



РЕСТОРАНЫ НА КАРТЕ

ПО ВСЕМУ САЙТУ *Например, ресторан Карлсон*

ПОИСК

НАЙТИ ПО ПАРАМЕТРАМ: КУХНЯ · СЧЕТ · МЕТРО · ПРИГОРОДЫ · ОСОБЕННОСТИ *Восхитительный поиск*

ОБЗОРЫ ← Предыдущий пост Следующий пост →

## Фестиваль Taste Moscow в Лужниках

Редактор, 12 сентября 2014

В Москве начался второй гастрономический фестиваль Taste Moscow. Главная его идея – собрать на одной площадке лучшие столичные рестораны, которые представляют публике свои фирменные блюда по супердемократичным ценам. Плюс мастер-классы, детские павильоны, выступления джазовых музыкантов – Taste это большой гастрономический праздник!



Сегодняшним гостям фестиваля невероятно повезло с погодой. Атмосфера получилась действительно сказочной: теплая осень, красивая аллея Лужников, белоснежные павильоны, в которых шефы предлагают свои блюда, – красота! О луже дяття – ниже. Народу пока немного, полное отсутствие очередей, спокойный заезд на территорию самих Лужников (100 рублей на въезде, чек нужно сохранить до выезда).

В субботу картина может быть уже не столь идиллической. Скорее всего, будут очереди и синотники общаюк озадики.

После того как вы попадете на территорию фестиваля, советуем сразу идти на правую линию павильонов, там проводятся мастер-классы. Любой желающий может принять полноценное участие, вы будете не записывать рецепт, а полноценно готовить! Мастер-классы включены в стоимость билета. Но необходимо зайти и записаться.

### Расписание:

13 сентября, суббота

- 11.30 - 12.30 – Владимир Богомолов (Ресторан «Высота 6642»)
- 13.00 - 14.00 – Андрей Рыжанин (Ресторан United Kitchen)
- 14.30 - 15.30 – Кристина Чернышова и Альбина Прево, передача «Два с половиной повара»
- 16.00 - 17.00 – Дмитрий Спиринкин, Готим с Шестюх
- 17.30 - 18.30 – Максим Штов, Кулинарная студия Слетч
- 19.00 - 20.00 – Павел Галковский (Рестораны «Гудман»)

14 сентября, воскресенье

- 11.30 - 12.30 – Мишель Ленц (Ресторан Cristal Room Baccarat (для журналистов))
- 13.00 - 14.00 – Мишель Ленц (Ресторан Cristal Room Baccarat (для детей))
- 14.30 - 15.30 – Леон Эк, Кулинарные конструкторы Kalevala.ru
- 16.00 - 17.00 – Олег Сотников, Журнал «Семейный Очаг»

На основной сцене фестиваля тоже проходят мастер-классы. Шефы показывают высокое мастерство. Коллегам стоит взглянуть!

13 сентября, суббота

- 11.30 - 12.10 - Мишель Ленц (Ресторан Cristal Room Baccarat). Утиное фуа-гра, выпарка из черного булона, масло из кедровых орешков
- 12.30 - 13.10 - Давид Эммерле (Four Seasons)
- 13.30 - 14.10 - Сергей Прошенко (Ресторан «Честная Кухня»). Филе оленя с домашней лапшой в соусе из дичи, сырым пирожком со спаржей и обжаренной с кардамоном томленой тыква
- 14.30 - 15.10 - Марк Станенко (Ресторан «Фани Кабани»). Сметанник со смородиной, сироп из петрушки, овсяный крамбл, оливочная ириска
- 15.30 - 16.10 - Дмитрий Зотов (Рестораны «Антропога», BeefBar Junior, гастропаб «Крылышко или Ножка»)
- 16.30 - 17.10 - Роман Павлов (Ресторан Shmooan). Туец тар-тар с козым сыром; Артишоковый салат с крабом и трюфельным соусом
- 17.30 - 18.10 - Виктор Апасьев (Рестораны «Гарантико», «Руккола»). Крем-суп из цуккини с фреголо и бординским снегом
- 18.30 - 19.10 - Gustav Trädgårdhs (Ресторан Sjömagasinet), Швеция (1\*Мишлен). Палтус и королевский краб в устричном бульоне, листики, шпоре из черной капусты и крамбл из картофеля и анчоусов
- 19.30 - 20.10 - Луджиди Ферраро (Ресторан Café Salvados). Палитра изысканных вкусов итальянской говядины Rodolico

14 сентября, воскресенье

- 11.30 - 12.10 - Алексей Лапшин (Ресторан «Чемодан»). Котлета из кабана с белыми грибами
- 12.30 - 13.10 - Мартин Хансен (Ресторан Grands Matsal), Швеция. Устрицы с огуречным желе и сезонными травами
- 13.30 - 14.10 - Кристиан Лоренцини (Ресторан Christian). Филе поджаренной трески в пикантном соусе из мидий, спаржи и лимонграса
- 15.30 - 16.10 - Режис Тригль (Ресторан Baccarat MOST). Перепелиный суп с фуа-гра и каштанами
- 16.30 - 17.10 - Сергей Марин (Ресторан Tribeca)
- 17.30 - 18.10 - Семенов Алексей (Ресторан «Москвафа»). Вырезка тельна, приготовленная в voix vide, с овощным соусом и листочками
- 18.30 - 19.10 - Эвнин Гулиев (Ресторан Zaferano). Палтус в соусе из баклажанных помидоров, дога и теплый салат из запеченных овощей
- 19.30 - 20.10 - Евгений Мещеряков (Ресторан Paulling). Пепельный хлеб с муссом из козьего молока и чипсов из верки

### Теперь о хлебе насущном

На фестиваль стоит приходить, чтобы есть! Каждый ресторан представляет по 3-4 своих фирменных блюда, которые присутствуют в их основном меню. Стоимость каждой позиции в среднем 300-500 рублей (или 3-5 «тейста»). На территории фестиваля действует своя валюта, 100 руб=1 тейст. Минимальная сумма покупки – 5 тейстов. Палатки с «обменилками» расположены по периметру.

### Меню нескольких участников

#### Goodman

- Тар-тар из говяжьей вырезки с авокадо – 3 тейста;
- Салат «Нью-Йорк» - 3 тейста;
- Стейк рибай из аргентинской говядины – 5 тейстов;
- Гарнир к стейку – 2 тейста.

#### Noby

- Лосось караси су мисо - 2 тейста;
- Баклажан мисо - 2 тейста;
- Хенд-ролл с пряным тушеном – 2 тейста;
- Мороженое мочи - 3 тейста;
- Для детей: хенд-ролл с курицей – 2 тейста.

#### Zodiak

- Салат с кабачком, зеленым яблоком, кунжутном, водорослями чукиа и ореховым соусом – 3 тейста;
- Ризотто с лапшой с курицей по-сингапурски - 4 тейста;
- Вагаси Моти с клубничкой – 5 тейстов.

#### Tribeca

- Кони-стейк хот-дог – 3 тейста,
- Суп чаувер с морепродуктами – 3 тейста;
- Запеченный телечий бок с диким рисом – 4 тейста.

#### Увидеть

- Мисо нарезанного салата с лососяем - 4 тейста;
- Мясная солянка – 4 тейста;
- Бычий хвост с соусом из кориандра и помидорами – 5 тейстов;
- Свиные ребра в китайском стиле с салатом и жасминовым рисом - 4 тейста;
- Шоколадное пирожное «Прага» - 3 тейста

#### Cristal Room Baccarat

- Суп из каштанов с эмульсией из копченого сала - 3 тейста,
- Утиное фуа-гра с горными специями - 4 тейста;
- Ягненок из Дагестана. Маринованный со стручковой фасолью – 5 тейстов;
- Ассортимент мороженого или сорбетов из сезонных фруктов и диких трав – 3 тейста.

#### Математика Taste

В среднем блюда на фестивале стоят примерно в 2-3 раза дешевле, чем в самих ресторанах.

Например, рибай из аргентинской говядины в **семи ресторанах «Гудман»** стоит 1690 р., на фестивале - 500 р.

Но вот ассорти из 4-х брускетт от «Крылышко или ножка» стоят 4 тейста, а в самом ресторане 398 р. А фирменный десерт от ресторана Zodiak на фестивале продают даже дороже, чем в самом заведении. Вагаси Моти с клубничкой стоит 5 тейстов, в самом «Зодиаке» - 380 р.

Прибавьте к этим тратам стоимость входного билета – 800 р. И получается, что история не столь уж демократичная. Изысканные блюда из дорогих ресторанов как-то теряют часть вкуса и притягательности, если есть их из одноразовых тарелок, стоя за обычными уличными столами.

И все же, сходить стоит!

Последние теплые выходные, хорошая погода и еда – что еще нужно?!



Комментарии: (0) **Всего:** 6 6 0 1 1 0

Только авторизованные пользователи могут оставлять комментарии и отзывы на сайте. Если вы уже зарегистрированы на сайте воспользуйте [формой авторизации](#), в противном случае воспользуйтесь формой быстрой регистрации и введите E-mail

[НАПИСАТЬ КОММЕНТАРИЙ](#)

Здесь еще никто не писал, Вы можете быть первым

Вконтакте **Facebook**

Комментарии

Ваш комментарий...

ОБЗОРЫ ← Предыдущий пост Следующий пост →

**Виза и приглашения в Россию**

Деловые и туристические для граждан всего мира. Быстро и качественно.

Адрес и телефон: [vivotrav.ru](http://vivotrav.ru)

**Экспресс услуги по доставке**

Гарантия от несвоевременной доставки. Расчет и оплата онлайн. Компания СДЕК

Акции · Калькулятор · Вызов курьера

Адрес и телефон: [sdek.ru](http://sdek.ru)

**Samsung galaxy alpha от 21454 р.**

Сравнение цен на мобильные телефоны.

Описание · Сравнение цен · Видеообзоры (4)

[maganilla.ru](http://maganilla.ru)

**Домашний текстиль онлайн-магазин.**

Тепло-сены без накруток. Скидки до 50%. Спецакции. Доставка бесплатно.

Постельное белье · Спальня · Подушки · Подстилки

Адрес и телефон: [time-iso.ru](http://time-iso.ru)

