



Рестораны ▾ Москвы

РЕСТОРАНЫ

БАНКЕТЫ

▾ НОВОСТИ

▾ ПРО ЕДУ

ИНДУСТРИЯ

ПРЕМИЯ



Новый год

Забронировать столик

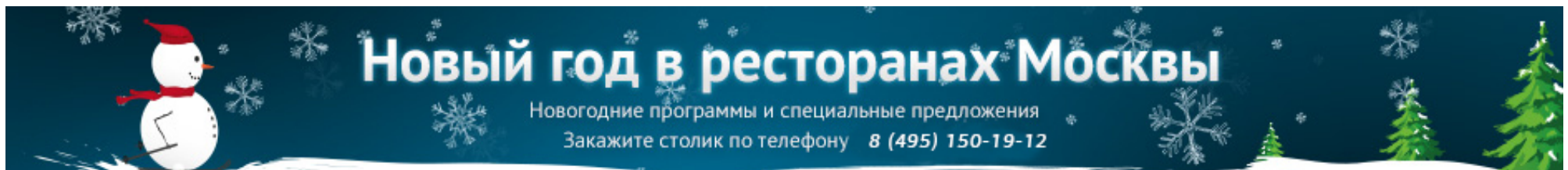
Заказать банкет

Акции и скидки

Конкурсы

Спортивные трансляции

Новые рестораны



ИСКАТЬ

Например: Lova Lova Multibar



СОБЫТИЯ

Скажите "Cheese!": Аркадий Новиков открыл "Сыроварню"



25 января 2016

В одном из помещений бывшей пивоварни Бадаевского завода ресторатор Аркадий Новиков и бизнесмен Дмитрий Азаров открыли ресторан «Сыроварня». На территории 250 кв метров, помимо основного зала и открытой кухни, расположено мини-производство сыра. Пока гости «Сыроварни» могут заказать только 5

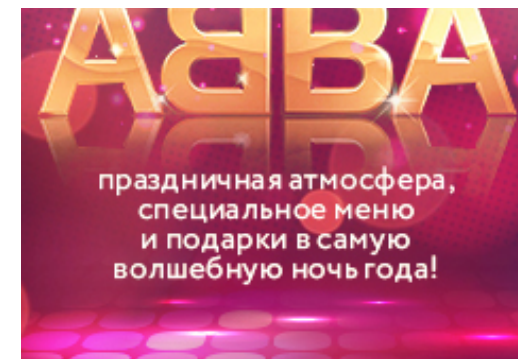


видов мягких сортов: моцареллу, буррату, страчателлу, качотту и рикотту. Но уже полным ходом идет установка специальных шкафов, где будут выдерживаться также и твердые сорта сыра.




Удачно совместить заводское пространство с модными дизайнерскими решениями удалось студии Sundukovy Sisters. Помимо уже упомянутой открытой кухни, из зала ресторана также можно понаблюдать за процессом изготовления сыра, который попадает либо сразу к шефу, либо на импровизированный прилавок с блюдами на вынос. Кстати, сыры здесь готовит итальянка, которая более 10 лет училась сырному производству в одном из монастырей Апеннинского полуострова.

На кухне руководит уже третий дуэт. Ставить меню в «Сыроварне» пригласили двух концепт-шефов: Юрия Рожкова (Vogue Cafe) и Сергея Носова («Причал»).




АКЦИИ И СКИДКИ

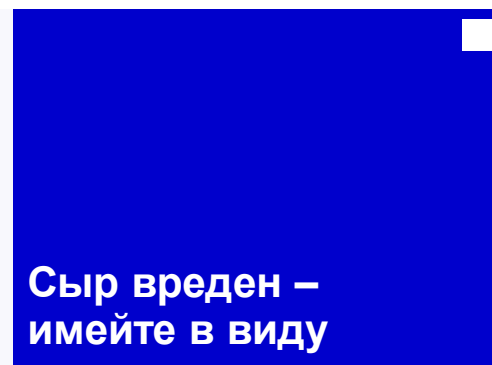


Подарок от ресторана

ежедневно 0⁰⁰-5⁰⁰, 12⁰⁰-00⁰⁰



Andiamo
Остоженка ул., д. 53а





Это нужно знать о сыре.
Подробнее на fnuz.ru

[F fnuz.ru](http://fnuz.ru)

Адрес и телефон

[Перейти](#)

Яндекс.Директ

— MENU.RU В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ —

Присоединяйтесь

[Вконтакте](#)

[Facebook](#)



Яндекс.Директ



[Etvnet – Русское ТВ в Америке](#)

Широкий выбор каналов и большой архив. Быстрое и легкое подключение. ¹⁸⁺

[Каналы](#) [Новости](#) [Фильмы](#)
[Сериалы](#)

etvnet.com



[Оборудование сомелье в ресторан](#)

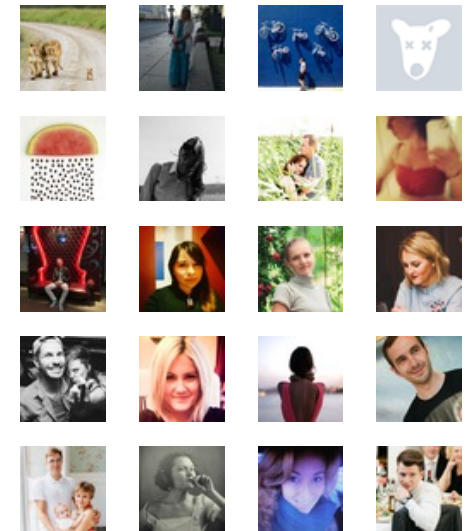
Видео обучение по устройству для продажи игристого и тихого по бокалам ¹⁸⁺

[Каталог оборудования](#)
[Стать дистрибьютором](#)

bermar.ru [Адрес и телефон](#)



7,546 followers



Follow on VK

Меню, конечно же, строится вокруг главного достоинства ресторана – сыра. Обязательны к употреблению:

- Фокаччо с бурратой и базиликом – 600 руб
- Пицца 4 сыра из дровяной печи – 650 руб
- Салат со Стрчателлой, рукколой и помидорами – 500 руб
- Рагу из кролика со сметаной и кабачками – 650 руб
- Говяжьи ребра с брюссельской капустой – 850 руб
- Свиные ребра с салатом из капусты – 750 руб
- Куриные оладьи с грибным соусом – 500 руб
- Сырники из рикотты со сметаной и вареньем – 350 руб
- Рождественский кекс со сметанным кремом – 350 руб
- Домашний пирог с грушей – 350 руб

Если вспоминать о замороженном импортозамещении, в которое нас заставляют поверить уже не первый год, то в новом ресторане Аркадия Новикова оно, пожалуй, впервые по-настоящему выстрелило. Местный сыр, изготавливаемый в «Сыроварне» все же с использованием итальянских техник и технологий, может стать равноценной заменой европейским деликатесам.

Текст: Ян Черепанов

Фотографии

1/10



Нравится 4

Like 2

Твитнуть

Нравится +1

РЕСТОРАН

Сыроварня




★★★★★ 0

MENU

Забронировать столик

Заказать банкет

Адрес: м. Киевская, Тараса Шевченко ул., д. 12 

Кухня: европейская

Счет: 1000 - 1500 р.

Дата открытия декабрь 2015

Оставить комментарий

СМОТРИТЕ ТАКЖЕ



Финский гастрономический фестиваль в Novikov Group

Гостей ждет специальное меню от хельсинкского ресторана Luoto

25 ноября 



Где поесть крабов в Москве

Обзор сезонных предложений от ресторанов

28 ноября 



Где провести новогодние праздники

Обзор праздничных мероприятий в Москве

29 декабря 

Читайте МЕНЮ.РУ в социальных сетях



ВКОНТАКТЕ



FACEBOOK



TWITTER



ОДНОКЛАССНИКИ



+7 (495) 150-19-12

Заказ столиков и банкетов

18+

РЕСТОРАНЫ

БАНКЕТЫ

НОВОСТИ

Новости ресторанов

Новости индустрии

События в Москве

События в мире

Афиша

ПРО ЕДУ

Словарь

Рецепты

Персона

Книжное обозрение

Дневник едока

Российские продукты

ИНДУСТРИЯ

ПРЕМИЯ

M МЕНЮ И МИР

© 1999-2016, Ресторанный портал Menu.ru

Все права защищены

[Пользовательское соглашение](#)

Размещение рекламы adv@menu.ru

Редакция editor@menu.ru

PR-служба pr@menu.ru

Вакансии

29.12.2016 19:59:30



Партнер Рамблера