



Resto

МОСКВА

+7 495 921 22-22

Заказать обратный звонок

[вход / регистрация](#)

[RUS](#) [ENG](#)

ПОИСК РЕСТОРАНА

Например – [винный ресторан](#), [ресторан Romantik](#)

Поиск по карте



Войти

[Зарегистрироваться](#)

ЗАКАЗ БАНКЕТА

ГДЕ ПОЗАВТРАКАТЬ

НОВОГОДНИЕ БАНКЕТЫ

НОВЫЙ ГОД - 2017

МОИ:

0 Баллы и Подарки

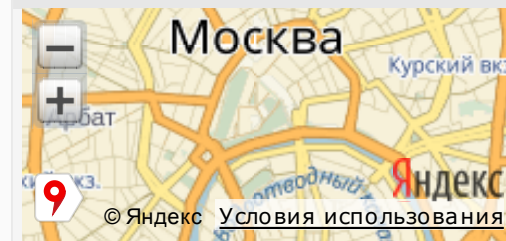
Интересы



Resto 21 сентября

Открытие: рестораны Александра Раппопорта в Сочи

ПОДРОБНЫЙ ПОИСК:



[Рестораны по маршруту](#)

МЕТРО



Например, Маяковская





[Показать схему](#)

В центре












КУХНИ:

- Австралийская
- Австрийская
- Авторская
- Азербайджанс

СЕРВИСЫ:

-  Заказать столик
-  Заказать столик в 3D
-  Заказ банкета
-  Доставка еды

ЧИТАТЬ:

-  Моя лента
-  Новые рестораны
-  Обзоры
-  Афиша
-  Трансляции
-  Светская хроника
-  Интервью
-  Отзывы и мнения
-  Рейтинги
-  Рецепты
-  Словарь

Холдинг «Рестораны Раппопорта» открыл в Сочи два ресторана, которые призваны перевернуть представление о сервисе и кухне.

Один из проектов представляет переосмысление одного из самых успешных проектов холдинга в Москве – «Китайской грамоты». Второй – ресторан «Микоян» – создан специально для города-курорта.

«Микоян»




Ресторан «Микоян» – первый мясной ресторан экстра-класса в Сочи. Прообразом для «Микояна» послужили рестораны «Мясной клуб» и «Воронеж».

«Микоян» – это не стейк-хаус, а именно мясной ресторан. Здесь готовят мясо всеми возможными способами: засаливают, маринуют, варят, томят, запекают и жарят. Что же касается стейков, то их ассортимент, пожалуй, один из лучших в Европе. Уникальные стейки и нетрадиционные отрубы, мясо со степенью мраморности между высшими ступенями, никакой заморозки, только вызревшее двадцать один день после забоя мясо.

Альпийская Ещё ▾

СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА:

0₽ 4000+₽



Новые рестораны Бар

Летняя веранда Кальянный клуб

Завтрак Бизнес-ланчи

Банкетный зал Кейтеринг

[Больше параметров ▾](#)



Специально для «Микояна» при разделке вырезают из спинной части стейк с костью «Булава», стриплойн на кости «Сочи Прайм», выделяют головную часть вырезки «Квазимодо», лопаточную вырезку «Кафе де Пари», внешнюю часть лопатки «Махаон», внутреннюю лопаточную часть «Англетер».

Специально для «Микояна» в Италии была сконструирована уникальная угольная печь X-Oven. Она не только позволяет доводить температуру до рекордных 350°C, что делает мясо значительно более сочным и насыщенным, но и в связи с уникальной трехуровневой конструкцией в ней можно жарить, томить и коптить мясо на душистых опилках. В печи есть два специальных отделения для приготовления рыбы и овощей.

Кухня «Микояна» — это, с одной стороны, самые актуальные тренды современной кулинарии, но в то же время слегка ироничное переосмысление шедевров классической советской гастрономии с легким кавказским акцентом. Уже сегодня в «Микояне» созданы кулинарные шедевры, которые способны поразить самых искушенных гурманов со всего мира. Среди них: паштет с вяленой хурмой, хинкали из мраморного мяса и осетрины, открытая долма, взбитая вручную паровая кюфта из мраморного бычка, вырезка ягненка, маринованная в краснодарском чае, карпаччо из цветной капусты с трюфелем и соусом понзу и многое другое.

Оформлением «Микояна» занималась дизайн-студия Sundukovy Sisters. Сестры создали классический роскошный ресторан, при этом грамотно расставили ностальгические акценты, используя для декора репродукции картин и мозаик советских художников А.А. Дейнеки и А.Н. Самохвалова.

Романтические образы и скульптурные тела советской молодежи, спорт, курортные пейзажи, а также открытая витрина с продуктовым изобилием в первом из трех залов ресторана, накрахмаленные белоснежные скатерти, безупречная форма официантов, любимые мелодии Утёсова и Бернеса, расписанные вручную стены и потолки — все это создает собирательный образ эпохи продуктового изобилия времен «Книги о вкусной и здоровой пище».

При этом средний чек ресторана — 2 000 рублей.



НА НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ!



Resto.ru



Банкетный зал «Ролл Холл»

Итальянская и Русская кухня

В эту волшебную ночь вы сможете отправиться назад в СССР! Окунетесь в уникальную атмосферу 80-х ...

— МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ —

Адрес: г. Сочи, ул. Орджоникидзе, 17

Отель Hyatt Regency Sochi 5*

Телефон: 8 (862) 555-10-51

Количество посадочных мест: 200

«Китайская грамота. Бар и Еда»



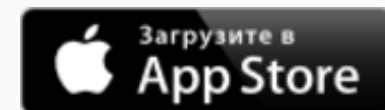
Один из самых актуальных концептов в Москве ресторан «Китайская грамота» пришел и в Сочи. За время своего существования «Китайская грамота» получила почти все профессиональные призы и награды (выбор «Афиши» «Лучшее в Москве», лучший ресторан Menu.ru в номинации «Меню года» 2014, гран-при XI Московского гастрономического фестиваля 2015, премия Time Out в номинации «Лучшая мини-сеть» 2016), а автор концепции Александр Раппопорт в 2014 году был удостоен звания «Ресторатор года» по версии журнала «GQ».

Присоединяйтесь

Вконтакте

Facebook

Читать @RestoGroup



Теперь за легендарными битыми огурцами с кинзой и кешью и хрустящими баклажанами не нужно ехать в Москву! Равно как и за прочими хитами: томлеными утиными язычками, деликатесными черными утиными яйцами, куриными лапками, нежнейшими прозрачными дим-самами, крабом в устричном и перечном соусах, пятью видами утки, говядиной в черном перце, жареным молоком и многими другими хитами.

Вобрав в себя все лучшее из двух московских заведений, созданных также сестрами Сундуковыми, «Китайская грамота» в Сочи получилась более парадной. В интерьере ресторана - множество аутентичных предметов декора эпохи династии Тан, сверкающий хрусталь, ручная роспись стен с изображениями девушек-хунвейбинов Мао Цзедун.

Барной карте в Сочи уделено особое внимание, над созданием авторских коктейлей и нетривиальных лимонадов трудились лучшие бармены города. Все это делает заведение идеальным местом как для дневного посещения, так и для вечерних встреч в непринужденной атмосфере.

Средний счет ресторана – 1 000 рублей.

Адрес: г. Сочи, ул. Орджоникидзе, 17

Отель Hyatt Regency Sochi 5* (2 этаж)

Телефон: 8 (862) 555-10-52

ИНТЕРЕСЫ: [Asia](#), [Made in China](#), [Новые рестораны](#) и ещё 3



Комментировать

0

Пользователей интересуют также рестораны: [Нью-Йорк пицца и гриль](#), [Ньюки](#), [Дом на Патриарших](#)

