

Ресторанные новости

Открытие



фото предоставлено баром Wine Religion

Авторское меню от талантливого повара Тимура Абузярова и 400 позиций вина можно попробовать в гастрономическом баре **Wine Religion** (Мичуринский пр-т, 16). Концепцию нового заведения можно описать просто: соседский ресторан. Место с уютной домашней атмосферой, где общаются люди, живущие поблизости и интересующиеся новыми гастрономическими и винными тенденциями. В ближайших планах – организация гастролей известных виноделов, проведение винных мастер-классов и создание гастрономических сетов с винами. **Средний счет – 1500 руб.**

Ресторан «Юми» (Б. Якиманка, 22) в ТЦ «Гименей» открыли профессионалы компании «Ресторанный синдикат». Новый проект доказывает, что качественная паназиатская кухня (все продукты для нового ресторана закупают в Японии) может стоить приемлемых денег. Местное меню, как и положено во всех паназиатских проектах мира, огромно: множество вариантов суши, роллов, блюд из лапши (ее делают вручную в ресторане), риза и сделанных на гриле. **Средний счет – 1500 руб.**

В ресторане **Cheapside Jospier Bistro** (ул. Лесная, 9) главное внимание уделено мясу и птице, приготовленным в хоспере. Открытый на первом этаже БЦ «Белые сады» ресторан поражает лаконичностью интерьера и щедростью кухни. Порции огромные, а цены приятно низкие. За сытный бургер с кроликом просят 600 руб., целого лобстера отдают за 1000. В обязательной программе: запеканка из утки, мозговая косточка, котлеты из карпа и сливочный суп из топинамбура с красной икрой и гречкой. **Средний счет – 1200 руб.**



Кому достались Серебряные тарелки

Портал Menu.ru подвел итоги 11-й ежегодной московской премии «Лучший ресторан». На протяжении 8 месяцев любой пользователь сайта мог проголосовать за любимое заведение столицы – только одно в каждой номинации. В финальном списке оказались 89 ресторанов, кафе и баров, из которых и были выбраны победители. Главный приз – Серебряную тарелку – получили рестораны «Честная кухня» (Меню года), «LavkaLavka Кафе» (Меню из российских продуктов), «Brasserie Мост» (Авторское меню), «Крылышко или ножка» (Открытие года). Народное признание заслужили также «Нияма» (Вкусно и бюджетно), River Palace (Для иностранного гостя), «Тутти и Джорни» (Для детей и взрослых), Tarantino (Винная карта), «Прожектор» (Коктейльная карта), «Турандот» (Торжественный прием), «Кофемания» (Кофе, чай и другие), «Кафе Чайковский» (Правильный завтрак).

Прожектор
Крылышко или ножка
Тутти и Джорни
Честная кухня
Турандот
Нияма
Tarantino
River Palace

24–26 марта

Sirha Moscow 2014 Москва, Гостиный Двор



Sirha – престижная международная выставка, представляющая самые новые мировые тенденции в ресторанной, гостиничной и барной индустрии. В российской столице она проходит во второй раз. В рамках мероприятия планируются престижные международные конкурсы, тематические конференции, мастер-классы, презентации и дегустации, а также несколько зрелищных шоу, позволяющих оценить уровень мастерства молодых российских талантов. Так, здесь впервые состоится Vocus d'Or Battle. Четыре команды, в каждой из которых два участника – победитель предыдущих конкурсов Vocus d'Or и российский шеф-повар, – будут готовить авторские блюда русской кухни. Лучший дуэт определит компетентное жюри во главе с Анатолием Коммом, а победитель отправится на стажировку



во Францию. Специальная площадка World of Specialty Coffee&Tea будет представлять компании, работающие в сфере кофе и чая. Также в рамках Sirha Moscow 2014 состоятся мастер-классы по винам и демонстрация мировых достижений в барной индустрии от лучших барменов России и мира. Еще одно важное событие – международный фестиваль авторской креативной кухни Omnivore Moscow 2014, где как молодые представители авангардной российской кухни, так и шеф-повара международного уровня проведут 20 совместных мастер-классов. На выставке они продемонстрируют игры с текстурами и вкусами, использование самых передовых техник, необычные новаторские решения. А в ресторанах Москвы предложат авторские дегустационные сетов.