



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Narval, Москва, Малый Палашевский переулок, д. 5

Новый ресторан Алексея Пинского, расположенный в здании бутик-отеля V Hotel, минималистичен как по интерьеру, так и по количеству мест (их всего 35). Дизайн Narval неслучайно выполнен в нарочито лаконичном стиле. Дело в том, что в ресторане в партнерстве с галереей современного искусства Ovcharenko будут экспонироваться работы самых востребованных российских художников. За кухню проекта отвечает шеф-повар Артем Медяник, ученик Глена Баллиса, имеющий свой яркий почерк и узнаваемый стиль. Основу меню составляют рыба и свежайшие морепродукты, которые шеф готовит по классическим рецептам, используя самые современные техники. Проект отличается очень демократичными ценами, сохраняя при этом высочайший уровень исходных продуктов.

Share, Москва, Вознесенский переулок, д. 5, стр. 1

Ресторатор Игорь Приходько и его партнер Юлия Ходырева открыли в старинном особняке гастробистро Share с едой на каждый день. Первый этаж решен в стиле ремесленной мастерской со старинной кирпичной кладкой, отлитыми вручную перегородками из стекла, выложенным плиткой chef's table и открытой кухней. Управляет ею молодой питерский шеф Евгений Резников (ранее Duo Asia). Шеф предпочитает блюда в стиле comfort food: свежий хлеб из многоуровневой дровяной печи, стейки специальных отрубов, тартары и свежие морепродукты. В меню много блюд, которые можно заказать на компанию и разделить с друзьями — отсюда и название проекта (to share — «делиться»).



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

«На вина!», Москва, Калашный переулок, д. 9, улица Льва Толстого, д. 20

В начале года в Москву из Питера пришла сеть винных баров и магазинов «На вина!». Команда проекта — Евгений Хитков и Евгений Литвяк («ОПГ добрых дел»), Владимир Басов и Артем Цхакая (Big Wine) открыли в столице сразу два заведения. Во флагманском баре в Калашном переулке 80 мест в двух залах, и он ориентирован на проведение вечеринок. Второй, в помещениях «Красной Розы», — «бар на районе» (35 мест). На полках заведений больше 350 позиций «винного авангарда» — натуральных и биодинамических вин небольших европейских виноделен. В меню достаточно оригинальные для винных баров блюда и незамысловатый junk-food из качественных продуктов.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Laduree a-la Russe, Москва, Никольская улица, д. 5/1, стр. 3

Французский бренд Laduree создал в двух шагах от Красной площади полноценный ресторан русской кухни. Управляет им Александр Раппопорт. Laduree a-la Russe — это бархат, серебро, белые скатерти, хрустальные подвесы на люстрах, эскизы Бакста на зеркалах и петербургский шеф Роман Палкин, который уже работал с русской кухней в северном проекте «Морошка для Пушкина». Ресторан предлагает традиционные блюда в современном авторском исполнении. Котлеты по-киевски готовят из перепелки, волован из легкой закуски превращается в горячее блюдо, бриошь обретает вкус и аромат бородинского хлеба. Фуа-гра соседствует в меню с соленьями и пирожками, а уха из трех рыб — с настоящим луковым супом.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Regent by Rico, Москва, Плотников переулок, д. 12

Премиальный мясной ресторан Regent by Rico Алексея Пинского в этом году был перестроен и стал в два раза больше. В нем появился просторный зал на 80 мест. Задачей архитектурного бюро Wowhaus было модернизировать зал гостиницы «Арбат». Сохранив мраморный пол и деревянные стеновые панели, архитекторы добавили зеркальные поверхности и деревянные элементы декора, популярные в 70-е годы. В основе меню ресторана — селекция Prime-стейков: стейки рибай dry aged, портерхаус, котдю беф. Есть и вагю A5 от фермы из города Сендай, которую обслуживают легендарные бойни Кобе. Ряд морских позиций соседствует с традиционным меню стейк-хауса. Личная квота владельца ресторана Алексея Пинского гарантирует доставку из Японии тунца и других видов рыбы, а также сезонных специалитетов превосходного качества. В Regent могут предложить гребешков и крабов с Дальнего Востока, лангустинов с Фарерских островов и средиземноморского сибаса.