



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**Notra Rok, Екатеринбург,
улица Ленина, д. 49**

Новый ресторан от создателей знаменитого Grott Bar носит название Notra Rok («северный дым» в переводе со шведского). Раньше здесь были бургерная «А ты где?» и бар «Снасти». Стену, разделявшую их, убрали и сделали ресторан на 117 мест.

В ресторане открытая кухня со стойкой из ясеня и высокими барными стульями, покрытыми белыми шкурами. За этой стойкой периодически проходят chef's table с бренд-шефом ресторана Никитой Кузьменко. В меню блюда итальянской, французской, азиатской и даже тexasской кухни. Гордость ресторана — дровяная печь для пиццы, привезенная с севера Италии. Есть и тexasский смокер, в котором делают брискет, коптят рыбу и фрукты.

**САД, Санкт-Петербург,
Большая Зеленая улица, д. 23а**

Основатели и владельцы проекта — Анна Овчинникова, Наталья Цыпленко (ресторан VOX) и Сергей Семак (главный тренер футбольного клуба «Зенит»). Концепцию кухни можно определить как Modern Rustic Food: чистый вкус, лаконичное сочетание продуктов, изысканное исполнение, авторская интерпретация. Красов предпочитает готовить на открытом огне и в дровяной печи. В меню отсутствует привычное разделение на категории — салаты, закуски, горячее и т. д., позиции разделены лишь пробелами между строк с минимальным описанием. Сделано это намеренно: чтобы можно было общаться с гостями, рассказывая о концепции проекта и ингредиентах блюд.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**Bio My Bio, Санкт-Петербург,
Вознесенский проспект, д. 6**

Кафе Матильды Шнуровой открылось на месте ее знаменитого «Кококо». Интерьер Bio My Bio, необычным украшением которого стали радужные инсталляции в виде огромных листьев экзотических растений (авторы Джеймс Таррелл и Олафур Элиассон). Идея проекта заключается в пропаганде важности разумного потребления (как еды и вещей, так и культуры) и в заботе о собственном здоровье посредством питания. За кухню отвечает Режис Тригель («Brasserie Мост», бар «Стрелка»). Меню ресторана составлено таким образом, чтобы любой гость мог найти блюдо на свой вкус. Неизменно только главное правило: никакого сахара, глютена и лактозы.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**The Atelier, Волгоград,
Балахнинская улица, д. 3**

Это ресторан локальной кухни, то есть готовят тут только из местных продуктов, следуя одной из главных тенденций современной гастрономии. Шеф The Atelier Михаил Щетинин не ограничивает себя рамками традиционных рецептов, применяя и новые кулинарные технологии. В меню ресторана представлены блюда русской кухни: борщ а-ля Конкордия, фирменное блюдо «заливное оливье», шниц-клопс, котлета де-воляй и т. д. в очень необычных сочетаниях, а также популярные блюда в авторской интерпретации.

**Mamai-Cale, Сочи,
Виноградная улица, д. 284/1**

Ресторан создан при загородном приватном клубе. Он находится на территории национального парка, по соседству с Верхне-Сочинским лесничеством. Сюда из тосканского питомника привезли более 3 тыс. растений. Получился настоящий ботанический парк. Главный зал ресторана работает в формате fine dining с изысканной подачей блюд и большими тарелками. Меню ресторана — симбиоз блюд «лесной», европейской и кавказской кухни, коллекция деликатесов из локальных продуктов в авторском исполнении от шеф-повара Андрея Кошкодана. Тут можно попробовать шею оленя с кореньями, моченой брусникой и соленой кинзой или, например, лесного зайца в красном вине.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

**Salone Pasta & Bar, Санкт-Петербург,
наб. реки Фонтанки, д. 30**

Очередной интересный проект владельцев Italy group Михаила Соколова и Тимура Дмитриева, на этот раз в сотрудничестве с Александром Сысоевым. Как явствует из названия заведения, основное место в его меню занимает паста, которую раскатывают прямо в зале и тут же готовят. Тальолини, фетучини и прочие тальятеле подают порцией на двоих на большом блюде из фарфора. Здесь также обязательно надо заказать мягкий чизкейк Торта ди формаджо, который нарезают прямо у стола.

Текст: Александр Пигарев