



- Гостиничное дело
- Ресторанное дело
- Барное дело
- Виноделие
- Личное дело
- Дело вкуса
- Дело техники
- Другое дело

- События
- Интервью
- Мнения
- Персона
- Заведения**
- Еда
- Рецепты
- Обзоры
- Истории
- Книги
- Товары
- Свое дело

Главная > Заведения > Яблони и груши: Katusha на Большой Дмитровке



Пароконвектоматы Vortmax XPC



7 апреля 2016

Яблони и груши: Katusha на Большой Дмитровке

Укажите свою электронную почту, чтобы подписаться на рассылку





На первом этаже – кондитерская, гастрономический бутик, винотека и кулинария, на втором – ресторан

Когда гастрономический дом Hediard стал закрывать свои представительства по всему миру, управляющая московским филиалом **Катерина Белюстова** (ранее работавшая во французском Hediard, а затем учившаяся в лондонском Open University и защитившая там диплом по теме «Маркетинг в Hediard») решила провести ребрендинг. Новое название не связано с именем основательницы, это результат работы ресторанных маркетологов: оно простое, русское по духу, понятное и соотечественникам, и иностранцам. Для развития проекта к команде присоединился промоутер **Синиша Лазаревич**.

Прежними остались только поставщики продуктов и десерты – последние, как и раньше производят в собственном цеху в Подмоскovie; рецептуры, разработанные французскими кондитерами для Москвы, не меняли. С кондитерской соседствуют гастрономический бутик, кулинария и винотека. Есть подарочные наборы; можно заказать праздничный торт на свой вкус.



Ставшие московским десертным трендом макарены есть и в кондитерской Katusha – их продавали еще в Hediard. Цена (65 рублей) гуманная, исполнение отличное, вкусов множество

В Hediard кухне не уделялось много внимания, и блюда, разработанные приглашенным специалистом для открытия, не менялись годами. Теперь в Katusha авторское меню шеф-повара **Дмитрия Желязкова**, разрабатывать которое помогал **Карло Греку** – они вместе работали в Veeffbar, «Доме Карло» и Sixty, кроме того, Карло и Катерина давно знакомы.



© Katusha

Средний чек в ресторане – 1500 рублей. На фото тартар из тунца

Меню немаленькое: с десятков салатов и закусок, шесть супов, одиннадцать горячих блюд. Все позиции отличает интересная подача и почерк шефа: так, в тартар из тунца Дмитрий добавляет разнотекстурные сливу и авокадо, тыквенный крем-суп оттеняет кислинкой облепихи, обогащает вкус камбалы щедрой россыпью семечек.



Светлый интерьер с активным использованием дерева – результат работы дизайн-студии Sundukovy Sisters. Люстры на втором этаже украшают слова из знаменитой песни: «Расцветали яблони и груши, поплыли туманы над рекой»

В планах владельцев – открыть еще два-три заведения с такой же концепцией «ресторан, кондитерская, бутик»; собственных, не по франшизе.



Яндекс.Директ

Фильмы и сериалы 18+

 etvnet.com



О таком **телефоне** мечтает каждый

 foxaza.com



Корейский салат

 master-recipes.com

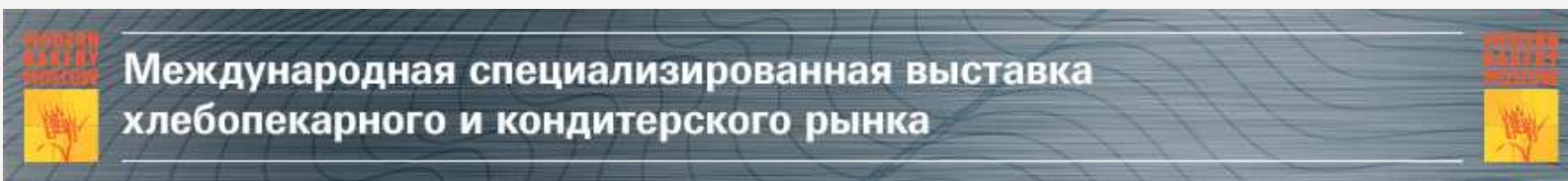
Корейский салат вкусный, сытный и готовится очень просто и быстро

Комментарии к публикации

Только пользователи НМ могут оставлять комментарии!

[Зарегистрируйтесь](#) или [войдите](#) под своей учетной записью, в случае, если вы регистрировались ранее.

Для входа на сайт можно воспользоваться своим аккаунтом [Вконтакте](#) или [Facebook](#).



Читать далее в рубрике «Ресторанное дело»



07.04.2016



**Димитр Желязков:
«Хорошими поварами становятся только позитивные люди»**

Дмитрий Желязков – ученик Карло Греку, с которым они работали в Beefbar, «Доме Карло» и Sixty. С

2 тыс 21 3 [Шеф-повара](#)



06.04.2016



**Евгений Чередниченко:
«Порядок в голове – порядок и во всем»**

Евгений Чередниченко в ресторанном бизнесе с 1997 года. Он работал в ресторанах «Чаплин Холл», Simachyard, «Правда»,

2 тыс 6 [Шеф-повара](#)



06.04.2016



Суп Папа Помодоро

Блюдо по рецепту шеф-повара ресторана Jamie's Italian Matteo Лаи. Ингредиенты даны в расчете на одну порцию.

1.5 тыс 2 [Супы](#)



05.04.2016



Владельцы One More Pub открыли гастробар на Земляном валу

Новое место One More Beer & Wine – для тех, кто любит вино, хорошее пиво и вкусную еду.

1.5 тыс 3 [Ресторанное дело](#)

Показать всё из рубрики «Ресторанное дело»

Яндекс.Директ

Вкусные праздничные рецепты!

retsept.net

Вкусные фото **рецепты** от мировых шеф-поваров! Все очень вкусно!!!

Рецепты закусок Рецепты вторых блюд
Вкусные салаты

Фото интерьеров

archidom.ru

Фотографии **интерьеров** помещений. Дизайн и оформление комнат, мебели.

Закуска – оригинальный рецепт

fnuz.ru

Простой рецепт приготовления вкусной **закуски**. Видео. Подробнее на fnuz.ru

Новости о продуктах Рецепты
Фрукты и ягоды Мясные продукты

[Адрес и телефон](#)

Идеи для дома. Журнал ЭлитДом 18+

elitdom.com

Свежие идеи для Вашего дома. Дайджест полезной и актуальной информации.

Интерьеры Декор Профи

[Гостиничное дело](#)[Ресторанное дело](#)[Барное дело](#)[Pizza-magazine.ru](#)[Портал HoReCa.ru](#)

Главный интернет-портал индустрии гостеприимства и питания охватывает все темы в сегменте HoReCa.

Цель портала — оказывать экспертную поддержку и предоставлять полезную информацию игрокам гостиничного и ресторанного рынков.

HoReCa.ru объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса.

[HoReCa.ru](#) — портал для всех, кто в теме!

[Редакция журнала Horeca magazine](#)

Генеральный директор:

[Артур Старков](#)

Шеф-редактор:

[Маргарита Золотых](#)

Редактор:

[Анна Первова](#)

Журналист, фотокор:

[Федор Кондратенко](#)

Автор:

[Галина Герасцына](#)

Реклама, выставки:

[Анна Киркиж](#)

[Horeca-magazine.ru](#)

Ежедневно мы публикуем новости индустрии HoReCa, экспертные статьи, бизнес-кейсы, мастер-классы шеф-поваров, исследования рынка, обзоры оборудования и другой полезный контент.

Материалы журнала можно использовать только при наличии активной ссылки на www.horeca-magazine.ru.

Права на фото и тексты статей принадлежат авторам.

Horeca-magazine.ru — журнал для тех, кто в деле!

Мы в социальных сетях

