



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: **Katusha**

Под руководством команды Hediard в Москве открылся гастрономический

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

бутик и ресторан Katusha.

Katusha и расположилась на месте французского дома Hediard - на Большой Дмитровке. Главным идейным вдохновителем нового бренда стала Катерина Белюстова, которая на протяжении нескольких лет управляла представительством Hediard в России. «Мы долго растили этот проект под крылом французского дома Hediard, а теперь он набрал силу и стал независимым, по-настоящему качественным российским продуктом. Наша цель — создать синергию полноценного ресторана, кондитерской и магазина бакалейных деликатесов», — рассказывает Катерина.



За разработку интерьера отвечали Ирина и Ольга Сундуковы (Sundukovy Sisters) - в итоге Katusha оформлена с французским изяществом и присущим галлам чувством стиля. Шеф-поваром ресторана стал Дмитрий Желязков — один из лучших учеников Карло Греку, с которым они вместе работали в Beefbar, «Доме Карло» и Sixty. В меню - тар-тар из тунца с авокадо и сливой (650 р.), куриный мусс с желе из бальзамика (450 р.), крем-суп из цветной

Альпийская Ещё ▾

СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА:

0₽ 4000+₽



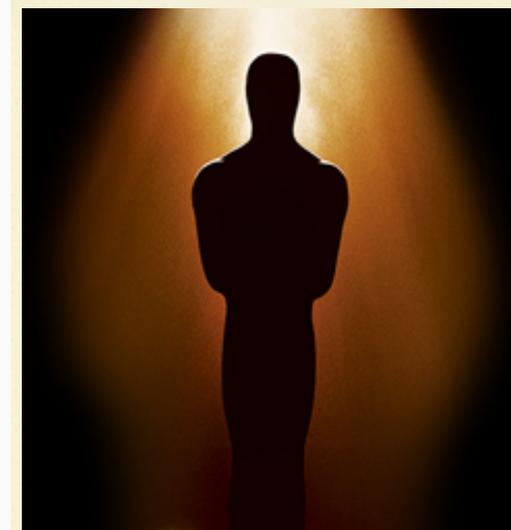
Новые рестораны Бар

Летняя веранда Кальянный клуб

Завтрак Бизнес-ланчи

Банкетный зал Кейтеринг

[Больше параметров ▾](#)



капусты с "оливковой" скумбрией (350 р.). Лист горячих блюд включает черноморскую камбалу с муссом из черной редьки (890 р.), ребра брянского бычка, глазированные в перечном соусе (990 р.) и равиоли "особуко" с соусом из молодого сулугуни (650 р.).



Но главное в Katusha - это кондитерские изделия и выпечка, которые производятся в собственном цехе в Подмоскowie: там же, где создавали сладкие шедевры для Hediard. Есть и отечественная классика, вроде медовика или сочника с творогом, и традиционные французские птифуры, эклеры и профитроли. Знаменитые макарон представлены дюжиной вкусов (от брусники с мандарином до соленой карамели) и в отличие от открывшегося в этом месяце Laduree оценены в разумные 65 рублей за штуку. Для поклонников русской кухни выпекают дрожжевые пирожки - с телятиной, с перепелкой и грибами, с яблоком и с капустой. К утреннему кофе предлагают круассаны - классические и миндальные.



Радио сити

Европейская и японская кухня

Мы встречаем Новый Год по мотивам кинофильма "Карнавальная ночь"...



Утром, впрочем, можно позволить себе и другие блюда - в меню завтраков есть пшенная каша с карамелизированной тыквой, французский омлет с грибами и томатами, блины с красной икрой, сырники с вареньем из лесных ягод и венские вафли со сгущенкой.

Рестораны из этой новости

Ресторан Katusha

 Пушкинская, Москва, Дмитровка Б. ул., д. 23, стр. 1

ИНТЕРЕСЫ: [Демократично](#), [Классика жанра](#), [Детское время](#) и ещё 7

ЗАКАЗАТЬ СТОЛИК

ХОЧУ ПОСЕТИТЬ 1



Комментировать

Все отзывы о ресторане (1)

0 

— МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ —

Присоединяйтесь

Вконтакте

Facebook

Читать @RestoGroup



Пользователей интересуют также рестораны: [Весна](#), [Кофе Хауз](#), [Кофейка](#)

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**