

PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

TRAVELLER

Лучшие бальнеологические курорты

Аида Алиева
о Казахстане

WEEKEND

ТЕЛЬ-АВИВ

ПОСТОЯННЫЕ АВТОРЫ

Марк Гарбер, Андрей Деллос,
Дмитрий Савицкий, Ирина Почитаева,
Ян Яновский, Лука Дель Боно, Дарья
Авен, Виктория Филимонова

АВТО

УЗБЕКИСТАН

16+

Н О Я Б Р Ъ 2 0 1 7

50 BEST RESTAURANTS OF THE WORLD

Григорий Березкин, Александр
Чигиринский, Ксения Собчак,
Аркадий Новиков, Игорь
Витошинский и многие другие
о любимых ресторанах

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ



ВНЮМЕРЕ

Н о я б р ь 2 0 1 7

PRIME

- 12 **Открытия**
Москва, Маврикий
- 14 **События**
Москва, Санкт-Петербург,
Амстердам, Женева, Милан
- 16 **Украшения**
Горный хрусталь
- 17 **Часы**
Мужские новинки
- 18 **Weekend**
Тель-Авив
- 20 **Автор**
Андрей Деллос
о Café Pouchkine в Париже
- 22 **Автор**
Марк Гарбер
о тренде на фастфуд
- 23 **Автор**
Ян Яновский
о семье и ресторане Арзак

PRIME

- 24 **Автор**
Интервью Ирины
Почитаевой с Сергеем
Карякиным
- 26 **Автор**
Дмитрий Савицкий
о ресторане, которого нет
- 27 **Insider**
Дарья Авен о ресторанных
трендах Нью-Йорка
- 28 **Insider**
Лука Дель Боно
о еде как приключении
- 29 **Афиша. Лондон**
- 30 **Маршрут**
Казахстан Аиды Алиевой
- 34 **Впечатления**
Василиса Кузьмина о свадьбе
в Марокко
- 38 **Авто**
Узбекистан

| Royal Mansour Marrakech, Марокко |

ВНЮМЕРЕ

Н О Я Б Р Ъ 2 0 1 7



PRIME

- 40 **Яхты**
Вокруг света за 114 дней
- 43 **Prime 101**
- 60 **50 лучших ресторанов мира**
- 62 **Q&A**
Григорий Березкин, Александр Чигиринский, Константин Ремчуков, Ксения Собчак, Полина Киценко, Анастасия Задорина и наши постоянные авторы
- 64 **Q&A**
Борис Зарьков, Александр Раппопорт, Аркадий Новиков, Игорь Витошинский, Андрей Зайцев, Александр Орлов, Алексей Васильчук, Александр Кан
- 66 **Spa**
Топ-10 бальнеологических курортов мира

PRIME

- 69 **Beauty**
Виктория Филимонова о борьбе с пигментацией, ароматы и новости ноября
- 72 **Awards**
Участники премии Prime Traveller Awards
- 74 **Отели**
Мальдивы, Дубай
- 78 **Выбор**
- 80 **Мастер**
Максим Каширин и Николас Сестито
- 84 **Хроника**
- 86 **Афиша**
- 90 **PS**
Михаил Гохнер



МААЕМО RESTAURANT
Осло, Норвегия

Я

из тех женщин, кто буквально год назад, то есть уже после своих 35, путем многочисленных тренировок научился-таки готовить сырники и еще три с половиной блюда по рецептам из интернета. И лишь потому, что захотелось радовать мужа, когда он возвращается из командировок (к счастью, не очень частых). У нас дома даже появилось несколько сковородок разного диаметра и разной глубины. До этого я всю жизнь довольствовалась маленькой, возможно, даже детской, купленной где-то «на кассе».

Надо сказать, что и мама моя готовила всю жизнь только свои коронные три блюда – курицу в духовке, плов (опять же с курицей) и торт «День и ночь» со светлыми и темными коржами. Зато мама всегда много и интересно работала, отлично выглядела, умела пошутить и задорно посмеяться. И я росла на ее примере. Так что про путь к сердцу мужчины через желудок пришлось забыть. И сегодня я точно знаю, что моя дорога в итоге была ничуть не менее эффективной. Мужа моего кулинарией удивить сложно: он и сам прекрасно готовит с 10 лет, плюс увлечение бодибилдингом накладывает определенные требования на ежедневный рацион – еда ему приходит в контейнерах от людей, которые умеют не просто готовить, но и считать количество белков, жиров и углеводов.

И пока любимый сильно занят работой и от лучших домашних ужинов временно пришлось отказаться, мы искренне желаем процветания всем знающим свое дело рестораторам. А читателям, уверена, будет крайне полезен наш ежегодный гид по лучшим ресторанам Москвы!

Лена Гранжа

PRIME

TRAVELLER

Редакция

Редакционный директор
ЭЛЛЕН ФЕРБЕЕК

Главный редактор
и издатель
ЕЛЕНА ГРАНЖА
e.granja@korsamedia.ru

Управляющий редактор
ВАРВАРА БРУСНИКИНА
v.brusnikina@korsamedia.ru

Арт-директор
ЕКАТЕРИНА НИЖАРАДЗЕ
e.nizharadze@korsamedia.ru

Редактор, beauty-редактор
ИРИНА БАГАЕВА
i.bagaeva@korsamedia.ru

Корректор
АННА ДАВЫДОВА

Коммерческий отдел

Директор по рекламе
ИРИНА ЧУЖАКОВА
i.chuzhakova@korsamedia.ru

ООО «Корса Медиа»

Генеральный директор
ИРИНА БУРЯКОВА
irinabur@korsamedia.ru

Финансовый менеджер
ИРИНА МУФАЗДАЛОВА
i.mufazdalova@korsamedia.ru

Над номером работали:

Нина Спиридонова,
Мария Никулина,
Татьяна Маркова,
Мария Иванова,
Оксана Середенко,
Анна Исаева
Анна Лебедева

Предпечатная подготовка
Smartpixels, Россия, 127018,
Москва, ул. Полковая, 3, стр. 3

Печать
ООО «Первый полиграфический
комбинат», Россия, 143405,
Московская обл., Красногорский
р-н, п/о Красногорск-5,
Ильинское ш., 4-й км

Адрес редакции
Россия, 125167, Москва,
Ленинградский пр-т, 39, стр. 80
БЦ SkyLight, 23-й эт.

Тираж 45 000 экз.

Распространяется
бесплатно

Учредитель и издатель журнала
ООО «Корса Медиа»,
Россия, 125167, Москва,
Ленинградский пр-т, 39, стр. 80

Prime Traveller №8 (71),
ноябрь 2017 г.

Выход в свет – 27.10.2017 г.

Свидетельство о регистрации
СМИ пи № фс77-64823 выдано
Федеральной службой по надзору
в сфере связи, информационных
технологий и массовых
коммуникаций (Роскомнадзор)
02.02.2016

Перепечатка и любое
воспроизведение материалов
и иллюстраций из нашего журнала
возможны лишь с письменного
разрешения редакции

Издание предназначено
для лиц старше 16 лет

Главный редактор
Силва Гранжа Е.А.

НА ОБЛОЖКЕ GETTY IMAGES

| One&Only Le Saint Géran, Маврикий |

PRIME

Открытия



Rice is Nice

Факт. Ресторан расположен по соседству с «Жизнь Пи» и бутиком Игоря Чапурина.

Rice is Nice

Проект Кирилла Гусева и Игоря Чапурина. Концепция заведения строится вокруг риса и всевозможных его интерпретаций в азиатской, европейской и авторской кухне. Шеф-повар виртуозно смешивает традиции высокой кухни Китая и Японии и новые веяния западной кулинарной традиции. Актуальная сегодня эклектика проникает и в барную карту, в которой можно обнаружить передовые коктейли. Странники здорового питания найдут в меню внушительный выбор healthy drinks, в том числе детокс-смузи и овощные миксы. Владельцы обещают развлекать гостей сетями модных диджеев и концептуальными вечеринками.

→ Саввинская наб., 21а, стр. 1



РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

AVIV Express

Кошерная кулинария от Уильяма Ламберти и Бруно Марино в двух шагах от Бронных улиц. Любой закон вносит ясность, а когда он, как кашрут, касается еды, все становится предельно прозрачным: откуда продукты, мясо каких животных используется, каким образом оно было добыто и при каких условиях приготовлено. Кошерность – это знак качества, и вовсе не обязательно быть правоверным евреем, чтобы позволить себе в AVIV Express легкий и здоровый завтрак, обед или ужин. Навынос можно заказать традиционные блюда к Шаббату, также работает доставка и кейтеринг.

→ Богословский пер., 5



Уильям Ламберти

Моника

Ресторан напротив парка «Усадьба Трубецких» в Хамовниках» с домашней атмосферой, свойственной заведениям на Патриарших, итальянской кухней и бруклинской пиццей от Айзека Корреа. Пицца занимает в меню центральное место. Еще один немаловажный бонус – внимание, которое здесь уделяют детям: для малышек обустроена игровая зона на втором этаже.

→ ул. Трубецкая, 10

Залечь на дно

Гастрономическая концепция ресторана сочетает в себе узкую продуктовую специализацию и обширную географию: в меню представлены блюда из всевозможных ракушек – от мидий и вонголе до морских ножей – и донных рыб – от солнечника и камбалы до морского черта, при этом меню каждый месяц меняет географическую привязку. Планируется, что за месяцы работы проект поочередно обыграет все кухни мира, сохраняя фокус на обитателях морского дна: от Норвегии и Аргентины до Японии и Гавайев.

→ Трехпрудный пер., 10/2



МАВРИКИЙ
One&Only Le Saint Géran

Скрытый в безмятежной лагуне отель распахнет двери после масштабной реконструкции. В обновленных интерьерах гармонично сочетаются колониальная архитектура и арт-объекты современных художников Маврикия, в новом Club One гости курорта найдут спортивные площадки мирового уровня, в павильоне водных видов спорта – байдарки и серфинг, рыбалку и лазерный яхтенный спорт, а к знакомому гостям ресторану La Terrasse примкнул Tapasake с паназиатской кухней и молекулярными коктейлями и еще три ресторана.

→ *Пост де Флак, о. Маврикий*

ОТЕЛИ



МОСКВА
Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park

Новый отель сети Hyatt удачно расположен вблизи стадиона «ВТБ Арена» и Петровского парка, что делает для его гостей одинаково доступным и исторический центр города, и аэропорт «Шереметьево». Элегантный интерьер всех 298 номеров выполнен из натуральных материалов и дополнен современными произведениями искусства, а к услугам гостей ресторан русской кухни Heritage, лаундж-кафе Promenade и ресторан и бар Oriental на 14-м этаже.

→ *Ленинградский пр-т, 36, стр. 33*



МАВРИКИЙ
LUX* Grand Gaube

Новый курорт, не похожий ни на один отель на острове, откроется в декабре 2017 года. За дизайн отеля в стиле эклектичного ретрошика отвечала знаменитая Келли Хоппен, а из всех умопомрачительных вилл с частными бассейнами и садами открывается вид на океан. Гостей ждет гастрономическое путешествие по шоу-станциям в Palm Court, перуанской и аргентинской кухне, аутентичным креольским ароматам и турецким деликатесам, а также знаменитая кофейня Cafe LUX*, визитная карточка курортов клуб Beach Rouge, теннисная академия, гольф-поле и роскошный спа-салон.

→ *Coastal Road, Grand Gaube 30617*

Факт. В OLYMPUS FITNESS & SPA гостей ждут в том числе и уникальные процедуры в традиционной русской бане.



АМСТЕРДАМ, НИДЕРЛАНДЫ
19–26 ноября

PAN Amsterdam – одна из ведущих ярмарок искусства, антиквариата и дизайна, где современное искусство идет рука об руку с работами великих художников. В этом году ярмарка объединит более 125 галерей и арт-дилеров со всего мира.

→ где: **Amsterdam RAI**



МОСКВА И САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ
12–19 ноября

«Диана Вишнёва. Context»

В рамках фестиваля можно будет увидеть актуальные российские и зарубежные постановки. Кроме того, в программе юбилейного фестиваля – кинопоказы, лекции и воркшопы с выдающимися мастерами в двух столицах.

→ где: **Различные площадки**

«Нижинский», Anneleen Dedroog



НЬЮ-ЙОРК, США
9 ноября

Превью спектакля The Parisian Woman

Ума Турман исполнит главную роль в знаменитой бродвейской постановке о новом витке светской жизни Вашингтона после президентских выборов 2016 года. Спектакль поставлен по пьесе Бо Уиллисона, одного из основных авторов сценария телесериала «Карточный домик».

→ где: **Hudson Theatre**

ЖЕНЕВА, ШВЕЙЦАРИЯ
11 ноября

Благотворительный аукцион Only Watch

пойдет в седьмой раз. Специально для аукциона сорок крупных часовых мануфактур создали по уникальной модели часов. Все вырученные на аукционе средства будут перечислены Ассоциации Монако по борьбе с миопатией и использованы для финансирования научных исследований в области миодистрофии Дюшенна.

→ где: **Four Seasons – Hôtel des Bergues**



МИЛАН, ИТАЛИЯ
28 ноября

Hurts

Лиричные британцы играют уникальный микс синти-попа и инди-рока. А в Милан они приедут с новой программой в поддержку четвертого студийного альбома Desire.

→ где: **Fabrique**

Еще больше событий на стр. 86 >

ИЗ АРХИВОВ ПРЕСС-СЛУЖБ

Temple St. Clair

Тэмпл Сент-Клер Карр создает украшения в ренессансном стиле. Хрустальная подвеска на длинной цепи из желтого золота имеет «балдахин» рубинов, сапфиров и изумрудов.



Garrard

Эта коллекция британской марки называется *Enchanted Palace*. Эффект зачарованного дворца создает горный хрусталь, усыпанный сияющими бриллиантами.

Boucheron

Почти 100 лет горный хрусталь вдохновляет ювелиров французской марки с Вандомской площади. Клер Шуан умеет внедрять в него бриллианты и придавать кристаллам любую форму.

ЗАВОД «КРИСТАЛЛ»

Горный хрусталь любим ювелирных дел мастерами еще со времен эпохи ар-деко. Этот материал непросто в обработке, но позволяет создавать оригинальные драгоценности в духе Снежной королевы.

Pasquale Bruni

Фирменные соцветия с пятью лепестками Эуджения Бруни делает не только из цветных полудрагоценных камней, но и из прозрачного горного хрусталя с фирменной фасетчатой огранкой.



Dior Joaillerie

Браслет из высокой коллекции Dior, посвященной парку рядом с Версальским дворцом, напоминает живую изгородь из цветов, а в хрустальной раковине «плещутся» бриллианты.

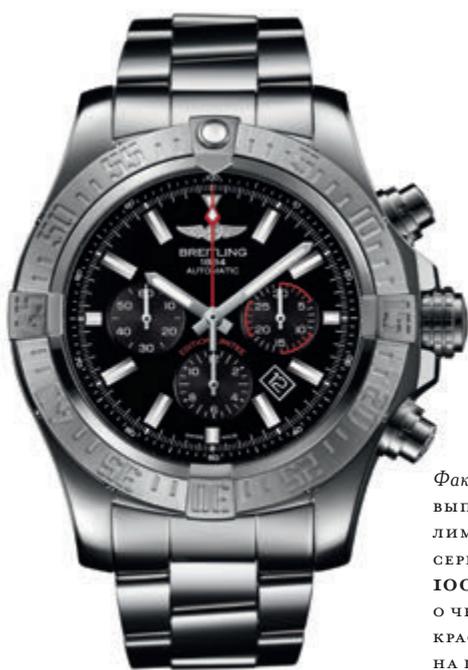


Giampiero Bodino

Итальянский ювелир и дизайнер Джампьеро Бодино использовал горный хрусталь, чтобы передать пузырьки воздуха в серьгах из средиземноморской коллекции *Mediterranea*.

VACHERON CONSTANTIN > Historiques American 1921 – 36.5 мм

American 1921 – одно из самых знаковых произведений бренда. Циферблат в обрамлении розового золота повернут по диагонали, заводная коронка при этом обосновалась в одном из углов корпуса-подушки. Читать время по таким часам очень удобно, особенно если вы за рулем – собственно, в 1920-е эта модель была создана по заказу американского клиента, большого любителя автомобилей. Впервые часы выпущены в миниатюрной версии диаметром 36,5 мм как для женщин, так и для мужчин.



Факт. Модель выпущена лимитированной серией 100 экземпляров, о чем свидетельствует красная надпись на циферблате.

BREITLING Super Avenger 01 Boutique Edition

Как следует из названия, часы предназначены для продажи исключительно в 60 бутиках Breitling по всему миру. Новый хронограф получился мощным и брутальным, готовым к работе в самых экстремальных условиях: сертифицированный калибр Manufacture Caliber 01 помещен в прочный стальной корпус диаметром 48 мм с водонепроницаемостью до 300 метров. Заднюю стенку украшает рисунок в стиле pin-up и надпись Special Delivery.



СПОРТ, ШИК, КРАСОТА

Новые мужские модели ярко демонстрируют, насколько свежо и современно может выглядеть классика. Неожиданный поворот корпуса часов или оригинальная индикация минут сразу привлекут внимание к вашему запястью.



BULGARI Octo Maserati

В рамках сотрудничества двух итальянских компаний премьера новых моделей Octo Maserati торжественно прошла в рамках международного автосалона во Франкфурте. Публика увидела сразу две новинки с фирменным трезубцем. Кроме стальных Octo Retro Maserati GranSport в черной гамме с ярко-голубыми акцентами выпущены часы Octo Retro Maserati GranLusso в корпусе из розового золота. Названия обеих моделей отсылают к линейке GranTurismo. Автоматический калибр Retro BVL 262 управляет прыгающим часом и ретроградной индикацией минут. **07**



The Norman



Quattro

ТЕЛЬ-АВИВ

→ Перелет: Москва – Тель-Авив – Москва от 57 900 р.

Этот город отлично подходит, чтобы продлить ощущение лета, не улетая далеко. А пляжный отдых дополнят шопинг, современная культура и неизменно вкусная кухня.

Где есть

Meatos

Один из самых популярных кошерных ресторанов Тель-Авива. Кухня – мясная.
→ *Weizmann St., 2*

Nammos

Лучшие в городе суши и свежайшую рыбу с волшебным видом на море нужно искать в этом ресторане в Герцлии.
→ *Blue Wave Club, HaTsedef St., 1*

SeaTara

Ресторан с впечатляющим ассортиментом рыбных и мясных блюд и собственным винным погребом. Есть возможность арендовать зал как на 30, так и на 100 человек.
→ *Herzl Rosenblum St., 8*

Messa

Шеф-повар Авива Моше мастерски сочетает особенности североафриканской кухни и французской гастрономии.
→ *HaArba'a St., 19*

Turkiz

Классические израильские закуски, отличные морепродукты, стейки и паста и внушительная винная карта на 2500 тысячи позиций.
→ *Herzl Rosenblum St., 6*

Quattro

Современную итальянскую кухню в этом ресторане представляют и легкие блюда, и сложные творения, вдохновленные страной пиццы и пасты.
→ *HaArba'a St., 21*

СОБЫТИЯ

Ноябрь Round Tables

Международный гастрономический фестиваль соберет шеф-поваров со всего мира в лучших израильских ресторанах. В частности, участие в нем примут рестораны Тель-Авива Quattro и Hayarkon 99.

roundtablestour.com

6 ноября Концерт Дэвида Гарретта

Скрипач-виртуоз выступит с программой Explosive Live! В нее вошли хиты всемирно известных рок- и поп-исполнителей, музыка из культовых фильмов, а также классические произведения.

Menora Mivtachim Arena

13–18 ноября Гастроли балетной труппы Pilobolus

Покинуть Тель-Авив на несколько часов, чтобы увидеть выступление труппы, объединившей в своем творчестве акробатику, танец и театр.

**The Air Force Auditorium,
Герцлия**

17 ноября Международный марафон в пустыне

Ежегодный марафон начнется в Эйлате. Участники смогут выбрать наиболее подходящую для себя дистанцию: 5, 10, 21 или 42,2 км. Также предлагается преодолеть дистанцию 3 км всей семьей, а для юных спортсменов приготовлена гонка Desert Kid Run на 300 метров.

desertrun.co.il/en

22, 24, 25 ноября Опера «Богема»

Это первая постановка в новом сезоне. Историю любви в предрождественском Париже поставил итальянский режиссер Стефано Маццонис ди Пралафера.

The Israeli Opera

22–25 ноября Tel Aviv Blues Festival

Традиционный фестиваль блюзовой музыки. В программе более 40 выступлений израильских и международных исполнителей.

Разные площадки

27 ноября Концерт группы Take That

Один из главных британских бойз-бендов всех времен даст новое мировое турне в поддержку альбома Wonderland.

Menora Mivtachim Arena



InterContinental David Tel Aviv

Где остановиться

The Norman

Единственный в Тель-Авиве бутик-отель с интерьерами в стиле 20-х и первоклассным, что, мягко говоря, нечасто встречается в Израиле, сервисом. Дизайн каждого из 20 сьютов уникален.
Nahmani St., 23–25

InterContinental David Tel Aviv

Расположен на тель-авивской набережной, в пешей доступности от Старого Яффо. В отеле предоставляются уникальные консьерж-услуги, позволяющие узнать все секреты города, а в ресторане

для гурманов Aubergine к блюдам интернациональной кухни подают лучшие израильские вина.
Kaufmann St., 12

Hilton Tel Aviv

Элегантный отель с проверенной репутацией. В нем есть пять ресторанов и баров, в том числе ресторан Café Med, который славится своими завтраками, тайский спа-центр и бассейн с морской водой под открытым небом.
HaYarkon St., 205

Royal Beach Tel Aviv

Дизайнерский отель, спроектиро-

ванный немецким архитектором Гарольдом Кляйном, открылся в 2013 году. На 6-м и 7-м этажах находятся комнаты президентского люкса, этажи могут закрываться и работать как «отель в отеле».
HaYarkon St., 19

The Ritz-Carlton, Herzliya

Марина Герцлия, пригород Тель-Авива, позволяет скрыться от городской суеты, при этом дорога до центра займет десять минут на машине. В отеле есть бассейн на крыше с видом на побережье и кошерный ресторан Herbert Samuel.
Ha-Shunit St., 4

ЯН ЯНОВСКИЙ

Отель The Norman

Лучший отель в городе с прекрасными завтраками. Бронировать нужно сильно заранее – очень часто нет свободных номеров.
→ **Nahmani St., 23–25**

Рестораны Taizu

Фантастическая паназиатская кухня.
→ **Derech Menachem Begin, 23**

Jaffa – Tel Aviv → Yigal Alon St., 98

Table Talk
Новый ресторан от создателей московской сети «Жан-Жак».
→ **Dizengoff St., 64**

Sarona Market
Крытый рынок, где много кафе с потрясающе вкусной едой.
→ **Rehov Kalman Magen, 3**

МАРК ГАРБЕР

«Мои живущие в Яффо друзья-художники рекомендуют местные бары *Casino San Remo* и *Shaffa Bar* и рестораны *Ramesses* и *Jasia*. И еще одни мои друзья Митя Борисов и Саша Туркот открыли ресторан *Table Talk* по адресу Дизенгоф, 64.

Флорентин – модный андерграундный район с граффити и маленькими заполненными барами, передает энергию города. Мне понравился *Парк Сарона* с именитыми бутиками, дизайнерскими магазинчиками и стильными ресторанами. На *блошином рынке в Яффо* есть много маленьких галерей, где можно недорого прикупить симпатичные работы молодых художников». ☑

К

огда почти 20 лет назад в Москве появился «Кафе Пушкинъ», я и представить себе не мог, какой сюрприз он нам преподнесет, когда его известность достигнет таких масштабов. И уж тем более не ожидал, что она распространится за пределы России и даже станет своеобразной достопримечательностью для иностранцев. А ведь создание этого ресторана было чистой авантюрой, которую всерьез никто не воспринимал. И было это в какие-то дремучие времена, когда, например, известный канадский тележурналист спрашивал меня на полном серьезе: «Вот вы строите дворцы – а не боитесь, что их у вас власти отберут?» Думаю, для людей начала XXI века «Кафе Пушкинъ» стал материализацией ностальгии по чему-то истинно русскому, возвращением к утраченному прошлому России – ее кухне, традициям архитектуры и предметного мира, атмосфере и даже языку и манере обращения. Эти образы и чувства, реализованные в нашем проекте, за годы обрели немалое количество поклонников – и, как ни удивительно, в большой степени среди иностранцев. Но о том, чтобы развивать бренд, скажем, в Париже, я и подумать не мог...

И вот с декабря 2017 года мы открываем парижский Café Pouchkine на одной из красивейших площадей Place de la Madeleine. Это 650 кв. м интерьеров, где я «оторвался» по полной в архитектурно-декоративных фантазиях на темы русского и французского XIX века, и новое меню, созданное совместно с великим Аленом Дюкассом. Появление полномасштабного ресторана увенчало наши труды по открытиям последних лет в Париже, «первой ласточкой» среди которых стала кондитерская Pouchkine в легендарном Printemps. Честно скажу, сам я никогда бы на это не решился, не без основания полагая, что заявляться к французам со своими



Андрей Деллос ...о главном ресторанном открытии 2017

«кренделями» – верх наглости и самонадеянности. Но вот открылись и пошло-поехало: в кафе царил почти ажиотажный спрос, и часто я получал звонки от знакомых, например, перед Рождеством: «Тут у тебя очередь за тортами и больше одного в одни руки не дают! А мне это даже нравится – когда все есть, хоть за чем-то постоять в очереди...» Потом было открытие брасери Pouchkine на Сен-Жермен, которая, по отзывам французов, органично вписалась в парижскую жизнь. Но «судьбоносный» поворот случился, когда я пригласил

возглавить мою французскую компанию Стефана Житье – замечательного профессионала, поднявшего на посту гендиректора рядовую марку Ladurée до уровня мирового люксового бренда. Он сказал: «Хватит размениваться, надо делать «Пушкинъ» в Париже по-настоящему!» И был категоричен: нужен дворец, причем в самом прекрасном месте Парижа. Я бы слукавил, если бы утверждал, что никогда не мечтал построить дворец в Париже. И вот, когда сигнал к бою был дан, я сказал: «Хорошо, будем строить. Но предупреждаю: мало никому не покажется. Для меня ведь не проблема разогнаться – проблема потом притормозить».

Мы приняли решение, что абсолютно все будет делаться в России, а затем монтироваться в Париже. Это невероятно ответственная и рискованная работа – ведь речь идет о декораторском искусстве, не о ремонте, и парижский «Пушкинъ» должен демонстрировать best of the best мастерства во всех сферах. Как эта драгоценная мозаика сложится в новое целое – тайна, и в первую очередь для меня. Но без тайны не может быть хорошего ресторана!

Место искали долго и мучительно: я был безнадежно влюблен в площадь Мадлен, но риелторская фирма друзей, которая вела поиск, каждое мое покушение на это место расценивала как безумие: «Это невозможно, потому что невозможно никогда». И вот, когда нарисовался наш теперешний адрес на площа-

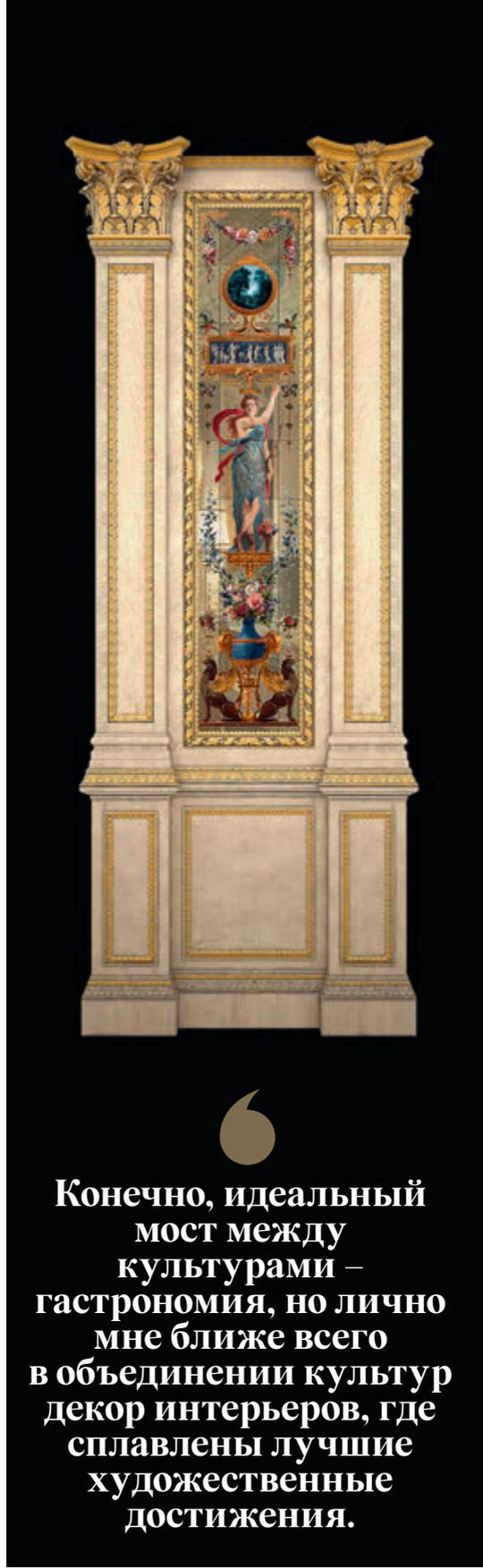


‘
Café Pouchkine
на Place de la Madeleine
– это интерьеры,
где я «оторвался»
в архитектурно-
декоративных фантазиях
на тему русского
и французского XIX века,
и меню, созданное вместе
с великим Дюкассом.

ди Мадлен, они сказали: «Вариант есть, но надежд практически нет, так что идите на переговоры сами – если чудом удастся, мы с вас даже денег не возьмем». Речь шла о великолепном доме второй половины XIX века, где первый и второй этажи, объединенные застекленной аркадой, образуют прекрасные витрины на всю высоту. К счастью, решить дело в пользу нашего проекта удалось, контракт после долгих дебатов и перипетий был подписан к лету 2017 года, и французская пресса написала: «Деллос хватанул лучшее место в мире» (французы ведь не сомневаются, что Париж – центр мира). Я с ними согласен. А площадь Мадлен – верх благородства, изящества, ностальгичности, короче, абсолютный идеал для нашего проекта.

Коротко о концепции. Первое ее условие: ни в коем случае не «гастро-гастро», никакой «элитности» – просто вкусная утонченная кухня для кого угодно и прежде всего для людей культуры, любопытных к новым ее проявлениям. К нашему удивлению, к проекту радостно примкнул Ален Дюкасс. Человек он талантливый и крайне не ленивый, неоднократно ездил в Россию ради изучения русской кухни и к теме был хорошо подготовлен. А поскольку оригинальная кухня «Кафе Пушкинъ» – возрождение русской кухни XIX века с сильнейшим французским влиянием, в парижском «Пушкине» мы с Аленом решили создать новую разработку русско-французской темы в совместном, 50 на 50, меню. Летом он пригласил меня на дегустацию 86 (!) блюд, которые вызвали у меня приступ искреннего восторга – это настоящий талант, молодость и сила которого просто поражают. Одно было плохо – я чуть не помер. Меню Дюкасса просто сказочное, так что гостей будет ожидать необычайное разнообразие и совершенно новая интерпретация. Конечно, московская классика сохранится, остальное же будет полным сюрпризом.

Что до убранства Rouchkine, это было фантастическое приключение: я стал создавать эскизы задолго до подписания контракта, а мастерские заработали на полную катушку уже в феврале 2017 года. Мы получили шикарное помещение о двух этажах, но, как всегда



Конечно, идеальный мост между культурами – гастрономия, но лично мне ближе всего в объединении культур декор интерьеров, где сплавлены лучшие художественные достижения.

в Париже, с «дворцовой» высотой потолков не получалось – максимум три метра. И тогда я взял на вооружение концепцию самого прекрасного на свете кукольного домика – как те, которые так любили в XIX веке.

Что касается реакции французской прессы и публики на проект, то зачастую она граничит с истерией: дело в том, что в последние шесть лет в Европе и Америке неожиданных открытий нет просто ни в какой области. Правда, я был бы счастлив, если бы внимание журналистов, и вообще европейцев, переклонулось с «русской опасности» на наши достоинства, в частности в области культуры. Знаю, что сейчас это невозможно,

Факт. На пилоне роспись по старинным зеркалам, вдохновленная интерьерами Павловского дворца.

и заранее жду прохладного или максимум снисходительного приема для нашего Rouchkine. Знаю, что в Европе русских тайно или явно считают варварами – так было, есть и, скорее всего, будет всегда. Но, признаюсь, одна из причин открытия нашего «Пушкина» в центре европейской культуры – разбить ложные предубеждения. Да, три века назад мы получили культуру и искусство из Европы, но на русской почве развились новые богатейшие реалии культуры, которая всегда была лучшим способом объединить народы. Конечно, идеальный мост между культурами – это гастрономия, а Café Rouchkine – идеальный альянс русской и французской гастрономических традиций. Но лично мне ближе всего в объединении культур декор интерьеров, где сплавлены лучшие художественные достижения. При этом все его чудеса – буазери, бронза, горный хрусталь, кованое железо, самоцветы – сделаны русскими мастерами в России, в наших мастерских и по спецзаказу на уникальных производствах. Например, два камина выполнены в стиле екатерининского классицизма из уральских камней по старинным технологиям замечательным мастером из Екатеринбурга Алексеем Антоновым. Или, например, резные панно и мебель для нашей Библиотеки с редкими книгами XVIII века по истории декоративного искусства сделаны в сложнейшей технике и навеяны знаменитым Кабинетом Петра I в Петергофе работы версальского мастера Франсуа Пино. Когда первые панели Библиотеки пришли в Париж, французы не могли поверить своим глазам – это сделано сегодня, в России? Другой пример: однажды я увидел в Павловске удивительной прелести росписи по старинным зеркалам – и вспомнил о них, когда продумывал пилястры для декорации стен. С особой гордостью упомяну о двух уникальных феноменах чисто русского искусства, которые мы использовали в декоре: неподражаемые изделия тульских златокузнецов и работы уральских камнерезов, которые вызывают восхищение всего мира еще со времен Екатерины Великой. В общем, в наше новое открытие вложено все лучшее, на что способна наша команда, и, как в славном прошлом, мы хотели бы показать всему миру – посмотрите, на что мы способны! Надеюсь как минимум на понимание. **OT**

Марк Гарбер ...о фастфуде НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Этот номер журнала посвящен еде, и я честно решил написать колонку о еде. Миссия сия застала меня, собственно, за едой в городе Лондоне. Вернее, за перекусом в процессе работы – телефонными разговорами, ответами на мейлы и месседжи. Происходит это аккурат напротив известного лондонского ресторана нашего товарища с гордым названием Novikov в заведении Joe & The Juice. Это маленькая закусочная с замечательным выбором соков и сэндвичей, с быстрым и очень доброжелательным обслуживанием. Но главная ее особенность в том, что на просторном подвальном этаже много столов – от одноместных до рассчитанных человек на десять. Тут и переговоры проходят, и поодиночке сидят с компьютерами и телефонами. Обстановка приятная. В сочетании с упоминавшейся мной очень достойной кухней – лично я в восторге от сэндвича с острым тунцом – пространство этого бара являет собой общепит нового типа.

Мир уже давно живет новыми требованиями к пунктам приема пищи: во-первых, здоровое питание берет свое и даже пресловутый «Макдоналдс» вынужден смиренно идти в ногу со временем и заявлять о новых маках, полных полезными ингредиентами. Конечно, никто не отменяет традиционные рестораны, но молодое поколение уверенно выбирает лаконичную стилистику в сочетании с возможностью сидеть в гаджетах. В первые годы жизни юного интернета были популярны интернет-кафе. Теперь недостатка в технике нет, но требуется пространство, где ей можно спокойно воспользоваться, а заодно перекусить и выпить чашку кофе, встретиться по делу или для удовольствия.

Мне вспомнился случай, произошедший пару лет назад в Лос-Анджелесе. Мой приятель, крупный инвестор в продукты Силиконовой долины, пригласил меня на вечеринку к себе в дом на берегу океана. Особенностью этого фуршета были приглашенные – человек семь юношей и их спутницы. Юноши все были мегауспешными стартаперами с состоявшейся счастливой судьбой в виде единорогов (компаний, переваливших за миллиард долларов), где они выступали акционерами. Самому старому из них было лет 30, самому молодому – лет 15. Они живо обсуждали новости долины, причем понять суть я мог с большим трудом в силу обилия сленга и специфики обсуждавшихся предметов. Через некоторое время взяв под локоть 30-летнего старика, я отвел его в сторону и учинил допрос о его образе жизни. Меня поразили несколько вещей – миллиардер ездил в город на автобусе и на нем же возвращался и обязательно ел только в Starbucks. На мой наивный вопрос, не пробовал ли он ездить на машине, он ответил, что машин у него много, но в автобусе он работает – смотрит, чем люди заняты утром и вечером, в каких программах сидят, какие приложения используют. По той же причине он хо-



Головная боль владения чем-то уходит в прошлое. Все должно быть необременяющим, функциональным и демократичным... Этот тренд распространился и на рестораны, которые мы безошибочно называем хипстерскими.

дит в кофейни. Это новое поколение богатых юношей совершенно не хочет чем-то владеть – есть Uber, зачем заморачиваться машиной. А скоро вообще будут автопилоты – набрал адрес и поехал. Мир открыт для всех видов sharing – квартиры, машины, курорты, яхты, самолеты. Головная боль владения и возжеленное чувство собственности, похоже, уходит в прошлое как средневековый атавизм. Все должно быть функциональным, необременяющим и демократичным. Этот тренд, появившийся изначально в сетевых точках, прежде всего в упомянутом Starbucks с обязательным бесплатным wi-fi и розетками для компьютеров, быстро перешел в другие сети, а потом и в отдельные рестораны, которые мы безошибочно называем хипстерскими. Именно они стали новым трендом в большинстве столиц, прежде всего в Нью-Йорке, а потом пышно расцвели и в Москве, где на Патриках их целое соцветие. Форма во многом заменила содержание. Еда как бы не главное, главное – вот этот хипстерский минимализм во всем.

И здесь самое время вернуться к еде. Пространств много, а качественной еды нет. Поэтому такие чудесные заведения, как Joe & The Juice, где есть отличная еда и дружеская атмосфера, как мне кажется, идут на смену сетевым однообразиям. Вообще личностное начало, эталонное качество, становится очень востребованным. Теплота человеческого общения, редкая в условиях замещения человека компьютером, растет в цене. В этой связи вспоминается мой недавний случайный визит во внешне классический английский паб, оказавшийся на поверку очень стильным баром-рестораном, который держат молодые испанцы. Называется он Hagscourt Bar по имени улицы, на которой расположен. Это замечательный пример старой формы с новым содержанием: вкусная современная еда, обходительные и любезные бармены. В общем, по-настоящему стоящий продукт даже в общепите должен быть душевным. Приятного аппетита и неожиданных открытий на гастрономической ниве. ☐



Ян Яновский ...о ресторане и семье Арзак

За свои банкирские годы я поучаствовал в продаже более 500 компаний. Что отличает антрепренеров из России? Редко кто говорит: «Я хочу, чтобы мой бизнес вел сын или дочь». Дети успешно изолируются за границей, не понимают, что делают их отцы, а бизнес строится исключительно для продажи. С появлением ребенка я сам стал часто задумываться о потенциальной роли сына в моем бизнесе, и в пучине этих раздумий мы всей семьей оказались в Сан-Себастьяне, уникальном городе, где гремучая смесь басков и испанцев, Атлантического океана и средиземноморского солнца создает неповторимую энергетику, которая заряжает и не отпускает. Можно долго рассказывать про количество мишленовских звезд на душу населения, но остановлюсь на тех трех, что по праву уже много лет принадлежат ресторану «Арзак».

В России редко кто говорит: «Я хочу, чтобы мой бизнес вел сын или дочь». Дети успешно изолируются за границей, не понимают, что делают их отцы, а бизнес строится исключительно для продажи.

Об «Арзаке» я слышал и читал много, и вот, наконец, знакомые представили меня Елене Арзак, и мы с женой и сыном отправились на обед. «Арзак» — это не просто классик среди классиков и, безусловно, знаковая составляющая Сан-Себастьяна. Это еще и большая история семьи, которая восходит к 1897 году, когда Арзак Экбабе и его жена Эсколастика Лета, бабушка и дедушка 74-летнего шефа Хуана Мари, построили дом, который служил также винным погребом и таверной, и впоследствии превратили его в ресторан, быстро получивший признание. Его репутация продолжала процветать и когда шефом была их дочь Франциска Арратибель, а затем и под руководством Хуана Мари, присоединившегося к ней в 60-х. В 70-е же началась баскская кулинарная революция, и Хуан Мари стал одним из ее идеологов. В 1974 году «Арзак» получил первую звезду Мишлен, в 1977-м — вторую и столь желанную третью — в 1989-м. «Арзак» был первым рестораном в Испании,

которому это удалось и который до сих пор сохраняет все три. В 1995 году к отцу присоединилась дочь Елена Арзак — она с 11 лет работала в ресторане и всегда знала, что это и есть ее будущее. Она много лет училась в кулинарных школах Швейцарии и Франции, проходила стажировки в лучших европейских ресторанах, в том числе и у Феррана Адриа в El Bulli, а в 2012 году стала победителем всемирного конкурса как лучшая женщина шеф-повар.

И вот мы сидим с Еленой за семейным столом на кухне «Арзака». Ее муж, известный архитектор, сейчас занят перестройкой фасада, а дети каждую свободную минуту проводят в ресторане. Елене 47, у нее много наград, но она все равно твердит, что пока папа жив, шеф ресторана — он, а она просто счастлива работать в таком тандеме. У нас остается несколько минут до начала обеда, чтобы осмотреть кухню, винный погреб, где хранится более 100 000 бутылок, и святыню святынь Arzak Lab — лабораторию, где работает отдельная команда поваров, которые каждый год разрабатывают около 50 новых элементов: это может быть гарнир, новое блюдо или мороженое. Дуэт отца и дочери производит чудеса, кульминацией которых являются блюда с использованием местного хека, лишайника из кальмара или говядины, а также восхитительное множество ароматов со всего мира, включая тамаринд, гибискус, ревень, кожу манго, кокосовый орех, жареный шоколад и лакрицу.

В зале ресторана все серьезно и выдержанно. Но тут прибегает Елена и сама принимает у нас заказ. Маринованные сардины с клубникой, яйца с томатными конфетами, лобстер со свежей пыльцой, голубь с саке, апельсинами и вишней. На десерт — скейтборд с колесами из вьетнамского шоколада, наполненным соусом из акаи. Все это оказывается настоящей феерией вкуса, креатива и фантастической эстетики. Мало того, это, безусловно, взгляд в будущее, в развитие вкуса и материи, которое никогда не прекращается. По окончании обеда, который продлился более трех часов, Елена приходит обсудить наши впечатления. Мне удается вставить лишь пару слов восторга, и мы снова обсуждаем ее семью, ее детство в стенах этого дома и надежду на то, что и пятое поколение продолжит дело семьи Арзак. ☑

ИГРЫ разума

Ирина Почитаева встретила с Сергеем Карякиным и выяснила, как отдыхает, путешествует и смотрит на жизнь заслуженный мастер спорта России и чемпион мира по разным видам шахмат, в 12 лет ставший самым молодым гроссмейстером в истории.



ДОСЬЕ

Сергей Карякин

В 12 лет и 211 дней, став самым молодым гроссмейстером в истории, был внесен в Книгу рекордов Гиннеса. Обладатель Кубка мира ФИДЕ 2015 года. В составе сборной Украины был олимпийским чемпионом, а в 2010-м стал серебряным призером Олимпиады в составе сборной России, показав на своей доске лучший результат. В 2012-м завоевал титул чемпиона мира по быстрым шахматам, в 2016-м – чемпиона мира по блицу.

С

ергей, сейчас вам 27 лет, и вы – живая легенда. Как, будучи ребенком, вы справлялись с неожиданной славой? Хотелось иногда побыть мальчиком из соседнего подъезда?

Я всегда спокойно относился к славе. В первый раз почувствовал ее в 12 лет, когда

только стал самым молодым в мире гроссмейстером, и, поехав на турнир в Испанию, в котором, кстати, блестяще выступил, был настоящей суперзвездой. Огромное количество фотографий и автографов, аплодисменты после партий... Думаю, в первую очередь это было связано с моим юным возрастом. Честно говоря, сперва меня это тяготило, но потом я привык. Мне никогда не хотелось быть как все дети. Я всегда знал, что у меня свой собственный путь, и получал от шахмат большое удовольствие, несмотря на то, что порой приходилось работать на износ.



Про шахматы я узнал совершенно случайно – увидел по телевизору рекламу банка, в которой они фигурировали. К счастью, у нас дома была старая доска, и мы с папой начали регулярно «рубиться».

Отец Моцарта начал разучивать с ним на клавишине первые пьесы, когда Моцарту было четыре года. Вы научились играть в пять лет. Что на это повлияло? Считается, что для развития таланта нужна среда, окружение, старший пример...

Меня тоже научил папа, причем узнал про шахматы я совершенно случайно, увидев по телевизору рекламу банка, в которой они фигурировали. Стал спрашивать папу, что это, и он рассказал. К счастью, дома у нас была старая доска, и мы начали регулярно «рубиться». Вскоре после этого я стал ходить в секцию и быстро обогнал своих сверстников. Меня никогда не нужно было заставлять заниматься шахматами, я всегда делал это с удовольствием. Здесь я вижу большую заслугу папы и первых тренеров, которые привили любовь к игре.

Вашей карьере наверняка было много запоминающихся матчей и напряженных моментов. Можете рассказать о каком-то особенном?

Помню свою первую заграничную поездку. В девять лет я выиграл чемпионат Украины среди участников до 10 лет и отобрался на чемпионат Европы. Денег на самолет не было, и мы с папой три дня добирались на автобусе в Грецию. Приехали за несколько часов до начала первой партии. Сил после поездки не было совершенно, и я на первых же ходах допустил немыслимую ошибку и быстро проиграл. После этого для победы в турнире мне требовалось выиграть все восемь оставшихся партий, с чем я и справился. На обратном пути мы шутили, что больше перед партией приезжать никогда не будем. Из более свежих примеров вспоминается, как мой друг и менеджер Кирилл Зангалис в 2012 году сказал, что нашел мне спонсора – форекс-компанию «Альпари», но я обязательно должен хорошо сыграть на ЧМ по быстрым (разновидность игры в шахматы. – Прим. ред.) и блицу в Астане, чтобы спонсор не передумал. Я принял это к сведению, но тут мой рейс из Симферополя в Москву переносится, я опаздываю на стыковку, беру билет на следующее утро и прилетаю за несколько часов до тура. Здесь мне очень помогла будущая супруга Галия, которая приехала в аэропорт и поддержала меня. В итоге все сложилось как нельзя удачнее, в первый же день я набрал 4.5 из 5 и далее в упорнейшей борьбе обошел чемпиона мира Магнуса Карлсена и завоевал титул. По возвращении мы подписали контракт с «Альпари», и вот уже пять лет как они являются моим спонсором.

У Набокова в романе «Защита Лужина» показано уникальное мышление игрока, сплошь сотканное из шахматных образов. Книжный герой уже не видел мир по-другому, вне шахматной проекции. Что вы об этом думаете?

Как сказал однажды Анатолий Карпов, «шахматы – моя жизнь, но моя жизнь не только шахматы». Я такой же человек, как и все остальные, со своими достоинствами, недостатками и увлечениями. Люблю проводить время с друзьями и с семьей, могу не брать несколько дней шахматы в руки, но, поехав на турнир или на сборы, вновь погружаюсь в работу. Конечно, шахматы меня многому научили, они являются для меня игрой моей жизни, но сама жизнь гораздо глубже и сложнее.

Что помогает вам разгрузить голову во время турниров и как вы расслабляетесь – в компании близких или, напротив, никого к себе не подпуская?

Во время турниров практикую длительные прогулки. Дышу воздухом, настраиваюсь на партии. Чем меньше я общаюсь во время турнира, тем проще. Конечно, семья здесь не в счет, но вот с друзьями я прекращаю связь, и я бесконечно рад, что они относятся к этому с пониманием. В интернет по возможности не выхожу, почту не проверяю. Вот по возвращении домой ситуация ровно обратная: я с удовольствием провожу много времени с друзьями и пишу в соцсетях (*смеется*).



Не все знают, что шахматисты обязательно должны быть спортивными. А ведь у нас огромная статическая нагрузка. Попробуйте посидеть шесть часов за доской и при этом сохранить ясность мышления!

У вас есть какое-то личное отношение к противнику, когда вы идете на поединок?

Всегда руководствуюсь правилом, что за доской у меня нет друзей, а вне доски стараюсь ко всем относиться хорошо. Как говорил великий Фишер, «я играю против фигур».

Снова про уникальность мышления. Такой анекдотичный вопрос – сколько ходов вы продумываете перед принятием решений в жизни?

Жизнь сложна, и уникальных рецептов не существует. Но в любом случае в жизни я стараюсь использовать навыки, которые мне дали шахматы. Интуиция, логика, расчет вариантов на много ходов вперед, то же терпение. К примеру, в шахматах ты часто ждешь по полчаса, пока соперник думает над ходом. Конечно, после этого мне проще постоять 10 минут в пробке, чем тем людям, которые вообще не умеют ждать.

А какие мифы о шахматистах вы хотели бы развеять?

Не все знают, что шахматисты обязательно должны быть спортивными. Обычно думают наоборот. А ведь у нас очень большая статическая нагрузка. Попробуйте посидеть шесть часов за доской и при этом сохранить ясность мышления и способность анализировать. У многих шахматистов проблемы со спиной. Поэтому мы много занимаемся спортом, плаваем, часто ходим на массаж. Если ты хочешь быть лучшим, мелочей не бывает. Тем более когда речь идет о здоровье. ☒

COMING SOON

За время подготовки номера к печати Сергей Карякин в составе команды «Глобус» стал победителем клубного чемпионата Европы по шахматам в Турции. Также стало известно, что Сергей примет участие в шахматном супертурнире в голландском Вейк-ан-Зее, который пройдет по круговой системе с 12 по 28 января 2018 года в 80-й раз.

Дмитрий Савицкий

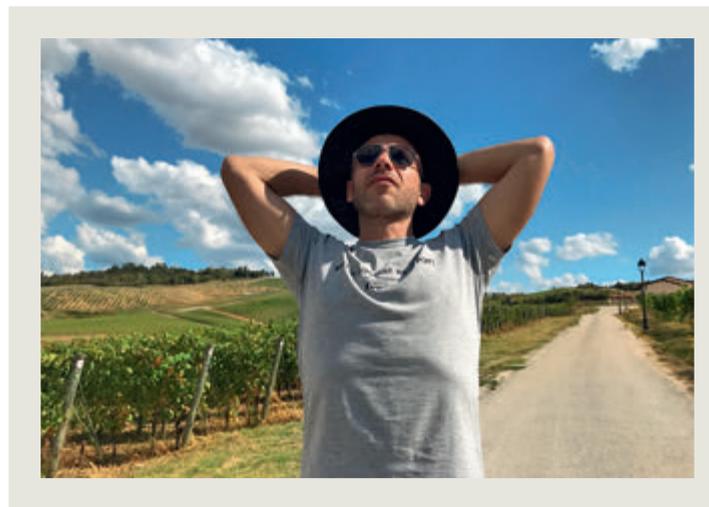
...о ресторане, в который вы никогда не попадаете

Самая непростительная моя ошибка заключалась в том, что я не записал название того ресторана. Впрочем, иногда я думаю – а может, и не было у него вовсе никакого названия?

Мы с женой наслаждались майскими днями в Сан-Франциско – городе заспанных хипстеров-миллионеров в замшевых туфлях на босу ногу, старинных трамваев, отличных музеев, драматических улиц с уклоном в 45°, небоскребов в центре и чудных домиков XIX века, раскиданных по окраинам. Городе, где не бывает жарко, не бывает холодно, а на набережной туристам позируют морские котики.

И вот, прогуливаясь по этой самой набережной, мы случайно увидели крайне симпатичную в своей небрежной рукописности вывеску и зашли в ресторан, почему-то расположенный внутри одного из огромных боксов для хранения яхт. На вид это был очень простой и демократичный ресторан: общие столы со скамьями, зал, условно отделенный от остального пространства, и отсутствие вычурного декора. Меню тоже было весьма минималистичным и умещалось на одной страничке, а туалет располагался внутри загнанного в этот же бокс кемпера. Но наш опытный глаз сразу определил, что за всей кажущейся простотой скрывается вполне достойное заведение – стильная посуда, качество и плотность бумаги, на которой было напечатано меню, официанты с модными стрижками, открытая кухня, расставленные на большом, облицованном белой плиткой прилавке горшочки с какой-то рассадой, с которой повара периодически состригали веточки для приготовления и украшения блюд. И даже в более чем демократичном туалете были одноразовые полотенца для рук и приятно пахнущее жидкое мыло.

Я не помню, что именно мы ели, но счет был 6:0 – из шести заказанных блюд все шесть оказались очень вкусными. На следующий день мы должны были поужинать с нашим другом, но ужин отменился, и мы с Дашей как-то одновременно пришли к мысли, что хотим еще раз сходить в «наш» ресторан. После некоторого ожидания у бара нас посадили за стол. В этот раз мы были внимательнее, изучали интерьер, вдумчиво читали меню, заказали вино. Ужин был великолепен. Мы брали другие блюда, но ресторан снова выиграл с разгромным счетом 8:0. На следующий день мы снова оказались неподалеку и, стесняясь, нарочито равнодушными голосами одновременно отметили, что, дескать, зачем искать что-то новое, когда вот прямо рядом



есть прекрасный ресторан. Обед снова был великолепен. Даша выяснила у официанта, что это ресторан новозеландской кухни, а я украдкой переписал с бутылочки в туалете название жидкого мыла и отправил помощнице в Москву, чтобы она заказала нам домой такое же.

Все оставшиеся дни мы, словно наркоманы, шли в этот ресторан. Снова и снова мы дегустировали новые блюда и несколько раз повторяли на бис те, что уже пробовали. Официанты стали нас узнавать. Хостес уже не спрашивала наши имена и места для нас находились без предварительного заказа. Меню мы уже не брали и заказывали по памяти. Когда в последний день мы пришли туда на завтрак (при том что в обычной жизни я вообще не завтракаю), я поймал себя на мысли, что хочу вернуться в Сан-Франциско хотя бы только ради этого ресторана.

Год спустя мы снова оказались в Сан-Франциско. Еще в самолете, предвкушая свидание с нашим рестораном, мы говорили и обсуждали, кто что закажет на закуску, возьмет на горячее, и разрывались между десертами. Интересно, что никто из наших знакомых – ни те, что живут в Сан-Франциско, ни те, кто там часто бывают, – про это место ничего не знали. Поэтому, пригласив друзей в «наш» ресторан, мы внутренне ликовали, анонсируя триумф гастрономии.

Набережная встречала нас тишиной и погашенными огнями. Гигантский ангар для яхт был закрыт, никаких опознавательных знаков или хоть что-то объясняющих надписей не было. Не было и нашего ресторана. Голодными мы в тот вечер, конечно, не остались – в Сан-Франциско много хороших и модных ресторанов. Но это было уже не то... Сдерживая отчаяние, мы пытались выяснить, куда делся наш ресторан, и не терять надежду. Увы, консьерж St. Regis поставил безжалостную точку, проведя длинное расследование: это был флагманский рор-уп ресторан яхтенной регаты, проходившей во время нашего прошлого путешествия, и, отработав положенный ему месяц, он уехал обратно в Новую Зеландию. Шах и мат.

У меня дома стоит коробочка. В ней покоится запас флаконов приятного коричневого цвета с жидким мылом. На коробочке крупная надпись «Made in New Zealand». У нас не осталось ничего, кроме воспоминаний и жидкого мыла. Когда гости спрашивают, а что за мыло у нас с таким невероятным запахом, мы трагически закатываем глаза и предаемся воспоминаниям. ☘

Вопрос, где же сегодня поесть, каждый день неизбежно возникает в голове не только foodies, но и тех, кто не удовлетворится пережевыванием сомнительного сэндвича на коленках. Выбрать вкусный ресторан нетрудно, для этого не нужны специальных знаний – пусть кое-как, но в еде все мы разбираемся.

Но, безусловно, в современном западном мире еда в заведениях становится далеко не главным – в шумный модный ресторан идут не для того, чтобы утолить голод. Поесть, в конце концов, можно и дома. Атмосфера ресторана важна едва ли не более «тающего во рту, безупречно прожаренного куска лосося», поскольку именно в ресторанах мы ссоримся, миримся, а порой и расстаемся навсегда.

Изобилие мест и их гастрономическое разнообразие в Нью-Йорке, естественно, вносит дополнительный стресс в процесс выбора ресторана, непременно переполненного очень громко разговаривающими людьми, глядя на которых у «неместных» всегда возникает вопрос: «Почему все тут так развязны и постоянно орут?» Но эти громкие разговоры, атмосфера молодежной тусовки и простота – главные психологические приманки неформального общества нашего времени, которыми руководствуются и рестораны. Даже в пафосном Carbone ожидаемая помпезность не бросается в глаза. В правильном ресторане клиенту гарантировано безупречное времяпрепровождение, возможно, именно благодаря незакомплексованной публике. Сегодня в Нью-Йорке даже инвестиционные банкиры не ходят в галстуках, Марка Цукерберга давно никто не видел в костюме, а зайти в нью-йоркский Soho House в формальном виде и просто невозможно – менеджер тут же попросит переодеться.

Ньюйоркцы – любители пробовать что-то новое и не за что не станут каждый вечер ходить в прославленные светские заведения вроде Zuma или Nobu, меню которых идентично по всему миру. К счастью, демография Нью-Йорка позволяет рестораторам рисковать – в многомиллионном городе на любой гастрономический эксперимент находится свой потребитель, вследствие чего количество направлений зашкаливает.



Дарья Авен

...О НОВЫХ ВЕЯНИЯХ НЬЮ-ЙОРКСКОЙ ресторанной жизни

Lure Fishbar

Морепродукты здесь не хуже, чем в Zuma, а интерьер в стиле подводной лодки погружает в морскую стихию и позволяет объесться устрицами в полной безмятежности вдали от суеты и хаоса очень громкой Mercer Street.
→ 142 Mercer St

Takashi

Вкусно поесть в более чем непринужденной обстановке и попробовать новую кухню можно в этом корейском ресторане с не слишком привлекательными плюшевыми диванами, но самым вкусным в городе мясом – практически исключив из рациона говядину, перед Takashi я устоять не могу. В комнате всего семь столов с грилем, на котором посетители жарят деликатно подготовленную говядину, без пафоса подливая себе вино и бегая на кухню за добавкой соуса – официанты не раздражают здесь постоянным кружением вокруг стола. Самые храбрые могут попробовать настоящие корейские деликатесы вроде языка, почек или гланд.
→ 456 Hudson St

La Esquina

Не уникальный, но интересный прием претворения забегаловки в дорогой ресторан

с вечерним аншлагом – еще одно веяние времени. Я трижды обошла блок в центре Сохо, прежде чем заметила красную флюоресцентную вывеску модной мексиканской La Esquina. Внутри перед черной дверью, между холодильником и одиноким стулом, важный мужчина в дорогом костюме со списком в руках поинтересовался, на чье имя заказан стол. Едва он открыл мне дверь, с нее посыпалась штукатурка, а в зал пришлось пробираться через кухню. Протиснувшись сквозь кастрюли и корзины с авокадо, я оказалась в темном помещении, где громко играла музыка, а официанты щедро подливали текилу всем уплетавшим мексиканскую еду – она здесь и правда очень вкусная.
→ 114 Kenmare St

Bar Pitti

Уставших от банальности клиентов этот ресторан с замысленными столиками привлекает не только лучшей в городе пастой, но и отказом принимать карты и длинной живой очередью. В последней, безусловно, есть особый романтизм – общение в ожидании столика (особенно если вы на blind date) поможет задать тон вечеру или даст шанс сбежать еще до посадки за стол. Сразу получить стол не получится, даже если подсунуть официанту купюру, – деньги он возьмет, а вас все равно оставит потомиться. Но местная паста со сливочным соусом и трюфелями стоит и ожидания в очереди, и лишних часов на беговой дорожке. Имейте в виду, что в счете непременно будет пара-тройка – в зависимости от настроения менеджера – лишних долларов.
→ 268 6th Ave

В Нью-Йорке даже инвестиционные банкиры не ходят в галстуках, Цукерберга давно никто не видел в костюме, а зайти в Soho House в формальном виде и просто невозможно – менеджер попросит переодеться.



Лука Дель Боно

...О ЕДЕ

как увлекательном приключении

Со всей присущей мне итальянской страстью я по-настоящему увлечен самой жизнью и созданием незабываемых воспоминаний, которые и становятся волшебным ингредиентом моих приключений.

От сотворения мира делиться едой с другими было церемонией, свойственной всем без исключения культурам – будь то обед на берегу реки, в пещере или пустыне. Сам по себе этот акт, помимо удовлетворения естественной потребности человека, представляет собой приносящий удовольствие как разуму, так и душе опыт, который также служит укреплению социальных связей.

Собираться за одним столом с семьей, друзьями или незнакомцами, чтобы исследовать вкусы и отмечать важные моменты при помощи ритуала поглощения пищи, приветствовалось во всем мире. Поэтому иметь возможность отправиться за приключениями в разные места и познакомиться с разной едой, в чем бы ни заключался этот процесс – будь то поиск ингредиентов, готовых рецептов или способов приготовления блюд, – это всегда крайне увлекательно. К тому же мне нравится, что процесс потребления еды обогащает одновременно все чувства: обоняние – просто представьте себе теплый хлеб или индийские специи, осязание – устрицы или сочный стейк, слух – треск огня в камине и углей, зрение – взгляд всегда получает свое в этом процессе и, что самое важное, вкус, который бывает так различен, уникален и бесконечен!

В выборе направлений для путешествия я иногда основывался исключительно на еде и ресторанах, в которых мне доведет-

ся побывать во время поездки. Несмотря на то, что я объездил третью часть планеты, я никогда не был в соседних с Грецией странах, поскольку, когда я был ребенком, мне рассказали, что еда там ужасно плоха. Как истинный сицилиец я принял эту информацию очень близко к сердцу. Но, например, я очень хочу побывать в Ереване, не только потому, что наслышан о великолепной природе Армении, но и потому, что очень люблю армянскую еду и не меньше – ритуал, который армяне соблюдают, разделяя ужин с семьей и друзьями!

Поэтому мое пожелание каждому – находить приключения в процессе изучения культур и открывать культуры через еду, ведь это огромное удовольствие... А еще мне бесконечно нравится выражение «путь к сердцу мужчины лежит через его желудок»... на заметку прекрасным читательницам РТ!

Икаждый раз, преломляя с кем-то хлеб, помните о важности момента, поскольку этот процесс должен означать доверие и способность делиться и заботиться о том, с кем вы это делаете. **RT**

Лука Дель Боно категорически отказался отвечать на вопросы нашей ресторанной анкеты, поскольку абсолютно уверен, что лучшая еда – та, что готовят непосредственно для тебя. Всех сомневающихся Лука приглашает к себе на ужин, чтобы развеять всякие сомнения.

ЛОНДОН events

1 ноября

Чтения с Томом Хэнксом

В рамках Фестиваля литературы голливудский актер представит свою первую книгу рассказов и прочитает некоторые главы.

Royal Festival Hall

2–20 ноября

Выставка World Press Photo

Легендарная выставка снова путешествует по миру, и в ноябре ее можно увидеть в Лондоне.

Royal Festival Hall

4 ноября

Русский бал в Лондоне

Под патронажем княгини Ольги Романовой известные деятели культуры и бизнес-элиты, страстно увлеченные русской культурой и историей, соберутся в величественном особняке на Парк Лэйн.

Grosvenor House

5 ноября

Ретроралли London to Brighton Veteran Run Cup

Автопробег традиционно стартует в Гайд-парке и завершается в Брайтоне. В этом году в забеге примут участие более 500 олдтаймеров со всего мира.

Hyde Park

5 ноября

Bonfire Night

Каждый год в Ночь Гая Фокса небо над Лондоном освещают тысячи великолепных фейерверков.

Различные площадки

6 ноября

Встреча с Леонидом Парфеновым

Фонд «Генезис» и студия «Намедни» в сотрудничестве с ЦДК представляют третий, заключительный фильм трилогии о роли российских евреев в жизни страны и мира «Русские евреи. Фильм третий. После 1948 года».

The Tabernacle Theatre

10–19 ноября

London Jazz Festival

Поклонники джазовой музыки ценят фестиваль прежде всего за великолепный лайн-ап известных исполнителей со всего мира.

Различные площадки



Амедео Модильяни, «Портрет женщины», 1917-1918 гг.

11 ноября

Lord Mayor's Show

Парад Мэра – традиция, которая ведет свою историю с 1215 года. Сам мэр Лондона возглавит парад карет.

Различные площадки

12–19 ноября

Nitto ATP World Tour Finals

Лучшие теннисисты мира сразятся за кубок Nitto ATP World Tour на кортах The O2.

The O2 Arena

12 ноября

Концерт Маркуса Миллера

Знаменитый джазовый музыкант и композитор привезет в Лондон новую программу Afrodeezia.

Royal Festival Hall

12 ноября

MTV European Music Awards

Вручение одной из главных музыкальных премий – абсолютный маст-визит.

The SSE Arena

13–14 ноября

Концерт Херби Хэнкока

Король современной джазовой музыки доберется наконец в этом месяце

и до британской столицы.

Barbican Centre

13 ноября

Концерт Паоло Конте

Джазовый певец, пианист и композитор с необычным голосом, романтическими композициями и задумчивой лирикой представляет пластинку Amazing Game.

Royal Festival Hall

16 ноября – 8 февраля

Выставка Taylor Wessing Photographic Portrait Prize 2017

Одна из самых влиятельных в мире выставок портретной фотографии.

National Portrait Gallery

16 ноября

Концерт Robert Glasper Experiment

Джазовый коллектив, обладатель Grammy, доберется и до Лондона.

Barbican Centre

17 ноября – 1 января

Winter Wonderland

Традиционная рождественская ярмарка – это самый большой в Лондоне каток, колесо обозрения, «Волшебное снежное королевство» с 500 ледяными скульптурами, угощения и выступления Zippos Circus.

Hyde Park

18 ноября

Вечер Global Gift Gala

Благотворительные организации Евы Лонгория и Рики Мартина организуют гала-вечер в поддержку подопечных фонда.

Corinthia Hotel

19 ноября – 16 декабря

Опера «Семирамида»

Джойс ДиДонато исполнит главную партию в опере Россини. За дирижерским пультом – сэр Антонио Паппано.

Royal Opera House

22 ноября

Концерт Deriche Mode

Неутомимые британские техно-романти-

ки пошли на второй круг – они вернутся в Лондон в рамках Spirit Tour.

The O2 Arena

23 ноября – 2 апреля

Выставка «Модильяни»

Ретроспектива одной из главных фигур искусства XX века продлится аж до весны.

Tate Modern

23 ноября

Концерт Deep Purple

Легендарные рок-инструменталисты-виртуозы вернулись на большую сцену с новым турне inFinite: The Long Goodbye Tour.

The O2 Arena

26–27 ноября

Концерт Фила Коллинза

Британский певец, обладатель «Оскара» и семи Grammy, представит в Лондоне новую программу Not Dead Yet.

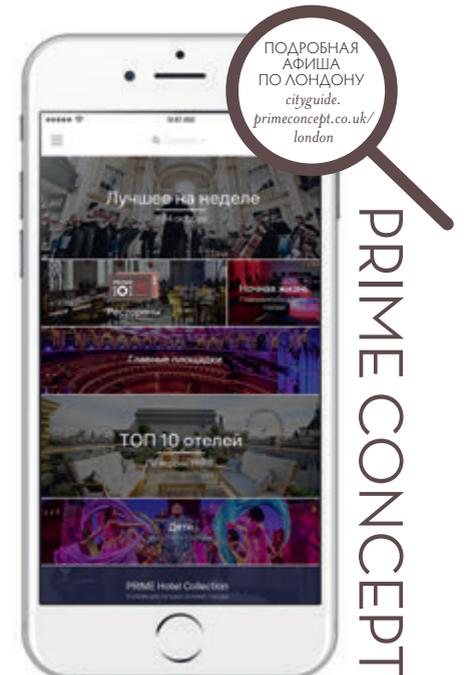
Royal Albert Hall

27–29 ноября

Концерт Roberto Fonseca Trio

Взрывной кубинский пианист Роберто Фонсека покоряет публику сногшибательной энергией и виртуозной техникой. Его композиции уходят корнями в традиции кубинской музыки, но он привносит в нее лиризм Херби Хэнкока, драйв МакКой Тайнера и свой ни с чем не сравнимый мелодический дар.

Ronnie Scott's Jazz Club ☞



ПОДРОБНАЯ АФИША ПО ЛОНДОНУ cityguide.primeconcept.co.uk/london

PRIME CONCEPT



Алида Алиева Астана,

Алима-Ата

и еще 5 точек на карте Казахстана

Где остановиться

The Ritz-Carlton, Astana

Невероятно красивый отель. Помимо шикарного сервиса, интерьера и удачного месторасположения он может похвастаться великолепным видом на город.

→ ул. Достык, 16

Где есть в Астане

New! Selfie

Новый ресторан Бориса Зарькова в «Ритц-Карлтоне». Вид роскошный, еда великолепная.

→ отель The Ritz-Carlton, 18-й этаж, ул. Достык, 16

«На крыше»

Прекрасное место для деловых встреч – немногочисленное и с отличной кухней. А если нет задачи нагружать стол, здесь прекрасный выбор чая.

→ ул. Жалайыри, 2

Qazaq Gourmet

Один из лучших ресторанов национальной кухни. С современной подачей и атмосферой.

→ Мангилик Ел. пр-т, 29

«Золото»

Если хочется веселья – вам сюда. Здесь царит потрясающая атмосфера легкости и праздника, а летом работает открытая веранда, где можно провести не один приятный вечер.

→ Туран пр-т, 21

«Салон вкуса»

Отличное место для встречи с подругами. Блюда легкие, но очень вкусные.

→ ул. Ахмета Байтурсунова, 5

Il Forno

Отличное место для досуга в кругу семьи. Здесь делают очень вкусную пиццу, а дети могут приготовить и собственную. Наш фаворит – грушевая.

→ ЖК «Лазурный квартал», ул. Сарайшык, 5г





BEAUTY-WAY



АСТАНА

Californication Beauty Yoga & SPA

Здесь часто приезжают лучшие индийские мастера, да и местные специалисты выше всяких похвал. А еще здесь отличные колористы и прекрасный спа-салон.

→ ул. Сарайшык, 27/3

Celebrity SPA

Великолепное спа с отдельными приватными кабинетами и индивидуальным подходом. Особенно мне нравятся процедуры на косметике Valmont.

→ Туран пр-т, 30, клуб Fitness Palace

→ Перелет: Москва – Астана – Москва от 38 370 р.

Что посмотреть в Астане

Национально-культурный комплекс «Этноаул»

Этнический комплекс, где можно прожить день так, как жили казахи в старые времена. Приобщиться к саят – традиционной охоте с ловчими птицами, тазы – травле добычи степными борзыми. Посмотреть на искусство «мергенов» – метких стрелков. Поиграть в национальные игры – «Сайыс», «Кыз куу», «Алтыбакан» и прочувствовать древнюю историю гостеприимства казахов, попробовав оригинальную казахскую кухню.

→ Астана 020000

ForteBank Kulanshi Art Space

Здесь всегда очень интересные выставки и арт-инсталляции.

→ ул. Достык, 8/1

Национальный музей Республики Казахстан

Невероятная постоянная коллекция и всегда очень интересные выставки, куда привозят экспонаты со всего мира.

→ Тауелсиздик пр-т, 54

Театр оперы и балета «Астана Опера»

Очень сильные собственные постановки и множество гастролей оперных постановок со всего мира. Оркестр просто великолепный.

→ ул. Динмухамеда Кунаева, 12/1

Парк Триатлон

Одно из моих любимых мест в городе. Здесь здорово бегать или просто гулять вокруг набережной.

→ Астана 010000



The St. Regis Astana



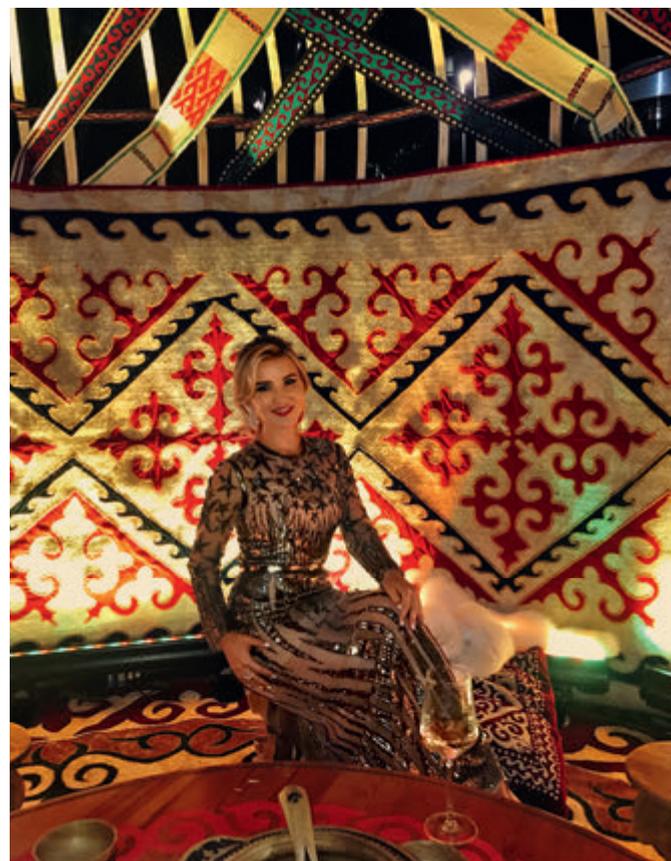
The Ritz-Carlton, Astana

Где остановиться

The Ritz-Carlton, Astana

Все сказанное о The Ritz-Carlton, Astana применимо и к этому отелю!

→ БЦ «Есентай Тауэр», Аль-Фараби пр-т, 77/7



Казахи очень ценят дружбу. И, несмотря на то, что Казахстан очень большой и разный, а люди севера сильно отличаются от людей запада или юга, мы все одинаково умеем любить людей и тепло принимать гостей. Главное проявление уважения к гостям – чтобы дастархан был накрыт. Встречать гостей в нашей культуре – одно из центральных понятий. Поэтому каждый, кто приезжает в Казахстан, непременно заведет здесь настоящих друзей и обязательно вернется.

Где есть в Алма-Ате

Театральный (Caffe Del Teatro)

Этот ресторан, который местные называют «Театралкой», ведет историю с советских времен. Его, конечно, модернизировали, но он по-прежнему невероятно красивый и хранит дух эпохи.
→ ул. Жамбыла, 51а

Villa dei Fiori

Одно из нескольких заведений прекрасного ресторанного холдинга с итальянской кухней

и чудесной атмосферой.

→ Аль-Фараби пр-т, 140а

Manana

Шикарная грузинская кухня и отличная атмосфера – дело рук ресторатора Александра Орлова.
→ Достык пр-т, 535

«Бармаглот»

Отличный выбор для вечера в компании – с музыкой и весельем.

→ ул. Сатпаева, 3 / Валиханова, 170



Факт. Алма-Ата – город фонтанов, их здесь более 125, а первый создан еще в 1948 году.

Что посмотреть в Алма-Ате

Aspan Gallery

Здесь проходят очень интересные выставки.
→ Аль-Фараби пр-т, 140

Государственный музей искусств Казахстана имени А. Кастеева

Прекрасная коллекция национального, русского и западного искусства.
→ ул. Сатпаева



Большое Алматинское озеро

BEAUTY-WAY



АЛМА-АТА

Beauty Lab by L.Raphael

Отличные мастера, индивидуальный подход и атмосфера абсолютной приватности.

→ Аль-Фараби пр-т, 140

Six Senses Spa at The Ritz-Carlton

Я до них еще не добралась, но мои друзья очень хвалят.

→ БЦ «Есентай Таур», Аль-Фараби пр-т, 77/7

Wellness Club LUXOR

Лучший банный комплекс в Казахстане.

→ Достык пр-т, 341

5 ТОЧЕК НА КАРТЕ

БОЛЬШОЕ АЛМАТИНСКОЕ ОЗЕРО.

Высокогорное озеро небесной красоты неподалеку от Алма-Аты. Идеальный маршрут для того, чтобы выбраться на день из города.

КАПЧАГАЙ. Отличное место, куда можно без труда выбраться из Алма-Аты. Расположенный на берегу водохранилища, город при этом является крупнейшей игровой зоной Казахстана и предлагает массу разных развлечений.

ЧИМБУЛАК. Отличный горнолыжный курорт неподалеку от Алма-Аты, где проходили зимние Азиатские игры. Одно из моих любимых мест.

БОРОВОЕ. Воздух здесь считается целебным, потому что вырабатывает натуральный хитозан, а пейзажи открываются невероятные. Мы любим всей семьей выбираться в Rixos Borovoe – здесь здорово и летом, и зимой, когда можно ходить на беговых лыжах и есть масса уличных развлечений для детей. А весной это и вовсе идеальное место для катания – зима еще продолжается, но уже мягкая и не такая холодная.

ВОСТОЧНЫЙ КАЗАХСТАН. Тем, кто хочет увидеть Казахстан во всей его полноте, нужно брать машину и исследовать восточный Казахстан. Здесь невероятная природа, потрясающий город Усть-Каменогорск, сумасшедшие степи и горы Тянь-Шань с каньонами, самый известный из которых Чарынский.

АЛМА-АТА

Отели

InterContinental Almaty

→ ул. Желтоқсан, 181

Рестораны

LT Bar & Grill

Сюда надо идти за прекрасными стейками.

→ Аль-Фараби пр-т, 77/7

Parmigiano Ristorante Italiano

Уютный ресторан итальянской кухни.

→ ул. Марата Оспанова, 24

China Gold

Здесь помимо китайской кухни можно попробовать и традиционные казахские блюда.

→ Аль-Фараби пр-т, 140а/4

Del Mar

Отличный рыбный ресторан.

→ Аль-Фараби пр-т, 140а

АСТАНА

Отели

Astana Marriott Hotel

→ ул. Достык, 2

The St.Regis Astana

→ Кабанбай батыра пр-т, 1

Рестораны

Selfie

Сезонные продукты и великолепная кухня 15 регионов России – все, как в Москве, только в Астане.

→ The Ritz-Carlton, 18-й эт., ул. Достык, 16

МАРРОККО

Свадьба
Михаила
Малиновского
и Василисы
Кузьминой



Местом проведения свадьбы молодой российской актрисы Василисы Кузьминой и партнера юридической компании LECAP Михаила Малиновского стал Марракеш – город восточной экзотики, терракотовых построек, Ив Сен-Лорана и европейской богемы XX века. Не последнюю роль при выборе сыграли прекрасные воспоминания Василисы о поездке в Марракеш в студенческие годы и небанальность направления – для большинства из 150 гостей это было первое знакомство со страной.

За организацию торжества отвечало агентство Boutique Souk – к слову, под его чутким руководством в 2014 году говорила «да» Джеймсу Куку английская модель Поппи Делевинь здесь же, в Марракеше. Безупречным получилось все: от свежести Protea flower в букете невесты до идеально соблюденного тайминга мероприятия.

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ЖЕНИХА И НЕВЕСТЫ



В пятницу вечером гости отправились в Сахару на ужин с кебабом, кускусом, восточными сладостями и марокканским мятным чаем – столы были накрыты на разноцветных коврах, расстеленных прямо на песке. Вечер сопровождала национальная музыка, бой барабанов, фаер-шоу и выступление заклинателей змей. Сама церемония состоялась во второй день – в садах отеля-дворца La Matounia. К алтарю невесту в розовом платье работы Джамбаттиста Вальи вел отец, в качестве шафера выступал пес пары – красавчик вельш-корги по кличке Хави. Сад наполнял музыка Стивена Ридли.

После произнесения слов любви и верности началась вечеринка под открытым небом – невеста переоделась в мини от Ulyana Sergeenko, за фортепиано сел Леонид Пташка, а отплясывали гости до самого утра под хиты британской кавер-группы The Soul Jets. Гала-ужин проходил в зале Ball-Room в La Matounia, который пришлось урезать в два раза, чтобы получилась максимально камерная атмосфера. И никаких тостов. Это было неперемное условие виновников торжества. Хотя родители его все же нарушили, остальные гости вели себя как планировалось – шумно, весело и без официоза. Итоги подводились за воскресным ланчем – все без исключения остались в восторге. >

ОТЕЛИ, РЕСТОРАНЫ И МАГАЗИНЫ

Royal Mansour Marrakech

Ультрароскошный отель с четырьмя гастрономическими ресторанами, среди которых La Grande Table Marocaine – кухня от Янника Аллено.
→ *Rue Abou Abbas El Sebti*

Le Marocain

Отель La Matounia славится своими уникальными садами и одним из лучших в городе ресторанов марокканской кухни.
→ *Avenue Bab Jdid*

Comptoir Darna

Прекрасная национальная кухня, музыкальное шоу и танец живота. Бронируйте стол на втором этаже и заказывайте лопатку барашка.
→ *Avenue Echouhada*

Bagatelle

Загляните в этот ресторан на ногу поросенка.
→ *Rue Yougoslavie*

Al-Fassia

Голова барана – национальный деликатес и безусловный must для истинных гурманов. Стол надо бронировать на первом этаже.
→ *55 Boulevard Mohamed Zerktouni*

Galerie le Pacha

Магазин с мебелью, сундуками, коврами, тарелками. Сюда можно заказать все, что вам приглянулось в других приличных магазинах.
→ *79, boulevard Moulay Rachid*

Boutique Majorelle

Здесь продаются предметы интерьера и одежда с орнаментами Ив Сен-Лорана.
→ *Rue Yves Saint Laurent*

Yves Saint Laurent Museum

Принцесса Марокко открыла музей легендарного французского кутюрье с коллекцией из 5000 платьев и 15 000 аксессуаров.
→ *Rue Yves St Laurent*

VIP Club

Ночной жизнью живет и волшебный Восток.
→ *Avenue mohamed 5 gueliz*



МАРРАКЕШ

ВЫБОР ВАСИЛИСЫ

Остановиться в *La Matounia*. Это невероятный по красоте отель, декорированный в стиле ар-деко. Отель долго был на реконструкции и открылся только три года назад. В этом отеле проходила церемония и проживали наши гости.

• Попробовать аутентичную марокканскую кухню – отличный ресторан *Le Marocain* на территории La Matounia, еще могу порекомендовать рестораны *Le Comptoir*, *Crystal* и *Nomad*.

• Посетить сад Мажорель, Медину, сходить на главную площадь города ночью, купить национальный кафтан на местном рынке и влюбиться в этот потрясающий город.

Факт. В плане погоды **сентябрь и октябрь** в Марокко – очень стабильные месяцы, альтернативой им могут служить только **март и апрель**. В теплую солнечную погоду не откажите себе в удовольствии совершить полет на воздушном шаре.



Yves Saint Laurent Museum



Royal Mansour Marrakech

Факт. В честь открытия музея Ив Сен-Лорана отель **Royal Mansour Marrakech** подготовил специальное предложение на уик-энд, действующее до конца года.
→ *Rue Abou Abbas El Sebti*

УЗБЕКИСТАН

7
дней

Маршрут: Ташкент → Самарканд → Шахрисабз
→ Бухара → Хива → Ургенч

Страна дворцов и медресе, сюзанае и икатов, вкуснейшего плова и чая. Но главное достояние – это люди, дающие возможность понять и почувствовать, что такое настоящее гостеприимство.

→ Перелет: Москва – Ташкент от 40 603 р., Ургенч – Москва от 43 900 р.

День 1

ТАШКЕНТ. Путешествие по Узбекистану правильно начать с посещения его столицы. Из достопримечательностей города самые любопытные – это базары. К примеру, Чорсу, который более ста лет располагается на площади Эски-Жува. Здесь можно купить чапан – узбекский халат и остроносые тапочки, а также ковры ручной работы, сладости и посуду.

День 2 и 3

САМАРКАНД. Один из древнейших городов мира, ровесник Рима и Афин, и любимый город правителя Тамерлана. При нем Самарканд достиг своего расцвета – лучшие мастера работали над созданием мечетей и медресе. Самым монументальным строением города считается мечеть Биби-Ханым – в древности ее купол сравнивали с небесным сводом, а арку портала – с Млечным Путем.

ОТЕЛИ

*Бухара***Boutique Hotel Minzifa**

Уютный семейный отель с интерьерами в национальном стиле.
→ Eshoni-Pir st., 63

*Самарканд***Emirhan Hotel**

Избыточная восточная роскошь интерьеров и уютное patio.
→ Dahbet st., 46a

*Ташкент***Ichon Qala Hotel**

Крытый и открытый бассейн, сауна и изысканный ресторан Vaqqol.
→ 24 Tafakkur ko'chasi

*Хива, Ургенч***Bek Khiva Hotel**

Скромный, но аккуратный отель в центре города.
→ N. Kubro st., 1

РЕСТОРАНЫ

*Ташкент***«Голубые купола»**

Изысканный интерьер, летняя веранда и авторские рецепты узбекских блюд.
→ 77 Sharof Rashidov Shoh ko'chasi

*Самарканд***Morocco**

Здесь можно попробовать не только узбекскую кухню, но и марокканскую.
→ Buyuk Ipak Yuli st., 65

*Бухара***«Караван»**

Уютный дворик ресторана переносит гостей в чарующую атмосферу старой Бухары.
→ Ikbol st., 12

*Хива***Khorezm Art**

Интерьеры ресторана довольно просты, но с любопытными арт-решениями в национальном стиле. Меню лаконичное, но добротное, предлагают и кальян.
→ Medrese Allakulikhan



Факт. С банными традициями Узбекистана можно познакомиться в одной из действующих старинных бань — например, в **Бозори Корд Хаммам** в Бухаре.

День 4

ШАХРИСАБЗ. Из Самарканда в Бухару лучше ехать не по степи, а через горы. Дорога займет больше времени, но пейзажи за окном будут гораздо живописнее. По дороге можно остановиться в Шахрисабзе — на родине Тамерлана. В городе представляют особый интерес руинированный дворец Ак-Сарай, мавзолей сына Тамерлана Джахангира и мечеть Кок-Гумбаз.

День 5

БУХАРА. Духовный центр Среднего Востока со множеством мечетей и усыпальниц святых. Главную достопримечательность города — Минарет Калян — называют бессмертной. Красота башни, украшенной орнаментами, так поразила Чингисхана, что, рушивший все на своем пути, он приказал оставить ее в целости. Местные здания уступают в величии самаркандским, зато Бухаре почти полностью удалось сохранить исторический центр и дух средневекового исламского города.

День 6

ХИВА. Хива уникальна даже для Узбекистана, поскольку это укрепленный оазис в пустыне. В стенах крепости Ичан-Калы расположены самые знаменитые постройки и представлена архитектура разных столетий — выйдя из мечети XVII века, можно попасть во дворец XIX века.

День 7

УРГЕНЧ. В Ургенче находится один из старейших в стране базаров, где можно приобрести ткани, посуду и ковры. Обязательно стоит посетить археологический памятник культуры Хорезма I–VI вв. н. э. — городище Топрак-Кала. Руины древних поселений занимают площадь 17 гектаров.

**АЛЬФА-ТИМ**

РЕКОМЕНДУЕТ

Михаил Фридман

В Узбекистане потрясающе красивые мечети. Страна интересна с историко-архитектурной точки зрения — это другой мир, в котором нет ничего современного. Еще хотелось бы отметить кухню — везде вкусно, разнообразно, все как полагается.

Игорь Линшиц

Мы посетили Хиву, Бухару, Самарканд — стандартный джентльменский туристический набор. Больше всего мне понравилась Бухара — она наиболее аутентичная, сохранившая старый дух и там действительно очень красиво. В других городах преимущественно новодел, так как многое было разрушено и восстанавливалось уже позже.

Игорь Сосин

Приятно удивило, как люди чтут традиции. Например, плов готовят везде в соответствии с обычаями и канонами своего рода, поэтому он в каждом городе разный — где-то более сухой, где-то вегетарианский, с добавлением разных специй. ☞



113
ночей

КРУГОСВЕТНЫЙ КРУИЗ

ИЗ ЛОС-АНДЖЕЛЕСА В РИМ

Лайнер Crystal Serenity

- Длина: 250 м
- Построена: 2003
- Реновация: 2013
- Максимальное количество гостей: 1070
- Экипаж: 655
- Круизная скорость: 22 узла
- Количество палуб: 13
- Каюты: Crystal Penthouse с террасой, Penthouse Suite с террасой, Penthouse с террасой, Deluxe Stateroom с террасой и Deluxe Stateroom с панорамным окном. За каждым номером закреплен личный дворецкий.

Ближайшие даты:

**23 января –
16 мая 2018 г.**

Возможность присоединиться к путешествию в определенной точке остановки необходимо уточнять.

→ Перелет: Москва – Лос-Анджелес от 318 000 р., Рим – Москва от 74 600 р.

Маршрут: США (Лос-Анджелес, Гавайские острова (Мауи и Оаху) → Самоа (Паго-Паго и Апия) → Фиджи (Сува) → Вануату (Мистери-Айленд) → Новая Каледония (Нумеа) → Австралия (Норфолк, Сидней, Гамильтон, Кэрнс, Куктаун) → Папуа – Новая Гвинея (Алотау, Китава) → Соломоновы Острова (Хониара, Гизо, Рабаул) → Филиппины (Боракай, Ромблон, Манила) → Гонконг → Вьетнам (Ханой, Чан-Мэй, Хошимин) → Камбоджа (Сиануквиль) → Сингапур → Малайзия (Куала-Лумпур) → Таиланд (Пхукет) → Мьянма (Янгон) → Шри-Ланка (Коломбо) → Индия (Кочин, Мангалор, Мумбай) → Оман (Маскат) → Бахрейн (Манама) → Катар (Доха) → ОАЭ (Абу-Даби, Дубай, Эль-Фуджайра) → Оман (Салала) → Иордания (Акаба) → Египет (Луксор, Карнак, Александрия) → Израиль (Ашдод) → Италия (Сорренто, Рим)



23–29 января

ЛОС-АНДЖЕЛЕС – МАУИ. После четырех дней в Тихом океане можно насладиться пляжами со светлым песком, хорошей волной и одним из самых больших на планете спящих вулканов Халеакала.

30 января

ОАХУ. Военно-морская база Перл-Харбор – абсолютный маст.

5 февраля

ПАГО-ПАГО. Дикая природа острова завораживает: гигантские папоротники, огромные баньяны, роскошные орхидеи. На местном рынке можно купить изделия из дерева или кокосовой скорлупы.

6 февраля

АПИА. Столица Самоа – это самобытная культура с любопытной смесью элементов европейской цивилизации и полинезийских традиций.

9 февраля

СУВА. Колоритный базар, приветственные церемонии, ритуалы наподобие хождения по раскаленным углям – все это ожидает путешественников в самом старом городе острова Фиджи.

ВДОХНОВЕНИЕ

I may be HOMELESS but you should see my YACHT
A Memoir



Mama Lee Wachtstetter

Книга **I May Be Homeless, But You Should See My Yacht: A Memoir** о жизни и приключениях авторства журналиста Джо Кита и пожилой американки Ли Вахтсеттер, которая уже девять лет путешествует на круизном лайнере **CRYSTAL SERENITY**.

11 февраля

МИСТЕРИ-АЙЛЕНД. Маленький необитаемый остров с сандаловыми лесами и гигантскими черепаками.

12 февраля

НУМЕА. Столица заморской террито-

рии Франции, напоминающая по своему шарму Канны или Ниццу. Барьерный риф в Новой Каледонии – второй в мире по протяженности после австралийского.

14 февраля

НОРФОЛК. Когда-то остров был местом ссылки английских заключенных – об этом напоминают руины тюрьмы и построенный осужденными поселок Кингстон. Для вдохновения перед посадкой читать *Morgan's run* Колин Маккалоу.

16–18 февраля

СИДНЕЙ. Энергичный и захватывающий мегаполис, в котором нужно обязательно посетить оперный театр и увидеть Харбор-Бридж – один из самых больших стальных арочных мостов в мире.

19–20 февраля

ПОБЕРЕЖЬЕ АВСТРАЛИИ

21 февраля

ГАМИЛЬТОН. Здесь можно заняться дайвингом, оценить коллекцию Художественной галереи и послушать живую музыку в одном из пабов.

22–23 февраля

КЭРНС. Уникальное место, где сошлись

два чуда природы – Тропический лес и Большой Барьерный риф.

24 февраля

КУКТАУН. Названный в честь Джеймса Кука, город изобилует его памятниками. Есть здесь и исторический музей его имени.

26 февраля

АЛОТАУ. Беспроигрышный для пляжного отдыха, дайвинга и серфинга вариант в Папуа – Новой Гвинее. В прибрежных водах можно любоваться красотой коралловых рифов и увидеть затонувшие корабли и самолеты, оставшиеся лежать на дне после Второй мировой войны.

27 февраля

КИТАВА. Здесь можно познакомиться с церемониальными танцами, уаг houses и погребальными пещерами.

1 марта

ХОНИАРА. Проведя день в Соломоновом море, можно наконец посмотреть на великолепные дождевые леса и купить на память плетеную корзину.

2 марта

ГИЗО. Все 992 Соломоновых острова объединяет очарование лазурной воды >

и вулканических ландшафтов, отсутствие цивилизации и кричащей роскоши.

3–4 марта

РАБАУЛ. В 1994 году город был разрушен вулканическим пеплом и до сих пор до конца не восстановлен.

10 марта

БОРАКАЙ. Этот остров считается одним из самых красивых в мире и носит звание столицы ночной жизни Филиппин.

11 марта

РОМБЛОН. Местный мрамор не уступает по качеству итальянскому, и в одной из мастерских можно заказать что угодно – от мелких сувениров до мебели.

12–13 марта

МАНИЛА. Столица Филиппин славится своими дворцами, соборами и парками.

15–17 марта

ГОНКОНГ

18 марта

БУХТА ХАЛОНГ. Объект всемирного наследия ЮНЕСКО во вьетнамской провинции Куангнинь.

19 марта

ХАНОЙ. Город озер и парков, заполненных велосипедами бульваров, колониальных особняков и пагод.

20 марта

ЧАН-МЭЙ. Встать на якорь в порту Чан-Мэя и изучить окрестности. В 60 км находится императорский город Хюэ, в 40 км – Дананг с прекрасными пляжами.

22–23 марта

ХОШИМИН. Среди главных достопримечательностей бывшего Сайгона – собор Сайгонской Богородицы, пагода Тхиен Хау, тоннели Кути и китайский квартал Чолон.

25 марта

СИАНУКВИЛЬ. Совсем молодой камбоджийский курорт, построенный в 50-е годы XX века.

27–29 марта

СИНГАПУР

30 марта

КУАЛА-ЛУМПУР

31 марта – 1 апреля

ПХУКЕТ

3–5 апреля

ЯНГОН. Бывшая столица и нынешний



Penthouse Suite

Факт. Дизайнеры, отвечавшие за модернизацию лайнера, постарались создать на борту атмосферу Южной Калифорнии. В оформлении интерьеров кают использовались ценные виды дерева, кожа, мрамор и дорогие ковры.

культурный центр Мьянмы. Большинство зданий построены в стиле барокко и все еще дышат роскошью XX века, хотя и находятся в плачевном состоянии. Пагода Шведагон, огромный древний буддистский храм, к просмотру обязательна.

8–9 апреля

КОЛОМБО. Здесь нужно посмотреть храм Келания Раджа Маха Вихара, построенный в III в до н.э., попробовать шри-ланкийские рыбные булочки и котлеты из жареных креветок.

10–11 апреля

КОЧИН. Один из первых городов, привлечших в Индию иностранных торговцев и охотников за приключениями, до сих пор хранит атмосферу торгового колониального города.

12 апреля

МАНГАЛОР. Крупный порт понравится тем, кто хочет по-настоящему проникнуться атмосферой невылизанной Индии.

13 апреля

ПОБЕРЕЖЬЕ ИНДИИ

14–16 апреля

МУМБАЙ

18–19 апреля

МАСКАТ. Олицетворение прогрессивного и толерантного Омана. Из обязательного к посещению – мечеть султана Кабуса, дворец Аль-Алам и рынок Муттра.

21 апреля

МАНАМА. В отличие от традиционных арабских городов здесь можно заметить влияние британской культуры. Даже такси – точные копии лондонских кэбов.

22 апреля

ДОХА

23–24 апреля

АБУ-ДАБИ

25–27 апреля

ДУБАЙ

28 апреля

ЭЛЬ-ФУДЖАЙРА. Ультрасовременных небоскребов здесь меньше, чем в других эмиратах, поэтому Эль-Фуджайра выглядит очень уютной. Неподалеку есть горячие термальные источники.

30 апреля

САЛАЛА. Размеренная и неспешная родина деревьев, из смолы которых делают ладан.

1 мая

АДЕНСКИЙ ЗАЛИВ

5 мая

АКАБА. Прекрасный иорданский курорт с коралловыми рифами и чистой водой идеален для дайвинга.

6–7 мая

ЛУКСОР И КАРНАК. Два важных исторических и архитектурных памятника Древнего Египта. Эти храмовые комплексы – крупнейшие музеи под открытым небом.

9 мая

АЛЕКСАНДРИЯ

11 мая

АШДОД. Расположенный неподалеку от Тель-Авива один из древнейших городов мира сегодня отличается современной развитой инфраструктурой.

14 мая

СОРРЕНТО

15–16 мая

РИМ

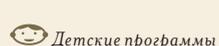
Факт. На Crystal Serenity есть бассейны, джакузи, спа-центр, теннисные корты, площадка для гольфа, концертный зал, кинотеатр, казино, галерея бутиков, рестораны, клубы и бары – инфраструктура лайнера могут позавидовать даже крупные отели.

ТОП
ПО
ЛУЧШИМ
РЕСТОРАНАМ



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME
★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



5642 Высота

Novikov Group

Кухня: кавказская
Шеф-повар: Владимир Богожавец
Повара здесь – носители кулинарных традиций Кавказа, а посреди главного зала расположена увешанная окороками и связками различных трав открытая кухня с двухметровым мангалом.
PRIME Choice: жаркое по-кабардински, лобио по-мегрельски, харчо.
Б. Черкасский пер., 15-17, стр. 1
+7 495 624 93 21 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-чт, вс 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 01.00



NEW!

Bistrot Берёзка

Кухня: авторская
Шеф-повар: Режис Тригель
Проект Дины Хабировой и Светланы Бондарчук. Интерьер выдержан в цветах самого почитаемого в России дерева, меню авторское, особое место отведено салату «Нисуаз»: кроме классического с тунцом есть версии с перепелкой и креветками.
PRIME Choice: хумус эдамаме, нисуаз-бар, равиоли с креветками.
ул. М. Бронная, 20, стр. 1
+7 495 650 72 62 | facebook.com/Bistrot-Берёзка-1377140332398513
Время работы: пн-вс 09.00 – 00.00



Aragvi

Кухня: европейская, кавказская
Шеф-повар: Антон Саркисов
Ресторан, открывшийся на Тверской еще в 1938 году, заново распахнул двери после семи лет реконструкции. Благодаря сохраненным архитектурным элементам располагавшихся здесь боярских палат посетители могут в полной мере ощутить атмосферу средневековой Москвы.
PRIME Choice: кубдари с телятиной, салат с кукурузным цыпленком.
ул. Тверская, 6/2
+7 495 745 19 38 | aragvi.moscow
Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



Black Thai

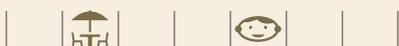
Рестораны Александра Раппопорта и Ginza Project

Кухня: тайская, азиатская
Шеф-повар: Джунтабул Аод
Проект, в котором удалось соблюсти тонкую грань между национальной спецификой и экзотическим колоритом, а национальная еда получилась современной, ироничной и аутентичной.
PRIME Choice: том ям с кокосовым молоком, желтое карри с семгой и тайскими баклажанами.
Б. Путинковский пер., 5
+7 495 699 22 10 | blackthai.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 02.00



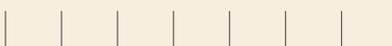
AQ Kitchen

Кухня: авторская, испанская
Шеф-повар: Адриан Кетглас
Меню – продолжение десятилетнего гастрономического пути в России испанца Кетгласа. Понятное, сытное и яркое, оно сохраняет индивидуальность автора.
PRIME Choice: AQ-паштет из птицы с маринованными в специях яблоками, тартар из говядины, треска с брандадой из зеленых оливок и кремом из моцареллы и оливкового масла.
ул. Б. Грузинская, 69
+7 499 393 32 24 | aq.kitchen
Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



Bocconcino

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Стефано Вити
В меню новой пиццерии более 30 видов пиццы от потомственного пиццайоло, паста, рыбные и мясные блюда, десерты.
PRIME Choice: фирменная пицца Боккончино, дикая дорадо, тунец с гуакамоле.
Кутузовский пр-т, 57, ТРЦ «Океания»
+7 926 926 59 26 | bocconcino.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Beef Рояль

Кухня: авторская
Шеф-повар: Денис Соболев
Специальное меню и тщательно подобранная винная карта из 250 позиций, звук рояля в лаконичном интерьере и веранда с видом на Москву-реку.
PRIME Choice: табердинский ростбиф с ферганскими томатами и свежими салатными листьями, моцарелла из буйволиного молока с томатным конфи, инжиром и соусом порто.
Пречистенская наб., 13, стр. 1
+7 495 988 93 08 | facebook.com/beefroyal/
Время работы: пн-чт, вс 12.00 – 00.00; сб-вс 12.00 – 02.00

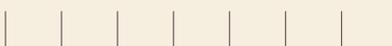


NEW!

Bolognetta osteria-pizzeria

Semifreddo Group

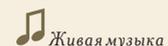
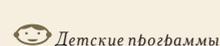
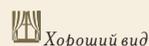
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Андреа Галли, Нино Грациано
В меню более 15 видов пиццы, тесто для которой по желанию приготовят из ржаной муки с отрубями, а также паста, салаты, супы и большая витрина с десертами.
PRIME Choice: голень тельенка с запеченным картофелем, пицца.
пл. Киевского Вокзала, 2, ТРЦ «Европейский», 3-й эт.
+7 495 229 27 20 | semifreddo-group.com
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



Bolshoi

Novikov Group

Кухня: русская, французская
Шеф-повар: TBD

Здесь собрана эксклюзивная коллекция работ современных художников и скульпторов, а мебель в залах от Ральфа Лорена.
PRIME Choice: говяжьи щечки со свежей рукколой и пюре из цукини, фуа-гра с виноградом, спаржей, эстрагоном и малиновым соусом.

ул. Петровка, 3/6, стр. 2
+7 495 789 86 52 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-пт с 08.00 до последнего гостя; сб-вс с 12.00 до последнего гостя



NEW!

Butler

Ginza Project

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Джузеппе Дави

Интерьеры в меру аристократичны и при этом по-домашнему уютны, а пространство легко трансформируется под празднование торжеств – от камерных посиделок на 20 человек до фуршетов на 130 персон.

PRIME Choice: ассорти тартаров из тунца, африканского луциана и красной сицилийской креветки, лингвини с лангустом и шафраном.

Трехпрудный пер., 15
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Brasserie Мост

Кухня: французская
Шеф-повар: Жан-Люк Молль

Здесь собраны лучшие рецепты блюд региональной кухни со всех уголков Франции: морепродукты из Бретани и Нормандии, утки из Аквитании, кровяная колбаса из Лиона, конфи из Гасконии, буйабес из Марселя.

PRIME Choice: террин из утиного фуа-гра с соусом порто, луковый суп, кролик, тушенный в соусе из горчицы и маслин.

ул. Кузнецкий Мост, 6/3
+7 495 660 07 06 | brasseriemost.ru

Время работы: пн-пт 08.00 – 00.00; сб-вс 09.00 – 00.00



Bystro

Кухня: нордическая, русская
Шеф-повар: Элиас Каскили

Традиционные блюда русской кухни в авторской интерпретации шефа и роскошная винная карта.

PRIME Choice: теплый салат из королевского краба с луком-порей на гриле хоспер.

ул. Охотный Ряд, 2
+7 499 277 71 00 | fourseasons.com

Время работы: пн-вс 06.30 – 23.00



Buddha-Bar

Кухня: китайская, европейская
Шеф-повар: Раджеш Таплиял

В узнаваемом во всем мире интерьере использованы японские предметы искусства, стиль кухни – паназиатский фьюжен с ощутимым влиянием французской классики, стиль бара – подчеркнуто экзотичный.

PRIME Choice: ягненок карри с рисом басмати и манго чатни, стриплоин с пюре из васоби.

Цветной б-р, 2
+7 495 229 77 88 | buddhabarmoscow.ru

Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Cantinetta Antinori

Novikov Group

Кухня: итальянская, тосканская
Шеф-повар: Мауро Панебьянко

Итальянский ресторан с радушным персоналом, необычайно уютным интерьером и традиционными блюдами в авторском исполнении.

PRIME Choice: запеченный молодой козленок с травами, лопатка телятины с ароматом трюфеля и овощами.

Денежный пер., 20
+7 499 241 33 25 | cantinettaantinori.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Vuono

Ginza Project

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Кристиан Лоренцини

Сочетание архитектурного колорита сталинской высотки и захватывающих панорам делает Vuono одним из самых красивых видовых ресторанов Москвы.

PRIME Choice: ягненок на кости и мини-картофель, жаренный с чесноком и розмарином; черные спагетти с камчатским крабом, авокадо, сливочным соусом.

Кутузовский пр-т, 2/1
+7 495 229 83 08 | ginza.ru

Время работы: пн-сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



Chicha

White Rabbit Family

Кухня: перуанская
Шеф-повар: Владимир Мухин

В меню представлены все направления перуанской кухни: от креольских и индейских корней до блюд в стиле чифа и никкей. В арсенале бара зеленый ликер из гуараны, кукурузная чича и виноградная водка писко.

PRIME Choice: тирадитос, томленое плечо ягненка с тыквой, бобами эдамаме и маринованным луком.

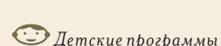
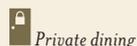
Новинский б-р, 31
7 495 725 25 79 | chicha.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



Cristal Room Bacarat

Mercury

Кухня: французская, европейская
Шеф-повар: Мишель Ленц

Ресторан в старинном особняке с интерьером от Филиппа Старка – место для особого случая, изящный и статусный уголок романтики в сердце большого города.

PRIME Choice: тюрбо на гриле с трюфельным пюре, форель с густым соусом и миндалем.

ул. Никольская, 19-21
 +7 495 933 33 89 | bacaratcristalroom.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Fumisawa Sushi

Novikov Group

Кухня: японская
Шеф-повар: Джун Кондо

Место для тех, кто хочет окунуться в атмосферу загадочной Японии и попробовать хиты авторской кухни. Умиротворение, безмятежность и традиции Страны восходящего солнца в самом сердце Москвы.

PRIME Choice: японский омлет с крабом, карпаччо из помидоров, желтохвост с тайским соусом.

ул. Петровка, 5
 +7 495 775 19 69 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



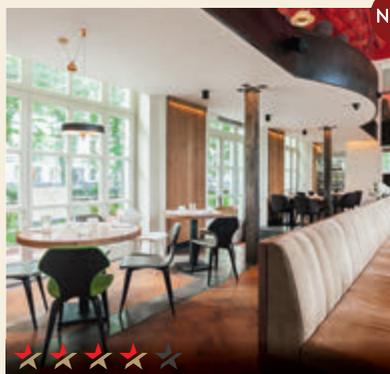
Cutfish

Кухня: японская
Шеф-повар: Глен Баллис

Заведение в токийском жанре бара-закусочной изакайя – «магазин sake, где можно посидеть». В первом разделе меню суши и роллы из свежей рыбы, которая приходит каждый день, во втором – все, что можно приготовить на гриле Jospet.

PRIME Choice: тартар из хамачи, карпаччо из лосося, ананас на гриле, стейк из говяжьей вырезки.

Б. Козихинский пер., 17
 +7 926 936 78 76 | facebook.com/cutfishbistro
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



NEW!

Gilda Seafood Restaurant

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Массимилиано Монтироли

Ресторан в здании бывшего «Павильона» на Патриарших, из панорамных окон которого виден пруд. В меню – оригинально приготовленные блюда из рыбы и морепродуктов и большой выбор пасты.

PRIME Choice: паста с икрой морского ежа, каламарата с артишоками и филе бранзино.

Б. Патриарший пер., 7, стр. 1
 +7 917 562 44 55 | facebook.com/gildamoscow/
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Dr. Живаго

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: русская
Шеф-повар: Максим Тарусин

Малевич, Петров-Водкин, Самохвалов – главный зал встречает работами художников XX века. Еще одно из весомых достоинств – «водочный» кабинет с внушительной коллекцией напитков.

PRIME Choice: перепелка с белыми грибами и трюфельным маслом, осетрина по-московски.

ул. Моховая, 15/1,
 гостиница «Националь»
 +7 499 922 01 00 | drzhivago.ru
Время работы: пн-вс круглосуточно



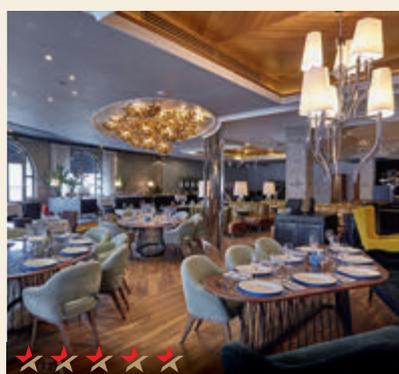
Grand Cru

Кухня: авторская
Шеф-повар: Адриан Кетглас

Винный бар с гастрономическим уклоном. Шеф славится своими молекулярными экспериментами и элегантной подачей блюд в стиле фьюжен.

PRIME Choice: телячьи щечки с ризотто из пшеницы и эмульсией из красного перца, гребешки с грибным рагу и брокколи.

ул. М. Бронная, 22
 +7 495 650 01 18 | grandcru.ru
Время работы: пн-вс 10.00 – 23.00



Erwin. РекаМореОкеан

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: рыбная, авторская
Шеф-повар: Яна Першина

Уникальный ассортимент рыбы, выловленной в 25 российских водоемах. Яна Першина активно продвигает российскую кухню не только с точки зрения базовых продуктов, но и в подборе кулинарных техник и рецептов блюд.

PRIME Choice: филе барамунди с хрустящим рисом, кулак камчатского краба с горчичным соусом.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6
 +7 495 785 02 22 | rappoport.restaurant
Время работы: пн-вс 12.00 – 01.00



Il Forno

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Павел Атаманов

Семейный ресторан с простой, но вкусной кухней. По вечерам здесь проходит «Пицца-акробатика», а по воскресеньям – «Школа юных пиццайоло» для детей, которые угощают потом родителей пиццей собственного приготовления.

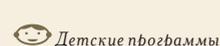
PRIME Choice: утиная ножка с трюфельной полентой, говяжья грудка sous-vide.

ул. Остоженка, 3/14
 +7 495 695 29 98 | ilforno.ru
Время работы: пн-пт 08.00 – 00.00;
 сб-вс 11.00 – 00.00

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

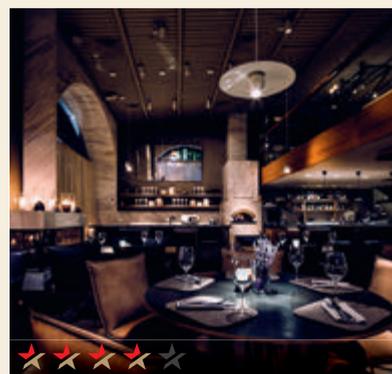
★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



NEW!

Ladurée

Кухня: французская
Шеф-повар: Джереми Делаваль
 Первый ресторан Ladurée – это бутик с широким ассортиментом на вынос и три зала на 100 посадочных мест: Zuber, Castiglione и VIP. В меню есть и завтраки, и салаты, и основные блюда.
PRIME Choice: салат Ladurée, крок-месье Ladurée, тартар из красного тунца.
 ул. Никольская, 4/5
 +7 903 726 56 33 | laduree-russia.ru
Время работы: пн-вс 08.30 – 00.00



Mushrooms

White Rabbit Family

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Илья Захаров
 Грибной ресторан с удобным меню: пиццы, пасты, ризотто – в главе «Трюфельное меню», в главе «Белые» – блюда с боровиками, в Exotic – деревянные, соломенные и устричные грибы, эноки и шиитакэ.
PRIME Choice: куриные котлетки де-воляй с начинкой из сыра и грибов, жареный туец с соломенными грибами и капустой пак-чой.
 ул. Б. Якиманка, 22
 +7 495 995 21 78 | mushroomsmoscow.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



La Marée

Кухня: азиатская, итальянская, авторская
Шеф-повар: Зитуни Абдессаттар
 Настоящая морская энциклопедия – даже самый опытный гурман обнаружит здесь для себя какого-нибудь нового моллюска, ракообразное или редкую дикую рыбу.
PRIME Choice: касолет из камчатского краба, вителло оссобуко по-милански.
 Проточный пер., 7
 +7 499 252 87 77 | lamaree.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Nofar

Novikov Group

Кухня: марокканская
Шеф-повар: Уильям Ламберти, марокканка Нофар
 В меню проекта, основанного на бережном отношении к истокам марокканской кухни, и классические мезе, и сытный тажин, и приготовленное на мангале мясо.
PRIME Choice: кролик в специях рас-эль-ханут, хумус с морепродуктами.
 Кутузовский пр-т, 12, стр. 3, Бадаевский завод
 +7 495 933 21 23 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-пт 12.00 – 00.00; сб-вс с 12.00 до последнего гостя



La Marée

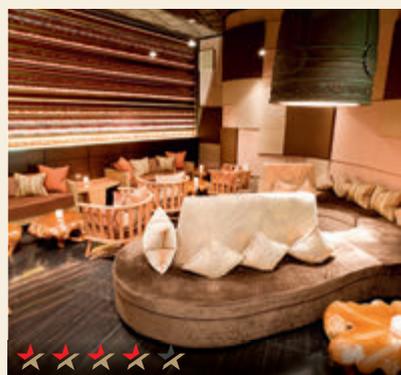
Кухня: авторская, средиземноморская
Шеф-повар: Зитуни Абдессаттар
 Редкое сочетание рыбного бутика и ресторана высокой средиземноморской кухни. Элегантный зал оформлен в светлых тонах, стулья покрыты льняными чехлами, на столах белоснежные скатерти.
PRIME Choice: тосканский козленок с картофелем и розмарином, колючий краб под устричным соусом.
 ул. М. Грузинская, 23, стр. 1
 +7 495 609 39 25 | la-maree.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Nobu

Crocus Group

Кухня: японская
Шеф-повар: Дэмиен Дювио
 Меню ресторана отражает гастрономическую философию основателя всемирной сети Нобу Мацухисы: гость может быть уверен, что здесь за каждым блюдом стоят вековые традиции, годы обучения, поисков и раздумий.
PRIME Choice: шейка желтохвоста с тремя соусами, темпура-сет.
 ул. Б. Дмитровка, 20, стр. 1
 +7 495 645 31 91 | noburestaurants.ru
Время работы: пн-вс 13.00 – 00.00



Megumi

Кухня: японская
Шеф-повар: Артем Лосев
 Один из шести ресторанов сети по всему миру и единственный в России. В меню представлены редчайшие ингредиенты со всего света и настоящие японские деликатесы.
PRIME Choice: чилийский сибас «сайкио яки», обжаренный чу-торо с чесноком.
 Новинский б-р, 8, стр. 2
 +7 495 287 05 20 | lottehotel.ru
Время работы: пн-пт 12.00 – 22.30; сб-вс 14.00 – 22.30



Novikov Restaurant&Bar

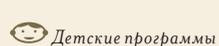
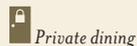
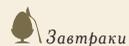
Novikov Group

Кухня: паназиатская
Шеф-повар: Алексей Арбузов
 Меню московского ресторана в точности повторяет меню лондонского. А в барной карте одного sake более 15 видов. Помимо главного зала в ресторане есть и vip-комната.
PRIME Choice: сибас на пару с имбирно-соевым соусом, корейка ягненка.
 ул. Тверская, 3, Ritz-Carlton Moscow
 +7 495 797 57 20 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



Olymp Junior

Кухня: русская, азербайджанская
Шеф-повар: Тапдыг Гасымов
 Частица Востока в сердце столицы. За кухню отвечает опытная команда азербайджанских поваров. Уникальное расположение ресторана в центральном парке столицы позволяет жителям Москвы сбежать от суеты, не выезжая за пределы города.
PRIME Choice: цыпленок табака с чесночным соусом, садж по-бакински.
 Лужнецкая наб., 24
 +7 495 995 99 40 | olympjunior.com
Время работы: пн-вс с 11.00 до последнего гостя



Piazza Italiana

Кухня: авторская, средиземноморская
Шеф-повар: Ремо Маццукато
 В интерьере нет ни одной случайной вещи: все – от рисунка на штукатурке до тканевых абажуров – сделано по индивидуальным эскизам. В меню устрицы, домашняя паста, ризотто и другие изысканные итальянские блюда.
PRIME Choice: лосось под сливочным соусом с шафраном и диким рисом, равиоли с крабом, японская мраморная говядина, приготовленная на гриле.
 Б. Саввинский пер., 11
 +7 495 788 68 78 | piazzaitaliana.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



OVO by Carlo Cracco

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Карло Кракко
 Единственный за пределами Италии ресторан мастера с мировым именем, обладателя двух звезд Мишлен и ведущего итальянской «Адской кухни» Карло Кракко.
PRIME Choice: хрустящая паста каннелони с камчатским крабом, тушеная телячья голянь с маринованными яблоками и пюре из копченого сельдерея.
 Новинский б-р, 8, стр. 2,
 Lotte Hotel Moscow
 +7 495 287 05 15 | lottehotel.com
Время работы: пн-пт 12.00 – 22.30; сб-вс 14.00 – 22.30



Pinch

Кухня: американская
Шеф-повар: Луиджи Маньи
 Бистрономический проект Уильяма Ламберти с акцентом на современную smart cuisine. Открытая кухня позволяет наблюдать за всеми этапами приготовления блюда.
PRIME Choice: гаспачо с морепродуктами, севиче дорадо.
 Б. Палашевский пер., 2
 +7 495 691 99 88 | pinch-cafe.ru
Время работы: вс-чт 10.30 – 00.00; пт-сб 10.30 – 02.00



Palazzo Ducale

Ресторанные проекты
 Татьяны Курбатской

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Тино Демонтис
 Интерьер стилизован под Дворец дож в Венеции. В меню блюда тосканской, сардинской и венецианской кухни, которые подают в посуде из муранского стекла.
PRIME Choice: телятина на костьке с маслом и шалфеем, шотландский лосось в легком сливочном соусе.
 Тверской б-р, 3
 +7 495 789 64 04 | palazzodukale.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Пробка на Цветном

Рестораны Арама Мнацаканова

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Артем Довлатян
 Добротная итальянская кухня и превосходное вино. Винную коллекцию собирает сам Мнацаканов – в карту попадают интересные экземпляры, привезенные им из путешествий.
PRIME Choice: осьминог по-сицилийски, аристо ди вителло.
 Цветной б-р, 2
 +7 495 995 90 45 | probka.org
Время работы: пн-вс 11.00 – 01.00



Pescatore

Кухня: европейская, рыбная
Шеф-повар: Мидо Мустафа
 Ресторан в старинном особняке прямо напротив храма Христа Спасителя. К основному меню, где представлены главные хиты морской кухни, в зависимости от того, какая рыба и морепродукты «попались в сети», практически каждый день добавляются новые позиции.
PRIME Choice: салат из дорадо, морепродукты в томатном соусе.
 Берсеневская наб., 16, стр. 9
 +7 499 963 81 33 | pescatore-moscow.ru
Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



NEW!

RUSKI

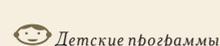
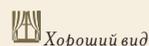
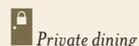
Кухня: европейская
Шеф-повар: Себби Кеньон, Сергей Сущенко, Константин Шатров
 Часть комплекса «354» с организованным по принципу гостевых зон пространством. Главная особенность – уникальная восьмиметровая треххайловая печь. Одним из гастрономических направлений в проекте ведает владелица «Частного визита» в Плесе Елена Маньенан.
PRIME Choice: филе-миньон, орзотто.
 1-й Красногвардейский пр-д, 21, стр. 2
 +7 495 777 71 11 | project354.ru
Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 02.00; вс 12.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

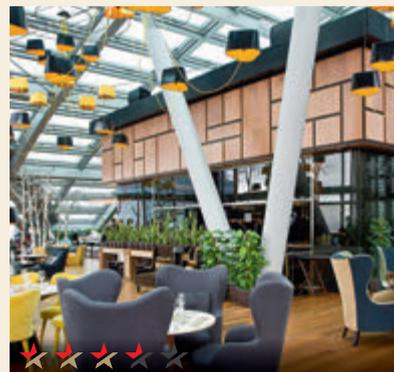
★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



NEW!

Salumeria

Кухня: итальянская
Бренд-шеф: Томас Касса
Проект Владимира Давиди и Уильяма Ламберти объединяет пять главных гастрономических удовольствий: искусство варить и пить кофе, вкусную и простую еду, роскошные десерты, коллекционную карту вин и отменные коктейли.
PRIME Choice: ravioli, рыба-меч, тальюлини нери с кальмарами, мильфей с фирменным кремом.
Спиридоньевский пер., 12/9
+7 499 290 00 01 | facebook.com/salumeria.moscow/?fref=ts
Время работы: пн-вс 08.00 – 04.00



Sixty

Ginza Project
Кухня: русская, паназиатская, северная
Шеф-повар: Режис Тригель
Вид с 62-го этажа башни «Федерация» завораживает, а в меню – все самое интересное со всех уголков света.
PRIME Choice: оленина с печеной тыквой, яблочным кремом и соусом из морозики, припущенный палтус на азиатском соусе.
Пресненская наб., 12
+7 495 653 83 69 | ginzaproject.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Selfie

White Rabbit Family
Кухня: русская
Шеф-повар: Владимир Мухин, Анатолий Казаков
Открытая кухня, спроектированная итальянским дизайнером Андреа Виакава, сезонные продукты, бережное отношение к традициям и современные техники приготовления – вот четыре кита, на которых уверенно держится Selfie.
PRIME Choice: шумай, кенсаки, сашими из трех видов тунца.
Новинский б-р, 31
+7 495 995 85 03 | selfiemoscow.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



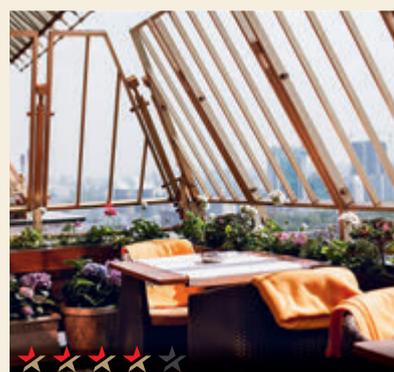
Skolkovo Restaurant&Bar

Кухня: французская
Шеф-повар: Илья Шалев
Роскошный экстерьер гольф-клуба, любопытный интерьер от японского архитектора Шигеру Бана и превосходная французская кухня талантливого гастрономического героя Москвы Ильи Шалева.
PRIME Choice: яйца бенедикт с лососем, говядья вырезка на гриле с кенийской фасолью.
Сколковское ш., 100, стр. 1
+7 495 777 98 99 | skolkovogolf.com
Время работы: пн-вс 08.00 – 22.00



Shore House

Novikov Group
Кухня: европейская, кавказская, японская
Шеф-повар: Виталий Ким
Летом гости яхт-клуб-ресторана могут расположиться на веранде и насладиться видом покачивающихся на волнах яхт, позагорать на шезлонгах у бассейна с собственным баром и летней кухней.
PRIME Choice: тартар из тунца с тостами, утиное филе с черносливом и алычой, стейк рибай.
«Крокус Сити» (66-й км МКАД)
+7 495 727 26 78 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 10.00 – 00.00



Sky Lounge

Кухня: авторская, европейская, японская
Шеф-повар: Артем Добровольский
Изюминка заведения – застекленная веранда по периметру ресторана, с которой открывается красивый вид на Москву с высоты птичьего полета, и самая длинная в городе барная стойка.
PRIME Choice: рубленый бифштекс Sky Lounge в хрустящей лепешке, филе голубого тунца с фрикасе из цуккини.
Ленинский пр-т, 32а
+7 495 781 57 75 | skylounge.ru
Время работы: пн-ср, вс 13.00 – 00.00; чт-сб 13.00 – 01.00



Sirena

Novikov Group
Кухня: рыбная
Шеф-повар: Алексей Горевой
Ресторан работает больше 20 лет, что само по себе достижение для столицы. В меню – лучшие дары моря, превращенные стараниями поваров в деликатесы.
PRIME Choice: блины с черной икрой, филе чилийского сибаса с картофелем васаби, тартар из тунца с имбирно-соевым соусом.
ул. Б. Спасская, 15
+7 495 608 14 12 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00

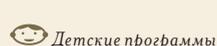


Tehnikum

White Rabbit Family
Кухня: авторская
Шеф-повар: Виталий Истомин
Современное гастробистро в центре большого города предлагает нескучную еду на каждый день. Здесь гастрономические идеи, которые принесли WRF мировую известность, станут понятными и доступными для всех.
PRIME Choice: осьминог с помидорами и картофелем, утиная грудка с рисом и грушей.
ул. Б. Дмитровка, 7
+7 495 230 06 05 | tehnikumbistro.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ **Рейтинг PRIME**
 ★★★★★ **Рейтинг клиентов PRIME**



The Chef

Кухня: турецкая, мясная
Шеф-повар: Эрдал Четинкая

Здесь можно попробовать истинный чобан, турецкие сладости и закуски. Сердце ресторана – соляная комната, выполненная из кирпичной гималайской соли, где мясо для стейков маринуется в течение двадцати шести дней.

PRIME Choice: лукун из говядины, каре ягненка, суджук с чесноком.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6
 +7 495 785 85 58 | chefrestoran.ru
Время работы: пн-сб 11.00 – 01.00;
 вс 10.00 – 01.00

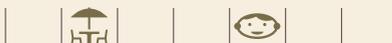
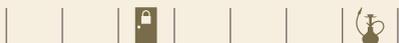


Villa Sumosan

Кухня: японская, средиземноморская
Шеф-повар: Андрей Палесика

Ресторан японской и средиземноморской кухни от команды Sumosan. В меню как традиционные сашими и роллы, так и авторские суши, закуски и горячие блюда. На веранде разбит японский сад.

PRIME Choice: тартар из дорадо с соусом юзу и тобико, хрустящий рис с тунцом.
 ул. Бурденко, 3
 +7 495 236 69 53 | sumosan.com
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00;
 пт-сб 12.00 – 02.00



SOON

Twins Garden

Кухня: авторская
Шеф-повар: Иван и Сергей Березушки

Ресторан сменил не только локацию, но и концепцию: сезонные овощи, фрукты и молочные продукты будут привозить с собственной фермы братьев, расположенной в 170 км от столицы. Винная карта по-прежнему одна из лучших в Москве: в ней можно найти, например, Chateau Margaux 1924 и редкие вина Бургундии.

PRIME Choice: TBD
 Страстной б-р, 8
 +7 495 695 45 10 | TBD
Время работы: TBD

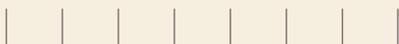


Village Kitchen

Кухня: европейская
Шеф-повар: Михаил Ильич

Главная концепция – домашняя еда, приготовленная с гастрономическим изыском. Традиционные средиземноморские, кавказские, ближневосточные и русские рецепты сочетаются здесь с красотой высокой кухни.

PRIME Choice: венский шницель из филе индейки, сибас с соусом из вяленых и свежих томатов.
 ул. М. Бронная, 10
 +7 495 695 95 25 | villagekitchen.ru
Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



Valenok

Novikov Group

Кухня: русская
Шеф-повар: Сергей Векшин

Ресторан с восьмиметровыми потолками, окнами в два этажа и фермерскими продуктами. По пятницам здесь проходят вечеринки, а по выходным детей развлекают анимацией.

PRIME Choice: цыпленок на мангале по-азербайджански, филе дорадо в белом вине с овощами.

Цветной б-р, 5
 +7 499 290 02 15 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-чт, вс 12.00 – 00.00;
 пт-сб 12.00 – 05.00



Vodный

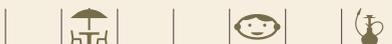
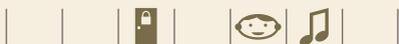
Novikov Group

Кухня: итальянская, азиатская
Шеф-повар: Олеся Арутюнян

Ресторан находится в живописном месте, всего в десяти минутах езды от центра города. Здесь проходят кинопоказы, джазовые вечера, концерты модных диджеев и fashion-дефиле.

PRIME Choice: салат из камчатского краба, рыбное ассорти, телятина с зелеными овощами.

Ленинградское ш., 39, стр. 6
 +7 495 783 13 90 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Ваниль

Novikov Group

Кухня: французская, русская, японская
Шеф-повар: Алексей Беликов

Уже 15 лет ресторан сохраняет статус одной из главных светских площадок Москвы с интерьером в современном стиле с элементами восточного минимализма.

PRIME Choice: молочный козленок с хрустящим салатом, спаржа с копченой утиной грудкой.

ул. Остоженка, 1/9
 +7 495 637 10 82 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-пт 08.00 – 00.00;
 сб-вс, праздники с 10.00 до последнего гостя



White Rabbit

White Rabbit Family

Кухня: авторская, европейская, русская
Шеф-повар: Владимир Мухин

Здесь впервые русская кухня звучит в унисон с последними гастрономическими трендами, а русские продукты поднимаются на высоту признанных деликатесов. В 2017 году White Rabbit снова вошел в двадцатку лучших ресторанов мира.

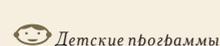
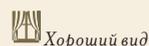
PRIME Choice: дегустационный сет от шефа, филе телятины с зеленой спаржей.
 Смоленская пл., 3
 +7 495 663 39 99 | whiterabbitmoscow.ru
Время работы: пн-ср, вс 12.00 – 00.00;
 чт-сб 12.00 – 02.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



Wine & Crab

Кухня: европейская
Шеф-повар: Сергей и Иван Березуцкие

В меню множество морепродуктов, собственно, крабов во всех видах и даже несколько мясных позиций. К любому виду краба в ресторане подберут подходящее вино – огромная винная карта включает более 600 позиций.

PRIME Choice: кинг-краб, колючий краб, осьминог на гриле с томатами, фенхелем и соусом из красного апельсина.

ул. Никольская, 19-21/1

+7 495 621 73 29 | winecrab.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Аист

Novikov Group

Кухня: авторская, средиземноморская, итальянская, японская
Шеф-повар: Антон Булыгин

Ресторан с авторской смешанной кухней в актуальном стиле simple расположен на втором этаже старинного особняка.

PRIME Choice: черная треска, утиная грудка в пряном соусе с шиитаке.

ул. М. Бронная, 8, стр. 1

+7 499 940 70 40 | aistcafe.ru

Время работы: пн-ср 09.00 – 00.00, бар до последнего гостя; чт-пт 09.00 – 01.00; сб 10.00 – 01.00; вс 10.00 – 00.00, бар до последнего гостя



NEW!

Wine & Crab Барвиха

Кухня: европейская
Шеф-повар: Сергей и Иван Березуцкие

Второй ресторан Wine & Crab занимает двухэтажное пространство с верандой, а концепция заведения не отличается от той, что была выбрана для Wine & Crab в Третьяковском проезде.

PRIME Choice: крабовая вертикаль, крабовый биск, пожарская крабовая котлета с картофельным пюре и соусом из семян молодой горчицы.

Рублево-Успенское ш., 114

+7 495 139 00 41 | winecrab.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



Арагат

Кухня: армянская
Шеф-повар: Нарек Авагян

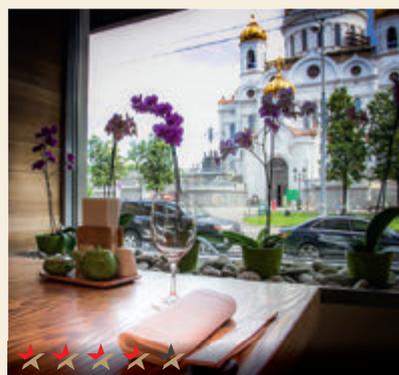
Традиционный армянский ресторан – точная копия одноименного ресторана, существовавшего на Неглинной в 60-е. Здесь многовековой опыт и традиции армянской кухни соединяются с безупречностью современного сервиса.

PRIME Choice: обжаренные баклажаны, фаршированные сыром с грецким орехом.

ул. Неглинная, 4

+7 495 783 12 34 | moscow.park.hyatt.com

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Yoko

Novikov Group

Кухня: японская, авторская
Шеф-повар: Геннадий Ким

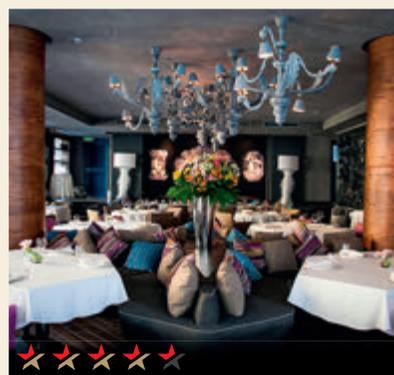
Изюминка ресторана – блюда из охлажденной рыбы, которую дважды в неделю доставляют прямо с токийского рынка-аукциона: из тунца блюфина, японского палтуса хираме, желтохвоста и морских ежей.

PRIME Choice: запеченный сибас, японская мраморная говядина, морские гребешки со шпинатом.

Соймоновский пр-д, 5

+7 495 637 13 70 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Бабель

Кухня: одесская, европейская, авторская
Шеф-повар: Алена Комар

Уникальный как с точки зрения кухни, так и с точки зрения интерьера авторский проект.

PRIME Choice: форшмак из дунайки, заливное из осетрины с соусом «Хрен» и острой горчицей, биточки из тюлечки.

1-й Николощеповский пер., 6, стр. 2

+7 499 922 66 60 | babel.msk.ru

Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



Yoko Marriott

Novikov Group

Кухня: японская
Шеф-повар: Геннадий Ким

На расположенной в центре ресторана открытой кухне повара демонстрируют секреты приготовления идеальных суши, роллов и сашими из свежих морепродуктов и рыбы с токийского рынка.

PRIME Choice: кинмендай, крабовое мясо, сашими-салат с лососем и угрем.

ул. Н. Арбат, 32

+7 495 995 88 86 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Белуга

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: русская
Шеф-повар: Евгений Мещеряков

Ресторан русских деликатесов с живописным видом на Кремль, интерьером в деликатных серебряных тонах и авторскими экспериментами с оливье, салом и балыком.

PRIME Choice: сало из архангельского клякача, куриное яйцо с черной икрой и соусом шафран.

ул. Моховая, 15/1, стр. 1,

гостиница «Националь», 2-й эт.

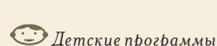
+7 495 901 03 36 | belugamoscow.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ **Рейтинг PRIME**
 ★★★★★ **Рейтинг клиентов PRIME**



Ветерок

Novikov Group

Кухня: домашняя

Шеф-повар: Руслан Муталиев

Совместный проект Аркадия Новикова и Артема Михалкова для ценителей загородного отдыха: открытые веранды, домашняя кухня, богатая винотека и интерьер альпийского шале.

PRIME Choice: рубленый бифштекс с картофелем и томатным соусом, пюльоги.

Рублево-Успенское ш., пос. Горки-2, 24
 +7 495 920 57 34 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Гастро Pub Lo Picasso

Рестораны Александра Раппопорта и Ginza Project

Кухня: испанская, мясная

Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес

Это одновременно паб и ресторан, где напитки сопровождаются самыми разнообразными закусками и блюдами. По доброй иберийской традиции здесь интересный выбор тапас и мяса.

PRIME Choice: рагу из кролика с маслинами и каперсами, андалузский цыпленок, запеченный в дровяной печи.

Славянская пл., 2/5/4, стр. 3
 +7 495 784 69 69 | ginza.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



NEW!

Волна

Maison Dellos

Кухня: рыбная

Шеф-повар: Денис Филь

Рыба и морепродукты прибывают сюда со всей страны: с севера – омуль, дикая арктическая стерлядь, кумжа и чавыча, с Балтики – нарвские миноги и копченые угри, с юга – барабулька, ставрида и мидии, с севера – дикий мурманский лосось и палтус.

PRIME Choice: салат с щупальцами командорского кальмара, сугудай из омуля.

Тверской б-р, 26
 +7 495 191 16 45 | rest-volna.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Долмама

Кухня: кавказская

Шеф-повар: Арман Закарян

Основной принцип приготовления блюд – больше пряностей и больше игры текстур, чтобы придать классическим блюдам современный вид и вкус и при этом не оттолкнуть ценителей традиций.

PRIME Choice: кавурма, телбац кубаты, дурум с телятиной.

Романов пер., 2/6, стр. 7

+7 495 782 19 98 | dolmama.ru

Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



Воронеж

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: мясная

Шеф-повар: Максим Тарусин

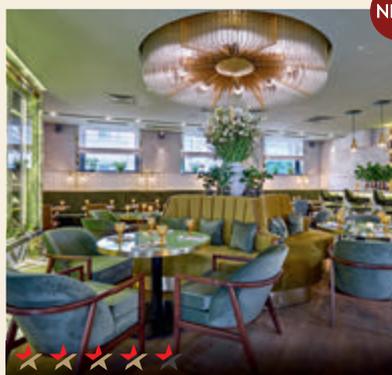
Самый широкий в Москве выбор мясных деликатесов. Первый этаж отдан закуской и мясной лавке, на втором – ресторан «Воронеж», на третьем этаже – переехавший сюда «Мясной клуб».

PRIME Choice: пате из кролика с томленным луком и медом, оссобуко из телятины на мозговой косточке, стейк «Муромец».

ул. Пречистенка, 4

+7 495 695 06 41 | voronej.com

Время работы: пн-вс 08.00 – 00.00



NEW!

Жеральдин

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: французская

Шеф-повар: Алексей Берзин

Новая версия французской кухни от Владимира Познера и Александра Раппопорта. Изменения коснулись и интерьера, и концепции: меню проекта – вариация на тему «диеты городского жителя». Акцент на французские корни остался в тщательно подобранной карте вин.

PRIME Choice: салат рокфор, чилийский сибаб, крем-брюле маракуйя.

ул. Остоженка, 27, к. 2

+7 495 695 12 02 | geraldine.ru

Время работы: пн-вс 08.00 – 23.00



NEW!

Восход

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: СССР

Шеф-повар: Максим Тарусин

В основе меню – идея, что пространство бывшего СССР существует вне современных геополитических реалий. Поэтому борщ соседствует с сациви, манты – с чебуреками, драники – со шпротами. Вид на Кремль, Васильевский спуск и парк завораживает.

PRIME Choice: бакинский плов с бараниной, вологодские щи, вареники с вишней.

ул. Варварка, 6, парк «Зарядье»

+7 495 553 04 30 | rappoport.restaurant

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Жизнь Пи

Кухня: индийская

Шеф-повар: Раджандар Сингх

Колониальная индийская кухня смешается с современной, а интерьер изобилует артефактами и символами индийской культуры.

PRIME Choice: маттон сикх кебаб, самандар карри, мачли дорадо.

Саввинская наб., 21, стр. 1

+7 499 678 31 81 | lifepirest.ru

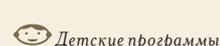
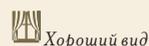
Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 06.00; вс 12.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

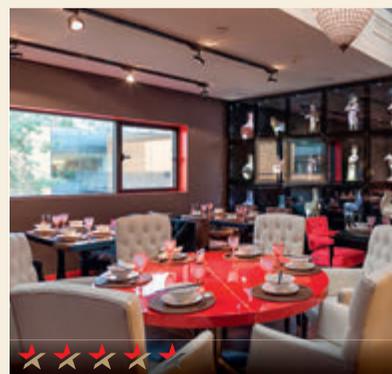
★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



Иерусалим

Кухня: еврейская, азербайджанская, грузинская
Шеф-повар: имя не разглашается
 В ресторане кошерной кухни, расположенном на крыше синагоги, подают блюда как израильской, так и кавказской кухни. По праздникам и субботам ресторан не работает.
PRIME Choice: садж-кебаб, кошерный стейк.
 ул. Б. Бронная, 6
 +7 495 690 62 66
Время работы: пн-чт 11.00 – 00.00; пт 11.00 – 14.00; сб 18.00 – 10.00; вс 11.00 – 00.00



Китайская грамота. Бар и еда в Барвихе

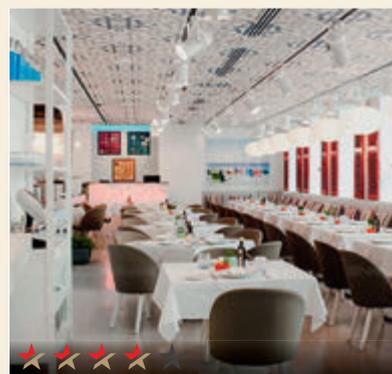
Рестораны Александра Раппопорта
Кухня: кантонская
Шеф-повар: Чжан Сяньчэн
 В меню ресторана в Барвихе, как и на Сретенке, представлены блюда традиционной кантонской кухни.
PRIME Choice: гусь, ягненок с зеленым луком, утка с манго в апельсиновом соусе.
 Рублево-Успенское ш., 114, стр. 2, «Барвиха Luxury Village»
 +7 495 545 07 17 | chinagramota.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



Казбек

Maison Dellos

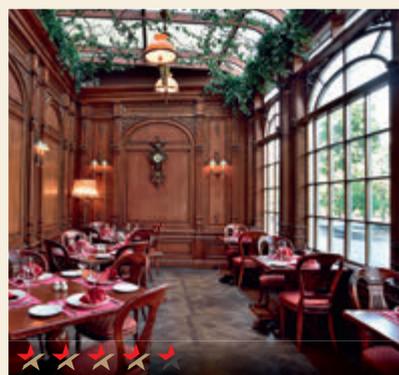
Кухня: грузинская
Шеф-повар: Мамаия Джоджуа
 Ресторан аутентичной грузинской кухни, в котором много дневного света, искусно состаренные стены, резные деревянные ставни, фактурные полы и главное – огромная, встроенная в роскошный буфет дровяная печь, где выпекаются хачапури и хлеб.
PRIME Choice: цыпленок шкмерули, корейка теленка в аджике.
 ул. 1905 года, 2
 +7 495 651 81 00 | mykazbek.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Клёво

Novikov Group

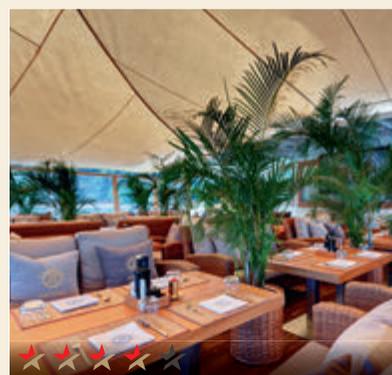
Кухня: рыбная
Шеф-повар: Захар Иванченко
 Атмосфера шумной прибрежной таверны, где ценят простоту южных блюд, их вкус и, конечно, размеры порций. Здесь роскошный выбор российской рыбы и морепродуктов и отличные свежие лепешки из дровяной печи.
PRIME Choice: щупальца осьминога с цветной капустой, дикие аргентинские креветки с пряными травами.
 ул. Петровка, 27
 +7 495 790 15 96 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Кафе Пушкинъ

Maison Dellos

Кухня: русская, французская
Шеф-повар: Андрей Махов
 Ресторан русской кухни с воссозданной атмосферой дворянской усадьбы. На первом этаже расположились «Аптека» и каминный зал для торжественных случаев, на втором – «Библиотека», в подвале особняка – зал «Погребок».
PRIME Choice: паштет из печени фермерской утки с луковым джемом, ямужская перепелка с домашней лапшой.
 Тверской б-р, 26а
 +7 495 739 00 33 | cafe-pushkin.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Ласточка

Кухня: азиатская, европейская, итальянская
Шеф-повар: Доминико Филипоне
 В меню ресторана-теплохода блюда европейской, преимущественно итальянской, и паназийской кухни от шефа, чей авторский стиль формировался в лучших ресторанах Италии и Франции.
PRIME Choice: филе говядины «Блэк Ангус», спагеттини с нежным мясом краба в сливочно-томатном соусе.
 Южный причал, Лужнецкая наб., напротив д. 24
 +7 495 778 89 94 | restoran-lastochka.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Китайская грамота

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: китайская
Шеф-повар: Чжан Сяньчэн
 В основе меню гуандунская, она же кантонская, кухня, особенность которой заключается в достижении феноменальных вкусовых результатов при минимальной тепловой обработке продуктов и очень ограниченном использовании соусов.
PRIME Choice: хрустящая дорадо, краб в устричном соусе.
 ул. Сретенка, 1
 +7 495 625 47 57 | chinagramota.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



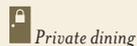
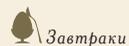
Мандарин. Лапша и утки

Кухня: китайская
Шеф-повар: Сюй Лей
 Два основных ингредиента меню – лапша и утки. Китайской лапши здесь около 50 видов, уникальных в своей простоте.
PRIME Choice: стеклянная лапша с уткой в бульоне, фреш-ролл с крабом и манго, битые огурцы с кинзой и кешью.
 Б. Черкасский пер., 5
 +7 495 771 72 04 | ducksandnoodles.ru
Время работы: вс-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 02.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



Марио в Жуковке

Кухня: авторская, итальянская
Шеф-повар: Владимир Петренко
 Блюда готовятся по домашним итальянским рецептам из продуктов, специально доставленных из Италии. Для юных гостей есть мини-зоопарк, игротка и детская площадка.
PRIME Choice: гусятинная печень с лесными ягодами, цесарка в легком бальзамическом соусе с травами.
 Рублево-Успенское ш.,
 дер. Жуковка, 546
 +7 495 651 43 83 | mariozhukovka.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Причал

Novikov Group

Кухня: итальянская, японская, узбекская, китайская
Шеф-повар: Сергей Носов
 Летом ресторан превращается в настоящий пляж с лежаками и широким выбором освежающих коктейлей. Зимой здесь заливают каток и угощают гостей грогом и глинтвейном.
PRIME Choice: котлета из щуки со шпинатом, паярд из телятины с картофельным пюре.
 Ильинское ш., 2-й км
 +7 495 635 40 32 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Марио на Климашкина

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Винченцо
 Ресторан, открывшийся 15 лет назад, по-прежнему отличается высоким уровнем сервиса и лишь немного уступает Марио в Жуковке в отточенности меню. Зато здесь свежайшие морепродукты и богатая карта вин.
PRIME Choice: венецианская полента с рагу из беби-кальмаров, фаланги камчатского краба под перечным соусом с хрустящими овощами.
 ул. Климашкина, 17
 +7 499 253 63 98 | mario.su
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Рыбы нет

Novikov Group

Кухня: мясная
Шеф-повар: Камель Бенмамар
 Большой мясной ресторан с огромным грилем. Кухня и пекарня в ресторане открыты, а на входе расположена лавка, где гостям рассказывают о том, как правильно разделывать мясо.
PRIME Choice: осьминог по-испански, скерт-стейк в тайском стиле.
 ул. Никольская, 12
 +7 495 258 42 06 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



NEW!

Матрешка

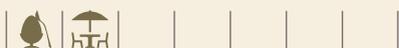
Maison Dellos

Кухня: русская
Шеф-повар: Влад Пискунов
 В дизайне сочетаются модные тренды, элементы старины и индустриальные мотивы: антикварная аптека-бар, найденная у коллекционеров, чугунные лестница и перила, выполненные по индивидуальному заказу, антикварный камин и буазери.
PRIME Choice: зеленый салат с утиной грудкой и ягодами, цыпленок с драгун-травой.
 Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6
 +7 495 025 25 65 | matryoshka-rest.ru
Время работы: пн-вс 08.00 – 00.00



Сахли

Кухня: грузинская
Шеф-повар: Лилия Арутюнова-Медзмаришвили
 Домашняя атмосфера, аутентичный грузинский интерьер, а в меню блюда классической грузинской кухни и современные вариации на тему.
PRIME Choice: чахохбили («хохоби» – фазан), клыкча на гриле с гарниром из шпината, припущенного в белом вине.
 Б. Каретный пер., 6, стр. 1
 +7 495 699 45 03 | sahli.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



Недальний Восток

Novikov Group

Кухня: авторская, паназиатская
Шеф-повар: Ли Куй Чжан, Андрей Ростов
 В интерьерах только натуральные материалы, а открытая кухня расположена на ступень ниже пола основного зала, чтобы посетители были на одном уровне с поварами.
PRIME Choice: томаты с базиликом и трюфельным соусом тофу, строганина из северной рыбы муксун.
 Тверской б-р, 15, стр. 2
 +7 495 694 06 41 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс с 12.00 – 00.00



Север-Юг

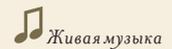
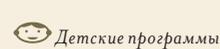
Кухня: авторская
Шеф-повар: Анжел Паскуаль
 Название гастрономического проекта обладателя двух звезд Мишлен предвосхищает тематику меню – локальные продукты через призму личного опыта, настроения и мастерства южного шефа.
PRIME Choice: яйцо-суфле на пюре из цветной капусты с печеным сельдереем и белыми грибами, оленина с кускусом из брокколи и цветной капусты с облепиховым соусом.
 Страстной б-р, 2, StandArt Hotel
 +7 495 587 77 25 | standarthotel.com
Время работы: пн-вс 07.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



Северяне

Кухня: европейская, авторская
Шеф-повар: Георгий Троян
 Проект Ильи Тютенкова и Уильяма Ламберти, по соседству с «Угольком». В меню блюда русской кухни в авторской интерпретации.
PRIME Choice: блины с лисичками и трюфельной сметаной, дальневосточная корюшка из печи, гребешки с морковным хумусом.
 ул. Б. Никитская, 12
 +7 499 700 08 98 | severiane.moscow
Время работы: пн-чт, вс 09.00 – 00.00; пт-сб 09.00 – 01.00



Сумосан

Кухня: японская
Шеф-повар: Бубкер Белкхит
 Рыбу и морепродукты – например, икру морского ежа – сюда доставляют из Токио два раза в неделю. Также здесь роскошный выбор сашими.
PRIME Choice: обжаренное на теппане мясо краба, сервированное в панцире, салат с артишоками и лобстером под ароматным соусом с трюфельным маслом.
 пл. Европы, 2
 +7 495 941 88 41 | sumosan.com
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



NEW!

Севичерия Latinos

Рестораны Александра Раппопорта
Кухня: перуанская, мексиканская, латиноамериканская
Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес
 В бывшем «Латинском Квартале» сошлись перуанская гастрономия, сосредоточенная вокруг севиче, бар с уникальной коллекцией текилы и рома и клубные вечеринки.
PRIME Choice: фахитос из фланк стейка, севиче из морского гребешка с апельсиновой горчицей.
 Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6
 +7 495 229 83 17 | latinosrest.ru
Время работы: вс-чт 12.00 – 02.00; пт-сб 12.00 – 06.00



Сыр

Novikov Group
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Мирко Дзаго
 Такого выбора сыров нет нигде: сыр с черными трюфелями, домашний копченый, пармезан «Реджано» и еще множество сортов. К каждому помогут подобрать великолепное вино.
PRIME Choice: мидии в соусе из белого вина и черного перца, цыпленок с хрустящей корочкой и рагу из болгарского перца.
 ул. Садовая-Самотечная, 16, стр. 2
 +7 495 650 77 70 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



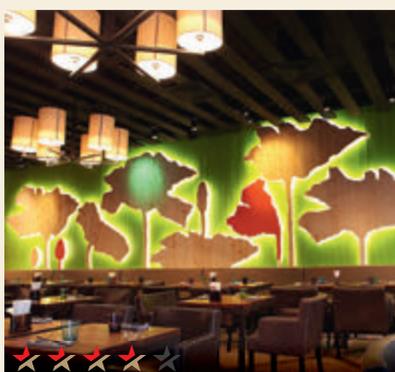
Семифреддо

Semifreddo Group
Кухня: авторская, итальянская, рыбная
Шеф-повар: Нино Грациано
 Проект с более чем 10-летней историей, вошедший в 100 лучших ресторанов мира по версии San Pellegrino. Двухзвездный Нино Грациано – один из самых ярких в Москве итальянских поваров.
PRIME Choice: равиоли, фаршированные камчатским крабом, филе тюрбо на подушке из лука-порей.
 ул. Тимура Фрунзе, 11, стр. 55
 +7 495 181 55 55 | semifreddo-group.
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



Сыроварня

Novikov Group
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Алексей Медведев
 Демократичный семейный ресторан с собственной сыроварней и сырной лавкой. Меню небольшое, но тщательно выверенное – помимо сыров есть и паста, и ризотто, и рыба, и мясо на гриле.
PRIME Choice: камамбер, запеченный в печи, запеченная утка с квашеной капустой.
 Кутузовский пр-т, 12, стр. 1
 +7 495 803 24 01 | novikovgroup.ru
Время работы: вс-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 01.00



Страна, которой нет

Novikov Group
Кухня: узбекская, паназиатская
Шеф-повар: Динар Саитов
 Кафе и ресторан разделяет открытая кухня с угольным грилем, окруженная прилавками с рыбой, мясом и овощами и витриной с десертами.
PRIME Choice: стейк рибай с соусом васаби, форель на мангале.
 ул. Охотный Ряд, 2,
 Four Seasons Hotel Moscow
 +7 495 737 54 01 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-чт 10.00 – 00.00; пт 10.00 – 01.00; сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



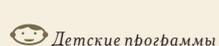
NEW!

«Сыроварня» Октябрь

Novikov Group
Кухня: итальянская
Шеф-повар: Сергей Носов
 Сырное производство и второй ресторан с говорящим названием в здании бывшей фабрики «Красный Октябрь». По итальянским технологиям здесь производят пять видов мягких сыров: моцареллу, буррату, страчателлу, качотту и рикотту.
PRIME Choice: салат с крабом и страчателлой, лингвини с крабом.
 Берсеневский пер., 2, стр. 1
 +7 495 727 38 80 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-пт с 12.00 – 00.00; сб-вс с 12.00 до последнего гостя

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



Турандот

Maison Dellos

Кухня: паназиатская, азиатская, европейская

Шеф-повар: Дмитрий Еремеев, Чيانг Вай Чонг

Гастрономическая и архитектурная достопримечательность столицы с интерьером в стиле позднего барокко.

PRIME Choice: телятина с фруктовой сальсой и грибным соусом, осьминог в соусе из черного перца.

Тверской б-р, 26

+7 495 739 00 11 | turandot-palace.ru

Время работы: вс-чт 12.00 – 00.00;

пт-сб 12.00 – 01.00



Фаренгейт

Maison Dellos

Кухня: русская, современная

Шеф-повар: Андрей Красов

В основе концепция casual gastronomie: кухня яркая и содержательная, но при этом простая и понятная. Классический лофтовый интерьер смягчен элементами из дерева и кожи. За открытой кухней шеф непринужденно беседует с гостями.

PRIME Choice: лосось пахот, салат с теплым ягненком.

Тверской б-р, 26, стр. 2

+7 495 651 81 70 | rest-f.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



У Бурчо

Кухня: армянская, авторская

Шеф-повар: Размик Даниелян

Авторская кухня, гостеприимная атмосфера и слава о кулинарном гении Размика Даниеляна, которая давно разлетелась за пределами России.

PRIME Choice: фирменный жульен «Бурчо», люля-кебаб из мяса раков.

Садовническая наб., 79

+7 495 979 06 42 | burcho.ru

Время работы: пн-вс 10.00 – 00.00



Царская охота

Novikov Group

Кухня: русская

Шеф-повар: Дмитрий Каневский

Уютный загородный ресторан с настоящей русской печкой, портретами царских особ, ухватками и утварью из старой сказки. Главное ноу-хау – телега с закусками.

PRIME Choice: стерлядь, запеченная в ржаном тесте, царское суфле из белоснежного судака в савайском кочане.

Рублево-Успенское ш.,

дер. Жуковка, 186а

+7 495 635 79 82 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



Уголек

Кухня: авторская, европейская

Шеф-повар: Луиджи Маньи

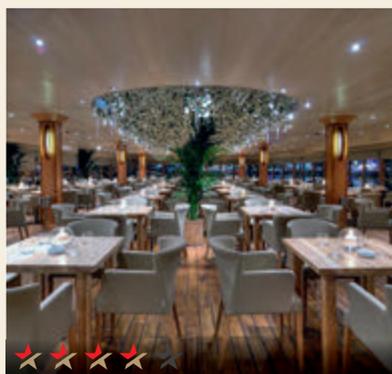
Главная особенность ресторана – антикварные чугунные печи, в которых готовится большинство блюд. Меню сам повар характеризует как брутальное.

PRIME Choice: лопатка ягненка, карпаччо из говядины.

ул. Б. Никитская, 12

+7 495 629 02 11 | ugolecafe.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 01.00



Чайка

Кухня: европейская, паназиатская

Шеф-повар: Доменико Филиппоне

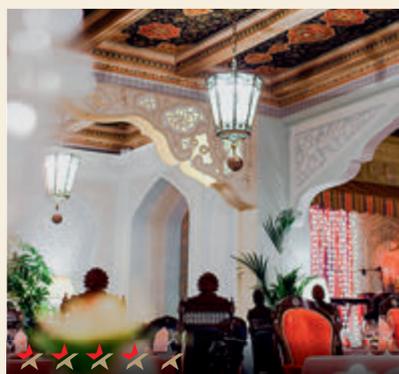
Чтобы оценить мишленовский опыт шефа Доменико Филиппоне, можно заказать любое блюдо из европейского меню. Азиатское направление представляет Санг Кеун Оух, расположивший свою команду на открытой кухне. Панорамные окна открывают прекрасные виды на Москву-реку.

PRIME Choice: ассорти морепродуктов на гриле, равиоли с уткой и фуа-гра.

Краснопресненская наб., 14а

+7 495 777 87 88 | restoran-chaika.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Узбекистан

Novikov Group

Кухня: узбекская, азербайджанская, арабская, паназиатская

Шеф-повар: Евгений Демин

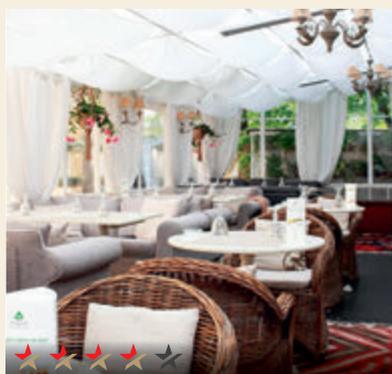
Рецепты сохранили аутентичность: шашлык готовится на открытом огне и подается вместе с горячими углями, а барашек запекается исключительно на вертеле.

PRIME Choice: шашлык из мраморной говядины, арабская мозаика из шашлыков, шашлык из осетрины по-азербайджански.

ул. Неглинная, 29

+7 495 623 05 85 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



Эларджи

Ginza Project

Кухня: грузинская

Шеф-повар: Изо Дзандзава

В основе меню традиционные блюда домашней грузинской кухни – хачапури, сациви, лобио и, разумеется, эларджи, однако их вкус заметно отличается от того, к которому привыкли в Москве.

PRIME Choice: цицила по-гальски, люля-кебаб из телятины.

Гагаринский пер., 15а

+7 495 627 78 97 | ginza.ru

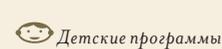
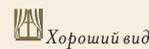
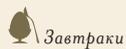
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



КОНДИТЕРСКИЕ, КАФЕ



Bosco Café

Кухня: европейская, итальянская
Шеф-повар: Давиде Корсо

Итальянский ресторан высокой кухни с клубной атмосферой. Уникальное месторасположение дает возможность насладиться уединением в самом центре города.

PRIME Choice: фуа-гра с ягодами, тальятелле с трюфелем.

Красная пл., 3
+7 495 620 31 82 | bosco.ru
Время работы: пн-вс 10.00 – 22.00



Кофемания

Кухня: европейская

Идеальное сочетание уютной кофейни и ресторана с разнообразной кухней. Здесь широкий выбор кофе, выпечки и авторских тортов, которые можно заказать по торжественному случаю, при этом меню основных блюд также не разочаровывает.

PRIME Choice: жареная лапша по-сингапурски, бургер с картофелем в пряных травах «Элвис».

ул. Б. Никитская, 13/6, стр. 1
+7 495 651 97 57 | coffeemania.ru
Время работы: пн-вс 00.00 – 00.00



Cook'kareku

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: американская, европейская
Шеф-повар: Алексей Берзин

В меню собраны завтраки со всего света, поэтому угодить получается всем – и любителям утренних круассанов с капучино, и тем, кто даже на завтрак предпочитает кусок мяса, и поклонникам отечественных традиций. А готовят их круглосуточно.

PRIME Choice: мадьярский завтрак, ближневосточный завтрак, азербайджанский завтрак.

ул. Садовая-Кудринская, 9, стр. 4
+7 495 660 53 39 | cookkareku.ru
Время работы: пн-вс круглосуточно



Пекарня Мишеля

Кухня: французская

Шеф-кондитер: Светлана Пынзарь

Только здесь можно попробовать заварные булочки «Шукет» и аутентичное печенье «Макарон», за которыми раньше пришлось бы лететь в Париж.

PRIME Choice: тарт цитрон с меренгой, яблочный тарт De romme.

Спирidonьевский пер., 12/9
+7 495 650 09 99 | michelbakery.ru
Время работы: пн-вс 09.00 – 23.00



Бублик

Кухня: европейская
Шеф-повар: Вячеслав Купцов

Внушительный выбор закусок, десертов и выпечки в интерьерах классического французского кафе. На первом этаже кондитерская, на втором – ресторан, идеальное место для деловых встреч.

PRIME Choice: утиный паштет с вареньем из томатов, салат с козым сыром и клубникой в бублике.

Тверской 6-р, 24
+7 495 629 13 42 | facebook.com/cafebublik
Время работы: вс-чт 08.00 – 00.00; пт-сб 08.00 – 02.00



БАРЫ И НОЧНЫЕ КЛУБЫ



O2 Lounge

Кухня: международная

Шеф-повар: Йоанн Бернард

Из ресторана на крыше «Ритц-Карлтон Москва» открывается один из лучших видов на Красную площадь и представлена любопытная перуанско-японская кухня и сложносочиненные авторские коктейли.

PRIME Choice: чили кон карне, крабовый салат.

ул. Тверская, 3
+7 495 225 88 88 | ritzcarltonmoscow.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 02.00



Кондитерская Пушкинь

Maison Dellos

Кухня: авторская
Шеф-повар: Дамьен Пищонери

Местные печеня, шербеты и украшенные ягодами и сусальным золотом конфеты – настоящие произведения искусства.

PRIME Choice: мильфей на излюбленной королевской манер, йогуртовой десерт с ягодой и фисташкой, крем брюле с клубникой.

Тверской 6-р, 26а
+7 495 739 00 33 | sweetpushkin.ru
Время работы: пн-вс 11.00 – 23.00



Chips

Novikov Group

Кухня: грузинская, русская, итальянская
Шеф-повар: Сергей Кондаков

В основе концепции популярная сегодня эклектика, отсюда и сложносочиненный интерьер с кирпичной кладкой, коваными люстрами, элементами этноса и хайтека.

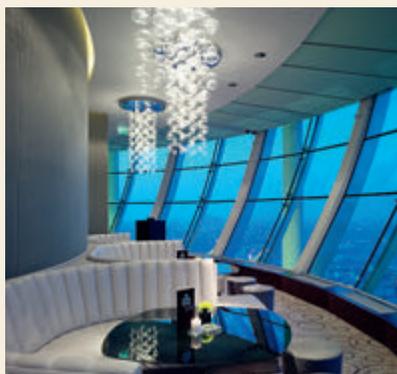
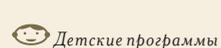
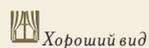
PRIME Choice: котлета из молодого ягненка, ломтики говядины с трюфельным соусом.

ул. Кузнецкий Мост, 7
+7 495 628 68 67 | novikovgroup.ru
Время работы: вс-ср 12.00 – 00.00; чт-сб 18.00 – 02.00; клуб чт-сб 18.00 – 06.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



City Space Bar & Lounge

Кухня: авторская
Шеф-повар: Дмитрий Столбов
 Бар на 34-м этаже «Swissotel Красные Холмы» – один из самых высоких панорамных баров Москвы, неизменно занимающий престижные позиции в международных рейтингах. Коктейльное меню состоит из авторских рецептов и необычной интерпретации классики.
PRIME Choice: салат «Сити спейс цезарь», тунец с овощами, филе говядины на гриле.
 Космодамианская наб., 52, стр. 6
 +7 495 221 53 57 | cityspacebar.com
Время работы: пн-вс 11.00 – 02.00



Kalina Bar

Кухня: европейская, итальянская, русская, японская
Шеф-повар: Максимилиано Гритти
 Роскошная коктейльная карта и атмосфера вечного Perpetuum Mobile.
PRIME Choice: фаланги камчатского краба с листьями салата, карпаччо из японской лакедры с кокосовым соусом, ризотто с креветками и шафраном.
 Новинский б-р, 8, ТЦ Lotte Plaza, 21-й эт.
 +7 495 229 55 19 | kalinabar.ru
Время работы: пн-вс 12.00 – 06.00



Duran Bar

Кухня: европейская
Шеф-повар: Кирилл Еселев
 Бар посвящен легендарной группе Duran Duran. Даже меню заведения целиком состоит из блюд, покоривших британских музыкантов во время многочисленных гастролов.
PRIME Choice: корюшка с винегретом, кабачковой икрой и соусом «Макало», конфи из утиных ножек с сорбетом из антоновки и карамельным соусом.
 ул. Рочдельская, 15, стр. 19/20
 +7 965 139 29 29 | duranbar.ru
Время работы: вт-ср 16.00 – 00.00; чт-сб 17.00 – 06.00



Mandarin Combustible

Кухня: европейская, азиатская
 Интерьеры в стиле дореволюционного шанхайского шика, коктейльная классика от Нью-Йорка до Токио и современная китайская кухня, которую можно оценить в любой день до шести утра.
PRIME Choice: тайское севиче из лосося с папайей и авокадо, гречневая лапша с осьминогом, утиная грудка цаогоа с салатом чукка.
 М. Черкасский пер., 2
 +7 495 745 07 00
 facebook.com/MandarinCombustible/
Время работы: пн-вс 12.00 – 06.00



Gipsy Bar

Кухня: европейская
Шеф-повар: Джей Миллер
 В будние дни клуб работает как ресторан, где предлагают и простые блюда, и образцы высокой кухни. А с четверга по воскресенье в основном зале и на открытой веранде проходят вечеринки.
PRIME Choice: салат с копченой уткой, гребешки с трюфельным маслом и пюре из папайи.
 Болотная наб., 3/4, стр. 2
 +7 968 612 04 50 | bargipsy.ru
Время работы: пт-сб 23.00 – 07.00



Noor bar

Кухня: европейская
Шеф-бармен: Марат Саддаров
 Приглушенный свет и гениальные коктейли, каждый из которых – верный образец европейской моды, которая подразумевает маниакальное копание в старинных рецептах и возвращение к истокам коктейльной культуры.
PRIME Choice: нем кон с тунцом, запеченный фермерский цыпленок корнишон.
 ул. Тверская, 23/12
 +7 903 136 76 86 | noorbar.com
Время работы: пн-ср 08.00 – 03.00; чт-вс 08.00 – 06.00



Grammy's

Кухня: европейская, азиатская
Шеф-повар: Максим Сыздыков
 В меню блюда европейской кухни соседствуют с азиатскими, а в винной карте представлен широкий выбор коллекционных вин. В клубе три зала, танцплощадка и сцена. Каждую компанию обслуживает свой звукорежиссер.
PRIME Choice: тартар из тунца с авокадо, телячья печень с молодым обжаренным шпинатом.
 Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6
 +7 495 783 83 00 | grammy-s.ru
Время работы: пн-вс 20.00 – 06.00



Mendeleev bar

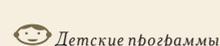
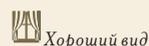
Кухня: паназиатская, русская
Шеф-повар: Маму
 Антикварная мебель и хрустальные люстры органично сочетаются здесь с авторскими коктейлями и широким выбором блюд паназиатской и русской кухни, а также с безупречным музыкальным сопровождением.
PRIME Choice: салат с уткой и личи, обжаренный тунец с соусом ткемали.
 ул. Петровка, 20/1
 +7 495 625 33 85 | mendeleevbar.ru
Время работы: вт-ср, вс 18.00 – 01.00; чт 18.00 – 03.00; пт-сб 20.00 – 05.00



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



Rose Bar

Crocus Group

Кухня: европейская

Шеф-повар: Кирилл Бергер

Тиковый пол, раздвижная крыша, иллюминаторы переносят на палубы роскошных яхт. Идеальное место для романтического ужина, встречи с деловыми партнерами и, конечно же, шумных вечеринок.

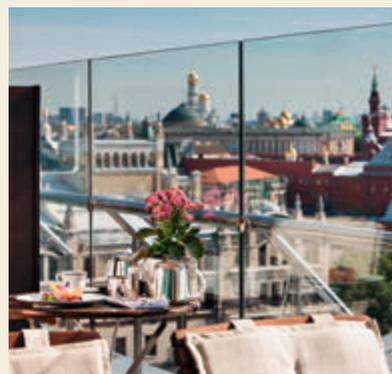
PRIME Choice: стейк Vegas, цыпленок карри, морской гребешок с пюре из сельдерея и соусом биск.

ул. Б. Дмитровка, 20/1

+7 926 099 03 99 | rosebar.ru

Время работы: вс-ср 12.00 – 00.00;

чт-сб 12.00 – 06.00



Бар «Консерватория»

Кухня: европейская, русская, японская
Шеф-повар: Себастиан Келлерхофф

Бар и ресторан расположен под изящной стеклянной крышей с незабываемым панорамным видом на Кремль, Большой театр и Старый город.

PRIME Choice: брускетта с камчатским крабом, севиче из тунца с перцем чили и огурцом, курица с острым соусом из грецкого ореха.

ул. Неглинная, 4

+7 495 783 12 34 |

moscow.park.hyatt.com

Время работы: пн-вс 10.00 – 02.00

(напитки); 12.00 – 01.00 (еда)



SPY Moscow

Кухня: европейская

Шеф-повар: Линтон Новак

SPY – это пространство, которое поднимает клубную культуру на новый уровень. Клуб работает по системе Members-Only, а получить клубную карту можно по рекомендации действующего члена закрытого клуба после специального совета в Лондоне.

PRIME Choice: роллы «Черная вдова», рибай на гриле с красным винным соусом. Триумфальная пл., 24

+7 495 463 80 03 | spymoscow.com

Время работы: вт-сб 18.00 – 02.00



Квартира

Шеф-повар: держится в секрете

Секретный бар, вход в который возможен лишь после авторизации через 3D-сканер или по личному приглашению одного из владельцев. Каждый день здесь новая еда – что с утра купили на рынке, то и приготовили, а бармены прекрасно справляются и с обязанностями официантов.

ул. Рочдельская, 15, стр. 8

facebook.com/groups/kvartiraforfriends



Siberia

Кухня: русская, европейская

Шеф-повар: Михаил Симагин

Пространство разделено на основную часть, балконы и каминные зоны.

По субботам и пятницам ресторан работает в клубном режиме.

PRIME Choice: омар, салат с икрой морского ежа, филе барамунди с варениками из картофеля и шпината.

ул. Б. Никитская, 58

+7 916 765 75 67 | siberiamoscow.ru

Время работы: пт-сб 12.00 – 06.00



NEW!

Коробок

White Rabbit Family

Экспериментальный коктейльный бар Евгения Шашина и первый бар команды White Rabbit Family, созданный при участии Михаила Друяна, не притворяется sreakeasy и не рядится в атмосферу повышенной секретности. Здесь вас ждут коктейли лучших барменов мира, приятная музыка и уют. Еду не подают.

PRIME Choice: шоколадный дайкири, ананас и чили, московский мул.

ул. Б. Дмитровка, 7/5, стр. 2

+7 499 277 00 07 | korobokmoscow.ru

Время работы: ср-сб с 18.00

до последнего гостя



Tatler Club

Novikov Group

Кухня: русская, европейская, украинская, японская

Шеф-повар: Алексей Кулагин

Стены украшены фотографиями светской и модной жизни столиц мира из архива журнала Tatler. Идеальное место для свиданий и отдыха в шумной компании.

PRIME Choice: жареные артишоки, гречетто с кроликом, гребешки с пюре из фенхеля.

Кутузовский пр-т, 2/1

+7 495 229 83 05 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-пт 12.00 – 01.00;

сб-вс с 12.00 до последнего гостя



Трубадур

Кухня: итальянская, японская

Шеф-повар: Кристиан Лоренцини

Ресторан-караоке в отеле «Украина» с камерными залами на высоте птичьего полета и открытой террасой. Домашняя обстановка, изысканное меню и богатая винная карта в наличии.

PRIME Choice: тунец блюфин с манго, цыпленок терияки, желе из розы на имбирно-лимонном облаке.

Кутузовский пр-т, 2/1,

отель «Украина», 32-34-й эт.

+7 495 229 83 07 | ginza.ru

Время работы: пн-вс 20.00 – 06.00



50 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА

По совокупному рейтингу Michelin, San Pellegrino и Zagat



Eleven Madison Park

Страна **USA**
 Город **New York**
 Адрес **11 Madison Ave**
 Michelin *******
 San Pellegrino **1**
 S-M **1.49**
 Zagat **4.8**



Piazza Duomo

Страна **Italy**
 Город **Alba**
 Адрес **Piazza Risorgimento 4, angolo Vicolo dell'Arco**
 Michelin *******
 San Pellegrino **15**
 S-M **1.35**
 Zagat **-**



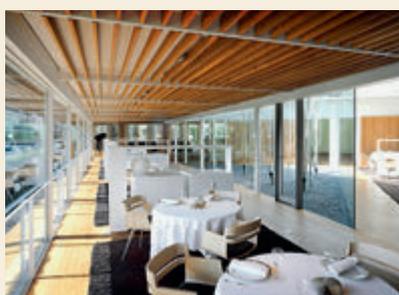
Osteria Francescana

Страна **Italy**
 Город **Modena**
 Адрес **Via Stella, 22**
 Michelin *******
 San Pellegrino **2**
 S-M **1.48**
 Zagat **-**



Le Bernardin

Страна **USA**
 Город **New York**
 Адрес **155 W 51st St**
 Michelin *******
 San Pellegrino **17**
 S-M **1.33**
 Zagat **4.9**



El Celler de Can Roca

Страна **Spain**
 Город **Girona**
 Адрес **Carrer de Can Sunyer, 48**
 Michelin *******
 San Pellegrino **3**
 S-M **1.47**
 Zagat **-**



Geranium

Страна **Denmark**
 Город **Copenhagen**
 Адрес **Per Henrik Lings Allé 4**
 Michelin *******
 San Pellegrino **19**
 S-M **1.31**
 Zagat **-**



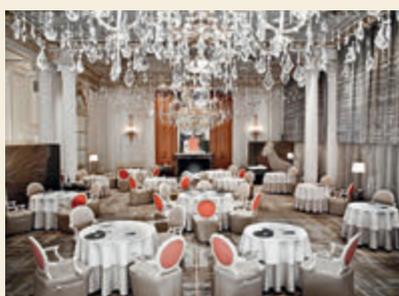
L'Arpege

Страна **France**
 Город **Paris**
 Адрес **84 Rue de Varenne**
 Michelin *******
 San Pellegrino **12**
 S-M **1.38**
 Zagat **-**



Mirazur

Страна **France**
 Город **Menton**
 Адрес **30 Avenue Aristide Briand**
 Michelin ******
 San Pellegrino **4**
 S-M **1.29**
 Zagat **-**



Alain Ducasse au Plaza Athénée

Страна **France**
 Город **Paris**
 Адрес **25 Avenue Montaigne**
 Michelin *******
 San Pellegrino **13**
 S-M **1.37**
 Zagat **-**



Alinea

Страна **USA**
 Город **Chicago**
 Адрес **1723 N Halsted St**
 Michelin *******
 San Pellegrino **21**
 S-M **1.29**
 Zagat **-**

Название	Страна	Город	Адрес	Michelin	San Pellegrino	S-M	Zagat
11. Mugaritz	Spain	Errenteria	Aldura Aldea 20-Otzazueta Baserría	**	9	1.24	-
12. Steirereck	Austria	Vienna	Am Heumarkt 2a	**	10	1.23	-
13. Le Calandre	Italy	Rubano	Via Liguria, 1	***	29	1.21	-
14. Arzak	Spain	San Sebastian	Alcalde J. Elosegi Hiribidea, 273	***	30	1.2	-
15. Restaurant Andre	Singapore	Singapore	41 Bukit Pasoh Rd.	**	14	1.19	-
16. Alléno Paris au Pavillon Ledoyen	France	Paris	8 av. Dutuit	***	31	1.19	-
17. D.O.M.	Brazil	Sao Paulo	Rua Barão de Capanema 549	**	16	1.17	-
18. De Librije	The Netherlands	Zwolle	Spinhuisplein 1	***	34	1.16	-
19. Asador Etxebarri	Spain	Atxondo	San Juan Plaza, 1	*	6	1.11	-
20. Amber	China	Hong Kong	15 Queen's Road Central	**	24	1.09	-
21. Ultraviolet	China	Shanghai	Waitan, Huangpu	***	41	1.09	-
22. L'Astrance	France	Paris	4 Rue Beethoven	***	46	1.04	-
23. Hof Van Cleve	Belgium	Kruishoutem	Riemegemstraat 1	***	50	1	-
24. Dinner by Heston Blumenthal	UK	London	Mandarin Oriental Hyde Park, London, 66 Knightsbridge	**	36	0.97	-
25. Tickets	Spain	Barcelona	Av. del Paral.lel 164	*	25	0.92	-
26. The Clove Club	UK	London	Shoreditch Town Hall, 380 Old St	*	26	0.91	-
27. 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana	China	Hong Kong	Shop 202, Landmark Alexandra, 18 Chater Road	***	60	0.9	-
28. Hertog Jan	Belgium	Bruges	Loppemsestraat 52	***	61	0.89	-
29. Benu	USA	San Francisco	22 Hawthorne St.	***	67	0.83	4.7
30. The French Laundry	USA	Yountville	6640 Washington St.	***	68	0.82	4.8
31. Septime	France	Paris	80 Rue de Charonne	*	35	0.82	-
32. Aqua	Germany	Wolfsburg	The Ritz-Carlton, Parkstraße 1	***	70	0.8	-
33. Lung King Heen	China	Hong Kong	4F, Four Seasons Hotel, 8 Finance St.	***	71	0.79	-
34. Relae	Denmark	Copenhagen	Jægersborggade 41	*	39	0.78	-
35. Momofuku Ko	USA	New York	8 Extra Pl.	**	58	0.75	4.5
36. Le Cinq	France	Paris	Four Seasons Hôtel George, 31 av. George-V	***	80	0.7	-
37. La Grenouillère	France	Montreuil	19 Rue de la Grenouillère	**	64	0.69	-
38. The Restaurant at Meadowood	USA	St. Helena	900 Meadowood Ln.	***	84	0.66	4.7
39. Lyle's	UK	London	Tea Building, 56 Shoreditch High St.	*	54	0.63	-
40. Disfrutar	Spain	Barcelona	Carrer de Villarroel, 163	*	55	0.62	-
41. Nerua	Spain	Bilbao	Abandoibarra Etorbidea, 2	*	56	0.61	-
42. Manresa	USA	Los Gatos	320 Village Ln.	***	90	0.60	-
43. Epicure	France	Paris	112 Rue du Faubourg Saint-Honoré	***	96	0.54	-
44. Atelier Crenn	USA	San Francisco	3127 Fillmore St.	**	83	0.5	4.6
45. Belcanto	Portugal	Lisbon	Largo de São Carlos 10	**	85	0.48	-
46. Odette	Singapore	Singapore	National Gallery Singapore, #01-04, 1 St. Andrew's Road (entrance via Supreme Court wing's foyer)	**	86	0.47	-
47. Lasai	Brazil	Rio de Janeiro	Rua Conde de Irajá 191	*	76	0.41	-
48. Maní	Brazil	São Paulo	Rua Joaquim Antunes 210	*	81	0.36	-
49. St. John	UK	London	26 St John St	*	91	0.26	-
50. Kadeau	Denmark	Copenhagen	Wildersgade 10Bb	*	94	0.23	-

Где встретимся?

Для нашего традиционного ресторанного ноябрьского номера мы выпытали у наших постоянных авторов и известных гурманов все об их любимых ресторанах Москвы и мира.

МОСКВА

- 1 ЛЮБИМЫЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН?
- 2 РЕСТОРАН, КОТОРЫЙ ПО-ПРЕЖНЕМУ НЕ РАЗОЧАРОВЫВАЕТ?
- 3 КАКУЮ КУХНЮ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ И ГДЕ ЕЕ ЛУЧШЕ ВСЕГО ГОТОВИЛИ В МОСКВЕ В ЭТОМ ГОДУ?
- 4 ЛУЧШИЙ СТЕЙК В ГОРОДЕ?
- 5 ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ?
- 6 РЕСТОРАН С САМОЙ ИНТЕРЕСНОЙ КАРТОЙ ВИН?
- 7 РЕСТОРАН С ЛУЧШИМ СЕРВИСОМ?
- 8 ЛУЧШАЯ ВЕРАНДА ЭТОГО ЛЕТА?
- 9 ЛУЧШИЙ ЗАВТРАК В ГОРОДЕ?

МИР

- 10 В КАКОМ ГОРОДЕ МИРА ВАС ЛУЧШЕ ВСЕГО КОРМИЛИ В 2017 ГОДУ?
- 11 САМОЕ ЯРКОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ 2017 ГОДА?
- 12 ГЛАВНОЕ РЕСТОРАННОЕ ОТКРЫТИЕ МИРА, С ВАШЕЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ?

Ян Яновский

- 1 Chef's Table Владимира Мухина.
- 2 «Dr. Живаго».
- 3 Японскую в Fumisawa Sushi.
- 4 El Gaucho.
- 5 Грузинский ресторан «Дарбази».
- 6 Grand Cru.
- 7 «Воронеж» (зал «Библиотека»).
- 8 Butler.
- 9 «Кофемания».
- 10 Сан-Себастьян.
- 11 Chef's Table Владимира Мухина.
- 12 Скоро откроется Noma 2.0 в Копенгагене, а пока – супер Noma Pop-Up в Мексике.



Григорий Березкин

- 1 Я не гурман и в рестораны хожу редко. Один из интересных проектов – «Beef Рояль», в который Александр Соркин вдохнул новую энергию. Камерный, с шикарной атмосферой, которую создают приглашенные артисты.
- 2 «Марио», Palazzo Ducale, Piazza Italiana.
- 3 Я люблю любую кухню. Из недавних впечатлений – кулинарный Zodiac, где Владимир Мухин устраивает ужины с известными шефами. Я попал на представление от мишленовского шефа из Сан-Себастьяна.
- 10 Ramproldi в Монако. Шеф поработал в московском «Семифреддо» и отточил свое ремесло на очень требовательных российских клиентах.

Ирина Почитаева

- 1 Gilda Restaurant Seafood.
- 2 «Семифреддо».
- 3 Итальянскую в Piazza Italiana и «Семифреддо».
- 5 «Шинок», «Казбек».
- 7 Piazza Italiana и «Семифреддо».
- 8 «Семифреддо».
- 9 «Кофемания».
- 10 Милан.



Александр Чигиринский

- 1 Bro&N.
- 2 «Семифреддо».
- 4 «Рыбы нет».
- 7 Bolshoi.
- 8 Bolshoi.
- 9 «Dr. Живаго».

Марк Гарбер

- 1 «Жеральдин».
- 2 Библиотека «Воронежа».
- 3 Всеяден. Памятуй о здоровом питании и постоянно пытаюсь похудеть, очень люблю отвести душу в ресторанах узбекской и кавказской кухни. Это традиционно «Белое солнце пустыни», «Барашка» и домашний «Генацвале» напротив офиса.
- 4 «Воронеж».
- 5 «Китайская грамота. Бар и еда» в Барвихе.
- 6 «Семифреддо».
- 7 Библиотека «Воронежа».
- 8 Крыша «Воронежа».
- 9 Традиционно «Ваниль».
- 10 Лас-Вегас.
- 11 Там же и главное гастрономическое впечатление – ресторан Andrea's. Потрясающий восточный фьюжен.



Ксения Собчак

- 1 Salumeria и, конечно же, «Жеральдин» моего друга Саши Раппопорта.
- 2 Novikov в Ritz-Carlton и Vogue Cafe – стандарт качества на века.
- 3 Японская кухня из Novikov Restaurant & Bar и Cutfish и, конечно, любимая домашняя еда из кафе «Белый Сад».
- 4 Очень рекомендую и стейк, и тартар в новом «БОК» Аркадия Новикова.
- 5 Японской – Cutfish, итальянской – «Семифреддо», китайской – «Китайская грамота».
- 6 Wine & Crab братьев Березуцких.
- 7 Все рестораны Саши Раппопорта.
- 8 Riso Ильинское. Уютное спокойствие.
- 9 Brasserie Most и Vogue Cafe.
- 10 В этом году впечатлил Токио.
- 11 Пусть это будут японские рестораны Лос-Анджелеса.



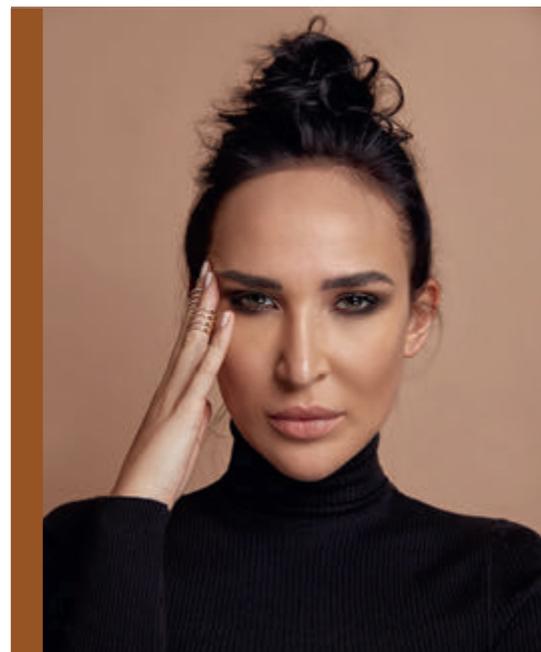
Полина Киценко

- 1 «Рыбторг» на Патриках и обновленный «Жеральдин». А когда хочется уютной атмосферы и изысканной русской еды, иду в «Матрешку».
- 2 Uilliam's.
- 3 Очень простую, когда на тарелке два-три ингредиента. Именно такая еда в «Северянах».
- 4 Я достаточно равнодушна к стейкам, поэтому не знаю, где их лучше готовят.
- 5 Русский – «Матрешка», итальянский – Pescatore, мексиканскую люблю в «Севичерии Latinos».
- 6 Я и вино – это примерно как красное и круглое.
- 7 «Пушкинь».
- 8 Мне нравится веранда в «Турандоте», правда, в этом году в Москве не было лета, поэтому немногие из нас вспоминали про такую опцию, как веранда.
- 9 «Город-Сад», потому что завтрак должен быть очень здоровым.
- 10 Лучше всего меня кормят на кухнях у тех друзей, которые готовят сами. Если говорить о ресторанах, моя неувядающая любовь – «КоКоКо» в Санкт-Петербурге. И было очень вкусно в ресторане Pierluigi в Риме.
- 11 Новый проект Зарькова и Мухина Chef's Table.



Константин Ремчуков

- 1 Nofar, Level 2.
- 2 White Rabbit, Selfie.
- 4 «Семифреддо».
- 5 «Казбек».
- 6 Grand Cru, Piazza Italiana.
- 7 «Рыбы нет».
- 8 Бар «Стрелка».
- 9 «Северяне».
- 10 Токио и Нью-Йорк.
- 11 Ужин Массимо Боттуры с лучшими российскими шефами в «Турандоте».
- 12 Русская икра морского ежа. Владимир Мухин подает ее с облепиховым соусом и морской водой. Недаром он в этом году продвинулся вверх в мировой иерархии лучших шефов.



Анастасия Задорина

- 1 «Восход». И интерьер, и меню, и вид на Кремль – просто космос.
- 2 La Magée и «Марио».
- 3 Еда, приготовленная дома.
- 4 Когда хочется мяса, еду в «Воронеж», но бывает такое нечасто.
- 5 Кафе «Пушкинь».
- 6 Чуть ли не самая большая винная карта в Москве в Wine & Crab.
- 7 White Rabbit.
- 8 Bolshoi.
- 9 Обычно завтракаю дома, бизнес-завтраки назначаю в «Кофемании».
- 10 «Узбекистан». Там еда – это культура народа, его история и обычаи.
- 11 Tour d'Argent в Париже с видом на Нотр-Дам. Местный специалитет – утка, их подсчет ведут с 1980 года, и гостям выдают паспорт с номером съеденной утки.

Дмитрий Савицкий

- 1 Нашел ночную доставку KFC.
- 2 «Марио» и «Семифреддо».
- 3 После посещения КНДР мне нравится корейская кухня, но друзья меня не поддерживают, так что для меня она остается лучшей в посольстве Северной Кореи.
- 4 Как ни странно, в «Аисте».
- 5 Мне нравится Cutfish, несмотря на весь их снобизм.
- 6 Не езжу с водителем, поэтому лишен радости чтения винных карт.
- 7 «Марио».
- 8 Лета не было, не было и веранд. Но самая веселая с пьяными женщинами в пледах была у «Сыроварни».
- 9 Никогда не завтракаю.
- 10 Париж.
- 11 Виноград, сорванный с лозы на холмах Тосканы.

Где встретимся?

Московских рестораторов мы с пристрастием расспросили об их главных чаяниях и городах, где ждать их новых проектов.

1 В КАКОМ ГОРОДЕ МИРА ИМЕЕТ СМЫСЛ ОТКРЫВАТЬ РЕСТОРАН В 2018 ГОДУ И ПОЧЕМУ?

2 ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН В МОСКВЕ, КРОМЕ СОБСТВЕННЫХ?

3 ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН В МИРЕ?

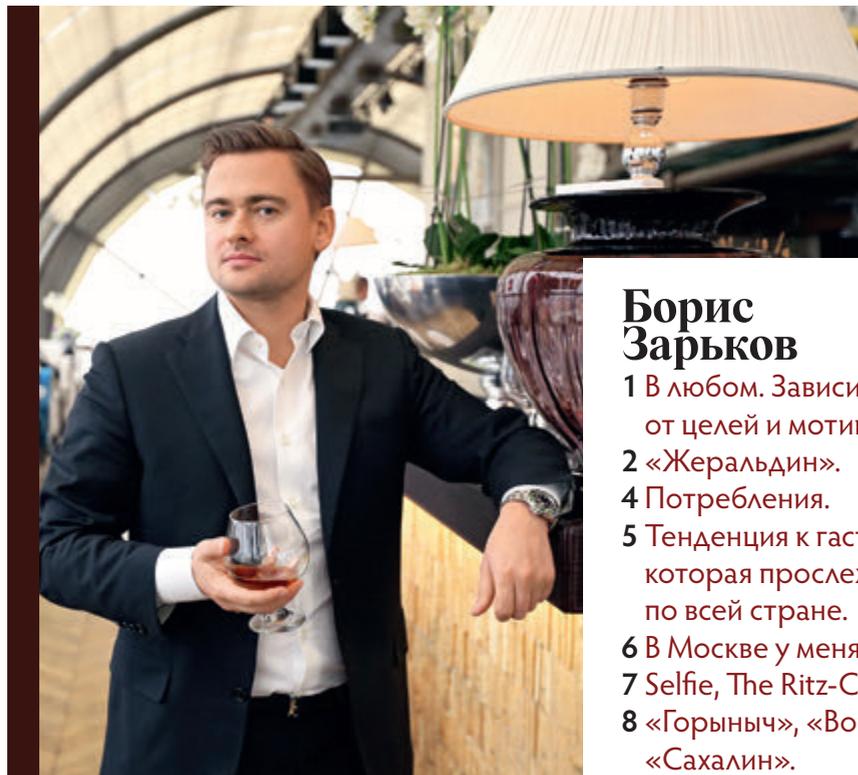
4 ЧЕГО ВСЕ ЕЩЕ НЕ ХВАТАЛО МОСКОВСКОМУ РЕСТОРАННОМУ РЫНКУ В 2017 ГОДУ?

5 КАКИЕ НОВЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ НА НЕМ ОБОЗНАЧИЛИСЬ В 2017 ГОДУ?

6 В КАКОМ ГОРОДЕ МИРА ВАС ЛУЧШЕ ВСЕГО КОРМИЛИ В 2017 ГОДУ?

7 ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ, ГДЕ ВАМ ДОВЕЛОСЬ ПОБЫВАТЬ В 2017 ГОДУ?

8 САМЫЕ ОЖИДАЕМЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ОТКРЫТИЯ 2017-2018?



Борис Зарьков

- 1 В любом. Зависит от целей и мотивации.
- 2 «Жеральдин».
- 4 Потребления.
- 5 Тенденция к гастрономии, которая прослеживается по всей стране.
- 6 В Москве у меня дома.
- 7 Selfie, The Ritz-Carlton, Astana.
- 8 «Горыныч», «Вокруг Света», «Сахалин».

Александр Кан

- 1 Мы собираемся открывать один из наших проектов в Лондоне. Почему? Просто сложилась благоприятная ситуация, вот и решили открыть.
- 2 Cutfish.
- 3 Не могу точно сформулировать, есть несколько и ни одному не готов отдать 100% своего выбора. Вот слетаю в Корею и, возможно, там найду что-то уникальное.
- 5 Для меня тренд этого года – корейская и в целом азиатская кухня совершенно нового формата. И одна из важных тенденций – концепции с очень доступными ценами, например, наш True Cost.
- 6 В Москве.
- 7 Не встречал такого, к сожалению.
- 8 Один из наших амбициозных проектов – удивительный ресторан Insight.



Андрей Зайцев

- 1 Я бы открывал в Нью-Йорке или Майами.
- 2 Про новые не скажу, поскольку кроме собственных ресторанов обычно хожу в «Семифреддо» и Cantinetta Antinori.
- 4 Хорошего аутентичного китайского ресторана.
- 6 По-прежнему в Сеуле.
- 7 Японский ресторан Ariake в отеле The Shilla в том же Сеуле.





Александр Орлов

- 1 Я только что вернулся из Ташкента и считаю, что этот город ждет ресторанный бум. Вместе с тем компания активно развивается в Казахстане – там очень хорошие условия, мы открываем новые проекты, в частности недавно открыли «И рыба, и мясо» в Алма-Ате.
- 3 Последнее, что меня по-настоящему удивило, – обед, который устроили мои друзья в Ташкенте. Там была представлена узбекская кухня разных провинций и блюда, которые я раньше никогда не пробовал.
- 4 В Москве переизбыток ресторанов. Не хватает только хорошего пивного ресторана и спортбара. В связи с чем мы и открываем пивной Beer and Grill на Новом Арбате.
- 5 В Лиме очень интересные рестораны.
- 7 Никогда не ем в отелях, там невкусно.
- 8 Ожидаю только собственных открытий – ресторана греческой кухни Gaia в Дубае, греческого и перуанского ресторанов в Гонконге.



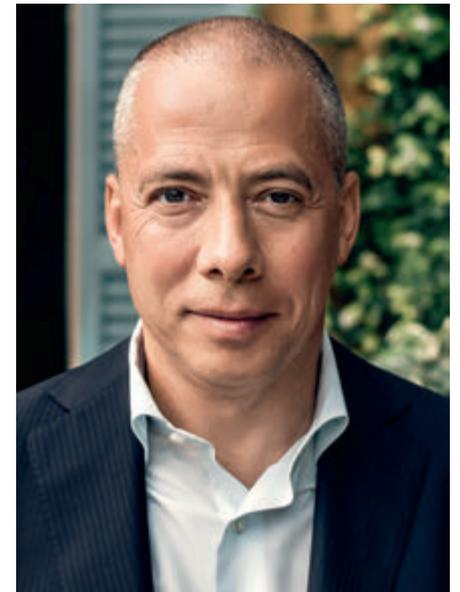
Игорь Витошинский

- 1 В городе, в котором живешь или проводишь много времени, потому что рестораном должен заниматься тот, кто его создал. Конечно, очень хорошо, если этот город – Нью-Йорк или Лондон.
- 3 Epigra в Барселоне. Это единственное яркое новое место, где мне довелось побывать.
- 4 По-моему, всего в избытке.
- 6 В Барселоне и ее окрестностях.
- 7 В этом году я не ужинал ни в одном ресторане при отеле, но всегда потрясающие завтраки в Bayerischer Hof в Мюнхене и в La Voile d'Or на Кап-Ферра.
- 8 Очень жду наш новый проект на русскую тему в особняке напротив ГМИИ им. А. С. Пушкина.



Александр Раппопорт

- 1 В 2018-м или любом другом году имеет смысл открывать ресторан в том городе, в котором вы чувствуете и понимаете людей, их чаяния и требования. Я большую часть жизни провел в Москве и живу в иллюзии, что понимаю, чего хотят москвичи и как на них произвести впечатление. Мне тяжело открывать рестораны в других городах, потому что даже публика Санкт-Петербурга отличается от московской, что уж говорить о других странах.
- 2 «Рыбторг».
- 3 Frantzén в Стокгольме. Золотая осетровая икра с кремом из каштанов и копченым костным мозгом восхитительна.
- 4 Разнообразия. Новые рестораны открываются плюс-минус в уже освоенных форматах, хотелось бы увидеть новые горизонты.
- 6 Лично для меня столицей мировой гастрономии, несомненно, является Нью-Йорк. Недаром по мнению The World's 50 Best Restaurants четыре ресторана из лучших – там. Кстати, любопытно, что лучший ресторан по упомянутому рейтингу – Eleven Madison Park, согласно самому авторитетному американскому рейтингу Zagat, лишь четвертый в списке. Мне кажется, это о многом говорит.
- 7 Аргентинский Los Fuegos By Francis Mallmann и азиатский Pao by Paul Qui при отеле Faena в Майами и японский и французский рестораны при отеле The Norman в Тель-Авиве.
- 8 Одно из самых ожидаемых – коллаборация Бориса Зарькова и Ильи Тютенкова, ресторан «Горыныч».



Аркадий Новиков

- 1 Москва.
- 2 «KU: Рамен Изакая Бар» напротив «Золотого кольца». Отличная японская лапша.
- 3 Затрудняюсь ответить.
- 4 Денег у населения.
- 5 Развитие идет полным ходом, не считая предыдущего пункта.
- 6 В Москве. У нас сумасшедшее разнообразие потрясающих продуктов, каких нет ни в Италии, ни во Франции.
- 7 Китайский ресторан Lung King Heen в Four Seasons в Гонконге.
- 8 Novikov Restaurant & Bar в Майами, который откроется совсем скоро.



Алексей Васильчук

- 1 В Москве, поскольку все мы ждем чемпионат мира по футболу – 2018.
- 2 Salumeria.
- 3 Core by Clare Smyth в Ноттинг-Хилле в Лондоне.
- 4 Больших гастрономических пространств, где можно купить продукты домой, поесть и получить новый опыт.
- 5 В Барселоне.
- 6 Азиатский ресторан Taiko Шило Ван Кувордена при отеле Conservatorium в Амстердаме.
- 7 Безусловно, ресторан деликатесов Insight.



ТО

ЛУЧШИХ
БАЛЬНЕОЛОГИЧЕСКИХ
КУРОРТОВ



Дорожка Кнейпа в Lapinha Spa

Lapinha Spa

ЛАПА, БРАЗИЛИЯ

→ *Перелет:* Москва – Куритиба – Москва (с пересадками в Амстердаме и Рио-де-Жанейро) **от 355 400 р.**

Один из лучших спа-центров Южной Америки расположен в бразильском лесу, в районе Mata de Araucária. Вода, которая используется в процедурах, восстанавливает кислотно-щелочной баланс, улучшает метаболизм в тканях и замедляет процессы старения. Готовые программы рассчитаны минимум на 5 дней и направлены на детокс, похудение и снятие стресса.

lapinha.com.br

Palace Merano Espace Henri Chenot

МЕРАНО, ИТАЛИЯ

→ *Перелет:* Москва – Верона – Москва **от 102 900 р.**

Старинный Мерано в Альпийской долине имеет славу «города здоровья» благодаря мягкому климату и термальным источникам, содержащим газ радон – продукт распада радиоактивного урана. Вода используется от принятия ванн до промывания носа – радон укрепляет слизистую и ослабляет аллергические симптомы. К этому дару природы, обожаемому еще Зигмундом Фрейдом и Францем Кафкой, в Palace Merano добавляется восстановление организма по методу Анри Шено – приведение в баланс сознания, подсознания и физического состояния с помощью массажа с проработкой биоэнергетических точек и сбалансированного питания.

palace.it/ru/

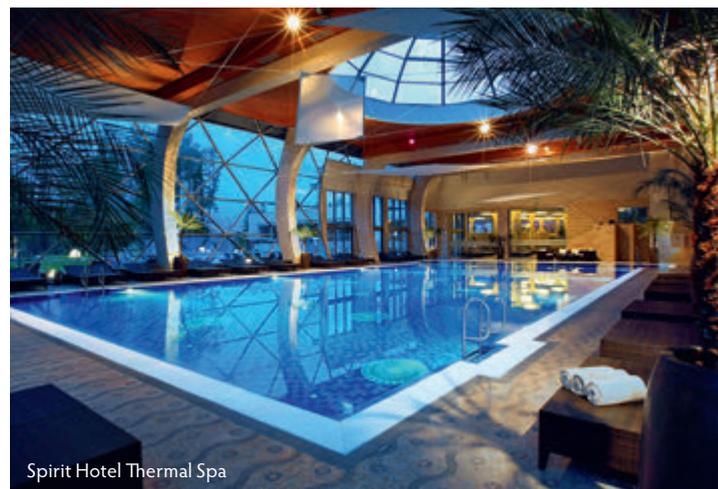
Spirit Hotel Thermal Spa

ШАРВАР, ВЕНГРИЯ

→ *Перелет:* Москва – Вена – Москва **от 64 750 р.**

Отель имеет собственную термальную скважину – вода, богатая гидрокарбонатом натрия, поступает на поверхность с глубины более тысячи метров. Она составляет основу процедур в спа-комплексе Oasis и ей ежедневно наполняют все термальные бассейны на территории. Горячие ванны с местной водой рекомендуется принимать по полчаса два раза в день.

spirithotel.hu/ru



Spirit Hotel Thermal Spa

Факт. Многочисленные термальные источники обеспечили Венгрии славу **главного бальнеологического направления** в мире.

Terme di Saturnia Spa & Golf Resort

МАНЧИАНО, ИТАЛИЯ

→ *Перелет:* Москва – Рим – Москва **от 45 130 р.**

Термы Сатурнии – горячие источники с температурой воды 37,5 °С. В ее состав входит углекислый газ, также характерна высокая концентрация серы – на кожу вода воздействует как натуральный пилинг. Здесь широко используется биогля – очищенный экстракт водорослей со дна термальных водоемов.

termedisaturnia.it/ru

Euphoria Retreat

МИСТРА, ГРЕЦИЯ

→ *Перелет:* Москва – Афины – Москва **от 55 000 р.**

Курорт распахнет свои двери в мае следующего года на живописных склонах горы Тайгет на Пелопоннесе. В основу лечебных и спа-процедур здесь будут положены заветы греков Асклепия и Гиппократов, добавлены традиции китайской медицины и современные научные достижения. Бронирование номеров начинается в ноябре.

euphoriaretreat.com





The Sullivan Estate & JK7 SPA Retreat

Факт. Гавайский курорт позиционирует себя как «first holistic anti-stress centre», претендуя на мировое лидерство в этом направлении.

The Sullivan Estate & JK7 SPA Retreat

ХАЛЕЙВА, ГАВАЙИ, США

→ Перелет: Москва – Гонолулу – Москва (с пересадкой в Инчхоне) от 304 070 р.

Специализация – борьба со стрессом, а авторская процедура, которой особенно гордится курорт, – 45-минутная JK7-SPA Sensor, сочетающая флоатинг и медитацию. Она проходит в закрытом бассейне и помогает расслабиться с помощью теплой солевой воды, звука, цвета, запаха и тумана. sullivanestate.com

The Lyall Hotel & Spa

МЕЛЬБУРН, АВСТРАЛИЯ

Перелет: Москва – Мельбурн – Москва (с пересадкой в Абу-Даби) от 203 000 р.

Три «кита» местного спа-центра – это гидротерапия, ароматерапия и рефлексология. В процедурах используется австралийская косметика Sodashi – органическая, имеющая в составе термальную воду. Отелю невероятно повезло с местом – он расположен в South Yarra, самом модном районе Мельбурна, поэтому привлекает не только адептов ЗОЖ, но и шопоголиков. thelyall.com

Posthotel Achenkirch

АХЕНКИРХЕ, АВСТРИЯ

→ Перелет: Москва – Инсбрук – Москва (с пересадкой в Вене) от 50 000 р.

Один из крупнейших в Тироле купальных и банных комплексов, занимающий площадь 7000 кв. м, с десятью бассейнами, в том числе соляными, саунами и подземным «Затонувшим храмом» – мистическим бьюти-пространством. Помимо wellness-храма отель знаменит собственной конфермой и большими возможностями для пешего туризма – к примеру, можно отправиться покорять Карвендель. posthotel.at

Факт. Бассейн «Инь-Ян» в спа-зоне Posthotel Аченкирх разделен на две зоны – с прохладной и теплой водой.



Posthotel Achenkirch

Spa Eastman

ЭСТМАН, КАНАДА

→ Перелет: Москва – Монреаль – Москва (с пересадкой во Франкфурте-на-Майне) от 213 870 р.

Курорт с историей – продвигает wellness-направление начиная с 1977 года, и один из редких в Канаде, предлагающих вацу – терапию в теплой воде, которая помогает снять физическое и эмоциональное напряжение. Есть собственная косметическая линия без парабенов. spa-eastman.com

SHA Wellness Clinic

АЛИКАНТЕ, ИСПАНИЯ

→ Перелет: Москва – Аликанте – Москва от 121 860 р.

В царстве Альфредо Батальера следуют принципу «Salute per aqua» («Здоровье через воду»). В отделении гидротерапии находятся терапевтические бассейны, лечебные ванны, гидромассажные лежаки, калдариум, флотариум, наполненный водой, схожей по минерально-солевому составу с водой Мертвого моря. В SHA можно попробовать японскую технику ай-чи – массаж в воде. shawellnessclinic.com/ru/

Виктория Филимонова, бьюти-консультант PRIME,
врач — дерматолог-косметолог, лазеротерапевт,
трихолог, ведущая популярного блога о косметологии
и превентивной медицине @dr_viki

Виктория Филимонова

...О ТОМ, КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ТЕМНЫХ ПЯТЕН В БИОГРАФИИ

Как

**СПРАВЛЯЮТСЯ
С ПИГМЕНТОМ
В КАБИНЕТЕ
КОСМЕТОЛОГА**

Мезотерапия коктейлями с экстрактом плаценты, линолевой и гликолевой кислотами, витамином с (Jalupro, Mesoline).

Химические пилинги. Поверхностные пилинги (гликолевый, Джесснера) способны отбелить пигментацию, а для разрушения самого пигмента показан срединный ТСА-пилинг (easypeel, enerpeel). Кожу к данным процедурам необходимо готовить минимум месяц с помощью косметики, содержащей блокаторы тирозиназы.

Фотоомоложение. Принцип работы заключается в поглощении пигментом света и его последующем разрушении (аппараты SharpLight, Sciton). Также неплохо зарекомендовала себя методика ELOS, которая сочетает в себе действие света и электрического тока.

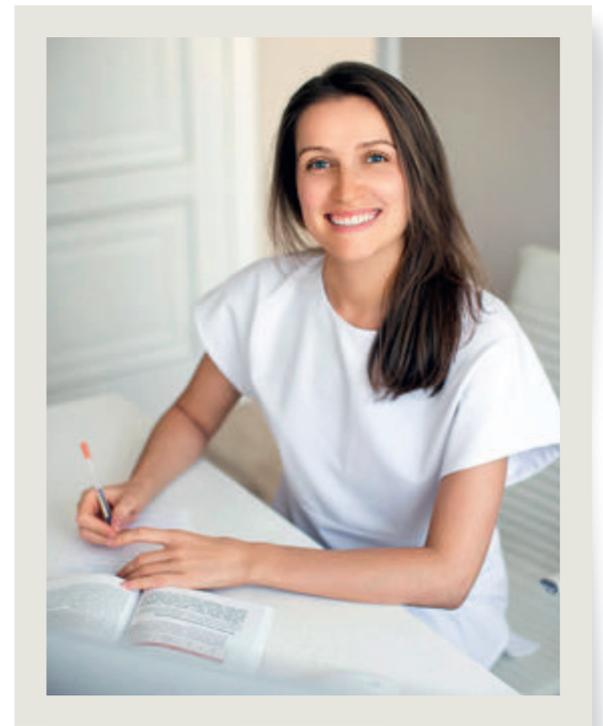
Лазер. С агрессивными лазерными шлифовками нужно быть предельно осторожными — согласно последним исследованиям, воспалительная реакция, которая неизбежно возникает в процессе заживления, может стимулировать появление новой или усиление старой пигментации. Рекомендуются наносекундные или пикосекундные лазеры (PicoSure, PicoWay), а для локальных пигментных образований хорошо проявил себя неодимовый лазер (Nd:YAG).

Т

иперпигментация приносит много огорчений, хотя является всего лишь косметическим дефектом. Данная проблема до конца не изучена, в настоящее время нет универсального метода коррекции пигментации и прогноз на полное избавление от пятен неоднозначен. Все зависит от того, насколько глубоко под кожей они расположены. При эпидермальной гиперпигментации современная косметология избавляет от пятен за несколько недель, но если пигмент расположен в дерме, потребуются годы, и даже в этом случае нет гарантии, что он исчезнет навсегда. Только комплексный подход и понимание всех механизмов ее возникновения может дать лучший результат.

8 ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ ПИГМЕНТНЫХ ПЯТЕН:

- Нарушение гормонального фона — одна из основных (прием оральных контрацептивов, климакс, беременность).
- Заболевания органов пищеварения.
- Дефицит нутриентов вследствие жестких диет.
- Прием препаратов-фотосенсибилизаторов, которые увеличивают чувствительность кожи к ультрафиолету. Это контрацептивы, антибиотики, экстракт зверобоя. А также препараты, переизбыток которых может провоцировать появление пигмента, — например, железо и медь.
- Длительное кожное воспаление — дерматит, псориаз, акне или другие нарушения целостности кожи — ожог, порез.
- Неправильное поведение после определенных косметологических процедур.
- Генетическая предрасположенность и темный цвет кожи.
- Переизбыток ультрафиолета. Он усиливает выработку меланина в коже для ее защиты.



В первую очередь необходимо найти причину пигментации, пройдя обследование у гастроэнтеролога, эндокринолога, терапевта. От возможности устранения причины зависит успех дальнейших косметических мероприятий, которые будут нацелены на отшелушивание и отбеливание.

Для защиты кожи круглый год важно использовать spf-средства, а в осенне-зимний период — кремы с отбеливающими и выравнивающими роговой слой ингредиентами и блокаторами тирозиназы (Cosmelan, Tebiskin, SkinCeuticals, Zo Medical) — фермента, который инициирует выработку меланина. В составе этих средств встречаются: гидрохинон, арбутин, фитиковая, азелаиновая, ретиноевая, фруктовые кислоты, витамин С. Самый эффективный из них — гидрохинон, блокирующий выработку меланина на 90%, но из-за своей цитотоксичности запрещенный в ряде стран, в том числе и в России. Заблокировав тирозиназу, можно замедлить образование меланина на продолжительный период времени и удалить старый, избыточный меланин, который накапливается в верхних слоях эпидермиса. ☑

PRIME beauty



ALDO COPPOLA Салон Pret-a-Porter

Концептуальная студия красоты Co Coppola Nikolskaya открывается в Москве в ноябре. Классические традиции парикмахерского искусства здесь миксуют с креативом – мастера тонируют в пурпурный, выют диско-кудри, делают графические челки, засыпают блестками проборы. Для вечно опаздывающих жительниц мегаполиса могут предложить несколько услуг одновременно – в меню помимо стрижек, укладок и окрашиваний есть маникюр, педикюр и уход за бровями.

→ ул. Никольская, 10/2



VALMONT

В новой кабине красоты предлагают ритуалы от марки Valmont. К примеру, Essence Of Bees с использованием продуктов из последней медовой линии.

→ Jean Louis David,
ТЦ «Гименей»,
ул. Б. Якиманка, 22



Факт. Аромат Twilly d'HERMÈS стал второй работой Кристин Нажель на посту штатного парфюмера HERMÈS.

HERMÈS Новый аромат

Композиция парфюмерной воды Twilly d' Hermès состоит из нот имбиря, туберозы и сандала, символизирует свободу и дерзость и посвящена молодым девушкам, будущим постоянным клиентам дома Hermès. Флакон, украшенный разноцветной лентой Твилли, сразу настраивает на легкие шалости.

hermes.com



ESTÉE LAUDER Лимитированная коллекция

Ежегодную лимитированную коллекцию компактных средств компания Estée Lauder выпускает с 1963 года. В этом году для создания пудр и твердых духов была приглашена дизайнер украшений Моника Рич Косанн. Она создала 15 ювелирных изделий с выгравированными вдохновляющими цитатами.

tsum.ru

WORLD CLASS Французская косметика

В Beauty Spa by World Class появилась французская косметика Aura Chake, направленная на сохранение молодости кожи. Ее девиз: «Мы не можем остановить время, но мы можем им управлять!» Во время процедур также применяется фирменный массаж лица «Мажистраль» для усиления эффекта.

→ «Beauty Spa Романов», Романов пер. 4, стр. 2 и «Beauty Spa Житная», ул. Житная, 14, стр. 2



Коктейль по мотивам
цитрусового аромата Virgin
Island Water, Creed

На вкус и цвет

Арнд Хейссен, основатель
Fragrances, расположенного
в The Ritz-Carlton,
Berlin, – первого в мире
бара, где создаются
коктейли на основе
известных парфюмерных
композиций.



■
Выбирать коктейль по запаху правильнее,
чем просто перечитывая список ингре-
диентов. Обоняние никогда не подводит.
Аромат может дать чувство спокойствия,
уверенности, получить ту эмоцию, кото-
рая сейчас действительно необходима.
У нас такой ароматерапевтический бар.

■
Я черпаю свежие идеи из путешествий.
В этом году на меня сильно повлияли
джунгли штата Чьяпас в Мексике и Бейрут,
где я смог детально изучить ладан, амбру,
мирт, сандал, кедр, пало санто.

■
В карте есть коктейли, созданные по ана-
логии с легендарными ароматами Frederic
Malle, Guerlain, Penhaligon's, Serge Lutens.
Самый brutальный в коллекции? Пожалуй,
вдохновленный *Smoke for the Soul*, By
Kilian. В нем виски, мате, сок грейпфрута,
писко, сироп из сосновых шишек, бокал
украшает горящий белый шалфей. Кок-
тейль будет blow your mind.

→ где купить: ritzcarlton.com



МУЖСКИЕ АРОМАТЫ ОСЕНИ

1. Духи *Terroni*, *Orto Parisi*, вдох-
новлены земледельцами: в ком-
позиции ноты влажной земли,
мха и грибов. «Брутальная»
крышка сделана из оружейного
металла и вулканической лавы.
2. Одеколон *English Oak & Hazelnut*,
Jo Malone London, с нотами
лесного ореха и дуба напоми-
нает о прогулках в пригородах
Лондона. 3. Туалетная вода *L'Envol*
de Cartier, *Cartier*, – оммаж пилоту
авиации Сантос-Дюмону. Запах
полыни, цитрусов, меда и гуаяка.
4. Парфюмерная вода *Gold Knight*,
By Kilian, посвящена образу
рыцаря из цикла картин Климта
«Бетховенский фриз». В составе
пачули, бергамот, анис, ваниль
и мед. 5. Парфюмерная вода
Noir Anthracite, *Tom Ford*, с двой-
ственным характером: бергамот
и цветы сочетаются с кедром
и сандалом. 6. Парфюмерная
вода *Figment*, *Amouage*, – воспо-
минания о королевстве Бутан.
Ощущение гармонии передано
через ноты лимона, ветивера,
лабданума и земляной аккорд.

IT'S A MAN'S
WORLD



› **Открытие года**

Мальдивские острова

Baglioni Resort Maldives

Курорт расположен на острове Маагау в атолле Дхаалу – в 40 минутах полета на гидроплане от столицы Мальдив Мале. 96 вилл, окруженных тропической природой, будут готовы принимать гостей уже этой зимой. Помимо райских пейзажей и фирменного сервиса Baglioni отель предложит гастрономические программы, восстановление и очищение организма тайскими и аюрведическими методиками в спа-центре Jungle Spa и уникальное меню от винной компании Spumante в итальянском ресторане Gusto.

baglionihotels.com

› **Направление года**

Пунта-Ала, Италия

Baglioni Resort Cala del Porto

Отель в сердце Тосканской ривьеры, из которого открываются вдохновляющие виды на Эльбу, Монтекристо и Черболи. Мягкий климат и приятная температура делают комфортным отдых здесь круглый год – недалеко от отеля расположены частный пляж, центр подводного плавания, яхт-клуб и международный гольф-клуб Пунта-Ала, известный во всей Европе. Для размещения в отеле доступны 37 уютных номеров со сдержанным, элегантным дизайном в тосканском стиле.

baglionihotels.com



› **Лучший бутик-отель**

Рим, Италия

Baglioni Hotel Regina

Входящий в состав Leading Hotels of the World отель может похвастаться своим расположением – в центре улицы Виа Венето – и светской историей – здесь жила королева Маргарита Савойская, ждавшая реконструкции собственной резиденции Villa Margherita. В каждом из 118 номеров царит дух Италии XX века, а пентхаус, расположенный на восьмом этаже, позволяет прочувствовать всю Dolce Vita – площадь 560 кв. м, терраса с панорамным видом на Рим, личный дворецкий, повар и бармен.

baglionihotels.com



> **Открытие года**

Маврикий

One&Only Le Saint Géran

Легендарный курорт в безмятежной лагуне тропического полуострова вновь распахнет двери 1 декабря 2017 года. Гостей ждет уединенный отдых на виллах с собственным пляжем, спортивные площадки мирового уровня в новом Club One – от теннисных кортов с подсветкой до первого на Маврикий корта для игры в сквош, а также серфинг и лазерный яхтенный спорт в обновленном павильоне водных видов спорта, морские прогулки к коралловым рифам и дайвинг-экспедиции. Ресторанов в отеле теперь будет пять: от знакомого публике La Terrasse с великолепным видом на море до Tapasake с паназиатской кухней и молекулярными коктейлями, расположенного на краю лагуны.

oneandonlyresorts.com

> **Лучший пляжный отель**

Дубай, ОАЭ

One&Only Royal Mirage

В Дубае, городе дорог и небоскребов, есть белоснежный пляж протяженностью около километра – пляж One&Only Royal Mirage. Каждого гостя здесь ждет уединение и восхитительный вид на залив острова Пальма Джумейра и пышные ландшафтные сады, в которых живут павлины. Это идеальное место для парусного спорта, гонок на каяках и катания на водных лыжах. И роскошных ужинов: в окружении пальм покачивается на волнах азиатский Eauzone и манит ароматами The Beach, где подают омаров и мясо на гриле.

oneandonlyresorts.com



> **Лучший островной отель**

Мальдивские острова

One&Only Reethi Rah

Роскошный курорт, расположенный на одном из самых больших островов атолла Северный Мале в окружении коралловых рифов и лагун, – это настоящий рай как для тех, кто ищет уединение вдали от забот, так и для любителей приключений. 24 часа в сутки на связи с каждым гостем личный консьерж, который легко поможет в решении любого вопроса – и заплыв с акулами организует, и забытую книгу на пляже найдет.

oneandonlyresorts.com



СОСО BODU HITHI

North Male Atoll, Мальдивские острова

Пышная тропическая растительность, эталонного лазурного цвета вода, белоснежный песок и роскошные уединенные вилы – здесь есть все, что нужно для незабываемого отдыха.

Выбрать между словно парящей над водой на сваях или уединенной в густой зелени на берегу лагуны виллой непросто. Жемчужиной же курорта считают находящиеся вдалеке от центрального пирса виллы на воде Coco Residence. Просторные, с высокими потолками и большими окнами, собственной террасой, бассейном-инфинити и индивидуальным спуском к океану. При этом пространство виллы можно сделать единым и наслаждаться естественным светом, особенно чарующим на закате.

На острове великолепна не только природа, но и кухня, во всем многообразии представленная в семи ресторанах и барах, – от традиционной европейской и японской до фьюжен и паназиатской. Отдельным гастрономическим и романтическим впечатлением станет индивидуально сервированный на берегу ужин под звездным небом. А после рыбалки на оформленном в национальном стиле корабле можно устроить у самой кромки воды барбекю-ланч из собственноручно пойманной рыбы.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ



→ *Перелет:* Москва – Мале – Москва от **179 230 р.**
Дорога от аэропорта Мале до острова Coco Bodu Nitni на private jet или скоростном катере займет меньше часа.

Вокруг острова множество безопасных мест, где можно заняться снорклингом, – местные коралловые рифы напоминают райский сад, а на их обитателей можно любоваться часами. Также можно освоить паддл, прокатиться на скутере или опуститься на дно с аквалангом.

А сразу после водных приключений можно отправиться на расслабляющий массаж в удостоенный множества наград спа-центр Coco. Здесь умело соединяют проверенные временем традиции тайского, индонезийского и индийского массажа, а полному расслаблению способствуют изысканные ароматы оздоровительной косметики Thémaé и умиротворяющий вид на океан, который открывается из любой точки спа-центра, расположенного в вилле на воде. Процедуры, к слову, можно проводить и в уединении собственной виллы. ☑



Пляжный бассейн в One&Only The Palm

Дубай, ОАЭ

→ Перелет: Москва – Дубай – Москва
от 68 225 р.

Факт. Маршрутная сеть авиакомпании **flydubai** включает десять российских городов. Рейсы из Москвы в Дубай выполняются ежедневно.

One&Only Royal Mirage

Этот отель, оформленный в стиле арабских дворцов, можно разделить на три части – главный корпус The Palace, где сконцентрировано основное количество номеров, семейный Arabian Court и Residence & SPA для тех, кто ищет максимального уединения. Также здесь расположена вилла Beach Garden Villa Residence с огороженной территорией и собственным бассейном. Отель предоставляет километр частного пляжа, пышные сады, бассейны, восемь ресторанов – к примеру, *Nina* и *Tagine* первые предложили индийскую и марокканскую кухню в городе. Изюминка отеля – большое количество цветов в номерах и лобби. Ежедневно их доставляют сюда в количестве 3000 штук.

Факт. Между отелями **One&Only** курсирует КАТЕР, время в пути составляет 10–15 минут.

One&Only The Palm

Бутик-отель всего на 90 номеров расположен на искусственном острове Palm Jumeirah и является одним из самых романтических и интимных в Дубае. Он состоит из трехэтажного здания Manor House, шести двухэтажных вилл и четырех частных пляжных вилл. Рестораном отеля *Stay* руководит Янник Аллено, удостоенный трех звезд Мишлен, а лаундж-бар *101 Dining Lounge and Marina* известен великолепным видом на Персидский залив. С прошлого года за спа-направление в отеле отвечает марка Guerlain – в меню можно найти процедуры, эксклюзивно разработанные для One&Only The Palm.
oneandonlyresorts.com



Номер Royal Suite в One&Only Royal Mirage

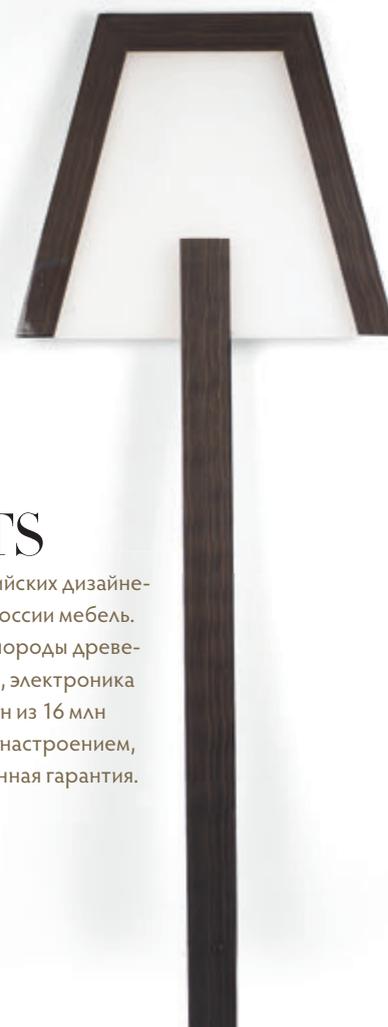
ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ

PRIME ВЕЩИ

MB&F

Вдохновение фильмом «Бездна» нашло отражение в модели настольных часов с восьмидневным запасом хода Ostopod («Восьминог»), придуманной MB&F и изготовленной L'Érécé 1839. Высота каждой ноги регулируется отдельно, что позволяет головному моллюску сохранять устойчивость даже на неровной поверхности. Модель выпущена тремя ограниченными сериями по 50 экземпляров – в черном, синем и серебристом цвете.

ЦУМ, ул. Петровка, 2



FINEOBJECTS

Торшер ручной работы от российских дизайнеров, которые делают лучшую в России мебель. В работе использованы ценные породы древесины, например, волнистый эбен, электроника торшера позволяет выбрать один из 16 млн оттенков цвета в соответствии с настроением, а на изделие действует пожизненная гарантия.

fineobjects.ru

SMEG

Итальянский бренд выпустил дополнительные аксессуары для планетарного миксера SMF01, которые делают его еще более функциональным. Три новых вида насадок предназначены для приготовления равиоли, «терка и слайсер» позволяет измельчать орехи, твердый сыр и сырые овощи, а насадка-мясорубка – незаменимая вещь для получения фарша разной плотности.

БЦ W-Plaza, Варшавское ш., 1, стр. 1-2, А-615



BORK

На международной выставке дизайна Maison & Objet 2017, завершившейся в Париже, BORK представил коллекцию бытовой техники BORK Platinum. Новую серию объединяет удобство использования, стильный дизайн и умные технологии. К примеру, чайник может вскипятить воду, а потом охладить ее до нужной температуры.

ул. Б. Садовая, 10

WRAP ME

Компания Wrap Me очень ценит время своих клиентов, поэтому запустила интернет-магазин. Теперь покупать красивые коробки и ленты можно не выходя из дома. Также для заказа онлайн будут доступны открытки, пакеты и товары для праздничного оформления мероприятий.

wrapme.ru/shop

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



МОРСКОЙ БОИ

Хронограф для дайверов и защиты океана

В рамках благотворительной инициативы Blancpain представляет лимитированную серию Blancpain Fifty Fathoms Bathyscaphe Flyback Chronograph Ocean Commitment II.

Историческая связь Blancpain с подводным миром восходит к 1953 году, когда по заказу французских военных подводников брендом были созданы первые в мире профессиональные часы для дайвинга Fifty Fathoms. Благодаря корпусу с гелиевым клапаном они могли работать на глубине 50 саженей (более 90 м). По ним и по сей день определяют стандарты часов для подводного плавания. Сегодня швейцарский бренд принимает активное участие в защите Мирового океана, в частности, финансирует экспедиции Pristine Seas («Заповедные моря») и проекты Gombessa Лорана Баллесты, направленные на исследование глубоководных экосистем.

Кроме того, Blancpain основал собственную благотворительную программу Ocean Commitment, в поддержку которой выпускает специальные серии часов. Новые Fifty Fathoms Bathyscaphe Flyback Chronograph Ocean Commitment II изготовлены из инновационной синей керамики. Оттенок подводных глубин имеет не только водонепроницаемый до глубины 300 м корпус, но и кнопки хронографа. Часы выпущены лимитированной серией 250 экземпляров, 1000 евро от продажи каждого часа будут направлены в дополнение к основным инвестициям бренда на финансирование экспедиций, цель которых – изучать и сохранять Мировой океан. **BT**



Факт. В сердце нового «подводного» хронографа бьется механический калибр F385 с частотой 5 Гц и 50-часовым запасом хода.

В

ы недавно
вернулись
из Форте-деи-
Марми. Удалось ли
посмотреть что-то
интересное вокруг?

Я много выезжал
на свадьбы и дни

рождения и по рабочим встречам, а еще показал детям любимую Лукку. Очень красивый и необычный город – каждый раз, оказываясь в Форте, непременно езжу туда. Я вообще очень люблю Тоскану, где провожу много времени по винным делам. И, конечно, уезжать надо вглубь региона, где сосредоточен нескончаемый объем прекрасного. Но если говорить о приморской части, то очень рекомендую городок Болгери – столицу винного региона, где делаются Sassicaia, Ornellaia и Masseto. К нему ведет уникальная кипарисовая аллея, которая охраняется ЮНЕСКО, а на въезде, в хозяйстве Sassicaia, есть и прекрасная маленькая остерия. Сам город пешеходный, очень маленький – одна площадь, три улочки – и очень колоритный. А еще мы с женой много ходили в горы, и я тренировался на велосипеде – я играю в хоккей, и велотренировки мне очень полезны с точки зрения мышечной и кардионагрузки.

Расскажите про ваш календарь.
Откуда взялась идея, как
устроен процесс его создания
и вдохновлялись ли вы Pirelli?

Pirelli, конечно, наверное, сидел где-то на подкорке, но вдохновила меня книга «11 фотографов и вино», которую выпустил винный дом Ca' del Bosco. В книге собраны серии очень разных по стилю и настроению работ известных фотографов, сделанные в винном хозяйстве Ca' del Bosco. В том числе там были и работы Хельмута Ньютона, мастера обнаженной натуры. И я подумал, что это отличная история – не эротика, а настоящая эстетика, – которая к тому же красиво переплетается с темой плодородия и виноделия: виноград ведь, как мы говорим, рождает вино. А параллельно мои друзья постоянно дарили мне календари – с копиями картин, сокровищами Кремля и мемами из интернета. В общем, полная тоска. И вот в 2007 году я решил сделать свой собственный календарь. Сначала мы поработали с крупными русскими фотографами – Владом Локтевым, Владимиром Фридкесом и Славой Филипповым. А потом уже стали договариваться с ино-



Максим Каширин

Основатель и президент группы компаний Simple

«В МОЕМ ПОГРЕБЕ ХРАНЯТСЯ ВИНА ЗНАКОВЫХ ЛИЧНО ДЛЯ МЕНЯ ГОДОВ»

**В приморской Тоскане
очень рекомендую
городок Болгери –
крошечную и очень
колоритную столицу
винного региона, где
делаются Sassicaia,
Ornellaia и Masseto.**

странными молодыми звездами, поскольку Хельмута Ньютона позволить себе, конечно, не можем (улыбается). Из пяти-шести кандидатов я выбираю одного с учетом региона, в котором мы хотим снимать, – стиль и настроение должны совпасть, ведь в каждом регионе своя специфика: где-то нужен огонь, где-то – тонкость, где-то, возможно, даже и меланхолия. А дальше фотограф получает полную свободу: сам выбирает команду, моделей и принимает все решения. Так рождается «новогоднее чудо». Купить календарь невозможно – мы дарим его постоянным клиентам и партнерам.

Наш ежегодный
благотворительный
ужин «Белый
трюфель» на этот раз
пройдет 20 ноября
в ресторане Selfie.

Про календарь 2018 года уже можете что-то рассказать? Пока могу лишь сказать, что снимаем мы его в Испании.

Тогда давайте про белый трюфель. Почему именно ему вы посвятили свой благотворительный ужин? В 2006 году правительство Пьемонта наградило меня званием «Посол белого трюфеля в мире». Конечно, мы продаем очень много пьемонтских вин, я очень люблю Пьемонт и неизменно уезжаю туда в начале ноября – поохотиться на трюфель и походить по любимым ресторанам. Но вообще этим титулом награждают обычно великих поваров – меня, например, награждали вместе с легендарным Мартином Берасатеги. Поэтому я решил, что с этой неожиданной и почетной наградой надо что-то делать. И, вдохновившись благотворительным аукционом белого трюфеля в Альбе, придумал благотворительный ужин «Белый трюфель». Гости за свои деньги получают очень крутое наполнение: я дарю трюфель, компания Simple – вино, ресторан – великолепную еду, а все деньги от продажи билетов перечисляются в фонды. Мы работали с Русфондом, с фондом Аркадия Новикова, теперь на постоянной основе сотрудничаем с «Линией жизни». В этом году, кстати, ужин состоится 20 ноября в ресторане Selfie.

Какие вина лучше всего сочетаются с белым трюфелем? Любое бароло и барбареско рождено для трюфеля. Если говорить про супер-тосканские вина, то это вина культовых хозяйств – Mascarello, Giacomo Conterno, Poderi Aldo Conterno, Cherasco. Эти виноделы производят best of the best в Пьемонте.

Говорят, сейчас в моде винное коллекционирование. Вы коллекционируете? У меня, конечно, есть погреб, но я к вину отношусь все же несколько иначе, чем коллекционеры, и в моем погребе нет ничего уникального – просто вина высокорейтин-

говых и значимых лично для меня годов. Например, годов рождения моих детей, моего 30-летия и 40-летия, года моей свадьбы. Это, конечно, и Бордо, и Бургундия, и Тоскана, и калифорнийский Новый Свет. Но я это делаю хаотично и в основном для того, чтобы потом с удовольствием выпить, а у коллекционеров совсем другая цель – они стремятся собрать что-то эксклюзивное. Коллекция собирается по исключительно структурному принципу. Это глубокая, системная работа и к тому же история про огромные деньги. Поэтому коллекционеров вина очень немного. Впрочем, как и коллекционеров искусства вроде Петра Авена, – остальные просто любят украшать картинами свой дом.

Но в чем смысл? Вино ведь в отличие от живописи невозможно хранить вечно. Чаще всего, конечно, коллекцию собирают на продажу, выводя на рынок готовый, при этом уникальный набор. В правильной коллекции должны быть исключительно правильные вина: правильное Бордо и правильная Бургундия, правильная Рона и правильная Италия, немножко правильной Испании. Можно добавить шампанское, можно – портвейны, можно ничего не добавлять. Что именно станет с коллекцией, доподлинно неизвестно. Часть коллекционер может оставить себе, чтобы выпить, часть – распродать по ресторанам или другим коллекционерам. А может продать целиком с аукциона.

То есть это чистый бизнес и никакого искусства? Вовсе нет. Из обширного списка must коллекционеры так или иначе выбирают то, что ближе именно им, а это делается по внутреннему зову.

Сколько лет может храниться вино? Неизвестно. Есть лишь примерное понимание для разных вин. Если вино хранилось в холодном погребе в хозяйстве, где было произведено, я даже не знаю, сколько оно может пролежать. Я был на дегустации Marquis de Riscal 1880 года. Это вино никогда не покидало хозяйства, и, когда его открыли, оно было очень интересным и абсолютно живым. Как очень старый человек – он уже дряхл и слаб, но все еще жив и в твердой памяти. И едва я попробовал это вино, как тут же понял, что оно разваливается на глазах. И уже через 30 минут оно «умерло» – словно сделало глубокий вздох после долгих лет ожидания и отправилось к праотцам. ☑

РЕСТОРАНЫ

ВЫБОР

МАКСИМА КАШИРИНА

Форте-деи-Марми Bagno Annetta

На традиционно русском пляже Bagno Annetta очень вкусный ресторан – spaghetti alle arselle там просто наркотические. Да и пиццу там лично для меня делают гораздо лучше, чем в том же Bocconcinco.

→ *Viale della Repubblica, 23*

The Fratellini's и Bagno Paradiso al Mare

Эти рестораны знают все, лично я люблю их за качество еды и одновременно высокий уровень эстетики.

→ *Via Achille Franceschi, 2*
→ *Via Arenile, 31*

Osteria Magona

Просто сумасшедший мясной ресторан недалеко от Болгери. Они работают с легендарным мясником Чекини, а винная карта у них просто великолепная – тосканская, большая, с хорошими годами, среди которых много старых. Виноделы специально присылают сюда вино из запасников. И атмосфера здесь прекрасная – очень friendly, совершенно непафосно.

→ *S.P. 16b Via Bolgherese, località Vallone dei Messi 199*

La Pineta

Один из лучших рыбных ресторанов Италии в местечке La California также неподалеку от Болгери с замечательным хозяином

Лучано Дзадзерри.
→ *Via dei Cavalleggeri Nord, 27*

Пьемонт Piazza Duomo

Главный ресторан не только Пьемонта, но и Италии. Три звезды Мишлен и просто мечта для каждого, кто любит гастрономическую и итальянскую кухню.

→ *Piazza Risorgimento, 4*

Osteria La Torre

Это уже абсолютно домашний, но очень интересный ресторан, где работают прекрасные Кристина и Анджело.

→ *Via dell'Ospedale, 22*



Генеральный директор Graff

Николас Сестито



MasterGraff Structural Skeleton Automatic MGSTA46DLCPG



MasterGraff GyroGraff Asia Dial



MasterGraff Floral Tourbillon MGF38WG

«ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ МЫ МОЖЕМ ИЗОБРАЗИТЬ НА ЦИФЕРБЛАТЕ ЛЮБОЙ КОНТИНЕНТ»

Чем должен обладать ювелирный бренд, чтобы стать серьезным игроком на часовом рынке?

Прежде всего нам необходимо сохранять идентичность и философию Graff как ювелирного бренда и уметь использовать их в часовом деле. Между Graff Diamonds и Graff Luxury Watches должна быть четко выстроенная преемственность, своего рода мост, который надо не только строить, но и укреплять. Именно в этом я вижу свою основную задачу.

В каком соотношении находится сегодня мужской и женский ассортимент?

40-45 % продукции приходится на мужскую аудиторию, 55-60 % – на женскую. При этом мы считаем Graff в первую очередь женским брендом, поэтому будем наращивать этот сегмент производства.

В чем вы видите сильные стороны вверенной вам компании?

Graff – небольшая независимая компания со своей собственной сетью дистрибуции. Объем годовой продукции часов не превышает 1000 экземпляров. Мы практически не работаем с ретейлерами, поэтому находимся в прямом контакте с конечным покупателем, умеем предвосхитить его желания и быстро реагируем на его запросы. Конечно, это не в чистом виде принцип See Now, Buy Now – производство то-

варов роскоши требует времени, но люди сегодня не могут ждать 6-8-10 месяцев. Мы исполняем все заказы от нескольких недель до двух-трех месяцев.

Как вам это удается?

Мы работаем с независимыми поставщиками высокого уровня, которые хорошо понимают, что нам нужно. Так, калибры заказываем у женевской фирмы МНС, там же, в Женеве, работает специалист по изготовлению художественных циферблатов. Это мастер на все руки: он один делает гравировку по золоту и маркетри из перламутра, наносит эмаль, выполняет живописную миниатюру. Я не могу озвучить его имя, но циферблаты женского турбийона Floral Tourbillon – его творчество и GyroGraff с картиной Млечного Пути или с картой материков – тоже. Один такой высокохудожественный циферблат требует не менее 120 часов работы. Эти модели важны нам еще и потому, что на их основе мы предлагаем услугу bespoke, например, можем по индивидуальному заказу изобразить на часах любой континент.

Где вам удалось побывать в последнее время?

Сейчас главным образом я перемещаюсь между Лондоном, где находится штаб-квартира Graff и все ювелирное производство, и Женевой, где расположено часовое ателье. 📍



Сергей Капков, Роман Абрамович, Леонид Парфенов



Елена Чекалова



Ксения Собчак, Михаил Фридман



Леонид Парфенов, Наталья Синдеева, Михаил Куснирович

Закрытая премьера «Русские евреи. Фильм третий. После 1948 года» в ЦДК

Фонд «Генезис», соучредителем которого является Михаил Фридман, и студия «Намедни» в сотрудничестве с Центром документального кино представили заключительный фильм трилогии о роли российских евреев в жизни страны и мира. Автор и ведущий – Леонид Парфенов, режиссер картины – Сергей Нурмамед.



Михаил Зыгарь, Марк Гарбер



Ян Яновский



Ксения Раппопорт, Павел Лунгин



Антон и Виктория Борисевич



Гор Нахапетян, Резо Гигинеишвили



Леонид Казинец, Надежда Оболенцева, Алексей и Ирина Кудрины



Ольга Панченко



Екатерина Ерхова



Ольга Крутая

Открытие сезона Клуба «418»

Интеллектуальный клуб «418» открыл свой пятый сезон лекцией председателя Комитета гражданских инициатив Алексея Леонидовича Кудрина на тему «Какие структурные реформы помогут обеспечить экономический рост?». Лекция прошла в Центральном доме шахматиста на Гоголевском бульваре. В новом сезоне клуб предоставит участникам возможность познакомиться с творчеством Даниэля Аршама, Теодора Курентзиса, Ирины Прохоровой, Людмилы Петрановской.



Анастасия Рагозина, Юлиана Слащева



Елена Нуряева



Анна Василюва



Элла Стюарт, Ирина Кудрина



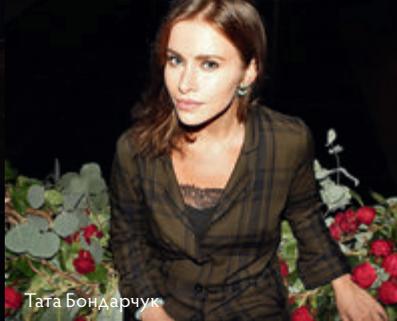
Иван Якушкин



Яна Рудковская



Анастасия Беляк, Елена Кириченко



Тата Бондарчук



Полина Киценко



Светлана Бондарчук, Дина Хабирова, Валентин, Марина и Галина Юдашкины

Открытие Brow Bar Barvikha

Поздравить создателей концепта Brow Bar Анастасию Беляк и Елену Кириченко на бьюти-бранч по случаю открытия нового салона в Barvikha Hotel & Spa пришли настоящие ценители кутюрного подхода к уходу за ресницами и бровями. В рамках бранча состоялось транк-шоу женских и детских коллекций осень-зима 17/18 от VIP-шоппинг Barvikha Luxury Village.



Светлана Родина



Ксения Лукаш



Анастасия Рыбцова



Алла Пугачева

Ксения Сухинова



Лю Вэнь



Марион Котийяр



Каролина Шойфеле, Джейн Фонда

Ужин Chopard в рамках Paris Fashion Week

Каролина Шойфеле воспользовалась Парижской неделей моды как поводом собрать гостей на восхитительный камерный ужин в музее Бакара в Париже и представила за ужином свою последнюю коллекцию высокого ювелирного искусства в окружении актрис Джейн Фонды и Марион Котийяр и моделей Лю Вэнь и Петры Немцовой.



Петра Немцова



Клодин и Эли Сааб

Открытие бутика Valentin Yudashkin

Бутик распахнул свои двери на Кутузовском проспекте, 19. Этот адрес хорошо известен столичным ценителям моды и поклонникам кутюрье со всего мира – именно здесь в 1997 году был открыт самый первый бутик дизайнера. После реновации и ребрендинга клиентов марки ждет абсолютно новый магазин, созданный по проекту итальянского архитектора Роберто Бачочки, знаменитого инновационными работами для Prada и Miu Miu.



Мария Богданович, Валентин Юдашкин



Эвелина Хромченко



Вадим Ясногодский, Анита Гиговская

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

PRIME Events

Концерты

6 ноября

БЕРЛИН, ГЕРМАНИЯ

Маркус Миллер

Джазовый музыкант и композитор, работавший с Майлзом Дэвисом, Эриком Клэптоном и Лютером Вандроссом, выступит в Берлине с новой программой Afrodeezia.

Huxleys Neue Welt

7 ноября

РИГА, ЛАТВИЯ

Андреа Бочелли

Пока неизвестно, какую программу представит музыкант, но в нее точно войдут самые знаменитые оперные арии.

Arena Riga

7 ноября

ПРАГА, ЧЕХИЯ

Крис Ри

Легендарный британский музыкант доедет до Праги в рамках долгожданного турне Road Songs For Lovers.

Kongresové Centrum

7, 8, 10 ноября

ЛОС-АНДЖЕЛЕС, США

Кэти Перри

Зажигательная американская певица даст в Лос-Анджелесе аж три концерта в рамках мирового турне Witness World Tour.

Staples Center

8 ноября

НЬЮ-ЙОРК, США

Боб Дилан

Культовый музыкант представит в Нью-Йорке альбом Fallen Angels, а специальным гостем станет певица и хороший друг Дилана Мэвис Стэйплс.

Nassau Veterans Memorial Coliseum

9 ноября

АМСТЕРДАМ, НИДЕРЛАНДЫ

Kasabian

Одна из культовых британских рок-групп начала нулевых, в чьем звучании найдутся и тяжелые альтернативные аккорды, и романтизм брит-попа, и даже дабстеп вперемешку с электронной танцевальной музыкой, даст концерт в поддержку альбома For Crying Out Loud.

AFAS Arena



12 ноября

РИМ, ИТАЛИЯ

Джеймс Блант

Британский музыкант продолжает знакомить мир со своим пятым студийным альбомом Afterlove.

Palalottomatica

12 ноября

ТУРИН, ИТАЛИЯ

Брайан Адамс

Икона современной музыки представит в Турине новый альбом Get Up.

PalaAlpitour (Ex Palaolimpico)

13 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

Горан Брегович

Впервые любимец публики со своим балканским «Оркестром свадеб и похорон» выступит на одной сцене с Симфоническим оркестром Института музыки имени Шнитке.

ММДМ

17 ноября

ДУБАЙ, ОАЭ

Дженнифер Лопез

Талантливая певица и актриса приезжает с концертом в Дубай.

Autism Rocks Arena

21 ноября

БЕРЛИН, ГЕРМАНИЯ

Херби Хэнкок

В этом месяце любители джаза держат курс на Берлин – именно там даст концерт король современного джаза.

Admiralspalast

21 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

Карлос Марин (El Divo)

Испанский баритон и участник квартета El Divo приезжает с сольным концертом. В программе партии из опер и мюзиклов и классические эстрадные хиты.

«Крокус Сити Холл»

23 ноября

ДУБАЙ, ОАЭ

Эд Ширан

Британский певец представляет третий студийный альбом «+», заглавная композиция с которого Shape Of You возглавила хит-парады многих стран.

Autism Rocks Arena

24 ноября

ЛОС-АНДЖЕЛЕС, США

Guns N'Roses

Легенды американского глэм-рока возвращаются с новой концертной про-

граммой Not in This Lifetime... Tour.
Staples Center

26 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

Royal Christmas Gala

В Королевском рождественском гала-концерте британской певицы примет участие нью-эйдж группа Gregorian.

«Крокус Сити Холл»

28 ноября

МИЛАН, ИТАЛИЯ

Hurts

Лиричные синти-поп и инди-рокеры представят новую программу в поддержку студийного альбома Desire.

Fabrique

29 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

Jamiroquai

Турне звезды acid jazz в поддержку альбома Automaton, вышедшего после семилетней паузы, доберется и до Парижа.

AccorHotels Arena

30 ноября

МАЙАМИ, США

Lady Gaga

Эпатажная Lady Gaga представит в Май-

ами новую пластинку в рамках турне Joanne World Tour.
AmericanAirlines Arena

Театр

9 ноября

НЬЮ-ЙОРК, США

Превью спектакля The Parisian Woman

В главной роли в бродвейской постановке о новом витке светской жизни Вашингтона после президентских выборов 2016 года – Ума Турман.
Hudson Theater

10 ноября – 1 января

НЬЮ-ЙОРК, США

Radio City Christmas Spectacular

Музыкальное шоу танцевальной труппы The Rockette, которая ведет свою историю с 1933 года, – добрая рождественская традиция.
Radio City Music Hall

11, 12 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

Спектакль «Бал сказок»

На сцене Николай Цискаридзе и Фарух Рузиматов, Иван Васильев и Игорь Колб, Ирина Перрен и Марат Шемиунов, а также учащиеся Академии русского балета им. А. Я. Вагановой.
БКЗ «Октябрьский»

Фестивали

3 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

Юбилейный V Международный фестиваль Игоря Бутмана «Будущее джаза»

Игорь Бутман соберет в Москве Джулиуса Родригеса (фортепиано, США), Филипа Норриса (контрабас, США), Азата Гайфуллина (саксофон), Михаила Фотченкова (барабаны) и Виктора Потемкина (саксофон).

Концертный зал имени П. И. Чайковского

9, 23 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

«Владимир Спиваков приглашает...»

9 ноября маэстро, НФОР и Николай Луганский (фортепиано) исполнят седьмую



симфонию и Четвертый концерт Бетховена. А 23 ноября гостьей фестиваля станет Хибла Герзмава – одна из лучших исполнительниц репертуара бельканто.
ММДМ

10–26 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

Blues Sur Seine

В ежегодном фестивале примут участие Ди Ди Бриджуотер, Ben L'Oncle Soul, Martin Harley и New Blues Generation.

Различные площадки



12–19 ноября

МОСКВА И САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

«Диана Вишнева. Context»

В программе фестиваля актуальные российские и зарубежные постановки, кинопоказы, лекции и воркшопы.

Различные площадки

16 ноября – 2 декабря

МОНТЕ-КАРЛО, МОНАКО

Monte-Carlo Jazz Festival

В этом году на фестивале можно будет

услышать Маркуса Миллера, Стейси Кент, группу Texas, Чика Кория и Scott Bradlee's Postmodern Jukebox.

Opera Garnier

23 ноября – 1 декабря

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

Международный фестиваль искусств «Дягилев. P.S.»

Одно из важнейших культурных событий Петербурга представит новый проект Уэйна МакГрегора «АвтоБИОграфия», программу Amore Светланы Захаровой, спектакль «Коко Шанель», а также гастрольи Ballet de Lorraine (Франция).

Различные площадки

Опера и балет

4 ноября

БЕРЛИН, ГЕРМАНИЯ

Grand Opera Gala

В оперном гала-вечере в поддержку Фонда помощи больным ВИЧ-инфекцией примут участие звезды оперной сцены, оркестр и хор оперного театра.

Deutsche Oper Berlin

9, 12, 15, 18 ноября

ВЕНА, АВСТРИЯ

Опера «Адриана Лекуврёр»

Петр Бечала и Анна Нетребко в постановке сэра Дэвида МакВикара на музыку Франческо Чилеа.

Венская государственная опера

22 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

Премьера балета «Ромео и Джульетта»

Одна из самых ожидаемых премьер сезона в хореографии Алексея Ратманского.

Большой театр >

ТОП-5 СПЕКТАКЛЕЙ ноября МОСКВА

27, 28, 29, 30 ноября
«Волшебная гора»

Первая работа Константина Богомолова в Электротеатре «Станиславский». Зритель присутствует при диалоге режиссера с самим собой – и в этом акте эгоизма заключена принципиальная честность художников, создающих «Волшебную гору» вне компромиссов.

Электротеатр «Станиславский»

13, 25 ноября

«Русалка»

В спектакле по неоконченной драме Пушкина, посвященной теме беспощадной женской мести, режиссер вывел на первый план рассказ о человеческой совести. Напряженный характер повествования подчеркивается выразительной сценографией.

РАМТ

16, 17 ноября

«Чайка 73458»

Первый спектакль литовца Дайнюса Казлаускаса для российской сцены. Режиссер не пытается интерпретировать в рамках современных реалий хрестоматийное произведение, максимально сосредоточившись на тексте, его глубине и сложности.

Театр на Таганке

22 ноября

«Онегин»

Интригующий спектакль с участием Даниила Страхова, Ирины Пеговой и Сергея Чонишвили, объектом исследования которого стал знаковый пушкинский герой.

Театр эстрады

18, 24 ноября

«Мужья и жены»

Новая интерпретация известного фильма Вуди Аллена от провокатора Константина Богомолова. В центре постановки история идеальной, на взгляд окружающих, семейной пары, которая внезапно объявляет о своем разводе.

МХТ им. Чехова

24, 27, 29 ноября, 2 декабря
НЬЮ-ЙОРК, США
«Реквием» Джузеппе Верди
«Реквием», написанный Верди в память о друге, поэте Алессандро Мандзони, исполнит MET Orchestra в сопровождении Красимиры Стояновой, Ферруччо Фурланетто, Александра Антоненко и Екатерины Семенчук.
Metropolitan Opera

25 ноября
МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
Eifman Gala
В спектакль-концерт, посвященный 40-летию Санкт-Петербургского театра балета Бориса Эйфмана, вошли фрагменты самых знаковых спектаклей.
КЗ «Барвиха Luxury Village»

25 ноября
МОСКВА, РОССИЯ
Премьера балетной программы «Баланчин / Тейлор / Гарнье / Экман»
В программе одноактных балетов «Се-

ренада» Баланчина, «Ореол» Тейлора, «Онис» Гарнье и «Тюль» Экмана.
МАМТ им. К. С. Станиславского и Вл. И. Немировича-Данченко

29 ноября
МЮНХЕН, ГЕРМАНИЯ
Опера «Андреа Шенье»
Главную партию в опере на музыку Умберто Джордано исполнит Йонас Кауфман, главную женскую – Аня Хартерос.
Bayerische Staatsoper

Выставки и ярмарки

9–12 ноября
ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ
Paris Photo
21-я по счету и первая по значимости фотоярмарка традиционно соберет знаменитых фотохудожников, профессионалов индустрии и поклонников фотографии.
Grand Palais

13–19 ноября
ВЕНА, АВСТРИЯ
Vienna Art Week
Главная тема австрийской недели искусств – Transforming Technology. Различные площадки

13 ноября –
12 февраля
НЬЮ-ЙОРК, США
Выставка «Микеланджело Буонарроти»
Масштабная выставка работ гения соберет более 150 экспонатов, включая рисунки, скульптуры, раннюю живопись и макеты.
Metropolitan Museum

17 ноября – 4 февраля
МОСКВА, РОССИЯ
Выставка

«Эль Лисицкий. El Lissitzky»
На выставке художника покажут около 400 экспонатов из собрания Третьяковской галереи и западных музеев.
Государственная Третьяковская галерея

19–26 ноября
АМСТЕРДАМ, НИДЕРЛАНДЫ
PAN Amsterdam
Одна из ведущих ярмарок искусства соберет более 125 галерей и арт-дилеров.
Amsterdam RAI

27 ноября – 25 февраля
НЬЮ-ЙОРК, США
Выставка David Hockney
На выставке будет представлено 82 портрета кисти мастера, фотографии, эскизы и видео.
Metropolitan Museum

Спорт

16–19 ноября
ДУБАЙ, ОАЭ
DP World Tour Championship
Один из самых престижных гольф-турниров проходит при поддержке компании Rolex и включает как бесплатные уроки по гольфу, так и музыкальные концерты.
Jumeirah Golf Estates

24–26 ноября
АБУ-ДАБИ, ОАЭ
Formula 1: Grand Prix Abu Dhabi
Единственное гран-при, проходящее в сумерки, станет последним этапом сезона. Откроет праздник 23 ноября диджей Кельвин Харрис, а завершит – P!NK 26 ноября.
Yas Marina

Шоу

12 ноября
МОСКВА, РОССИЯ
Вручение премии «Золотой Граммофон»
XXII Ежегодная церемония вручения премии соберет лучших исполнителей.
Государственный Кремлевский дворец

Светская жизнь

25 ноября
ВЕНА, АВСТРИЯ
Московский бал
Бал – не просто праздник, а культурный обмен между двумя столицами.
Hofburg

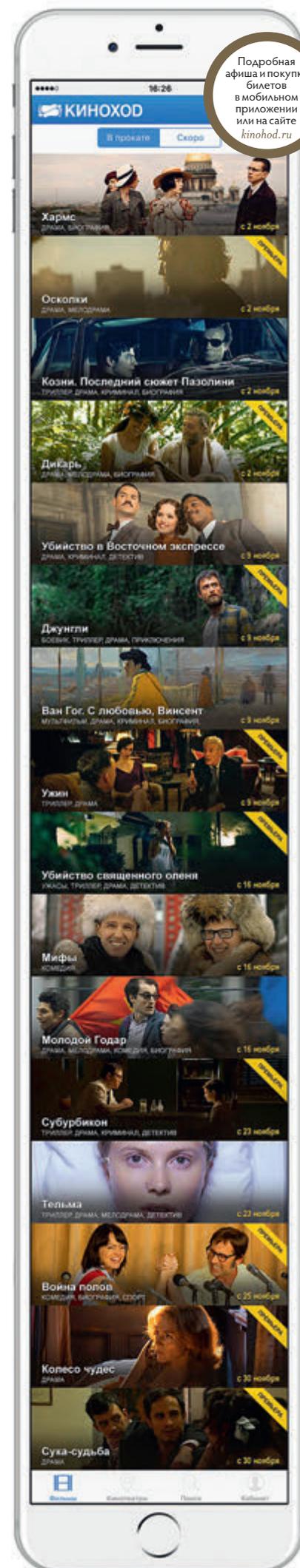
25 ноября
ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ
Бал дебютанток
Бал со старейшими традициями ежегодно собирает 25 юных особ из самых знатных семейств мира.
Отель Crillon



Clemens Krauss, Self-portrait as a Child, 2017 Galerie Crone Wien, Vienna Art Week

АНОНС

17 декабря
МОСКВА, РОССИЯ
Детский & Светский новый
Ежегодный праздник, проводимый PrimeConcept, будет посвящен теме Новогоднего бала. В программе выступления детских коллективов, увлекательные мастер-классы и посещение контактного зоопарка.
The Ritz-Carlton, Moscow



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ



Михаил Гохнер

- **Сейчас**

я активно разви-

ваю Vocconino – в 2017-м

открыл ресторан в ТЦ «Метрополис»,

недавно открыли в ТРЦ «Океания»,

в начале 2018-го планируем открытие

ресторана на Патриарших. Что до лондонского

Vocconino, то, поскольку у нас там очень креативный шеф,

мы много экспериментируем с блюдами и те,

что становятся хитами, запускаем в московское

меню. Последними хитами, например, стало зимнее

по настроению ризотто с горгонзолой и радичио,

меланзана ди пармиджано и ригатони с говядиной.

- **В каком городе мира имеет сегодня смысл открывать ресторан?**

Конечно, в первую очередь это, как и всегда, зависит от кон-

цепции заведения, но, мне кажется, по-прежнему в топе такие города, как Нью-Йорк, Дубай и Лондон. В связи с Брэкзитом в последнем, к слову, освобождаются помещения – не все выдерживают конкуренцию. В связи с закрытием офисов некоторых крупных компаний многие экспаты уезжают из города, а туристов в то же время становится больше, и рестораны должны на эти перемены реагировать – больше ориентироваться на туристический рынок и больше работать с консьержами.

- **Что касается ярких гастрономических впечатлений,** из того, что я видел за последний месяц, наиболее интересным мне показался ресторан индийской кухни Maya Jah в Монако.

Буквально месяц назад его открыли владельцы очень хорошего ресторана Maya Bay, где подают вариацию на тему японо-китайской кухни на французский манер. Новый ресторан получился стильным,

с интересным дизайном и хорошей кухней.

- **Недавно отдыхал с семьей в Барселоне.** Останавливались в Hotel El Palace Barcelona. С точки зрения атмосферы отель весьма неплох, а что до сервиса, то испанцы всегда довольно медлительны,

и я к этому отношусь спокойно. В культурной программе было посещение музея Пикассо, где хранятся преимущественно ранние работы художника, и парк развлечений PortAventura. Там сумасшедшие американские горки нового поколения, которые построила фирма Ferrari. Машинки носятся с бешеной скоростью – дух захватывает!

В Барселоне, как известно, много хороших ресторанов, но мне запомнился рыбный Botafumeiro и очень интересный

9 Reinas, где готовят в печи молочных ягнят – тех, что не пробовали никакого корма, кроме материнского молока. Меню лаконичное и выстроено вокруг ягнятины, но мясо совершенно потрясающее.

- **В ноябре никаких крупных путешествий**

не предвидится – летаю в Лондон

и этим ограничусь. Что до Нового

года, то скорее всего полетим

в Таиланд или куда-то

в ту сторону. **PT**



Из ярких гастрономических впечатлений – ресторан индийской кухни Maya Jah в Монако, который открыли владельцы очень хорошего ресторана Maya Bay, где подают японо-китайскую кухню на французский манер.