

Искать

[Главная](#)

[Новости](#)

[Статьи](#)

[Анонсы](#)

[Коллекции](#)

[РиамодаТВ](#)

[Архив](#)

[Ресторация](#)

[Лонгискама](#)

[Блоги](#)

[Рейтинг сообщений](#)

[Партнеры](#)



Выступление  
Гюльназ Кадыровой

[Начало](#) → [Ресторация](#) → [Александр Раппопорт открыл два ресторана в Сочи](#)

## Александр Раппопорт открыл два ресторана в Сочи



22.09.2016 00:01

Холдинг «Рестораны Раппопорта» открыл в Сочи проекты «Китайская грамота» и «Микоян», сообщает компания.



Ресторан «Микоян» — первый мясной ресторан экстра-класса в Сочи. Пробразом для «Микояна» послужили рестораны столицы «Мясной клуб» и

PR News

Рейтинг сообществ  
fashion-брендов  
в социальных сетях  
Ноябрь 2016



на Конгрессе индустрии  
детских товаров

Круглый стол  
Он-лайн/офф-лайн  
ритейлеры vs производители



Круглый стол  
«Поддержка и  
законодательное регулирование  
легкой промышленности:  
баланс интересов  
бизнеса и государства»



Дмитрий Фролов:  
Россияне стали  
любить одежду и обувь  
сильнее, чем гаджеты

Импортозамещение  
как драйвер роста  
для молодых специалистов

«Воронеж».

«Микоян» — это не стейк-хаус, а, именно мясной ресторан. Здесь готовят мясо всеми возможными и известными способами: засаливают, маринуют, варят, томят, запекают и жарят. Уникальные стейки и нетрадиционные отрубы, мясо со степенью мраморности между высшими ступенями, никакой заморозки, только вызревшее двадцать один день после забоя мясо. Специально для «Микояна» при разделке вырезают из спинной части стейк с костью «Булава», стриплоин 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 не только жарить, но томить и коптить мясо на душистых опилках. В печи есть два специальных отделения для приготовления рыбы и овощей.

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

Ресторан «Микоян»: г. Сочи, ул. Орджоникидзе, 17, Отель Hyatt Regency Sochi 5\*. Телефон: +7(862) 555-10-51.



Sufi

Выставка  
Sport  
Casual  
Moscow  
18-22 января 2016

Фильм  
о компаниях-  
производителях  
Таджикистана

Фильм  
о компаниях-  
производителях  
Кыргызстана



Как выживают  
российские производители  
одежды и обуви

Особенности продвижения  
российских и международных  
брендов обуви  
в русскоязычном сегменте  
социальных сетей

Нетканые материалы:  
про «Холлофайбер»,  
импортозамещение,  
новинки...

Один из самых актуальных и ажиотажно-востребованных концептов в Москве, ресторан «Китайская грамота» пришел и в Сочи. Первая «Китайская грамота» в Москве открылась почти три года назад, но и сегодня, чтобы попасть на ужин, необходимо позаботиться о предварительной брони как минимум за несколько дней. 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.

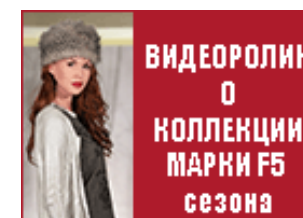
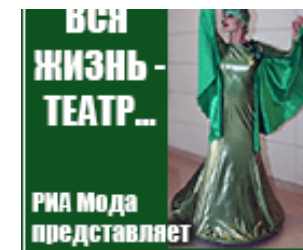
Вобрав в себя все лучшее из двух московских заведений, созданных также сестрами Сундуковыми, «Китайская грамота» в Сочи получилась более парадной. В интерьере ресторана множество аутентичных предметов декора эпохи династии Тан, хрустальная, ручная роспись стен, изображающая девушек-хунвейбинов Мао Цзедуна, расслабляющая музыка и оригинальные напитки.

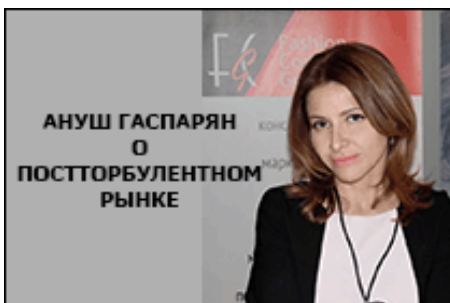
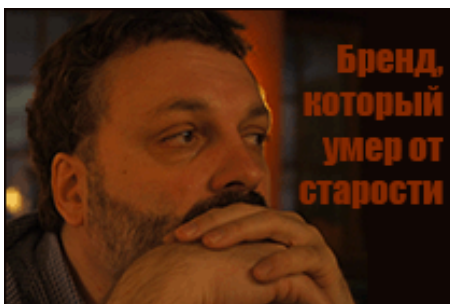
Ресторан «Китайская грамота»: г. Сочи, ул. Орджоникидзе, 17, Отель Hyatt Regency Sochi 5\*. Телефон: +7(862) 555-10-52.

*Фотографии предоставлены компанией.*

### Другие сообщения этого раздела:

- [Шабу Шабу предлагает совершить кулинарные путешествия](#)
- [Katherine Ellis выступит в ресторане «Москва City»](#)
- [Опубликован гид по рождественскому фестивалю еды «Ода! Еда!»](#)
- [В рязанском «М5 Молл» начала работать сеть ресторанов быстрого питания Quick Chicken](#)
- [Александр Кожин презентовал новую концепцию ресторанного бизнеса](#)
- [12 декабря состоится официальное открытие ресторана La Panorama](#)
- [«Теремок» до конца года откроет рестораны в Краснодаре](#)
- [DiscoveryResearch Group: В 2012 году объём рынка замороженных овощей и грибов в России составил 163 тыс. тонн](#)
- [Пензенские рестораторы будут проходить подготовку во Франции](#)

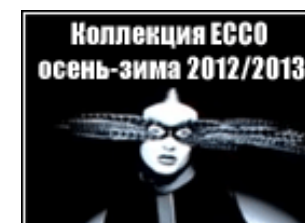
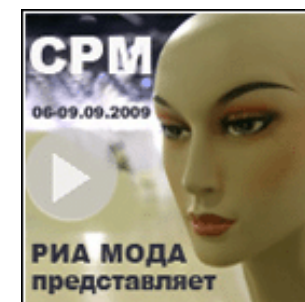
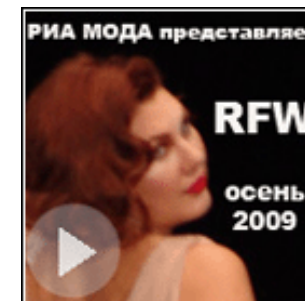
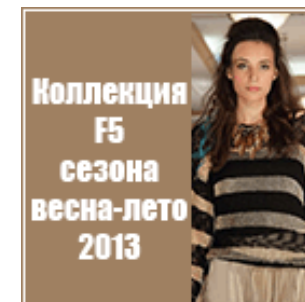




- В России будет создана сеть оптовых рынков «Роспродсеть»


Просмотров: 182

«« [Все новости](#) **1** | [2](#) | [3](#) | [4](#) | [5](#) | [6](#) | [7](#) | [8](#) | [9](#) | [10](#) »» [Следующая](#) [»»](#)  
[Предыдущая](#) [192](#)





Маркировка меховых изделий: эксперименты закончились, чипированию быть



↖	793	РЕЙТИНГ	3443761
	419		659
	319	mail.ru	333