

ASIA HALL: ОСЕННЕЕ ОБНОВЛЕНИЕ ОТ РЕСТОРАНА С ДЕСЯТИЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ

Шеф-повар ресторана Джек Вонг по-новому интерпретирует традиционные рецепты Паназии. Ресторан Asia Hall live kitchen – живой пример паназиатской аутентики. Концепция меню основана на чувствах. Бессменный шеф-повар ресторана Джек Вонг (IndoChine Group, BBoss Brasseries Singapore, The Tanglin Club) уже более десяти лет транслирует через кухню Asia Hall главные принципы Азии – быть открытым людям, гармонично сочетать несочетаемое и затрагивать все пять оттенков вкуса. Тартар из лосося с авокадо, манго и тайской заправкой или ролл с камчатским крабом и дорадо, по мнению шефа, станут отличной закуской. Раздел «Горячие блюда» пополнился сразу несколькими яркими новинками: курица карри в сингапурском стиле с картофелем, персиковым чатни и рисом жасмин, подкопченный палтус на чае жасмин со шпинатом и апельсиновым соусом.

Кутузовский пр-т, 48, 3 этаж



НОВОЕ МЕНЮ В РЕСТОРАНЕ «ВАНИЛЬ»

Шеф-повар Алексей Беликов полностью обновил меню ресторана «Ваниль». Если вы уже знакомы с его авторской кухней, то наверняка узнаете его фирменный стиль: внимание к основному – вкус продуктов, игра с контрастными текстурами, тонкое понимание общего звучания блюда и акцент на сезонность делают его одним из самых интересных молодых шефов столицы. Этой осенью в меню добавилось много ярких закусок, которые мы советуем заказывать в стол: хумус на домашних злаковых чипсах, угорь с манго и цукини, профитроли с паштетом из лосося, мясо краба с авокадо и страчателлой – вот лишь некоторые из них. Появилось несколько классических тарелок-тапасов: с сырами, мясными деликатесами и домашними соленьями, а ещё отличная новость для любителей трюфеля: теперь его можно добавить к любому блюду. Советуем также обратить особенное внимание на блюда домашнего копчения – скумбрия от шефа, суп с чечевицей и копченными рёбрами и ризони со спаржей и сардинами того стоят.

ул. Остоженка, 1/9

ПЕРЕЗАПУСК РЕСТОРАНА «ВОСХОД»

Ресторан «Восход» подобно космическому кораблю отправляется в новое путешествие и выходит на ещё одну гастрономическую орбиту. Объединённая компания «Рестораны Раппопорта» перезапускает гигантский проект в московском парке «Зарядье» и элегантно трансформирует знакомую всем кулинарную вселенную постсоветского пространства. Современная русская кухня естественным образом приобретает свежее, лёгкое и ироничное настроение, а также неожиданно интерпретирует разнообразные местные ингредиенты, превращаясь в свободную от предрассудков гастрономическую территорию.

ул. Варварка, 6, с. 7



ОБНОВЛЁННОЕ МЕНЮ В РЕСТОРАНЕ CHESTER FERRY

В обновлённом осеннем меню от шефа Сергея Каштанова – креветки в попкорне, норвежская уха, которая прекрасно подойдёт для воскресного обеда, а на горячее – утиная ножка с пюре из сельдерея. Любителям пиццы – новинка с пармской ветчиной и страчателлой. Ресторан перешёл на зимний режим работы – будем вам рады с пятницу по воскресенье.

2-е Успенское ш., пос. Николино



ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ У СПЕЦИАЛИСТА

Wai Thai SPA



«Meg и малина» Спа-программа

Идеально для начала осени. Только в Вай Тай.

+7 (495) 172 42 82 • wraithaispa.ru