

ДВЕРИ ЗАКРЫВАЮТСЯ И ОТКРЫВАЮТСЯ

НЕСМОТРЯ НА НЕСТАБИЛЬНЫЕ МОМЕНТЫ, ВЫЗВАННЫЕ ВНЕШНИМИ СОБЫТИЯМИ, НА РЕСТОРАННОМ РЫНКЕ ЕКАТЕРИНБУРГА БЫЛО МНОГО НОВЫХ ОТКРЫТИЙ. ЗА ГОД В УРАЛЬСКОЙ СТОЛИЦЕ ПОЯВЛЯЛИСЬ КАК МАЛЫЕ ФОРМАТЫ КОФЕЕН И ПОНЧИКОВЫХ, ТАК И БОЛЬШИЕ РЕСТОРАНЫ РАЗНЫХ КУХОНЬ. КАКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ ПОЯВИЛИСЬ В ГОРОДЕ, А КАКИХ ЕКАТЕРИНБУРГ НЕДОСЧИТАЛСЯ — В ОБЗОРЕ GUIDE. АЛЕКСЕЙ БУРОВ

ЧТО ОТКРЫЛОСЬ В 2023 ГОДУ

Chicko

Одним из первых открытий года стал корейский стрит-фуд Chicko, появившийся по франшизе, выкупленной Сергеем Петриным (рестораны «ХочуПури» и TomYamBar). Chicko сразу же продемонстрировал свою востребованность — еще до открытия на улице образовалась длинная очередь преимущественно из подростков, любящих культуру Южной Кореи.

В меню заведения блюда корейской кухни: корн-доги, топпокки и раппоки, супы и азиатские сладости. Средний чек составляет 800 руб. Для гостей ресторана часто проводят тематические мероприятия и розыгрыши.

Ресторанная сеть, основателем которой является Сергей Лебедев, постоянно расширяется. Помимо Екатеринбурга, Chicko открылся в Челябинске, Сургуте, Тюмени, Санкт-Петербурге и других городах России, а также в Астане и Алматы (Казахстан).

Dolce

Известный уральский ресторатор Кирилл Шлаен (рестораны «Агонь», «Большой грузинский», Double Grill & Bar и другие) в марте представил горожанам оsterию Dolce, которая открылась на месте итальянского ресторана Pinzeria в «Синара центре».

По словам господина Шлаена, интерьер заведения вдохновлен историей самого здания. В 1824 году здесь останавливался российский император Александр I. Его парадный портрет украшает главную лестницу, а в гостевых залах есть работы классического венецианского художника Тьеполо, работавшего для российского императорского двора.

Остерия рассчитана на 70 посадочных мест. В меню представлены итальянские блюда из простых продуктов: римская пицца с мортаделлой и фисташками, кремовый вителло тоннато, безглютеновая паста, ризотто с морепродуктами и домашние десерты. Некоторые из блюд готовятся у столика гостей. Например, доегавливают пасту качо-э-пепе в голове сыра пекорино или разделяют средиземноморского сибаса в соли.

Saga

Еще одно заведение из проектов известного уральского ресторатора Евгении Левандовской — Saga — появилось в ТЦ «Пассаж» в центре города. Винный бар рассчитан на 50 посадочных мест, средний чек в заведении — от 1 тыс. руб. на человека. Здесь широкий ассортимент российского и импортного алкоголя. В качестве дополнения к напиткам готовятся блюда итальянской кухни — паста, ризотто, супы, салаты и десерты.

Ранее на месте Saga у госпожи Левандовской работала веранда «Лаванда», но в 2023 году было решено отдать предпочтение «полноценному формату». «Проект «Лаванда» был громким и успешным, но, учитывая специфику всех веранд, — сезонным. Поэтому решение открывать полноценный ресторан для нас было очевидным», — пояснила ресторатор.

«Нино. Хинкали и вино»

Летом на набережной реки Исеть рядом с элитным ЖК «Ревьера» открылся грузинский ресторан «Нино. Хинкали и вино». Заведение расположилось в старинном особняке «Дом Клементьевой», где в 1905 году был тайный склад оружия на углу улицы Карла Маркса и переулка Цветоводов. Исходя из названия, меню ресторана сконцентрировано на хинкали и грузинских винах. Средний чек составляет 1,2 тыс. руб.



«Дон Фан»

Еще одно заведение открылось рядом с элитным клубным домом «Тихвинь» — ресторан китайской кухни «Дон Фан» появился на месте бывшего ресторана Bierhof. Большое пространство заведения вмещает более 150 гостей. Здесь четыре VIP-зала и четыре обычных зала. В меню — традиционные острые китайские блюда и адаптированные русские. В частности, есть утка по-пекински, свинина в кисло-сладком соусе, жареная лапша и другое. Средний чек в заведении — 3–4 тыс. руб.

Self Edge Japanese

Другой ресторан азиатской кухни открылся в клубном доме «Кандинский» в центре Екатеринбурга. Вместо перуанского ресторана Choclo здесь появился проект петербургских рестораторов компании Dreamteam — Self Edge Japanese.

Заведение специализируется на японской кухне. Здесь есть широкий выбор морепродуктов, богатый ассортимент sake и коктейлей.

«Два деда»

Ресторанная сеть «Два деда» в 2023 году расширила свое присутствие в Екатеринбурге. В ноябре на месте ресторана «Мамуля» на углу проспекта Ленина и улицы Толмачева открылось третье заведение сети — пельменная «Два деда». Предполагается, что в новом заведении будет три зала общей площадью 800 кв. м. Сейчас действует только один зал. Помимо пельменей, вареников и чебуреков из меню, ресторан предлагает замороженные полуфабрикаты собственного производства.

«Руки Вверх! Бар»

Ярким событием ресторанного рынка в Екатеринбурге стало открытие танцевального бара в стиле 90-х от солиста и лидера российской поп-группы «Руки Вверх!» Сергея Жукова. Он стал 35-м в федеральной сети баров, крупнейшей в России и СНГ.

В Екатеринбурге «Руки Вверх! Бар» разместился на месте ночного клуба «Синий жук» (улица Радищева, 25), который работал с 2016 по 2022 год. Заведение совместило в себе бар, ресторан, дискотеку и караоке. На площади 1 тыс. кв. м вмещается более 1 тыс. гостей. В баре планируют устраивать тематические вечеринки, дискотеки 90-х, выступления звезд и события с участием Сергея Жукова.

ЧТО ЗАКРЫЛОСЬ В 2023 ГОДУ

«Шоко»

В Екатеринбурге закрылось одно из старейших заведений — французская кофейня «Шоко», которым управляла ГК USTA. Кофейня работала на улице Малышева, 74 в течение 19 лет. «Мы рассматриваем варианты новых концепций с учетом всех изменений, происходящих на рынке», — заявили сотрудники ресторана в соцсетях.

Помимо «Шоко», под управлением компании USTA находился ресторан паназиатской кухни «Васаби», который проработал в здании гостиницы «Центральная» на улице Малышева 15 лет и закрылся в 2022 году. Весной 2021 года закрылся один из старейших ресторанов итальянской кухни «Портофино», который также находился под управлением USTA. Сейчас под управлением группы остается ресторан «Дубровин».

Le Grand Cafe

Во время реконструкции ТЦ «Покровский пассаж» Кирилл Шлаен решил закрыть Le Grand Cafe и открыть на его месте семейный ресторан «Счастливы вместе» на 200 посадочных мест. В меню нового заведения включены детские блюда, а также «хиты легендарных ресторанов», которые были в ТЦ. Также сохранены «французские специалитеты из Le Grand Cafe как часть гастрономической истории места».

Команда ресторанов Dolce Vita (закрылся в 2022 году) и Le Grand Cafe присоединились к новому проекту в полном составе.

Pushkina 4

Осенью закрылось популярное необиство Pushkina 4, которое проработало в Екатеринбурге два с половиной года. Причину решения владельцы заведения не прокомментировали, отметив лишь, что «это обстоятельства непреодолимой силы, которые никак не зависят от нас». Известно, что команда заведения решила попробовать себя в новом проекте — бар «Александр», который специализируется на коктейлях и крепких мексиканских напитках.

Grain

Еще одно бутиковое заведение — ресторан Grain — закрылось в ЖК «Макаровский» на берегу реки Исеть. Ресторан принадлежал Ярославу и Вадиму Борисихиным и основателю Российского ресторанного фестиваля Александру Сысоеву. В качестве причины вновь были названы «не зависящие от нас обстоятельства».

На месте заведения планировалось открыть ресторан Engels Валентина Кузякина («Гастроли», «Сойка», «Гады, крабы и вино»). Однако от этой идеи отказались. Сейчас на месте бывшего Grain уральская компания Baden Family (управляет комплексами «Баден-Баден») планирует открыть детский ресторан «Маша и Медведь». Такие рестораны по франшизе компания уже запускает в ОАЭ.

По словам генерального директора «УГМК-Застройщик» (построила ЖК «Макаровский») Евгения Мордовина, детский ресторан расположится на втором этаже и займет площадь от 800 кв. м. до 1,2 тыс. кв. м.

«Маммас»

В здании Уральской консерватории имени Мусоргского закрылся ресторан европейской кухни «Маммас». Заведение закрылось в марте, а вскоре на его месте появился ресторан «Мечтатели», который готовит блюда итальянской кухни, а также специализируется на блюдах в формате завтраков. ■