

MOUSE HOUSE ДЕЙСТВУЕТ С РАЗМАХОМ

В семейном клубе Mouse House закончилась масштабная реконструкция. Расширилось развлекательное пространство — теперь общая площадь клуба составляет 3800 кв. м.

Зоя Пашковская |

СЕМЕЙНЫЙ клуб и ресторан Mouse House — место для времяпрепровождения с семьей и друзьями, где взрослые имеют возможность отдохнуть и пообщаться, в то время как дети развлекаются отдельно и в безопасной обстановке. Благодаря тому, что пространство увеличилось по сравнению с прежним на 1400 кв. м, обновилась игровая зона для детей разного возраста — это настоящий парк развлечений с игровыми автоматами, аттракционами, батутами, планетарием и мастерской талантов. Открылось пять новых залов для мероприятий, а также появилась beauty-зона, где и взрослые, и дети могут подготовиться к празднику. Элегантный зал ресторана с видом на



Большую Невку рассчитан на 170 посадочных мест: здесь есть караоке-зал, сцена и комната с большой коллекцией крепкого алкоголя.

Также появилось отдельное пространство для кулинарных мастер-классов для всей семьи — их будут проводить новый бренд-шеф ресторана Mouse House Александр Ишов и шеф-повара дружественных заведений. Кстати, Александр внес в меню немало изменений.

Александр Ишов пришел в профессию в 2006 году, работал в проектах Арама Мнацаканова, был бренд-шефом ресторанов Italy Group и ресторанной группы «Комитет». Основной принцип обновленного меню — понятная еда и чистый вкус.

Среди новинок, например, перец рамиро с томатами и стрателлой, голубцы из садовой капусты со свиными ребрами, палтус с мидиями и брокколи, пицца с тунцом и томатами. В детском меню указан полный состав блюда, а торт можно сделать без глютена, сахара и лактозы.

Винная карта ресторана в 2021 году получила «три звезды» в номинации «Лучшая оригинальная карта» в премии Russian Wine Awards.

Свою социальную миссию клуб Mouse House видит в том, чтобы привносить разнообразие в повседневную семейную жизнь, сближать старшее и младшее поколения, делать общение родителей с детьми легким и интересным.

«Б.О.Р. 812» в объятиях природы

Полчаса от центра Петербурга — и вот она, загородная атмосфера, заснеженный сосновый лес.

Новогодний гала-ужин с шоу-программой в загородном ресторане «Б.О.Р. 812» начнется в 22 часа. В меню — праздничные специалитеты от бренд-шефа и шеф-повара ресторана Сергея Постникова и Сергея Филиппова, а также нарядный новогодний торт. Обещаны танцы до утра. Есть возможность продолжить праздник и отдохнуть, никуда не уезжая, оставшись здесь же, в отеле. Первый новогодний бранч откроется в ресторане 1 января в 9 утра и продлится до 13 часов.

