масками, антисептиками, а для встреч мы выбираем заведения с неплотной рассадкой и широкими столами, позволяющими сохранять большое расстояние»,— поясняет эксперт.

Элитные предложения

Сервис Zoon выделяет 20 самых дорогих заведений в Москве. В их числе расположенный на улице Охотный Ряд рыбный ресторан Peshi, где самая высокобюджетная позиция в меню обойдется в 6,5 тыс. руб. Речь идет о плато на две персоны, включающее по одной устрице Марракеш и Касабланка, по два живых гребешка и морских ежа, по 50 г тунца аками, лосося, филе сибаса и 100 г японских соусов. Приготовленное филе тунца Торо обойдется в 3,9 тыс. руб. за 100 г, а порция роллов с мягкопанцирным крабом в меню заявлена за 1,9 тыс. руб. В ресторане Spettacolo, расположенном в ставшем популярным у жителей Рублевки торгцентре «Времена года», самое дорогостоящее блюдо также морепродукты — ассорти стоит 4,9 тыс. руб., а самое высокобюджетное вино в меню — 49 тыс. руб.

Сервис EatOut в своих оценках дорогих заведений выделяет китайский ресторан Soluxe Club на Кутузовском проспекте. Морепродукты с брокколи в горячем мармите здесь также стоят 4,9 тыс. руб., а утка по-пекински — 4,5 тыс. руб., суп с акульими плавниками — 2,8 тыс. руб. В ресторане «Палаццо Дукале», который в числе самых дорогих также выделяет Zoon, проходит фестиваль трюфеля: телятина на косточке с белыми грибами и белым трюфелем стоит 4,9 тыс. руб., а в позициях основного меню — половина запеченного козленка за 22 тыс. руб., стейк из японской мраморной говядины за 10,5 тыс. руб. и черные тальолини с омаром, спаржей и икрой за 11 тыс. руб. Судя по отзывам на Tripadvisor, в Москве среди мясных ресторанов высокой кухни сейчас лидирует стейк-хаус «Бутчер», где ковбой-стейк обойдется в 5,5 тыс. руб. Часть составителей рейтингов выделяют также ресторан Nobu, где нога королевского краба с соусом сальса стоит 5,5 тыс. руб., а фламбе из мраморной говядины приготовят за 15 тыс. руб. Роллы с лангустом обойдутся в 2,5 тыс. руб. Высокобюджетную французскую кухню можно найти в заведении Cristal Room Baccarat, где говядину на гриле приготовят за 17 тыс. руб., а 50 мл коньяка Hennessy Ellipse предложат за 25 тыс. руб.

В Санкт-Петербурге среди наиболее дорогих сервис Zoon выделяет ресторан «Царь» на Садовой улице. Заведение предлагает икру белуги по цене 4,7 тыс. руб. за 10 г и сет дегустации икры за 6,9 тыс. руб. Блины по-царски стоят 4,5 тыс. руб., а фаршированный гусь в банкетном предложении — 8 тыс. руб. В меню итальянского заведения Il Lago dei cigni также осетровая икра за 9 тыс. руб., филе тюрбо и чилийского сибаса с гарниром по 3,9 тыс. руб., самый дорогой десерт, сезонные фрукты и ягоды обойдутся в 5 тыс. руб., а высокобюджетное вино Salon Cuvee „S“ Le Mesnil Blanc de Blancs — в 120 тыс. руб. за бутылку. Ресторан «Палкинъ» предлагает гостям целого камчатского краба за 9 тыс. руб., мясное ассорти за 4,2 тыс. руб., запеченную стерлядь за 4,9 тыс. руб., а щи из квашеной капусты стоят 1,26 тыс. руб. Пользователи Tripadvisor высоко оценивают ресторан японской кухни MEGUmi, предлагающий, в частности, высокобюджетные блюда из мяса: сукияки из говядины Кобэ стоит 17 тыс. руб., а порция филе миньон — 38 тыс. руб.

Перемен не ожидается

Сильное падение рубля в этом году не оказало существенного влияния на дорогие рестораны. Михаил Бурмистров поясняет, что аудитория высокобюджетного сегмента в целом очень чувствительна к сокращению издержек. «Заведения не могут позволить себе снижать качество продуктов, используемых при приготовлении, клиенты сразу это чувствуют»,— поясняет он. По словам эксперта, то же можно сказать и о сокращении квалифицированного персонала, который создает атмосферу, привлекающую гостей. Игорь Бухаров добавляет, что заведения редко повышают стоимость блюд напрямую — скорее, постепенно преображают меню, заменяя одни позиции другими с новыми ценами. При этом, по словам эксперта, общепит уже давно перестроился и мало использует импортные продукты.

Но отдельные маркетинговые акции в ресторанах высокого ценового сегмента все же проходят. Так, в Savva (входит в Novikov Group) при предъявлении бумажного или электронного билета в Большой театр на текущую дату гостям после спектакля предоставляется скидка 10% на все меню. В декабре также действует специальное предложение по средам — бесплатный бокал игристого при предъявлении билета в Большой театр на текущую дату. Ряд заведений «Ресторанов Раппопорта» в этом году участвовали в «Черной пятнице». В «Erwin. Река» предлагали некоторые виды пасты по фиксированной цене 500 руб. за блюдо. В ресторане «Восход» в «Зарядье» гостям предоставляли 20-процентную скидку на всю коктейльную карту, а также черный эклер в подарок.

Но далеко не все участники рынка уверены в дальнейшей устойчивости высокобюджетного сегмента. Исполнительный директор Restcon Андрей Петраков считает, что в Москве сегмент высокобюджетных ресторанов все еще не пережил тяжелое наследие 1990-х, когда в городе работали «статусные» заведения. Эксперт отмечает, что половина дорогих ресторанов в городе в этот период были убыточны: собственники держали их, считая это престижным. До начала текущего кризиса, по мнению господина Петракова, во многие из дорогих заведений преимущественно ходила клиентура, считавшая, что должна их посещать для создания определенного образа. «Но теперь из-за финансовых потерь на фоне кризиса это стало для людей недоступно»,— рассуждает он. Эксперт указывает, что по итогам года число высокобюджетных ресторанов в Москве может сократиться на 30–40%, в то время как в целом рынок общепита потеряет 20–30% точек ●

В отличие от фастфуда рестораны с высоким средним чеком обычно не работают в сегменте доставки