



ХОТИТЕ ПОЛУЧАТЬ РЕЦЕНЗИИ НА НОВЫЕ РЕСТОРАНЫ НА ПОЧТУ?

Оставьте свой электронный адрес

ПОДПИСАТЬСЯ

Новый Resto - ваш персональный ресторанный гид, где вы будете видеть только то, что выберете сами.

новый ресторан

Открытие: Сыроварня

В помещениях бывшей пивоварни Бадаевского завода Аркадий Новиков и

МОИ:

0 Баллы и Подарки

Интересы





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

Дмитрий Азаров открыли ресторан «Сыроварня».

Дизайном «Сыроварни» занимались Sundukovy Sisters: сестрам удалось удачно вписать в бывшее заводское пространство и открытую кухню, и любимые гостями мягкие диваны, и современное искусство арт-группы Resycle, и даже голову Давида Микеланджело.



Должность первого концепт-шефа «Сыроварни» занял адепт кулинарного направления simple food Юрий Рожков, хорошо известный любителям кулинарных телепередач и завсегдатаям Vogue Cafe. Второй концепт-шеф – Сергей Носов, также курирующий кухню ресторана «Причал».

Альпийская

Ещё ▾

СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА:

0₽

4000+₽



Новые рестораны

Бар

Летняя веранда

Кальянный клуб

Завтрак

Бизнес-ланчи

Банкетный зал

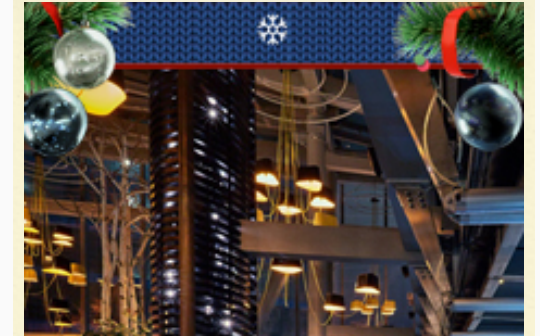
Кейтеринг

Больше параметров ▾





По итальянским технологиям профессиональные сыровары производят здесь пять видов мягких сортов: моцареллу, буррату, страчателлу, качотту и рикотту. Весь местный сыр можно продегустировать – тематический раздел занимает центральное место в меню. Молодые сыры, которые хранятся максимум три дня, – это только начало: в ближайшее время в ресторане появятся специальные шкафы, где будут вызревать твердые сорта.





Само собой, в состав многих блюд лаконичного меню входят местные сыры. Печеные овощи сопровождается моцарелла, руккола и помидоры дополняет страчателла, а тирамису делают из рикотты. На закуску стоит попросить focaccia с ростбифом или брускетту с тамбовским окороком, на первое берите деревенский мясной суп, в качестве основного блюда закажите рагу из кролика со сметаной и кабачками или карельскую форель с картофелем и розмарином. На десерт – фирменный новиковский пирог со свежей земляникой.



SIXTY

Европейская, Итальянская кухня

Самый высокий в Европе ресторан Sixty запланировал на новогоднюю ночь праздничную программу и ждет гостей...

— МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ —

Присоединяйтесь

Вконтакте

Facebook



В дровяной печи пекут пиццу, на мангале жарят мясо, на кухне повара лепят ravioli. Поскольку «Сыроварня» – ресторан семейный, в меню много блюд, рассчитанных на всю семью. В больших сковородах сервируют, например, бефстроганов с пюре, куриные потроха с картофелем и омлет с тамбовским окороком. Кстати, на омлет, сырники из рикотты или ленивые вареники стоит зайти поздним утром в выходные - их подают весь день, так что позавтракать можно в любой момент.

Рестораны из этой новости

Ресторан Сыроварня

 Киевская, Москва, Тараса Шевченко наб., д. 12

ИНТЕРЕСЫ: [Novikov Group](#), [Классика жанра](#), [Новые рестораны](#) и ещё 4

ЗАКАЗАТЬ СТОЛИК

ХОЧУ ПОСЕТИТЬ

2



Читать @RestoGroup



Загрузите в
App Store



ANDROID APP ON
Google play

Комментировать

Все отзывы о ресторане (2)

0 

Пользователей интересуют также рестораны: [Chef's burger & bar](#), [Туда Сюда](#), [Corner café& kitchen](#)

Resto 18+

[ЗАКАЗАТЬ СТОЛИК](#)

[СЕРВИСЫ](#) [ТРАНСЛЯЦИИ](#) [РЕЙТИНГИ](#) [АФИША](#) [ИНТЕРЕСЫ](#)

© Resto Group, Москва

[О компании](#)

[Реклама](#)

[Вакансии](#)


[Обратная связь](#)

[Добавить ресторан](#)

[Сообщить о проблеме](#)

[Предложить идею](#)



Разработано в
 **EVRONE**