

PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

TRAVELLER

Check-up:
*куда лететь
за здоровьем*

Сергей и Анастасия
Ястржембские

О ПЕРУ

Михаил Гохнер

**О МОСКВЕ,
ЛОНДОНЕ
И БУРГЕРАХ**

ПОСТОЯННЫЕ
АВТОРЫ

Марк Гарбер
Дмитрий Савицкий
Андрей Деллос
Ирина Почитаева
Лука Дель Боно

16+

**ЛУЧШИЕ
РЕСТОРАНЫ
МОСКВЫ**





реклама

г. Москва ул. Петровка, д. 5, тел.: (495) 937-90-41

СОЗДАВАЯ ВЕЧНОСТЬ С 1755 ГОДА

260 лет непрерывной истории Дома, нашедшей отражение в коллекции Harmony. Рождение новой легенды.



HARMONY
С ХРОНОГРАФОМ



Сертификат Женевского
клейма



VACHERON CONSTANTIN
GENÈVE

Дождь. Снег. Лед. Проехали

Величайший quattro® в истории. Новый Audi Q7

Не уступайте дорогу погоде за рулем нового Audi Q7. Возьмите контроль в свои руки с технологией постоянного полного привода quattro® последнего поколения — устройте льду и снегу теплый прием.

Всплеск



www.audi.ru

Информационный центр Audi: +7 495 775 8888, 8 800 200 2333

Audi
Vorsprung durch Technik



ВНОМЕРЕ

PRIME

- 16 Открытия**
Бордо, Сеул, Беркшир,
Марракеш
- 18 События**
Москва, Амстердам,
Сингапур
- 20 Уращения**
Золото
- 22 Часы**
Лучшие новинки осени
- 24 Разговор**
Михаил Гохнер
- 28 Автор**
Дмитрий Савицкий
о хипстерах и пустоте
- 30 Автор**
Андрей Деллос
о культурных
феноменах Испании
- 32 Автор**
Марк Гарбер об Ибике,
Форте-деи-Марми
и Турции

HUBLOT



«Биг Банг Феррари Спецале» ЮНИКО. Официальные часы «Скудерии Феррари» реклама

Big Bang Ferrari Speciale.
Колонный хронограф UNICO. Запас хода – 72 часа.
Механизм полностью произведен на мануфактуре Hublot.
Корпус из черной керамики. Кожаный ремешок
в цветах суперкара Ferrari 458 Speciale.
Лимитированная серия – 250 экземпляров.

ЭКСКЛЮЗИВНО В *Mercury*

Москва: ЦУМ, ул. Петровка, 2, бутик Hublot, тел. 8 800 500 8000

Третьяковский пр., 7, м-н Mercury, тел. 495 933 3393

Кутузовский пр-т, 31, м-н Mercury, тел. 495 933 3031

Барвиха Luxury Village, 8-й км Рублево-Успенского ш., м-н Mercury, тел. 495 225 8870

С.-Петербург: ДЛТ, ул. Б. Конюшенная, 21-23а, тел. 812 648 0850

Отдел дистрибуции: тел. 495 941 8337

hublot.com • f • t • i



OFFICIAL WATCH
SCUDERIA FERRARI

ВНУМЕРЕ

PRIME

- 34 **Автор**
Ирина Почитаева
об осени в Лондоне
с детьми
- 35 **Insider**
Лука Дель Боно
о Ноттинг-Хилле
- 36 **Автор**
Надежда Оболенцева
о Венеции
- 37 **Арт**
Context. Diana Vishneva
- 38 **Prime 101**
Лучшие рестораны
Москвы – 2016
- 50 **Разговор**
Сергей и Анастасия
Ястржембские

- 56 **Маршрут**
Мальдивы
- 60 **Beauty**
Главные новинки
ноября
- 62 **Beauty**
Check-up: топ-5 клиник
- 67 **Мастер**
Арпита Навлаха
- 68 **Вещи**
- 72 **Отели**
Орlando, Нью-Йорк, Дубай
- 76 **Выбор**
- 82 **Хроника**
- 88 **Афиша**
- 90 **PS**
Борис Зарьков

VIADELLEPERLE
VDP

РЕКЛАМА www.viadelleperle.com

БУТИК VDP В ГАЛЕРЕЯХ ВРЕМЕНА ГОДА,
КУТУЗОВСКИЙ ПРОСПЕКТ 48, ЭТАЖ 03



Есть – дело

Традиционно каждый ноябрь мы раскрываем тему еды – вот и на этот раз вас ждет самый полный гид по лучшим ресторанам Москвы. Среди них места, протестированные и рекомендованные компанией PRIME, а также самые ожидаемые открытия. Сохраните материал обязательно – это самый простой способ разнообразить досуг и удивлять партнеров и любимых новыми адресами весь следующий год.

К нашему постоянному автору Андрею Деллосу в этом номере присоединились еще два ресторатора. Борис Зарьков рассказал о своем новом проекте и поделился впечатлениями от перуанского... куя. А Михаил Гохнер раскрывал тему бургеров. О них же вспоминал и Дмитрий Савицкий.

Семья Ястржембских рассказала о своих необычных путешествиях в Амазонии и о том, в какой момент от еды лучше отказаться.

Ну а в моей семье тем временем проходят ежевечерние эксперименты с супами. Так получилось, что мужу весь месяц можно есть только жидкую пищу, но, как известно, не было бы счастья. Так что теперь мы знаем с два десятка рецептов вкуснейших натуральных супов, которые сохраняют мышцы, уничтожают жир и не дают проголодаться. А еще, к слову, отлично выглядят как до приготовления, так и после (см. фото).

Планируем начать делиться новоприобретенными знаниями с миром.

В общем, ешьте, любите, молитесь, если хотите.

И обязательно читайте Prime Traveller с удовольствием!

Лена Васильева

AUTÉNTICA
Cuba
AUTENTICACUBA.COM

ТАНЦУЙ
НА ПРАСОБЕТЕ!

ОТДЫХАЙ ПО СВОИМ ПРАВИЛАМ



PRIME

TRAVELLER



Здесь и на обложке Hotel Conrad Koh Samui

Редакция

Редакционный директор
ЭЛЛЕН ФЕРБЕЕК

Главный редактор и издатель
ЕЛЕНА ВАСИЛЬЕВА
e.vassileva@korsamedia.ru

Управляющий редактор
ВАРВАРА БРУСНИКИНА
v.brusnikina@korsamedia.ru

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

Beauty-редактор
ЮЛИЯ КУДРЯВЦЕВА
(Harper's Bazaar)
j.kudryavtseva@korsamedia.ru

Корректор
АНАСТАСИЯ СЕНЬКОВА

Коммерческий отдел

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

Менеджер по продажам
ВИКТОРИЯ ГЛУШКОВА
v.glushkova@korsamedia.ru

Менеджер по продажам
АЛИНА БЕРЕЗИНА
a.berezina@korsamedia.ru

Отдел управления производством

Директор по производству
ОЛЬГА ЗАМУХОВСКАЯ
o.zamukhovskaya@imedia.ru

Менеджер по печати
ЕЛЕНА КАРАСЕВА
e.karaseva@imedia.ru

Руководитель службы
по работе с рекламодателями
МАРГАРИТА
КОВАЧИНСКАЯ
m.kovachinskaya@imedia.ru

ООО «Корса медиа»

Генеральный директор
СВЕТЛАНА КОРШУНОВА
s.korshunova@korsamedia.ru

Коммерческий директор
ИРИНА БУРЯКОВА
i.buryakova@korsamedia.ru

Финансовый менеджер
ИРИНА МУФАЗДАЛОВА
i.mufazdalova@korsamedia.ru

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, 127018, Москва,
ул. Полковая, 3, стр. 1
тел.: +7 (495) 232 32 00
факс: +7 (495) 232 17 61

Тираж 45 000 экз.

Распространяется бесплатно

Учредитель
и издатель журнала
ООО «Корса медиа»,
Россия, 127018, Москва,
ул. Полковая, 3, стр. 1

Prime Traveller №7 (53),
ноябрь 2015 г.

Выход в свет – 24.10.2015 г.

Свидетельство о регистрации
СМИ пи № фс77-49840 выдано
Федеральной службой
по надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций
(Роскомнадзор)
14 мая 2012 года

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
Васильева Е.А.

Над номером работали:

Тимур Бараев, Нина Спиридонова, Мария Никулина, Юлия Рванцева, Евгения Соколова, Елена Швец, Татьяна Щерба, Анна Исаева



Внимание!

В октябрьском номере в интервью Рубена Варданяна и Вероники Зонабенд была допущена ошибка. На странице 28 следует читать: «Если и остались в мире неинтегрированные страны, так это Иран, Северная Корея и Куба».

Редакция приносит извинения за допущенную ошибку



ГУМ
Красная площадь, 3

ВРЕМЕНА ГОДА
Кутузовский пр-кт, 48

malo



Эксклюзивная отделка интерьера²



Система кругового обзора²



8-ступенчатая АКПП



Система полного привода



Пневматическая подвеска²

¹Указанное в настоящей рекламе преимущество достигается за счет предоставления официальными дилерами специальной цены.

²Оборудование доступно за дополнительную плату. ³Срок действия предложения с 01.10.2015 до 30.11.2015. Реклама

Touareg. Volkswagen Touareg И целого мира мало



Преимущество
до 270 000 руб¹

И целого мира мало, если покорять его со всеми удобствами. Volkswagen Touareg сочетает в себе выдающиеся внедорожные возможности и высочайший комфорт. 8 премиальных вариантов отделки интерьера — от ценных пород дерева до эксклюзивных видов кожи, электрорегулировка сидений в 12 направлениях, адаптивный круиз-контроль. И все это вместе с системой полного привода 4MOTION, 8-ступенчатой АКПП и пневмоподвеской. Предложение ограничено³.



Das Auto.

Дополнительная информация – по телефону информационной линии Volkswagen 8-800-333-4441
и на сайте www.volkswagen.ru



РЕСТОРАНЫ

БОРДО, ФРАНЦИЯ

Le Pressoir d'Argent

Ресторан в гостинице Grand Hôtel de Bordeaux & Spa возглавит легендарный Гордон Рамзи. Собственник отеля Мишель Охайон уверен, что Рамзи сделает ресторан одним из лучших во Франции. Сомневаться в этом не приходится – первые две звезды Рамзи заработал для лондонского Aubergine, в 31 год открыл собственное заведение, а три года спустя стал первым шотландцем – обладателем трех звезд. Сегодня у него 25 ресторанов, семь звезд «Мишлен», а Le Pressoir d'Argent станет вторым его рестораном во Франции. Меню будет строиться на локальных бордоских продуктах.

ghbordeaux.com



ОТЕЛИ



БЕРКШИР, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

The Fat Duck

Команда обладателя трех мишленовских звезд Хестона Блюментала, с февраля работавшая во временном ресторане в Мельбурне, наконец вернулась в The Fat Duck. Несколько лет входивший в тройку лучших ресторанов мира, он вновь открылся после реставрации. Подход к гастрономии также обещают полностью переосмыслить и предложить гостям индивидуальный подход.

thefatduck.co.uk

МАРРАКЕШ, МАРОККО

Mandarin Oriental, Marrakech

Только что открывшийся курортный комплекс занимает 20 гектаров, покрытых живописными марокканскими садами. Отель находится у подножия Атласских гор, всего в десяти минутах езды от Медины. Гости могут выбрать одну из 54 вилл или один из девяти люксов, интерьеры которых выполнены в берберском и мавританском стилях. Живые изгороди, окружающие каждую виллу, создают атмосферу приватности и уединения. Также на территории каждой виллы есть бассейн, джакузи и площадка для ужина под открытым небом. Также в отеле три отличных ресторана и превосходный спа-центр.

mandarinoriental.com

А также: в отеле можно забронировать так называемый пентхаус — сразу три люкса на одном этаже, которые вмещают до 19 гостей одновременно



СЕУЛ, ЮЖНАЯ КОРЕЯ

Four Seasons Hotel Seoul

Оформление нового отеля в Сеуле доверили лучшим архитекторам и дизайнерам, сумевшим органично соединить традиционную корейскую лаконичность с современными технологиями. Особую атмосферу создают произведения искусства и ароматическое оформление каждой из зон отеля. Все номера оснащены уникальной системой настройки систем комфорта: от освещения до конфигурации кровати. К услугам гостей семь ресторанов, трехэтажный спа-салон и новейший фитнес-комплекс.

fourseasons.com

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



NEW YORK

MIAMI

HAVANA

CANCUN

SANTO DOMINGO
PUNTA CANA
SAN JUAN (PUERTO RICO)

CARACAS

LIMA

SANTA CRUZ (BOLIVIA)

SALVADOR DE BAHA

ASUNCION

SAO PAULO

MONTEVIDEO

BUENOS AIRES

LONDON

PARIS

PORTO

LISBON

MADRID

MILAN

ROME

AMSTERDAM
BRUSSELS
FRANKFURT
MUNICH

TEL AVIV

DAKAR



Бизнес-класс сервис клуб

- Бесплатный провоз багажа, 2 места по 23 кг, в зависимости от направления.
- Доступ в VIP-лаунж.
- Приоритет загрузки багажа.
- Приоритетная посадка на борт.
- Эргономичные кресла (на дальнемагистральных направлениях).
- Больше места между креслами.
- Персонализированная аудио- и видеосистема.
- Многообразие блюд: от национальных блюд из разных стран до индивидуальных предпочтений.
- Газеты и журналы на борту.



Насладитесь перелетом в Бизнес классе с авиакомпанией Air Europa

Air Europa, TAL Aviation Group, GSA в Москве,
Телефон: +7 (495) 641 51 21,
Адрес: ул.Пятницкая,71/5, стр.2, офис 501, Бизнес центр: "Сытинь"



МОСКВА
До 10 января 2016 года

Выставка Art of Clip Van Cleef & Arpels

В рамках выставки ювелирный Дом покажет броши из частной коллекции. Броши давно стали излюбленными семейными украшениями, которые дамы хранят и передают дочерям, а коллекция до сих пор пополняется. На сегодняшний день в ней 280 удивительных шедевров, созданных с 1910-х по 1970-е годы. По ним можно смело изучать развитие декоративного искусства и моды XX века – мастерство искусных ювелиров и разнообразие драгоценных материалов сделало их красочной иллюстрацией для всех направлений в искусстве, оставивших след в художественном наследии Запада и Востока. Ар-деко и абстракционизм, ориентализм и оп-арт...
где: Бутик Столешников

Столешников пер., 9



Слева: брошь VCA HJ 1922
Справа: брошь, LE BALLE
CONTEMPORAIN, SEPTEMBRE 1943

МОСКВА
2–15 ноября

Выставка Blancpain Ocean Commitment

Уникальную экспозицию, посвященную Мировому океану, впервые привезут в Россию после презентаций в Базеле и Китае. Посетители получат возможность открыть для себя подводный мир и узнать о результатах деятельности по сохранению Мирового океана. Связь Blancpain с подводным миром восходит к 1953 году, когда были созданы первые современные дайверские часы Fifty Fathoms, а в этом году вместе с другими моделями на выставке будет представлена и новая лимитированная серия дайверских часов Ocean Commitment Bathyscaphe Chronographe.

где: ЦУМ

Петровка ул., 2



АМСТЕРДАМ
22–29 ноября

PAN Amsterdam

Одна из ведущих ярмарок произведений искусства, антиквариата и дизайна ежегодно собирает более 125 галерей и арт-дилеров. Здесь произведения современного искусства соседствуют с работами великих художников, а дизайнерская мебель – с авторской фотографией, иконы – с ювелирными украшениями. Для тех, кто хочет узнать о представленных на ярмарке работах как можно больше, есть опция Around PAN – экскурсионный тур в сопровождении одного из экспертов, отвечающих за выбор предметов. Тур, правда, проводят только на голландском. А еще на ярмарке отличная brasserie и устричный бар, так что встреча с искусством рискует пополниться и свежими гастрономическими впечатлениями.

где: RAI Amsterdam

Europaplein 22

Еще больше событий на стр. 88 >

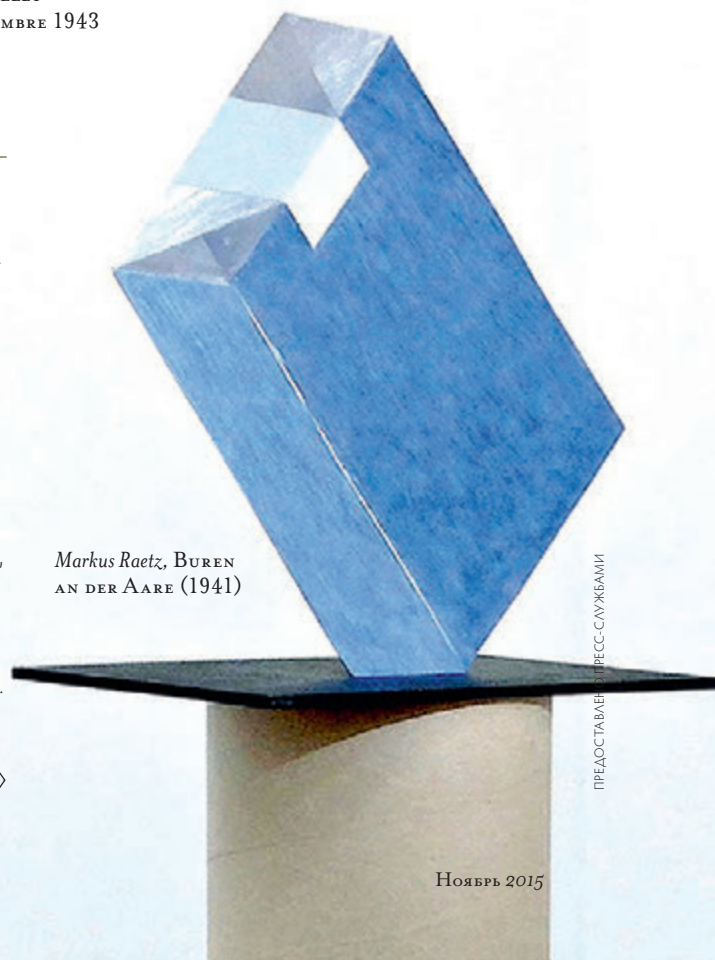


СИНГАПУР
Ноябрь–декабрь

50-летие Сингапура

В Сингапуре продолжают отмечать юбилей. В конце ноября откроется новейшая культурная экспозиция, посвященная искусству Юго-Восточной Азии и Сингапура, – Национальная галерея Сингапура. 10 ноября традиционно ярким шествием, на время которого город превращается в красочную декорацию Индии, отметят Дипавали – индийский праздник, символизирующий начало нового. Считается, что любые начинания в этот день будут удачны. А 11 декабря пройдет самая громкая и яркая пляжная вечеринка года ZoukOut. Музыкальный фестиваль, как обычно, соберет лучших диджеев. Ну и, конечно, уже в ноябре город начнет готовиться к Рождеству, и знаменитая торговая улица Orchard Road засияет сказочными огнями.

yoursingapore.com



Markus Raetz, BUREN
AN DER AARE (1941)

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

CONFIDANT

M E M B E R O F

BSG LUXURY GROUP

SINCE 2005

LIFESTYLE MANAGEMENT & LUXURY SERVICES

MONACO, DUBAI, LONDON, MOSCOW

ONE
OF FIFTY
ONE

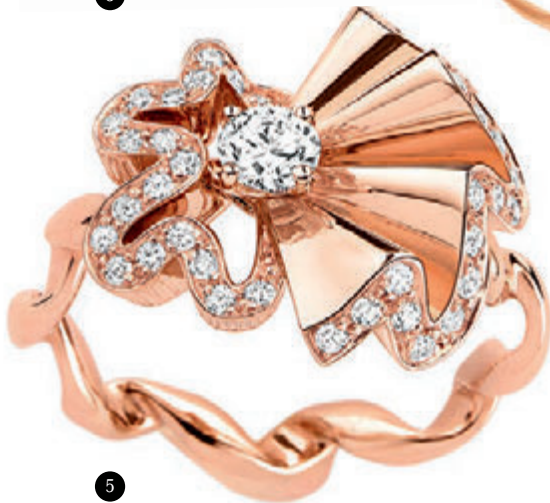
ULTIMATE TRAVEL & ADVENTURES PIECES UNIQUE
BESPOKE GIFT SERVICE RELOCATION PRIVATE JETS & YACHTS ETIQUETTE
EXCEPTIONAL CELEBRATIONS & ENTERTAINMENT

Членство в CONFIDANT невозможно приобрести. Действует система "by invitation only".
Членами CONFIDANT становятся постоянные клиенты, работающие с CONFIDANT не менее 2 лет.
Запросы на оказание услуг рассматриваются индивидуально.
membership@confidant.fr

Monaco: + 33 6 40 61 13 46 Moscow: +7 495 777 78 98

БЛИЖЕ К ТЕЛУ

Теплые мягкие оттенки розового золота на кольцах и браслетах с бриллиантами напомнят о закате над морем и летнем загаре. Цветные камни излишни.



А также: в коллекции PASQUALE BRUNI есть кольца на несколько пальцев и ювелирные зажимы для шелковых платков

1) Tiffany & Co

Восьмерка, знаковый символ бесконечности, украсила тонкие кольца и браслеты из полированного золота *Tiffany Infinity*. Ее плавные очертания чуть тронуты бесцветными бриллиантами. Креативный директор американского ювелирного Дома Франческа Амфитеатроф считает знак бесконечности самой сбалансированной формой во Вселенной.

2) Montblanc

Коллекция *Ame de Star* («Душа звезды») – новая интерпретация легендарной эмблемы Montblanc с шестью полукруглыми «лучами». Волнообразные элементы из серебра и розового золота переплетены между собой, будто тонкие ленты, и вместе с тем силуэт украшений получился четким и графичным. В изгибах кольца угадываются очертания звезды Montblanc.

3) Piaget

Линии колец *Piaget Possession* исполнилось ровно 25 лет. Именно тогда ювелиры придумали кольцо, состоящее из неподвижной основы с укрепленным на ней вращающимся ободком. С виду простое, но со спрятанным хитроумным механизмом украшение быстро стало популярным. В юбилейной серии выпущены широкие кольца *Possession* с одним или двумя ободками, украшенными бриллиантами. Они отражают стиль современной деловой женщины, которая постоянно находится в движении.

4) Jacob & Co

Даже переключившись с хип-хоповской эстетики на классические драгоценности с бриллиантами и цветными камнями, Джейкоб Арабо не утратил ювелирного чувства юмора. В линию *Safety Pin* вошли широкие серьги и браслеты в виде крупной английской булавки с застежкой, усыпанной паве из бриллиантов или цветных драгоценных камней.

5) Dior Joaillerie

В коллекции *Archi Dior* креативный директор ювелирного направления Виктор де Кастеллан воплотила искусство кройки и шитья, которым славится модный Дом Dior. Из золота, будто из ткани, она делает оборки и плиссе, а потом испещряет бриллиантами каждую мелкую складочку драгоценной материи. Кольцо *Socotte* струится, подобно изящной ленте из розового золота, завязанной в великолепный бант.

6) Cartier

Знаменитый гвоздь Cartier переживает реинкарнацию в культовой ювелирной коллекции *Juste un Clou*. Кольца и браслеты совершают уже тройной оборот. Украшения сделаны из белого, желтого и розового золота, шляпка по-прежнему усыпана бриллиантами, а камни частично украшают и изогнутую поверхность гвоздя, напоминая насечки на металлическом скобяном изделии.

7) Pasquale Bruni

Новая коллекция *Giardini Segreti* («Секретные сады») навеяна потайными уголками зеленых парков на виллах Милана. Бутоны с изогнутыми лепестками и листья из золота и бриллиантов превращаются в чувственные украшения, которые нежно обхватывают руки. **ST**

IZETA

MOSCOW



Дом Моды IZETA

Бутик и VIP-Ателье: +7 (499) 253-03-22

Москва, Расторгуевский переулок, д.1

www.izeta.ru



[izetaofficial](#)



[izetaofficial](#)



[izetafor](#)



1
Girard-Perregaux: МОДЕЛЬ
ЕСТЬ ТАКЖЕ В ВЕРСИИ
С БЕЛЫМ ЦИФЕРБЛАТОМ
И КОРИЧНЕВЫМ РЕМЕСКОМ

ИДУТ НА РЕКОРД!

Нынешний и без того сенсационный год продолжает изумлять поклонников высокого часового искусства мировыми рекордами – как техническими в виде сверхсложных и ультратонких механизмов, так и эстетическими: возрождаются древние, казалось, навсегда утраченные декоративные техники, изобретаются новые. Часы, таким образом, становятся все совершеннее и красивее. Возможно, вскоре каждая модель будет уникальной.

1 Parmigiani TONDA 1950 TOURBILLON

Мануфактура Parmigiani Fleurier представила один из самых тонких в мире автоматических механизмов с турбийоном PF517. Высота его всего лишь 3,4 мм. Платиновый микротор автоподзавода врезан в платину калибра. Огромным достижением при столь изумительной стройности механизма можно назвать и необычно толстые внушительные циферблаты из серого перламутра, белого или черного жадеита либо ярко-синего цвета с декоративной обработкой Côtes de Genève. Серо-золотой корпус имеет универсальный диаметр 40,2 мм.

2 Girard-Perregaux 1966 DUAL TIME

Коллекция классических часов винтажного дизайна 1966 впервые пополнилась моделью с указателем времени во втором часовом поясе. Модуль этой полезной для путешественников функции водружен на мануфактурный автоматический механизм

GP03300-0094 с 46-часовым запасом хода. 40-миллиметровый корпус из розового золота можно назвать ультратонким – он достигает высоты 11 мм из-за элегантного куполообразного сапфировового стекла.

3 Vacheron Constantin MÉTIERS D'ART L'ÉLOGE DE LA NATURE

В юбилейной коллекции в честь 260-летия часовой мануфактуры воплотились все достижения и техническое мастерство Vacheron Constantin. Часы Métiers d'Art L'Éloge de la Nature воспевают гармонию природы. Циферблат украшает изображение лебедя, над созданием которого искусный гравировщик, эмалиер, ювелир и специалист по гильюшу трудились два месяца. Величественная птица исполнена в золоте и бриллиантах, а водную гладь передает небесно-голубая полупрозрачная эмаль. Калибр 2460 G4 управляет индикаторами часов, минут, даты и дней недели, каждый из которых расположен в апертуре, идеально вписанной в художественную концепцию часов Métiers d'Art.



3



4



5

4 Cartier CLE DE CARTIER

Ювелирный и часовой парижский Дом Cartier велик тем, что почти каждая его коллекция становилась культовой. Дизайнеры Дома уверены, что их сенсационная новинка этого года Cle («Ключ») разделит успех Santos, Tank, Pasha, Ballon Bleu и других. Модели имеют овальный корпус с элегантным анатомическим изгибом, который обеспечивает идеальную фиксацию на запястье, и прямоугольной заводной головкой из сапфира новейшей запатентованной огранки. Для новых часов создан и новый автоматический механизм 1847 MC. Корпуса мужских часов имеют диаметр 40 мм, дамских – 35 и 31 мм и представлены в двух вариациях: из розового и белого золота и из стали.

5 Patek Philippe GRAND COMPLICATIONS REF.5270

Каждая новинка из коллекции Grand Complications великого Дома Patek Philippe – событие в мире

высокого часового искусства, поскольку большинством поклонников часы этого класса рассматриваются как инвестиции. Модель Ref.5270 представляет собой вечный календарь с хронографом, а также индикаторами фаз Луны и времени суток. Механизм CH 29-535 PS Q имеет ручной завод и 65-часовой запас хода. Элегантный корпус диаметром 41 мм выполнен из розового золота.

6 Piaget SECRETS & LIGHTS A MYTHICAL JOURNEY

Часовой и ювелирный Дом представил на выставке Watch & Wonders изумительную коллекцию из 93 ювелирных изделий и 38 моделей часов, посвященную двум великим городам Шелкового пути: Венеции и Самарканду. В нее вошли культовые мужские и женские бестселлеры Piaget. Циферблаты этих часов представляют уникальные шедевры ювелирного и декоративного искусства, при создании которых использовались самые разнообразные техники и тысячи драгоценных камней.

На фото: модель EMPERADOR
COUSSIN PLANISPHERE
из коллекции SECRETS
& LIGHTS A MYTHICAL
JOURNEY



6

Михаил Гохнер: «КРИЗИС – КАК БРИЗ МОРЯ. ЧУТЬ ГОЛОВУ ОПУСТИТЬ, И ОН ПРОЛЕТИТ МИМО ТЕБЯ»

Давайте начнем с того, как живется рестораторам в наше тяжелое время.

Я никогда не жалуясь (*улыбается*).

Это вопрос принципа или вам не на что жаловаться?

Есть два пути – ты занимаешься бизнесом и тогда все шишки сыплются тебе на голову или ты идешь работать за зарплату – там думают за тебя, и у тебя все хорошо.

Но в контексте кризиса количество пишек увеличивается.

Я переживаю третий кризис. В первый у меня вообще не было денег. Но год от года мы живем лучше, и ко второму мне уже было что терять. Но это как бриз моря – чуть-чуть голову опустить, и он пролетает мимо тебя. Но если серьезно, я всегда говорю своим знакомым – работать надо в два раза больше, а денег получать в два раза меньше.

И на чем экономите в первую очередь?

На зарплатном фонде, например.

Всех разогнали?

Скорее, отказался от дополнительной роскоши (*улыбается*). Всегда же есть какие-то люди, которые делают вроде бы какие-то полезные вещи, без которых, как выясняется, в военное время вполне можно жить. Служба охраны, какие-то странные бухгалтеры, которые считают, сколько километров проехала машина доставки пиццы, например. Когда смотришь, сколько эти люди экономят бизнесу, оказывается, что в два раза меньше, чем я им плачу.

А что насчет открытий? В кризис можно что-то открывать?

Можно и нужно. У нас не сильно пострадал товарооборот, но из-за роста курса увеличились расходы и снизилась прибыль. И единственный способ оставаться на определенном уровне дохода – инвестиции и открытия новых ресторанов. И конечно, меняется сегмент. Те рестораны, которые уже работают, тяжело переориентировать, но в новых проектах я планирую работать в более низком ценовом сегменте. Раньше средний

чек у меня в заведениях был 2000–3000 рублей, а чеки меньше тысячи мы даже не рассматривали, сейчас же на эту категорию людей мы будем ориентироваться, потому что это как раз те люди, которые точно не уедут жить в Лондон.

У вас уже есть какой-то проект?

Проект есть. Но говорить о нем пока рано. Пока речь скорее о концепции, которая будет работать именно на оборот и на людей, которые ходят пешком (*улыбается*).

А кухня будет русская? Сейчас ведь это один из основных трендов.

В том числе и русская. Но для меня в этом тренде очень высокая экономическая составляющая – делать японскую кухню с низким ценником сложно. И хотя я думаю, что у русской кухни в разных концепциях большой потенциал, это все же не панацея. Кстати, «На мельнице» я в итоге продал.

А что вам в таком случае гастрономически интересно?

Думаю, в Москве на сегодняшний день бургерная тема еще недостаточно раскрыта. В Лондоне, например, много бургерных, причем отличаются они друг от друга в первую очередь соусами.

«Для меня важно, чтобы в ресторане были понятные продукты и интересная концепция. Хотя больше всего я люблю невкусные рестораны – там я не поправляюсь»

То есть речь о проекте, построенном вокруг моноблюда?

Концепция, выстроенная вокруг одного блюда, у нас в отличие от всего мира не работает. Поэтому речь, скорее, о небольшом ассортименте, быстром приготовлении и качественных продуктах. Десять столиков, например, и 50% оборота забирают с собой.

Почему?

Это все особенности менталитета. У нас очень тяжело приживаются иностранные концепции, их обязательно надо адаптировать. Взять хотя бы тот же Buddha Bar или Cipriani. Я обсуждал это с Флавио Бриаторе в свое время. У Cipriani есть своя аудитория, свой подход, у него есть своя формула бизнеса. Но она, скорее всего, в сегодняшней экономической ситуации не работала бы в Москве так, чтобы это было выгодно владельцам бренда.

А почему московский рынок не принимает то, что принимает весь мир?

Бизнес здесь тяжелее вести в операционном смысле. Например, практически ни один иностранный банк из тех, что скупали здесь российские банки за миллиарды, не остался в России, потому что бизнес, связанный с клиентами и сервисом, очень персонифицирован. А в больших иностранных компаниях все стандартизировано, и им очень тяжело применять эти стандарты в России. Это просто другая бизнес-схема. Если взять себестоимость ресторанного бизнеса, в России на первом месте стоимость продуктов, на втором – аренда, на третьем – зарплата. А в Лондоне наоборот: фонд заработной платы – это первая строчка. И на то, чтобы бизнес окупился, там нужно больше времени. Первый этап – построить и запустить ресторан, второй – сбалансировать бизнес-модель и структуру расходов. А здесь зачастую этого времени нет.

Говорят, рестораторы как никто другой погружены в свой бизнес.

Так и есть. Для вас же важно, как с вами будет разговаривать официант и помыл ли повар руки перед тем, как начал готовить блюдо.

То есть вы настолько глубоко погружены, что лично контролируете официантов?

Я знаю все этапы своего производства. И на каждом пытаюсь внедрить свои идеи. Иногда получается, иногда нет, но пробовать все равно надо постоянно, без этого просто невозможно. >

3 РЕСТОРАНА, КОТОРЫЕ ПРИЯТНО УДИВИЛИ

Patty & Bun ЛОНДОН

Самая вкусная бургерная Лондона. У них в городе три точки.

54 James St, London W1U 1HE
pattyandbun.co.uk

Barrafina ЛОНДОН

Испанский ресторан

с барной стойкой и очень маленьким меню. Сначала ты стоишь в очереди полчаса, потом еду готовят при тебе прямо за этой стойкой, за ней же и ешь – столиков нет. Очень вкусно, быстро готовится, маленькие порции и много разной рыбы.

54 Frith St, London W1D 4SL
barrafina.co.uk

Biblos САН-РЕМО

Ресторан в шестидесяти километрах от Монако. На море, свежие морепродукты, настоящая итальянская кухня. В Монако такого ресторана не найдешь.

Lungomare Cristoforo Colombo, 6,
18014 Ospedaletti IM
ristorantebyblos.it



Давайте про путешествия. Где вы последний раз были?

Собираюсь второй раз в Японию. Я там был, по-моему, лет шесть назад с моими друзьями. А сейчас собираюсь с детьми. Моим дочерям 10 и 13 лет, и, думаю, им это уже будет интересно. У моего товарища дети примерно такого же возраста, поэтому решили собраться и полететь вместе.

Думаете, дети уже действительно готовы к такого рода впечатлениям?

Мы должны показывать им что-то новое. Пляжи и лыжи, конечно, полезны для организма, но с точки зрения развития ничего не дают.

Почему именно Япония?

В Европе дети бывают часто, а в Америку мы их уже возили. А Япония – это другой мир, в первую, очередь культурный, и хочется показать им другую сторону жизни. Мы поедem сначала в Токио, потом в Киото. Во время прошлой поездки мне очень запомнилось одно озеро – там был отель, похожий на советский дом отдыха, и такая тишина! Это было удивительное соприкосновение с природой. Вроде бы есть масса мест, где можно побыть наедине с природой, но там она была необыкновенно красивая и нетронутая.

А экстремальные путешествия любите?

Мы чаще отдыхаем с детьми, последний раз были в Таиланде в отеле Amanpuri. Очень необычное место: территория виллы больше гектара, 40 вилл, на каждой свой бассейн и несколько отдельных построений: спальня, столовая, все отдельно. Чистейшее море, дикая природа. Я получил большое удовольствие. С детьми мы катались на катамаране. Но, пожалуй, на этом мой экстрим заканчивается (*смеется*). В жизни мне хватает неприятных моментов, так что на отдыхе впечатления должны быть только положительные.

А вам лично с гастрономической точки зрения Япония интересна?

Да, мы все хотим увидеть что-то необычное. Например, в Японии есть такие рестораны, где на гриле жарят разные вкусы – креветки, рыбу – и рядом с тем, кто жарит, сидит человек, который деревянной лопаткой закидывает тебе все это в тарелку. Необычная обстановка, необычные блюда. Для меня важно, чтобы были понятные мне продукты, но интересная концепция. Хотя больше всего я люблю невкусные рестораны – там я не поправляюсь (*смеется*).

Ваше любимое место в Москве по-прежнему Seiji?

Я там, честно говоря, давно не был. Вот недавно был в очень вкусном грузинском ресторане.

А в Лондоне куда ходите?

За границей я хожу в рестораны, чтобы посмотреть новые идеи. Например, из последних впечатлений – Firehouse. Необычный дизайн, интересная подача блюд, сделанных при этом из простых продуктов. Мое любимое место в Лондоне – The Arts Club. А еще

мне очень нравится Loulou's. Впервые меня привел туда товарищ, сказав, что это лучший клуб в Лондоне. Какие-то закоулки, обои яркие, никакой структуры нет – я тогда его вообще не понял. Когда я пришел во второй раз, мне уже больше понравилось. А на третий раз я наконец-то понял это место. И понял, что не стены делают атмосферу, а люди. Традиция закрытых клубов в Англии отсекает ненужных людей. Членство не стоит безумных денег, а в итоге ты приходишь и тебя окружают очень красивые люди. У нас культура, когда в клубы и рестораны ходили наряженными, умерла. А там живет. И эти красивые люди очень гармонично вписываются в концепцию клуба. Кстати, кухня там, честно говоря, ничего особенного, официанты немолоды – в общем, очень английское место. Кстати, если бы такой клуб открыли в Москве, он бы вообще не заработал.

А в Москве саму концепцию закрытых клубов можно развивать?

Идея хорошая, и для Москвы это было бы что-то новое. Но я не думаю, что в этом есть экономическая составляющая.

А если экономической составляющей нет, вам такой проект не интересен?

Зачем делать что-то, что никому не нужно? Я считаю, что в ближайшие пять лет конкурировать можно будет только в среднем и низком ценовых сегментах, а открыть еще один дорогой ресторан... El Gaucho – это достаточно дорогой сегмент, с дорогим вином и хорошим мясом. Но когда я стал развивать Воссопсико, я перестал работать в этом сегменте. Соотношение людей и количества ресторанов давно уже не в пользу последних. Сколько ресторанов

«Рестораны, которые уже работают, тяжело переориентировать. Но новый проект я буду делать для людей, которые ходят пешком. Они точно не уедут жить в Лондон»

в Монако? Пять-шесть. А сколько там людей, сколько мероприятий, хотя сезон – всего пять месяцев в году. А в нашей многомиллионной Москве людей, которые готовы потратить в ресторане 100 евро, день ото дня становится все меньше и меньше. А бизнес у нас между тем тоже сезонный. Летом никого нет, в сентябре все детей в школу собирают, январь выпадает. То есть, по сути, сезон – октябрь, ноябрь, декабрь, февраль, март, апрель. Те же пять месяцев, только с плохой погодой. Поэтому, кстати, когда плохая погода на улице, у меня всегда хорошее настроение (*смеется*).

И в заключение главный вопрос нашего времени – уезжаете или остаетесь?

Я человек мира. Много лет назад, когда я еще был студентом, я стал ездить в Китай и начал делать бизнес, связанный с одеждой. Все началось с двух чемоданов курток, а закончилось контейнерами с дешевой одеждой, которые привозили в мой офис раз в два дня. Так вот когда первый раз улетал в Китай, мне через два дня уже очень захотелось домой. И с того самого момента я постоянно нахожусь в перелетах и процентов 30–40 времени провожу не в Москве. Но Москва, конечно, моя основная рабочая площадка, и мои дети ходят в школу здесь. При этом я планирую развивать свой бизнес и в Лондоне. Так что на вопрос, уезжаю я или остаюсь, у меня нет однозначного ответа. ☞

«Мы должны показывать детям что-то новое. Пляжи и лыжи, конечно, полезны для организма, но с точки зрения развития ничего не дают»

nasonpearl



реклама



Натуральный жемчуг Сертификат качества

Интернет-магазин
www.nasonpearl.ru
+7 495 937 76 23

Москва
ТД ДРУЖБА
+7 926 350 62 22

Москва
ТЦ Охотный ряд
+7 926 401 00 88

Санкт-Петербург
GALLERY APRIORI
+7 921 956 32 65

Дмитрий Савицкий

...о саге «Хипстеры и пустота»

Бородка, пара татуировок с многозначительными датами или неизвестными высказываниями, набитыми на латинице, очки из 60-х, клетчатая рубашка, кеды (обязательно на босу ногу) и взлохмаченные – «и хотя сейчас два часа дня, я только что проснулся» – или, наоборот, прилизанные – «я стригусь каждый день в англосакской парикмахерской» – волосы. Ну и, конечно, мелованная доска, на которой обязательно написано что-то очень стильное. Обязательно ретрушный шрифт, приглушенная – буквы как бы выцвели – цветовая палитра. Очень важно – название строго на английском языке! Закос под Нью-Йорк обязателен – это главный город слизывания всех хипстерских бизнесов.

Почитайте в «Афише» интервью с утонченным юношей, который всю жизнь проработал кем-то вроде помощника стилиста в издательском доме Condé Nast (в народе «Конденсат»), а теперь на пару со вторым таким же лохматым и чрезвычайно стильным юношей открыл парикмахерскую. Англосакские стрижки – очередь на три дня вперед. Это правда. Ведь в помещении, рассчитанном на восемь парикмахерских кресел, стоит три, а работать богемные юноши начинают с полудня. Несложно подсчитать: если поставить одно кресло и открываться всего на пару часов, очередь будет уже на шесть дней. Окрыленные успехом, модные парикмахеры открыли и модную тефтельную. Ну то есть не тефтельную, конечно, а митбольную. Назвали себя Meatball Company. Какая, к черту, «компани»? На кухне пара человек крутят мясорубку и толкут картошку. Все это расфасовывается в стаканчики и на фоне кафельной плитки под модной вывеской вешается на уши таким же хипстерам.

К слову, Meatball Company просуществовала недолго – тефтельщиков выгнали с насиженного места арендодатели. Видимо, их слишком интересовали своевременные платежи за аренду.

Года три назад мне нужно было найти кейтеринг со стильными ребятами-официантами в кедах, которые могли бы накормить отменными стейками, бургерами и кукурузой 70 человек. «Novikov кейтеринг», к которым я обратился, пришли в ужас от одной только мысли, что столы, за которыми нужно будет готовить, нельзя будет накрыть скатертями и украсить бантами с цветочными композициями. «Сходи на „Усадьбу-джаз“, там полно ребят, которые тебе нужны», – сказали мне разбирающиеся в ресторанном деле люди.

«Вместо помидоров, например, в бургеры они кладут свеклу, оправдывая это тем, что начало лета не сезон для помидоров. Вы пробовали бургеры со свеклой? Лучше и не начинать»

Я не говорю про потраченное время, пробки и «Усадьбу-джаз», давно превратившуюся в ВДНХ с палатками по продаже рукоделий и сахарной ваты. Но парни в клетчатых рубашках меня, скажем прямо, удивили. Невероятное говно впаривалось с невероятной помпой и невероятными же понтами за невероятные для говна деньги.

Мальчики и девочки, видимо, начинали наряжаться и делать прически еще накануне. Такие красивые, такие модные, такие утонченные – они были прекрасны и могли украшать собой обложку любого журнала. Но мне нужны были еще и вкусные бургеры, и я ходил и тупо пробовал все, что готовили ребята в кедиках со шляпами на затылке. Это было отменное, драматически невкусное дерьмо. Видно было, что в готовке в частности и кулинарии в целом они не разбираются вовсе.

Вот разводилы гордо сообщают, что готовят все исключительно из органических продуктов. Вместо помидоров, например, в бургеры они кладут свеклу, оправдывая это тем, что начало лета не сезон для помидоров. Вы пробовали бургеры со свеклой? Лучше и не начинать.

Вот палатка – ой, нет, «место притяжения» – ребят, специализирующихся на лимонадах. Разумеется, только из натуральных и, разумеется, экологически исключительно чистых продуктов. Разумеется, все невероятно красиво и так же невероятно невкусно. Ребята! Не нужно делать лимонад из имбиря с огурцом. Научитесь для начала делать лимонад хотя бы из лимона! Добейтесь успеха и дальше можете замутить лимонад хоть из нефти, хоть из селедки под шубой.

Вот стоит невероятный фургончик с мороженым. Продавец – юноша, разумеется, с бородкой, вывеска – разумеется, мелованная, вафельные стаканчики тут же делает его же девушка в таких модных очках, что с ума сойти можно. Фургончик родом, разумеется, из 50-х, привезен за немислимые деньги откуда-то из глубинки Америки и сам по себе уже может конкурировать с котиками в инстаграме. Мороженое в хромированных, и конечно же, ретрочашах сделано, конечно же, из экологически чистых продуктов, купленных у таких же эко-

«У нас тут кругом говно. И мы в нем живем. А если хотим, чтобы его не было, нужно не городить Потемкинские деревни в виде Парка Горького, а качественно, внятно и профессионально делать свою работу»



логически чистых бездарей – водянистое, безвкусное и очень быстро тает, загаживая мне футболку.

Вот очередь голодных любителей джаза за шашлыком. Официанты и шашлычники одеты так, что не переодеваясь можно топтать в главную мекку бездельников «Стрелку» или размещать луки на страницах самого модного и утонченного журнала «Афиша», который, к слову, в последнее время выходит все реже и реже и закрывает половину своих дочерних проектов. Все классно, но очередь из четырех человек не двигается. Дело в том, что никто из присутствующих готовить не умеет – все могут лишь любоваться на себя в зеркало и непрерывно делать селфи. Как в анекдоте: «Утром в ванной хипстер испытал столь глубокий оргазм, что даже выронил из руки зеркальце».

В общем, с «Усадьбы-джаз» я ушел, мучась животом и с четким пониманием, что проще надеть в кедки и шляпы профессиональных поваров.

Тендер был между тремя компаниями: «Novikov кей-тринг», «Гудман» и конторой, которую навязчиво рекомендовал журнал «Афиша» и у которой вроде бы был опыт по приготовлению более чем двух бургеров. Novikov и «Гудман» прислали почти одинаковые прайсы, а неизвестные ребята заломили цену в полтора раза выше. На мой вопрос, не охренели ли они, они мне сообщили, что у них все так дорого, потому что они покупают продукты на рынке и готовят только из... да-да, экологически чистых продуктов. После этого заявления я выбрал «Гудман» – к бургерам они были ближе всего, а перспектива одеть официантов и поваров в клетчатые рубашки их совершенно не пугала. Справились они,

к слову, отлично, если не считать украденной официантами пары бутылок «Макаллана» (впрочем, стильные нищелюбы точно так же украли бы, только еще и выпили бы тут же); я остался более чем доволен. Прошел год, но до сих пор присутствовавшие вспоминают ребрышки ягненка на углях, бургеры (с помидорами!), кукурузу на огне, столь вкусную, что все брали по несколько порций, рыбу, овощи на гриле и далее по списку.

А я заклеялся иметь дело с хипстерскими бизнесами. Для тех, кто радостно роится в районе Патриарших прудов, Большой Дмитровки и бывшей фабрики «Красный Октябрь», главное – подменить понятия. «Мы в Москве» на «Мы в Нью-Йорке», «Мы продаем тефтели» на «Мы продаем митболы», «Мы такое же говно, как все вокруг» на «Мы не такое говно, как все вокруг». Но стоит от «митбольной» ступить на шаг в сторону – и нет ни белой плитки-кабанчика, ни митболов, ни полосатых стен, ни стильных покупателей. Добро пожаловать в Рашу, ребята! Тут совсем не так, как вы себе насочиняли. У нас тут кругом говно. И мы в нем живем. А если мы хотим, чтобы говна не было, нужно не городить Потемкинские деревни в виде Парка Горького, не устраивать под видом «Стрелки» и «Афиши» иллюзию, что у нас милый и интеллигентный город. Нужно просто качественно, внятно и профессионально делать свою работу. Начать наконец заниматься не формой, а содержанием. Может быть, тогда через какое-то время мы скажем, что живем в Москве, с гордостью, потому что тут будет лучше, чем в Нью-Йорке?

Ну а пока мой совет читателям РТ: увидите мелованную доску в сочетании со стильными мальчиками и девочками, бегите без оглядки и как можно быстрее. ☑

Андрей Деллос

...о веселом Сан-Себастьяне, волшебстве Марбельи, совершенстве на грани безумия и других культурных феноменах Испании



Мое «фирменное» путешествие по Атлантическому побережью я хотел бы завершить Испанией. Я был там несчетное количество раз, однако за долгие годы у меня не осталось никакого образа Испании в целом. Только самые пронзительные эмоциональные точки. Любую страну я воспринимаю сквозь призму ее искусства. Поэтому я никак не отношусь к Америке, а единственное исключение – Япония, страна, которая вся – произведение искусства. В истории же искусства Испании шедевров крайне мало – виновата, скорее всего, костлявая рука инквизиции, которая так и не дала классическому искусству укорениться там. Но малое количество шедевров порождает их невероятной силы качество, способное поразить на всю оставшуюся жизнь.

В Испанию можно ехать из Франции двумя путями. Первый – Биарриц – Бильбао – Памплона – Сарагоса – хрестоматийный туристический маршрут с милейшими городками. Но для меня они сливаются в одну заурядную картинку. Поэтому я предлагаю второй вариант. Первый необычайный городок – Сан-Себастьян. Он спасал нас с женой, когда мы почти год проторчали с новорожденным сыном в Биаррице, где мухи дохли на лету от скуки. Какие-то 50 километров вдоль моря – и ты оказываешься в веселом и молодом городке, сохранившем тем не менее всю магию старинной рукодельной игрушки. Это чудесная прогулка на один день, с атмосферой и дико вкусной едой повсюду.

Но настоящее серьезное путешествие – это неслабый «автопробег» Сан-Себастьян – Биарриц – Гасконь – Национальный парк Пиренеи с конечным пунктом в Барселоне. Опять невероятная несправедливость: Альпы все знают вдоль и поперек, а Пиренеи как бы даже и не существуют в общественном сознании. Я молчу о горных лыжах – тут вопрос решает только «крутизна» во всех смыслах слова. Говорю только о Пиренеях весной – немыслимая красота формы и цвета. Такого сочетания интенсивно-фиолетового с нежно-салатовым, да еще в масштабах мощных гор, я не видел нигде и никогда. Просто едет крыша и возникает ощущение, что тебя «дурят» искусные декораторы.

А в конце этой экзотической поездки – Барселона, которая считается городом уникальным во всех отношениях, но меня, мягко говоря, не трогает. Мне она представляется утомительным человеческим муравейником, где

«За долгие годы у меня не осталось никакого образа Испании в целом. Только самые пронзительные эмоциональные точки»

вроде все есть: и готика, и модерн, и море, и город – «и поесть, и попить», как говорят французы. Короче, за горсть долларов – полноценная поездка «все включено». Но для меня это испанский вариант Диснейленда, над которым возвышается (в прямом и переносном смысле) один-единственный шедевр: знаменитый

собор Гауди. На самом деле это великое произведение искусства, к которому надо присматриваться долго-долго, чтобы как минимум «въехать» в смысл и масштаб его феномена. И если «грамотный» турист потратит на Саграда Фамилия аж целый час, то для меня это минимум три дня. Почему я отношусь к нему с таким эмоциональным надрывом? Мне было около 30, когда я «махнул» 600 км на гоночной машине из Биаррица и дал себе слово, что выйду только напротив шедевра Гауди. Случилось это часа в два ночи, я был на пределе усталости, но «столкновение» с этим фасадом было настоящим потрясением. До восьми утра я пялился на это «песчаное» чудо, постоянно менявшее свой облик, как фантастический гигантский хамелеон, – звучит слишком красиво, но ей-богу это правда. Это столкновение с чем-то божественным, совершенным. Но для меня, профессионального художника, который знает все «приемчики», это было еще и раздражающим фактором: ну совершенно необъяснимо, как это сделано – за гранью разумного!

Совершенство на грани безумия, наверное, и есть суть феноменов испанского искусства. Я коллекционирую такие шоковые состояния как главный результат путешествий, и Саграда Фамилия всегда в хит-параде. Я призываю всех путешественников просидеть сколько возможно перед этим фасадом. И ни в коем случае не перед новодельным конструктивистско-готическим, который начали достраивать после внезапной смерти архитектора. Есть целое сообщество фанатов, которые думают, что собор нужно завершить любым способом, и ужас в том, что с каждым годом новодел разрастается как опухоль на теле шедевра. Эти красавцы не понимают, что Гауди строил архитектуру «по-живому» – он дописывал на стройплощадке гигантскую картину, как подсказывал ему его безумный гений, – а им важно завершить туристическую достопримечательность. Так что спешите, пока еще можно видеть волшебство в первоизданном виде. Что же до других созданий Гауди (Домов Бальо и Мила) и вообще красот Барселоны, то это, конечно, очень мило, но на фоне «триллера» Саграда Фамилия меня никак не интересует.

Испания – страна крайне эклектичная, разодранная между Европой и Мавританией на полные противоположности по эстетике, по характерам. И Барселона тому яркий пример. Кстати, именно поэтому русские обожают Испанию – она по «разодранности» между Востоком и Западом очень похожа на Россию. Еще один великолепный пример «разодранности» – прекраснейшая Севилья.

Чистое волшебство являет собой **Марбелья**. Я провел там несколько сезонов, но так про нее ничего и не понял. Море там – худшее в Европе, с едкими колючими водорослями в ледяной воде. И вот поди пойми – если на приморском курорте нет моря, чего ради туда едут? А ведь едут со всей Европы, в том числе и очень уважаемые люди, и сидят там годами, и покупают дома. А почему, объяснить никто не может. Можно зайти в любую кафешку – вкусно, весело, да еще какая-нибудь бабуля лет 80 отплясывает и выделяет такое... Везде пожилые

люди не просто танцуют – они двигаются так, как ты и не мечтал в свои 18. По телевизору фламенко и все такое не берет, а здесь стоишь с открытым ртом. Наверное, это и есть испанский феномен. А где Испания, там должна быть и Африка. Поэтому крепким путешественникам рекомендую смотаться в историческую столицу Марокко, **Фес**, на машине через Гибралтар на пароме, и гарантирую – это будет незабываемое впечатление в коллекции шоков. Именно таким оригинальным ходом можно хоть что-то понять про Испанию и почувствовать, что Северная Африка и Испания – одна и та же культура.

Медина, прямиком из «1001 ночи», не для слабонервных, прежде всего в смысле запахов. Даже я, стойкий оловянный

«Я „махнул” 600 км из Биаррица и дал себе слово, что выйду только у шедевра Гауди. „Столкновение” с этим фасадом было настоящим потрясением»

ресторатор, чуть не терял сознание. Узенькие улочки, где выделывают кожи и готовят, как в Средневековье, плюс тонны специй и полное отсутствие проветривания – вот уж где супернатуральная экзотика!

Но вернемся к испанской цивилизации. По сравнению с Барселоной **Мадрид** посещают гораздо меньше. И это странно – для меня это город,

несомненно, значительный, имперский, временами со сталинским душком – лидеры XX века были похожи... Гулять по Мадриду одно удовольствие, но солидное время обязательно нужно посвятить музею Прадо. Для меня он как Лувр, и на «познание» требуется три-четыре месяца. В Прадо вас ждут удивительные открытия. Например, художники, которых вы много раз видели «на картинках», раскроются с неожиданной стороны. Я вот всю жизнь боготворил Веласкеса и очень прохладно относился к Гойе, который казался мне каким-то чересчур... кошмарным. Но репродукции лишь констатируют что-то, например сумасшествие, но совершенно не передают мощь живописи и чудо настоящего искусства. Первый же портрет Гойи пригвоздил меня к месту. Я бежал по залам совсем за другим – мне нужно было увидеть уникальную коллекцию сокровищ Габсбургов. И вдруг он. А потом другие... Гойя размазал меня по стене, и я провел с ним целый день, не помышляя ни о чем другом. Описывать эти эмоции просто неприлично – в голове взрываются такие демоны... Дальше – дело ваше. Я же точно не могу посоветовать Эль Греко – мне он кажется искусственным и вычурным, или Пикассо, который скорее француз, чем испанец. Или главного декоратора всех времен и народов Дали с его великолепным музеем в Фигейросе, хотя этот Диснейленд дорогого стоит...

Гадая над феноменом испанского гения в целом, могу лишь сказать, что это невероятный и противоречивый эмоциональный коктейль, силу которого нужно искать только в путешествии. А найдя – не сдаваться, пока эта сила не захватит все ваше существо. Умом или через переводчик Испанию уж точно не понять. **☞**



Марк Гарбер

...об итогах лета и о том, на каких морских берегах прибыло, а на каких – убыло

Вот и еще одно лето пролетело, успев порадовать нас своей щедро долгой сентябрьской бабьей реинкарнацией. Как точно подметил Олег Митяев, лето – это маленькая жизнь. Жизнь, выходящая за привычные рамки, не обремененная рабочими обязательствами, предполагающая иную степень свободы перемещения, расслабленную и потому столь желанную и всегда недостаточную. Это особое время, когда можно больше времени уделить близким людям, чего порой трудно добиться в рабочей суете, пообщаться с друзьями, с которыми в течение года удастся встретиться лишь на бегу. В конце концов, в нашей средней полосе это просто солнечное и теплое время года. А долгими темными зимними днями солнечных лучей порой так не хватает...

Оглядываясь на прошедший летний сезон, могу поделиться своими поверхностными геотуристическими впечатлениями. Итак, по понятным всем причинам наплыв наших соотечественников в Европу зри-

тельно уменьшился – из-за дорогого евро для одних и из-за санкций и нежелательности для других. Именно последние предопределили новую, точнее, забытую тему путешествия на яхтах по турецким водам. И открыли для себя **Турцию** заново.

Скажу сразу: я считаю Турцию замечательной во всех отношениях страной для отдыха. И с точки зрения раз-умности и полноты сервиса, и с точки зрения разнообра-зия возможностей. У Турции долгое время была репутация страны дешевого туризма в формате «все включено, Тагил рулит».

Однако за последние годы замечательные отели, развитая инфраструктура, новые модные рестораны и клубы сломали этот стереотип. И потом, Турция – это еще и удивительные исторические объекты. Не только Стамбул и Эфес, но и все Эгейское побережье – неисчерпаемая кладовая античной и византийской культуры. Я регулярно бываю в Чесме – месте знаменитого Чесменского сражения в часе езды от Измира. Это еще и одно из лучших мест для винд- и кайтсерфинга. Должен ска-

«Сервис в Турции превосходит средневропейский, в чем легко убедиться, добравшись до соседних греческих островов. А цена существенно ниже»

зять, что сервис в Турции намного превосходит средне-европейский, в чем легко убедиться, добравшись до ближайших греческих островов, а цена существенно ниже, что всегда приятно.

На Сардинии в этом году было очень спокойно – устоявшийся отдых давно знающих местность и акваторию дачников, привычно принимающих еще не попавших под ограничения друзей, приплывающих на остров на плавсредствах. Хотя, надо признать, с годами размер последних увеличивается – растут вместе с хозяевами и модернизируются, равно как и частный авиапарк в аэропорту Ольбия, где терминал деловой авиации уже больше, чем весь старый аэропорт девяностых, и основательно заполнен бутиками.

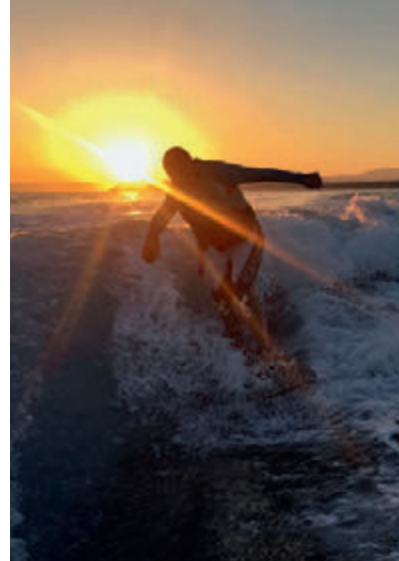
Заметное опустение связано еще и с «мудрыми» итальянскими нововведениями, требующими от отдыхающих итальянцев подтверждения уплаты налогов в случае появления на маломальски приличном авто или если расходы превышают разумные, по мнению полиции. В итоге богатые итальянцы отдыхают где угодно, но только не в Италии. Владельцы ресторанов и гостиниц, потеряв клиентов, не хотят терять прибыль и попросту повышают цены. По всей видимости, последний турист должен будет отдать за ужин весь годовой бюджет заведения...

Лазурный Берег тоже жил своей плановой жизнью, периодически оживая на время благотворительных аукционов, свадеб и юбилеев, о чем красноречиво свидетельствовали концентрация яхт и фейерверки. Но тоже без прежней безудержности гламурных нулевых.

И наконец, приз в студию: победитель сезона – **остров Ибица!** Как писал Михаил Васильевич Ломоносов о законе сохранения материи, ежели в одном месте убывает, в другом прибывает.

Так вот, прибывает на Ибице. Равно как и прибывает... Испанцы создали мировой центр доступного летнего развлечения с клубной жизнью в средиземноморском интерьере на любой вкус, с замечательным морем и отличной едой. Тенденция последних лет – стремительный рост цен на недвижимость, перемещение знаменитостей на весь сезон и обязательное включение Ибицы в логистику престижных яхт. Европейский турист может добраться до Ибицы за несколько евро на одном из многочисленных дискаунтеров, летающих практически из всех крупных городов. Гостиницы тоже доступны по цене, соответствующей содержанию кошелька. Поэтому нет недостатка в публике, создающей толпу, энергию которой и качают многочисленные диджеи. Помню, что еще лет пятнадцать назад народу было куда как меньше и прак-

«Испанцы создали мировой центр доступного развлечения с клубной жизнью на любой вкус, замечательным морем и отличной едой»



тически не было VIP-зон. Сегодня же это неотъемлемая часть каждого клуба. Но обитателям этих зон нечего было бы делать без энергетики всего зала или площадки. И старые

Pasha, Amnesia, Ushuaia, и открывающиеся новые клубы типа *Destiny* переполнены и завлекают все более яркими шоу и именитыми диджеями.

Появление новых состоятельных гостей вызвало к жизни и новые дорогие рестораны. Помимо ставшего культовым *Cipriani* (кстати, самого успешного из всей знаменитой сети) здесь много и новых имен. Особенно хочу отметить клуб-ресторан *Heart* с фантастической кухней и шоу, открытый при участии легендарного основателя цирка *Du Soleil* Ги Лалиберте. Днем можно отмокнуть в море и сплывать на замечательный остров Форментера, встретить закат на севере в *Café del Mar*, продолжая слушать музыку, ставшую синонимом острова Ибица. Кстати, будучи медиком и ученым, я доказал, что ритмичная музыка приводит к повышению уровня естественного фонового (так называемого эндогенного этанола – он же спирт) в несколько раз. Исходя из этих наблюдений, я предложил психоритмотерапию как способ лечения легких депрессивных и тревожных состояний.

Так что если кто-то из ваших близких будет против поездки на Ибицу, можете сказать, что это медицинская рекомендация. Хочу предупредить, что лечение строго дозированное, советую не злоупотреблять, может появиться зависимость. ☞



ЛОНДОН С ДЕТЬМИ

В этом месяце **Ирина Почитаева** рассказывает, как сделать осень с детьми в Лондоне полезной и приятной.

Я постоянно мысленно возвращаюсь к словам моего старшего товарища Юли Десятниковой об отдыхе с детьми. «Если вы решили проводить время с детьми, будьте с ними действительно вместе. Используйте отдых, чтобы понять, чем интересуются ваши дети. Ведь каждый день идет ежесекундная борьба за интересы вашего ребенка, его увлечения, привычки, навыки и привязанности – и вы должны стать в ней победителем». Большую часть времени я со своим многодетным семейством живу в Лондоне. И осенью, когда на улице сыро и промозгло, мы чаще всего оказываемся заложниками домашнего очага. Когда все дети – мальчики, каких только сюрпризов

они не преподнесут. Однажды я обнаружила нарисованные на полу правила дорожного движения. Потом выяснила, что раковина в ванной подлежит замене, поскольку в нее было смыто три упаковки искусственного снега. А мое любимое кресло ар-деко превратилось в арт-объект, подвергшись апгрейду строительным скотчем. В такие моменты меня посещает желание взять сыновей в охапку и всех разом сдать в самую удаленную boarding school Великобритании. Конечно, это шутка, но именно осенью все чаще встает извечный вопрос «что делать?». Как провести время с детьми, чтобы досуг был полезным и увлекательным, а мебель в квартире не пострадала?



Ирина Почитаева

Доктор, основатель проекта здорового питания Just For You, руководитель благотворительного фонда «Здоровое наследие», а главное – мама пятерых сыновей

The Little Foxes Club

Где поиграть в футбол и теннис в закрытом помещении – актуальный для Лондона вопрос. Группы набираются по возрасту: есть на полтора-два, три-четыре года, пять-шесть лет. Записываться на курс из десяти занятий нужно заранее. Unit 2 Swainson Road thelittlefoxesclub.com

Pottery Café

Прекрасное кафе, где раскрашивают керамику. Сеть включает в себя четыре студии в разных частях города. На данный момент работают только две: на Fulham Road и Battersea. В студии на Fulham Road можно не только заняться творчеством вместе с детьми, но и перекусить вкуснейшими домашними кексами и печеньем. Приятный бонус – зал для детских праздников на 18 человек. Ограничений по возрасту нет. 735 Fulham Road, SW6 5UL 153 Northcote Road, SW11 6QB pottery-cafe.com

Purple Dragon

Если вы постоянно проживаете в Лондоне, обязательно станьте членом клуба Purple Dragon. В сердце Челси «Фиолетовый дракон» предлагает массу разных удобств: ясли, игровую площадку

и отличный бассейн. Как специалист по здоровому питанию, не могу обойти внимание их кафе с органической едой. Ground Floor, 30 Gatliff Road, SW1W 8DP purpledragonplay.com

Queens

Это огромный центр, где есть каток, караоке и боулинг. Расположен он рядом с Гайд-парком. На лед детей допускают с пяти лет. Можно кататься самостоятельно, можно забронировать одиночное обучающее занятие с инструктором или устроить ребенка в секцию. Центр открыт ежедневно, расписание работы катка лучше уточнять заранее перед визитом. Здесь же есть боулинг и караоке, где можно весело провести время с семьей и друзьями или устроить детский праздник. Как и везде, необходимо предварительное бронирование. 17 Queensway, Bayswater, W2 4QP queensiceandbowl.co.uk

Gambado

Один из сети игровых центров для детей от года до 12 лет. Идеален для детских праздников. Здесь есть все: горки, шары, аниматоры. Вашему ребенку нарисуют мордочку тигренка, научат его делать животных из воздушных шаров и многое

другое. Следите за расписанием на сайте – в центрах постоянно проводят дискотеки, мастер-классы и вечеринки. Например, вечеринку по случаю Хэллоуина точно не стоит пропускать. 7 Station Court, Townmead Road, Chelsea, SW6 2PY gambado.com

Музей Гарри Поттера

Если у вас есть время, отправляйтесь в город Гарри Поттера. К Рождеству снежный Хогвардс будет особенно украшен. Дети не только увидят круглогодичное представление, но и узнают, как создаются искусственные снежинки и спецэффекты с огнем, как в случае со сливовым пирогом Грейт-холла. Studio Tour Drive, Leavesden, Hertfordshire WD25 7LR wbstudiotour.co.uk

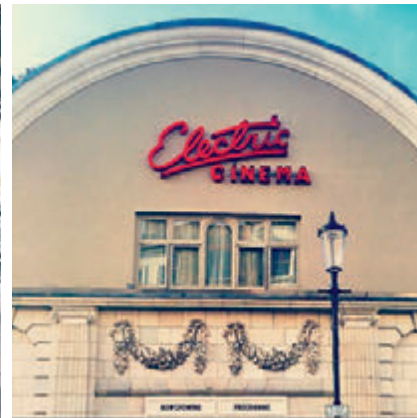
KidZania London

Первая KidZania появилась в Мексике в 1999 году. За 16 лет по всему миру открылось 18 парков, а за один только 2015-й к ним прибавилось еще семь, в том числе в Москве и Лондоне. За стандартный четырехчасовой сеанс здесь дети могут устроиться на работу мечты, попробовать себя в роли пилота или пожарного, полицейского или артиста –

ребенку предложат более 60 различных профессий на выбор. Планируя визит, нужно учесть, что взрослые в детскую страну не допускаются. Сопровождать внутри игровой площадки можно только ребенка до семи лет. Центр находится недалеко от Гайд-парка, открыт ежедневно для всех детей, от малышей до 14 лет. Билеты желательно предварительно бронировать онлайн или по телефону. Обязательно проверяйте часы работы – они меняются в зависимости от времени года и дат школьных каникул. Westfield London, Ariel Way, W12 7GA london.kidzania.com

P.S. Не забывайте про потрясающие мюзиклы и спектакли, которые постоянно идут в Лондоне: «Король Лев» и «Эльф», «Злая» и «Боевой конь», «Играй как Бэкхем» и «Матильда». А что до еды, то в ресторанах Novikov и Bocconcino дети с удовольствием приготовят пиццу на cooking class.

В конце октября начинаются каникулы, а 31 октября – любимый всеми детьми праздник Хэллоуин. На семейном совете меня обещали наградить путевкой в Lanserhof под Мюнхеном, если я это все выдержу. Так что, возможно, следующий материал будет о способах реабилитации многодетных родителей. **И**



Для прогулок

- *Moscow Road* – жемчужина эдвардианской архитектуры, чьи красные кирпичи никогда не перестанут восхищать, богата на духовную пищу. Созерцать иконы и искать мир внутри себя можно в **Греческом кафедральном соборе «Сейнт София Грик»** или в одной из старейших в UK синагог **New West End** в St. Petersburg Mews.
- *Kensington Palace Gardens*, трехполосная улица длиной всего в полмили, славится самым роскошным и привлекательным в Лондоне жильем. Здесь абсолютно безопасно в любое время суток. И здесь же, к слову, находится российское посольство.
- *Golborne Road*. Не забудьте свернуть сюда из бесконечного круговорота жизни вокруг Portobello Road за эклектичной мебелью, а также лучшими в Лондоне торами с заварным кремом в португальской кондитерской **Lisboa Patisserie**.

Шопинг

Portobello Market. Начните на *Notting Hill Gate* и идите вниз по *Portobello Road* в пятницу или субботу, чтобы увидеть рынок, на котором есть все: от антиквариата и книг до меховых пальто и еды. На углу *Westbourne Grove* отличный **Music Stand** с виниловыми дисками, а в **Meli Melo** на *324 Portobello Road* роскошные сумки, воплощение британской элегантности. Выбрать всего одну – настоящая проблема.



Harper and Tom's находится на углу *ELGINE CRESCENT*

«Лучший выбор свежих цветов – в Harper and Tom's. Здесь соберут отличный букет и красиво его упакут. Что бы вы ни искали – цветы в подарок или для себя – вам сюда»

НОТТИНГ-ХИЛЛ



В этом месяце Лука Дель Боно развенчивает стереотипы о самом романтичном районе Лондона

Сегодня в некогда богемном районе для модных и порочных куда проще встретить «модных мамочек» с экосумками, наполненными органическими продуктами, чем молодого рокера. Возможно, ваше сознание и пленил в 1999-м хит с Джулией Робертс и Хью Грантом, но клянусь – Ноттинг-Хилл, который я знаю и люблю, ничего общего с ним не имеет. Я, например, люблю заглянуть в магазины дизайнера и книжные на Portobello Road по пути на воскресный бранч в Dock Kitchen. А стоит копнуть чуть глубже – и вы найдете настоящие жемчужины.

Рестораны, бары, клубы, пабы и развлечения

- **Casa Cruz, 123 Clarendon.** Потрясающая кухня, органические вина и изысканные интерьеры идеальны для романтического ужина или дружеской вечеринки. После обязательно прогуляйтесь вокруг *Clarendon Cross*.
- За потрясающей аутентичной итальянской кухней отправляйтесь в **Osteria Basilico** на *29 Kensington Park Road*. Ни для кого давно не секрет, что хорошая кухню нужно искать там, где меню меняется от сезона к сезону.

- **Dock Kitchen, 344 Ladbrooke Grove.** Эпицентр индустриального шика. Бронируйте на бранч, а следом отправляйтесь на бодрящую прогулку вдоль канала.
- **Electric House, 191 Portobello Road.** Модный частный клуб, где можно хорошо поесть, отлично выпить или просто назначить встречу. А еще здесь работает один из старейших в Великобритании кинотеатров.
- **The Ledbury, 127 Ledbury Road.** Обладатель двух мишленовских звезд, этот ресторан скорее про подачу, нежели про вкус. Но блюда радуют не только глаз, но и нюх – ароматы у них крайне изысканные.
- **The Westbourne, 101 Westbourne Park Villas.** Почувствуйте себя настоящим лондонцем – даже если в Лондоне у вас нет никакой работы, отправляйтесь сюда на after-work drinks, как называют вечернюю выпивку британцы.
- **Tiroler Hut, 27 Westbourne Grove.** Хочется приключений? Этот эксцентричный ресторан интересен в первую очередь атмосферой. Традиционная австрийская кухня подается со всем шегольством очень

дружелюбными официантками в кожаных брюках и дирндлях. Но главное, конечно, возможность насладиться живой музыкой, йодлем и ковбеллом.

- **Negoziо Classica, 283 Westbourne Grove.** Любителям вина на заметку. Прекрасный бар, куда можно забежать вечером буднего дня на бокал превосходного тосканского.
- **Notting Hill Carnival.** Это то, что нужно пережить хотя бы раз. Выделите в своем августовском календаре два дня и готовьтесь к яркому веселью. Но предупреждаю – возможно, вам понадобится еще один спа-день на восстановление. Для этих целей бронируйте **Cowshed** на углу *Holland Park, 119 Portland Road*.

Органика

- **Planet Organic, 42 Westbourne Grove.** Местные органические продукты – лучшие, по мнению местных.
- **Daylesford Farmshop and Café, 208–212 Westbourne Grove.** Органическая еда прямо с фермы в Глостершире. Качество и экологичность, очарование и простота. **CT**

Рестораны

Antica Osteria Cera

Ради этого обладателя двух звезд «Мишлена» можно смело покинуть на один вечер Венецию. Здесь и свежая морская рыба, и травы и специи из собственного огорода, и традиционные блюда, превращенные местными поварами в произведения искусства.

Lughetto, Via Marghera, 24
osteriacera.it

Da Ivo

Качество, традиции и стиль. Почти 40 лет шеф-повар Джорджина Маццери готовит традиционные тосканские и венецианские блюда из сезонных продуктов, учитывая индивидуальные пожелания гостей. В винной карте 150 самых престижных марок.

Calle dei Fuseri, 1809
ristorantedaivo.it

Отели

The Gritti Palace

Находится в палаццо 1525 года на берегу Гранд-канала семьи дожа Андреа Гритти. Уникальные исторические интерьеры прекрасно сочетаются с ультрасовременными удобствами: от оснащенных по последнему слову техники номеров до первоклассного центра Blu Mediterraneo SPA.

Campo Santa Maria del Giglio, 2467
thegrittipalace.com

Bauers II Palazzo

Бутик-отель в двух минутах ходьбы от площади Сан-Марко. Находится в палаццо XVIII века, интерьеры – в традиционном венецианском стиле, с высокими потолками, лепниной и мозаичным полом, мебель антикварная, светильники из венецианского стекла.

San Marco, 1413/d
ilpalazzovenezia.com

Надежда Оболенцева

ВЕНЕЦИЯ

→ Перелет: Москва – Венеция – Москва от 117 623 р.



В этом городе ты, как героиня Льюиса Кэрролла, погружаешься в другое измерение, оказываясь вне времени, вне пространства. И понимаешь, что Венеция Бродского, Манна, Шекспира – это абсолютно разные истории. А когда осознаешь, что они ходили по той же брусчатке, заглядывали в те же соборы, что и ты, появляется пьянящее чувство эйфории.

Главное – выбрать правильную локацию. Я очень люблю **отель Aman** всего на 24 номера на **Гранд-канале** в Palazzo Papadopoli, невероятной красоты здании XVI века. Здесь сохранилась изящная резьба работы Микеланджело Гуггенхайма и потолочные фрески Джованни Баттиста Тьеполо. Каждого постояльца знают в лицо, и сервис замечательный.

Но добираться до центра приходится на лодочке. Во время романтического уикенда это только в удовольствие. Но если график расписан по секундам, лучше остановиться в **Gritti Palace**. Он большой и не новый, но за завтраки на террасе с видом на собор Санта-Мария-делла-Салюте можно простить все.

Здесь нужно забыть обо всем и погрузиться в лабиринт переулков и каналов. Венеция требует размеренности, внимания к мельчайшим деталям. Хочется часами разглядывать створки окон, замысловатые дверные ручки, скульптурные композиции, лепнину на фасадах зданий... Если вы обошли туристические

мекки и выпили апероль на площади **Сан-Марко**, не стоит думать, что вы узнали об этом городе все. Венеция пронизана тайнами, разгадывать которые вы будете еще очень долго.

«Ни страны, ни погоста не хочу выбирать, на Васильевский остров я приду умирать...», – писал Бродский. Слова оказались пророческими, перезахоронен он был в итоге на острове, правда не на Васильевском, а на Михайловском. На входе в отсек кладбища, где находится его могила, стоит символический почтовый ящик, куда можно бросить послание великому автору. Здесь же, на **Сан-Микеле**, находятся могилы Стравинского и Дягилева.

Начать разгадывать Венецию советую с книги «Образы Италии» искусствоведа и писателя Павла Муратова. Она написана в начале XX века, но не теряет актуальности и будет интересна любому путешественнику.

Мало кто знает, что в Венеции есть оперный театр на **Campo San Fantin**. Он очень камерный, но на его сцене гремели такие премьеры, как «Риголетто» и «Травиата» Верди и «Похождения повесы» Стравинского. Название театра «Ла Фениче» символично. В переводе с итальянского это «феникс». Театр горел несколько раз, но всегда восстанавливался.

Тем, кто любит современное искусство, рекомендую уделить время экспозициям Венецианской биеннале. Также стоит отметить частную **коллекцию Пегги Гуггенхайм**, которая легла в основу постоянной экспозиции музея на улице **Дорсодуоро**. Здесь Клее, Дали, Пикассо, Кандинский...

Про итальянскую кухню я могу говорить бесконечно, но с венецианскими ресторанами у меня до последнего визита как-то не складывалось. Кроме **Harry's Bar** мне нигде не было вкусно. Но «не знаешь – не суди». Спасибо Михаилу Друяну, который любезно поделился своими любимыми местами. Теперь Венеция для меня гастрономический рай.

А вообще залог успеха в поездке – местные провожатые, которые зачастую становятся друзьями. Для меня и моих друзей из «Клуба 418» таким инсайдером стал талантливый рассказчик, историк, философ, искусствовед, писатель и просто невероятно харизматичный человек Глеб Смирнов, который любит этот город и знает каждый его метр. Кто еще расскажет, почему плачет львица и где на самом деле находится **набережная неисцелимых...** ☞

ТОП-3 РЕСТОРАНОВ

Trattoria Alla Madonna

Типичный ресторан «для своих» с очень простым интерьером в неприметной подворотне. Туристов здесь встретить сложно, зато, по словам Миши Друяна, есть шанс столкнуться у дверей с Миуччей Прада.
Calle della Madonna, 594, 30125 ristoranteallamadonna.com

Locanda Cipriani

(остров Торчелло)
Куда же без старика Чиприани. После двухчасовой экскурсии по острову нет ничего лучше обеда в тенистом саду этого замечательного ресторана в окружении дикого винограда и кустовых роз.
Piazza Santa Fosca, 29, 30142 VE locandacipriani.com

Trattoria Corte Sconta

(район Кастелло)
С первого раза найти эту trattoria сложно. Но оно того определенно стоит. Колоритный персонал, очень простая, но фантастически вкусная еда.
Calle del Pestrin, 3886, 30122 Castello cortescontavenezia.it



ТОП-3 КУЛЬТУРНЫХ СОБЫТИЙ МОСКВЫ

Выбор Дианы Вишневой

26, 27 ноября

Выступление Brenda Angiel Aerial Dance Company

Коллектив Бренды Анхиел еще довольно молод, но уже получил мировую известность и много гастролирует.

Труппа покажет свою новую работу 8cho – артисты исполнят танго в воздухе с помощью подвесных канатов.

Театр Моссосвета

До 17 января

Выставка «Валентин Серов. К 150-летию со дня рождения»

Интересно, что на выставке среди прочих работ будет представлен и расписанный художником занавес для балета Михаила Фокина «Шахерезада», показанный во время известных «Русских сезонов»

Сергея Дягилева.

Государственная Третьяковская галерея на Крымском Валу

До 7 февраля

Выставка «Луиза Буржуа. Структура бытия: клетки»

Мне интересен мир современного искусства. Будучи классической балериной, я всегда старалась расширять границы своего творчества, ища новые формы и способы самовыражения.

Так я пришла к современной хореографии, которая зачастую связана с разными направлениями современной живописи, скульптуры и архитектуры.

А Луиза Буржуа, наверное, одна из самых культовых художников XX века.

МСИ «Гараж»



Луиза Буржуа, Матан, 1999

Будут танцы

Фестиваль Context. Diana Vishneva



С 24 по 28 ноября 2015 года в Москве пройдет Третий международный фестиваль современной хореографии Context. Diana Vishneva.

В программе выступления ведущих мировых коллективов – конкурс молодых российских хореографов, а также лекции, мастер-классы, кинопоказы и творческие встречи.

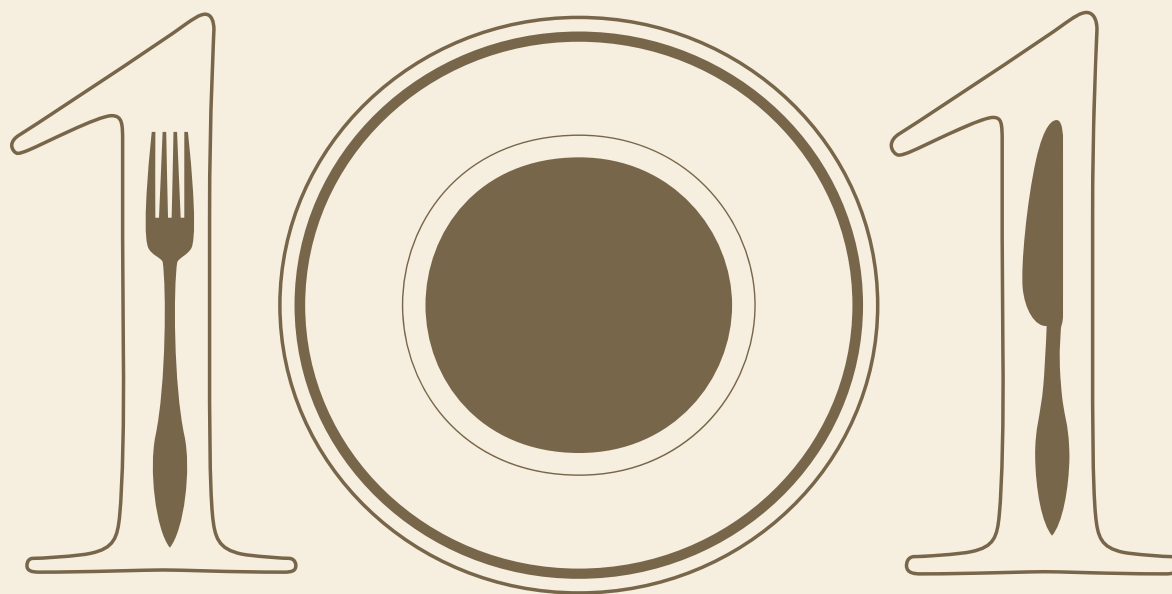
Капкова, куратор кинопрограммы, рассказала РТ, что на первом фестивале два года назад кинопрограмма была ориентирована на профессиональных танцоров и балетных критиков. «По сути, это был арт-эксперимент. И у нас все получилось. В то же время у зрителей появились другие ожидания». Поэтому в 2014 году программа была собрана с расчетом на широкую аудиторию, и фильмы, в нее вошедшие, показывали мир танца доступным и понятным любому желающему. В этом году в Центре документального кино в рамках фестиваля покажут пять картин из программы международного кинофестиваля San Francisco Dance Film Festival: «Балетные классы», «Редкие птицы», «Никогда не останавливайся», «Шесть сезонов» и «Человек за кулисами», посвященный Винсенту Патерсону, придумавшему стили Майкла Джексона и Мадонны.

→ Площадки: «Гоголь-центр», Театр имени Моссовета, электротheater «СТАНИСЛАВСКИЙ», Центр документального кино

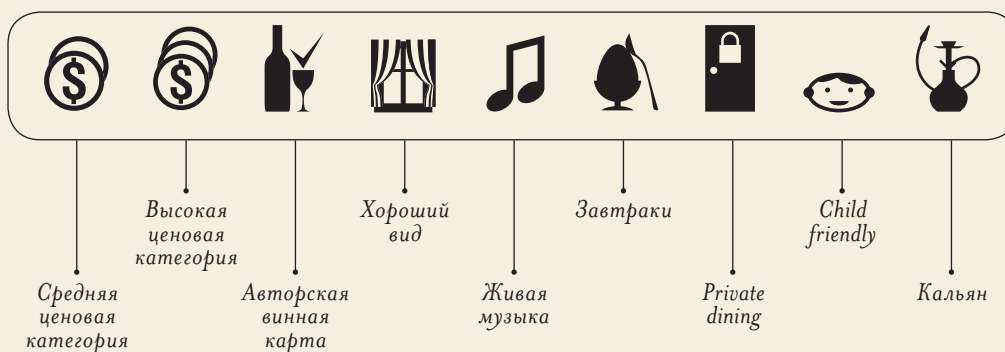
В этом году в Москву впервые придет труппа Марты Грэм, которой обязан своим возникновением модерн, и аргентинский коллектив Brenda Angiel Aerial Dance Company, ловко миксующий танго, хип-хоп и современную хореографию. Также привезет свою новую работу Ицик Галили из Израиля, а сама Диана Вишневая дебютирует в постановке выдающегося голландского хореографа Ханса ван Манена.

Ключевым событием фестиваля станет финал конкурса молодых российских хореографов на сцене электротheater «СТАНИСЛАВСКИЙ», а особое внимание стоит обратить на кинопрограмму. Софья

PRIME



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ



«5642 Высота»



Novikov Group

Кухня: адыгская, кавказская
Шеф-повар: Владимир Богожавец

Шеф-повар полностью контролирует приготовление блюд поварами, носителями кулинарных традиций Кавказа. В главном зале ресторана находится увешанная окороками и связками различных трав открытая кухня с двухметровым мангалом.

PRIME Choice: Курица в сметане по-кабардински, лобио, харчо.

Большой 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

A.V.E.N.U.E



Mercury

Кухня: французская, итальянская,
испанская, японская
Шеф-повар: Давид Дессо

Изысканное меню из блюд авторской европейской кухни от Давида Дессо. Уютный и в то же время яркий интерьер ресторана оформлен дизайнером Жан-Мишелем Коснью.

PRIME Choice: Дикий сибас, запеченный в морской соли; эскалоп из утиноного фуа-гра.

Рублево-Успенское ш., 114
+7 (495) 225 88 85 | blv.ru
Время работы: с 12.00 до 22.30

Anatoly Komm for Raff House



Кухня: русская, вегетарианская
Шеф-повар: Анатолий Комм

Гастрономический ресторан Анатолия Комма для всех, кому интересна еда, куда можно смело идти в джинсах.
PRIME Choice: Камчатский краб с черными равиоли и овощами.

М. Никитская ул., 25
+7 (495) 775 37 18 | raffhouse.com
Время работы: вт 14.00–00.00, ср-сб 12.00–00.00

AQ Kitchen



Кухня: авторская, испанская
Шеф-повар: Адриан Кетглас

Меню здесь – логичное продолжение десятилетнего гастрономического пути в России испанца Адриана Кетгласа. Всем, что он впитал, пережил, переработал, Адриан делится на «AQ_Кухне». Понятное, сытное и яркое меню, сохраняющее стиль Кетгласа.

PRIME Choice: AQ-паштет из птицы с маринованными в специях яблоками, тартар из говядины.

Б. Грузинская ул., 69
+7 (499) 393 32 24 | adrianquetglas.kitchen
Время работы: пн-вс 12.00–00.00

Asia Hall



Кухня: паназиатская
Шеф-повар: Джек Вонг

«Калейдоскоп вкусов» – гастрономическая концепция этого ресторана. В основном меню собраны

аутентичные блюда из национальных кухонь Китая, Таиланда, Сингапура и Японии.

PRIME Choice: Утка по-пекински с черной икрой, суп «Будда, перепрыгивающий через стену».

Кутузовский пр-т, 48
+7 (495) 788 52 12 | asiahall.ru
Время работы: с 12.00 до последнего гостя

Beefbar Moscow



«Ресторанный синдикат»

Кухня: европейская
Шеф-повар: Павел Петухов

Здесь подают высококачественное мясо, приготовленное в специальной печи, запатентованной компанией Giraudi, со смесью различных африканских специй.

PRIME Choice: «Томагавк-стейк», запеченный молочный козленок с артишоками.

Пречистенская наб., 13, стр. 1
+7 (495) 988 93 08 | restsindik.com
Время работы: с 12.00 до последнего гостя

Bistrot



«Ресторанный синдикат»

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Максим Хазов

Плетеная мебель, много зелени, музыка и, конечно, итальянская кухня с тосканскими мотивами – на летней веранде есть все, чтобы почувствовать себя на отдыхе в укромном уголке Средиземноморской ривьеры.

PRIME Choice: Грильята миста, ризотто с шампанским и скампи.

Б. Саввинский пер., 12, стр. 2
+7 (499) 248 40 45 | restsindik.com
Время работы: с 12.00 до последнего гостя

Bystro



Кухня: русская со скандинавским акцентом
Шеф-повар: Дэвид Эммерле

Гостям предлагают попробовать традиционные блюда русской кухни в авторской интерпретации шеф-повара и широкий выбор вин.

PRIME Choice: Волжский судак, спинка жареного мурманского лосося.

Охотный Ряд ул., 2, Four Seasons Hotel Moscow
+7 (499) 277 71 00 | fourseasons.com
Время работы: пт-пт 18.30–23.00, сб-вс 7.00–23.00

Black Thai



Кухня: тайская, азиатская
Шеф-повар: Джунтабуп Аод

Совместный проект Александра Раппопорта и Ginza Project, в котором удалось соблюсти тонкую грань между национальной спецификой и экзотическим колоритом. Шеф-повар ресторана Джунтабуп Аод смог сделать азиатскую еду одновременно 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

Воссонцино на Страстном



Кухня: итальянская, японская
Шеф-повар: Стефано Витти

Первый ресторан сети, небольшое камерное заведение, в котором пиццу по традиции готовят в дровяной печи, а рыбу и мясо – на открытом огне.

PRIME Choice: Паккери с барабулькой, тюрбо по-сардински, морская грильятта с сибасом, спайси гункан с гребешком.

Страстной б-р, 7
+7 926 926 5 926 | bossoncino.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до 00.00

Воссонцино на Кутузовском



Кухня: итальянская, японская
Шеф-повар: Стефано Витти

Этот ресторан значительно вместительнее Воссонцино на Страстном и может похвастаться живописным видом на Поклонную гору и Кутузовский проспект. В центре главного зала – аутентичная дровяная печь, привезенная из Неаполя.

PRIME Choice: Сашими с крабом, ролл «Боккончино», салат «Маре кальдо», спагетти «Але скольо».

Кутузовский пр-т, 48 (ТЦ «Времена года», 2-й этаж)
+7 926 926 5 926 | bossoncino.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до 00.00

Bolshoi



Novikov Group

Кухня: русская, французская
Шеф-повар: Камель Бенамар

Новшество ресторана кроется в его художественной составляющей: здесь собрана эксклюзивная коллекция работ современных художников и скульпторов, а два просторных зала наполнены мебелью от Ральфа Лорена. На кухне же царят традиции высокой гастрономии.

PRIME Choice: Молочный козленок с листьями салата и овощами, тартар из говяжьей вырезки.

Петровка ул., 3/6
+7 (495) 789 86 52 | novikovgroup.ru
Время работы: с 12.00 до последнего гостя

Bontempi



Кухня: итальянская, авторская
Шеф-повар: Валентино Бонтемпи

Именной ресторан с традиционной итальянской кухней. Домашний подход чувствуется во всем: хлеб, пасту и равиоли делают вручную, а у открытой кухни можно посоветоваться с шеф-поваром о выборе блюда.

PRIME Choice: Каре ягненка «Скоттадито», треска фондутто с кремом пармиджано и трюфелем.

Берсеневская наб., 12, стр. 1
+7 (495) 669 13 87 | bontempirest.ru
Время работы: пн-вс 12.00–00.00

«Brasserie Мост»



Кухня: французская
Шеф-повар: Режис Тригель

Здесь собраны лучшие рецепты блюд региональной кухни со всех уголков Франции: морепродукты из Бретани и Нормандии, утки из Аквитании, кровяная кол- >

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

баса из Лиона, конфи из Гаскони, буйабес из Марселя.
PRIME Choice: Террин с соусом порто; луковый суп; кролик, тушенный в соусе из горчицы и маслин.

Кузнецкий Мост ул., 6/3
+7 (495) 660 07 06 | brasseriemost.ru
Время работы: пн-пт 08.00–00.00, сб-вс 09.00–00.00

Buddha Bar



Кухня: китайская, европейская
Шеф-повар: Раджеш Таплиял

Узнаваемый интерьер с использованием роскошной мебели и японских предметов искусства, стиль кухни – паназиатский фьюжн с влиянием французской классики, стиль бара – подчеркнуто экзотичный.
PRIME Choice: Ягненок карри, стриплоин с пюре из васоби.

Цветной б-р, 2
+7 (495) 229 77 88 | buddhabarmoscow.ru
Время работы: пн-вс 12.00–06.00

Buono



Ginza Project

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Кристиан Лоренцини

Сочетание архитектурного колорита сталинской высотки и захватывающих панорам делает Buono одним из самых красивых видовых ресторанов Москвы. Концепция кухни – добротная итальянская классика.
PRIME Choice: Филе говядины под сливочным соусом «аль Пепе Верде», черные спагетти с крабом и сливочным соусом.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1
+7 (495) 229 83 08 | ginzaproject.ru
Время работы: пн-вс 12.00–01.00

Café Russe



Кухня: русская и европейская
Шеф-повар: Фабьен Галли

Ресторан предлагает блюда традиционной русской кухни в авторской интерпретации. Элегантный дизайн с неоклассическим декором создает уютную атмосферу для гастрономических впечатлений.
PRIME Choice: Говядина «Веллингтон», морской язык, запеченный в корочке из морской соли.

Тверская ул., 3, The Ritz-Carlton Moscow
+7 (495) 225 88 88 | ritzcarltonmoscow.ru
Время работы: ежедневно 07.00–23.00

Cantinetta Antinori



Novikov Group

Кухня: итальянская, тосканская
Шеф-повар: Мауро Панебьянко

Шеф-повар переосмысливает традиционные итальянские рецепты. На первом этаже открытая кухня и стеллажи с винными бутылками и банками с крупами.
PRIME Choice: Запеченный молодой козленок с травами, лопатка телятины с ароматом трюфеля и овощами.

Денежный пер., 20
+7 (499) 241 33 25 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Chicha



White Rabbit Family

Кухня: перуанская
Шеф-повар: Владимир Мухин

Проект ресторанный холдинга White Rabbit Family. В ресторане представлены блюда всех направлений современной перуанской кухни: от креольских и индейских корней до блюд в стиле чифа и никкей. В арсенале бара зеленый ликер из гуараны, кукурузная чича, виноградная водка писко.
PRIME Choice: Томленое плечо ягненка с тывкой, бобами эдамаме и маринованным луком, орзо с курицей, молодым горохом и кукурузой.

Новинский б-р, 31
+7 (495) 725 25 79 | chicha.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Christian



Ginza Project

Кухня: итальянская, авторская
Шеф-повар: Кристиан Лоренцини

Парадоксально неформальное заведение с открытой кухней, нечопорной атмосферой for friends и авторской кухней, построенной на выдержанных домашних рецептах нескольких поколений семьи Лоренцини, но представленной в вызывающе-забавной и смелой подаче.
PRIME Choice: Сибас в черной соли, запеканка из артишока.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1а
+7 (499) 243 25 69, +7 (499) 243 25 67 | ginzaproject.ru
Время работы: пн-пт 09.00–00.00, сб-вс с 12.00 до последнего гостя

Baccarat Cristal Room



Mercury

Кухня: французская, европейская
Шеф-повар: Мишель Ленц

Роскошный Baccarat Cristal Room расположился в старинном особняке с интерьером от Филиппа Старка. Это ресторан для особого случая – хрустальный, изящный, статусный, уголок романтики в сердце большого города.
PRIME Choice: Антрекот с соусом из красного вина, тюрбо на углях.

Никольская ул., 19–21
+7 (495) 933 33 89 | baccaratcristalroom.ru
Время работы: вт-сб 12.00–00.00

Fumisawa Sushi



Novikov Group

Кухня: японская
Шеф-повар: Мун Фумисава

Окунуться в атмосферу Японии и попробовать хиты авторской кухни можно на большой и яркой летней веранде нового ресторана Аркадия Новикова. Умиротворение и традиции Страны восходящего солнца в самом сердце Москвы.
PRIME Choice: Японский омлет с крабом, карпаччо из помидоров, желтохвост с тайским соусом.

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

Grand Cru



Кухня: авторская
Шеф-повар: Адриан Кетглас

Винный бар с гастрономическим уклоном, где кулинарные шедевры готовит давно завоевавший безусловную любовь московской публики испанец Адриан Кетглас. Он славится своими молекулярными экспериментами и элегантной подачей блюд в стиле фьюжн.
PRIME Choice: Осьминог с хамоном и айоли из копченой паприки, тартар из вола с кремом из трюфеля.

М. Бронная ул., 22
+7 (495) 650 01 18 | grandcru.ru
Время работы: ежедневно 10.00–23.00

Gutai



Semifreddo Group

Кухня: паназиатская
Шеф-повар: Игорь Су

Небольшой ресторан паназиатской кухни с минималистическим интерьером. Кухня, разработанная шеф-поваром Игорем Су, состоит из привычных вонтонов с разными начинками, мисо-супа «Гутай», удона с пекинской уткой, эдамаме, битых огурцов и лапши вок двух видов.
PRIME Choice: Тако с уткой в сладком соусе хойсин, корейские ребра барбекю «Кальби».

М. Бронная ул., 26, стр. 1
+7 (495) 626 85 73 | semifreddo-group.com
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

La Bottega Siciliana



Semifreddo Group

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Клаудио Пировано

Это кусочек Сицилии неподалеку от Красной площади: и интерьер, и винная карта, и посуда, и домашняя паста – роскошные цитаты из сицилийского быта.
PRIME Choice: Запеченная лопатка ягненка с фасолью каннеллини, ризотто с грибами и шафраном.

Охотный Ряд ул., 2
+7 (495) 660 03 83 | semifreddo-group.com
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

La Marée



Кухня: азиатская, итальянская, авторская
Шеф-повар: Флавиано Бьязатти

Самый просторный среди ресторанов La Marée в трехэтажном особняке в центре Москвы. Уютные интерьеры, легендарное качество продуктов, отличная кухня и высочайший стандарт обслуживания.
PRIME Choice: Касолет из камчатского краба, вителло оссобуко по-милански.

Проточный пер., 7
+7 (499) 252 87 77 | la-maree.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

La Marée



Кухня: авторская, средиземноморская
Шеф-повар: Зитуни Абдессаттар

La Marée – редкий формат: сочетание рыбного бутика

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

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.

М. Грузинская ул., 23, стр. 1
+7 (495) 609 39 25 | la-maree.ru

Время работы: с 12.00 до последнего гостя

Les Artists

Кухня: авторская, европейская
Шеф-повар: Михаил Герашенко

Ресторан на Неглинной с большими окнами, настоящим камином и вдохновляющей кухней. У входа, в полу, – люк из закаленного стекла, через который виден винный погреб, в барной стойке устроен ледник на девять бутылок.
PRIME Choice: Утиная ножка конфи с лисичками и паковой, салат с тунцом и молодой капустой.

Неглинная ул., 15
+7 915 105 15 01 | facebook.com/lesartistsmoscow
Время работы: ежедневно 11.00–00.00

Megu

Кухня: японская
Шеф-повар: Йошитака Енмей

Один из шести ресторанов сети и единственный в России. Азиатская роскошь высшей пробы, в меню – редчайшие ингредиенты со всего мира и японские деликатесы.
PRIME Choice: Тартар из говядины «вагю», камонабе.

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

Menu

Кухня: авторская, средиземноморская
Шеф-повар: Пьер Ганьер

Прогрессивная европейская кухня, состоящая из классических средиземноморских блюд в современном прочтении. Фирменные блюда ресторана – настоящие кулинарные шедевры, в которых легко прослеживается, какое внимание шеф-повар уделяет деталям.
PRIME Choice: Рыба солнечник, каре ягненок с полентой и овощной капонатой.

Новинский б-р, 8, стр. 2
+7 (495) 287 05 15 | lottehotel.ru
Время работы: пн-пт 12.00–22.30, сб-вс 18.00–22.30

Mr. Lee

Кухня: паназиатская, авторская
Шеф-повар: Джонатан Кертис

Главным ориентиром при создании интерьеров и меню служили рестораны Шанхая. Кухня – традиционная паназиатская. Добрая половина меню отдана китайским блюдам, но есть и блюда Малайзии, Таиланда и Сингапура.
PRIME Choice: Яйцо пашот в сладком соевом соусе, салат с курицей, креветками и помело, карпаччо из лосося с соусом из лимонника.

Кузнецкий Мост ул., 7
+7 (495) 628 76 78 | novikogroup.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

Nobu

Кухня: японская
Шеф-повар: Дэмиен Дювио

Меню легендарного ресторана отражает гастрономическую философию основателя всемирной сети Нобу Мацухисы: гость может быть уверен, что за каждым блюдом стоят вековые традиции, годы обучения, поисков и раздумий.
PRIME Choice: Сашими-салат с тунцом, цыпленок с трюфелем.

Б. Дмитровка ул., 20, стр. 1
+7 (495) 645 31 91 | noburestaurants.ru
Время работы: ежедневно 13.00–00.00

Novikov Restaurant & Bar

Кухня: паназиатская
Шеф-повар: Сая Ямаока

Паназиатская кухня от специально приглашенного из Лондона шефа и удивительная четкость геометрических линий сдержанного интерьера. В центре зала полукругом расположена открытая кухня, к которой примыкает большой маркет со свежими овощами и фруктами, рыбой и морепродуктами.
PRIME Choice: Чилийский сибас с имбирем, острая корейка ягненок.

Тверская ул., 3, отель Ritz-Carlton Moscow
+7 (495) 797 57 20 | novikogroup.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

Olymp Junior

Кухня: кавказская, европейская
Шеф-повар: Рагиб Алекберов

Это частичка Востока в сердце столицы, территория вкусной еды и приятного отдыха. За кухню отвечает опытная команда азербайджанских поваров. Уникальное расположение ресторана в центральном парке Москвы – это отличная возможность не только вкусно поесть, но и сбежать от суеты, не выезжая за пределы города.
PRIME Choice: Дорадо на углях, донеры, кутабы с зеленью, люля-кебабы.

Лужнецкая наб., 24, стр. 19а
+7 (495) 995 99 40 | olympjunior.com
Время работы: ежедневно с 11.00 до последнего гостя

Osteria Di Campagna

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Изекелле Барбуто

В ресторане представлены традиционные блюда почти всех регионов Италии в оригинальной подаче шеф-повара. На собственной кулинарной мануфактуре здесь производится выпечка, паста ручной работы, соленья, наливки и настойки.
PRIME Choice: Теплый салат из морепродуктов «Маре кальдо», щупальца осьминога с пикантными помидорами, спагетти с грудинкой «Франки».

9-й км Рублево-Успенского ш., Жуковка, 74/1
+7 (495) 635 48 31, +7 (495) 635 48 60 | restsindikat.com
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

Orange 3

Кухня: авторская, европейская, скандинавская
Шеф-повар: Саули Кемппанен

По соседству с роскошными столичными ресторанами «Каста Дива» и «Турандот» Андрей Деллос открыл Orange 3, где подают нордические блюда. За кухню отвечает финский шеф-повар Саули Кемппанен.
PRIME Choice: Пастрами из ягнатины с копченой капустой, яблоком, жареный палтус со свекольным желе.

Тверской б-р, 26
+7 (495) 665 15 15 | orange3.ru
Время работы: вт-сб 12.00–00.00

Palazzo Ducale

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Тино Демонти

Интерьер ресторана стилизован под знаменитый Дворец дож в Венеции. Основа меню – блюда тосканской, сардинской, венецианской кухни, которые подают в роскошной посуде из муранского стекла.
PRIME Choice: Мясо ягненок на косточке, шотландский лосось на пару.

Тверской б-р, 3
+7 (495) 789 64 03 | palazzodukale.ru
Время работы: пн-пт с 08.00 до последнего гостя, сб-вс с 09.00 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: Эскалоп в соусе из горгонзолы, равиоли с крабом, японская мраморная говядина.

Б. Саввинский пер., 11
+7 (495) 788 68 78 | piazzaitaliana.ru
Время работы: 12.00–00.00

Probka на Цветном

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, голень ягненок с молодым картофелем.

Цветной б-р, 2
+7 (495) 995 90 45 | probka.org
Время работы: ежедневно 11.00–01.00

Roni

Кухня: азиатская
Шеф-повар: Павел Дзюбло

Азиатский гастрономический паб-ресторан – результат

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

творческого союза Аркадия Новикова и Глена Баллиса. Здесь слились в унисон понятная еда, индустриальный дизайн, качественная музыка и демократичные цены.
PRIME Choice: Тартар из краба с понзу, жареная лапша по-сингапурски.

Петровка ул., 20/1
+7 (495) 625 26 06 | novikovgroup.ru
Время работы: с 12.00 до 00.00

Pinch



Кухня: американская
Шеф-повар: Луиджи Маньи
Бистрономический проект Уильяма Ламберти с акцентом на современную smart cuisine. Ресторан с открытой кухней, позволяющей наблюдать за всеми этапами приготовления блюд.
PRIME Choice: Филе-миньон с мини-морковью, цыпленок с фасолью.

Б. Палашевский пер., 2
+7 (495) 691 99 88 | pinch-cafe.ru
Время работы: ежедневно 7.30–00.30

Savva



Кухня: европейская, русская
Шеф-повар: Андрей Шмаков
Своим названием ресторан обязан основателю «Метрополя» промышленнику и покровителю искусств Савве Ивановичу Мамонтову. Ресторан предлагает лучшие образцы «новой русской кухни», сочетающей отечественные гастрономические традиции с принципами набирающей популярность в мире Nordic Cuisine.
PRIME Choice: Орзотто со свеклой, томленая ножка ягненка.

Театральный пр-д, 2
+7 (499) 270 10 61 | savvastore.ru
Время работы: 12.00–00.00

Saxon + Parole



Кухня: американская
Шеф-повар: Александр Порошенков
Ресторан-бар новой нью-йоркской кухни. В московском меню упор на мясо на гриле и морские деликатесы, но есть и хиты из меню манхэттенского тезки.
PRIME Choice: Корейка молочного тельянки, запеченная мозговая косточка, крафт из каперсов и пармезана.

Спирidonьевский пер., 12/9
+7 903 755 03 43 | saxonandparole.ru
Время работы: пн-пт 12.00–00.00, сб-вс 10.00–00.00

Seiji



Кухня: японская
Шеф-повар: Сейджи Кусано
Ресторан стремится опровергнуть стереотипы о японской гастрономии. В меню множество блюд, привычных для Японии, но малоизвестных в России.
PRIME Choice: Сашими из трех видов тунца, мраморная говядина.

Комсомольский пр-т, 5/2
+7 (499) 246 76 24 | seiji.ru
Время работы: 12.00–23.00

Selfie



White Rabbit Family

Кухня: русская
Шеф-повар: Владимир Мухин, Анатолий Казаков
Открытая кухня от итальянского дизайнера Андреа Виаквава – первое, что видят гости. Сезонные продукты, бережное отношение к традициям и современные техники приготовления – главные принципы кухни Selfie.
PRIME Choice: Палтус, приготовленный с sake на пару; сладкое мясо тельянки с зеленым молодым горошком.

Новинский б-р, 31
+7 (495) 995 85 03 | selfie-moscow.ru
Время работы: пн-чт, вс 12.00–00.00, пт-сб 12.00–16.00

Sirena



Novikov Group

Кухня: рыбная
Шеф-повар: Алексей Горевой
Первый ресторан Аркадия Новикова и первый рыбный ресторан Москвы работает уже больше 20 лет. В меню – все лучшее, что может предложить море. Команда поваров превращает дары моря в деликатесы.
PRIME Choice: Тюрбо на гриле, ризотто с мясом краба и пармезаном.

Б. Спасская ул., 15
+7 (495) 608 14 12 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Sixty



Ginza Project

Кухня: итальянская, средиземноморская
Шеф-повар: Карло Греку
Вид с 62-го этажа башни «Федерация», гастрономическая концепция «самое интересное со всех уголков света»: шеф легко микширует страны, вкусы, традиции.
PRIME Choice: Итальянская телятина ломбо на гриле, фермерский молочный козленок от Карло.

Пресненская наб., 12
+7 (495) 653 83 69 | ginzaproject.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

Sky Lounge



Кухня: авторская, европейская, японская
Шеф-повар: Артем Добровольский
Застекленная веранда, опоясывающая ресторан, самая длинная в Москве барная стойка и один из самых красивых видов на Москву с высоты птичьего полета.
PRIME Choice: Утиная грудка с миндально-вишневым соусом, черная треска с шафрановым ризотто.

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

Twins



Кухня: авторская
Шеф-повар: Иван и Сергей Березуцкие
Яркое меню на основе российских продуктов

от братьев Березуцких выражает их видение современной русской кухни – динамичной, постоянно меняющейся, но не изменяющей традиционным вкусам и ингредиентам.
PRIME Choice: Равиоли со сметаной, сердцем ягненка и печеным картофелем, строганина из муксуна с соусом из анчоусов.

М. Бронная ул., 13
+7 (495) 695 45 10 | twinsmoscow.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Uilliam's



Кухня: авторская, европейская
Шеф-повар: Уильям Ламберти
Авторский ресторан Уильяма Ламберти. Кухня сезонная, меню может меняться каждые две недели. Еда несложная, но чрезвычайно увлекательная. Бронировать стол лучше заранее.
PRIME Choice: Осьминог на гриле, телячьи ребра с грибным кремом.

М. Бронная ул., 20а
+7 925 206 90 46 | uilliams.ru
Время работы: ежедневно 10.30–00.00

«Водный»



Novikov Group

Кухня: итальянская, японская, узбекская
Шеф-повар: Алексей Лунин
Ресторан находится всего в десяти минутах езды от центра. Здесь царит атмосфера благополучия и успеха и проходят кинопоказы, джазовые вечера, концерты модных диджеев и fashion-дефиле.
PRIME Choice: Равиоли со шпинатом и рикоттой, чилийский сибас в соусе терияки.

Ленинградское ш., 39, стр. 6
+7 (495) 783 13 90 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Vogue Café



Novikov Group

Кухня: европейская, итальянская, японская, авторская
Шеф-повар: Юрий Рожков
Этот ресторан – любимец модной публики. Доминанта интерьера – огромные лампы и fashion-фотографии, а также стулья разных цветов и размеров.
PRIME Choice: Черная треска, запеченная в бамбуковом листе; шницель из телятины.

Кузнецкий Мост ул., 7/9
+7 (495) 623 17 01 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-чт 08.30–01.00, пт 08.30–02.00, сб 12.00–02.00, вс 12.00–01.00

«Ваниль»



Novikov Group

Кухня: французская, русская, японская
Шеф-повар: Камель Бенмамар
Уже 15 лет ресторан сохраняет статус одной из главных светских площадок Москвы: среди частых гостей представители деловой и культурной элиты. Интерьер оформлен в современном стиле с элементами восточного минимализма.

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

PRIME Choice: Стейк из говядины PRIME, молочный козленок с хрустящим салатом, карпаччо из тунца с базиликом.

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

White Rabbit



White Rabbit Family

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

Расположен под стеклянным куполом на 16-м этаже «Смоленского пассажа». Здесь русская кухня звучит в унисон с гастрономическими трендами. Каждый сезон шеф-повар готовит дегустационный сет, в основе которого – новые продукты и комбинации вкусов.
PRIME Choice: Дегустационный сет от шефа, филе телятины с зеленой спаржей.

Смоленская пл., 3
+7 (495) 663 39 99 | whiterabbitmoscow.com
Время работы: пн-ср, вс с 12.00 до последнего гостя,
чт-сб 12.00–02.00

Yoko



Novikov Group

Кухня: японская, авторская
Шеф-повар: Владимир Ким

Исюминка Yoko – блюда из охлажденной рыбы, которую привозят два раза в неделю прямо с токийского рынка-аукциона. Так сюда попадают тунец блюфин, японский палтус хирамэ, желтохвост и морские ежи.
PRIME Choice: Мягкопанцирный краб с цитрусовым соусом, карпаччо из дикого желтохвоста.

Соймоновский пр-д, 5
+7 (495) 637 13 70 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

«Аист»



Novikov Group

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

В кафе на первом этаже все подчиняется логике пространства – камерного и уютного. На втором этаже особняка располагается ресторан с авторской смешанной кухней. С террасы на крыше открывается неповторимый вид на старый московский центр.
PRIME Choice: Черная треска, утиная грудка в пряном соусе с шиитаке.

М. Бронная ул., 8, стр. 1
+7 (499) 940 70 40 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-пт с 9.00 до последнего гостя,
сб-вс с 10.00 до последнего гостя

«Апарат»



Кухня: армянская
Шеф-повар: Нарек Авагян

Традиционный армянский ресторан – точная копия одноименного ресторана, который существовал на Неглинной в 60-е. Здесь многовековой опыт

и традиции армянской кухни соединяются с безупречностью современного сервиса.

PRIME Choice: Севанская форель, кюфта по-эчмиадзински.

Неглинная ул., 4
+7 (495) 783 12 34 | moscow.park.hyatt.com
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«А. Комм Restaurant»



Кухня: русская, авторская
Шеф-повар: Анатолий Комм

Ресторан высокой русской кухни на первом этаже Barvika Hotel & Spa. Русские блюда в интерпретации Анатолия Комма, единственного российского шеф-повара, упомянутого в международном гиде «Мишлен».
PRIME Choice: Пельмени с соусом из сморчков, черные равиоли с камчатским крабом и красной икрой.

Рублево-Успенское ш., 114/3
+7 (495) 225 88 80 | barvikhahotel.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до 23.00

«Арго»



Кухня: грузинская, армянская, греческая
Шеф-повар: Давид Габуния

Один из лучших ресторанов грузинской кухни в городе. Многочисленные закуски здесь подаются в формате тапас, чтобы гости могли попробовать сразу несколько позиций меню.
PRIME Choice: Перепелка, табуле, лобио.

2-я Звенигородская ул., 12, стр. 14
+7 985 202 25 20
Время работы: пн-чт, вс 12.00–0.00, пт-сб 12.00–2.00

«Бабель»



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

Авторский проект с традиционной одесской кухней. Уютная современность и творческая функциональность – так можно описать здешнюю обстановку. Специально для ресторана художник Михаил Ревва создал серию коллажей о жизни одесситов.
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: ежедневно 11.00–00.00

«Балкон»



Ginza Project

Кухня: итальянская, европейская, японская
Шеф-повар: Ирина Болдырева

Благодаря открытой островной кухне здесь происходит настоящее гастрономическое шоу, где актеры-повара представляют зрителям меню из более чем 200 блюд кухонь мира в творческом переосмыслении.
PRIME Choice: Говяжьи щечки с перловой кашей, дальневосточная корюшка с картофелем.

Новинский б-р, 8
+7 (495) 788 82 98 | ginza.ru
Время работы: пт-сб 12.00–02.00, пн-чт 12.00–00.00

«Балчуг 5»



Novikov Group

Кухня: европейская, азиатская
Шеф-повар: Яна Першина

Поводов заглянуть сюда множество – деловая встреча, ланч с друзьями, корпоратив или свидание. А в дополнение – концерты популярных российских и зарубежных исполнителей. Сердце зала – грандиозная открытая кухня из стали и черного гранита, дизайнеры украсили ее стильным полированным мрамором и желтым ониксом, подсвеченным изнутри.
PRIME Choice: Стейк из тунца со спаржей, краб в соусе из черного перца.

Балчуг ул., 5
+7 (495) 956 77 75 | novikovgroup.ru
Время работы: вс-чт 12.00–00.00, пт-сб 12.00–06.00

«Барашка» на Петровке



Novikov Group

Кухня: азербайджанская
Шеф-повар: Бахтияр Алиев

Современный интерьер и традиционная азербайджанская кухня – сочетание необычное, но абсолютно логичное. Для москвичей, не привыкших к настоящей восточной трапезе, бакинцы готовят блюда особым образом.

PRIME Choice: Суп из каспийской осетрины, каре ягненка с кус-кусом и овощами, сибас на углях.

Петровка ул., 20/1
+7 (495) 625 28 92 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 11.00–00.00

«Бочка»



Maison Dellos

Кухня: европейская, русская
Шеф-повар: Игорь Бедняков

Вот уже 17 лет каждую пятницу в центре основного зала на вертеле готовится одно из самых популярных блюд – молодой бычок на березовых углях.
PRIME Choice: Царь-котлета из судака и креветок с листовым салатом; нога ягненка, запеченная в хоспере.

1905 года ул., 2
+7 (495) 651 81 10 | vbochke.ru
Время работы: ежедневно, круглосуточно

«Воронеж»



«Рестораны Александра Раппопорта»

Кухня: мясная
Шеф-повар: Роман Шубин

Ресторан Александра Раппопорта, который предлагает, пожалуй, самый широкий на сегодняшний день в Москве выбор мясных деликатесов. На всех этажах ресторан разный. Первый отдан закусочной и мясной лавке, на втором располагается собственно ресторан «Воронеж». На третьем этаже – переехавший сюда с Кузнецкого Моста «Мясной клуб».

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

Пречистенка ул., 4
+7 (495) 695 06 41 | voronej.com
Время работы: ежедневно 12.00–23.00

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

Гастро Pub Lo Picasso



Ginza Project

Кухня: испанская, мясная

Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес

Совместный проект Александра Раппопорта и Ginza Project. Это одновременно паб и ресторан, в котором напитки сопровождаются самыми разнообразными закусками и блюдами. Как и положено иберийскому ресторану, 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: ежедневно 12.00–00.00

«Гастроном»



«Ресторанный синдикат»

Кухня: авторская

Шеф-повар: Анатолий Комм

Анатолий Комм, словно кутюрье, создал меню-коллекцию вкусов и блюд из разных уголков планеты: роллы с селедкой под шубой, бифбургер с муссом из горчицы и фуа-гра, пшенная каша с кроликом.

PRIME Choice: Филе сахалинского терпуга, глазированная голень ягненка, тальятелле с камчатским крабом.

Новый Арбат ул., 36, стр. 3

+7 (495) 690 73 73 | restsindik.com

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Гранд-кафе «Dr. Живаго»



«Рестораны Александра Раппопорта»

Кухня: русская

Шеф-повар: Максим Тарусин

Русская кухня может быть современной, а русский ресторан – модным и стильным. Именно такой построил ресторатор Александр Раппопорт на первом этаже отеля «Националь». Уникальные местные продукты, использование современных методов приготовления заставляют по-новому звучать даже знакомые с детства блюда.

PRIME Choice: Севрюга горячего копчения, камчатский краб с топленым вологодским маслом, гречишная лапша в сливочном соусе с красной икрой и семгой.

Моховая ул., 15, стр. 1

+7 (499) 922 01 00 | drzhivago.ru

Время работы: пн-пт 8.00–0.00, сб-вс 10.00–0.00

«Иерусалим»



Кухня: еврейская, азербайджанская, грузинская

Шеф-повар: имя не разглашается

Ресторан кошерной кухни, расположенный на крыше синагоги, в котором подают блюда как еврейской, так и кавказской кухни. Одна из особенностей ресторана – режим работы, строго ориентированный на соблюдение всех праздников и субботы, в которые ресторан не работает.

PRIME Choice: Садж-кебаб, кошерный стейк.

Б. Бронная ул., 6, стр. 3

+7 (495) 690 62 66

Время работы: пн-чт, вс 11.00–00.00, пт с 11.00 и до захода солнца

«Карлсон»



Ginza Project

Кухня: итальянская

Шеф-повар: Карло Греку

С одной из лучших в городе террас открывается живописный вид на Кремль и Москву-реку. Кухня ресторана представляет собой органичный микс итальянских рецептов и авторского стиля шеф-повара. А также обширная коктейльная карта и винная, в которую вошло порядка 100 позиций.

PRIME Choice: Устрицы «Фин де Клер»; зубатка с соусом мисо и капустой терьяки; теплый салат с кальмарами, кабачком и кремом из брокколи.

Овчинниковская наб., 20/1,

БЦ «Централ Сити Тауэр»

+7 (495) 280 04 28, +7 (495) 280 06 28 | ginza.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Кафе Пушкинь»



Maison Dellos

Кухня: европейская, русская, рыбная, средиземноморская, французская

Шеф-повар: Андрей Махов

Ресторан русской дворянской кухни с воссозданной исторической атмосферой дворянской усадьбы. За годы существования ресторан получил десятки профессиональных премий за качество обслуживания и кухни.

PRIME Choice: Бифштекс а-ля шатобриан; фермерская курица, начиненная фуа-гра и черным трюфелем.

Тверской б-р, 26а

+7 (495) 739 00 33 | cafe-pushkin.ru

Время работы: ежедневно, круглосуточно

«Кинки»



Кухня: авторская, японская

Шеф-повар: Аарон Стотт

Ресторан получил название в честь кинки – маленькой японской рыбки, любимого деликатеса в странах Азии. Деликатес ежедневно привозят в ресторан из Японии и готовят на робате – специальном японском гриле.

PRIME Choice: Блюда из рыбы, приготовленные на робате; суши из деликатесной икры морского ежа.

Осенняя ул., 11

+7 (495) 781 16 97 | kinkigrill.ru

Время работы: ежедневно 13.00–23.00

«Китайская грамота»



«Рестораны Александра Раппопорта»

Кухня: китайская

Шеф-повар: Чжан Сяньчэн

В основе меню гуандунская (кантонская) кухня. Ее особенность – феноменальные вкусовые результаты при минимальной тепловой обработке продуктов и ограниченном использовании соусов.

PRIME Choice: Хрустящая перепелка, краб в устричном соусе.

Сретенка ул., 1

+7 (495) 229 01 09 | chinagramota.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Китайская грамота. Бар и еда» в Барвихе



«Рестораны Александра Раппопорта»

Кухня: кантонская

Шеф-повар: Чжан Сяньчэн

Все блюда в новом двухэтажном ресторане Александра Раппопорта готовятся при минимальной тепловой обработке и ограниченном использовании соусов. Особое внимание уделяется совместимости продуктов.

PRIME Choice: Говядина в черном перце, жареное молоко, блюда из акулы и черепахи.

8-й км Рублево-Успенского ш.,

«Барвиха Luxury Village»

+7 (495) 545 07 17 | chinagramota.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Ласточка»



Кухня: азиатская, европейская, итальянская

Шеф-повар: Доминико Филиппоне

В меню блюда европейской, преимущественно итальянской и паназиатской кухни от шефа, чей стиль формировался в лучших ресторанах Италии и Франции, в том числе в парижском Plaza Athénée Алена Дюкасса.

PRIME Choice: Филе говядины «Блэк Ангус», спагеттини с нежным мясом краба в сливочно-томатном соусе.

Южный причал, Лужнецкая наб., напротив дома 24

+7 (495) 778 89 94 | restoran-lastochka.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Латинский квартал»



«Рестораны Александра Раппопорта»

Кухня: перуанская, мексиканская,

аргентинская, бразильская

Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес

Автор разнообразного меню панамериканского ресторана Александра Раппопорта – кубинец Роберто Хакомино Перес, более 20 лет проработавший в России, специализируясь в том числе и на латиноамериканской кухне.

PRIME Choice: Севиче из гребешка с апельсиновой мексиканской горчицей и сиропом агавы, бразильская похлебка фейжоада.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6

+7 (495) 229 83 17 | latinskykvartal.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Мари Vanna»



Ginza Project

Кухня: русская

Шеф-повар: Мария Ивановна

Интерьер стилизованного под старую квартиру ресторана вызывает ностальгические чувства, а в меню – блюда, традиционные для домашних обедов. Утром в ресторане пахнет свежей выпечкой, а по вечерам – настойки собственного производства.

PRIME Choice: Баранья голяшка с пюре и овощным салатом, свинина на косточке с картофелем.

Спиридоньевский пер., 10а

+7 (495) 650 65 00, +7 926 165 30 29 | marivanna.ru

Время работы: ежедневно 09.00–00.00

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

«Марио» в Жуковке



Кухня: авторская, итальянская, мясная, рыбная, средиземноморская
Шеф-повара: Владимир Петренко, Филиппо Синагра, Сергей Сорокин

Здесь готовят по домашним итальянским рецептам из свежих продуктов, доставленных прямо из Италии. Особое внимание уделяют юным гостям: на территории есть мини-зоопарк, игротека и детская площадка.
PRIME Choice: Морские гребешки в соусе из красного вина «Порто», цесарка в легком бальзамическом соусе с травами.

Рублево-Успенское ш., Жуковка, 546
+7 (495) 651 43 83 | mariozhukovka.ru
Время работы: ежедневно с 12.00 до последнего гостя

«Марио» на Климашкина



Кухня: итальянская

Ресторан существует уже 15 лет и отличается неизменно высоким уровнем сервиса, лишь немногим уступая «Марио» в Жуковке в отточенности меню. Фирменные черты – свежайшие морепродукты от лучших поставщиков Италии, Франции и Марокко и богатая карта вин.
PRIME Choice: Фетуччини с соусом из помидоров и цуккини; ризотто с грибами, шафраном и овощами.

Климашкина ул., 17
+7 (499) 253 63 98, +7 (499) 253 65 05 | mario.su
Время работы: ежедневно 12.00–0.00

«Недальний Восток»



Novikov Group

Кухня: авторская, азиатская
Шеф-повар: Антон Патанькин

В оформлении использованы только натуральные материалы, а открытая кухня расположена на ступень ниже пола основного зала – посетители оказываются на одном уровне с поварами и могут наблюдать за каждым их движением. На ледяной витрине перед кухней выложены устрицы и мидии, вонголе и лобстеры и, конечно же, фаланги камчатского краба.
PRIME Choice: Нерка с цуккини и огурцом, строганина из северной рыбы.

Тверской б-р, 15, стр. 2
+7 (495) 694 06 41 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Павильон»



«Ресторанный синдикат»

Кухня: русская, советская
Шеф-повар: Виталий Ковалев

После обновления «Павильон» ушел от концепции советского ресторана и цитирования кухни СССР – в интерьерах теперь преобладает современный дизайн, гармонично вписывающийся в помещение особняка на Патриарших, а авторское меню из 30–40 позиций теперь удивит гостей оригинальностью идей и подачи.
PRIME Choice: Лосось, запеченный с рисом и грибной подливкой; пожарская котлета из телятины с капустой провансаль.

Б. Патриарший пер., 7
+7 (495) 697 51 10 | restsindikat.com
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Причал»



Novikov Group

Кухня: итальянская, японская, узбекская, китайская
Шеф-повар: Сергей Носов

Летом ресторан превращается в пляж с лежаками, тентами и широким выбором освежающих коктейлей. Зимой здесь заливают каток и угощают гостей грогом и глинтвейном.
PRIME Choice: Котлета из оленины с молодым картофелем, дорадо с томатами и травами.

Ильинское ш., 2-й км
+7 (495) 635 40 32 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Река»



Кухня: европейская, японская
Шеф-повар: Мишель Ломбарди

Ресторан с панорамным видом на Москву-реку, где можно не только поужинать, но и провести спокойный вечер в баре или lounge-зоне или, напротив, отдохнуть в караоке-клубе с большой террасой. Кухня здесь – всегда неожиданное сочетание ингредиентов и игра со вкусом привычных блюд.
PRIME Choice: Свежие устрицы, тартар из тунца и авокадо.

Берсеневская наб., 6, стр. 2
+7 (495) 669 99 69 | rekaclub.ru
Время работы: вс-чт 12.00–00.00, пт-сб 12.00–06.00

«Семирамис»



Novikov Group

Кухня: мясная, греческая
Шеф-повар: Александр Лебедев

Кухня с небольшим греческим акцентом, причем большая часть меню отведена мясу на гриле, приготовленному по нестандартным рецептам и в необычных маринадах.
PRIME Choice: Орзо с креветками и козьим сыром; кролик, тушеный с овощами; равиоли с бараниной.

Петровка ул., 27
+7 (495) 790 15 96 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-чт, вс 12.00–0.00, пт-сб 12.00–02.00

«Семифреддо»



Semifreddo Group

Кухня: авторская, итальянская, рыбная
Шеф-повар: Нино Грациано

На фоне южноитальянского рыбного ассортимента и традиционной пасты в меню выделяются различные сорта мороженого: с миндалем, ромом, шоколадом. Здесь непременно нужно попробовать вино и граппу, выбор огромен.
PRIME Choice: Равиоли, фаршированные камчатским крабом; филе тюрбо на подушке из лука-порей.

Россолимо ул., 2
+7 (499) 766 46 46 | semifreddo.ru
Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Страна, которой нет»



Novikov Group

Кухня: азербайджанская, армянская, восточная, грузинская, паназиатская
Шеф-повар: Сергей Батуков

Кафе и ресторан визуально разделяет открытая кухня с угольным грилем и открытым огнем, окруженная прилавком с рыбой, мясом, овощами и сухофруктами и большой витриной с различными десертами.
PRIME Choice: Стейк рибай с соусом васаби, куриная грудка с белыми грибами и овощами.

Охотный Ряд ул., 2, гостиница «Москва»
+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

«Сахли»



Кухня: грузинская

Шеф-повар: Лилия Арутюнова-Медзмаришвили
Ресторан с домашней атмосферой и аутентичным интерьером. В меню – блюда классической грузинской кухни в лучшем исполнении с современными вариациями.
PRIME Choice: Свиная корейка на открытом огне, ассорти пхали.

Б. Каретный пер., 6/1
+7 (495) 699 45 03 | sahli.ru
Время работы: ежедневно 12.00–23.00

«Сумосан»



Кухня: японская, европейская
Шеф-повар: Бубкер Белкхит

Рыбу и морепродукты доставляют самолетом два раза в неделю, выбор сашими огромный, а в высочайшем качестве ингредиентов можно быть уверенным на 100%.
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: ежедневно 12.00–20.00

«Сыр»



Novikov Group

Кухня: итальянская
Шеф-повар: Мирко Дзаго

Такой выбор сыров, как в этом ресторане, не встретить нигде: сыр с черными трюфелями, домашний копченый, пармезан «Реджано» и еще множество сортов. К каждому блюду помогут подобрать великолепное вино.
PRIME Choice: Мидии с соусом из белого вина и черного перца; филе кролика, жаренное в беконе с рагу из грибов.

Садовая-Самотечная ул., 16, стр. 2
+7 (495) 650 77 70 | novikovgroup.ru
Время работы: ежедневно 11.00–00.00

«Турандот»



Maison Dellos

Кухня: паназиатская, азиатская, европейская
Шеф-повар: Дмитрий Еремеев

Это не только гастрономическая, но и архитектурная >

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

достопримечательность столицы. Интерьер создан в стиле позднего барокко – французские гобелены, английские часы, венецианские зеркала.

PRIME Choice: Устрицы жилардо с томатным сорбе, тартар из тунца с красной икрой.

Тверской б-р, 26, стр. 3

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

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

«У Бурчо»



Кухня: армянская, грузинская

Шеф-повар: Размик Даниелян

Отменная авторская кухня, изысканные блюда, гостеприимная атмосфера – главные слагаемые долгоиграющего успеха ресторана. Слава о кулинарном гении Размика Даниеляна разнеслась не только по всей России, но и далеко за ее пределами.

PRIME Choice: Хинкали из мяса страуса, люля-кебаб из мяса раков, жульен с телячьими мозгами.

Садовническая наб., 77, стр. 1

+7 (495) 979 06 42, +7 (495) 739 45 74 | burcho.ru

Время работы: ежедневно 10.00–00.00

«Уголек»



Кухня: авторская, европейская

Шеф-повар: Уильям Ламберти

Главная особенность ресторана – антикварные чугунные печи, в которых готовится большинство блюд. Кухня получилась особенной, поскольку все блюда готовятся на дровах, а меню ресторана сам шеф характеризует как «брутальное».

PRIME Choice: Карамелизированный лосось со шпинатом, тушеное говяжье ребро с луком конфи, чилийский сиба в конверте.

Б. Никитская ул., 12

+7 926 119 81 11 | ugolecafe.ru

Время работы: пн-чт, вс 12.00–00.00,

пт-сб 12.00–02.00

«Узбекистан»



Novikov Group

Кухня: узбекская, азербайджанская, арабская, китайская

Шеф-повар: Евгений Демин

Рецепты основных блюд сохранили аутентичность узбекской кухни: 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.

Неглинная ул., 29

+7 (495) 623 05 85, +7 (495) 625 32 84 | uzbek-rest.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Фаренгейт»



Maison Dellos

Кухня: авторская

Шеф-повар: Антон Ковальков

Основа концепции – casual gastronomie: кухня яркая и содержательная, но при этом простая и понятная. Интерьер ресторана выполнен в стиле клас-

сического лофта: бетон, металл и стекло, смягченные элементами из дерева и кожи, а на открытой кухне шеф-повар непринужденно беседует с гостями.

PRIME Choice: «Красный тунец» (тунец blue fin, свежий салат, соус сладкий юдзу, авокадо, свежий огурец, крем том ям), десерт «Попкорн и кола» (мусс «Попкорн», маринированная вишня, кока-кола, взрывающийся сахар), сырная лепешка из пяти видов сыра.

Тверской б-р, 26, стр. 2

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

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Хон Гиль Дон»



Кухня: китайская, паназиатская

Шеф-повар: Эдуард Эм

Небольшой двухэтажный ресторан в знаменитом доме на набережной. На первом этаже – барная стойка и полуоткрытая кухня. На втором – стол для больших компаний и лаунж-зона. Формат – восточная харчевня без четкой приверженности определенной кухне.

PRIME Choice: Салат с уткой под соусом унаги; утка, маринированная в домашнем соусе хойсин и наборе из 13 специй.

Серафимовича ул., 2

+7 985 486 64 54 | facebook.com/hgdbar

Время работы: пн-чт 11.00–23.00,

пт-сб 11.00–5.00, вс 11.00–23.00

«Чайка»



Кухня: авторская, европейская

Шеф-повар: Доминико Филиппоне

По-новому прочитанная русская и советская кухня изобилует знакомыми блюдами в оригинальном исполнении. Есть зал с открытой кухней, где можно увидеть секреты мастерства шеф-повара.

PRIME Choice: Пикантный цыпленок в соевом соусе, говядина с соусе карри с рисом.

Краснопресненская наб., 12

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

Время работы: ежедневно 10.00–00.00

«Царская охота»



Novikov Group

Кухня: русская

Шеф-повар: Дмитрий Каневский

Уютный загородный ресторан с настоящей русской печкой украшен портретами царских особ, ухватами, горшками, граблями и прочей утварью из старой сказки. Главное ноу-хау – телега с закусками, новая трактовка традиционной русской подачи закусок «в стол» – одного из символов русского гостеприимства.

PRIME Choice: Стерлядь, запеченная в ржаном тесте; царское суфле из белоснежного судака в савойском кочане.

Рублево-Успенское ш., Жуковка, 186а

+7 (495) 635 7982 | novikovgroup.ru

Время работы: ежедневно 12.00–23.00

«Шале Березка»



Кухня: авторская, европейская, восточная

Шеф-повар: Марк Гельман

Загородный ресторан с большим банкетным залом,

VIP-комнатами и просторной верандой. Здесь есть профессиональная концертная площадка, а уютную атмосферу создают большие каминные.

PRIME Choice: Архангельская семга с овощами, белым соусом и красной икрой; медальоны из телятины с баклажанами, грибами и зеленой спаржей.

11-й км Рублево-Успенского ш., Усово

+7 985 774 12 05 | chaletberezka.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

«Эларджи»



Ginza Project

Кухня: грузинская

Шеф-повар: Иза Дзандзава

Здесь можно отведать именно домашнюю грузинскую кухню, малознакомую столичным гурманам.

В основе меню – традиционные блюда: хачапури, сациви, лобио, чахохбили и, разумеется, «Эларджи», однако их вкус заметно отличается от того, к которому привыкли в Москве.

PRIME Choice: Цицила по-гальски; калмахи, обжаренная в лаваше.

Гагаринский пер., 15а

+7 (495) 627 78 97 | ginza.ru

Время работы: ежедневно 12.00–00.00

Кондитерские, кафе

«Академия» на Бронной



Кухня: европейская, паназиатская, русская

Кафе идеально подходит для деловых переговоров, дружеских встреч и сытного завтрака. По выходным действует специальная развлекательная программа для детей.

PRIME Choice: Стейк «Луизиана», утиная ножка в соусе «Порто».

Б. Бронная, 2/6

+7 (495) 697 89 78 | semifreddo-group.com

Время работы: пн-пт 8.00–0.00, сб-вс 10.00–00.00

Bosco Café



Кухня: европейская, итальянская, русская

Шеф-повар: Давиде Корсо

Жизнерадостный итальянский ресторан высокой кухни с клубной атмосферой. Его уникальное месторасположение дает гостям возможность насладиться уединением, находясь в самом центре города.

PRIME Choice: Фуа-гра с лесными ягодами, тальятелли с черным трюфелем.

Красная пл., 3

+7 (495) 620 31 82 | bosco.ru

Время работы: ежедневно 10.00–23.00

Cook'kareku



«Рестораны Александра Раппопорта»

Кухня: американская, европейская

Шеф-повар: Алексей Берзин

В меню ресторана только завтраки, и готовят

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

их тут круглосуточно. Завтраки собраны со всего света, от Ливана до Перу, поэтому угодить получается всем: и любителям утренних круассанов с капучино, и тем, кто даже с утра предпочитает кусок мяса, и поклонникам отечественных традиций.

PRIME Choice: «Завтрак у Тиффани», камчатский завтрак.

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

Upside Down Cake & Co

Кухня: американская, европейская

Изящная, подчеркнута американская кондитерская, в которой каждый день появляются капкейки по новым рецептам. Помимо этого в меню – крамблы, чизкейки и маршмеллоу.

PRIME Choice: Ванильно-банановый пудинг, холодный черничный торт.

Б. Грузинская ул., 76
+7 (499) 250 07 31 | upsidedowncake.ru
Время работы: пн-пт 9.00–23.00,
сб-вс 10.00–22.00

«Бублик»

Кухня: европейская

Шеф-повар: меню разработано А. Коммом

Ресторан с внушительным выбором закусок, десертов и выпечки, стилизованный под классическое французское кафе. На первом этаже кондитерская, на втором – ресторан, который отлично подходит для деловых встреч.

PRIME Choice: Стейк «Нью-Йорк», лосось-гриль на подушке из шпината со сливочным соусом и кинзой.

Тверской б-р, 24
+7 (495) 629 13 42 | cafebublik.ru
Время работы: вс-чт 8.00–00.00,
пт-сб 08.00–00.00

«Кондитерская Пушкинь»

Кухня: авторская

Шеф-повар: Дамьен Пищонери

Настоящий виртуоз Дамьен Пищонери вручную создает подлинные произведения искусства: необыкновенные пирожные, фантастические печенья, восхитительные щербеты и конфеты, украшенные ягодами и сусальным золотом.

PRIME Choice: Фирменный десерт в виде купола «Кафе Пушкинь», тирамису на венецианский манер.

Тверской б-р, 26/5
+7 (495) 604 42 80 | sweetpushkin.ru
Время работы: ежедневно 11.00–00.00

«Кофемания»

Кухня: европейская

Идеальное сочетание атмосферы уютной кофейни и ресторана с разнообразной кухней. Как и положено кофейне, здесь широкий выбор кофе, выпечки и десертов, а также авторских тортов, которые можно заказать. Меню основных блюд также не разочарует гостей.

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

Б. Никитская ул., 13
+7 (495) 775 51 88 | coffeemia.ru

Время работы: ежедневно, круглосуточно

«Пекарня Мишеля»

Кухня: французская, итальянская, русская

Шеф-повар: Жером Кустийас

Только здесь можно найти настоящие французские десерты, заварные булочки «Шукет» и печенье «Макароне», за которыми раньше пришлось бы лететь в Париж.

PRIME Choice: Круассан с лососем, фисташковое парфе.

Спиридоньевский пер., 12/9

+7 (495) 650 09 99 | cafemichel.ru

Время работы: ежедневно 09.00–23.00

Бары и ночные клубы

02 Lounge

Кухня: перуанская

Шеф-повар: Флоран Курриоль

Расположенный на крыше «Ритц-Карлтон Москва», бар-ресторан отличается одним из лучших в городе видов на Кремль, любопытной перуанско-японской кухней и сложносочиненными авторскими коктейлями.

PRIME Choice: Ризотто с креветками и чернилами каракатицы, филе сибаса на гриле с рататутем и соусом «Тапенад».

Тверская ул., 3

+7 (495) 225 88 88 | ritzcarltonmoscow.ru

Время работы: ежедневно 12.00–02.00

Bruce Lee

Кухня: китайская

Шеф-повар: Юэ Хэ

Ресторан с аутентичной китайской кухней. За приготовление блюд отвечает китаец из провинции Сычуань Юэ Хэ. По пятницам и субботам заведение превращается в уютный бар с отличной музыкой и танцами.

PRIME Choice: Лосось в устричном соусе со спаржей; суп с камчатским крабом, кукурузой и сливками.

Болотная наб., 3, стр. 2

+7 (495) 768 51 71

facebook.com/brucemoscow/timeline

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

Chateau de Fantomas

Кухня: европейская

Домашняя обстановка, клубная атмосфера и приветливый персонал. Fantomas занимает несколько этажей, на которых разместились барная зона с небольшой сценой, кинотеатр и даже театральная зала.

Болотная наб., 3, стр. 1

+7 925 585 41 46 | chateaufantomas.com

Время работы: вс-чт 17.00–00.00, пт-сб 17.00–05.00

Chips



Novikov Group

Кухня: грузинская, французская, итальянская

Шеф-повар: Сергей Кондаков

Основная концепция Chips – эклектика. Отсюда и сложносочиненный интерьер с кирпичной кладкой, коваными люстрами, элементами этноса и хай-тека.

PRIME Choice: Котлета из нельмы с жареной стручковой фасолью в гранатовом соусе, салат с перепелкой и грибами.

Кузнецкий Мост ул., 7

+7 (495) 628 58 00 | novikovgroup.ru

Время работы: ежедневно 12.00–02.00

City Space Bar & Lounge

Кухня: авторская

Шеф-повар: Дмитрий Столбов

Бар на 34-м этаже «Swissotel Красные Холмы» – один из самых высотных панорамных баров Москвы.

Коктейльное меню состоит из авторских рецептов и необычной интерпретации классики, а престижные позиции бара в международных рейтингах непоколебимы.

PRIME Choice: Черная треска с овощами, запеченный стейк из тунца.

Космодамианская наб., 52, стр. 6

+7 (495) 221 53 57 | cityspacebar.com

Время работы: ежедневно 17.00–03.00

Duran Bar

Кухня: европейская

Шеф-повар: Николай Бакунов

Бар посвящен легендарной группе Duran Duran. Даже меню целиком состоит из блюд, покоривших британских музыкантов во время многочисленных гастролей.

PRIME Choice: Устричный суп с морской пенкой, салат с ростбифом и кремом из печеной свеклы.

Рочдельская ул., 15, стр. 19–20

+7 965 139 29 29 | barduran.ru

Время работы: вт-чт 14.00–00.00, пт-сб 16.00–06.00

Gipsy Bar

Кухня: европейская, индийская, китайская

Шеф-повар: Джей Миллер

В будние дни клуб работает как ресторан, в котором представлены и простые блюда, и образцы высокой кухни. А с четверга по воскресенье в основном зале и на открытой веранде проходят вечеринки.

PRIME Choice: Ребрышки барбекю с картофельным пюре и початком кукурузы; карп, зажаренный целиком.

Болотная наб., 3, стр. 4

+7 (495) 669 86 93, +7 968 612 04 50 | bargipsy.ru

Время работы: пн-чт 12.00–02.00, пт-вс 12.00–06.00

Mendelev Bar

Кухня: паназиатская, русская

Шеф-повар: Маму

Завораживающий интерьер, антикварная мебель, хрустальные люстры, авторские коктейли и широкий выбор блюд актуальной паназиатской и русской кухни. Музыкальное сопровождение также безупречно. >

ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

PRIME Choice: Салат с уткой и личи, обжаренный тунец с соусом ткемали.

Петровка ул., 20/1
+7 (495) 625 33 85 | mendeleevbar.ru
Время работы: вт-ср 18.00–01.00, чт 18.00–03.00, пт-сб 20.00–06.00

Rose Bar



Crocus Group

Кухня: европейская
Шеф-повар: Кирилл Бергер

В интерьере все напоминает палубу роскошной яхты: тиковый пол, раздвижная крыша, иллюминаторы. Идеальное место для романтического ужина, встречи с деловыми партнерами и, конечно же, шумных вечеринок.

PRIME Choice: Чилийский сибас, замаринованный в медовом молоке; спинка шотландского лосося на соте.

Б. Дмитровка ул., 20/1
+7 926 099 03 99 | rosebar.ru
Время работы: пн-чт, вс 12.00–0.00, пт-сб 12.00–6.00

Siberia



Кухня: русская, европейская
Шеф-повар: Михаил Симагин

Пространство ресторана разделено на несколько зон: основная часть, балконы, каминные зоны и открытая летняя веранда на крыше особняка, что позволяет каждому гостю найти идеальное место и для уединенного вечера, и для шумной вечеринки.

По субботам и пятницам ресторан работает в клубном режиме.

PRIME Choice: Лангусты, патагонский клыкч с грибами, хрустящий цыпленок в абрикосовом терьяки.

Б. Никитская ул., 58
+7 901 522 02 25 | siberiamoscow.ru
Время работы: пн-чт, вс 12.00–00.00, пт-сб 0.00–06.00

Soho Rooms



Кухня: европейская, итальянская, японская
Шеф-повар: Шерзод Самедов

Многофункциональное пространство клуба объединяет Bar Room, Dining Room, Pool Terrace, Disco Room и Garden Room. У каждой зоны особый интерьер и музыкальное оформление. Концепция меню – изысканная, но не слишком сложная еда из высококачественных свежих продуктов.

PRIME Choice: Салат из лобстера, филе оленины.

Саввинская наб., 21
+7 (495) 988 74 44 | sohorooms.com
Время работы: пн-ср 12.00–00.00, чт-вс 12.00 до последнего гостя

Tatler Club



Novikov Group

Кухня: европейская, русская, украинская и азиатская
Шеф-повар: Алексей Кулагин

Интерьер, как и полагается, наполнен фотографиями светской и модной жизни мировых столиц из архива журнала Tatler. Это идеальное место как для частных встреч, так и для шумных компаний.

PRIME Choice: Жареные артишоки с мятой, филе говядины с белыми грибами.

Кутузовский пр-т, 2/1
+7 (495) 229 83 05 | novikovgroup.ru
Время работы: пн-пт 10.00–01.00, сб-вс 12.00–02.00

Бар «Консерватория»



Кухня: европейская, русская, японская
Шеф-повар: Гийом Жоли

Бар и ресторан с изысканной кухней и широким выбором напитков расположен под стеклянной крышей с незабываемым панорамным видом на Кремль, Большой театр и старый город.

PRIME Choice: Ризотто с грибами, зеленым горошком, трюфелем и обжаренными гребешками; стейк из тунца.

Неглинная ул., 4
+7 (495) 783 12 34 | moscow.park.hyatt.com
Время работы: пн-пт 10.00–02.00, сб-вс 12.00–02.00

Duets



Кухня: русская, европейская, японская
Шеф-повар: Денис Кугатов

Здесь можно попробовать редкие якутские деликатесы: салат из нельмы-подледки; нежные ребрышки жеребенка, жаренные в ароматном масле; сибирские пельмени ручной лепки, ассорти из оленины и многое другое.

PRIME Choice: Фуа-гра под ягодным соусом, ризотто с гребешками.

Садовая-Кудринская ул., 2/62
+7 (495) 660 59 07 | duets-karaoke.ru
Время работы: ежедневно 21.00–07.00

Grammy's



Кухня: европейская
Шеф-повар: Вячеслав Казаков

В меню клуба соседствуют блюда европейской и азиатской кухни, а винная карта радует широким выбором коллекционных вин. В клубе три зала, танцпол и сцена. Каждую компанию обслуживает свой звукорежиссер.

PRIME Choice: Салат из фаланги краба с авокадо, черная треска с картофелем и артишоками.

Кутузовский пр-т, 48, галерея «Времена года»
+ 7 (495) 783 83 00 | grammy-s.ru
Время работы: вт-вс 21.00–06.00

«Джельсомино Cafe»



Ginza Project

Кухня: европейская, японская
Шеф-повар: Марк Стаценко

Впервые в Москве в караоке используется конструкция из 18 панелей – видежинг-караоке, – позволяющая сводить видео и звук профессионального качества в онлайн-режиме. VIP-залы оформлены в викторианском стиле.

PRIME Choice: Салат с копченой уткой, миниспинатом и цукини; черная треска с сальсой из тыквы.

Петровка ул., 21, стр. 1
+7 (495) 506 85 06 | ginza.ru
Время работы: пн-чт, вс 21.00–06.00, пт-сб 21.00–08.00

Караоке-бар Паб Lo Picasso



Ginza Project

Кухня: европейская, испанская
Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес

Александр Раппопорт остался верен себе и создал одно из самых изысканных караоке в городе. Интерьер в стиле кабаре из фильмов Дэвида Линча, уютные диваны с подушками из красного бархата и полукруглая сцена с винтажными микрофонами – здесь царит дух эпохи декаданса.

PRIME Choice: Охлажденный гибралтарский тунец, мидии а`Ла Каталана, каталонский крокет с хамоном.

Славянская пл., 2/5/4, стр. 3
+7 966 190 00 11 | ginza.ru
Время работы: чт-вс 21.00–6.00

«Квартира»

Шеф-повар: держится в секрете

Секретный бар, похожий на квартиру, собственно, квартира и есть. Войти можно лишь после авторизации через 3D-сканер или по личному приглашению одного из владельцев. Все по себестоимости, а сколько чаевых оставить, решает сам гость. Еда каждый день новая – что с утра купили на рынке, то и приготовили. Разделения труда между барменами и официантами тоже нет.

facebook.com/groups/kvartiraforfriends

Ожидаемые открытия

Kutuzovsky, 5

White Rabbit Family

Кухня: русская
Шеф-повар: Артем Лосев, Владимир Мухин
Новый проект совместно запускают холдинг White Rabbit Family и «Ресторанный синдикат». Команду ресторана консультировали известные историки русской кухни Ольга и Павел Сюткины. С их помощью, а также изучив архивы Российской государственной библиотеки, создали меню уникальных русских блюд.

Кутузовский пр-т, 5
+7 (499) 243 65 40 | facebook.com/Kutuzovskiy-5-1462999517358715/timeline/

Mushrooms

White Rabbit Family

Кухня: грибная
Шеф-повар: Илья Захаров
Ресторанный холдинг Бориса Зарькова открывает грибной ресторан Mushrooms. Главным деликатесом в ресторане станет трюфель, который обещают продавать по себестоимости. Причем купить трюфель можно будет круглый год. Меню для Mushrooms шеф-повару помогал составлять бренд-шеф White Rabbit Family Владимир Мухин.

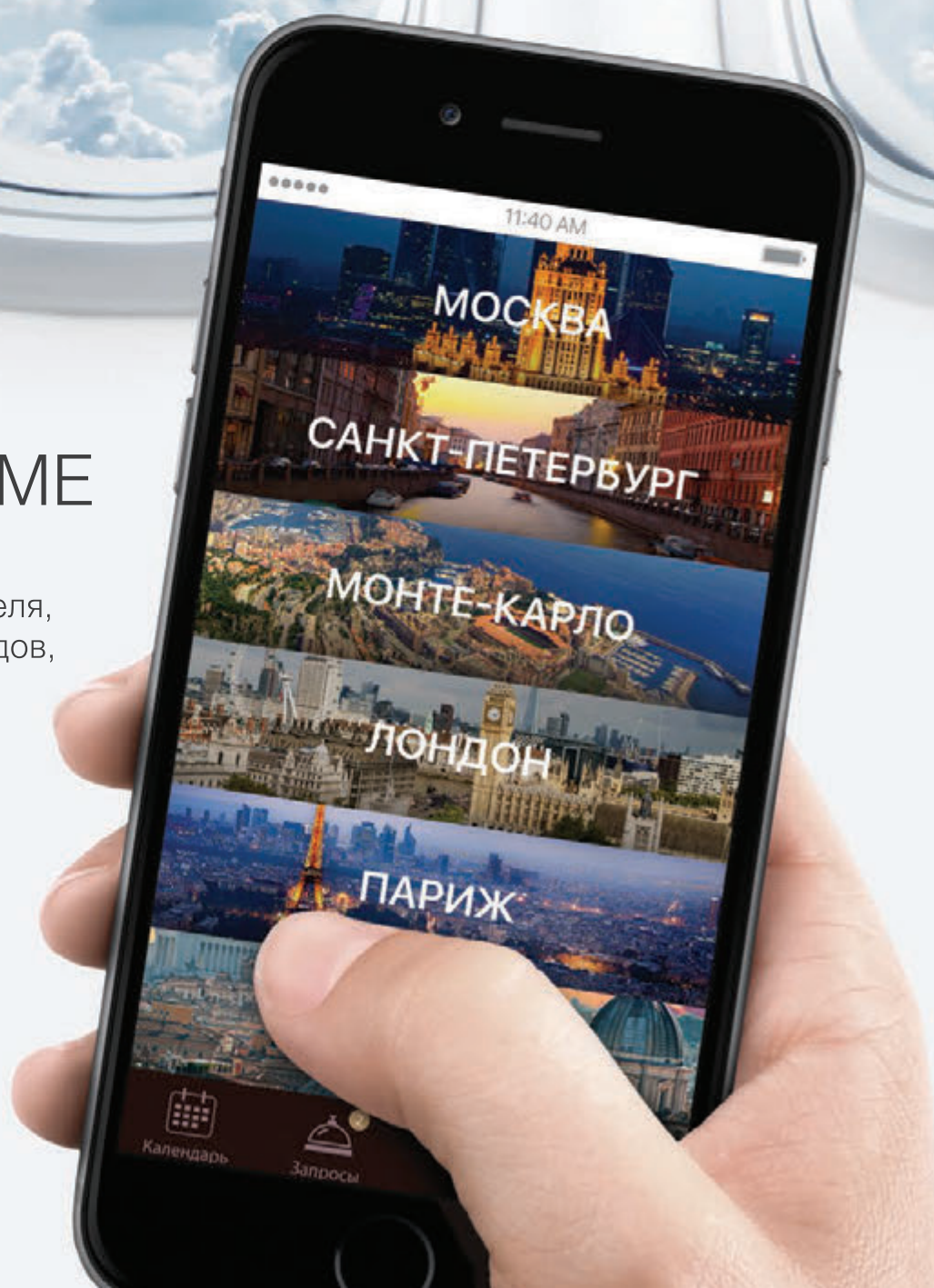
Б. Якиманка ул., 22
+7 (495) 232 22 22 | facebook.com/mushroomsrestaurant/timeline/



Мобильное приложение PRIME

Ваш посадочный билет,
подтверждение бронирования отеля,
статус запросов и история расходов,
возможность оплаты услуг Prime
в вашем телефоне

+7 963 64 64 404
www.primeconcept.co.uk





АЛЕНА ПОЛОСУКИНА

Сергей и Анастасия Ястржембские:

«ДЖУНГЛИ АМАЗОНИИ – ЭТО „АВАТАР”, ТОЛЬКО ПРОИСХОДИТ ОН С ТОБОЙ, В ТВОЕЙ РЕАЛЬНОЙ ЖИЗНИ»

С тех пор как Сергей ушел из большой политики, в их с Анастасией жизни появилось два проекта: «Ястребфильм» Сергея и Holistic Travel Анастасии. О том, как, зачем и почему это случилось, а также о творчестве, взаимном вдохновении и уникальном опыте экспедиций в Амазонию, они рассказали РТ.

Беседовала Мария Никулина

Благодаря фильмам студии «Ястребфильм» очевидно, что вы с Анастасией стали профессиональными путешественниками. Расскажите, пожалуйста, о вашем новом образе жизни.

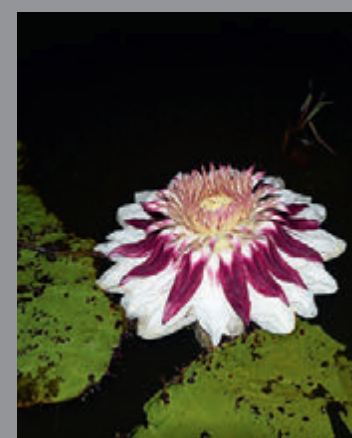
Сергей: В основе нашего образа жизни действительно путешествия. Только так можно совершать открытия в неведомых сферах жизни. И это огромный стимул к творчеству. К счастью, мы с Настей совершенно свободны в своем выборе – он продиктован только личным интересом, в этом нет желания кого-то удивить и услышать wow-wow. «Кочевой» образ жизни стал для нас естественным, хотя периодически даже нам он кажется ненормальным. Но без драйва путешествий жить уже невозможно – проходит дикая усталость, и у тебя снова непреодолимое желание – в дорогу, к новым приключениям. Для нас с Настей путешествие – это совместное творчество, неразделимое с жизнью: все создается во взаимном вдохновении.

В подготовке фильмов, например, огромное значение имеют Настин вкус, образование и кинематографическая культура. Я же «подставляю плечо» в весьма сложной организации «целительских» туров Holistic Travel. Но главная наша мотивация во всем – это азарт открытия новых миров.

Что привело вас к новому формату путешествий?

Сергей: Благодаря увлечению охотой я увидел множество невероятно интересных мест – одна только охота в Непале в Гималаях чего стоит! Мне за- >

«К счастью, мы совершенно свободны в выборе своего образа жизни – он продиктован только личным интересом, и в этом нет желания кого-то удивить»



хотелось попробовать заснять это, чтобы передать этот опыт людям. Попробовали – оказалось, это всем интересно. Когда у тебя в руках ружье – это твоё личное приключение, а когда ты работаешь с фото- или кинокамерой, ты думаешь о том, как лучше поделиться увиденным с людьми, и это заканчивается фильмами, фотоальбомами, выставками. Увидев сначала интерес друзей, а потом и широкой публики, мы создали «Ястребфильм».

Настя: Я тоже человек необычайно азартный, но прежде всего в приобретении новых знаний. И мной двигает не просто интерес к экзотическим путешествиям. При всем сотрудничестве у нас с Сережей совершенно разные взгляды на то, что такое путешествие: у него это – мужское, активное, у меня – женское, созерцательное. Самое интересное для меня – ментальное путешествие внутрь себя.

Сергей: Она даосистка! Ведь одна из основных максим даосизма – самое лучшее путешествие человек совершает сидя дома.

Настя: Это правда. И именно этому учат специалисты Holistic Travel, при этом еще с практической пользой для здоровья. И это не какой-то красивый или модный самообман. Потому что давно уже поняла на собственном опыте, что каждый может оказаться беспомощным перед болезнью, а наша «цивилизация» зачастую неспособна спасти тебя. Ведь официальная медицина – и на Западе, и в России – это гигантский конвейер. Он работает по чисто коммерческим законам, и главные критерии – «быстрее и дороже», причем официальный курс медицины практически не ориентируется на индивидуальное отношение к пациенту, а я уверена, что помощь должна учитывать всю целостность человеческой индивидуальности. В 30 лет я столкнулась с практически нерешаемой проблемой: после операции на позвоночнике, сделанной лучшим в мире хирургом в Испании по рекомендации самых влиятельных людей, мне стало хуже – два года я с трудом передвигалась. Медицинская «элита» отказалась что-либо с этим делать. Но включился инстинкт выживания – жить здоровой очень-очень хотелось! Я стала искать спасения у альтернативных целителей, и моей первой «находкой», прямо во Флоренции, где я жила, стал гениальный целитель, доктор альтернативной медицины Белиг. В дальнейшем мне посчастливилось найти и других учителей – их трудно назвать врачами, потому что у них целостный, холистический взгляд на здоровье. И в древнейших традициях «диких» племен мы нашли такие знания о возможностях человеческого организма, которые несоизмеримы с закостенелыми представлениями нашей «цивилизации». Так, поиск именно этих знаний был моей личной целью в экспедициях Сережи.

Как возникла идея включить целительские практики в поездки на Амазонку?

Сергей: Идея создания Holistic Travel принадлежит Насте и возникла во время съемок в Перу. У нас накопилось порядка сорока



«У нас с Сережей совершенно разные взгляды на то, что такое путешествие: у него это – мужское, активное, у меня – женское, созерцательное»

фильмов о жизни исчезающих редких племен, и наши экспедиции к ним стали налаженным делом. А отправляясь на съемки лесов Амазонии, мы с Настей захотели снять самый таинственный и мощный ритуал местных целителей – принятие айяваски, напитка из «лианы духов», который в Перу считается чуть ли не священным и признан достоянием национальной культуры. Настя обнаружила в интернете серию «ужасников»: смерть, потеря разума, наркотическая зависимость... Естественно, мы не любители экстрима такого рода и решили сначала не принимать участие в ритуале «распития». Но я всегда считал нечестным рассказывать зрителю то, чего не испытал сам – в этом смысле я, скорее, не кинематографист, а путешественник, снимающий реальный опыт. Так что мною двигало чувство долга.

Настя: А я, честно говоря, вообще не хотела ехать в джунгли Перу – постоянные перелеты физически очень тяжелы, а у меня дома двое маленьких детей. Но вот Сережа совсем другой – он за эти годы налетал больше, чем профессиональные пилоты за всю жизнь, и у него, кажется, вообще не бывает ни усталости, ни страха. Короче, несмотря ни на что он сказал, что примет участие в ритуале айяваски. Поэтому мне просто пришлось ехать – не хотела бросать мужа в экстремальной ситуации. Но произошло маленькое чудо! Буквально за пару дней до вылета я прочитала интервью с неким русским путешественником, давно живущим в лесах Амазонии, который изучил местные традиции и очень грамотно раскрывал целительский смысл ритуалов. Я разыскала его в интернете, и этот человек стал нашим первым «проводником» в мир Амазонии. Именно он привел нас к правильному «курандеро» – настоящему носителю сложной культуры, у которого за несколько последующих лет излечилась масса наших друзей и знакомых. Но в этой сфере все нужно проверять. Беда в том, что

мы живем в мире невежества, и в интернете айяваска пропагандируется как чудодейственный наркотик, и распространяют его не «курандеро», а преступно безграмотные шарлатаны – так возник миф о чудо-галлюциногене. Но во время экспедиции мы все проверили на себе, и только после нескольких опытов я смогла предлагать это людям. Истина в том, что только целитель умеет обращаться с этой силой – она ничего не даст незнающему и неверящему. Чтобы получить то, что вы ищете, нужен «сталкер», который очень бережно проведет вас к заветной «комнате». И вера в мудрость древних знаний о силе природы – сверхнеобходимый компонент в поисках. Было бы кому верить! Поэтому сто раз проверьте, кто и что дает вам под видом айяваски или других ритуальных практик – это действительно может быть опасно.

Сергей: В нашем случае, к счастью, смелость и некоторые страдания – меня в первый раз тошнило три часа так, как никогда в жизни, и путь к «просветлению» был долгим и тернистым – все окупилось результатом «эксперимента». Это требует времени, но пре-



восходит все ожидания. Правильная практика принятия айяваски не просто излечила наши долголетние физические недуги, она по-настоящему перевернула сознание: мы каждый по-своему родились заново.

Настя, а что привело вас к созданию своей версии холистических практик?

Настя: Я с детства интуитивно не хочу, чтобы люди страдали. И как сказал Сережа, поиск чего-то нового приводит тебя к другой реальности. Моя страсть – поиск новых возможностей человека, духовных и физических. Наверное, это заложено в моих генах и в истории моей семьи. Я выросла в семье известных советских врачей: дедушка был из народа, в лаптях пришел в Москву учиться и стал успешным хирургом с международным признанием. А бабушка была терапевтом – но каким! Ее метод заключался в основном в духовной поддержке больного. Ее взгляд, всегда невозмутимо спокойный, сразу все снимал – это был такой нежный гипноз. А когда она чуть наклоняла голову, это был сигнал, что пора спасать. Но у нее всегда была несокрушимая уверенность, что все будет отлично. И познакомившись с целителями почти всех континентов, я вернулась в прошлое, чтобы понять, в чем смысл роли «курандеро». Он может опираться на любые традиции, но он должен быть мощной личностью, обладающей не только знаниями точных наук и физики человека, но и огромным желанием помочь людям. Мои родители тоже потрясающие личности: мама и папа – люди из мира искусства с очень широким спектром самовыражения. Мы жили в огромной по советским меркам квартире, и вся семья и все друзья

«Страна чудес находится внутри каждого, но люди делают все, чтобы „взрослая” реальность разрушила чувство единения с миром, которое и есть счастье»

всегда находились в поисках открытий – у нас всегда был полон дом знаменитых художников, поэтов, кинематографистов, все дышало творчеством. Еще совсем маленькой я ненавидела спать – боялась пропустить что-то новое, а оно происходило каждую минуту. Так что с самого детства моя реальность – целостный мир, единый внутри и вокруг тебя, а ты просто его часть. Сегодня такого мировоззрения добиваются как раз холистическими практиками. Сережа назвал меня даосисткой (*смеется*), но, по сути, это означает, что ты счастлив

там, где ты. Как и у любого взрослого, у меня масса проблем, но я стараюсь сохранить это мироощущение, как в детстве, где нет времени и пространства, а есть глубокое осознание, что ты существуешь. И в этом заумного не больше, чем в моей любимой книге «Алиса в стране чудес». Просто страна чудес находится внутри каждого, но люди делают все, чтобы «взрослая» реальность разрушила это чувство единения со всем миром, которое само по себе и есть счастье.

Сергей, а вы в детстве о каких путешествиях мечтали?

Я особо не мечтал о путешествиях. Зато глобус был любимой игрушкой, и я на нем хорошо ориентировался. Потом его сменила карта мира, которую я знал наизусть. Ну и, конечно, приключенческая литература – я ее обожал. Дюма, Майн Рид, Жюль Верн уже в юношестве уносили меня далеко из Страны Советов.

Для кого вы создавали Holistic Travel?

Настя: Для тех, кто ищет новые пути для саморазвития и по- >

вышения качества своей жизни и здоровья. Но у человека должна быть сильная мотивация к честному разговору с самим собой и готовность к неожиданным открытиям в себе. Ведь айяваска – это «установка программы» на самообучение и самосовершенствование, а Holistic Travel не туристический бизнес, а целостная система, которую мы «подаем» в контексте красивого путешествия, и цель ее – обрести целостность и достичь единения с миром. А регион может меняться в зависимости от пожеланий группы. На нашем сайте есть вся информация: как принять участие в туре, какие они бывают, статьи профессиональных целителей и отзывы путешественников. Сначала нашими гостями были только друзья, потом друзья друзей, а теперь многие находят нас через сайт. Но это индивидуальный опыт, и представить его, не попав лично в этот нереальный мир, невозможно. Леса Амазонии – это примерно треть всего биологического мира Земли и невероятное собрание лекарственных трав. И «курундерос» «принимают» вас в первозданной среде, сначала очищают и изучают и только потом дают травы строго индивидуально. И это для нас они чудодейственные, а для них – простые, как аспирин. Само путешествие при этом совершенно не экстремальное: вы живете и передвигаетесь на борту первоклассных речных судов в фантастическом окружении амазонских джунглей.

Сергей: Принципиально невозможно описать, на что это похоже. Если говорить совсем просто, то это «Аватар», только в разы круче и происходит он с тобой в твоей реальной жизни. Не «запасть» на мощнейшую и хрупкую красоту этого волшебного мира невозможно. Людей меняет даже просто путешествие на Амазонку – встреча с миром, который и сам по себе очищает и потрясает. А в контексте практики принятия айяваски эффект увеличивается в разы: вы перестаете быть «продуктом цивилизации», чувствуете на себе огромную силу дикой природы и на несколько часов погружаетесь в условия, приближенные к первозданному – мы рекомендуем молчание и отказ от ужина перед ритуалом. Все это очищает от «оболочек» и позволяет встретиться с собой настоящим. И встречи эти бывают разные: отталкивающие – человека тошнит, он должен вычистить из себя то, что мешает жить; «все по барабану» – «я вообще ничего не ощутил»; но бывает и полное возрождение, и у каждого по-разному. Главный результат – победа над внутренним негативом или несвободой, обретение здоровья и свободы творить свою жизнь как хочешь.

Тема шаманства, колдовства, целительства очень запутана. Особенно в России, где спекуляции в этой сфере просто зашкаливают.

Сергей: У нас задумана целая серия фильмов «Целители мира», материал для которой собирался во всех странах, где мы были. Но нужно время для обобщения и придания формы этим эпизодам. Безусловно, сегодня есть конфликт между официальной медициной и богатейшими формами альтернативного или традиционного целительства. К сожалению, даже в среде «признанной» научной медицины очевиден их раскол по личным, часто коммерческим интересам, взаимная ревность и непризнание всего, что выходит за рамки официальных методов. Это печально, потому что мир становится все более дисгармоничным и болезненным, и нужно было бы объединить все позитивное, что есть в каждой методике. Для меня ясно одно: человек – целостное духовно-физическое существо, связанное каким-то образом с силами природы, космоса и так далее. Во все времена и во всех культурах были люди, накапливающие и практикующие знания об этом сложнейшем феномене. И во всех странах они называются по-разному. Шаманизм – это древнейшая форма таинств о человеке и мире, жизни и смерти, это тесно связано с религи-



озными представлениями и существует сейчас только у народов с сохранившимися патриархальными верованиями и традициями колдовства. А все названия типа «знахарь», «лекарь», «целитель», «курундеро» и тому подобное означают одно: эти люди знают, как использовать рациональное и иррациональное для улучшения состояния человека. Способов здесь сотни тысяч, и все они основаны на древних, не раз испробованных традициях. И есть страны, где все сферы медицины и традиционного целительства существуют в гармонии. Но, к сожалению, России, до этого, боюсь, далеко.

Настя: Именно поэтому мне хочется верить, что такие «первые ласточки», как Holistic Travel, помогут людям изменить личное и общественное сознание: прекратить слепо верить в «таблетки» и искать исцеления у тех, кто может научить, как его найти. А что до шаманизма, который в России звучит как обвинение в непросвещенности, то я убеждена, что все религии, мифы, поэзия, музыка вышли из древнейших традиций шаманизма, то есть общения с богом и силами природы.

Конечно, «курундеро» – это не колдун или шаман, а представитель местной традиции. Например, наш амазонский целитель Лучо, еще в молодости излечившийся от последней степени рака и посвятивший свою жизнь роли «курундеро». Среди них, к слову, немало и христиан. Но главное, о чем говорит наш с Сережей богатейший опыт, – благодаря «альтернативным» целителям уже очень внушительное количество людей не просто решили проблемы со здоровьем, а получили другое качество жизни, вышли на новую систему отношений с миром. Например, Сережа, страстный охотник с нереальным количеством трофеев, открыл в себе то, что позволило взглянуть на вещи по-другому: сегодня его главная деятельность направлена на защиту удивительного мира природы.

Сергей: Наши новые проекты посвящены уже не этнографическим путешествиям, а спасению уникальных животных. Сейчас мы почти закончили монтаж фильма в защиту слонов, который снимали три года, а следующий в этой серии уже заказан фондом «Амурский тигр» – это фильм в защиту тигров. **📺**

→ *Подобности:* holistictravel.net и yastrebfilm.com

Полный пакет обслуживания PRIME

Мобильное приложение PRIME - Ваш доступ к ключевым сервисам Клуба

- Личный кабинет с календарем забронированных услуг, возможностью создания и изменения запросов
- Возможность легкой оплаты услуг
- Удобный способ коммуникации с ассистентами
- Доступ к Программе лояльности PRIME

World Elite MasterCard

- Премиальная карта категории World Elite
- Удобный способ оплачивать услуги PRIME
- Считывание привилегий по программе лояльности PRIME при оплате товаров и услуг партнеров

PRIME ассистент

Команда высококвалифицированных специалистов готова выполнить любые Ваши запросы в сфере lifestyle management в режиме 24/7/365:

- Забронировать стол в самом востребованном ресторане в любой точке мира
- Найти и забронировать яхту, частный самолет или виллу
- Предоставить билеты и приглашения на самые значимые события культурной, спортивной и светской жизни
- Найти уникальные подарки Вашим близким
- Организовать праздник для Вашей семьи или коллег

PRIME Travel & Service

Мы не только организуем Ваше путешествие, но и обеспечим полное сопровождение в режиме 24/7 во время поездки.

Мы сделаем все возможное, чтобы Ваше путешествие было незабываемым и беззаботным:

- Разработаем индивидуальный маршрут
- Найдем и забронируем билеты, обеспечим для вас VIP обслуживание в аэропорту
- Забронируем лучшие апартаменты в легендарных отелях на уникальных условиях
- Повысим категорию номера до самой высокой
- Окажем визовую поддержку
- Сделаем для Вас Pre Check-in и Check-out и предупредим обо всех изменениях на маршруте
- Окажем помощь в решении любой сложной ситуации - от поиска багажа до вызова экстренной медицинской помощи

PRIME программа привилегий

- Клубная платежная карта
- Доступ к привилегиям более 700 партнеров*
- Лучшие в мире отели присвоили PRIME статус Preferred Partner и входят в уникальную коллекцию PRIME HOTEL COLLECTION**

+7 963 64 64 404
www.primeconcept.co.uk

Доступно в
App Store



* Среди партнеров PRIME: Mercury, Bosco di Ciliegi, «ДжамильКо», Crocus Group, «Аэрофлот», Novikov Restaurant Group, Ginza Project, World Class, Podium, Aldo Coppola и многие другие.

** Four Seasons Hotels and Resorts, Mandarin Oriental Hotel Group, The Ritz-Carlton, The Dorchester Collection, Fairmont, Raffles, Swissotel, Belmond, Starwood Hotels & Resorts, Rocco Forte Hotels и многие другие.

Mercury

Bosco di Ciliegi

ДЖАМИЛЬКО

Crocus Group

АЭРОФЛОТ

NOVIKOV GROUP

GINZA PROJECT

World Class

Podium

Four Seasons Hotels and Resorts

Four Seasons Hotels and Resorts

MANDARIN ORIENTAL

Dorchester Collection

BELMOND

MONTE CARLO

RAFFLES

STARS

Fairmont

swissôtel

HYATT

starwood



7 ДНЕЙ
17
ДАЙВОВ

Маршрут: → Атолл Северный Мале → Атолл Расду

МАЛДИВЫ

Мальдивы – Мекка не только фанатов безмятежного райского отдыха, но и увлеченных дайверов. В преддверии бесконечной зимы самое время планировать путешествие на яхте на Мальдивские острова.



→ Атолл Северный Ари → Атолл Южный Ари → Атолл Южный Мале

**Можно согласовать свой маршрут*



Яхта Crown

Crown построена потомственными корабельщиками мальдивского острова Иннамадху. Современный дизайн органично сочетается с функциональностью, а в отделке использованы тик и дуб, которые придают интерьерам восточный шарм.

- **Год постройки:** декабрь 2013-го
- **Длина:** 47 метров
- **Ширина:** 11 метров
- **Количество палуб:** 3
- **Материал корпуса:** дерево
- **Крейсерская скорость:** 14 узлов
- **Количество пассажиров:** 18
- **Навигация:** Navman GPS, картограф, JRC радар
- **Двигатель:** дизельный Cummins 800 HP
- **Опреснитель:** 2 опреснителя мощностью 700 л в час
- **Генераторы:** 2 бесшумных генератора Kohler мощностью 70 кВт
- **Номерной фонд:** 9 двухместных кают (3 каюты экстра-класса, 6 кают Superior, 1 каюта Standart). Королевские кровати, гардеробные, в ванных комнатах отдельная душевая и большая ванная. В Panogatic View и Golden Retreat есть большой балкон
- **Караоке-рум**
- **Ресторанная зона**
- **Массажный салон.** Признанным экспертом в сфере спа-процедур считается Дипа
- **Бар**
- **Джакузи** на 8 человек
- **Открытый и закрытый лаунж**

День 1

➤ **Дайв 1: Курумба, атолл Северный Мале.** Один из первых дайв-курортов на Мальдивах, домашний риф Курумба уходит на глубину 25–30 метров. Кораллы, растущие на древних вулканических горах, рифовые рыбы, губки, платаксы, флейторилы... В небольших углублениях можно найти австралийских каранксов (тарпоны), которых рыбаки часто используют в качестве наживки. Погружение простое, подходит новичкам.

День 2

➤ **Дайв 2: Банана Риф, атолл Северный Мале.** Названием риф получил из-за своей формы. Тело его испещрено выступами и рытвинами, в которых полно рыбы и мягких кораллов. Восточные сладкогубы, гигантские рыбы-белки и ложные мавританские идола. Когда течение набирает силу, возле больших выступов может здорово «трясти».

➤ **Дайв 3: Куда Хаа Тила, атолл Северный Мале.** Считается одним из самых живописных и обязательным для посещения. Нырять тут лучше в сильных течениях.

➤ **Дайв 4: Расду Мадивару, атолл Расду.** Один из самых красочных рифов. Погружаться лучше во время северо-восточного муссона, когда течения набирают силу и изменяют направление к атоллу. Дайв начинается от внешнего края острова Мадивару к середине канала. По пути встречаются серые рифовые и белоперые акулы, шишколобые губаны, скаты-орляки, каранксы и тунцы.

День 3

➤ **Дайв 5: Биг Блу, атолл Расду.** На Биг Блу погружение начинается в 6 утра – это лучшее время, чтобы увидеть кружащих на глубине акул-молотов.

➤ **Дайв 6: Кан Тила, атолл Северный Ари.** Длинный узкий риф с коралловыми рыбами, серыми рифовыми акулами, белоперыми акулами, скатами-орляками, групперами и шишколобыми губанами.

➤ **Дайв 7: Батала Тила, атолл Северный Ари.** Маленький риф, где мало больших рыб, но есть вероятность увидеть белоперых акул, скатов-орляков



ВЫБОР PRIME CONCEPT

РЕСТОРАНЫ



Aragu

Авторский ресторан на Velaa Private Island был создан обладательницей звезд «Мишлен» шеф-поваром Аделин Гратгар. На кухне она ловко миксует минимализм с акцентом

на чистом вкусе отдельных продуктов и чувственность, сосредоточенную на волнующих сочетаниях ингредиентов.

Tavaru

На том же острове в бутик-ресторане Tavaru творят чудеса на базе китайской, корейской и японской кухни. Но приплыть сюда стоит еще и ради дизайна — он здесь служит источником отдельного удовольствия.

Velaa Private Island. P.O. BOX 2071, Noonu Atoll
velaaprivateisland.com

Lonu

Начать вечер можно с аперитива в баре на крыше — вид на океан потрясающий. Меню ресторана, итог многолетних поисков Люка Мангана, —



сочетание лучших местных продуктов с экзотическими акцентами

Востока и Запада.
Amilla Fushi,
Baa Atoll, Maldives
amilla.mv

Reethi

Эклектичное меню, в котором кулинарные акценты тихоокеанской Азии ловко сочетаются со средиземноморской классикой. Прозрачные стеклянные стены на кухне позволяют посетителям наблюдать за процессом создания

блюд от начала и до конца.

Местную винотеку можно арендовать для закрытого мероприятия. Выбор вин тоже, к слову, превосходный.

Tapasake

В том же отеле One&Only Reethi Rah находится любопытный ресторан современной японской кухни, где блюда подают маленькими порциями в стиле тапас, с подборкой авторских коктейлей на основе саке.

North Malé Atoll
reethirah.ooresorts.com

и луциана. Риф уходит на 30 метров, но самое интересное сосредоточено на глубине 10 метров — акулы-няньки и бородавчатки, скрывающиеся среди камней и водорослей.

➤ **Дайв 8: Маая Тила, атолл Северный Ари.** Погружаются тут таким образом, чтобы постепенно дрейфовать вниз по течению. На рифе можно спокойно провести целый, а затем остаться для ночного погружения — он для этой цели считается лучшим. На глубине можно будет рассмотреть белоперых рифовых акул, а на верхушке найти осьминога и бородавчатку. Также тут водятся креветки-чистильщики, прозрачные морские иглы и другие редкие, существа.

День 4

➤ **Дайв 9: Гафса Тила, атолл Северный Ари.** Разноплановый сайт, где обитает множество рыб — акулы, косяки каранксов и тунца, стаи луцианов.

➤ **Дайв 10: Фиш Хед, атолл Северный Ари.** Народную любовь сайту обеспечивают серые рифовые акулы, белоперые рифовые акулы, шишколобые

губаны и разнообразные океанические рыбы. Правда, с тех пор как его объявили заповедной зоной, кормить акул категорически запрещено.

➤ **Дайв 11: Лавли Тила, атолл Северный Ари.** Две коралловые «головы» с яркими мягкими кораллами, гигантские сладкогубы и белоперые рифовые акулы. На верхушке рифа стоит задержаться перед всплыванием и рассмотреть многочисленные твердые кораллы.

День 5

➤ **Дайв 12: Кударах Тила, атолл Северный Ари.** Верхушка рифа лежит на глубине 14 метров — там начинаются отвесные дроп-оффы, уходящие на 20–25 метров вниз. На западной стороне редкие подводные скалы, в северной части сайта — небольшой каньон, а на восточном краю — большая длинная пещера. Помимо акул здесь много крупных океанических рыб, радужная макрель, большие барракуды, синеперые каранксы и тунцы.

➤ **Дайв 13: Маамигили, атолл Южный Ари.** Если добраться туда, где стенка на глубине 30 метров встречается

с песчаным дном, начинается шоу. Большие скаты-орляки, гигантские манты, барракуды и тунцы с белыми луцианами. К тому же велика вероятность увидеть китовую акулу.

➤ **Дайв 14: Броукен Рок, атолл Южный Ари.** Скала с двухметровым каньоном, который делит сайт на две части — с запада на восток. Глубина и сильные течения привлекают обычно опытных ныряльщиков.

День 6

➤ **Дайв 15: Жирадху Канду, атолл Южный Мале.** Этот дайв-сайт славится мощным приливом, и это стоит иметь в виду.

➤ **Дайв 16: Кокоа Корнер.** Популярным сайт сделали акулы. Пожалуй, если вас интересуют именно они, погружение здесь — абсолютный маст.

День 7

➤ **Дайв 17: Эмбудху Канду, атолл Южный Мале.** На участке в два километра дайв-сайты не похожи друг на друга. В южной стороне канала затяжной дрейф под названием Эмбудху Экспресс.

PRIME beauty



LANCÔME Hypnose Palettes

Бренд с завидной регулярностью привлекает к работе над коллекциями макияжа представителей мира моды и искусства. Этой осенью приглашение к сотрудничеству с энтузиазмом принял Антони Ваккарелло, до момента создания собственного бренда успевший поработать с Карлом Лагерфельдом и Донателлой Версаче. Результатом новой коллаборации стали сразу три палетки теней Hypnose Palettes. Каждая выдержана в авторском стиле Ваккарелло и представляет контрастное сочетание темных оттенков и мерцающих отблесков металика.

Петровка, 10

Тренд: синий цвет
В МАКИЯЖЕ ВСЕ ЧАЩЕ
НАСТУПАЕТ «НА ПЯТКИ»
ЧЕРНОМУ. В ЭТОМ СЕЗОНЕ
ОН СНОВА ОСОБЕННО
АКТУАЛЕН



DOLCE & GABBANA Velvet Mimosa Bloom и Velvet Exotic Leather

Сразу два новых аромата пополнили парфюмерную коллекцию Dolce & Gabbana Velvet Collection. Один из самых женственных цветов – мимоза – лег в основу первой композиции Velvet Mimosa Bloom. Доменико Дольче признался, что именно он в большей степени ассоциируется у него с родной Сицилией. Туалетная вода получилась нежной и утонченной. Второй аромат, напротив, мужественный и многогранный. Velvet Exotic Leather – это аромат кожи в чистом виде. Тот самый, который так любит Стефано Габбана.

ЦУМ, Петровка, 2



CHRISTIAN DIOR Elixir Precieux

Сразу четыре масляные эссенции Elixir Precieux – Oud, Ambre, Musc и Rose – пополнили коллекцию ароматов La Collection Privée Christian Dior. Главный парфюмер Дома Dior Франсуа Демаши усилил и довел до абсолютного совершенства каждую из одноименных нот. Парфюмерное масло идеально как для самостоятельного нанесения на так называемые зоны пульса – запястья, сгиб локтя, декольте, – так и для усиления звучания других любимых ароматов. К примеру, Rose по-новому раскрывает Bois d'Argent, а Ambre – чувственность New Look 1947.

«Рив Гош», ТЦ «Цветной», Цветной б-р, 15, стр. 1

Факт: главное достоинство масляных эссенций в том, что они всегда и на всех раскрываются по-разному



CLE DE PEAU BEAUTE Synactif

О японских традициях ухода за кожей слагаются легенды, а основной принцип – одновременное использование усиливающих действие друг друга средств – мы давно взяли на заметку. Новая линия Synactif, состоящая из пяти взаимодополняющих средств, направлена на оптимизацию работы лимфосистемы. Каждый из продуктов отвечает за то, чтобы укрепить лимфатические сосуды, обогатить кожу питательными веществами и кислородом, а также повысить ее иммунитет.

ЦУМ, Петровка, 2



CELLCOSMET CellEctive CellLift Cream

Новый клеточный крем-лифтинг творит настоящие чудеса. Благодаря сразу нескольким активным комплексам, входящим в его состав, он не только повышает упругость и плотность кожи, но и добавляет ей сияния. Создатели обещают, что он превосходно справится с коррекцией овала лица и восстановлением объема тканей. Последнее – само по себе серьезное заявление. А чтобы сложилась полная картина, остается только добавить, что этот революционный крем учитывает абсолютно все гормональные особенности женской кожи.

Ile De Beaute, Маросейка, 9/2



ESTÉE LAUDER Modern Muse Le Rouge

Какая женщина не мечтает всегда быть в центре всеобщего внимания? Старший вице-президент по разработке ароматов Estée Lauder Карин Кури уверяет, что с парфюмом Modern Muse Le Rouge сделать это проще простого. А как иначе, если новый аромат – ода красному цвету? Подход этот, кстати, весьма нетривиален – конкретному оттенку парфюмы посвящают нечасто. А чтобы наилучшим образом передать глубину и яркость красного, в композицию были включены ноты розы, зрелых фруктов, бархата и ванильного крема.

Articoli, ГУМ, Красная пл., 3

Текст Юлия Кудрявцева

ФИЗИКА ТВЕРДЫХ ТЕЛ

Как известно, именно в межсезонье организм начинает давать сбои и откуда ни возьмись проявляются самые разные недомогания. Поэтому именно осень – идеальное время для полной диагностики организма. Вариаций на тему check-up великое множество, но есть места, где исполнение неизбежно будет на самом высоком уровне.



Аликанте, Испания

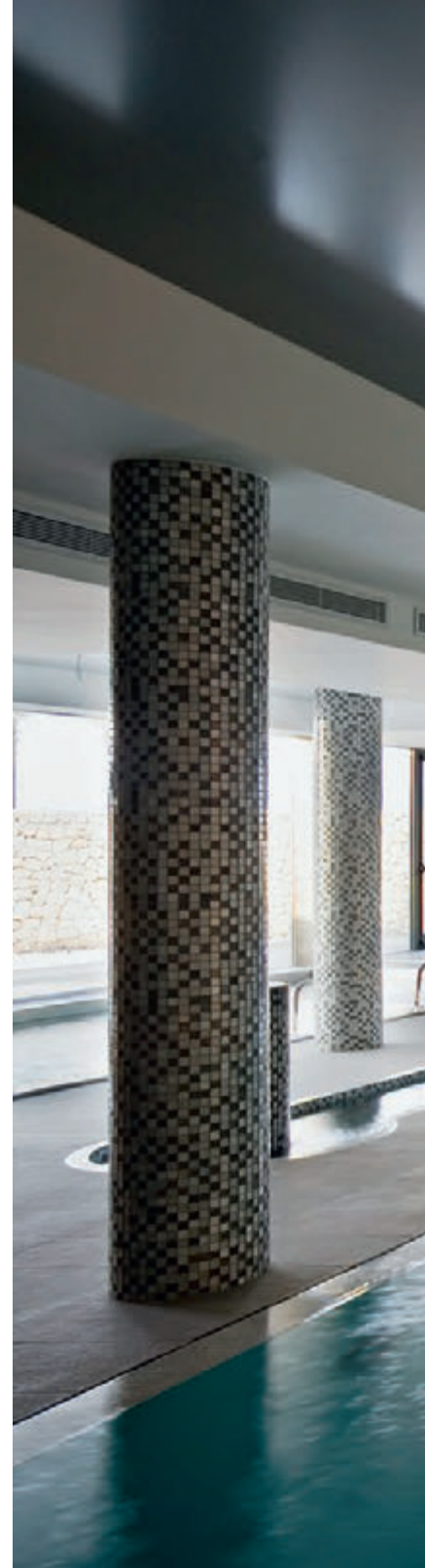
SHA Wellness Clinic

На сегодняшний день это одно из самых популярных в мире мест, где помогают справиться с серьезными проблемами. Говорят, из Москвы туда прилетает масса людей, горящих желанием пройти программу «Борьба с курением». И все потому, что многие медийные персоны, боровшиеся с этой привычкой не один год, избавились от нее за неделю пребывания в клинике.

Но это далеко не единственный повод отправиться в SHA – никто не мешает поехать хоть на курс похудения, хоть за нормализацией сна, а параллельно пройти полную диагностику организма. Интересных моментов два. Во-первых, готовых программ не существует – все очень персонализировано. Еще до прибытия в клинику вас попросят заполнить анкету, в которой необходимо будет рассказать обо всем «багаже» собственных болезней, а также о состоянии здоровья ближайших родственников. А к вашему появлению уже подготовят персональную программу обследования. Единственное, что будет в ней неизбежно, – посещение офтальмолога. Это вторая особенность выявления заболеваний на ранних стадиях в этом заведении.

Научно доказано, что, к примеру, по тому, как выглядит глазное дно, можно определить начальную стадию сахарного диабета – ту самую, которую невозможно диагностировать в процессе ни одного другого обследования, – состояние сосудов и предрасположенность к тем или иным заболеваниям сердца. Разумеется, это под силу лишь настоящим гуру офтальмологии. Которые, собственно, и ведут прием в этой клинике.

shawellnessclinic.com



→ Перелет: Москва – Аликанте – Москва от 94 409 р. (пересадка в Амстердаме, прямые рейсы есть только в сезон)

• От Аликанте – 62 км



ЛЮБОПЫТНО

В Японии обязательная ежегодная программа диагностики организма непременно включает в себя посещение специалиста по здоровому питанию. С недавнего времени помимо контроля веса последний обязательно измеряет объем талии. И если стрелка на весах стоит на месте, а объем талии увеличивается, врач немедленно просит пересмотреть диету.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



Баден-Баден, Германия

Brenners Park-Hotel & Spa

Это одно из первых в Европе мест, где стали проводить подобного рода диагностику. И до сих пор проводят – на базе более чем авторитетной клиники Prevent со всей немецкой педантичностью и скрупулезным вниманием к деталям.

Все составляющие двух-трехдневного обследования проверены годами и доведены до совершенства. Если говорить о специализации местных чудесников, то в первую очередь стоит отметить ортопедов – они творят настоящие чудеса. Также отдельного упоминания достоин Херри Коних, специалист по регенеративному лечению и детоксикации, который прославился благодаря успешному проведению биологической терапии злокачественных опухолей. А гинеколог Петра Дем не только четко диагностирует причины бесплодия, но и устраняет их при помощи акупунктуры и других нетрадиционных медицинских практик.

Полный check-up и при необходимости курс лечения здесь можно пройти одновременно с курсом спа-процедур или детоксикации организма. Особого внимания заслуживает программа Brenners Organic Detox, которая включает персонализированное специальное питание, занятия спортом и ежедневные процедуры, способствующие очищению организма.

brenners.com



→ Перелет: Москва – Франкфурт-на-Майне – Москва от 54 390 р.
• От Франкфурга-на-Майне – 169 км



Москва, Россия

Для тех, кто не располагает временем летать по миру ради диагностики или восстановления здоровья, есть прекрасные альтернативы буквально в пешей доступности.

А также: клиника известна своими стоматологическими услугами clinic.kraftway.ru

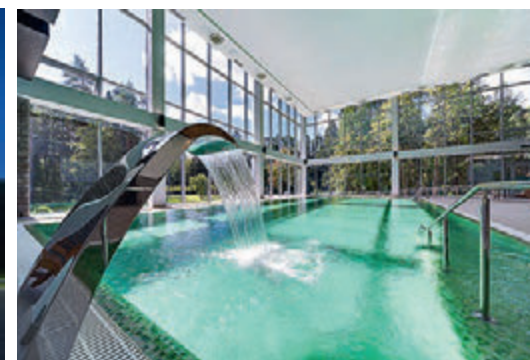
Kraftway

Многим непросто поверить, что иногда с проблемой, одолевающей годами, можно справиться при помощи обычных гомеопатических капель. Хотя в данном случае речь не о совсем «обычных». В кабинете биоэнергетической медицины клиники Kraftway над ними колдует врач с многолетней практикой и опытом работы в США Евгений Нуль. Чтобы составить идеальную формулу, он проводит диагностику с использованием чудо-машины SSAS-Professional. Она способна выявить повышенную чувствительность к химикатам, аллергические реакции на продукты, медикаменты и даже украшения, а также органы и системы организма, ослабленные болезнью и стрессами. Основываясь на полученной информации, Евгений разрабатывает индивидуальную схему лечения. Причем занимает весь процесс не более двух часов.

Бонус: из окон всех номеров открываются умиротворяющие виды на лес, а в сьют делюкс есть собственная процедурная комната. verbamayr.ru

Verba Mayr

О концепции превентивной медицины, разработанной более ста лет назад австрийским врачом-исследователем Францем Майером, ходят легенды. Суть ее сводится к тому, что для восстановления организма, укрепления иммунитета и улучшения самочувствия необходимо оздоровить и очистить кишечник. И делать это хорошо в стенах специализированного лечебного заведения. Тем более что в 30 км от Москвы открылся австрийский центр здоровья Verba Mayr, в котором можно пройти комплексные программы, в основе которых, собственно, метод Майера. Рассчитана каждая из них на 7, 14 и 21 день соответственно. Приятный бонус: независимо от времени, проведенного в клинике, вам сделают диагностику организма, по итогам которой и назначат специализированный курс процедур, физических активностей и питания.





→ Перелет: Москва – Милан – Москва
от 52 151 р.

• От Милана – 347 км

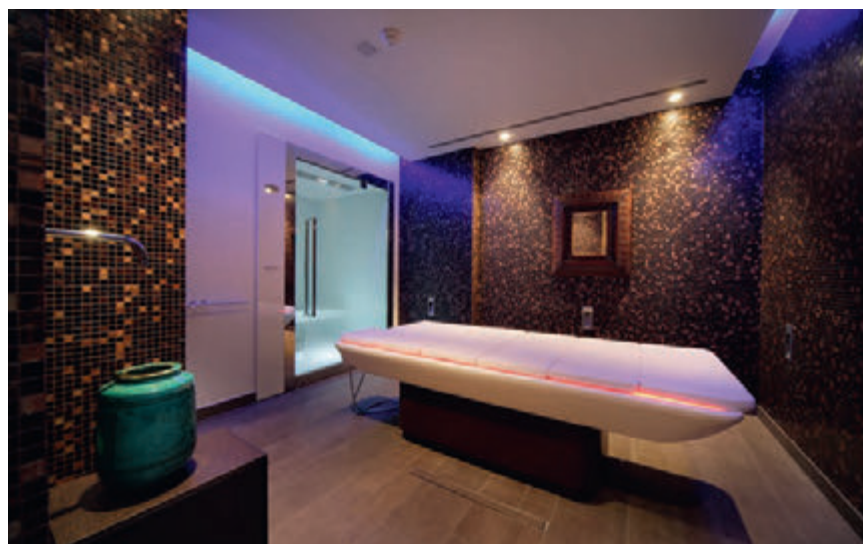
Мерано, Италия

Espace Henri Chenot

Самого Анри Шено справедливо считают гурю детокса, а в его клинику едут обычно именно за очищением организма. Однако немногие знают, что доктор также и превосходный диагност – недаром много лет он провел в Тибете.

Одна из свежих историй в очередной раз подтверждает его талант. На прием к доктору попал молодой человек с лишним весом. Они долго обсуждали возможные способы борьбы с отравлявшими жизнь килограммами. А в заключение доктор настоятельно порекомендовал пациенту обратиться к стоматологу и сделать рентген зубов мудрости. На то, что с ними в ближайшее время могут возникнуть серьезные проблемы, ему указали... щеки молодого человека. Последний отнесся к совету скептически: в Москве его наблюдал именитый стоматолог, зубы мудрости не давали о себе знать, да и полное лицо при излишнем весе – явление не то чтобы редкое.

Однако червь сомнений все-таки съедал его изнутри и по прибытии в Москву он сделал рекомендованное обследование. Каково же было изумление его лечащего врача, когда и с правой, и с левой стороны в обозначенных Шено местах были обнаружены гигантские кисты,



способные разорваться в любой момент. И это лишь одна из тысячи историй.

Записываться на check-up отдельно смысла нет – перед прохождением любой из программ вам сделают все необходимые анализы и оценят, как работает организм. В чем действительно необходимо удостовериться заранее, так это в том, что во время вашего пребывания в клинике будет сам Анри Шено. А после просто записаться к нему на прием. Будьте готовы, что приняв вас с результатами обследований – а он непременно попросит пройти предварительные обследования еще в Москве, – Шено расскажет о своих опасениях, даст рекомендации и... направит на основное лечение к другому доктору. В бесценной базе доктора Шено огромное количество узкопрофильных врачей и клиник, раскиданных по всему миру.

А еще всем своим постоянным клиентам доктор Шено рекомендует каждый приезд делать скан костей. Он придерживается мнения, что остеопороз – главный бич нашего тысячелетия. Однако если обнаружить его удастся на ранней стадии, шансы скорректировать проблему увеличиваются в разы.

palace.it



Каффы: БЕЛОЕ ЧЕРНЕНОЕ ЗОЛОТО,
ИЗУМРУДЫ, БРИЛЛИАНТЫ
Серьги: БЕЛОЕ ЗОЛОТО,
ИЗУМРУДЫ, БРИЛЛИАНТЫ



Арпита Навлаха: «ЕДИНСТВЕННОЕ ПРАВИЛО, КОТОРОМУ Я СЛЕДЮЮ, – БЫТЬ ВЕРНОЙ СЕБЕ»



ДИЗАЙНЕР
ЮВЕЛИРНОГО
БРЕНДА SUTRA

Каффы: РОЗОВОЕ
ЗОЛОТО, БЕСЦВЕТНЫЕ
И КОРИЧНЕВЫЕ
БРИЛЛИАНТЫ

Серьги: РОЗОВОЕ
ЗОЛОТО, АМЕТИСТЫ,
КОРАЛЛЫ,
БРИЛЛИАНТЫ



Вы много путешествуете? Да, но чаще всего по работе. Хотя эти путешествия все равно приносят вдохновение. Например, на Мальдивах меня вдохновил океан – у него потрясающий цвет и он так сияет! Так в моей коллекции появилось кольцо с большим синим камнем. Но больше всего меня вдохновляют драгоценные камни сами по себе. Мы с мужем, который отвечает за продажи и маркетинг, путешествуем по миру именно в поисках камней, поэтому танзаниты у нас – из Танзании, янтарь – из Колумбии, турмалины – из Афганистана, а кораллы – из Италии.

То есть Sutra – это семейный бизнес? Да. Мы оба из семей ювелиров, и познакомились в Американском геммологическом институте. А наша дочь уже обожает придумывать украшения! Ей всего три споловиной года, но она уже знает все камни и чувствует формы.

И что ей больше всего понравилось в вашей последней коллекции? Разумеется, ее любимый цвет розовый (*смеется*). Поэтому ей нравятся все украшения с розовыми кораллами.

Мода сегодня живет под девизом «правил не существует». Ювелирное дело более консервативно. Какие правила по-прежнему актуальны? У нас очень яркие украшения, и единственное правило, которому мы следуем, – быть верными самим себе.

А что насчет правил, как и когда носить украшения? Здесь мы тоже против правил. Вы можете надеть крупные яркие серьги и на воскресный бранч, и на пляж – я уверена, что любые драгоценности можно носить в любое время суток и в любом месте.

А сколько украшений вам нужно в путешествии? Пять-шесть. Два комплекта колец и сережек и, например, броское кольцо, которое вообще не требует никаких дополнений.

Уже знаете, куда отправитесь в следующий раз? Надеюсь, это будут Гавайи. А вообще я мечтаю увидеть Северное сияние и побывать в Австралии и Южной Америке. **☞**

PRIME

ВЕЩИ

Деталь: ФИОЛЕТОВЫЙ
РЕМЕШОК ПО ЦВЕТУ
НАПОМИНАЕТ АМЕТИСТ —
ГЛАВНЫЙ КАМЕНЬ
ЮВЕЛИРНЫХ УКРАШЕНИЙ
IMPERIALE



CHOPARD

Коллекция Empress Jewellery Box

Элегантные модели Imperiale давно стали узнаваемым символом женских часов Chopard. Их отличают клиновидные стрелки и искусная гравировка по перламутровому циферблату, навеянная традиционной вышивкой на бархатных подушках для регалий. Imperiale Empress Jewellery Box – еще одно королевское творение Chopard. Корпус из белого или розового золота украшен багетными бриллиантами, а декоративный мотив воплотился в ажурную решетку поверх циферблата, усыпанную бриллиантами. Сквозь нее видны золотые римские цифры и стрелки-кинжалы. Широкий ремешок изготовлен из фиолетового дамасского шелка с вышитым узором Imperiale.

Третьяковский пр-д, 7

BOVET Amadeo Fleurier Tourbillon Virtuoso IV

Представленный в 2013 году турбийон Virtuoso стал гордостью Дома Bovet и одной из самых популярных моделей. В 2015-м на базе этих часов вышла новая модель под названием Virtuoso IV. Для индикации времени использованы «прыгающий час» и ретроградная минутная стрелка. Механизм скелетонизирован, а мостами и платинами ему служат выточенные вручную мастерами Дома скульптурные лошади, слоны, голуби или ангелы. Создается ощущение, что именно они поддерживают само окошечко с «прыгающим часом». Корпус-трансформер диаметром 44 мм изготавливается из красного или белого золота.

Da Vinci, Смоленская пл., 3

Деталь: РЕМЕШОК СДЕЛАН
ИЗ ПРОШИТОЙ ВРУЧНУЮ
КОЖИ АЛЛИГАТОРА



VOLVO XC-90

Гордостью нового Volvo XC-90, недавно представленного публике, станет новая встроенная аудиосистема от британской компании Bowers & Wilkins с мощными высокопроизводительными динамиками с минимальным искажением звука. Технологии для динамиков разрабатывались с расчетом на самых взыскательных покупателей. Система представлена 12-канальным усилителем компании Harman класса D мощностью 1400 Вт, который обслуживает 19 динамиков. А еще одно ее инновационное преимущество – вентилируемый сабвуфер. Он встроен в салон автомобиля, в то время как традиционные корпусные сабвуферы крепятся как отдельный компонент аудиосистемы.

volvocars.ru



MB&F Arachnophobia

Компания MB&F продолжает праздновать десятилетие, представляя сюрприз за сюрпризом. Последним стали интерьерные часы Arachnophobia. Их можно поставить на стол, прикрепить на стену или выпрямить все восемь ног и превратить в настольные. Максимальная высота часов – 203 см, вес – почти 2 кг. Ноги-трансформеры отливаются из латуни (у позолоченной версии) или алюминия (для черной модели). Механизм с фирменной индикацией часов и минут изготовлен известной компанией L'Épée 1839, он имеет ручной завод и 8-суточный запас хода.

Третьяковский пр-д, 7



STEFANEL

Коллекция осень-зима 2015/16

В этом сезоне бренд придерживается своей традиционной эстетики, предлагая элегантный смелый кэжуал, в основе которого – грамотное сочетание ретроспортивного и современного повседневного стиля с яркими акцентами в стиле 70-х. Из материалов в коллекции преобладают кашемир, шерсть, альпака и чесаный мохер. Разные по фактуре и объему, они позволяют комбинировать вещи и создавать яркие контрастные образы. Например, актуальные в этом сезоне брюки-кулоты идеально дополнит длинный свитер крупной вязки и пальто из тонкой шерсти.

ТЦ «Атриум», Земляной Вал ул., 33



BELL & ROSS BR S

Создатели стильных авиационных часов Бруно Беламиш и Карлос Россини отметили в этом году первое десятилетие сотрудничества и наконец-то обратили внимание на дам. Первые женские часы сделаны по концепции бортовых часов и имеют две вариации. У BR S Grey Camouflage серый перламутровый циферблат с камуфляжным рисунком, у BR S Ceramic – традиционный черный. Корпуса сделаны из стали и керамики, уменьшены до 39 мм в диаметре, роскошные версии инкрустированы по ободку 66 бриллиантами общим весом 0,99 карата. Часы можно носить на керамическом браслете, каучуковом или атласном ремешке.

Третьяковский пр-д, 7



UOMO COLLEZIONI Icon by Johnny Manglani

Бренд представил линию аксессуаров из карбона и кожи, в которую вошли дорожные чемоданы, портфели, портмоне и визитницы. Благодаря новым технологиям и материалам привычные вещи приобрели удивительные свойства. Корпус и телескопические ручки карбонового чемодана, например, выполнены из карбона в имитирующем фактуру твида новом переплетении, а металлические узлы напечатаны на 3D-принтере из авиационного алюминия. Колеса из каучука абсолютно бесшумны. Внутри чемодана есть кофры для упаковки вещей. Представлены чемоданы эксклюзивно в Uomo Collezioni.

Петровка ул., 23



Тренд: СЕРЕБРО — ОДИН ИЗ САМЫХ АКТУАЛЬНЫХ МЕТАЛЛОВ ЭТОГО СЕЗОНА

STEPHEN WEBSTER Superstud

Серебряную коллекцию этого года отличает изысканный минимализм и нестандартные дизайнерские решения. Линия Superstud представлена кольцами-кастетами, массивными колье, серьгами с шипами, браслетами-манжетами. Оправа из родированного и полированного серебра обрамляет крупные кристаллы лунного камня и фиолетового кошачьего глаза, аметиста, бирюзы и белого перламутра. А линия Jewels Verne, навеянная приключенческим романом Жюль Верна, пополнилась кольцами с кабашонами из белого перламутра, серого обсидиана, голубого сапфира.

Малая Бронная ул., 21/13

BANG & OLUFSEN

BeoLab 90

Bang & Olufsen в честь своего 90-летия сделали подарок любителям безупречного звука. В акустической колонке BeoLab 90 воплощено множество инноваций. Она оснащена новой технологией Active Room Compensation, компенсирующей звук в зависимости от влияния комнаты, мебели и места прослушивания. Также в ней есть уникальная функция Beam Width Control, позволяющая менять ширину пучка звука для прослушивания в различных ситуациях. Можно изменять и характеристики прослушивания, выбирая специальные настройки «лучшее место» или «вечеринка во всей комнате» всего одним прикосновением к кнопке.

Смоленская ул., 3



TIFFANY & CO

CT 60

Компания Tiffany & Co обновила знаменитую коллекцию CT 60, представив хронограф в стиле винтаж. Часы созданы по образу и подобию часов Tiffany & Co, которые были преподнесены в качестве подарка на 63-й день рождения президенту США Фракингу Делано Рузвельту в 1945 году. Механизм швейцарский автоматический. Хронограф оснащен 30-минутным счетчиком. Запас хода составляет 42 часа. Циферблат отделан узором «Солнечные лучи» коричневого цвета, накладные цифры позолочены. Корпус диаметром 42 или 40 мм изготовлен из розового золота или стали. Часы предлагаются на коричневом ремешке из кожи аллигатора.

Петровка ул., 2



Факт: часы для путешествий стали специализацией модного Дома



LOUIS VUITTON

Escale Time Zone

Escale Time Zone – незаменимый инструмент для путешественника. Механизм, изготовленный на мануфактуре La Fabrique du Temps, по-новому интерпретирует функцию мирового времени. Циферблат по внешнему контуру украшен яркими геометрическими рисунками по типу тех, что клиенты использовали для персонализации сундуков, между ярких пиктограмм расположены клетки с буквенными обозначениями городов из 24 часовых зон. Центральная минутная стрелка и треугольная часовая показывают местное время, а диск с 24 делениями поможет определить время в любом из городов, обозначенных на разноцветном кольце. Корпус диаметром 39 мм изготовлен из стали.

Столешников пер., 10/18



Four Seasons Orlando at Walt Disney World Resort

Окруженный лесами и озерами, курорт находится в самом центре парка Дисней. За ежевечерним фейерверком в Magic Kingdom можно наблюдать из ресторана Сара за стейками и тапасами или из своего номера, если вы забронировали Park View. Номера приятно удивят размерами, а Royal Suite с девятью спальнями готов вместить даже очень большую семью. В детском «уголке» Explorer Island на два гектара есть семейный бассейн, водопады и специально обученный персонал, которому детей 4–12 лет можно оставить на целый день. Взрослым тоже есть чем заняться: бассейн adults only, большой спа-центр, фитнес-зал с окнами в пол и гольф на 18 лунок.

fourseasons.com

Бонус: возможность заказать билеты во все парки Дисней на ресепшн и бесплатный трансфер до них

США, Орландо

→ Перелет: Нью-Йорк – Орландо – Нью-Йорк от 85 400 р.





Бонус: за углом
Центральный парк,
куда всегда приятно
отправиться
на утреннюю пробежку

США, Нью-Йорк

The Plaza

С 1907 года отель не раз менял владельцев и сейчас управляется группой Fairmont. Он успел получить статус национальной достопримечательности и стать местом действия самых разных фильмов: от «К северу через северо-запад» и «Крокодил Данди» до сериала «Сплетница». А в честь серии детских книг «Элоиза» про девочку, которая жила в «Плазе» со своей няней, в отеле сделали розово-черно-золотой The Eloise Suite. Остальные 282 номера и 101 люкс выполнены в классическом стиле. Позавтракать можно в утопающем в зелени The Palm Court, а взбодриться перед длинным вечером – в Champagne Bar. На минус первом этаже находится The Plaza Food Court, где на ланч собирается местная публика.

theplazany.com



→ Перелет: Москва – Нью-Йорк – Москва от 214 545 р.



ЧЕМ ЗАНЯТЬСЯ


1 ноября

Нью-йоркский марафон

50 тысяч бегунов, два миллиона зрителей – это ежегодный праздник спорта, который проходит в Нью-Йорке с 1970 года.

24 ноября

Концерт Стиви Уандера

Музыкант выступит на Мэдисон-сквер-гарден с программой Stevie Wonder: Songs in the Key of Life Performance. 

Дубай,
ОАЭ

Madinat Jumeirah

На курорте Madinat Jumeirah в 2016 году откроется роскошный пляжный отель Jumeirah Al Naseem на 430 номеров. Он будет расположен рядом с Jumeirah Mina A'Salam на самом протяженном в городе частном пляже с видом на легендарный отель-парус Burj Al Arab Jumeirah. Пышные сады, три больших бассейна, доступ к частному пляжу, французские панорамные окна и просторные террасы во всех номерах и люксах отеля. Также в этом году курорт возобновляет детокс-программы в спа-центре Talise Spa – практика йоги, мастер-классы по здоровому питанию и оздоровительные процедуры. Но приятные новости на этом не заканчиваются – площадка для мероприятий под открытым небом была расширена. Теперь Fort Island на 1750 кв. м – крупнейшая в ОАЭ площадка такого рода и отличный плацдарм для крупных стратегических целей: банкетов и свадеб, выездных конференций и дней рождений, выставок и фестивалей.

jumeirah.com





ЧЕМ ЗАНЯТЬСЯ

6 ноября

Забег ActiveLife Electric Run Dubai

Тысячи бегунов в красочных одеждах с неоновыми элементами и светящимися гаджетами примут участие в ночном забеге на 5 км, который в этом году впервые пройдет в Дубае.

10–12 декабря

Курс детокс-йоги в Talise Spa

Идеальный способ вырваться из безумного ритма городской жизни и выровнять баланс душевных и физических сил. В программе – различные виды йоги, практика на закате, посещение инфракрасной сауны и мастер-классы по приготовлению детокс-соков.



→ Перелет: Москва – Дубай – Москва от 118 240 р.

ГДЕ ЕСТЬ

Novikov Restaurant & Bar

Кулинарные традиции Азии сливаются с современными тенденциями, а из фирменных позиций представлены утка по-пекински, запеченный королевский краб с васаби и тартар из тунца торо с икрой.

Адрес: Sheikh Zayed Road, 39

Reflets by Pierre Gagnaire

Легендарный Пьер Ганьер предлагает авторское видение шедевров французской кухни в интерьерах, украшенных произведениями искусства и люстрами из муранского стекла.

Адрес: InterContinental Dubai Festival City, Festival Blvd

Coza

Первый на Ближнем Востоке филиал знаменитого лондонского ресторана, создающего уникальный образец перуанской и латиноамериканской кухни.

Адрес: Four Seasons, Jumeirah Road

PRIME ВЫБОР

ISAF Rolex World Sailor of the Year

САНЬЯ, КИТАЙ

10 ноября в китайской Санье состоится ежегодная церемония награждения лучших яхтсменов года. Награда была учреждена Международной федерацией парусного спорта в 1994 году, а с 2001-го ее официальным спонсором выступает компания Rolex. Эта награда – главный трофей, который может получить яхтсмен в знак признания его достижений за 12 месяцев. В этом году срок отсчитывался с 1 сентября 2014-го по 31 августа 2015-го. Церемония проходит в рамках конференции Международной федерации парусного спорта, а победители определяются голосованием более 130 членов ISAF, представляющих разные страны. По итогам голосования вручаются две награды: одна для женщин, другая – для мужчин.
sailing.org



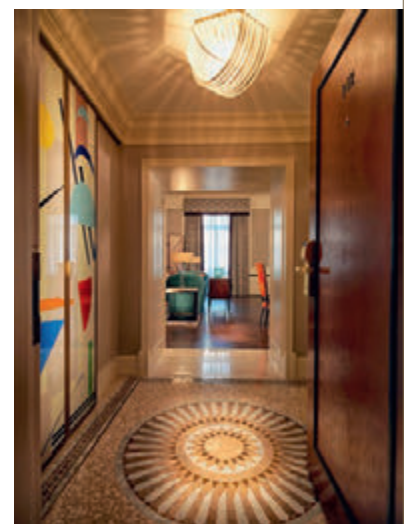
Гордость: среди пяти претенденток на женскую награду – 18-летняя Елена Калинина из России

«Гранд Отель Европа»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

Накануне своего 140-летия «Гранд Отель Европа» открыл президентское крыло, в котором расположены самые большие в городе президентские апартаменты и пять новых люксов. Интерьер каждого выполнен в стиле русского авангарда в соответствии с характерным авторским стилем одного из пяти художников: Малевича, Кандинского, Архипенко, Родченко и Лисицкого, – а названы они их именами. В люксах есть гостиная с обеденным столом, просторная спальня и две ванные комнаты: большая и гостевая. Атмосферу уюта создает обилие мягкой мебели – это и кушетки с валиками, и угловые диваны со множеством подушек, и глубокие кресла с пуфами.

Невский пр-т,
Михайловская ул., 1/7



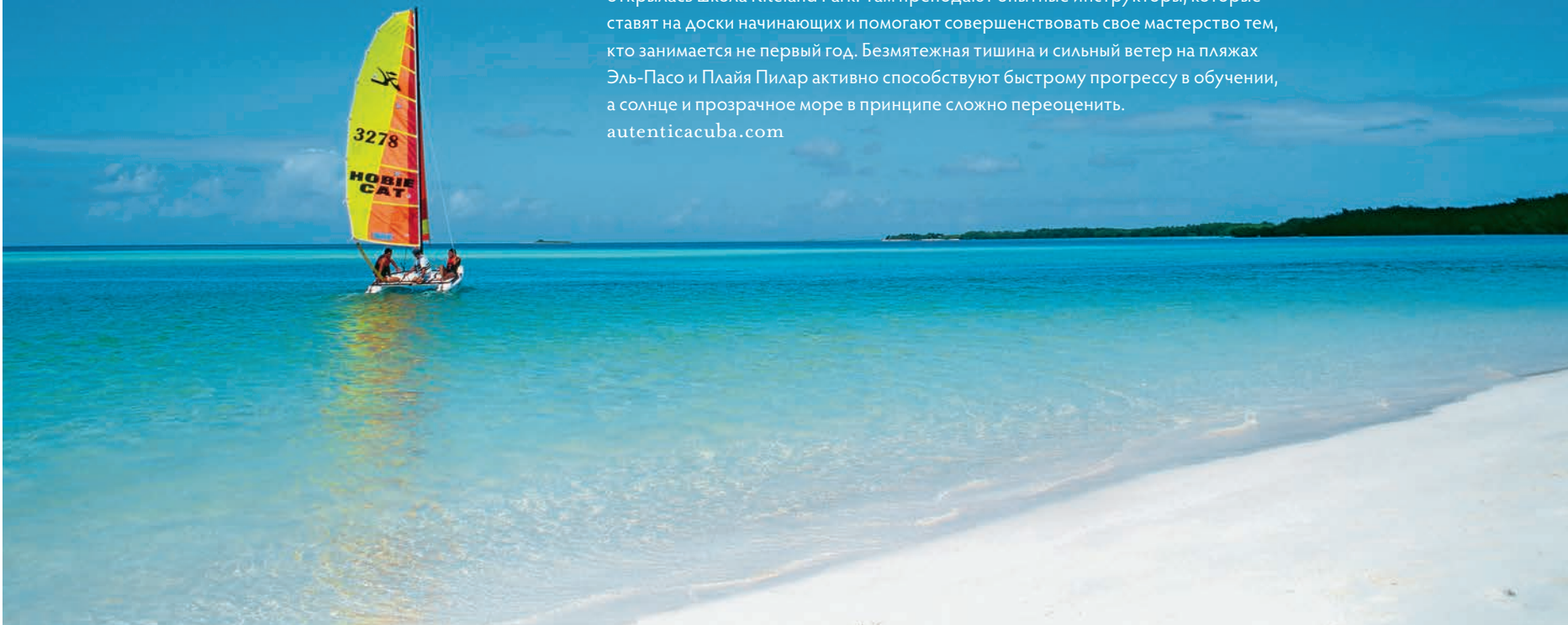
На фото слева: люкс «Малевич»
На фото сверху: люкс «Кандинский»

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

Auténtica Cuba

КАЙО ГИЛЬЕРМО

Куба – идеальное направление для любителей активного отдыха и водных развлечений. В последнее время основным конкурентом дайвинга и серфинга стал кайтинг. Поэтому на небольшом живописном острове Кайо Гильермо недавно открылась школа Kiteland Park. Там преподают опытные инструкторы, которые ставят на доски начинающих и помогают совершенствовать свое мастерство тем, кто занимается не первый год. Безмятежная тишина и сильный ветер на пляжах Эль-Пасо и Плайя Пилар активно способствуют быстрому прогрессу в обучении, а солнце и прозрачное море в принципе сложно переоценить.
autenticacuba.com



Факт: Кайо Гильермо –
КОРАЛЛОВЫЙ ОСТРОВ ПЛОЩАДЬЮ
13 кв. км у Северного
ПОВЕРЕЖЬЯ КУБЫ

Wrap Me

МОСКВА

Компания Wrap Me, давно доказавшая, что самую красивую упаковочную бумагу, шелковые ленты и безупречное качество упаковки искать стоит именно здесь, на достигнутом не останавливается. Недавно Wrap Me запустили новую услугу – выездную упаковку. К тем, у кого категорически не хватает времени добраться до одного из магазинов, но желание достойно оформить подарок не угасает, специалисты Wrap Me приедут домой или прямо в офис.

wrapme.ru



Hublot

МОСКВА

Ровно десять лет назад марка Hublot потрясла часовой мир, представив первые часы Big Bang. В честь юбилея бренд выпускает две новые модели: Big Bang Ferrari Speciale Black Ceramic с красными элементами в стиле спорткара Ferrari 458 Speciale и Big Bang Ferrari Speciale Grey Ceramic, вдохновленные ливреей гоночной команды NART. Сетчатый циферблат украшен логотипом легендарной автомобильной марки, он размещен в районе 9 часов, а секундное табло и дата оказались на 3 часах. Ремешок можно выбрать по вкусу: серый или красно-бело-синий, похожий на командные цвета Ferrari.
ЦУМ, Петровка, 2



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



Салон от элементов дверной обшивки до кнопок управления полностью отделан кожей, деревом и алюминием

BMW

МОСКВА

Компания снова опережает будущее на пару шагов – на этот раз с новым BMW 7-й серии, который неизбежно станет лидером в своем классе. В конструкции кузова впервые наряду со сталью используется карбон, что улучшает динамику и снижает расход топлива, простор роскошного, отделанного благородными материалами салона дополняет инновационная функциональность, например, с помощью беспроводного планшета BMW Touch Command можно контролировать ситуацию, даже сидя на заднем сиденье. А новая система управления автомобилем включает в себя управление жестами. За роскошь и комфорт здесь отвечает каждая деталь, но особого внимания достойна панорамная стеклянная крыша Sky Lounge с подсветкой.

bmw.ru



Флотилия «Рэдиссон Ройал»

МОСКВА

Время подарков и праздников не за горами, поэтому флотилия «Рэдиссон Ройал» открывает продажи билетов на новогодние елочные рейсы для самых юных пассажиров. Детей ждут новогодняя интерактивная программа с Дедом Морозом, захватывающая сказка-спектакль «День рождения Деда Мороза, или Хитрюша Великолепная», сладкие угощения от шеф-повара флотилии Лоренцо Страппато и, конечно же, подарки. Рейсы будут курсировать между причалом «Гостиница „Украина“» и Кремлем со 2 по 9 января, и можно будет выбрать удобное время отправления: 12.00 и 16.00. Продолжительность детского новогоднего круиза – два часа.

radisson-cruise.ru

Air Tahiti Nui

МОСКВА – ПАПЕЭТЕ

Французская Полинезия – это не только Таити и Бора-Бора, а 118 потрясающе разных по рельефу и природе островов, где опытных путешественников ждут отличные отели и потрясающий дайвинг. Бесконечные белоснежные пляжи, кристально чистый океан и плюс 27–29° С круглый год. Добраться до островов можно прямыми рейсами Air Tahiti из Токио, Лос-Анджелеса, Парижа и Окленда. Российским пассажирам авиакомпания совместно с «Аэрофлотом» и JAL предлагает специальные сквозные тарифы – через Токио или Лос-Анджелес. А можно отправиться и в кругосветное путешествие по маршруту Москва – Токио – Папеете – Лос-Анджелес – Москва. airtahitinui.com





«Рэдиссон Ройал, Москва»

МОСКВА

Потрясающие виды на Москву-реку, Кутузовский проспект и башни «Сити», которые открываются из отеля, далеко не единственное стратегическое преимущество «Рэдиссон Ройал, Москва». В отеле также действует система закрытых клубных этажей с отдельной стойкой ресепшн, расширенным спектром услуг и возможностей, в числе которых, например, доступ в «Роял велнес клуб» с тренажерным залом, термами и олимпийским бассейном, клубный ресторан и огромную переговорную. Ну а главной звездой на небосклоне клубных этажей сияет, конечно, роскошный многокомнатный «Гранд экзекьютив люкс». На площади 170 кв. м расположена шикарная гостиная с обеденным столом на шесть человек, просторная спальня, отдельная гардеробная и джакузи с видом на Белый дом. На стенах подлинники русских художников, а интерьеры выдержаны в имперском стиле.

ukraina-hotel.ru



Сервис по системе клубных этажей в «Гранд экзекьютив люкс» круглосуточный

Qatar Airways

ДОХА – СИДНЕЙ

Qatar Airways объявили об открытии нового рейса – с 1 марта 2016 года ежедневно будут летать прямые рейсы из Дохи в Сидней. Вылеты будут вечерними, что само по себе удобно для путешествий и обеспечивает комфортные стыковки по бизнес- и туристическим направлениям Qatar Airways. Транзит с Qatar Airways – это всегда удовольствие. В международном аэропорту Хамад, главном хабе Qatar Airways, расположен один из крупнейших и самых роскошных в мире бизнес-залов Al Mourjan, 70 магазинов, 30 ресторанов и баров, а также спа-центр с бассейном, сауной и кортами для сквоша. Также 2 мая 2016 года начнут выполняться ежедневные беспосадочные рейсы в Аделаиду – летать туда будут самые современные аэробусы A350.

qatarairways.com



Casio

МОСКВА

Компания Casio пополнила линейку ударопрочных часов G-SHOCK MT-G моделью MTG-G1000D. Важная особенность новинки – революционный гибридный датчик синхронизации времени, который получает информацию от спутников GPS и по радиосигналу и автоматически корректирует показания часов. А еще часы могут похвастаться двойным мотором, который отвечает за движение стрелок циферблата мирового времени, расположенного в районе 6 часов. При нажатии на верхнюю правую кнопку можно быстро поменять местами индикацию домашнего и мирового времени. Водонепроницаемость часов – 200 метров.

g-shock.eu



«Арапат Парк Хаятт»

МОСКВА

Осенью в отеле традиционно начинается сезон воскресных бранчей. Шеф-повар Себастьян Келлерхофф предлагает гостям каждый месяц открывать для себя новую гастрономическую тему. Так, темой ноября станет Латинская Америка, а в декабре бранчи будут посвящены Новому году и Рождеству. Впрочем, классические блюда французской, итальянской, японской, армянской и русской кухонь из сезонных продуктов также никуда из меню не денутся, а горячие блины, фирменные торты и домашние пироги от шеф-кондитера отеля по-прежнему порадуют поклонников сладкого. Что до «открытого бара», в этом году есть три варианта бранча: с чилийским красным или белым вином, с игристым и с французским шампанским. Проходят бранчи каждое воскресенье с 12.30 до 16.00 до 17 апреля 2016 года.

moscow.park.hyatt.com

Бонус: дети до шести лет приглашаются на бранч бесплатно



Mandarin Oriental, Bodrum

БОДРУМ

В Mandarin Oriental, Bodrum в живописной бухте Paradise Bay помимо роскошных люксов и вилл есть апартаменты, которые можно не только снять на сезон, но и выкупить. Владельцы апартаментов кроме шикарного вида на море и оливковых и сосновых рощ вокруг имеют доступ ко всем благам курорта. Десять ресторанов с различной кухней, велнес-центр и легендарный круглосуточный сервис, которым славится сеть. Всего в отеле десять апартаментов: от небольших односпальных до огромных четырехспальных Residential Apartment и двухуровневых с отдельным бассейном.

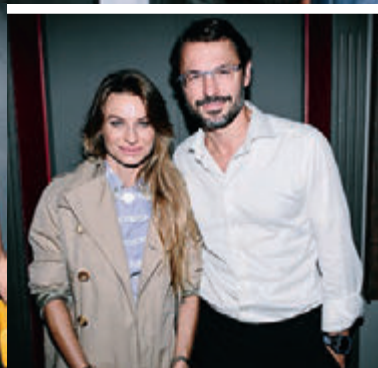
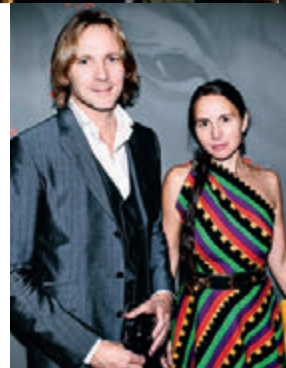
mandarinoriental.com

DUPLEX APARTMENT площадью 426 кв. м вмещает одновременно до семи человек



ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА «ВОРОНЕЖ»

Долгожданное открытие нового мясного ресторана Александра Раппопорта наконец-то состоялось. Раппопорт лично встречал гостей на входе. А после экскурсии по ресторану, разместившемуся в особняке XVIII века, приглашенные дегустировали блюда от бренд-шефа Себби Кеньона и шеф-повара Романа Шубина – пастроми, корнбиф, пикелированный язык, котлеты из фазана, рыбай на кости и прочие уникальные для России мясные блюда. Кроме того, в подарок всем гостям досталось по стейку из говядины фермерского хозяйства ГК «Заречное» в Воронежской области. Помимо гастрономической пришедших ждала насыщенная музыкальная программа: Семен Слепаков, группа Uma2rman и DJ Анатолий.





Александр и Екатерина Стриженовы, Константин и Елена Ремчуковы



Борис Белоцерковский и Марк Гарбур



Фернандо Рохо (слева), генеральный управляющий дизайн-отеля «СтандАрт»



Ника и Борис Белоцерковские

THE ULTIMATE DINNER WITH THE MACALLAN AND ROCA

В рамках проекта The Macallan Masters of Taste в дизайн-отеле StandArt состоялся гала-ужин, на котором легендарный шеф Джоан Рока вместе с шефом Анжелом Паскуалем впервые в России презентовал уникальный гастрономический сет, раскрывающий идеальное сочетание различных сортов виски The Macallan с блюдами авторской кухни.

Оксана Лаврентьева, Вероника Белоцерковская, Полина Киценко, Матильда Шнурова



Вадим Ясногорский и Анита Гиговская



Полина Киценко и Юлия Калманович



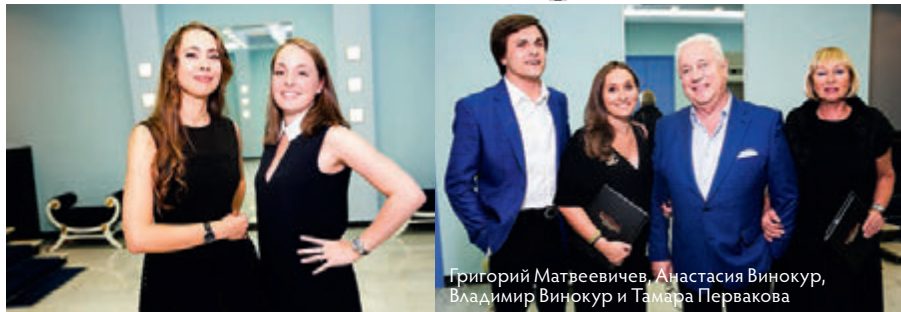
Александр Раппопорт



«ТРЕТИЙ ВОЗРАСТ»

ОАО «Третий возраст» собрал друзей и партнеров на семейный вечер «Осеннее барокко» в Государственном музее изобразительных искусств им. А.С. Пушкина. Гости пришли на праздник вместе со своими семьями и родителями. В программе вечера были экскурсии по экспозиции выставки «Караваджо и последователи. Картины из собраний Фонда Роберто Лонги во Флоренции и ГМИИ им. А.С. Пушкина» и концерт ансамбля старинной музыки La Campanella.

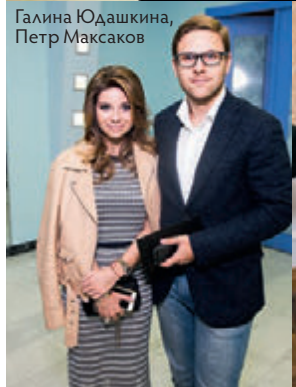
PRIME хроника



Григорий Матвеевичев, Анастасия Винокур, Владимир Винокур и Тамара Первакова

JAQUET DROZ

26 сентября при поддержке Фонда Владимира Винокура состоялся ежегодный концерт Kremlin Gala. В этот раз организаторам удалось заполучить иностранных гостей из Токийского балета, Бостонского балета, Берлинской государственной оперы и театра Ла Скала. Долгожданной кульминацией вечера стало выступление Балета Мориса Бежара из Лозанны.



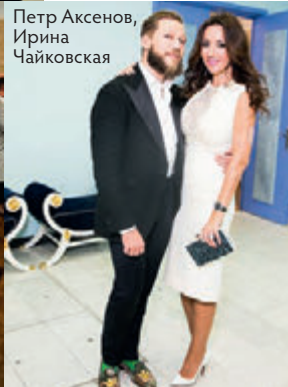
Галина Юдашкина, Петр Максаков



Анастасия Винокур и Алла Сигалова



Марина и Александр Добровинские



Петр Аксенов, Ирина Чайковская



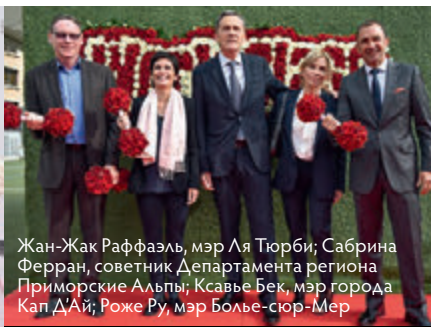
Нелли Кобзон с внучками



Андрей Фомин



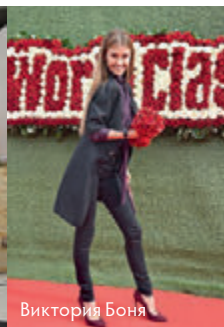
Артур Ладехин, Виктория Сильверстедт



Жан-Жак Раффаэль, мэр Ля Тюрби; Сабрина Ферран, советник Департамента региона Приморские Альпы; Ксавье Бек, мэр города Кап д'Ай; Роже Ру, мэр Болье-сюр-Мер



Оксана Кутузова



Викторий Боня

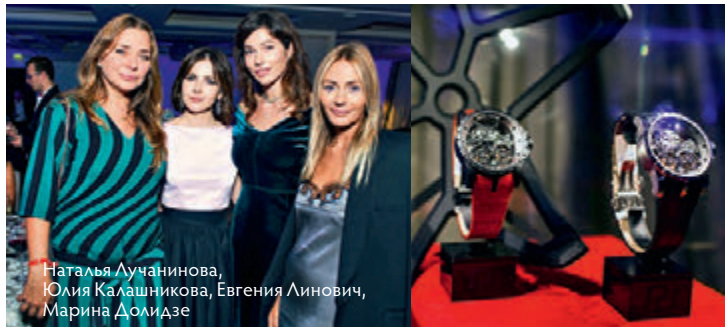


WORLD CLASS

3 октября наконец состоялось долгожданное открытие «World Class Монако», первого в Европе клуба ведущей российской фитнес-сети. По случаю открытия жители Лазурного Берега Франции и княжества Монако, а также гости из Москвы собрались на грандиозный спортивный праздник, который прошел на стадионе Stade Municipal в Кап д'Ай, Франция.



Николай Прянишников, Максим Игнатьев, Алексей Немов с супругой, Александр Фисенко



Наталья Лучанинова, Юлия Калашникова, Евгения Линович, Марина Долидзе

ROGER DUBUIS

21 сентября прошел закрытый гала-ужин часового Дома Roger Dubuis по случаю 20-летнего юбилея марки. Гости вечера окунулись в мистическую атмосферу темы года Astral Skeleton, а главным событием стало создание арт-объекта в виде сложного часового механизма известным граффити-художником Мишей Most.



Ида Лоло



Галина Мак с гостей вечера



Томас Перини и Альваро Маджини



Анна Ищенко



Евгений Заболотный



Юлия Куприянова



Дарья Куниловская



Реклама

Ваш доступ к привилегиям более 700 партнеров с картой
PRIME World Elite MasterCard

+7 963 64 64 404
www.primeconcept.co.uk

Mercury

Bosco & Vitegi

JAMILCO

Crocus Group

АЭРОФЛОТ
Russian Airlines

ТРАНСАЭРО
Transaero

NG
NOVIKOV GROUP
Moscow, London

GINZA
PROJECT

World Class
СЕТЬ ОТЕЛЬ-КЛУБОВ R1

Podium

THE RITZ-CARLTON
RITZ-CARLTON

FOUR SEASON
Hotels and Resorts

WORLDWIDE
THE WITEL GROUP

Dorchester Collection

BELMOND

MONTE CARLO
SIBMA
1996-1998

RAFFLES
RAFFLES

STARS
The Ritz-Carlton

Fairmont
HOTELS & RESORTS

swissôtel
HOTELS & RESORTS

HYATT

starwood
Hotels and
Resorts



Том Кристенсен



Ричард де Лейзер и Крис Уорд

ROLEX

Компания Rolex выступила официальным хронометристом фестиваля раритетных автомобилей Goodwood Revival в Великобритании, самого известного в мире фестиваля ретроавтомобилей. В нем принимают участие гоночные болиды, выпущенные до 1966 года. Обстановка, машины участников, их наряды, даже еда и напитки – год за годом все воссоздает удивительную атмосферу Сассекса тех времен.



Франк Стиплер, Том Кристенсен, Гордон Шедден



Йохен Масс



Том Кристенсен



Наталья Ломакина, Джакомо Канесса, Сергей Ломакин

MALO

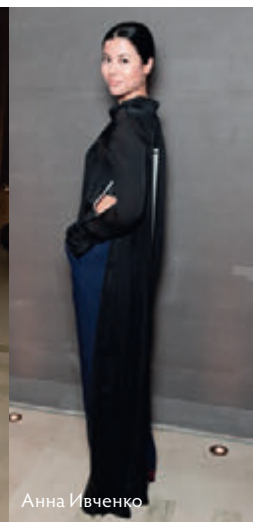
В ГУМе состоялся коктейль по случаю открытия первого бутика итальянского бренда Malo в России. Представители модной индустрии столицы оценили авторский интерьер магазина и ознакомились с осенне-зимней коллекцией бренда. После торжественного открытия гости были приглашены на закрытый ужин, где смогли обменяться впечатлениями от увиденного и лично поздравить Джакомо Канессу.



Ксения Князева



Светлана Захарова



Анна Ивченко



Галина Мазева



Светлана Таккори



Екатерина Доманькова



Анна Макарова



Маргарита Лиева



Андрей Фомин



Виктория Шелягова, Оксана Максимова

Вика Газинская

Полина Дерипаска, Софья Капкова и Галина Агапова

Стивен и Ася Вебстер

Анастасия Рябцова

Наталья Гольденберг

Илона Столье

Оксана Максимова и Галина Агапова

Ксения Якубовская

Марина Долидзе

Анна Антимоний

Светлана Бондарчук

Юлия Калманович

Галина Агапова, Юлия Барановская

STEPHEN WEBSTER

Английский ювелир Стивен Вебстер вместе со своими партнерами в России Галиной Агаповой и Анной Строгановой собрал друзей в ресторане Vuro Santeen, чтобы представить новую коллекцию и проводить лето. На Bye Bye Summer Party гости примеряли новые украшения и танцевали под музыку диджея Марка Щедрина.



Инна Баженова

OFFICINE PANERAI

Флорентийский производитель эксклюзивных спортивных часов Officine Panerai выступил партнером закрытого гала-ужина МАММ, на котором собрались самые статусные поклонники современного искусства. Поводом послужило открытие выставки специального гостя 6-й Московской биеннале современного искусства – израильской художницы Михаль Ровнер.



Евгения и Александр Поповы



Евгений Смушкович с подругой



Маргарита Пушкина с коллегой



Господин Масато Накамура



Мэтью Стивенсон, Михаль Ровнер



Владимир Смирнов с супругой Лианой



Владимир Познер с супругой Надеждой



Мэтью Стивенсон и Миранда Мирианашвили

PRIME events

Опера

7, 9, 12, 15 ноября

ВЕНА, АВСТРИЯ
«Богема»

Яркое событие в оперном календаре Вены. Одна из самых трогательных историй любви, созданных Джакомо Пуччини.
Wiener Staatsoper

8, 10, 12, 14, 16, 19 ноября

БАРСЕЛОНА, ИСПАНИЯ
«Бенвенуто Челлини»

Экцентричный британский режиссер Терри Гиллиам покажет в Барселоне свою версию оперы Гектора Берлиоза.
Gran Teatre del Liceu

9 и 26 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ
«Опричник»

Премьера концертной версии оперы посвящена 175-летию со дня рождения ее автора Петра Ильича Чайковского. Музыкальный руководитель и дирижер – Валерий Гергиев.
Мариинский театр

10 ноября

МОСКВА, РОССИЯ
Оперный бал
Елены Образцовой

На вечере прозвучит оперная классика, лучшие образцы оперного искусства, которому Елена Образцова посвятила всю жизнь.
Большой театр

16, 19, 22 ноября

МОНТЕ-КАРЛО, МОНАКО
«Тоска»

Первой постановкой в новом театральном сезоне Монте-Карло станет опера Джакомо Пуччини. Это совместный проект с Teatro Regio (Турин) и Фестивалем Пуччини (Торре-дель-Лаго).
Grimaldi Forum

18 и 19 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ
«Травиата»

Шедевр Джузеппе Верди в постановке британского театрального и киноре-

жиссера Клаудии Шолти. Музыкальный руководитель – Валерий Гергиев.
Мариинский театр

Балет

12–20 ноября

МИЛАН, ИТАЛИЯ
«История Манон»

Трехактный балет Кеннета Макмиллана по роману Антуана Франсуа Прево «История кавалера де Грие и Манон Леско» поставлен на музыку из различных произведений Жюль Массне.
Teatro alla Scala

20 и 21 ноября

МОСКВА, РОССИЯ
Гала-концерт к 90-летию
со дня рождения Майи
Плисецкой «AVE Майя»

20 ноября великой балерине исполнилось бы 90 лет. Гала-концерт в ее честь состоится на сцене Большого театра.

24 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ
Гастроли труппы Марты Грэм

Впервые в России пройдет вечер одноактных балетов труппы Марты Грэм, одной из величайших танцевальных компаний современности.
Александринский театр

Концерты

8 и 10 ноября

МОСКВА, РОССИЯ
Фестиваль «Владимир
Спиваков приглашает...»

Впервые в фестивале участвуют дети. Первое отделение будет отдано юным финалистам Первого Московского конкурса пианистов Дениса Мацуева.
ММДМ

10–14 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ
Концерт U2

В рамках мирового турне The Innocence Experience Tour легендарная группа

доберется и до Парижа.
Palais Omnisport de Bercy

18 ноября

ТОКИО, ЯПОНИЯ
Концерт Элтона Джона

Каждое его появление на сцене – красочное шоу. Токийский концерт вряд ли станет исключением.
Yokohama Arena

19 ноября

НЬЮ-ЙОРК, США
Концерт Билли Джоэла

Неподражаемый обладатель шести премий «Грэмми» выступит на сцене легендарного Madison Square Garden.

24–25 ноября

БАРСЕЛОНА, ИСПАНИЯ
Концерт Мадонны

В рамках турне в поддержку нового альбома Rebel Heart Мадонна даст два концерта.
Palau Sant Jordi

28 ноября

ПРАГА, ЧЕХИЯ
Концерт Андреа Бочелли

Итальянский тенор выступит на сцене O2 Arena.

Выставки

15 октября – 7 февраля

РИМ, ИТАЛИЯ
Impressionismo. Tête à tête
На экспозиции 60 шедевров Мане, Дега, Моне, Ренуара из собрания Музея д'Орсе (Париж).
Complesso del Vittoriano

16 октября – 13 декабря

МАДРИД, ИСПАНИЯ
«Пикассо и кубизм»
Помимо Пикассо на выставке представлены работы Брака, Леже и других.
Museo Thyssen-Bornemisza

23 октября – 14 февраля

МОСКВА, РОССИЯ
«Под знаком Малевича»
В экспозицию вошли работы Казимира

Малевича, Николая Сутина, Ильи Чашника и многих других супрематистов и их последователей.
Третьяковская галерея на Крымском Валу

25 октября – 15 февраля

НЬЮ-ЙОРК, США
Выставка Хоакина
Торреса-Гарсиа

Торрес-Гарсиа – один из самых сложных художников первой половины XX века, чьи работы открыли новые пути развития искусства по обе стороны Атлантики.
МОМА

Шоу

25 октября

МИЛАН, ИТАЛИЯ
MTV Europe Music Awards 2015

В этом году площадкой для вручения одной из главных музыкальных премий станет миланский Mediolanum Forum.

13 ноября – 3 января

НЬЮ-ЙОРК, США
Radio City Christmas
Spectacular

Традиционное рождественское шоу для всей семьи в исполнении танцевальной труппы The Rockettes, созданной еще в 1933 году.
Radio City Music Hall

26 ноября

МОСКВА, РОССИЯ
Шоу-постановка кантаты
«Кармина Бурана»

Публику ожидают гипнотические лазерные проекции и мощнейшее звучание кантаты. В постановке занято более 300 российских и итальянских артистов.
Crocus City Hall

27–29 ноября

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Clarkson, Hammond & May Live
(Top Gear Live)

Одно из самых зрелищных в мире автошоу пройдет в O2 Arena. В программе – пиротехнические эффекты и самые дорогие и мощные автомобили.

Ярмарки

5–8 ноября

ВЕРОНА, ИТАЛИЯ

Ярмарка Fiera Cavalli

В программе презентация скакунов со всего мира, мастер-классы и дегустации, а также экипировка для верховой езды.
Fiera di Verona

12–15 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

Paris Photo

19-я ярмарка фоторабот традиционно пройдет в Grand Palais. В этом году в ней участвует 168 галерей.

22–29 ноября

АМСТЕРДАМ, НИДЕРЛАНДЫ

PAN Amsterdam

Одна из ведущих ярмарок произведений искусства, антиквариата и дизайна соберет более 125 галерей и арт-дилеров.
RAI Amsterdam

Фестивали

13–22 ноября

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

London Jazz Festival

Один из лучших джазовых фестивалей традиционно соберет всемирно известных исполнителей.

Различные площадки

15–24 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ

VI Международный фестиваль искусств «Дягилев. P.S.»

Фестиваль, созданный в год столетия «Русских сезонов» Сергея Дягилева,

одно из крупнейших культурных событий. Откроет его спектакль «Торобака», объединяющий традиции фламенко и индийского танца катхак.

Различные площадки

23 ноября — 3 декабря

МОНТЕ-КАРЛО, МОНАКО

Monte-Carlo Jazz Festival

Фестиваль курирует лично князь Альбер. В этом году здесь можно будет услышать Паоло Конте, Барбару Хендрикс, Грегори Портера и многих других.
Opera Garnier

4–5 декабря

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ

Le Grand Tasting

10-й гастрономический фестиваль традиционно пройдет в Carroussel du Louvre.

Светская жизнь

15 ноября

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Русский бал

Одно из самых ожидаемых событий светской жизни Лондона. В этом году покровительницей бала дебютанток станет княгиня Ольга Романова.

Grosvenor House, Лондон

28 ноября

ВЕНА, АВСТРИЯ

Московский бал

В элегантных залах Хофбурга, бывшей императорской резиденции, гости смогут насладиться дружеским общением и потанцевать под классические мелодии вальсов и полек, а также под современные хиты и джазовые композиции.

Hofburg, Вена



«Цветы для Эдджернона»

Спорт

1 ноября

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Ретроралли London to Brighton Veteran Run Cup

Ежегодный пробег ретроавтомобилей стартует в лондонском Гайд-парке и финиширует в Брайтоне, в Сассексе.

10–14 ноября

ДУБАЙ, ОАЭ

Dubai International Motor Show

В программе одного из самых влиятельных в мире салонов – мировые премьеры и множество параллельных мероприятий.

Dubai World Trade Centre

15–22 ноября

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Barclays ATP World Tour Finals

Свое мастерство покажут Рафаэль Надаль, Энди Маррей и другие ведущие «ракетки» мира в O2 Arena.

3, 6, 8 ноября

«Стойкий принцип. Эпизод I»

Новый спектакль Бориса Юхананова по пьесе Педро Кальдерона, в финале перетекающий в пушкинский «Пир во время чумы», – полотно, как водится, монументальное, а работа над ним шла несколько лет.
Электротеатр «Станиславский»

3, 4, 20 ноября

«Утиная охота»

Новый спектакль Владимира Панкова – инсценировка самой загадочной пьесы классика советской драмы Александра Вампилова.
Театр Et Cetera

6 и 30 ноября

«Цветы для Эдджернона»

Юрий Грымов поставил спектакль по нашумевшему бестселлеру Дэна Киза.
РАМТ

11 ноября

UFO

История Ивана Вырыпаева о контактах с внеземными цивилизациями – мистификация, основанная на десяти интервью, подлинность которых не может быть доказана.
Театр «Практика»

17 ноября

«Женитьба»

Нехрестоматийный спектакль по мотивам комедии Гоголя в постановке режиссера-экспериментатора Филиппа Григорьяна. Главные роли исполняют Ксения Собчак и Максим Виторган.
Театр Нация

Календарь World Class

30 октября

МОСКВА, РОССИЯ

Празднование 10-летия клуба «World Class Пресня»

В программе вечеринки – праздничный концерт, торт, шампанское, подарки и сюрпризы.

Ресторан Backstage, Crocus City Hall

30 октября — 8 ноября

ЛЕВИ, ФИНЛЯНДИЯ

Открытие лыжного сезона World Class Outdoor Team

Леви – курорт мирового уровня и центр подготовки лыжных сборных. В программе занятия – беговые лыжи, игровые виды, плавание, активный отдых, спа.
Sokos Levi 4*

1 ноября

МОСКВА, РОССИЯ

Межклубный турнир сети World Class по волейболу

Участвуют мужчины и женщины от 15 лет: от начинающих до первого взрослого разряда. Турнир пройдет по правилам

классического волейбола или 4 на 4.
«World Class Житная»

1–12 ноября

ФЛОРИДА, США

Фитнес-тур Sun Fun Fit Florida

Неограниченный доступ в спорткомплекс LA Fitness, поездки на Атлантический океан, Мексиканский залив и в заповедник Blue Springs State Park, большой теннис, пляжный волейбол, мини-гольф и насыщенная развлекательная программа.

Bellavida Resort

Борис Зарьков

Владелец ресторанной группы
White Rabbit Family (White Rabbit,
Selfie, Chicha, Zodiac, Luciano)



ПО СВЕЖИМ СЛЕДАМ

Мы с шеф-поваром Владимиром Мухиным ездили в Перу. Мачу-Пикчу произвел на меня очень сильное впечатление. Стоишь на вершине заброшенного города, вокруг горы, внизу облака...



В кино не был очень давно. Обычно смотрю его во время длинных перелетов. Оно для меня скорее инструмент успокоения, нежели искусство. Последнее сильное впечатление – «Левиафан» на закрытии ММКФ. Пришел веселый, вышел немного грустный. Но искусство не обязано всегда быть позитивным.

Из еды самое сильное впечатление на меня произвел куй. Это такая морская свинка. Они пришли к нам от инков и их в Перу разводят, как кур, и по вкусу они напоминают курицу. Даже в центральном соборе на картине вечера на тарелке у Иисуса Христа лежит жареный куй.



Давно читаю очень тяжелую философскую книгу одного каббалиста XVII века. О том, как жить человеку в быту. Одну страницу могу перечитывать по несколько раз.

От открытия Chicha ощущение как в юности, когда покупаешь первую машину: сначала трепет перед покупкой, а потом восхищение и бешеная эйфория, когда в нее садишься.



А еще мне очень понравилась «Как продать за \$12 миллионов чучело акулы» Томпсона Дональда. Я вообще очень люблю современное искусство. В Перу мы прошли по всем музеям. Были, например, на выставке Марио Тестино, который снял моделей в национальных костюмах. Отличная выставка.

Как ресторатор, я, конечно, не перестаю переживать по поводу санкций. Мы открываем ресторан русской кухни «Кутузовский, 5», но я понимаю, что у нас нет даже тех продуктов, которые необходимы, чтобы воспроизвести русскую кухню XIX века. Из-за этого приходится очень упрощать меню.



Посмотрел **The Heart на Ибике, крутой проект «Цирка дю Солей» и братьев Адриа. Очень сильное меню и ультрасовременное шоу.**

Английское образование меня удивило – и то, как учителя относятся к детям. Это же школы из «Гарри Поттера»! Старые замки, где детям дают возможность раскрыть таланты.



Семья для меня – основное. Дочке три года, и она главный источник положительных эмоций. Сыну сейчас десять, и я отправил его в Англию учиться. Переживал, что ребенок будет плакать и просить забрать его. Но ему нравится. В конце концов, добиться чего-то можно только через трудности, а не у мамы под крылышком. **ST**