



ПРАВИТЕЛЬСТВО
МОСКВЫ



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ



СОДЕРЖАНИЕ

Москва на вкус 2

Московские кулинарные праздники и фестивали 2017/2018 4

Меню русской кухни 5

Русская кухня 13

Кухня народов бывшего СССР 31

Европейская кухня 37

Азиатская кухня 47

Американская и латиноамериканская кухня 55

Авторская кухня 61

Панорамные рестораны 67

МОСКВА НА ВКУС





Меню хорошего ресторана может стать путеводителем по кулинарным обычаям и привычкам разных народов, рассказать об основных мотивах формирования образа национальной кулинарии и традиций народа в целом. Сегодня в Москве более 10 тыс. кафе и ресторанов самых разных кухонь. Большую часть таких заведений составляют рестораны с европейской кухней, в меню которых кулинарная классика разных стран континента. Второе место занимают кафе и рестораны с русской кухней — традиционной и новаторской. Затем идут рестораны итальянской, японской, кавказской и узбекской, грузинской и восточной, азербайджанской, китайской, средиземноморской и других кухонь. Авторская кухня постепенно стирает национальные границы, смешивает гастрономические стили, техники и технологии, предлагая уникальный продукт, который можно попробовать только здесь и сейчас.

Обратите внимание:

- В популярных заведениях столик лучше бронировать заранее по телефону или онлайн.
- В московских ресторанах чаевые обычно в счет не включаются. Официантам принято давать чаевые в размере 10% от стоимости заказа.

Особенности русской кухни:

На русский стол изначально подавали расстегаи и кулебяки, каши и гречневые блины, а щи такие, чтоб ложка стояла, а не жидкий суп, через который «Москву видно». Потом в Россию пришла западноевропейская кухня. Расцвет русской кухни пришелся на XVIII–XIX вв., эпоху Петра I и дворянских торжественных приемов. В те времена традиционный русский стол обогатился многими западноевропейскими рецептами (прежде всего французскими и немецкими), приобрел пышность и разнообразие. Лакомства и закуски дворянских столов увечковечены на страницах русской классической литературы. Отличительная особенность русской кухни — изобилие закусок. К русской кулинарной классике относятся соленые огурцы, квашеная капуста, селедка и черный хлеб.

Среди традиционных национальных блюд значительное место занимают супы. В давние времена главным столовым прибором была ложка. Она появилась в России раньше вилки почти на 400 лет. «Вилкою что удой (удочкой), а ложкою что неводом» — гласила народная поговорка. В советской кухне нашли свое место блюда многих народов, входивших в СССР. Эти блюда сохранились и в российской кухне: среднеазиатский плов,

кавказские шашлыки, чебуреки и люля-кебаб, украинские борщ и вареники. В брошюре представлены 104 ресторана и кафе, около двух десятков гастрономических направлений и сотни аутентичных блюд. Это единственный в своем роде путеводитель по многонациональной кухне столицы.

Обратите внимание:

- В России обед без супа — не обед. В зимнее время хороши горячие супы — борщ или рассольник, летом прекрасно освежат холодные окрошка и свекольник.
- В русской кухне великое разнообразие закусок: квашеная капуста, знаменитые соленые огурцы, копченое мясо, рыба, маринованные блюда — в меню ресторана им обычно посвящен целый раздел.

Приятного аппетита, друзья!

Брошюра подготовлена при участии Федерации рестораторов и отельеров России (ФРИО) (www.frio.ru), а также компании «LeClick» (www.leclick.ru), на сайте которой можно забронировать столик. Кроме того, зарезервировать места можно на сайтах allcafe.ru, cafe.ru, gurmanisation.ru, menu.ru, restoran.ru, restorate.ru, stoliki.ru и ряде других ресурсов.

МОСКОВСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ И ФЕСТИВАЛИ — 2017/2018



20–26 ФЕВРАЛЯ/12–18 ФЕВРАЛЯ

Масленица

Славянский традиционный праздник, отмечаемый в течение недели перед Великим постом. Во всех районах столицы проходят народные гулянья с развлечениями: появлением чучела Масленицы, блинными ярмарками, концертами фольклорных коллективов, традиционными масленичными состязаниями.

📍 площадки города



ИЮНЬ — ИЮЛЬ*

Фестиваль «Московское мороженое»

Проводится в рамках программы фестивалей и ярмарок «Московские сезоны». Задача фестиваля представить разнообразные виды знаменитого московского мороженого, а также всевозможные сладости.

📍 площадки города



21 МАРТА

Мусульманский праздник «Новруз» («Навруз»)

Праздник Нового года по астрономическому солнечному календарю у иранских и турецких народов. В программе празднования: концерты, тематические мастер-классы, угощения блюдами традиционных национальных кухонь, спортивные игры и соревнования.

📍 ВДНХ (пр. Мира, 119)



ИЮЛЬ*

Фестиваль «Московское варенье»

Летний фестиваль, посвященный традиционному русскому лакомству — варенью. На ярмарочных площадках можно будет попробовать и купить всевозможные виды варенья и джемов со всего света.

📍 площадки города



МАЙ*

Московский фестиваль «Рыбная неделя»

На последнем фестивале в 2016 г. было представлено более двухсот видов рыбы из разных регионов России. В ассортименте — свежая, мороженая, сушено-вяленая, соленая и копченая рыба, спецразделка и консервы, включая такие деликатесы, как икра баночная и свежая, кальмары, морские ежи, мидии. В отдельных палатках продаются рыбные блюда. Выступают фольклорные ансамбли.

📍 площадки города



АВГУСТ*

Фестиваль «Дары природы»

Фестиваль посвящен разнообразию даров природы и бережному к ней отношению. Основной фестивального меню станут свежие сезонные овощи и фрукты.

📍 площадки города



ИЮНЬ*

Фестиваль «Наш продукт»

На фестивале предусмотрена обширная концертная программа, ремесленные мастер-классы и открытые уроки по приготовлению самых различных блюд.

📍 площадки города



СЕНТЯБРЬ*

Кулинарный фестиваль «Славянская трапеза»

В центре Москвы установят шатры, где можно будет попробовать блюда традиционной кухни прошлых веков.

📍 площадки города



ИЮНЬ*

Большой фестиваль еды «О, да! Еда!»

Фестиваль «О, да! Еда!» основан в 2014 г. Среди участников фестиваля: гастрономические стартапы и крупные ресторанные холдинги, стритфуд- и ЗОЖ (здоровый образ жизни)-проекты, лучшие шеф-повара Москвы и ресторанные критики, фермерские хозяйства и гастрономические pop-up проекты.

📍 Центральный парк культуры и отдыха им. Горького (ул. Крымский Вал, 9)



ОКТАБРЬ*

Московский гастрономический фестиваль

Фестиваль проводится более десяти лет и длится месяц. Шеф-повара лучших ресторанов готовят блюда из дегустационного комплексного меню. Каждый желающий может в любом из ресторанов-участников отведать лучшие и самые интересные блюда, заплатив не больше 1,5 тыс. руб. В фестивале принимают участие и дорогие, и классические, и остромодные рестораны.

📍 рестораны столицы

МЕНЮ РУССКОЙ КУХНИ

- Закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда
- Каши
- Напитки





Салат «Оливье»

Мясной салат с вареными овощами, включающий в себя по традиционному рецепту свежую зелень, отварной телячий язык, мясо рябчиков, паюсную черную икру, мясо раков, свежие огурцы, каперсы и вареные яйца. Название получил по имени своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье. В начале второй половины XIX в. он держал в Москве ресторан французской кухни «Эрмитаж». В России с советских времен «Оливье» считается праздничным и традиционным новогодним блюдом, хотя его можно найти в меню подавляющего количества ресторанов и кафе, но, за редким исключением, в упрощенной советской версии рецепта, исключающей морепродукты и икру, а также с мясом, курятиной или мелко порезанными сосисками вместо языка. Салат «Оливье» традиционно заправляется готовым или домашним майонезом.



Винегрет

Во многих других странах его называют «Русский салат». В России же его непременно именуют французским названием «винегрет» — от французского «винегр» («уксус»). В буквальном переводе «винегрет» означает «салат с уксусом». В винегрет входят: свекла, морковь, отварной картофель, соленые огурцы, квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый. В классический рецепт блюда входят также крутые яйца и немного нарезанной сельди (иногда их кладут вместо квашеной капусты).

По легенде, такое название салату случайно дал французский повар, работавший на кухне при дворе Александра I. Увидев, как русские повара поливают уксусом овощной салат, он спросил «vinaigre?», чтобы убедиться, действительно ли это уксус, а повара решили, что так следует теперь называть салат. Интересно, что также в России первоначально винегретом называли окрошку без кваса, но с добавлением уксуса.



Сельдь под шубой

К теплой зимней одежде название этого культового, традиционного новогоднего блюда на самом деле никакого отношения не имеет. Его появлением русская (точнее советская) кулинария обязана Октябрьской революции 1917 г. Рецепт салата придумали в 1918 г. повар Аристарх Прокопцев и трактирщик Анастас Богомилов, решив создать соответствующее новым временам блюдо. Основные ингредиенты салата — селедка, картофель и свекла, прослоенные майонезом, — символизируют соответственно пролетариат, крестьянство и большевистское красное знамя. Блюдо получило затейливое название «Ш.У.Б.А.», что означало «Шовинизму и упадку — бойкот и анафема». Со временем политическая составляющая забылась, но благодаря замечательному вкусу и простоте приготовления салат стал невероятно популярным в СССР и неплохо известен за рубежом.



Холодец

Холодец — блюдо, приготовленное путем уваривания крепкого бульона со свиным и говяжьим мясом и костями до состояния желеобразной массы в процессе охлаждения. Известен с XVI в. Прадедушкой холодца в России был студень, блюдо, которое готовили в знатных домах из остатков мясных продуктов. Их мелко измельчали, отваривали в мясном бульоне и на ночь выносили на холод. Потом студень ела прислуга. Со временем появившиеся в России французские повара облагородили это блюдо, доведя до стадии изысканного заливного, которое появилось в богатых домах. А промежуточным этапом стал холодец. К нему обычно подают хрен, горчицу и другие острые приправы.



Буженина

Блюдо русской кухни, свинина (иногда мясо дичи) — запеченная большим куском в печи или духовом шкафу. Изначально в России буженину готовили из медвежатины, но с развитием свиноводства буженину обычно стали готовить из натертого солью и специями свиного окорока без кости. Это блюдо упоминается в своде правил бытовой русской жизни «Домострой» еще в XVI в. Буженина подается с ягодными кисло-сладкими соусами, которые позволяют выгодно подчеркнуть вкус сочного мяса. Аналоги этого блюда есть в австрийской и немецкой кухне (швайнебротен, нем. Schweinebraten). Некоторые виды буженины перед приготовлением заворачивают в фольгу.



Блины

Блины — одно из древнейших мучных блюд русской кухни — появились на Руси еще в дохристианские времена. Слово «блин» происходит от древнеславянского «млин» (производное от глагола «молоть»). «Млин» («мелин») означает изделие из муки, из того, что смолото. Так, например, славяне лужичане, жившие на территории нынешней Саксонии, называли похожее блюдо — «плинц» или «блинц». Разновидности блинов есть у разных народов: французские crêpes, английские pancakes, немецкие Pfannkuchen (в Восточной Германии можно встретить в меню Blinen). Настоящие русские блины обычно пышные, мягкие и пористые. Благодаря последнему, они легко впитывают в себя масло, сметану, другие добавки, отчего делаются особо вкусными. Всемирно известны знаменитые русские деликатесы: блины с красной или черной икрой. Блины — главная ритуальная еда Масленичной недели.



Пироги

Одно из основных блюд русской кухни на основе дрожжевого, слоеного, бисквитного или иного вида теста со сладкой или соленой начинкой. Начинкой для пирогов и пирожков (небольших пирогов) может служить любое мясо, каша, фрукты, варенье, овощи и другие продукты и их сочетания. Пироги выпекаются или жарятся. Название «пирог» произошло от древнерусского слова пир, это указывает на то, что пироги были неизменным блюдом торжественного застолья в Древней Руси.

Расстегаи. Разновидность открытых пирогов (пирожков) с различными начинками. Подаются обычно к супам, например, с мясом и грибами — к бульонам, расстегаи с рыбой — к ухе. Название расстегай произошло от того, что начинка верхней части не закрыта тестом, а видна, то есть пирог как бы расстегнут.

Кулебяка. Закрытый пирог на дрожжевом тесте с разного рода начинками (мясо, печень, рыба, рис, капуста, грибы) удлинённой или овальной формы. Постная кулебяка готовится с гречневой кашей или рыбой.



Щи

Горячий суп, обычно на мясном, рыбном или грибном бульонах, в котором, как правило, должна быть капуста — свежая или (кислая) квашеная. Реже для приготовления щей могут использоваться крапива, щавель и шпинат. Чаще всего готовят щи из щавеля, которые нередко называют — щи зеленые. Возможны постные щи только на овощном бульоне. Их готовят не только в дни поста. К щам непременно подается сметана или сливки в соуснике, а вместо хлеба их нередко едят с пирожками. Щи подают сразу же после приготовления, но особенно хороши «вчерашние» щи, которые были сварены за сутки до подачи.



Московский борщ

Как и щи, борщ — это горячий суп, который, как правило, варят с мясом, ветчиной, копченой грудинкой, шпиком, сосисками, уткой или гусем. В борщ также можно класть грибы, чернослив, сухофрукты. Основную массу овощей в борще составляют свекла и капуста. Кроме того, в него кладут морковь, лук, петрушку, помидоры и т.д. В российское меню борщ пришел из Украины и стал сегодня настоящим представителем национальной русской кухни. Вплоть до того, что появился московский борщ. Украинский борщ варят со свиным салом, картофелем и чесноком, в московский перед подачей кладут говядину, ветчину и сосиски. Как и щи, борщ может быть приготовлен только на овощном бульоне. Такой борщ называют постным. К борщу непременно подается сметана. Украинский борщ обычно едят с пампушками с чесночным соусом, впрочем, и российский тоже. Многие в России считают, что борщ вкуснее на следующий день после приготовления, после того как он настоится. Весной и летом часто готовят холодный борщ. Его основу составляет свекла, к которой добавляют укроп, зелёный лук, петрушку, чеснок, а также крутые яйца. Иногда в холодный борщ доливают кефир. Едят такой борщ охлаждённым, часто без хлеба, но с вареным картофелем.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Солянка

Наиболее известный в Европе русский суп, который часто встречается, например, в меню немецких ресторанов, особенно в Восточной Германии, а также в других странах, где в свое время стояли войска Советской Армии. Название «солянка», по мнению многих авторитетных кулинаров, происходит от слова «селянка», то есть сельское кушанье. В зависимости от основных ингредиентов различают солянки мясные, рыбные и грибные. В солянку кладут репчатый лук, соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томатную пасту, различные специи, что объясняет острый кисло-соленый вкус солянки. Название «солянка» зафиксировано в своде бытовых правил русской жизни «Домострой» еще в 1547 г.



Уха

Горячее жидкое блюдо на основе рыбного бульона, которое варят как из одного вида рыбы, так и из нескольких. В уху кладут минимум овощей — нарезанный картофель, морковь, репчатый лук, а также травы и специи (укроп, петрушка). Это классический рецепт. В уху можно также добавлять перловку или пшено. Уха — одно из древнейших блюд русской кухни. Во времена Средневековья изначальным словом «юша, юшка», которое сохранилось и до наших дней, называли любой суп. Сходные по звучанию слова, обозначающие жидкие блюда, есть и в украинском, белорусском языках, а также в языках западных славян. Для приготовления ухи используется только свежая рыба. Существует множество видов ухи, включая множество региональных рецептов. А, например, в рыбацкую уху вливают от рюмки до половины бутылки водки.



Окрошка

Холодный летний суп, одно из самых любимых в России блюд. Его готовят на хлебном квасе или кефире с добавлением отварного мяса или рыбы. Квас может быть с кислотным вкусом или сладким. Название происходит от слова крошить — мелко резать, поскольку в окрошку кладут много мелко нарезанных (накрошенных) овощей (картофель, морковь, редис, огурцы и другие). В готовое блюдо добавляют сметану и порубленные вареные яйца. Первые рецепты окрошки датируются концом XVIII в., а родственной окрошке холодный овощной суп — ботвинья (от слова ботва — трава) — упоминается еще раньше, в XVI в. Разновидность окрошки без мяса — свекольник — его готовят на основе тушеной свеклы.

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Пожарские котлеты

Одно из самых популярных блюд XIX века в России. Пушкин рекомендовал: «На досуге отобедай / У Пожарского в Торжке, / Жареных котлет отведай / И отправься налегке».

Есть несколько версий возникновения рецепта этого блюда. Одна из них гласит, что своим появлением котлеты обязаны... императору Александру I. Говорят, дело было так. Однажды император остановился в Торжке из-за поломки кареты. Местом для трапезы был выбран трактир бывшего ямщика Пожарского, где обычно обедала знать, путешествовавшая из Петербурга в Москву и обратно. Трактир славился котлетами из телятины, которые и потребовал себе на стол император. Но телятины в тот день в наличии не оказалось, и Пожарский подал царю котлеты из рубленой курятины, панированные в кусочках хлеба. Александру так понравилось блюдо, что он велел включить его в дворцовое меню под названием «Пожарские котлеты».



Бефстроганов

Бефстроганов (Беф-строганов) (от фр. *Bœuf Stroganoff* — «говядина по-строгановски») — одно из наиболее известных блюд русской кухни. Готовится из мелко нарезанных брусочками сначала обжаренных, а потом тушеных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. Подается с жареным картофелем, картофельным пюре, гречневой кашей, макаронами или вермишелью. Блюдо названо в честь графа Александра Строганова, который был Новороссийским и Бессарабским генерал-губернатором с резиденцией в Одессе в середине XIX в. Существует весьма обоснованная версия, что там и придумал генерал-губернаторский повар новое блюдо, объединив технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с соусом) с приемами русской кухни, когда соус подается не отдельно, а как подливка, вместе с мясом). Впервые подавать его стали на «открытом столе» — обедах, которые периодически устраивал граф и куда мог прийти без приглашения любой прилично одетый человек. Блюдо приобрело феноменальную популярность в годы советской власти и сегодня входит в номенклатуру международной ресторанной кухни.



Сибирские пельмени

Слепленные из пресного теста с мясным фаршем (начинкой) отварные изделия. Лучшими считаются пельмени, сделанные вручную. Могут подаваться в бульоне в виде супа, вареными или жареными. В Центральную Россию это блюдо пришло с Урала в конце XIV — начале XV в. Уже тогда в Сибири встречались фамилии, образованные от слова «пельмени»: Пельменев, Пелленев, Пельменников. По одной версии это блюдо угро-финского происхождения (на это указывает слово из этой языковой группы «пельнянь», в пер. «хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб»), по другой — пельмени были завезены в Сибирь из Китая. Традиционно русские пельмени должны быть маленького размера — два в ложке, в фарш необходимо добавлять молотый лед или просто холодную воду. Начинка может быть из любого мяса, но классическое сочетание — говядина (45%), баранина (35%), свинина (20%). Зарубежные аналоги пельменей: манты в Средней Азии, хинкали в Грузии, равиоли и тортеллини в Италии, маульташен в Германии, в Польше — колдуны.

КАШИ

**Гречневая каша**

Гречневая каша — второе по значимости русское национальное блюдо после щей. Об этом даже говорит русская поговорка «Щи да каша — пища наша», причем здесь имеется в виду именно гречневая каша. Гречневая каша готовится из гречневой крупы (гречки). Она была завезена на Русь в XIII в. татарами. Гречке нет аналогов за рубежом, если не считать Украину, Белоруссию и Польшу. Гречневая каша варится на воде или на молоке. Она может быть самостоятельным блюдом — с молоком, сливочным маслом, овощами, с мясом, а также использоваться как гарнир. Хороша жареная гречневая каша с луком. Существует такое понятие, как гречневая диета.

**Гурьевская каша**

Сладкая каша из манной крупы на молоке с добавлением в несколько слоев каймака (сливочных пенек), сухофруктов, меда и орехов. Очень сытный и вкусный десерт, который можно назвать слоеным пирожным. Одно из наиболее представительных, деликатесных блюд русской кухни, которое, однако, из-за сложности приготовления подают далеко не в каждом ресторане. В русском меню гурьевская каша появилась в начале XIX в. Ее название происходит от фамилии графа Дмитрия Гурьева, который впервые отведал кашу в гостях у одного из своих друзей. Вкуснейшее блюдо было приготовлено Захаром Кузьминым, крепостным поваром друга. Гурьев выкупил Кузьмина с семьей и сделал своим штатным поваром. По другой версии, рецепт каши придумал сам Гурьев. Это блюдо было самым любимым в меню императора Александра III.

НАПИТКИ

**Квас**

Старинный русский напиток. Его называют безалкогольным, но один-два процента алкоголя в нем есть, поскольку технология его изготовления сходна с приготовлением пива. Его делают путем брожения закваски — фруктов, хлебных дрожжей или черного хлеба. Квас прекрасно утоляет жажду и является основой для окрошки. Согласно классификации организации Beer Judge Certification Program, квас является пивом и относится к категории «Пиво историческое, традиционное, местное» (historical, traditional or indigenous beers). Немецкий аналог кваса — Malz (напиток из ячменного солода) также входит в эту категорию. Квас, продающийся в России в бутылках, часто газируют.



Сбитень

Сладкий напиток из воды, меда и пряностей, известный с начала XV в. В число пряностей могут входить лечебные травы. Название происходит от слова «сбивать» («соединять, собирать вместе»). Подается в горячем и холодном видах. До появления в России чая, сбитень готовили в самоварах. Судя по всему, он был тогда единственным горячим напитком на Руси. Посещавшие Россию в петровские времена иностранцы называли сбитень «русским глинтвейном». Иногда сбитень может содержать небольшой процент алкоголя.



Медовуха

Слабоалкогольный напиток (5–15 градусов), который готовится методом брожения на основе меда, воды и дрожжей с вкусовыми добавками. Существует также крепкая медовуха, но ее делают не методом брожения, а добавлением определенного количества спирта (водки) в готовый продукт. Таким способом можно добиться крепости до 75 градусов. В дохристианской Руси напитки из меда считались священными, потом они на долгое время были забыты. Медовуха в современном виде появилась в XVIII в., но «набрала силу» только к концу XIX в. Именно медовуху, а не водку, следует считать русским национальным напитком, как, например, виски в Шотландии. Так же как и в Шотландии, медовуху по старинным рецептам полагается выдерживать в дубовых бочках. В то же время надо сказать, что нынешняя медовуха заметно отличается от меда, что издавна пили на Руси. Тогдашний мед был мягче и ароматнее на вкус. Сегодня в российских магазинах можно купить «Медовуху» крепостью 40 градусов.



Морс

Древнерусский напиток, приготовленный на основе ягод. Впервые письменно упоминается в старинной энциклопедии семейной жизни «Домострой» (XVI в.). Название «морс» имеет византийские корни и восходит к слову «mursa» со значением «вода и мед», которые и являются основой этого напитка. Чаще всего морс готовят из клюквы, реже — из вишни, смородины, брусники. Иногда используют и другие ягоды, их «ассорти» или добавляют фрукты. Морс обладает рядом полезных свойств — его используют как жаропонижающее, а также в качестве жаждоутоляющего и тонизирующего напитка. В отличие от сока, его можно употреблять при заболеваниях желудка.

РУССКАЯ КУХНЯ



«Бочка». Мясной ресторан с безупречными стейками

Главная специализация ресторана русской и европейской кухни — мясо, приготовленное на открытом огне и в печи «хоспер». Ресторан славится своими безупречными стейками. В традиции ресторана сложился гастрономический ритуал, когда каждую пятницу на открытом огне в центре зала зажаривают молодого бычка. Здесь предлагают Большой обед — блюда и напитки без ограничений по фиксированной цене. Интерьер ресторана стилизован под французское шале с антикварными зеркалами на кирпичных стенах, деревянными стропилами и хрустальными люстрами, витражными окнами, настоящим камином и большим мангалом в центре зала.

Что непременно отведать:

- Пятничный молодой бычок на вертеле, зажаренный на открытом огне в центре зала.
- Поднос «Стол мясника», в который входят 2,5 килограмма гастрономических мясных специалитетов: говяжья вырезка, бараньи ребрышки, колбаски из кролика, люля-кебаб, колбаски «Чоризо», свиные ребра BBQ, телячьи языки, говяжьи ребра, запеченные мозговые косточки.
- Царь-котлета куриная с печеной тыквой — блюдо внушительных размеров, готовится на углях в дровяной печи и обладает особой сочностью. Подается с соусом из печеных яблок в меду и сладкой горчицы.

- 📍 Улица 1905 года
- 📍 ул. 1905 года, 2
- ☎ +7 (495) 651-81-10
- 🕒 Круглосуточно
- 💰 Средний чек: 3000 руб.
- 🌐 www.vbochke.ru
- ♿



«Ватрушка». По месту жительства графа Орлова

Кафе «Ватрушка» расположено недалеко от Кремля, в особняке работы Матвея Казакова, русского архитектора, который в годы правления Екатерины II перестроил много зданий в центре Москвы. Особняк был построен для графа Орлова по приказу императрицы. В меню кафе блюда русской кухни, домашняя выпечка, широкий ассортимент вин, авторские коктейли и настойки. Подаются завтраки. В оригинальном интерьере телевизоры вставлены в багеты от картин. Для детей по выходным с 11.00 до 17.00 работает игровая комната.

Что непременно отведать:

- Салат «Мимоза» с лососем, яичным желтком и зернистой икрой.
- Щеки говяжьи с пюре из моркови и икрой из баклажанов.
- Ватрушки с творогом или вишней.

- 📍 Охотный Ряд
- 📍 ул. Большая Никитская, 5
- ☎ +7 (495) 530-55-11
- 🕒 08.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1500 руб.
- 🌐 www.facebook.com/cafevatrushka
- ♿



«Воронеж». Вкус русской провинции

Грандиозный мясной ресторан столицы занимает особняк конца XVIII в. и предлагает как широкий ассортимент блюд из мяса, так и кухню российских провинций. Интерьер ресторана отличается умелым использованием мотивов классики. «Воронеж» — обладатель премии TimeOut 2015 в номинации «Тренд: российский продукт», Гран-при Московского городского фестиваля («Мясной Клуб»), «Открытие года» по версии Vklybe.tv, входит в рейтинг лучших ресторанов российского кулинарного путеводителя Spounguide.

Что непременно отведать:

- Стейк Дельмонико, приготовленный из «мраморного» мяса.
- Уха с самогоном.
- Полба с раковыми шейками.
- Котлеты из фазана с брусничным соусом.
- Архангельский клыкч в сливовом соусе с медовыми зелеными томатами.

-  Кропоткинская
-  ул. Пречистенка, 4
-  +7 (495) 695-06-41
-  08.00–24.00
-  Средний чек: 1500–2000 руб.
-  www.voronej.com
- 



Закусочная «Воронеж» на Большой Дмитровке

Здесь большой выбор мясных блюд, представлены разнообразные гарниры, салаты и рыбные блюда. В ассортименте также много сортов разливного и крафтового пива, а любителей вина порадует обширная, но при этом простая и понятная винная карта. Интерьер заведения прост, лаконичен и характеризуется наличием большого числа металлических элементов. А мощные деревянные балки и большие, классического вида лампы, подвешенные на ярко-красных крюках, придают закусочной собственный стиль.

Что непременно отведать:

- Стейк Денвер из внутренней части лопатки, подаваемый с микс-салатом и домашним демигласом.
- Пастрами — сэндвич с мясом из верхней части говяжьей грудинки, которое маринуется 8 дней по секретному рецепту и 12 часов коптится на вишневой щепке.
- Краб-ролл с японским имбирным майонезом и красным перцем в булочке бриошь.
- Мраморный чизбургер с котлетой весом 200 г.

-  Театральная
-  ул. Большая Дмитровка, 12/1
-  +7 (965) 413-48-18
-  вс–чт 12.00–24.00, пт–сб 12.00–02.00
-  Средний чек: 800–1500 руб.
-  www.rappoport.restaurant
- 



«Годунов». Трапеза в старорусских традициях

Классический ресторан русской кухни «Годунов» — один из самых известных в Москве. В меню любимые кушанья бояр — молочный поросенок на вертеле, котлеты из медвежатины, рубленая оленина, русские щи. Прекрасно представлены бублики и баранки, сайки, пироги, блины и оладьи. Здесь подают медовуху и хреновуху. «Годунов» славится интерьерами образца XVII века, фольклорными песнями и плясками. В ресторане три зала, похожих на царские хоромы с золочеными потолками, украшенными орнаментом, дубовыми столами и резными креслами. Официанты одеты в народные костюмы. Звучит фольклорная музыка. До 80% гостей «Годунова» — иностранцы.

Что непременно отведать:

- Буженина (свинина, запеченная большим куском) с моченой брусникой — блюдо, с давних пор украшавшее столы на пиру.
- Молочный поросенок с рассыпчатой гречневой кашей придаст торжественности любому застолью.
- Гурьевская каша — необычное сладкое блюдо, любимое дворянами XIX века.

📍 Охотный Ряд, Театральная, Площадь Революции

📍 Театральная пл., 5/1

☎ +7 (495) 698-44-80

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 2500 руб.

🌐 www.godunov.net



«ЕСЕНИН». Русская кухня в новой аранжировке

Кафе русской кухни в новой интерпретации «ЕСЕНИН» входит в число излюбленных мест москвичей и гостей столицы. От Кремля до него рукой подать. В меню: русский салат на манер «Оливье», тар-тар из муксуна, русский борщ, похлебка из белых грибов, щечки телянка с пшеничной кашей, пельмени, вареники и многое другое. Современный интерьер в бежево-голубых тонах, комфортная мягкая мебель создают атмосферу домашнего уюта, а настоящая библиотека позволит утолить и литературный голод. Есть дополнительный зал караоке, который позволит широкой русской душе гулять до утра с песнями и танцами.

Что непременно отведать:

- Русский салат на манер «Оливье» с подкопченным лососем и икрой горбуши — подается с живыми цветами.
- Сельдь под шубой — особенная подача которой была признана самой оригинальной.
- Стерлядь, фаршированная муссом из лосося, — блюдо которое станет центром внимания любого торжества (готовится по предварительному заказу).

📍 Лубянка, Китай-город

📍 Новая пл., 8, стр. 2

☎ +7 (495) 983-10-70

🕒 вс–ср 11.00–24.00, чт–сб 11.00–06.00

💰 Средний чек: 2500 руб.

🌐 www.cafeesenin.ru



«Камчатка». Ничего лишнего

Бар «Камчатка» открылся в 2012 г. как молодежный демократичный бар, в котором предлагают высококачественные продукты по минимальным ценам. Здесь создана уникальная атмосфера, которая подчеркивается необычным интерьером: на стенах висят велосипеды и мопеды, лодка прикручена к потолку, по соседству с ними расположились лошадки с карусели, капот, дверь и колесо от старого автомобиля. Особая атмосфера царит здесь ночью: по выходным, до самого утра, в «Камчатке» танцуют как внутри, так и на площади вокруг. Кухня смешанная, включающая блюда русской народной кухни и стрит-фуда.

Что непременно отведать:

- Бургер «Сытый Батя» (булочка, котлета из фермерской парной говядины, бекон, помидор, лист салата, соус) придает сил на весь день.
- Хот-дог «Пламенный мотор» (булочка, баварская колбаска, хрустящий лук, соус сальса и горчично-медовый соус): самый доступный способ вкусно поесть в центре Москвы.
- Шаурма (курица, лаваш, помидоры, капуста, огурцы, копченый соус, чесночный айоли).

 Кузнецкий Мост

 ул. Кузнецкий Мост, 7

 +7 (495) 624-88-25

 вс–ср 12.00–01.00; чт 12.00–03.00; пт, сб 12.00–06.00

 Средний чек: 650 руб.

 www.novikovgroup.ru/restaurants/kamchatka



«Кафе Пушкинъ». За дворянским столом

Знаменитый ресторан «Кафе Пушкинъ» создан «по мотивам» популярной в советские времена во Франции и в СССР песни «Натали» Жильбера Беко, в тексте которой говорилось о не существовавшем тогда в Москве кафе «Пушкин». Но пришло время и оно появилось, расположившись в особняке в стиле барокко. Меню — изыски дворянской кухни, интерьер — роскошь старинной усадьбы. При ресторане работает собственная кондитерская. «Пушкинъ» неоднократно отмечен профессиональными премиями гастрономических изданий и ресторанных рейтингов и стал кулинарным символом Москвы.

Что непременно отведать:

- Императорская уха с имбирной водкой — одно из блюд русской кухни, не имеющих аналогов в других национальных кухнях.
- Оливье маленькими тартелетами с лососевым жемчугом.
- Рубленая котлета по рецепту Пожарского, гарнированная жареным картофелем.
- Десерт «Кафе Пушкинъ».

 Тверская, Пушкинская, Чеховская

 Тверской бульвар, 26

 +7 (495) 739-00-33

 Круглосуточно

 Средний чек: 3500–4000 руб.

 www.cafe-pushkin.ru



«Мамы». От мамы и бабушки

В ресторане «Мамы», стилизованном под 50-е гг. XX в., интерьере московской квартиры с декоративными предметами и баночками с соленьями на полках, создана атмосфера домашнего уюта, навевающая воспоминания о золотой поре детства. В меню нет модных блюд, зато много всего, что обычно готовят заботливые мамы и бабушки. Порции по-домашнему внушительные. Здесь есть и черно-белые фотографии на стенах, и фарфоровые сервизы, и чемоданы, сложенные в углу. Официантки одеты по-домашнему — легкие ситцевые платья с цветочным орнаментом. Сюда без колебаний можно брать с собой детей.

Что непременно отведать:

- Салат «Оливье» по классическому рецепту с раковыми шейками и красной икрой.
- Борщ — один из традиционных мясных супов, которыми славится русская кухня. Заправляется сметаной и подается с булочками и пампушками.
- Торт «Птичье молоко» — суфле из взбитых яиц, глазированное шоколадом, — простейший рецепт, но он принес этому торту феноменальную популярность в СССР, которая сохраняется и сегодня.

- 📍 Пушкинская
- 📍 Большой Палашевский пер., 14/7
- ☎ +7 (495) 699-18-45
- 🕒 11.00–23.00
- 💰 Средний чек: 2500 руб.
- 🌐 www.facebook.com/mamyrest
- ♿



МАРИ VANNA. Просто, по-домашнему

Уютный домашний ресторан Мари Vanna по оформлению напоминает квартиру. Милые предметы интерьера пробуждают ностальгические чувства: хрустальные вазочки с баранками, пряниками и ванильными сухарями на кружевных салфетках, суп подают в супницах, а салаты с добавкой. В ресторане резная мебель, красивые шторы, картины, огромные абажуры, много антиквариата. Настоящая заботливая хозяйка выдерживает больше месяца в специальном погребе. Верных друзей ждет сюрприз в виде собственного ключа от ресторана, которым, кстати, можно открыть двери питерской и нью-йоркской Мари Vanna. Утром в Мари Vanna пахнет свежей выпечкой, на завтрак подают румяные сырники.

Что непременно отведать:

- Всевозможные разносолы: селедочка с картофелем, хрустящие огурчики, оливье, холодец, тосты из бородинского хлеба с лососем.
- Котлетки с пюре и соленым огурчиком.
- Вкуснейший торт «Наполеон».

- 📍 Тверская
- 📍 Спиридоньевский пер., 10а
- ☎ +7 (495) 650-65-00
- 🕒 09.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1500 руб.
- 🌐 www.ginza.ru/msk/restaurant/marivanna
- ♿



«Месье Похлебкин». Все по-старорусски

Отличительной особенностью удобно расположенного недалеко от Садового кольца ресторана русской кухни «Месье Похлебкин» является использование в приготовлении мясных и рыбных блюд старорусского метода пряжения, когда опущенный в горячее масло кусок рыбы, мяса, картофеля равномерно и быстро покрывается крепкой, но не зажаренной корочкой, а масло постепенно проникает внутрь продукта, придавая ему особый вкус. Вся выпечка готовится каждое утро по рецептам, собранным в деревнях шеф-поваром, а говядину для блюд заведения он лично приобретает у российских фермеров. В винной карте ресторана представлены вина из лучших хозяйств Краснодарского края и Крыма.

Что непременно отведать:

- Салат от шефа с отварным языком.
- Холодец домашний.
- Уха Петровская с семгой и судаком.
- Котлеты домашние с картофельным пюре.
- Сырники.

-  Курская, Чкаловская
-  Костомаровский пер., 3, стр. 12
-  +7 (495) 916-28-64
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 1500 руб.
-  www.messyepokhlebkin.rf
- 



«Монополь». Неожиданные сочетания

Гостям столичного винного маркет-бара «Монополь» на Тверской предлагаются удивительные эногастрономические сочетания. Так, к бефстроганову из говяжьей вырезки с драником предлагают чилийское вино. К ухе по-царски стоит заказать водку. Это будет абсолютная классика. Идеальную пару утиной ножке с гречотто составит молодое вино. Специи в аромате будут очень гармонично накладываться на обжаренные травы. К ризотто с белыми грибами здесь также можно подобрать отличный напиток.

Что непременно отведать:

- Бефстроганов из говяжьей вырезки с драником.
- Теплый салат из говядины с кабачком и тыквой.
- Уха по-царски.
- Утиная ножка с гречотто.
- Ризотто с белыми грибами.

-  Охотный Ряд
-  ул. Тверская, 5/6
-  +7 (495) 697-74-44
-  11.00–24.00
-  Средний чек: 800–1000 руб.
-  www.monopolshop.com
- 



«Московское небо». С советским шиком

Кафе «Московское небо» расположено на ВДНХ в отреставрированном павильоне №422 (бывший «Главкондитер») рядом с павильоном «Космос». В меню — блюда «новой советской кухни»: кулинарные хиты советского прошлого из лучших отечественных продуктов в современной авторской интерпретации — капрезе по-грузински, «селедка под шубой», хычины, мурманская треска, «мимоза» с лососем и многое другое. При реконструкции павильона были восстановлены мраморная наборная мозаика в виде звезды на полу и другие украшения советского здания, ставшие частью интерьера «Московского неба». В кафе два зала и три летние веранды. В теплое время года здесь можно провести банкет или прием на 400 и более гостей.

Что непременно отведать:

- Салат «Оливье» с пастроми из говядины.
- Мурманская треска с кус-кусом.
- Фирменный торт «Москва».

 ВДНХ, Ботанический сад

 пр. Мира, 119, стр. 422 (Павильон №422 на ВДНХ)

 +7 (499) 650-00-31

 12.00–23.00

 Средний чек: 1500–2000 руб.

 www.mosnebo.ru



«МУ-МУ». Быстро и сытно

Сетевой проект кафе русских блюд «МУ-МУ» объединяет в себе домашнюю кухню, уютный интерьер, демократичные цены и самообслуживание в формате free-flow, когда гости, перемещаясь вдоль витрин с едой, ставят понравившиеся блюда на подносы, а затем расплачиваются и идут в зал. В меню более 200 блюд как традиционной русской кухни, так и эксклюзивного авторства бренд-шефа. В 2009 г. сеть «МУ-МУ» была партнером конкурса «Евровидение» в Москве, а в 2014-м компании выпала честь стать официальным оператором питания зимних Олимпийских игр в Сочи. Сегодня «МУ-МУ» — это 38 кафе по Москве, в Подмосковье и в московских аэропортах.

Что непременно отведать:

- Винегрет.
- Капустный салат.
- Борщ.
- Куриная лапша.
- Пожарская котлета.
- Мясо по-французски.
- Картофельное пюре.
- Пирожки.

 +7 (499) 649-34-02

 Кафе сети работают по своим графикам

 Средний чек: 350 руб.

 www.cafemumu.ru



«ОБЛОМОВ». Волшебный сон Ильи Ильича

В легендарном ресторане «ОБЛОМОВ» создана атмосфера быта русского дворянства второй половины XIX в. Ему дал название известный роман русского писателя И. Гончарова «Обломов», где главным героем был утомленный ленью дворянин Илья Ильич Обломов. Это прекрасное место для ценителей классической русской кухни, которая представлена здесь в роскошном многообразии. Еду в ресторане готовят из лучших российских продуктов и даже в настоящей русской печи. Зимой в залах растапливают старинные камины, летом накрывают столы на открытом воздухе. По вечерам гости встречают и угощают знаменитые обломовские девушки, литературные героини романа.

Что непременно отведать:

- Салат «Оливье из утки по рецепту няни И. И. Обломова».
- Уха по-обломовски с расстегаем.
- Кролик, тушенный в домашней сметане.
- Говядина по-обломовски с гречневой кашей.

 Третьяковская, Новокузнецкая

 1-й Монетчиковский пер., 5

 +7 (495) 953-68-28

 12.00–24.00

 Средний чек: 2500 руб.

 www.restobloMOV.ru



«Оттепель». Название с намеком

Ресторан авторской кухни расположен в восстановленном историческом павильоне «Шелководство» на ВДНХ, рядом с Зеленым театром. Интерьер заведения украшают архитектурные элементы, сохранившиеся от здания, построенного в 1939 году: кирпичная кладка, советская символика, панорамные окна. Гости «Оттепели» «встречают» красивый холл с величественной колоннадой, шестиметровыми потолками, причудливо украшенными черным металлом. Летом можно отдохнуть на одной из двух открытых террас. Необычная услуга для гостей кафе — трансфер на гольф-каре, рассчитанном на восемь человек.

Что непременно отведать:

- Паштет из печени кролика с карамелизированным абрикосовым вареньем и гренками.
- Ризотто с тыквой, голубым сыром, кедровыми орешками и медом.
- Таежные пельмени из мяса лося, говядины и свинины.
- Гребешок с ванильной икрой и пюре из цветной капусты.

 ВДНХ, Ботанический сад

 пр. Мира, 119, стр. 311 (Павильон №311 на ВДНХ)

 +7 (499) 650-00-28

 12.00–23.00

 Средний чек: 1500–2000 руб.

 www.ottepel-restaurant.ru



«Пироги Вино и Гусь». Какая дивная птица

В меню — более 50 блюд европейской кухни в авторской интерпретации и сезонные предложения. Главное угощение в заведении — блюда с гусем. Также здесь подают необычные по вкусу и форме пироги из тонкого теста — достойная альтернатива традиционному хлебу. Стоит обратить внимание и на авторские десерты производства «Пироги Вино и Гусь»: «Москва», «Медово-карамельный торт» и многие другие. К каждому блюду здесь обещают подобрать «то самое» вино, которое подчеркнет вкус выбранной еды. В кафе гостям предлагается два просторных зала и уединенный VIP-лаундж на восемь человек.

Что непременно отведать:

- Гусиная ножка конфи (в собственном соку), маринованная ароматной горчицей, душистым розмарином и можжевельником.
- Сырно-сливочный суп с томленным гусем и шпинатом.
- Фрегола (паста) с томленным в травах гусем и спаржей.
- Ассорти пирогов из тонкого теста — прекрасный компаньон к бокалу вина.

- 📍 Цветной бульвар
- 📍 Цветной бульвар, 23, стр.1
- ☎ +7 (499) 272-09-22
- 🕒 10.00–23.00
- 💰 Средний чек: 1000–1500 руб.
- 🌐 www.pvgoose.com
- ♿



#Пропельмени. По-домашнему

В меню заведения помимо длинного списка слепленных вручную пельменей с разнообразными начинками — гедза, хинкали, манты, дим-самы, а также различные закуски, салаты и горячее. Подаются блюда русской и авторской европейской кухни. Для приготовления пельменей и фирменных блюд здесь используются качественные продукты с собственного фермерского хозяйства, расположенного в Рязанской области. Полакомиться фирменными блюдами #Пропельмени можно и на Даниловском, Усачевском, Ленинградском, Домодедовском, Дорогомилловском и Черемушкинском рынках. Здесь же можно купить пельмени и приготовить их дома.

Что непременно отведать:

- Рьет (паштет) из фермерского кролика с апельсиновым желе.
- Теплый деревенский салат с перепелкой и джонджоли.
- Томленные говяжьи ребра под соусом из ананаса и копченой паприки с карамельным кешью.
- Сладкие гедза с вишней и корицей в тесте из зеленого чая с бататом.

- 📍 Китай-город
- 📍 ул. Покровка, 4, стр. 1
- ☎ +7 (495) 621-31-21
- 🕒 11.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1000 руб.
- 🌐 www.propelmeni.com
- ♿



«Русские сезоны». Кулинарная классика в современной аранжировке

В ресторане «Русские сезоны» используются только сезонные российские фермерские продукты из самых разных климатических зон. От мурманского краба и трески до черноморских рапанов и камбалы, от белгородской говядины и птицы до магаданских креветок и тихоокеанских морских ежей. Русская тема прорисована в оформлении интерьера, в национальных узорах скатертей, орнаменте пола и потолка. С террасы открывается прекрасный панорамный вид. Это одно из лучших мест в Москве для наблюдения за салютом. «Русские сезоны» нередко называют изысканным рестораном.

Что непременно отведают:

- Дегустационные сеты с элементами молекулярной кухни, названия которых ассоциируются с русскими мотивами: «По городам и весям», «Русские сказания», «Русский промысел».
- Авторская «сеledка под шубой».
- Горячий тульский пряник — удивительное блюдо, которое подается горячим.

-  Чеховская
-  Страстной бульвар, 8а
-  +7 (495) 229-28-00
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 2000 руб.
-  www.russkie-sezony.com/ru
- 



«Саратовъ». «Гастротур» по Волге

Ресторан поволжской кухни «Саратовъ» дает возможность совершить гастрономическое «путешествие» по Волге почти не отходя от Кремля. Он находится в Гостином Дворе со стороны Рыбного переулка, где в начале XIX в. располагались рыбные ряды. Шеф-повар — саратовец. Главный персонаж его меню — рыба (от стерляди и осетра до сома и белорыбицы). Рыбу здесь варят, жарят, тушат, запекают, готовят на пару, коптят, отправляют в пельмени и пускают на котлеты. Есть и раки, отваренные в пиве, с укропом или с яблоком. Ресторан украшен фотографиями старого Саратова и его знаменитых жителей. В одном из залов установлена копия знаменитой саратовской скульптуры «Гармонист».

Что непременно отведают:

- Ушное из говяжьих щечек.
- «Саратовский» рыбный суп с расстегаем.
- Заливное из копченого сома со сливочным хреном.
- Кундюбки с гречкой и грибами.

-  Площадь Революции
-  ул. Ильинка, 4 (Гостиный Двор)
-  +7 (495) 956-27-72
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 1500 руб.
-  www.saratov-restoran.ru
- 



«Счастье на Крыше». С видом на голубые купола

Это бар-ресторан в полном соответствии с названием расположен на крыше с открытой террасой. Отсюда открывается прекрасный вид на голубые купола церкви Рождества Богородицы в Путинках. Театр «Ленком» — в двух минутах ходьбы. Его зрители — частые гости «Счастья на Крыше». В ресторане гостей ждут современный интерьер в светлых тонах и известные блюда домашней русской кухни в авторской интерпретации. Завершить вечер здесь можно бокалом игристого вина с красной икрой и обязательно взять с собой фирменное пралине в красивой подарочной коробочке с изображением Москвы.

Что непременно отведать:

- «Оливье» с маринованным лососем и красной икрой — оригинальная версия любимого русского праздничного салата.
- Бефстроганов с опятами и картофельным пюре — популярное дворянское блюдо, созданное для графа Строганова в XIX веке.
- Котлета из щуки с оладьями из кабачков, сметаной и щучьей икрой упоминается в произведениях многих русских литераторов.

- 📍 Пушкинская, Чеховская, Тверская
- 📍 Большой Путинковский пер., 5
- ☎ +7 (499) 788-76-76
- 🕒 вс-чт 10.00–24.00, пт, сб 10.00–03.00
- 💰 Средний чек: 2000 руб.
- 🌐 www.schastye.com
- ♿



«Фаренгейт». Ярко, просто и понятно

Незаурядный, дерзкий, творческий, современный проект, насыщенный культурными и гастрономическими событиями. Основа концепции — casual gastronomie, кухня яркая и содержательная, но при этом простая и понятная, на каждый день. Интерьер в стиле классического лофта — бетон, металл и стекло — смягчен элементами из дерева и кожи, а открытая кухня оживляется непринужденной беседой с гостями ресторана. Здешний бармен — победитель Diageo Reserve World Class 2012 и бармен года-2013 по версии журнала GQ.

Что непременно отведать:

- Крафт-сэндвич с вяленой уткой, хамоном, джемом из инжира и козьим сыром, подается с мисочкой ганаши из фуа-гра.
- Ризотто из свеклы с хрустящими кусочками утки и маринованной спаржеи.
- Сырная лепешка: нечто среднее между хачапури, пиццей и кутабом. В начинке — сулугуни, брынза и имеретинский сыр, немного зелени и лимонной цедры. Сверху густо посыпано пармезаном и заправлено трюфельным соусом.

- 📍 Тверская, Пушкинская, Чеховская
- 📍 Тверской бульвар, 26, стр. 2
- ☎ +7 (495) 668-04-65
- 🕒 12.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1500 руб.
- 🌐 www.rest-f.ru
- ♿



Ц.Д.Л. «Литературная кухня» столицы

Ресторан Центрального дома литераторов (Ц.Д.Л.) также называют Дом на Поварской. За 130 лет своего существования он был свидетелем смены эпох, поколений, правителей; пережил войны, революции, народные восстания; был и родовым дворянским гнездом, и ночлежкой для бедняков; принимал балы, коронации и торжественные ужины. В 1934 г. здесь обосновался Центральный Дом Литераторов, а чуть позже и одноименный ресторан. Здесь непередаваемая атмосфера. В ресторане бывают не только литераторы, но и узнаваемые политики и бизнесмены, медийные лица. И, конечно, москвичи и гости столицы. Сегодня здесь возрождают традиционную русскую кухню. В меню блюда, основу рецептов для которых шеф-повар черпает у представителей разных регионов нашей страны.

Что непременно отведать:

- Классический салат «Столичный».
- Ягненок по старинному рецепту Ц.Д.Л.
- Фаршированные куриные крылья.
- Жаркое из бараньей ножки.

 Баррикадная, Краснопресненская

 ул. Поварская, 50/53

 +7 (495) 663-30-03

 С 12.00 до ухода последнего гостя

 Средний чек: 2000 руб.

 www.restcdl.ru



«Чайковский». Для любителей домашней кухни и классической музыки

Кафе «Чайковский» открыто в здании московской филармонии для любителей домашней кухни и классической музыки. Рядом знаменитый Концертный зал им. П. И. Чайковского. В меню блюда авторской кухни на основе интерпретации русских гастрономических традиций. Здесь непревзойденная выпечка из своей пекарни. По будням с 12.00 до 16.00 бизнес-ланч — «Творческий обед» двух видов на выбор. Интерьер выдержан в классическом стиле европейского «культурного кафе». Мебель и декоративные детали сделаны на заказ. Из зала открывается панорамный вид на площадь им. Маяковского.

Что непременно отведать:

- Уха с расстегаем.
- Пельмени с лососем и судаком в бульоне.
- Котлета из камчатского краба и креветок со шпинатом.
- Каша гурьевская на топленом молоке с лепестками миндаля и печеньем.

 Маяковская

 Триумфальная пл., 4/31

 +7 (495) 699-91-14

 пн–пт 08.00–24.00, сб, вс 10.00–24.00

 Средний чек: 1200 руб.

 www.novikovgroup.ru/restaurants/chaykovskiy



«Честная кухня». Один из самых лучших

Ресторан с атмосферой загородного дома и открытой кухней. Шеф-повар Сергей Ерошенко — заядлый охотник, поэтому в меню — сочные котлеты из дикого кабана с молодыми опятами, тар-тар из оленя с перепелиным яйцом и другие блюда из дичи. Особое внимание стоит уделить домашним настойкам от шефа, которых здесь предлагается более трех десятков. Внимания заслуживают и блюда домашней кухни, приготовленные из фермерских продуктов. В 2016 г. ресторан вошел в рейтинг «100 лучших ресторанов мира» по версии британского журнала The World's Best Restaurants.

Что непременно отведать:

- Сугудай из якутской нельмы (блюдо из свежей рыбы) со сладким луком, кориандром и заправкой из кислого яблока и соевого соуса.
- Филе северного оленя с кремом из свеклы, молодыми сезонными овощами и соусом из черной смородины.
- Подкопченный беломорский палтус с рублеными овощами, обжаренными на углях.

- 📍 Красные Ворота
- 📍 ул. Садовая-Черногрязская, 10
- ☎ +7 (495) 607-50-90
- 🕒 12.00–24.00
- 💰 Средний чек: 2000–2500 руб.
- 🌐 www.chestnayakuhnya.ru
- ♿



«Шинок». По рецептам восточных славян

Визитная карточка «Шинка» — интерьер в дачном стиле, а его главное достоинство — отменная восточнославянская кухня, где блюда готовят из российских фермерских продуктов (по меню «Шинка» можно изучать географию лучших фермерских хозяйств России). В «Шинке» нет мелочей: важен и цвет салатного листка на тарелке, и форма, и цвет этой тарелки и даже выбор момента появления этой тарелки на столе... Ресторан расположен в деловом центре столицы напротив «Экспоцентра» и Центра Международной торговли. Здесь царит душевная, домашняя атмосфера. В «Шинке» побывали многие мировые звезды, от дизайнера моды в стиле панк Вивьен Вествуд до легендарной рок-группы The Rolling Stones.

Что непременно отведать:

- Сало в шоколаде — известный украинский бренд.
- Огурцы соленные с медом.
- Борщ гетманский с грибными «ушками».
- Запеченная ножка поросенка с тушеной капустой и черносливом.

- 📍 Улица 1905 года
- 📍 ул. 1905 года, 26
- ☎ +7 (495) 651-81-01
- 🕒 12.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1500–2000 руб.
- 🌐 www.shinok.ru
- ♿



«Экспедиция. Северная кухня». Русская экзотика

Легендарный ресторан «Экспедиция. Северная кухня» — это не просто ресторан северной кухни, это стиль жизни. Только здесь работает команда, участники которой несколько раз в году отправляются в кулинарно-исследовательские поездки по самым отдаленным регионам России — за свежими идеями, новыми рецептами и редкими экологически чистыми продуктами. Ресторан «Экспедиция» на 80 посадочных мест в историческом центре российской столицы уже более 10 лет радует своих гостей. В зале ресторана стоит любимец взрослых и детей — настоящий вертолет МИ-2 спасательной авиации. На крыше ресторана расположилась уютная летняя веранда и зимний охотничий домик.

Что непременно отведать:

- Стrogанина из нельмы по-якутски.
- Шашлык из оленя с соусом из белых грибов.
- Рыба муксун на гриле с папоротником.
- Брусника с кедровым орехом и сгущенкой.

 Китай-город

 Певческий пер., 6

 + 7 (495) 775-60-75

 С 12.00 до ухода последнего гостя

 Средний чек: 5000 руб.

 www.expedicia.ru



«Ярь». И шоу вприкуску

Один из самых известных ресторанов национальной кухни в Москве. Заведение ведет свою историю с конца XIX века. Гостями ресторана в разное время были известные писатели, поэты, композиторы и видные политические деятели. В «Яре» восстановлен исторический интерьер: гости ресторана могут полюбоваться красивыми фресками, огромной хрустальной люстрой, венецианскими зеркалами и даже фонтаном. По вечерам здесь проходит кабаре-шоу танцевального коллектива «Ярь» под руководством Ирины Князевой. Акробатические номера под куполом ресторана и представление русалки в огромном аквариуме — прекрасное дополнение к вкусному ужину.

Что непременно отведать:

- Стерлядь, припущенная в шампанском.
- Котлета по-киевски с кусочком масла и соусом жульен.
- Запеченное в прованских травах утиное конфи (утка в собственном соку) с грушей.
- «Десерт Пушкина».

 Динамо, Белорусская

 Ленинградский пр., 32/2

 +7(495) 960-20-04

 12.00–24.00

 Средний чек: 4000–5000 руб.

 www.yar-restaurant.ru



Antrecote&Co. По новейшим технологиям копчения

В ресторане современной русской кухни Antrecote&Co с панорамным видом на Белый Дом, район «Москва-Сити» и сталинскую архитектуру подают блюда из продуктов, привезенных с разных уголков России. В ресторане используются новейшие технологии копчения, в которых размываются границы горячего и холодного копчения. Это позволяет сохранять в продуктах полезные вещества и придавать блюдам оригинальный вкус. Мясо и стейки парфюмируются различными травами и породами древесины, рыбу запекают и окуривают ольховым дымом. В интерьере использованы натуральные материалы с опорой на теплые серо-бежевые тона.

Что непременно отведать:

- Ассорти подкопченной российской рыбы: палтус, нерка, лосось, муксун, омуль, форель.
- Мурманский лосось, запеченный на ольховой щепке.
- Растушенный гусь в сопровождении ягодно-можжевельового соуса и молодой капусты.
- Стейк «Стриплойн» с запеченными сладкими томатами.

📍 Смоленская

📍 ул. Новый Арбат, 36, стр. 3 (ТЦ «Сфера», 2-й этаж)

☎ +7 (495) 690-73-73

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 2000 руб.

🌐 www.antrecotemoscow.ru



Dr. Живаго. Обед под рубиновой звездой

В ресторане Dr. Живаго сочетаются современная русская кухня и своеобразный дизайн. Используя российские местные и сезонные продукты, здесь мастерски применяют современные методы приготовления пищи и самые сложные поварские технологии, с легкостью переосмысливают традиционные рецепты, предлагая гостям оригинальные «твисты» — современные версии блюд русской и советской кухни. Интерьер ресторана украшен работами Малевича, Петрова-Водкина, Дейнеки и Самохвалова, а дальний камерный зал похож на палехскую шкапулку, в которой на черных лаковых стенах несутся вперед красные кавалеристы, а на золотом потолке светится рубиновая звезда.

Что непременно отведать:

- Осетрина по-московски.
- Гурьевская каша из тонких слоев манной каши с орехами и сухофруктами.
- Пирожное «Картошка» по рецепту 1968 г.
- Голубцы с раковыми шейками.

📍 Охотный Ряд, Театральная, Площадь Революции

📍 ул. Моховая, 15/1 (гостиница «Националь», 1-й этаж)

☎ +7 (499) 922-01-00

🕒 Круглосуточно

💰 Средний чек: 2000 руб.

🌐 www.drzhivago.ru



Kutuzovskiy 5. По старинным рецептам

В основу концепции ресторана исторической русской кухни Kutuzovskiy 5 легли кулинарные книги XVIII, XIX и начала XX века из коллекции главы ресторанного холдинга WRF Бориса Зарькова. Шеф-повара ресторана выбрали самые интересные рецепты и переделали их на современный лад. Меню ресторана Kutuzovskiy 5 уникально: рядом с каждым блюдом — год, когда рецепт впервые увидел свет, и первоначальное название. На последних страницах — библиография. Бар ресторана возглавил Роман Милостивый, заслуги которого три года подряд отмечает престижный международный рейтинг The World's 50 Best Bars.

Что непременно отведать:

- Яхны из телячьих ребер с молодой морковью и виноградом.
- Террин из гусиной фуа-гра с тостами из сухофруктов.
- Форшмак из сельди и телячьего языка с ржаным хлебом.
- Заварной черемуховый торт.

-  Киевская
-  Кутузовский пр., 5/3
-  +7 (499) 243-65-40
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 2500 руб.
-  www.kutuzovskiy5.ru
- 



LavkaLavka. Сезонная кухня из продуктов от российских фермеров

Фермерский ресторан новой русской кухни LavkaLavka находится на Петровке. Здесь используются только сезонные и местные продукты без консервантов, выращенные российским фермерами органическим способом. С их поставщиками можно познакомиться на сайте ресторана. Вместо привычных столов в зале стоят старорежимные деревянные непокрытые лавки. В ресторане любят и ценят кухню XVII в., но не пытаются ее воссоздать, а творчески переосмысливают традиции. Кроме того, в Москве есть «LavkaLavka кафе на Остоженке», второй фермерский ресторан LavkaLavka Юг и кафе быстрого питания LavkaLavka в торговом центре МЕГА в Теплом Стане.

Что непременно отведать:

- Террин (блюдо вроде запеканки и паштета) из свинины.
- Треска бережного приготовления с тархуном, лимоном и спаржей.
- Кулебяка на гречишных блинах с тихоокеанской рыбой чавыча с черным рисом, белыми грибами и сливочным соусом.
- Черемуховый торт по семейному рецепту.

-  Тверская, Театральная
-  ул. Петровка, 21, стр. 2
-  +7 (495) 621-20-36
-  пн 18.00–24.00, вт–чт, вс 12.00–24.00, пт–сб 12.00–01.00
-  Средний чек: 1500–2500 руб.
-  www.restoran.lavkalavka.com
- 



Selfie. Открытая кухня

Ресторан Selfie — проект российского ресторанного холдинга White Rabbit Family — расположен на втором этаже Новинского Пассажа. Для его интерьера характерно обилие света, простор и предпочтение мягких тонов. В меню a la carte представлены блюда международной кухни, приготовленные из российских продуктов: здесь можно заказать живого камчатского краба из аквариума с морской водой и попробовать дегустационный сет с русскими винами. Визитной карточкой заведения считается открытая кухня, оборудованная сверхсовременной техникой и окруженная chef's table. Здесь одинаково приятно начинать день за чашкой кофе, проводить деловые встречи за обедом или встречать вечер бокалом шампанского.

Что непременно отведать:

- Салат с хрустящими баклажанами, сезонными томатами и китайским соусом.
- Колдуны с боровиками по-литовски.
- Камчатский краб с пшеном и молодым щавелем.
- Слабосоленая в бруснике форель с огуречным тар-таром и молодым щавелем.

 Баррикадная

 Новинский бульвар, 31 (Новинский пассаж)

 +7 (495) 995-85-03

 12.00–24.00

 Средний чек: 2500 руб.

 www.selfiemoscow.ru



Valenok. Международное меню на фермерских продуктах

В ресторане Valenok соединились русская, европейская, грузинская, узбекская и даже корейская кухни. Большое международное меню принципиально строится на российских фермерских продуктах: говядину везут из Брянска, рыбу — из Мурманска, кролика — из Воронежа, молочную продукцию — из Дубны, и даже овощи тут «настоящие» — сочные и вкусные. Приятно удивит большой выбор, красота и вкус десертов.

Поражает масштабом интерьер ресторана: восьмиметровые потолки, огромный атриум с окнами в два этажа и открытой кухней.

Что непременно отведать:

- Салат с сыром страчателла (сливочный сыр), сочными помидорами и рукколой.
- Рубленая котлета из ягненка с картофельным пюре, вялеными помидорами черри и соусом из трав.
- Безе с ягодами — торт, в котором слои воздушного и легкого ванильного безе прослоены кремом из сыра маскарпоне с вкраплением клубники, малины и голубики.

 Цветной бульвар, Трубная

 Цветной бульвар, 5

 +7 (499) 290-02-15

 вс–чт 12.00–24.00, пт, сб 12.00–05.00

 Средний чек: 1500 руб.

 www.novikovgroup.ru/restaurants/valenok



КУХНЯ НАРОДОВ БЫВШЕГО СССР



«Арагви». Московская легенда

Легендарный ресторан «Арагви» находится в историческом центре Москвы, на Тверской площади, где и был открыт в 1938 г. Здесь выступал знаменитый тенор Михаил Лемешев, о нем писал в «Русском дневнике» американский писатель Джон Стайнбек, его посещал знаменитый французский певец Ив Монтан... После реконструкции ресторана были найдены уникальные белокаменные боярские палаты XVII в. Сейчас в ресторане 9 уникальных залов, бар, винотека, банкетный зал. Подаются классические блюда кавказской и черноморской (Одесса, Крым) кухни.

Каждые выходные выступает ансамбль «Aragvi Band».

Что непременно отведать:

- Шашлык по-кавказски с крупными кусками мяса.
- Хачапури.
- Мясо по-терски.
- Десерт «камни Арагви» (мусс из мацони с ягодным соком).

📍 Пушкинская

📍 ул. Тверская, 6, стр. 2

☎ +7 (495) 745-19-38

🕒 пн–пт 11.00–24.00, сб–вс 12.00–24.00

💰 Средний чек: 2000–2500 руб.

🌐 www.aragvi.moscow



«Арарат». Легенда кулинарии

В самом центре парка на ВДНХ, у фонтана Дружбы народов, в белоснежном павильоне «Армения» уютно разместился легендарный ресторан «Арарат». Светлые пастельные тона, уютная атмосфера, большое разнообразие армянских, кавказских а также европейских блюд не оставят равнодушными знатоков хорошей еды. Свежее мясо и овощи, специи, пряная зелень, великолепные, неповторимые ароматы создают здесь особую ауру. За годы работы ресторан «Арарат» стал излюбленным местом посетителей ВДНХ, где можно отдохнуть с семьей и детьми, отметить праздник, встретиться с коллегами для делового обеда или собраться с друзьями для ужина в непринужденной обстановке.

Что непременно отведать:

- Блюда из меню фестиваля шашлыка: шашлык из баранины, свиной шейки, люля-кебаб из телятины, куриное филе, овощи на шампуре, а также картофель и соус.
- Хлеб Матнакаш из тандыра.
- Жингялов Хац — арцахская лепешка с начинкой из ассорти зелени.

📍 ВДНХ, Ботанический сад

📍 пр. Мира, 119 (Павильон №68 «Армения» на ВДНХ)

☎ +7 (495) 222-78-52

🕒 11.00–23.00

💰 Средний чек: 1000–1500 руб.

🌐 www.restoranarat.ru



«Белое солнце пустыни». В декорациях советского фильма

Ресторан «Белое солнце пустыни» назван в честь известного советского фильма. В оформлении залов заведения использованы основные сюжеты киноработы, куклы главных героев, уникальные фото со съемочной площадки. Здесь представлены четыре кухни — узбекская, арабская, азербайджанская и паназиатская. В аквариумах, расположенных в ресторане, круглый год обитает стерлядь, которую повара готовят по фирменным рецептам. Гостей «Белого солнца пустыни» ждет также сладкий дастархан («шведский стол» с восточными сладостями, сухофруктами и орехами) и танец живота. Летом можно отдохнуть на веранде, выходящей на Неглинную улицу. На сайте ресторана можно посмотреть знаменитый фильм.

Что непременно отведать:

- Байский суп (шурпа с фаршированной перепелкой).
- Черный барашек на вертеле.
- Кролик по-арабски.

 Трубная, Кузнецкий Мост

 ул. Неглинная, 29

 +7 (495) 625-25-96

 12.00–24.00

 Средний чек: 3000 руб.

 www.bsp-rest.ru



«Вареничная №1». Сеть легендарных кафе

Интерьер в стиле советской квартиры в кафе «Вареничная №1» возвращает гостей во времена красных галстуков и партсобраний. Ностальгические воспоминания просыпаются при виде раритетных деталей: ковра с картиной «Утро в сосновом лесу», ретрофотографий, виниловых пластинок, автомата с газировкой у входа и книг из серии ЖЗЛ, чудом не попавших в букинистические лавки. В «Вареничной №1» самый большой выбор вареников в Москве (почти 20 видов), среди которых и знакомые с детства сладкие. Приятным дополнением к обеду или ужину станут торты «Прага», «Наполеон» или шоколадная колбаска. Такие же вкусные, как в детстве...

Что непременно отведать:

- Вареники с мясом копченого поросенка.
- Наборы вареников «Мясной», «Овощной» и «Сладкоежка».
- Холодец из трех видов мяса.
- Борщ на компанию из 4–5 человек. С двухлитровой эмалированной кастрюлей в горошек, наполненной наваристым борщом, подаются румяные пампушки и гренки из бородинского хлеба, зубчики чеснока, сочный зеленый лук и стакан сметаны, в которой ложка стоит.

 Арбатская, Смоленская

 ул. Новый Арбат, 17

 +7 (965) 193-53-53

 10.00–24.00.

 Средний чек: 800 руб.

 www.varenichnaya.ru



«ПАНАЕХАЛИ». Все вкусы к нам в гости

Ресторан домашней кухни «Панаехали» очень символично нашёл свое место в историческом центре Москвы, где переплетаются традиции, истории, судьбы многочисленных приехавших покорять столицу, и не только наших современников, но и людей прошлых эпох. «Панаехали» радует необычной атмосферой, в которой вполне гармонично соседствуют разные стили в оформлении интерьера с барной стойкой из сложенных чемоданов и милыми вещичками, словно привезенными из дальних путешествий, и поэтому занимающими почетное место в доме. Кафе стало воплощением дружного соседства разных культур, и конечно, разных кухонь. Ни у кого не вызывает сомнений, что у любого народа есть такие национальные блюда, которые приводят в восторг.

Что непременно отведать:

- Салат из копченой утки.
- Узбекский суп «кадуры Баш» (суп из фасоли с бараниной).
- Выпечка — кутабы (лепешки из пресного теста с зеленью и сыром), хачапури.

 Смоленская

 2-й Смоленский пер., д. ¼

 + 7(499) 252-86-55

 12.00–24.00

 Средний чек: 1200 руб.

 www.panaehali.ru



«Хачапури». Кафе с грузинской едой

В кафе «Хачапури» царит особая атмосфера уюта и оживленного веселья. Тархун, шашлык, хачапури, чача — разве от этих слов не теплеет на сердце? Здесь главное — вкусная еда, без банального заигрывания с национальными символами. Здесь нет пластикового винограда на стенах, вязанок чеснока, свисающих с потолка, пухлого меню с перечислением тысячи блюд, каменных ступенек на тифлисский манер. Зато всегда есть свежие продукты, веселые застолья, гостеприимные хозяева и горы вкусной еды.

Что непременно отведать:

- Харчо — традиционный грузинский горячий суп с мясом.
- Хачапури по-аджарски — хачапури-лодочка с сыром сулгуни и яйцом.
- Хинкали — большие грузинские пельмени с мясом.
- Зеленый салат со сливой и куриной грудкой — разная зелень, заправленная соусом из сливы, подается с обжаренной куриной грудкой и без.
- Шашлыки, жаренные на открытом огне.

 Чистые пруды, Сретенский бульвар, Тургеневская

 Кривоколенный пер., 10, стр. 5

 +7 (985) 764-98-58

 вс–чт 11.00–23.00, пт, сб 11.00–02.00

 Средний чек: 900–1200 руб.

 www.hacha.ru/ru



«Чайхона №1» Тимура Ланского. Восток на Новом Арбате

Флагманский ресторан сети ресторанов «Чайхона №1» Тимура Ланского расположен в центре Москвы на Новом Арбате. Его часто выбирают для встреч и деловых обедов служащие соседних бизнес-центров. Он неизменно привлекает и туристов. «Чайхона №1» на Новом Арбате находится рядом с пешеходными зонами и многими столичными достопримечательностями, из его окон открывается прекрасный вид на недавно обновленный Арбат. В «Чайхоне №1» действует специальное банкетное предложение: ресторан подходит для самых разных торжеств. Для гостей-именинников действует специальная скидка.

Что непременно отведать:

- Традиционный узбекский плов из лазурного риса и мяса молодого барашка.
- Самса из слоеного теста с мясной начинкой, чебуреки и кутабы.
- Шашлыки и кебабы на мангале, манты.
- Наваристый узбекский суп лагман и лепешка из печи тандыр.
- Байский чай или сезонные лимонады.

📍 Арбатская, Библиотека им. Ленина, Смоленская

📍 ул. Новый Арбат, 21

☎ +7 (495) 507-00-21

🕒 12.00–06.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.chaihona1.ru



«Цыцыла». По-грузински цыпленок

Ресторан «Цыцыла» расположен в самом «дачном» месте центра Москвы. Район Мосфильмовской и Минской улиц — это целые гектары парковых зон и настоящего леса. Самому «Цыцыле», то есть цыпленку, в меню отведена целая страница. Тут и цыпленок жареный, цыпленок пареный, цыпленок табака, фаршированный и многое, многое другое. А также традиционные хиты грузинской кухни: нежнейшие кебабы, острые лобио и, конечно же, шашлыки.

Что непременно отведать:

- Хачапури — грузинская лепешка с сыром.
- Чкмерули — грузинское национальное блюдо — цыпленок под сливочно-чесночным соусом.
- Салат с курицей на мангале — свежие листья салата с обжаренными кусочками курицы, томатами и копченым сыром.

📍 Университет

📍 ул. Минская, 2Г, стр. 1

☎ +7 (903) 570-41-11

🕒 С 12.00 до ухода последнего гостя

💰 Средний чек: 2000 руб.

🌐 www.ginza.ru/msk/restaurant/cicila



«Эларджи». Кусочек Грузии среди арбатских переулков

Ресторан расположен среди живописных арбатских переулков. Здесь гостям предлагается домашняя грузинская кухня — шеф-повар Иво Дзандзава готовит по рецептам своих мамы и бабушки. В основе меню — традиционные блюда: хачапури, сациви, лобио и эларджи (кукурузная каша). Владельцы заведения утверждают, что только в их ресторане готовят настоящую грузинскую еду. В «Эларджи» после сытного обеда гости могут поиграть в нарды, шахматы, шашки, настольный теннис и даже бадминтон. В небольшом дворике, примыкающем к ресторану, разместился детский комплекс с горкой, качелями и гамаком. Здесь также можно устроить пикник и провести детский праздник на свежем воздухе.

Что непременно отведают:

- Хачапури по-мегрельски (тонко раскатанное сдобное тесто с корочкой из сыра сулугуни).
- Харчо (традиционный грузинский суп со специями).
- Хинкали («мешочки» из тугого теста, наполненные сочной мясной начинкой).
- Шашлык.

📍 Кропоткинская

📍 Гагаринский пер., 15а

☎ +7 (495) 627-78-97

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 2200 руб.

🌐 www.ginza.ru/msk/restaurant/elardji



La Pepela. Настоящая грузинская кухня

Разделенное на три зала (основной, банкетный и «летний сад») пространство ресторана La Pepela организовано в соответствии с традициями кавказского гостеприимства. С того момента, как переступаете порог, вы моментально чувствуете себя гостем в широком значении этого слова: вам предлагают самое лучшее, окружив атмосферой уюта, тепла и задушевности. Шеф-повар ресторана, имея большой опыт в работе с национальными кухнями мира, преуспел в приготовлении блюд родной, очень любимой им грузинской кухни. Готовит он их по-своему, с некоторыми отступлениями от классики. Ароматные специи, мука, сулугуни и имеретинский сыр заказываются только у грузинских поставщиков, а все хинкали лепятся вручную под заказ.

Что непременно отведают:

- Ассорти пхали (баклажан/морковь/лук-порей/болгарский перец/свекла).
- Чашушули из телятины.
- Садж из баранины.
- Форель с орехами по-грузински.

📍 Новослободская

📍 ул. Образцова, 30

☎ +7 (495) 656-25-30

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1500–2000 руб.

🌐 www.lapepela.ru



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ



«Барракуда». Ближе к морю

В меню расположенного на Садовом кольце, стилизованного под таверну современного ресторана средиземноморской кухни «Барракуда», представлены блюда из морепродуктов, мяса, ароматные салаты, великолепные десерты, а также вина из разных уголков мира. Есть что предложить и любителям вегетарианской пищи. В заведении есть залы в прованском стиле, с камином, а также уютное помещение, рассчитанное на десять посетителей. Атмосфера, царящая в ресторане, располагает к приятному общению и продуктивному отдыху.

Что непременно отведать:

- Фирменный салат «Барракуда» (молодые осьминожки, кольца кальмара, мидии, креветки, гребешок, филе семги и трески с томатным конкассе в сливочном соусе и салатным миксом).
- Ассорти «Порто Черво» (кальмары, осьминог, гребешок, креветки, мидии черные, обжаренные с чесночным маслом в белом вине и овощами).
- Спинка лосося на черном ризотто с вялеными томатами и облепиховым соусом.
- Биг-стейк.

- 📍 Баррикадная, Маяковская
- 📍 Садовая-Кудринская пл., 24/27
- ☎ +7 (495) 697-62-26
- 🕒 12.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1500–2000 руб.
- 🌐 www.taverna-barracuda.ru
- ♿



«Гранд Кофемания». Сетевой флагман в историческом здании

«Гранд Кофемания» — флагман сети ресторанов, насчитывающей 24 заведения. Ресторан находится в центре Москвы в историческом здании. В начале XX в. оно принадлежало Московскому купеческому обществу и входит сегодня в число архитектурных памятников столицы. В оформлении интерьера использованы мрамор, дуб, латунь и даже вулканическая лава. В центре внимания «хоспер» — испанская закрытая печь, которую топят древесным углем. Благодаря уникальной конструкции «хоспера», мясо, рыба и овощи получают необыкновенно вкусными и ароматными.

Что непременно отведать:

- Ванильные сырники по домашнему рецепту из фермерского творога.
- Салат «Бора-Бора» — сочетание нежного авокадо с креветками и огурцом.
- Бургер «Капитан Барашек» из мяса ягненка с помидором, сыром и красным луком.
- Стейк «Рибай Прайм» — мраморный стейк, приготовленный в печи «хоспер».

- 📍 Лубянка
- 📍 Малый Черкасский пер., 2
- ☎ +7 (495) 960-22-95
- 🕒 пн–чт 08.00–24.00, пт 08.00–02.00, сб 10.00–02.00, вс 10.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1500–2000 руб.
- 🌐 www.coffeemia.ru
- ♿



«Немец-перец. Колбаса». По немецким традициям

Немецкий бар-паб «Немец-перец. Колбаса» с шуточным названием и кухней южной Германии — Баварии и Швабии в авторском исполнении шеф-повара. В меню представлены традиционные для регионов блюда: сытные колбаски, пикантная квашеная капуста, сытный мясной хлеб, шамальц, зельц, сырный суп, свиные ребрышки. В барной карте — 26 сортов крафтового пива (сваренного в ограниченных количествах в небольших частных пивоварнях) из Германии, России, Шотландии, Бельгии, Великобритании, Японии, Голландии и США. Паб расположен в здании бывшей ткацкой фабрики XIX в. с панорамными окнами, выходящими на набережную Москвы-реки, и открытым грилем.

Что непременно отведать:

- Страсбургский утиный паштет.
- Айнтопф (густой немецкий суп, заменяющий собой первое и второе блюда) из кислой капусты со свиными ребрами.
- Колбаски баварские, франконские, тюрингские, тирольские, острые и пряные с сыром.

 Киевская, Спортивная, Студенческая

 Саввинская наб., 21а, стр.1

 +7 (499) 678-31-91

 12.00–24.00

 Средний чек: 700–1500 руб.

 www.nemetspub.ru



«Паб Ло Пикассо». Мясо по-испански

«Паб Ло Пикассо» — это иберийский ресторан, а значит, храм тапасов (необычных закусок) и мяса. Мясо — основа меню, как, впрочем, и самой испанской кухни. Четыре его вида — телятина, поросенок, ягненок и козленок — хиты программы. Мильфей из молочного поросенка, цыганское рагу с копченостями, мясо ягнят и козлят, запеченные на углях или в жаровне, колоритно раскрывают особенности национальной кулинарии.

Что непременно отведать:

- Томленный осьминог по-каталонски — визитная карточка «Паб Ло Пикассо». Обитателя морских глубин сначала отваривают, а потом доводят до нужной кондиции в дровяной печи — отсюда его аппетитный оттенок и умопомрачительный слегка подкопченный вкус.
- Гамбас аль ахийо — крупные тигровые креветки, обжаренные в чесночном соусе с острым перцем, подаются в горячей сковороде с тончайшими чипсами из чеснока.
- Чуррос (пончики в форме палочек из заварного теста, щедро посыпанные сахаром) с горячим шоколадом.

 Китай-город

 Славянская пл., 2/5/4, стр. 3

 +7 (495) 784-69-69

 12.00–24.00

 Средний чек: 1500–2000 руб.

 www.pubpicasso.ru



«Пескаторе». Рыбная тема на высшем уровне

Это небольшое заведение, рассчитанное всего на 70 мест, занимает старинный особняк на Берсеневской набережной, прямо напротив Храма Христа Спасителя. У него есть собственная парковка. К основному меню, где представлены все главные хиты морской кухни, в зависимости от того, какая рыба и морепродукты «попались в сети», практически каждый день добавляются новые позиции. За кухню в «Пескаторе» отвечает шеф-повар, который начинал свою карьеру в Италии, затем работал в ресторанах России и США. Для московского проекта он разработал авторское меню, где средиземноморская кухня сочетается с модной азиатской.

Что непременно отвеждать:

- Салат с камчатским крабом и морским ежом.
- Лингвини (один из видов пасты) с вонголе (один из видов морских моллюсков).
- Рыба в соусе «Аква-пацца».
- Рыба по-японски.

- 📍 Кропоткинская
- 📍 Берсеневская наб., 16, стр. 9
- ☎ + 7 (499) 963-81-33
- 🕒 С 12.00 до ухода последнего гостя
- 💰 Средний чек: 5 000 руб.
- 🌐 www.pescatore-moscow.ru
- ♿



Adri. Гриль всему голова

Adri — так зовут владельца ресторана Адриана Кетгласа. Это ресторан с открытой кухней, что позволяет видеть работу поваров. Здесь предлагаются авторские блюда Адриана, когда овощи, мясо, рыба, морепродукты и даже десерт готовятся на всевозможных грилях (мангал, печь, Josper). При этом используются не только уголь, но и особая древесина для придания аромата. В ресторане «говорящая» винная карта, по которой можно сделать правильный выбор без помощи сомелье. Каждый четвертый бокал — бесплатно.

Что непременно отвеждать:

- Карпаччо из малосольной камчатской сельди с артишоком и айоли из банана на гриле.
- Ростбиф с хумусом из батата, томатами конфи и тальятелли из цитруса каламанси.
- Страчателла с креветками темпура и муссом из запеченного перца.
- Говяжье ребро под соусом «Миссисипи» с жаренной на гриле кукурузой и запеченным картофелем.
- Ананас на гриле с мороженым из бурбона.

- 📍 Белорусская
- 📍 ул. Лесная, 7
- ☎ +7 (903) 258-48-88
- 🕒 12.00–24.00
- 💰 Средний чек: 1800 руб.
- 🌐 www.adrianquetglas.com
- ♿



AQ Chicken. Курица и вино

Когда владельца ресторана Адриана Кетгласа спрашивают о любимых продуктах, он неизменно отвечает: «Курица и вино!». В меню кругосветка куриных блюд в разных вариантах. Здесь и восточные специи, и азиатские соусы, и средиземноморское влияние, и русский след. Но AQ Chicken — это и морепродукты, и рыба, и мясо самого отменного качества. И обязательно лёгкие, яркие и необычные десерты. Винная карта содержит исчерпывающую информацию, чтобы сделать правильный выбор. Местная атмосфера на стыке жизни в мегаполисе и отдыха за городом.

Что непременно отведать:

- Тапас: гаспачо с клубникой и базиликом, чупа-чупс с паштетом из птицы с трюфельным маслом, тирадито из поджаренного цыпленка с авокадо и манго.
- Нежный цыпленок тандори с мятно-йогуртовым соусом.
- Ризотто с креветками, муссом из шпината, сыром фета и мармеладом из маракуйи.
- Цесарка с хрустящей пастой и фрикасе из грибов и мармеладом из мерло.
- Золотое яйцо с ананасовым кремом.

-  Тверская
-  Трехпрудный пер., 11/13
-  + 7 (495) 699-53-13
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 1500 руб.
-  www.adrianquetglas.com
- 



Brasserie Мост. Еда из французской кулинарной глубинки

Ресторан Brasserie Мост открылся в ноябре 2012 г. на месте THE MOST CAFE. Отбросив артикль The и роскошную позолоту, сохранив изысканную элегантность, добавив современные мотивы, проект завоевал звание одного из самых «вкусных» мест Москвы. Здесь посетители могут окунуться в атмосферу французской кулинарной глубинки, не выезжая из Москвы. Особое внимание стоит уделить блюдам из раздела «Вертел» и десертам бренда мильфей-бар, где посетители могут сами выбрать коржи, крем и ягоды и составить свой вариант мильфея. Мильфей появился в середине XVII в. во Франции. Название переводится как «тысяча лепестков», так как слои теста похожи на цветочные лепестки. Карамельные или шоколадные слои можно заказать с ванильным, ромовым, фисташковым, шоколадным или пралине кремом.

Что непременно отведать:

- Салат «Нисуаз» со свежим тунцом.
- Яйца «Бенедикт» пяти видов: классические, с коппа, с копченым лососем, с камчатским крабом или с черным трюфелем.
- Блюда из раздела «Вертел» (рассчитаны как минимум на две персоны).

-  Театральная, Кузнецкий Мост, Охотный Ряд
-  ул. Кузнецкий Мост, 6/3, стр. 3
-  +7 (495) 660-07-06
-  пн–пт 08.00–24.00, сб–вс 09.00–24.00
-  Средний чек: 2500–3000 руб.
-  www.brassieriemost.ru
- 



Christian. Ресторан с открытой атмосферой

Ресторан Christian — это необычное заведение с открытой кухней, открытой душой и атмосферой «for friends», с авторской кухней, построенной на самых испытанных домашних рецептах нескольких поколений семьи владельца ресторана плюс к этому необычная, авторская забавная подача. В 2015 г. Christian стал лауреатом Московского гастрономического фестиваля, вошел в рейтинг 100 лучших ресторанов Spounguide и список ресторанов, отмеченных национальной премией Where to Eat.

Что непременно отведать:

- «Каменные» пирожки с сыром скаморца и чернилами каракатицы.
- Тунец с черносливом.
- Куриный лоллипоп — отличная закуска для банкетов и дружных компаний в стиле современного стритфуда, по форме подачи напоминающая леденец. Идея основана на рецепте «Курица карри», а подача отсылает к детству, лесным прогулкам и пикникам на природе с любимым человеком.

📍 Киевская

📍 Кутузовский пр., 2/1, стр. 1а

☎ +7 (499) 243-25-69

🕒 пн–пт 09.00–24.00, сб, вс с 12.00 до ухода последнего гостя

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.ginza.ru



«Erwin. РекаМореОкеан». Рыба со всех сторон

Ресторан «Erwin. РекаМореОкеан» отличается феноменальным ассортиментом блюд из рыбы и морепродуктов. 90% рыбы и морепродуктов выловлено на территории России, а широкий ассортимент ресторанный меню позволяет познакомиться с деликатесами из самых разных уголков нашей страны. Здесь есть икорный и устричный бар. Главный козырь меню — раздел «КрабыРакиКреветки» — здесь три с половиной десятка позиций. Стильный и современный интерьер, оформленный в «рыбной» тематике, лаконичен и одновременно богат элементами, придающими ему особый шарм.

Что непременно отведать:

- Архангельский клыкач в соусе «мисо» с алтайским медом.
- Сосьвинская пряная селедка.
- Свежая печенка трески.
- Сугудай из муксуна — традиционная российская версия севиче.
- Строганина (из нельмы/муксуна/стерляди/нерки) в виде тонкой стружки со специями.

📍 Киевская

📍 Кутузовский пр., 2/1, стр. 6

☎ +7 (495) 785-02-22

🕒 12.00–01.00

💰 Средний чек: 1500–2000 руб.

🌐 www.rekamoreokean.ru



Friendly bar&kitchen. Искусство во всем

Стильное заведение Friendly bar&kitchen отличается не только кухней, но и интерьером. Street-art дополняет loft-интерьер со знаменитыми работами английского андерграундного художника стрит-арта Banksy. В целом заведение выглядит стильно, современно, уютно и... местами смешно. «Измюминка» заведения состоит в том, что морепродукты для него три раза в неделю доставляются с Дальнего Востока России, но цены, тем не менее, остаются достаточно демократичными. Кроме блюд из морепродуктов, в меню ресторана европейская кухня, а также пицца на тонком тесте, приготовленная в дровяной печи.

Что непременно отведать:

- Живой дальневосточный гребешок.
- Королевская креветка на гриле.
- Соте из вонголе.
- Соте из мидий с томатами.

 Раменки

 Мичуринский пр., 27

 +7 (495) 225-05-02

 пн–пт 17.00–24.00, сб–вс 12.00–24.00

 Средний чек: 1200–1300 руб.

 www.friendlyrest.ru



Let's Rock Bar. Здесь «готовят хэви-метал»

Здесь 24 часа в сутки, семь дней в неделю готовят сочные бургеры, горячие коктейли (шоты) и приправляют «хэви-метал» под девизом Forever young («Навечно молодой»). Let's Rock Bar открывает свои двери для тех, кто всегда молод! Днем Let's Rock Bar доброе спокойное кафе, где подают, в том числе, и бизнес-ланчи, но каждый вечер здесь вновь и вновь звучат мотивы тяжелого рока, задающие тон на ночных вечеринках, которые получаются по-настоящему жаркими в стиле Rock или точнее Let's Rock. Здесь призывают петь, слушать, танцевать, знакомиться и праздновать Жизнь!

Что непременно отведать:

- Фирменный сочный бургер Let's Rock.
- Фирменная пицца Let's Rock.
- Большой выбор закусок — под каждый напиток.
- Разнообразные теплые салаты.
- Десерты собственного изготовления, которые отлично подходят к авторским коктейлям.

 Кузнецкий Мост, Театральная, Лубянка, Охотный Ряд

 ул. Кузнецкий Мост, 4/3

 +7 (495) 692-83-92

 Круглосуточно

 Средний чек: 1000 руб.

 www.LetsRockBar.ru



МОΛΩΝ ΛΑΒΕ. Вкусно как дома

Ресторан греческой кухни ΜΟΛΩΝ ΛΑΒΕ располагает к тому, чтобы собраться дружеской компанией за домашним застольем и весело отметить праздник. Интерьер напоминает большую гостиную в доме греческой семьи — домашнюю, летнюю, уютную, морскую, приветливую и семейную. Оформление выполнено в сине-белых тонах с максимальным использованием природных материалов. Ресторан располагает летней верандой, вместительным паркингом, а детям здесь уделяют особое внимание: для них есть специальное меню, а также книги, карандаши, раскраски и детские стульчики. В 2014 г. ресторан получил премию Timeout как «Лучший ресторан с национальной кухней».

Что непременно отвеждать:

- Ятики (традиционный греческий салат).
- Каламари гемисто мэ фета (кальмар, фаршированный сыром фета).
- Мусака (запеканка с мясом, баклажаном и картофелем).
- Бугаца (пирог с кремом из манки и холодным какао).

 Белорусская

 ул. Большая Грузинская, 39

 +7 (495) 272-00-47

 С 12.00 до ухода последнего гостя

 Средний чек: 1500 руб.

 www.molonlaverestaurant.com



N. Tesla. По-настоящему, по-сербски

В Москве три ресторана авторской сербской кухни N. Tesla. Здесь представлен ресторан на Рождественском бульваре, который открылся позже всех. И по-прежнему гостеприимно открыты двери ресторанов Velika Tesla на ул. Шарикоподшипниковой и Mala Tesla на ул. Краснопролетарской. Повара, официанты и бармены родом из Сербии. Гостей принимают по сербским традициям тепло и сердечно. В меню — ягненок в молоке, закуски из сладкого перца, запеченный картофель с нежным сыром и специями, пирог «Гибаница» из слоеного теста и много блюд на гриле. Только в N. Tesla можно выпить сербской ракии со вкусом грецкого ореха, меда, груши, айвы, абрикоса и сливы. В ресторане на Рождественском бульваре есть даже стол на качелях.

Что непременно отвеждать:

- Чевапчичи — жареные колбаски из фарша.
- Гибаница — сербский национальный пирог с сыром.
- Гурманска плескавица — большая котлета из рубленого мяса с сыром и беконом.
- Каймак — сливочный мягкий сыр, одно из редких подлинно сербских блюд.

 Трубная

 Рождественский бульвар, 7/10

 +7 (499) 685-43-20

 пн–пт 10.00–24.00, сб, вс 12.00–24.00

 Средний чек: 1500–2000 руб.

 www.nicola-tesla.ru



Osteria Mario. Кухня, какой ее любят в Италии

Osteria Mario на Манежной площади — это семейный ресторан, в котором по доступным ценам предлагается попробовать хиты итальянской кухни. В меню самые итальянские блюда: настоящая римская пицца на тонком тесте, ароматный суп минестроне из печеных овощей с орзо, свежая паста и ризотто, щедро посыпанные пармезаном, ристретто, который приведет в чувство после сытного обеда и, конечно, воздушный тирамису. Пицца и паста в ресторане готовятся из итальянской муки, которую специально доставляют в Москву. Приятная обстановка, ненавязчивая музыка и настоящие итальянские продукты позволяют ощутить атмосферу Италии, не покидая Москву. В столице есть еще несколько ресторанов сети.

Что непременно отвежать:

- Мясная пицца «Марио» (грибной соус, итальянские колбаски, тамбовский окорок, грудка индейки, бекон, руккола и пармезан).
- Мясная лазанья с грибным соусом.
- Черная паста с морепродуктами.

 Охотный Ряд

 Манежная пл., 1, стр. 2 (ТЦ «Охотный Ряд», нижний уровень)

 +7 (495) 225-74-88

 10.00–22.00

 Средний чек: 1500 руб.

 www.osteriamario.ru



PAUL. Московский филиал французского бренда

В меню ресторана Paul главная тема — французский луковый суп. Есть, разумеется, и другие блюда европейской кухни. Но главное здесь — своя пекарня! В ее ассортименте более 140 видов хлеба, а также традиционные французские круассаны, сэндвичи, торты, эклеры и макароны. Первая пекарня Paul открылась во французском городе Лилле в 1889 г., с этого времени булочная-кондитерская под этим именем покорила 30 стран и теперь ее бренды-филиалы открыты в Великобритании, США, Бельгии, Японии, других странах, а также в России. Каждое утро более чем в пятистах пекарнях этой фирмы по всему миру делают отличную выпечку.

Что непременно отвежать:

- Салат из отварной свеклы и свежей клубники с соусом на основе бальзамического уксуса с авокадо, шпинатом, орехами и ростками сои.
- Стейк из лосося с гарниром из дикого риса, редисом и сельдереем.
- Картофельная галета с хамоном, листьями шпината, яйцом-пашот и соусом из сливочного хрена.

 Охотный Ряд

 Романов пер., 2/6, стр. 7

 +7 (905) 792-39-03

 пн–пт 07.30–22.00, сб 10.00–22.00

 Средний чек: 1000 руб.

 www.ginza.ru/msk/restaurant/paul



Paulaner Bräuhaus Moscow. Московский дуэт

Это первый ресторан-пивоварня в Москве от знаменитого немецкого пивного бренда. Одетые в баварском стиле официанты на закуску к пиву приносят аппетитные мюнхенские, крайнерские, нюрнбергские, тюрингские сосиски. Тушеная капуста, свиные рулька и шейка, венский шницель, клецки — также обязательная часть меню. В ресторане Paulaner Bräuhaus готовят и пивные коктейли — с лимонадом, сиропом из бузины и вишневым ликером.

Что непременно отведать:

- Баварское мясное ассорти — свиная копченая шейка, хлебец мясной, свиная рулька, жареные «тюрингские» и «мюнхенские» сосиски, квашеная капуста и жареный картофель.
- Тюрингские сосиски с прекрасным ароматом и отменным вкусом.
- Свиная рулька с квашеной тушеной капустой и картофелем по-деревенски.
- Жареная баварская лапша «Кезешпецле» с сыром, луком, сливками и беконом.

 Павелецкая

 Шлюзовая наб., 2/1

 + 7 (495) 380-48-08/09

 вс–чт 12.00–24.00, пт–сб 12.00–02.00

 Средний чек: 1500–2000 руб.

 www.paulaner-brauhaus.ru



TRUE COST BAR & GRILL. Честная еда по честной цене

Первый ресторан, который работает по системе true cost, при которой еда и напитки продаются по себестоимости, а за вход в заведение нужно заплатить. Рассчитанный на 250 мест ресторан предполагает платный вход (в будни с 12.00 до 16.00 — 150 рублей, пятница и суббота с 24.01 до 06.00 — 500 рублей, с 18.00 до 24.00 — 700 рублей, в остальные дни и часы — 500 рублей). Длинная барная стойка. Толстые деревянные столы. Уютная обстановка в зале, потолок которого оклеен старыми газетами, а стены из красного кирпича внушают уважение. Здесь все просто, практично и надежно.

Что непременно отведать:

- Хот-дог с ягненком, вялеными томатами и соусом тартар.
- Цыпленок терияки с мини-картофелем и помидорами черри.
- Томленные свиные ребра с картофельным пюре.
- Медальоны из говядины с лесными грибами.
- Корейка барашка с печеными овощами.

 Парк культуры

 ул. Льва Толстого, 23, стр. 3

 +7 (499) 750-00-50

 вс–чт 12.00–24.00; пт–сб 12.00–06.00

 Средний чек: 700 руб.

 www.facebook.com/Truecostbar



АЗИАТСКАЯ КУХНЯ



Жизнь Пи. С индийским колоритом

Нехарактерный для Москвы ресторан индийской кухни. Самой известной индийской смеси специй — карри — здесь посвящен целый раздел меню. Многие блюда готовят на открытой кухне в тандури — традиционной индийской печи. В ресторане предлагается множество вегетарианских блюд, таких как, например, дал из красной чечевицы, вегетарианские самосы, басмати с шафраном. В коктейльной карте также учтены особенности индийского колорита: пряность и контраст вкусов — в ней более тридцати миксов на роме, водке, бурбоне с добавлением специй и масел. Современный интерьер ресторана украшают яркие детали: статуя бога Ганеши и колонны с традиционными индийскими мотивами.

Что непременно отведать:

- Тали (ассорти традиционных закусок с рисом и лепешками).
- Палак панир (обжаренный сыр со шпинатом).
- Мург малай тикка (филе цыпленка в сливочном соусе с кешью из тандури).
- Коктейль «Агра Каркаде» со вкусомпряного чая, маракуйи и личи.

📍 Киевская, Спортивная, Студенческая

📍 Саввинская наб., 21а, стр. 1

☎ +7 (499) 678-31-81

🕒 пн–чт, вс 12.00–24.00, пт–сб 12.00–06.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.lifepirest.ru



«Китайская грамота». Еда и Бар

Один из самых титулованных московских ресторанов «Китайская грамота» посвящен кантонской кухне. Китайские кулинары бренд-шеф и шеф-повар придают классическим шедеврам китайской кухни яркое современное звучание. Концепция бара интернациональна и воплощает в себе искусственное алкогольное изобилие с акцентом на изысканной простоте и качестве. Лауреат ряда премий 2014–2016 гг., включая «Лучший ресторан Menu.ru», «Меню года» и Гран-при XI Московского гастрономического фестиваля. В оформлении зала и одежде персонала звучат китайские мотивы, включая портрет смеющегося Мао-Цзедуну, изображения его активистов, хунвэйбинов, и красные звездочки на головных уборах.

Что непременно отведать:

- Салат из битых огурцов с кинзой и кешью.
- Утка с манго в апельсиновом соусе, утка по-пекински.
- Суп из акульих плавников с мясом краба.
- Красная рыба по рецепту императрицы Цын.

📍 Тургеневская, Чистые пруды, Сухареvская

📍 ул. Сретенка, 1

☎ +7 (495) 625-47-57

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.chinagramota.ru



«Китай Чи». Поесть по-быстрому

«Китай Чи» — паназиатский проект от создателей сети бесплатной доставки блюд японской кухни «Тануки». Это вкусная здоровая еда в модном интерьере по весьма демократичным ценам. Здесь меняются представления о традиционном формате street food! Поварам хватит пяти минут, чтобы приготовить на ваших глазах одно из многочисленных паназиатских блюд. В меню — обширный ассортимент блюд полезной еды: несколько видов вкуснейшей китайской лапши вок, дим-самы различных вкусов, азиатский рис и многое другое. География «Китай Чи» постоянно расширяется.

Что непременно отведать:

- Лапша по-сингапурски — рисовая лапша с креветками, курицей, овощами и соусом карри.
- Суширито «Филадельфия» — самый популярный ролл в новом образе. Рис, лосось, мягкий сыр, огурец и авокадо, завернутые в нори, — отлично подходят для быстрого и полезного перекуса.
- Дим-самы с различной начинкой.

 Сухаревская

 ул. Сретенка, 34/1

 +7 (499) 653-83-61

 10.00–23.00

 Средний чек: 600 руб.

 www.kitaychi.ru



«Турандот». Азия по-европейски

В ресторане «Турандот» представлены паназиатская и европейская кухня. Сочетание восточных кулинарных традиций с западным авторским подходом, синтез наиболее интересных элементов разных культур ярко прослеживается в оформлении уникального интерьера в китайском стиле. Азиатским направлением занимаются китайские повара под руководством повара из Сингапура, кухня которого впитала кулинарные традиции многих народов. Вместе с тем азиатские блюда в ресторане адаптированы к европейским вкусам. Правильный баланс между аутентичностью и доступностью поддерживают профессионалы своего дела. Например, на приготовлении пекинской утки специализируется особый повар китайской кухни.

Что непременно отведать:

- Суп из белых грибов и шитаке.
- Лосось в китайском имбирно-медовом соусе.
- Говядина по-китайски в соусе из черного перца.
- Жареная пекинская утка с черной икрой и домашними блинчиками.

 Пушкинская, Тверская, Чеховская

 Тверской бульвар, 26, стр. 3

 +7 (915) 232-80-15

 вс–чт 12.00–24.00 пт–сб 12.00–01.00

 Средний чек: 3500 руб.

 www.turandot-palace.ru



«Храм Дракона». Китайская тема

Один из первых китайских ресторанов Москвы. Здесь предлагаются блюда китайской и японской кухни, меню регулярно пополняется новыми позициями. Необычен интерьер заведения: по ресторану будто бежит небольшая река, населенная японскими карпами «Кои» и красноухими черепахами, по мостикам гуляют утки-мандаринки и китайские фазаны. По выходным дням для самых маленьких гостей устраиваются интерактивные программы и театрализованные представления, работает аниматор. В 2016 году портал Trip Advisor присудил ресторану «Сертификат качества» за высокие баллы, поставленные «Храму Дракона» путешественниками.

Что непременно отведать:

- Карп в кисло-сладком соусе без костей.
- Утка по-пекински.
- Свиные ушки с огурцом.
- Жареный баклажан в кисло-сладко-остром соусе.
- Аутентичный том-ям с морепродуктами.

📍 Ленинский проспект

📍 Ленинский пр., 37

☎ +7 (495) 958-07-07

🕒 12.00–23.00

💰 Средний чек: 3000 руб.

🌐 www.hramdrakona.ru



«Шикари». Паназиатская экзотика на Тверской-Ямской

Здесь гостям предлагаются аутентичные блюда паназиатской кухни. В их числе редкие для Москвы супы: горячий корейский кукси и многокомпонентный вьетнамский лау. Карри, битые огурцы, разнообразная лапша, дим-самы и фо-бо также входят в меню заведения. Полакомиться всеми этими кулинарными шедеврами паназиатской кухни можно в одном из пяти ресторанов «Шикари». Флагианский ресторан разместился на Тверской-Ямской улице: он самый нарядный, и только здесь подают редкие азиатские супы — от лау до кукси.

Что непременно отведать:

- Суп Фо с курицей (фирменная интерпретация знаменитого вьетнамского супа).
- Курица «Баттер Чикен».
- Обжаренная говядина «Блэк Тай» с морковью, красным перцем, цветной капустой, ростками бобов и грибами в перечном соусе.
- Морепродукты «Шикари» в остро-кислом соусе с морковью, стручковой фасолью, брокколи и салатом.

📍 Маяковская

📍 ул. 1-я Тверская-Ямская, 2, стр. 1

☎ +7 (499) 250-95-25

🕒 пн–чт 09.00–24.00, пт 09.00–06.00, сб 12.00–06.00, вс 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1000–1500 руб.

🌐 www.shikary.ru



ВAMBOO.BAR. Русское застолье в оригинальной трактовке

Ресторан BAMBOO.BAR расположен в деловом центре «Москва-Сити». В его интерьере преобладают дерево редких пород, стекло и природный камень, в декоративном оформлении — живые растения и предметы древности, привезенные из Индонезии, Китая и Таиланда. Ресторан расположен на нескольких уровнях, здесь оборудован профессиональной аппаратурой зал караоке, есть бесплатная парковка. Вместе с тем в BAMBOO.BAR следуют неизменной классике русского застолья, одновременно проявляя богатую фантазию, когда известные блюда превращаются в неожиданные гастрономические шедевры с паназиятскими мотивами. Здесь есть детское меню, аквагрим, бассейн с шариками, можно посмотреть мультфильмы.

Что непременно отведают:

- Том-ям с морепродуктами — по отзывам гостей, лучший том-ям в городе.
- Салат «Оливье», который готов перевернуть привычный взгляд на традиции!
- Десерт «Ежевичный Шу».

 Выставочная, Деловой центр

 Пресненская наб., 8-1 (башня «Город Столиц»)

 +7 (985) 970-43-41

 пн–пт 10.00–06.00, сб, вс 12.00–06.00

 Средний чек: 2500–3000 руб.

 www.bamboobar.ru



Black Thai. Еда по-тайландски — московская версия

Удивительная атмосфера в тайском ресторане Black Thai отражает Таиланд точнее, чем самая правдивая фотография. Здесь готовят современно, чуть-чуть иронично, но безупречно аутентично. Тайские баклажаны, тamarинд, личи, манго, папайя, лемонграсс, галангал и другие продукты везут из Таиланда в Москву самолетами. Впечатляет интерьер. Здесь резные деревянные колонны, напоминают буддийские ступы Таиланда, а изящная девушка в национальной одежде «танцует» на стеклянном панно. Во главе барной карты меню Colours of Thailand — девять совершенно новых коктейлей, придуманных специально для Black Thai.

Что непременно отведают:

- Пад-тай с креветками, яйцом, курицей, орешками кешью под соусом тamarинд.
- Кокосовый торт с жареным белым шоколадом, взбитым вместе с кокосовым пюре до состояния нежнейшего мусса.
- Тайское севиче (нежное филе лосося) с папайей и авокадо под специальным тайским соусом.
- Классический суп том-ям с кокосовым молоком.

 Чеховская, Пушкинская, Тверская

 Большой Путинковский пер., 5

 +7 (495) 699-22-10

 С 12.00 до ухода последнего гостя

 Средний чек: 2000 руб.

 www.blackthai.ru



Fumisawa Sushi. Японская изысканность

Японский ресторан Fumisawa Sushi расположился в Берлинском Доме. Здесь на открытой кухне готовят щечки лосося в соусе терияки, авторский ролл «Желтохвост с тайским соусом», камамиши с мясом краба, унаги с грибами — паэлью на японский лад — и многое другое. Также в меню — свыше десятка видов sake, японского виски и настоек: черносмординовая, мандариновая, на ягодах годжи и прочие. Хиты десертной карты — мусс-чизкейк из зеленого чая матча и сакура мочи — рисовая лепешка с начинкой из красной сладкой фасоли. Морепродукты из Японии поставляются в ресторан дважды в неделю. Летом отобедать можно и на веранде.

Что непременно отведать:

- Ролл Fumisawa — запеченные под сыром теплые роллы с лососем и крабом или с угрем.
- Блюдо-инсталляция «Три тартара» из лосося, желтохвоста и тунца с острым соусом из sake и васаби и хрустящими рисовыми чипсами.
- Флан из зеленого чая матча с сорбетом лимон-лайм.

📍 Театральная, Кузнецкий Мост, Охотный Ряд

📍 ул. Петровка, 5

☎ +7 (495) 775-19-69

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 2500–3000 руб.

🌐 www.novikovgroup.ru/restaurants/fumisawa



Madame Wong. Гонконгская альтернатива

Ресторан Madame Wong представляет современную китайскую кухню в гонконгском варианте. Именно там, в центре Юго-Восточной Азии, гастрономическая эклектика вкусов достигла небывалого уровня, став мировым трендом. В меню Madame Wong представлена альтернативная гонконгская кухня в авторском прочтении. Удобная, адаптированная подача позволяет попробовать сразу много блюд, хорошо познакомиться с особенностью китайской гастрономии. Отдельного внимания заслуживает коктейльная карта. В интерьере явно прослеживаются лесные мотивы. Высокие, под потолок, деревянные столбы, стилизованные под стволы деревьев, делят зал на несколько выгородок, в которых расставлены столы.

Что непременно отведать:

- Хрустящая утка Wong.
- Дим-самы.
- Салат с крабом, авокадо и соком юзу.

📍 Белорусская

📍 ул. Лесная, 7 (БЦ «Белые сады»)

☎ +7 (495) 280-15-66

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1500–2000 руб.

🌐 www.madamewong.ru



Маhjong. Игра на десерт

Как в коробочке для китайской настольной игры помещаются шесть типов игровых костей, так в меню Маhjong соседствуют кухни шести стран: Китая, Индии, Японии, Вьетнама, Таиланда и Кореи. Здесь предлагаются знаковые блюда этого региона, а также обширная чайная карта и различные коктейли. Интерьер заведения весьма необычен: на потолке расцвела пышная сакура, стулья «одеты» в кимоно-«распашонки» с японскими мотивами, а на столах как будто разложены игральные кости маджонг. Сыграть в эту игру можно прямо в ресторане — всем желающим здесь принесут шкатулку с изящными костяшками.

Что непременно отведать:

- Дим-самы семи видов.
- Жареный рис с креветками.
- Цыпленок в устричном соусе.
- Суп Фо с говядиной.

-  Киевская
-  Кутузовский пр., 17
-  +7 (499) 243-54-57
-  12.00–23.00
-  Средний чек: 700–1500 руб.
-  www.mahjongrest.ru
- 



Mr. Lee. Гастрономический дух Шанхая

Ресторан Mr. Lee расположен в здании уникального московского особняка на Кузнецком Мосту. Главным ориентиром для создания атмосферы заведения стали восточные рестораны Шанхая. В центре внимания посетителей — деревянная пагода. Привлекают приглушенный свет, мягкие цветковые решения интерьера с большими фото на стенах, а использование большого числа элементов китайского декора создает необычную атмосферу. Ресторан радует гостей одними из лучших в столице блюдами паназиатской кухни, а его шеф-повар постоянно импровизирует, воплощая в меню традиции китайской, малазийской, тайландской, сингапурской и других вариантов азиатской кухни.

Что непременно отведать:

- Дим-самы с разными начинками, которые по китайской традиции подают к столу вместе с чашкой чая сорта пуэр. Можно заказать ассорти из восьми видов.
- Хрустящие тигровые креветки в тонком кляре с соусом том ям.
- Суп из плавников акулы, которые доставляют из Китая.
- Спринг-роллы с уткой, овощами, крабом и креветкой.

-  Кузнецкий Мост, Театральная, Охотный Ряд
-  ул. Кузнецкий Мост, 7
-  +7 (495) 628-76-78
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 2500–3000 руб.
-  www.novikovgroup.ru/restaurants/mr-lee
- 



Soluxe Club. Дух Китая в центре Москвы

Уникальный ресторанный проект Soluxe Club отражает дух современного Китая и представляет аутентичную китайскую кухню в ее высококлассном исполнении. Ему присуща как точная самобытность, так и самые последние модные тенденции. Натуральные материалы в отделке интерьера — ценные породы дерева, вышитый шелк, сияющий хрусталь, замша тончайшей выделки, мягкая кожа, мрамор, агат и оникс — соединены с подлинным вкусом и изяществом. Красота обстановки здесь — совершенно новая, непохожая ни на одну другую. В ресторане несколько залов, организованных так, чтобы можно было проводить мероприятия как оживленные и светские, так и официальные и камерные.

Что непременно отведать:

- Камчатский краб, приготовленный четырьмя способами.
- Утка по-пекински с набором блинчиков, овощей и соусов.
- Дим-самы — одно из главных блюд кантонской кухни.

 Киевская

 Кутузовский пр., 2/1, стр. 6

 +7 (495) 785-77-70

 12.00–03.00

 Средний чек: 3500 руб.

 www.soluxeclub.com



Wang&Kim. Две фамилии — две кухни

В меню Wang&Kim блюда китайской и корейской кухни — именно поэтому название заведения состоит из самой распространенной китайской и корейской фамилий. Здесь не пытаются объединить два тренда — блюда кухонь двух стран здесь существуют автономно. В заведении разработана оригинальная барная карта из десятка авторских коктейлей на основе кимчи, кунжутного масла, соджу, экзотических фруктов, зеленого чая и специй. Помимо традиционных вин в Wang&Kim представлен азиатский крепкий алкоголь и пиво.

Что непременно отведать:

- Маринованные закуски панчан.
- Традиционная корейская лапша кук-су и крахмальная лапша чапче.
- Супы юккедян и кимчиге.
- Корейское и китайское барбекю на живом угле.
- Свирина «Юйсян».
- Панакота васаби.

 Парк культуры

 ул. Тимура Фрунзе, 11

 +7 (499) 130-81-71

 12.00–24.00

 Средний чек: 700–1500 руб.

 www.wangandkim.com



АМЕРИКАНСКАЯ И ЛАТИНОАМЕ- РИКАНСКАЯ КУХНЯ



«Бразилия». Креветки с тыквой

Кафе «Бразилия» открылось в августе 2015 г. За год существования его посетили 60 тыс. гостей, для которых было приготовлено более 30 тонн мраморного мяса «Блэк Ангус». Бразильская кухня исторически представляет собой смесь португальских, африканских и французских кулинарных традиций. Не выходя из «Кафе Бразилия» можно совершить кулинарное путешествие по стране начиная с юга Бразилии, где готовят креветки в тыкве и традиционный шашлык «шураско», до севера-востока, который славится рыбой, томленной в кокосовом молоке.

Что непременно отведать:

- Шашлык «шураско» с необычным названием «Вернись домой колобком».
- «Камарао на Моранга» — тигровые креветки в нежном тыквенно-сливочном соусе. Подаются с ароматным рисом по-бразильски.
- «Пиканья ди Пато» — утиная грудка, приготовленная в бразильской печи над открытым огнем. Подается с мини-салатом, медово-апельсиновым соусом и картофельным пюре с сыром.
- Салат с манго — листья салата со свежим манго, клубникой, виноградом и грецким орехом.

📍 Китай-город, Лубянка

📍 ул. Покровка, 1/13/6, стр. 2

☎ +7 (495) 628-67-67

🕒 пн–чт 09.00–24.00, пт 09.00–02.00, сб 12.00–02.00, вс 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.cdobmoscow.ru



«Каса Агава». Ресторан в мексиканском стиле

Каждая деталь интерьера «Каса Агава» привезена из Мексики. Яркие, сочные цвета, картины мексиканских художников, расписные тарелки и даже плитка на полу «работают» на аутентичную атмосферу. В меню богатый выбор блюд мексиканской кухни разных регионов страны: фахитос, кесадила, севиче и буррито, в основе которых лежат морепродукты, овощи, фасоль и кукуруза. Причем начинку для буррито, при желании, гость может сформировать сам. В ресторане звучат мексиканские песни в исполнении мариачи (гитаристы в костюмах и сомбреро), которые поднимают настроение, а вежливый персонал готов сделать все возможное, чтобы вечер удался.

Что непременно отведать:

- Самый большой в Москве буррито длиной 50 см.
- «Суп ацтека» на основе томатов с добавлением кукурузной лепешки, кусочков бекона и сметаны.
- Суп из морепродуктов «Паригуэла».
- Севиче — блюдо на основе семги или морепродуктов, маринованных в соке лайма со специями.
- Кесадила с курицей и грибами.

📍 Лубянка

📍 Большой Черкасский пер, 15-17, стр. 1

☎ +7 (495) 624-57-66

🕒 вс–чт 11.00–24.00, пт–сб 11.00–06.00

💰 Средний чек: 1950 руб.

🌐 www.casa-agave.ru



«Севичерия «Латинос» (бывший «Латинский квартал»). Солнечная Америка

В основе меню ресторана четыре главные кухни Латинской Америки — перуанская, мексиканская, бразильская и мясная аргентинская. Здесь подают около 30 видов севиче и тирадитос (блюдо из рыбы или морепродуктов), множество видов буритос, кесадила, такос и фахитос (лепешки со всевозможными начинками), мясные блюда бразильской и аргентинской кухонь, включая прославленное жаркое из пяти видов мяса — фейжоада. В баре около 120 видов текилы и 160 видов рома. Невиданное до этого предложение не только в России, но и во всем мире. По вечерам ресторан превращается в место с современной, тщательно отобранной музыкой и веселыми вечеринками.

Что непременно отведать:

- Кесадила с ягнёнком, халапеньо и маслинами.
- Такос с пряным крабом и таби́ко.
- Кукурузная торталья с мясом краба и пряной заправкой.

-  Киевская
-  Кутузовский пр., 2/1, стр. 6
-  +7 (495) 229-83-17
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 2000–2500 руб.
-  www.latinskykvartal.ru
- 



BAR BQ CAFE. И даже в пользу тигра

Bar BQ Cafe на Манежной площади — один из четырех ресторанов сети BQ, удобное место для москвичей и гостей столицы, которые знают толк в быстрой еде и ценят свое время. Здесь есть и хорошая мясная кухня, приправленная азиатскими мотивами, и впечатляющая барная карта с хорошим выбором коктейлей, вин и крепких напитков. Это отличное место, чтобы собраться большой компанией. Ресторанный холдинг «Тигрус», в который входят бары BQ, уже много лет выделяет средства на спасение амурского тигра. В Bar BQ Cafe есть несколько способов пожертвовать деньги тиграм: это блюда с «тигриной надбавкой» и ежемесячная Tigrus Party, определенный процент от них идет на благотворительность.

Что непременно отведать:

- Традиционный вьетнамский «суп фо» с говядиной.
- Свиные ребра BBQ.
- Black burger.
- Чизкейк «Солёная карамель» в стиле BQ.

-  Охотный Ряд, Площадь Революции, Театральная
-  Манежная пл., 1, стр. 2
-  +7 (495) 258-09-95
-  Круглосуточно
-  Средний чек: 1500 руб.
-  www.barbqcafe.ru
- 



Calicano. Мексиканско-калифорнийский рецепт

Каликано (Calicano) — так называют американцев родом из Мексики, а также это фамилия владельца ресторана с одноименным названием в Москве. Шеф-повар ресторана поварской школы Le Cordon Bleu хозяйничал на кухне The Church Key в Голливуде. Он принес атмосферу прославленного в кино и музыке голливудского бульвара Сансет в Большой Патриарший переулок в Москве. Здесь на открытой кухне готовят вкусную и весьма неприемлемую для московских гурманов еду, в которой органично сочетаются кулинарные технологии калифорнийской и мексиканской кухонь. По утрам сервируют завтраки, с 8.00 до 12.00.

Что непременно отведать:

- Пшеничная каша с черносливом и кокосовым молоком (на завтрак).
- Суп из болгарского перца гриль (суп-пюре на основе болгарского перца гриль с чоризо, цукини, с добавлением соуса мисо).
- Бургер с уткой (барбекю с салатом коул-слоу и соусом чипотле).

М Маяковская

📍 Большой Патриарший пер., 4

☎ +7 (985) 765-54-48

🕒 08.00–24.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.facebook.com/Calicano-872873172761514



Chicha. Еда по-перуански

В меню ресторана современной перуанской гастрономии Chicha представлены практически все основные направления кухни Перу: от ее индейских и креольских корней до блюд в стиле чифа и никкей, созданных переселенцами из Китая и Японии. За приготовлением блюд можно следить из-за стола chef's table, расположенного напротив открытой кухни. Хиты барной карты — перуанские коктейли сауэры и, конечно, сама чича — оригинальный кукурузный напиток с тонким фруктовым ароматом.

Что непременно отведать:

- Лосось с гуакамоле и соево-цитрусовой сальсой.
- Севиче из лосося с кукурузой канча, бататом и красным луком под соусом рокото.
- Каузас с осьминогом гриль и киноа фри.
- Суши никкей краб, авокадо, сливочный сыр и соус чимичурри.

М Баррикадная

📍 Новинский бульвар, 31 (Новинский пассаж)

☎ +7 (495) 725-25-79

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 2500 руб.

🌐 www.chicha.ru



Cuba Libre. Весело, по-кубински

Прийти сюда можно в любое время суток. Например, в шесть утра позавтракать. По аналогии со знаменитой страной, где долгие годы правил команданте Фидель, Cuba Libre называют «островом свободы» за раскованную атмосферу, где хочется снять галстук, хорошо перекусить, выпить что-нибудь необычное, пообщаться с друзьями, завести новые знакомства. Посетители дают высокую оценку коктейлям, которые предлагаются здесь в широчайшем ассортименте (около 200 видов), включая горячие. Помимо современных хитов, звучит музыка из известных кинофильмов. Здесь весело!

Что непременно отвеждать:

- Уникальный бургер на драниках.
- Мойва в кляре — популярное блюдо английской кухни.
- Тирамису — десерт собственного приготовления, один из лучших в Москве.

-  Чистые пруды
-  Покровка, 17, стр. 1
-  +7 (495) 624-07-18
-  Круглосуточно
-  Средний чек: 1000 руб.
-  www.barcubalibre.ru
- 



O2 Lounge. Ресторан-бар на террасе

Ресторан-бар O2 Lounge регулярно можно увидеть в рейтингах таких изданий как: Forbes, Architectural Digest, Conde Nast Traveller, The Times и другие. Он расположен на крыше отеля «Ритц-Карлтон Москва» на самой большой террасе Москвы, с которой открывается панорамный вид на Красную площадь и Кремль. Оазис покоя над шумными улицами столицы. Заведение специализируется на перуанской кухне, которую отличает обилие кукурузы, картофеля, ямса, других овощей, риса и острых пряностей. В оформлении интерьера явно видны южноамериканские мотивы. Активно использованы американский орех, окаменелое дерево, полированная медь, кожа и т.д. С вечера пятницы и до обеда понедельника ресторан-бар работает без перерывов и выходных.

Что непременно отвеждать:

- Перуанское сэвиче (на выбор: омар, осьминог, тунец, креветки, лосось, сибас).
- Картофельная запеканка «Кауса лименья» (на выбор: с камчатским крабом, с креветками, с треской, вегетарианская).
- Перуанское печенье с начинкой из сгущенного молока.

-  Охотный Ряд
-  ул. Тверская, 3
-  +7 (495) 229-01-09
-  12.00–02.00
-  Средний чек: 4000 руб.
-  www.ritzcarltonmoscow.ru
- 



Sombrero. По мексиканским рецептам

Его называют лучшим мексиканским рестораном Москвы днем, а вечером это уютный и зажигательный клуб, наполненный горячими латиноамериканскими мотивами. В меню — признанные мексиканские кулинарные хиты: тортильи, фахитас, буррито, тако, а также текила, мескаль и другие напитки. Здесь проходят вечеринки, клубные программы. В Sombrero эксклюзивный интерьер, обходительное обслуживание, шикарная карта блюд, привлекательные цены, акции и скидки! По пятницам и субботам в программе зажигательные DJ-сеты, бармен-шоу, живая музыка.

Что непременно отведать:

- «Кактус наполитос» — кактус маринованный, среднеострый.
- «Эль Сомбреро» — маринованная с медом, имбирем, горчицей и обжаренная утиная грудка с овощами.
- «Чили кон карне» — рубленая говядья вырезка с томатами, чили, сладким перцем, пряностями и кукурузными чипсами.
- Крем-суп из кукурузы с молоком, сыром и кукурузными начос (чипсами).

📍 Добрынинская

📍 ул. Большая Полянка, 51а/9

☎ +7 (495) 959-37-37

🕒 вс–чт 12.00–24.00, пт–сб 12.00–06.00

💰 Средний чек: 1000–1500 руб.

🌐 www.sombrero.ru



Torro Grill&Wine Bar. Отличные московские стейки

Первый Torro Grill в Москве открылся в 2007 г. на проспекте Вернадского. Его основатели своей задачей видели создание в столице места, где каждый мог бы попробовать вкусные блюда из свежего мяса за разумные деньги. Не зря был привезен из Аргентины четырехметровый гриль — единственный в городе. Все блюда готовятся на открытом огне на глазах у посетителя. Здесь не рекомендуют жарить мясо well done, а предлагают сначала разрезать стейк пополам, и если что-то не так, его дожарят. Много лет Torro Grill оправдывает звание «Самого доступного стейк-хауса Москвы». Из одного ресторана выросла целая сеть. Ее стейк-хаусы размещаются около станций метро «Пролетарская», «Павелецкая» и «Войковская». Флагманский ресторан сети находится на Белой Площади.

Что непременно отведать:

- Стейк «Лонг-Айленд», брускетта с ростбифом, бургер «Дон Антонио».
- Кальмары гриль с зеленым маслом.
- Фирменный суп с разварными говяжьими щечками, сахарной косточкой и печеным картофелем.

📍 Белорусская

📍 ул. Лесная, 5в

☎ +7 (495) 640-10-20

🕒 Круглосуточно

💰 Средний чек: 1300 руб.

🌐 www.torrogrill.ru



АВТОРСКАЯ КУХНЯ



«Винный базар на Комсомольском». Кависты вместо официантов

Открытый в феврале 2016 года «Винный базар на Комсомольском» отличается атмосферой демократичности, которая охватывает как стиль его интерьера, так и саму суть заведения. Вино здесь можно выпить за столиком, дополнив коллекцией авторских закусок, разными чикетти, ассорти сыров и нарезок, или купить бутылочку ароматного напитка домой. Руководствуясь принципом цена/качество и соображениями тщательной селекции, для клиентов «Винного базара на Комсомольском» отобраны более 300 экземпляров шампанского, игристого, белого, красного и розового вина. Особенностью заведения является то, что здесь нет официантов: вместо них работают специалисты по продаже элитного алкоголя — кависты.

Что непременно отвеждать:

- Улитки по-бургундски.
- Дорадо с морепродуктами.
- Салат фермерская буратта с томатами.

-  Парк культуры
-  Комсомольский пр., 14/1, корп. 2
-  +7 (499) 246-64-66
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 1000 руб.
-  www.vinniybazar.ru
- 



«Винный базар на Никитском». Вино, еда и атмосфера

В небольшом и по-домашнему уютном помещении «Винного базара на Никитском» гости чувствуют себя зваными. Большой винный стеллаж позволяют посетителям легко выбрать понравившийся напиток. В коллекции более 400 наименований вин с хорошим соотношением цена/качество, а отсутствие винной карты легко компенсирует помощь опытного сомелье. В меню классические винные закуски (тапас и брускетты) и полноценные блюда, в числе которых салат с кальмаром и фенхелем, ростбиф с томатами, мидии в томатном соусе и белом вине. «Издюминка» меню раздел «Антикондитерская», где представлены блюда, которые гости приехали видеть в разделе десертов.

Что непременно отвеждать:

- Эклер с начинкой из рыбных муссов и паштетов (с лососем и др.).
- Вафли из цукини с креветками (бургер).
- Чизкейк с лососем.
- Тирамиссу с вяленой свеклой.

-  Арбатская
-  Никитский бульвар, 12
-  +7 (499) 951-91-97
-  11.00–23.00
-  Средний чек: 700–1500 руб.
-  www.vinniybazar.ru
- 



«Никуда не едем». Гастрономического удовольствия ради

Гастробар «Никуда не едем» — неординарное заведение с авторской кухней. Лосось+тыква+пшено, помидоры+домашний сыр+соус из водорослей, кизилловый сорбет+свекла+кунжут — здесь повара ищут и находят необычные сочетания привычных продуктов. Барная карта составлена с учетом нового европейского тренда — напитки готовятся из овощей — и разделена на четыре главы: «Перец», «Свекла», «Морковь», «Огурец». В каждом разделе — по четыре коктейля, по-разному раскрывающих вкус главного ингредиента:

от кисло-сладкого, как, например, «Рэд Саффра», где свекла объединена с ромом, малиной и красным базиликом, до сладко-горького «Бородинского», в котором ей подыгрывает ржаной дистиллят, красный вермут и сироп из кваса.

Что непременно отведать:

- Московский Том-ям — традиционный тайский суп с русской классикой — солянкой.
- Оладьи из тыквы с прошутто.
- Десерт «Хурма и халва» с заварным кремом из подсолнечника и мороженым из гречки.

📍 Баррикадная, Краснопресненская, Улица 1905 года

📍 ул. Рочдельская, 15, стр. 8

☎ +7 (495) 926-23-22

🕒 вс–чт 11.00–24.00, пт–сб 11.00–03.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.nikudaneedem.ru



AQ Kitchen. Почерк мастера

В ресторане AQ Kitchen. Шеф-повар заведения Адриан Кетглас старается следовать гастрономическим трендам, чтобы предлагать гостям необычные блюда. Он утверждает, что каждая позиция меню передает его авторский почерк, а главное — будет сытной и с «изюминкой». Винная карта состоит из так называемых smartbuy вин: цена напитка полностью соответствует его качеству. Вина представлены различными регионами, в том числе теми, которые редко встречаются на российском рынке. В этом году AQ Kitchen занял третье место в ресторанном рейтинге WHERE TO EAT 2016.

Что непременно отведать:

- AQ паштет из птицы с маринованными в специях яблоками.
- Тар-тар из говядины на чипсах с горчичным кремом.
- Карпаччо из сибаса с цитрусовыми слезами и муссом из сои и мирина.
- Тапас-сет: андалузское гаспачо, хрустящая раковина с лососем и кокосовой икрой, ростбиф с маринованным перцем и песто, шукрут из красной капусты с телячьими колбасками.
- Ледяной купол из кокоса с ананасовым сорбетом.

📍 Белорусская

📍 ул. Большая Грузинская, 69

☎ +7 (499) 393-32-24

🕒 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.adrianquetglas.com



Funny Cabany. Все дело в необычности

Стейк-хаус Funny Cabany — место, где можно поесть мясо в самых разных видах, а также рыбу и морепродукты. В оригинальном интерьере использованы как разные предметы (старый велосипед или бочки), так и множество живых растений. Главный дизайнерский герой ресторана — кабанчик Фани. Каждое блюдо имеет авторский рецепт и сервировано с ноткой необычности. Лидерами ингредиентов нового меню стали томаты из Средней Азии, сертифицированные в Италии сыры из Подмосковья, грибы из Восточной Азии, тунец с острова Шри-Ланка, бараньи ножки из Дагестана и красный портвейн. Баром заведения заведует лучший бармендер России 2016 г.

Что непременно отведать:

- Палтус с черным ризотто.
- Грушевый пирог с соленой карамелью.
- Крем-суп из зеленой спаржи с копченой неркой.
- Осьминог на гриле с картофелем и листьями шпината.

📍 Пушкинская

📍 ул. Малая Дмитровка, 5/9

☎ +7 (985) 220-25-02

🕒 пн–пт 12.00–24.00, сб, вс с 12.00 до ухода последнего гостя

💰 Средний чек: 1500–2500 руб.

🌐 www.cabany.ru



GOODBEEF Steak-café. Стейк как он есть

Флагманское кафе сети GOODBEEF расположено недалеко от Красной площади и готово принять самых преданных любителей мясных блюд и особенно стейков. Зайдя в заведение с простым, но уютным интерьером, характеризующимся использованием современных технологий, цветовых решений и материалов, можно попробовать самую лучшую мраморную говядину в России. При этом гость выбирает стейк из соответствующего отруба (риб-ай, стриплойн, филе), способ приготовления картофеля на гарнир (запеченный целиком, картофель-фри или пюре), один из двух предлагаемых салатов и вариантов его заправки и соус. Меню кафе не ограничивается мясными блюдами: здесь всегда есть свежие салаты, тающие во рту десерты, неплохой выбор импортного пива и достойная винная карта. Предлагаются бизнес-ланчи и детское меню.

Что непременно отведать:

- Стейк Рибай с салатом, гарниром и соусом на выбор.
- Нежные свиные ребра под луком фри и бальзамическим медовым соусом.
- Фирменный GOODBEEF-бургер.

📍 Китай-город, Площадь Революции, Лубянка

📍 Большой Черкасский пер., 15-17, стр.1

☎ +7 (495) 220-13-20

🕒 11.00–23.00

💰 Средний чек: 1200 руб.

🌐 www.goodbeef.ru



La Stanza. Место смешения стилей

Винный бар Юлии Высоцкой La Stanza — прекрасное место для делового обеда с коллегами, романтического ужина за бокалом вина и дружеской посиделки в уютных интерьерах. Здесь богатая, мастерски составленная винная карта, а шеф-консультантом La Stanza с недавних пор выступает легендарный французский специалист в области кулинарии. Меню интернационально: в нем израильский кускус с подмосковными лисичками, ближневосточный хумус с армянским мацони, французская бриошь из гречневой муки, мексиканское гуакамоле с юзу, греческое ктипити с фета и еще множество любопытных рецептов. Отдельно стоит отметить подачу блюд, в которой просматривается авторский стиль.

Что непременно отведать:

- Салат с крабом, карамелизированным грейпфрутом, авокадо и креветками.
- Черное ризотто с кальмарами, креветками и гребешками.
- Израильский кускус с лисичками, шалфеем и тыквой.
- Судак с цуккини, баклажанами, вялеными томатами, песто и каперсами.

-  Кузнецкий Мост
-  ул. Кузнецкий Мост, 21
-  +7 (495) 135-14-13
-  вс–чт 12.00–24.00, пт–сб 12.00–03.00
-  Средний чек: 1500–2000 руб.
-  www.cafelastanza.ru
- 



Meat Puppets Bar&Meatarea. #Ешькоровуцеликом

Бар и ресторан Meat Puppets Bar&Meatarea, расположенные в центре Москвы, являются частью одного большого стильного пространства под названием One Door Community. Ресторан славится тем, что здесь подают стейки не только из классических частей говядины, но и из ее альтернативных видов (хвостов, щек и т. д.). Отсюда и девизом Meat Puppets — хэштег #ешькоровуцеликом. В меню — выдержанные бычьи хвосты, говяжьи щеки с кускусом и мозговые косточки с текилой. Здесь подают девять видов стейков из альтернативных отрубов. Для любителей классики предлагаются «Рибай» и «Нью-Йорк».

Что непременно отведать:

- Тартар из рубленой говядины с сайоли и гренками.
- Стейк из альтернативных отрубов.
- Чизкейк в беконе — сочетание сладкого и соленого. Горячий десерт, который не может оставить равнодушным.

-  Менделеевская, Новослободская
-  ул. Новослободская, 16а
-  +7 (495) 787-34-02
-  вс–чт 12.00–24.00, пт, сб. 12.00–03.00
-  Средний чек: 1500 руб.
-  www.meatpuppets.ru
- 



Sabor de la Vida. Когда каждый гость — король

Под брендом Sabor de la Vida («Вкус жизни») объединены единой концепцией ресторан с вкусной авторской кухней, обширная винотека, сигарный салон, закрытый сигарный клуб и кулинарная студия «ВкусoТеррия». Интерьер заведения выполнен в классическом стиле с использованием натурального дерева и пастельных тонов. Гнутые ножки, уютные кресла, качественная посуда и безупречный стиль во всем. Гостеприимство, искренность и радушие наполняют здесь каждый квадратный метр, и вы обязательно почувствуете, что каждый гость — король.

Что непременно отведать:

- Foie gras con manzana — знаменитая фуа-гра, натуральный мед, французский коньяк и яблоки.
- Теплый салат с фуа-гра, перепелкой и карамелизированным яблоком под соусом Кальвадос.
- «Буйабес» — блюдо, достойное богов. По легенде, именно им древнегреческая богиня Афродита ежедневно кормила своего мужа Гефеста.

 Улица 1905 года, Беговая

 ул. 1905 года, 10, стр. 1

 +7 (499) 259-96-10

 12.00–24.00

 Средний чек: 2000 руб.

 www.facebook.com/Sabor-de-la-Vida-ресторан



Twins. Традиционно и современно

В переводе с английского Twins означает «близнецы» и здесь говорит о том, что этот ресторан основан братьями-близнецами. Яркое меню на основе российских продуктов они придумали вдвоем. Оно выражает их видение современной русской кухни — постоянно изменяющейся, но сохраняющей традиционные вкусы и ингредиенты. Меню поделено на категории: «овощи», «злаки, крупы, пасты и...», «рыба и морепродукты» и «мясо». Внутри каждого раздела представлены как холодные и горячие закуски, так и основные блюда. В 2015 г. Twins удостоен премии журнала Timeout «Лучший новый ресторан года».

Что непременно отведать:

- Салат с печеными томатами и хлебом из водорослей.
- Перловка, запеченная в корне сельдерея в соленом тесте.
- Шея быка со свеклой, трюфельным соусом и «фондю» из алтайского сыра.
- Строганина из рыбы муксун с соусом из анчоусов.

 Тверская, Пушкинская, Чеховская

 ул. Малая Бронная, 13

 +7 (495) 695-45-10

 12.00–23.00

 Средний чек: 2500 руб.

 www.twinsmoscow.ru



ПАНОРАМНЫЕ РЕСТОРАНЫ



«Карлсон». Итальянские мотивы

Ресторан «Карлсон» расположен на крыше бизнес-центра Central City Tower, с которой открывается панорамный вид на Кремль и Замоскворечье. Здесь делают акцент на локальные продукты: российскую мраморную говядину, рыбу, морепродукты и фермерскую птицу. В меню ресторана есть раздел «От шефа», где шеф-повар представляет сезонные блюда, свои идеи и авторские находки. По будням с 12 до 16 часов в «Карлсоне» действуют обеденные сеты, которые меняются каждую неделю. А днем для гостей есть приятный бонус — по будням до 16.00 действует скидка 20% на основное меню.

Что непременно отведать:

- Буррата с баклажанной икрой.
- Теплое карпаччо из картофеля с осьминогом и рагу из рапана.
- Спагетти с вонголе, боттаргой и трубочом.
- Подкопченный молочный поросенок по-сардински — большое блюдо для компании, которое можно разделить на 2–3 персоны.

📍 Новокузнецкая

📍 Овчинниковская наб., 20/1 (БЦ «Централ Сити Тауэр»)

☎ +7 (495) 280-04-28

🕒 С 12.00 до ухода последнего гостя

💰 Средний чек: 2000 руб.

🌐 www.ginza.ru/msk/restaurant/karlson



«Седьмое небо». Выше всех в России

Легендарный ресторанный комплекс «Седьмое небо» на самой высокой в Европе Останкинской телебашне расположен на высоте 100-этажного небоскреба на высотах 328–334 м! Здесь можно не только вкусно поесть, но и встретиться с друзьями, устроить романтическое свидание — к услугам гостей несколько уровней ресторанного комплекса. В ресторане вращающийся пол. Полный оборот совершается за сорок минут, что дает прекрасную возможность любоваться Москвой во время еды. Над ресторанным комплексом на высоте 348 метров расположена самая высокая в России смотровая площадка телебашни. В хорошую погоду радиус просмотра равен примерно 60 км.

Что непременно отведать:

- Салат «Цезарь» — вместо сухариков его приправляют воздушным диким рисом.
- Черные пельмени из трех сортов мяса. Черный цвет тесту придают чернила каракатицы.
- Яблочное тирамису. Неповторимый вкус традиционному итальянскому десерту из сыра маскарпоне придают яблоки, которые в протертом виде добавляются в это лакомство.

📍 ВДНХ, Марьино Роща

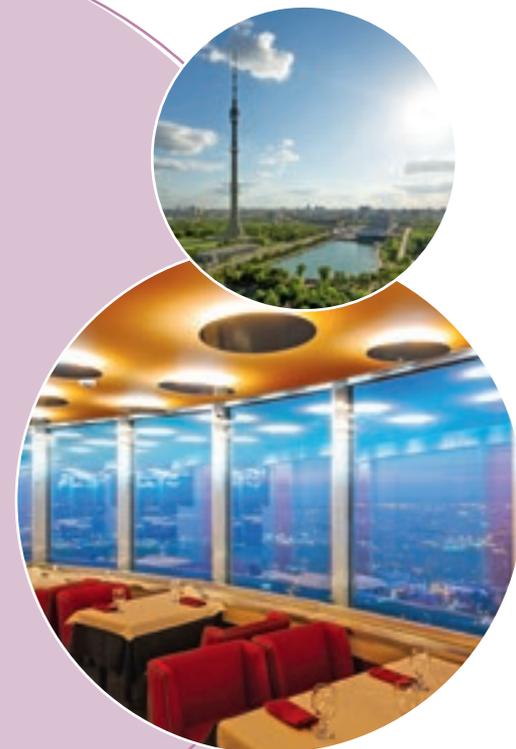
📍 ул. Академика Королева, 15, стр. 2

☎ +7 (495) 926-61-25

🕒 Бистро: 10.30–20.00, кафе: вс–чт 12.00–23.00, пт–сб 12.00–24.00

💰 Средний чек: 1500 руб.

🌐 www.tvtower.ru



«Трамплин на Воробьевых». Вся Москва под ногами

Ресторан «Трамплин на Воробьевых» — это новая грузинская и европейская кухня, приправленная завораживающими видами Москвы на высоте 178 метров. Особенность заведения — яркий интерьер, украшенный расположенным в зоне бара мотоциклом 1938 года. Пространство ресторана разделено на пять независимых зон: балкон с панорамными окнами, элегантный основной зал, лаунж-бар, банкетный и VIP-зал. Меню ресторана не менее интересное, чем интерьер. Здесь царит смешение кухонь и культур с обязательным салатом «Цезарь» и тартаром, том-ямом и домашней лапшой, хачапури, с питерской корюшкой в японском стиле и черноморской барабулькой, бефстрогановом и утиной ножкой Хой Син с лапшой из цукини.

Что непременно отведать:

- Салат из обжаренного мини-картофеля с копченой уткой и тар-таром из огурца.
- Щавелевый суп с белыми грибами.
- Топ-блейд стейк на гриле с помидорами и кабачками.

- 📍 Воробьевы горы
- 📍 ул. Косыгина, 28
- ☎ +7 (910) 480-22-11
- 🕒 С 12.00 до ухода последнего гостя
- 💰 Средний чек: 2500 руб.
- 🌐 www.tramplin-rest.com
- ♿



City Space Bar & Restaurant. Космическое удовольствие

Один из самых высоких панорамных баров и ресторанов российской столицы расположен на 34-м этаже пятизвездного отеля «Swissotel Красные Холмы Москва». С 140-метровой высоты как на ладони видны извивающаяся линия Москвы-реки, шпили московских высоток, стены древнего Новоспасского монастыря, тонкий шпиль Останкинской башни. Снаружи ресторан напоминает летающую тарелку, приземлившуюся на крышу небоскреба. Коктейльное меню бара состоит из авторских рецептов и необычной интерпретации классики, блюда ресторана вторят этой концепции. Ежегодно заведение занимает высокие позиции в престижных международных рейтингах.

Что непременно отведать:

- Маринованная говядина Татаки.
- Салат с сашими.
- Охлажденный свекольный суп.
- Яичная лапша с мясом краба.

- 📍 Павелецкая
- 📍 Космодамианская наб., 52/6 («Swissotel Красные Холмы Москва», 34-й этаж)
- ☎ +7 (495) 221-53-57
- 🕒 16.00–02.00
- 💰 Средний чек: 3000 руб.
- 🌐 www.cityspacebar.com
- ♿



Kalina bar. Кухня на высоте

Панорамный ресторан в центре Москвы на 21-м этаже гостиничного комплекса Lotte Plaza объединяет клуб и ресторан с особенной атмосферой, залом караоке и летней верандой. Впечатляет современный интерьер с обилием белого и черного, стекла и металла, а также выполненными в уникальном стиле светильниками. Особый шик заведению придает панорамный вид из его окон: как на ладони видны московские высотки и улицы столицы, освещенные множеством фонарей. К услугам гостей авторское, европейское и японское меню, а также разнообразный выбор десертов. Командует кухней итальянский шеф-повар.

Что непременно отведать:

- Нежный салат из кролика с финиками.
- Авторский оригинальный салат из телятины с инжиром и муссом из фисташек.
- Изысканная горячая закуска из гребешков с пюре из сельдерея с черным трюфелем.

 Смоленская

 Новинский бульвар, 8 (отель Lotte Plaza, 21-й этаж)

 +7 (495) 229-55-19

 12.00–06.00

 Средний чек: 3500 руб.

 www.kalinabar.ru



Sixty. С видом на столицу

Sixty — один из самых высоко расположенных ресторанов в Европе. Здесь хорошо любоваться рассветами и закатами — каждый час окна ресторана открываются с помощью специальных механизмов, и гости могут любоваться видами Москвы с высоты 225 метров. В ресторане играют лучшие диджеи, проходят громкие вечеринки с участием именитых гостей. Sixty обладает множеством престижных ресторанных премий. Например, в 2014 г. был присвоен титул лучшего панорамного ресторана. Также Sixty включен в Louis Vuitton City Guide как ресторан, рекомендованный для посещения в российской столице.

Что непременно отведать:

- Sixty Бургер.
- Салат «нисуаз» с обжаренным тунцом и листьями салата.
- Суп из краба и молодой кукурузы на кокосовом молоке.
- Креветки Васаби.
- Черничный пирог.

 Выставочная, Деловой центр

 Пресненская наб., 12 («башня Федерация», 60-й этаж)

 +7 (495) 653-83-69

 С 12.00 до ухода последнего гостя

 Средний чек: 3500 руб.

 www.ginza.ru/msk/restaurant/Sixty



Sky Lounge. Стол, накрытый над Москвой

Ресторан Sky Lounge находится на 22 этаже Российской академии наук. Это одно из лучших мест в Москве, где можно вкусно поесть, любуясь незабываемым видом столицы с высоты. Отсюда хорошо наблюдать за салютом. Здесь несколько залов. Особенно хорошо на террасе. В меню блюда авторской, а также европейской и японской кухонь. Этажом выше расположен VIP-зал для специальных мероприятий. А у входа в здание находится впечатляющая смотровая площадка.

Что непременно отведать:

- Луковый суп с хрустящим пирогом из говядины.
- Котлеты из камчатского краба и креветок с картофельным пюре и соусом «Васаби».
- Стейк из дикого палтуса. Подается с молодым картофелем и соусом из зеленого лука.
- Свинина с овощами в восточном стиле.

-  Ленинский проспект
-  Ленинский пр., 32а
-  +7 (499) 649-70-95
-  вс–ср 13.00–24.00, чт–сб 13.00–01.00
-  Средний чек: 4000 руб.
-  www.skylounge.ru
- 



White Rabbit. «Вперед в прошлое»

White Rabbit — флагманский проект холдинга White Rabbit Family (WRF), панорамный ресторан с роскошным видом на исторический центр Москвы. В меню блюда современной русской кухни в исполнении одного из ведущих российских поваров. В 2015 г. White Rabbit занял 23-е место в мировом рейтинге The World's 50 Best Restaurants. Наряду с меню a la carte шеф-повар предлагает дегустационный сет из сезонных локальных продуктов. В январе 2016 г. был представлен сет «Вперед в прошлое», основанный на текстах «Домостроя» и исторических хрониках XV–XVI вв. В нем гармонично сочетаются традиционные вкусы русской кухни с иностранными заимствованиями. Раз в неделю в гастробаре ресторана проходят уникальные гастрономические спектакли.

Что непременно отведать:

- Краб, морковь, щучья икра и просоленный желток.
- Ряженка из лебяжьих печенок и пастила из антоновки.
- Сладкое мясо телянка, жареные лисички и яблочная пастила.
- Заливное из боровиков и сливочный хрен.

-  Смоленская
-  Смоленская пл., 3 (Смоленский пассаж)
-  +7 (495) 663-39-99
-  12.00–24.00
-  Средний чек: 3500 руб.
-  www.whiterabbitmoscow.ru
- 



ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ТЕЛЕФОНЫ ЭКСТРЕННЫХ СЛУЖБ

Пожарная служба.....	101
Полиция.....	102
Скорая помощь.....	103
Единая круглосуточная служба помощи.....	112

СПРАВОЧНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ

Бесплатная справочная служба.....	09
Платная справочная служба.....	009
Служба точного времени.....	100
Пропали документы.....	+7 (499) 978-46-24
Дорожное происшествие.....	+7 (495) 623-49-09
МИД России.....	+7 (499) 244-16-06
Консульский департамент МИД России.....	+7 (499) 244-45-81

ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ

Московский туристский портал

www.travel2moscow.com

Обзорные экскурсии по городу на двухэтажных автобусах —

www.city-sightseeing.ru/mow

Прогулки и экскурсии на теплоходах по Москве-реке —

www.cck-ship.ru, www.radisson-cruise.ru

Городской велопрокат — www.velobike.ru

Карта гостя Москвы — www.moscowpass.com/ru

Информация о городских фестивалях — www.mos.ru/city/seasons/

ТРАНСПОРТ

Для того чтобы добраться из аэропорта или в аэропорт, лучше всего воспользоваться услугами скоростного поезда «Аэроэкспресс». Поезд курсирует между Москвой и аэропортами Внуково, Домодедово и Шереметьево. Заказать билет на «Аэроэкспресс» можно на официальном сайте www.aeroexpress.ru.

По городу можно передвигаться на метро, трамваях, троллейбусах, автобусах, маршрутных такси. Метро открывается в 5.30 утра и работает до 01.00 ночи.

Основная часть маршрутов наземного транспорта начинает работу в 5.30 и заканчивает в 01.00.

Международный аэропорт Шереметьево.....	+7 (495) 578-65-65
Международный аэропорт Домодедово.....	+7 (495) 933-66-66
Международный аэропорт Внуково.....	+7 (495) 937-55-55
Единый информационно-сервисный центр РЖД.....	+7 (800) 775-00-00
Аэроэкспресс. Скоростные поезда в аэропорты.....	+7 (800) 700-33-77



ПРАВИТЕЛЬСТВО
МОСКВЫ

ТУРИСТСКИЙ CALL-ЦЕНТР

Актуальная туристская информация о Москве на русском, английском, немецком, французском и китайских языках.

Тел.: 8 800 302-31-12 и 8 800 350-51-12

для бесплатных обращений с мобильных телефонов российских операторов и городских телефонов РФ.

Тел.: + 7 (495) 587-71-12

для звонков в Россию из-за рубежа, а также с мобильных номеров иностранных операторов туристами, находящимися в РФ.

Оплата по тарифам оператора.

ПОДГОТОВЛЕНО ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО), объединяющая ведущих представителей ресторанного и гостиничного бизнеса России, создана с целью развития индустрии гостеприимства, разработки ее стандартов и правил профессиональной деятельности.

Ассоциация образована в 1996 г. в Москве. Она стала первым в современной России профессиональным объединением владельцев ресторанного бизнеса. У истоков создания стоят ведущие рестораторы столицы: Игорь Бухаров, Андрей Деллос, Аркадий Новиков, Ростислав Ордовский-Танавский Бланко, Роман Рожниковский и другие.

ФРИО поддерживает российские предприятия индустрии гостеприимства всех уровней и направлений, а также представляет их интересы за рубежом. Официальные представители ассоциации есть в Великобритании, Германии, Франции, Испании, Португалии, Швейцарии и Венгрии.

Тел.: + 7 (495) 726 38 80

e-mail: info@frio.ru www.frio.ru

© По заказу Правительства Москвы, 2016 ООО «Турбизнес» Тираж: 12 000 экз.

Иллюстрации: рестораны города Москвы, фотобанк «Лори», Правительство Москвы, архив ООО «Турбизнес».

Распространяется бесплатно.



Московский
Транспорт

✈️ SVO
Аэропорт Шереметьево
Sberemet'yevy airport
DEF CA



- 1 Сокольническая линия
- 2 Центральная линия
- 3 Арбатско-Покровская линия
- 4 Филёвская линия
- 5 Калининская линия
- 6 Кольцевая линия
- 7 Калужско-Рижская линия
- 8 Тимарско-Красносельская линия
- 9 Калужская линия
- 10 Солнцевская линия
- 11 Серпухово-Тимирязевская линия
- 12 Люблинско-Дмитровская линия
- 13 Тетянин пересадочный мост
- 14 Тимирязевская — ул. Сергея Эйзенштейна (монорельс)
- 15 Московское центральное кольцо
- 16 Дорожно-моторная линия
- 17 Наземные пересадки
- 18 Пересадочные станции метро
- 19 Станции, приспособленные для проезда инвалидов
- 20 Станции, приспособленные для проезда пассажиров с колясками

- ✈️ DME Аэропорт Домодедово
- ✈️ SVO Аэропорт Шереметьево
- ✈️ VKO Аэропорт Внуково
- ✈️ Звездный вокзал и станции
- ✈️ Автобусные маршруты до аэропортов
- ✈️ Аэроэкспрессы
- ✈️ Вокзалы
- ✈️ Железнодорожные станции

Линия экстренных вызовов:
8 499 787-25-86

Контакт-центр
Московский транспорт:
8 495 539-54-54
3210 (вечерняя смена)
www.transport.mos.ru
vk.com/transportmos

Сервисный центр
«Московский транспорт»:
Старая Басманная ул., д. 20, корп. 1

Метрополитен работает с 5:30 утра до 1 часа ночи
Hours of operation: 5:30 a.m. to 1 a.m.



Схема создана в Студии Артлегов. Лексика. Версия 3.1.1-C, август 2016 г.

МОСКВА
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ