ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Pa'Shoot, Москва,
Рождественский бульвар, д. 1,
Центральный рынок, 1-й этаж

Основа нового проекта шефа Евгения Мещерякова — это фермерские яйца и камерный chef's table. Яйца - один из самых универсальных продуктов, с которым можно приготовить все что угодно. Рядом с открытой светлой кухней расположился камерный chef's table на 11 мест. Именно здесь шеф проводит интерактивные ужины с дегустационными сетами. В меню присутствуют не только яйца пашот и фирменные бенедикты, но и больше двух десятков других блюд с яйцами. В меню также есть страусиные, цесариные и перепелиные яйца.

ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Pino Restaurant Bar, Москва,
Малая Бронная улица, д. 21/13

В начале года в самом центре Патриков на углу Малой Бронной и Спиридоньевского переулка открылся двухэтажный Pino Restaurant Bar Александра Оганезова. На первом этаже много света, столы с белыми скатертями, открытая кухня. Цокольный этаж более камерный, с небольшой контактной барной стойкой. В обширном интернациональном меню шеф-повара Руслана Полякова есть несколько больших разделов — от сырых рыбных блюд до десертов. Есть и спецраздел с блюдами на компанию — to share. Хлеб, который подают гостям, выпекается в подовых печах ресторана Remy Kitchen Bakery.

ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Kodo Toshishito, д. Покровское,
Центральная улица, д. 27

Ресторан на Новой Риге, созданный Олегом Крымасовым (La Bella Societa), представляет собой классическую японскую «рюмочную» идзакая с огромными аквариумами и грилем робата. Он стал первым в небольшой сети ресторанов, которые скоро начнут работать на Рублевке и в Сколково. В основе кухни свежие морепродукты — крабы, морские ежи, гребешок, лобстеры, устрицы и т. д., которых достают из огромного аквариума. Гости могут съесть их сырыми, или их приготовят по фирменным рецептам шефа. Кроме того, есть RAW-бар с привезенной из Японии охлажденной рыбой, креветками-медведками и икрой морского ежа.

ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

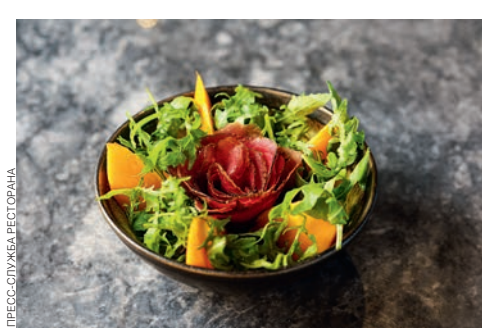
ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Eclipse, Санкт-Петербург, Репино,
ЖК Crystal, Приморское шоссе, д. 424

Совместный проект рестораторов Артема Гудченко и Светланы Гузь, шефа Сергея Фокина и управляющей Анны Колеватовой. Его создатели много путешествовали, посещая гастрономические достопримечательности и мишленовские рестораны, собрали внушительную винную коллекцию и наконец реализовали свой fine dining-проект. Меню в Eclipse представлено в виде двух свободных сетов, состав и продолжительность которых гость определяет самостоятельно. В малом 9 курсов, в полном — 12. Каждый сет — гастрономический спектакль, в котором блюда сопровождаются массой дегустационных закусок, ремесленным хлебом с домашними маслами, сырами и угощениями от кондитеров.

Cococo bistro, Санкт-Петербург,
наб. Адмиралтейского канала

На острове Новая Голландия в отреставрированном корпусе №12 открылось Cococo bistro Матильды Шнуровой, заменившее знаменитое «Кококо». Интерьер гастрономического бистро напоминает уютную гостиную. В центре — барная стойка из старой древесины и витрина со свежей выпечкой, из панорамных окон открывается вид на парк. Непринужденности и комфорта обстановке добавляют ретромебель, живые растения и винтажные ковры. В ресторане подают casual-версию русской кухни Игоря Гришечкина — это понятная и простая еда на каждый день. Однако главное осталось неизменным: готовят здесь только из сезонных фермерских продуктов лучшего качества.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА