

На что готов пойти Джордж ради любимого кофе?

ПОСМОТРЕТЬ ВИДЕО >

МОСКВА ▾ -2°C ПРИБЛИЖЕНИЕ 4 балла

КУРСЫ ММВБ \$ 60.43 ^ € 63.29 ^

ВХОД



НОВОСТИ ГОРОД ЛЮДИ БИЗНЕС РАЗВЛЕЧЕНИЯ ЕДА СТИЛЬ ДЕТИ



ПЛАНЫ НА СЕЗОН

37 НОВЫХ кафе, баров и ресторанов осени

Мясные рестораны Раппопорта и Новикова, кафе и бар команды Stay Hungry, китайский ресторан Дмитрия Зотова, второй Good Enough — The Village узнал, какие заведения открываются в Москве этой осенью

ОЛЬГА КИСЕЛЕВА, 2 СЕНТЯБРЯ 2015 38504 12

Like 1.1K

SHARE

SHARE 44

TWEET



*What else?**

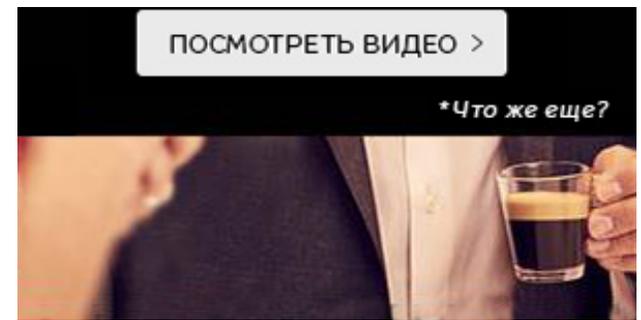
Всё за Nespresso.



Бургерная Burger Heroes

ДАТА ОТКРЫТИЯ: 3 сентября

АДРЕС: [Большая Ордынка, 19](#)



[Купить рекламу](#)

Владельцы бургерной — основатели проекта с греческой уличной едой [Gyros for Heroes](#) Игорь Подстрешный и Денис Сарвин. Для разработки меню они позвали су-шефа «Кризиса жанра» (недавно [переименован](#) в Imagine Café) и «Пропаганды» Кирилла Кузнецова.

Всего в меню войдут семь видов бургеров. Котлеты для них обещают «внушительных размеров» весом в 160 граммов. Готовить котлеты будут из говядины быков абердино-ангусской породы и подавать на двух типах булочек — чёрной и пшеничной с чёрным и белым кунжутом. Помимо бургеров в меню есть, например, сэндвич «Чёрная мамба» с копчёным беконом и вишней в прованских травах, салат с цитрусовой заправкой, картофель фри и пряный батат во фритюре — цены варьируются от 100 до 300 рублей. Из напитков — горячий лимонад и крафтовое пиво.



«Юность» в «ЭМА»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: 3 сентября

АДРЕС: «ЭМА», Большой
Николоворобинский пер., 9

С четверга по субботу, как минимум до 31 октября, на территории «ЭМА» будет работать рор-уп кафе «Юности». В меню, по словам команды, будет «идеальное ПИТАние», то есть пита (собственного производства) с салатом, с фалафелем; бургер; суп и чипсы с хумусом. Время работы кафе будет синхронизировано с расписанием вечеринок.



Ресторан «Клёво»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: начало сентября

АДРЕС: Кутузовский пр., 12, Бадаевский завод

Совместный проект ресторатора Аркадия Новикова и бизнесмена Дмитрия Азарова, совладельца сети магазинов Lush. Ресторан рассчитан на 150 мест, помимо стандартных мест за столами есть гамаки на открытом воздухе.

Все блюда будут готовить на открытой кухне, акцент в меню сделан на рыбу и морепродукты. Из напитков — пиво, в том числе, конечно же, крафтовое.



The Hummus

ДАТА ОТКРЫТИЯ: первая половина сентября

АДРЕС: Мытная, 74, Даниловский рынок

Новое постоянное кафе The Hummus, специализирующееся на хумусе и фалафеле, откроется на фудкорте Даниловского рынка. В меню будут те же блюда, что и в их киоске в саду имени Баумана, например: фалафель в пите с соленьями, свежими овощами и хумусом; пита с курицей; пита с говяжьим кебабом; домашний фри с тхиной; сабих (сэндвич в пите с жареными баклажанами, варёным яйцом, овощами и тхиной); Jerusalem mix (обжаренное куриное филе с луком, грибами, специями, подающееся на тонкой лепёшке). Но добавят и новые позиции: шакшуку, супы, салаты и новые горячие блюда. Акцент собираются сделать на гриле — на нём будут готовить «мясо в иерусалимском стиле». Кроме еды, The Hummus на Даниловском будут продавать израильские, в том числе кошерные, продукты.



Кафе «Любовь Пирогова»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: начало сентября

АДРЕС: Мытная, 74, Даниловский рынок

Проект-участник «Городского маркета еды» «Любовь Пирогова» открывает своё первое постоянное кафе. Его основатели — супруги Вадим Курганов и Мунира Шерманова. В мае 2014 года они впервые стали участниками «Ресторанного дня», после чего решили открыть собственный бизнес. С тех пор Вадим и Мунира постоянно практиковались, участвуя в уличных маркетах еды, и посещали кулинарные курсы. Мунира закончила поварской и кондитерский курсы кулинарной школы Ragout, курс в «Школе Местной Еды» о том, как открыть свой ресторан и курсы HURMA Management.

Шеф-поваром проекта стала сама Мунира. Она контролирует все процессы, Вадим ей в этом помогает. Сейчас у «Любовь Пирогова» есть [сайт](#), на котором можно заказать пироги с доставкой. На производстве работают десять поваров.

В основе меню кафе, собственно, пироги — как сладкие (например, с вишней и белым шоколадом или со сливой и франжипаном — ореховым кремом), так и нет (например, с куриными желудками и вялеными томатами). Стоимость кусочка — 100–120 рублей. Ассортимент начинок обещают постоянно обновлять. Все

пироги в кафе планируют выпекать при посетителях. Посадочных мест там не будет, гостям предложат расположиться на общем фудкорте Даниловского рынка.



Кафе «Дагестанская лавка»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: середина сентября

АДРЕС: Мытная, 74, Даниловский рынок

Кафе открывают Расул Паркуев, Камила Паркуева и Мурад Калаев, то есть команда, открывшая халяльное кафе Lucky на «Автозаводской», дагестанский ресторан «Жи есть» на Орджоникидзе и рор-уп проект для уличных маркетов «Чуду».

В «Дагестанской лавке» будут готовить национальные блюда: например, курзе (аналог вареников), несколько видов хинкал (не путать с грузинскими хинкали: бульон, мясо и манты без начинки в дагестанском блюде подаются отдельно) и чуду (пироги с разными начинками). Также здесь можно будет приобрести дагестанские продукты: сыр, колбасу и выпечку.



Ресторан La Pasta

ДАТА ОТКРЫТИЯ: середина сентября

АДРЕС: Валовая, 35, БЦ Wall Street

Основным блюдом в меню будет паста в классическом и авторском исполнении: например, чёрные спагетти с крабом, каперсами и артишоками; фетучини с тартаром из тунца и огурца и фудзили с уткой и вялеными томатами.

La Pasta — первый ресторан Дмитрия Поленякина, но это не первый его опыт работы в ресторанном бизнесе. До этого Дмитрий был генеральным директором компании, производящей пасту Cibo Fresco, а ещё раньше — проходил стажировку в нескольких ресторанах в Европе, работал официантом, бариста и менеджером. Разрабатывать меню он позвал шеф-повара Дениса Губина, который раньше работал в ресторанах «Ти-Бон» и «Правда 21», а также проходил стажировку в итальянском ресторане Piccolo Lago с двумя звёздами Мишлен.



Кафе Mary & Dogs

ДАТА ОТКРЫТИЯ: вторая половина сентября

АДРЕС: Мытная, 74, Даниловский рынок

Совместный проект барменера Александра Кана, ресторатора Илиодора Марача и шеф-повара Дмитрия Шуршакова (ресторан «Мюсли») в парке Горького открывается по второму адресу — на Даниловском рынке. Меню в новом Mary & Dogs будет таким же, как и в первом кафе: шесть разновидностей хот-догов, начиная от классического, с сосиской из телятины, маринованными огурцами и луком фри до хот-дога с крабом, салатом чука и стеклянной лапшой; также можно заказать хот-доги с сосиской из баранины, индейки, телятины и утиного сердца.

Из напитков в меню — безалкогольный коктейль Bloody Mary в пяти вариациях: классический с томатным соком, вустерским соусом, лимонным соком, перцем и сельдереем; «Наша Маша» со сливочным хреном; Italian Mary с базиликом и оливками; Corean Mary с морковным соком, соевым соусом и табаско, а также «Севиче Мэри» с кинзой и устричным соусом. Есть алкогольные коктейли — на пиве. Mary & Dogs на Даниловском рынке будет работать круглый год, в отличие от сезонного в парке Горького.



Кафе «Кусаки»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: Мытная, 74, Даниловский рынок

Главное блюдо в «Кусаки» — это онигири, японские пирожки из риса и водорослей нори с разными начинками. Проект совершенно новый и практически неизвестный. Запустила его семейная пара — Андрей Дремлюга с женой Татьяной. Идея развивать японскую уличную еду в Москве появилась у них после первой поездки в Японию пять лет назад, где они влюбились в онигири, но за дело взялись только сейчас. Меню разработали совместно с шефом-японцем, имя которого пока держат в секрете; говорят, что нашли его через коллег. Помимо онигири, в меню кафе планируют добавить мороженое с васаби, японский чай, супы и смузи. Также в «Кусаки» можно будет купить японские продукты.



Ресторан «Северяне»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: [Большая Никитская, 12](#)

Новый ресторан владельцев «Уголька», Pinch и Uilliam's — ресторатора Ильи Тютенкова и шеф-повара Уильяма Ламберти. Расположится он в соседнем от «Уголька» помещении. Известно, что шеф-поваром станет Георгий Троян, окончивший кулинарную школу Le Cordon Bleu и работавший до этого в ресторанах «Бурый лис и ленивый пес» и Bystro в Four Seasons Hotel Moscow. Готовить он будет блюда «русской кухни в авторской интерпретации».



Ресторан «Латинский квартал»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: 3 сентября

АДРЕС: Кутозовский проспект, 2/1, стр.
6

Новый ресторан Александра Раппопорта с латиноамериканской кухней. Шеф-повар — кубинец Роберто Хакомино Перес. Он больше 20 лет проработал в России, специализируясь на латиноамериканской кухне. В частности, Роберто был шефом в «Эль Гаучо», «Эль Гаучито» и в другом проекте Раппопорта — Pub Lo Picasso.

В меню — блюда перуанской, мексиканской, бразильской и аргентинской кухонь. По словам представителей ресторана, средний чек здесь составит 1 500 рублей.



Второй бар I Like Wine

ДАТА ОТКРЫТИЯ: ноябрь

АДРЕС: Цветной бульвар, 2, БЦ
«Легенда Цветного»

Владелец I Like Wine на Покровке Владимир Перельман открывает второй винный бар под этой вывеской. За кухню также будет отвечать бренд-шеф Дмитрий Париков, работающий в других проектах Перельмана — барах I Like Bar и Beer & Brut. Других подробностей пока нет.



Ресторан Kutuzovskiy 5

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: [Цветной бульвар, 15, стр. 1](#)

Новый ресторан на месте «Золотого», совместный проект ресторанных холдингов White Rabbit Family и «Ресторанного синдиката». Изначально анонсировался под названием «День сурка». Меню Kutuzovskiy 5 будет базироваться на рецептах из кулинарных книг XVIII и XIX веков, переосмысленных на современный лад. Команду нового ресторана консультировали историки русской кухни Ольга и Павел Сюткины — с их помощью, а также изучив архивы Российской государственной библиотеки, бренд-шеф White Rabbit Family Владимир Мухин и шеф-повар Kutuzovskiy 5 Артём Лосев составили меню.

В нем будут такие разделы: «Соленья, маринады и мочения», «Паштеты и форшмаки», «Вареники, колдуны и лазанки». Пробовать можно будет кундюмы (пельмени с грибной начинкой), лазанки (похожи на несобранную лазанью), кальи (разновидность супа), мазурки (пирог с орехами и изюмом), левашники (пирожки с начинками).

Бар ресторана возглавит Роман Милостивый из Chainaya. Tea & Coctails. Здесь также планируют делать напитки с традиционными русскими вкусами.



Ресторан «Компот»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: [Арбат, 25](#)

Первый московский ресторан одесской сети «Компот» Савелия Либкина расположится недалеко от театра Вахтангова на Арбате. В двухэтажном здании ресторана смогут одновременно поместиться 120 гостей. Запустить московский «Компот» Либкину помогают владельцы заведений Tarantino, «Лакки Лучано» и «Вареничная № 1».

Все блюда, а также выпечку будут готовить на открытой кухне, а напитки планируют разливать на барной стойке, которую повернут к гостям рабочей зоной. В меню ресторана войдут пять видов компотов, сваренных по одесским рецептам. Кроме того, здесь целый день будут действовать завтраки — с 08:00 до 23:00.



Ресторан «Воронеж»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: [Пречистенка, 4](#)

Ресторан мясных деликатесов «[Воронеж](#)» — ещё один проект ресторатора Александра Раппопорта. Бренд-шефом стал австралиец Сэбби Кеньон, [до этого возглавлявший](#) кухню ресторана Lesartists, а шеф-поваром — Роман Шубин.

«Воронеж» будет большим: три этажа, 1 000 квадратных метров и 250 посадочных мест. На первом этаже разместятся закусочная и мясная лавка, где гостям предложат, например, пастроми из говядины. На втором этаже откроют сам ресторан «Воронеж», а третий займёт [переехавший на новое место](#) «Мясной клуб».

В меню обещают включить около 40 видов стейков и других мясных блюд. Рыбу и морепродукты планируют привозить с Баренцева, Северного и Японского морей, овощи — из Рязанской, Тамбовской, Краснодарской, Вологодской и других областей, а говядину — из фермерских хозяйств Воронежской области.



Кофейни сети Double B

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: Румянцево, Киевское ш., 6, стр. 1, БЦ «Комсити», Цветной бульвар, 15, стр. 1, ТЦ «Цветной», Арбат (полный адрес уточняется)

Сеть кофеен Double B продолжает захватывать Москву: только в сентябре в городе откроются три кофейни. Меню стандартное, как во всех заведениях сети: эспрессо и напитки на его основе (с добавлением молока и других ингредиентов вроде шалфеевого соуса или лавандового сахара) и кофе, приготовленный альтернативными способами: пувер (V60) и аэропресс.

Кроме этого, осенью кофейни Double B откроются в Санкт-Петербурге и Екатеринбурге.



Кафе при клубе Rodnya

ДАТА ОТКРЫТИЯ: 23 сентября

АДРЕС: [Нижняя Сыромятническая, 10, стр. 7](#), центр дизайна Artplay

В кафе не будет постоянных меню и шеф-повара, вместо этого сюда планируют каждые две недели приглашать новые молодые гастрономические проекты. «План таков: у нас есть оборудованная кухня и отличная площадка в центре арт-кластера. Нам нужны крутые и смелые команды, которые будут кормить гостей „Родни“, Artplay, „Винзавода“ и округи. У каждой команды будет пара недель. За это время у вас есть шанс поразить сердца (а путь к сердцу, как известно, идёт через желудок) большого количества людей», — [говорится](#) на странице кафе в Facebook. Кафе откроют на месте летней террасы, которую позже сделают крытой. Планируется, что общая площадь кафе составит 200 квадратных метров. Других подробностей пока нет.

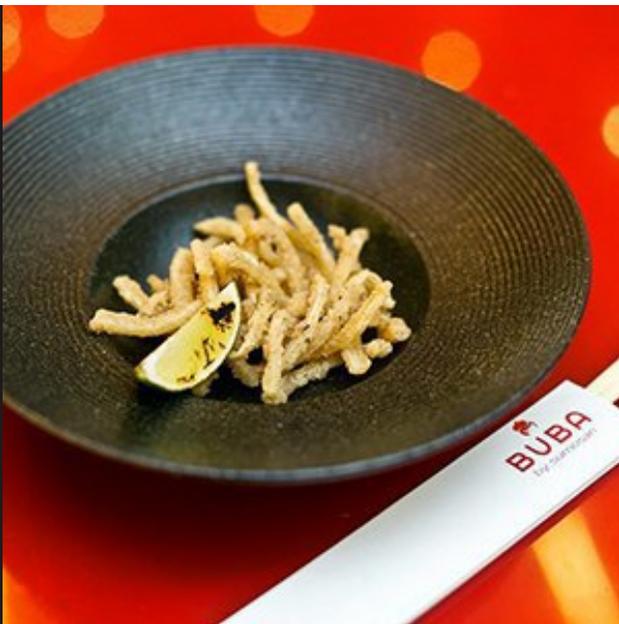


Второе кафе Doodles

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: Авиаконструктора Микояна, 10,
ТЦ «Авиапарк»

Владельцы небольшой лапшичной Doodles на Покровке, супруги Галина и Евгений Денисовы, открывают второе кафе — на «Динамо» в ТЦ «Авиапарк». Doodles будет работать не на фудкорте, а именно в формате отдельного кафе около кинотеатра. Пространство больше, чем в первом Doodles: рассчитано оно на 25 гостей. Меню такое же, как на Покровке: супы, рис, лапша, салаты. Из нового — паровые булочки.



Второй ресторан Buba by Sumosan

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: [Малая Никитская, 10](#)

Команда сети ресторанов с японской кухней Sumosan открывает второе заведение под вывеской Buba by Sumosan; первое работает в деловом центре «Москва-Сити». Бренд-шеф здесь также Бубкер Белхит, в честь которого и названо место. На этот раз у Buba будет собственное помещение и бар, чего нет в «Сити». По словам представителей ресторана, интерьер оформили в индустриальном стиле с элементами японского дизайна — нарисовали японок на стенах. В меню обещают смесь ресторанов Sumosan и Buba by Sumosan, упор сделают на суши, роллы, закуски и салаты; горячих блюд не будет.



Кофейня «Человек и пароход»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: Мытная, 74, Даниловский рынок

Один из учредителей кофейни — обжарщик Camera Obscura Николай Чистяков. По его словам, кофейня займёт на Даниловском рынке «нишу отличного кофе и пончиков».

Кофе здесь будут варить из зёрен двух разных сортов. Других подробностей пока не раскрывают, но известно, что цены на напитки составят от 80 до 150 рублей. Пончики в кофейне планируют готовить на месте.



One Door Community

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: [Новослободская, 16а](#)

Ресторатор Дмитрий Левицкий открывает на месте недавно закрывшегося бара «Куклы пистолеты» пространство с баром, пивной и мясным рестораном, который сам по формату называет «митерия».

Бар Meat Puppets уже заработал, здесь пока можно заказать только напитки и закуски к ним. Главные в баре — Олег Ширяев, раньше работавший барменом в Lumberjack, и Андрей Петров, совладелец бара «Петров и Васечка», принимавший также участие в запуске баров «Куклы пистолеты» и «Дорогая, я перезвоню...».

Рестораном Meat Puppets будет заниматься повар из кулинарного шоу Redman's Kitchen Роман Редман, который открыл мясной ресторан Chuck в Санкт-Петербурге.



Ресторан «Рыбы нет!»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: сентябрь

АДРЕС: [Никольская, 12](#)

В соседнем помещении с бургерной «#Fagш» открывается второе совместное с холдингом «Мираторг» заведение ресторатора Аркадия Новикова — большой мясной ресторан с огромным грилем. Кухня и пекарня в ресторане будут открытыми. На кухне будет работать команда «#Fagш» — бренд-шеф Камель Бенмамар, работавший до этого в ресторане «Ваниль», и шеф-повар Антон Чумбаев.

На входе разместится лавка, где гостям будут рассказывать о том, как правильно разделывать мясо. Средний чек обещают смешной для серьёзного мясного ресторана — 1 500 рублей.



Ресторан «Сыроварня»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: Кутузовский пр., 12, Бадаевский завод

На территории Бадаевского завода откроется ещё один новый ресторан Аркадия Новикова — с собственной сыроварней и сырной лавкой. В ресторане будет два зала: первый зал с одним деревянным столом, длиной в несколько метров, и основной — с отдельными столиками и открытой кухней. Интерьер разработала дизайн-студия [Sundukovy Sisters](#).

Шеф-повар «Сыроварни» — Яна Першина, работавшая до этого в новиковском ресторане «Балчуг 5». Помимо сыра, в меню будет паста, пицца, ризотто, рыба и мясо на гриле, а также другие блюда итальянской кухни.

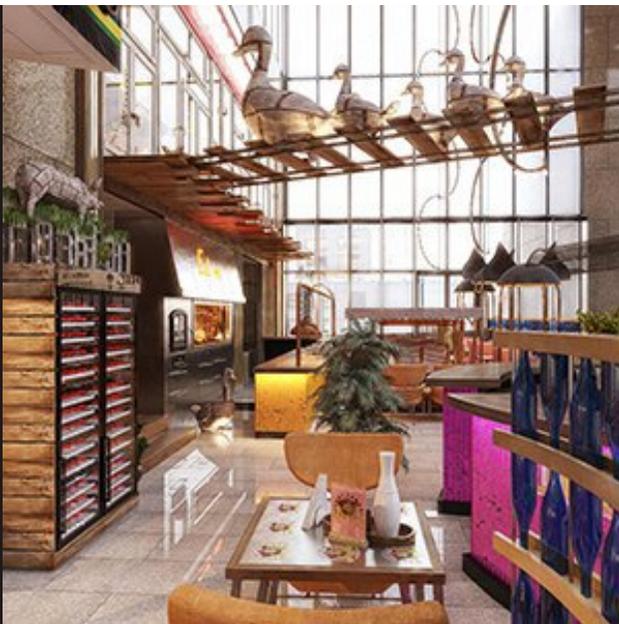


Ресторан «45»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: [Цветной бульвар, 15, стр. 1](#)

В меню ресторана будут блюда, вина и коктейли стран, расположенных на 45-й параллели (это, например, Россия, Франция, Испания, США, Китай и Япония); идея концепции принадлежит Андрею Канишевскому, директору ресторанного агентства «Аппетитный маркетинг». Кухню возглавит Режис Тригель, бренд-шеф «Brasserie Мост» и бара «Стрелка», а бар — Василий Жеглов, работавший в барах ресторанов Ragout, Black Thai и «Китайская грамота», а также в Troyka Multispace.



Ресторан Ve Funny

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: Ярцевская, 19, ТРЦ «Кунцево Плаза»

Новый двухэтажный ресторан создателя «Фани Кабани» Михаила Гордеева. В основе меню — мясо и рыба, приготовленные в хоспере, на открытом мангале или в дровяной печи. Все блюда, включая десерты, в Ve Funny планируют готовить на закрытом или открытом огне.

Меню разработал шеф-повар «Фани Кабани» Марк Стаценко. В новом ресторане можно будет попробовать, например, телячье ребро с луково-апельсиновым мармеладом; цыплёнка с кремом из белой фасоли и копчёным сыром; запечённые макароны по-флотски с мясным соусом; печёные овощи со взбитым маслом с кинзой; мороженое из сельди с ржаными крекерами и слайсами свежей капусты.

В Ve Funny будет и бар: его поставит бренд-менеджер «Фани Кабани» Виталий Екименко.



Кафе Chicken Run

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: Арбат (полный адрес уточняется)

Из основного продукта Chicken Run (проект ресторанного холдинга Михаила Гордеева Funny Family), курицы, будут готовить горячие блюда, салаты и закуски. Гарнир и соус к блюдам из курицы будут подавать бесплатно.

В меню будет, например, курица на гриле, курица в соусе тандури, шаурма с курицей и овощами, салат «Цезарь» в авторской интерпретации, а также сэндвичи с копчёной курицей, припущенной на пару, и курицей на гриле.



Ресторан «Утки и вафли»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: [Большая Никитская, 60, стр. 2](#)

«Утки и вафли» откроется на месте ресторана «Монтироли». Ресторан запускает управляющая компания Марека Марковича и Дмитрия Шуршакова (ресторан «Мюсли») в партнёрстве с ресторатором Кириллом Гусевым.

«Утки и вафли» будут одновременно рестораном, кулинарией и баром. В меню акцент сделают на птицу и, соответственно, вафли. Утром в ресторане будут действовать завтраки, а работать «Утки и вафли» собирается круглосуточно.



Кафе #Fishbazaar

ДАТА ОТКРЫТИЯ: конец сентября

АДРЕС: Даниловский рынок

У кафе #Fishbazaar на Даниловском рынке три совладельца, один из которых также совладелец рыбной торговой компании Nautilus, поставляющей рыбу в московские рестораны. Главная идея заведения — доказать людям, что рыба и морепродукты могут быть доступны абсолютно каждому. В меню будут блюда средиземноморской кухни.



Вторая кофейня Good Enough

ДАТА ОТКРЫТИЯ: 1 октября

АДРЕС: [Большая Дмитровка, 11, стр. 3](#)

На месте [Blum Café](#) на Большой Дмитровке откроется вторая в Москве кофейня [Good Enough](#). По словам совладелицы Анастасии Годуновой, они с партнёром Сергеем Чуминым принципиально не хотят продавать франшизы и развивать сеть одноимённых кофеен, «но в первой кофейне стало очень много гостей, и владельцы задумались о второй точке в центре города». Предложение открыть кофейню на Большой Дмитровке команде Good Enough сделал сам владелец Blum Аркадий Зельцер. Он и станет партнёром Годуновой и Чумина в новом кафе.

В помещении Blum не станут перекрашивать стены или что-то перестраивать — только поменяют мебель и заменят посуду на фирменные голубые чашки Good Enough.

Режим работы нового кафе пока точно не установлен. Но с вечера пятницы и по выходным здесь по-прежнему будет работать петербургский бар Mishka. В новом Good Enough по сравнению с первым расширят меню напитков: например, здесь появятся классические алкогольные коктейли и вина. Меню еды тоже дополнят:

расширят список завтраков и введут ужины с учётом появления алкоголя. Имя шеф-повара пока не раскрывают.

Ресторатор Аркадий Зельцер не первый раз отдаёт своё помещение в распоряжение начинающих рестораторов. До этого он пустил команду The Burger Brothers в свой бар «Продукты» на «Красном Октябре».



Кафе «Искра»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: начало октября

АДРЕС: [Покровка, 38](#)

Проект команды Stay Hungry Алёны Ермаковой и Анны Бичевской на Покровке делится на три направления: кафе, бар и «стихийная рюмочная», которая будет работать время от времени и анонсироваться в социальных сетях. В «Искре» будет два этажа: на первом — небольшое кафе, а на нижнем, подвальном, — бар и рюмочная.

Шеф-поваром «Искры» станет Кристина Черняховская. Меню планируют сделать небольшим, построенным на курице. Готовить будут блюда из куриной шеи,

потрохов, крыльев, ног, из цыплёнка или курицы целиком, а также из яиц. Средний чек составит 900 рублей.

Бар сделают маленьким и относительно секретным: работать он будет с четверга по воскресенье для тех, кто успеет в него войти. Рюмочная — это буквально шот-бар с вечеринок Stay Hungry, где будут работать непрофессиональные бармены, друзья проекта.

Официантов не будет: все заказы собираются принимать у стойки. Время от времени за ней будут работать сами хозяйки и друзья команды Stay Hungry.

В дальнейшем в «Искре» откроется кулинария, где можно купить полуфабрикаты собственного производства кафе.



Ресторан «Мадам Вонг»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: начало октября

АДРЕС: [Лесная ул.](#)

Шеф-повар Дмитрий Зотов вместе с партнёром, сомелье Сергеем Крыловым,

открывает ресторан с авторской китайской кухней. Сейчас у них уже работает два совместных проекта — пиццерия [Zotman Pizza Pie](#) и паб [Haggis Pub & Kitchen](#).

Во время подготовки к открытию Дмитрий Зотов путешествовал по Азии и изучал гастрономические особенности в местных мегаполисах и провинциях. В меню «Мадам Вонг» будут, например, хрустальные димсамы с икрой морского ежа и карри по-хайнаньски. Отдельный раздел посвятят китайскому барбекю с авторскими маринадами.

Что касается напитков, то в винную карту добавляют домашнее рисовое вино, настоянное на разных ингредиентах, например на цитрусах или кореньях. Кроме этого, в «Мадам Вонг» будет бар, который поставит Ира Голубева, ставшая частью команды Зотова (сейчас она возглавляет бар [Santo Spirito](#) в подвале бара Haggis).



Ресторан Mushrooms

ДАТА ОТКРЫТИЯ: начало октября

АДРЕС: [Большая Якиманка, 22](#),
торговый центр «Гименей»

Ресторанный холдинг Бориса Зарькова [White Rabbit Family](#) открывает грибной

ресторан Mushrooms. Главным деликатесом в ресторане станет трюфель, который обещают продавать по себестоимости. Причём купить трюфель можно будет круглый год. Конкретных цен пока не называют. Говорят лишь, что они будут зависеть от времени года и вида трюфеля.

Будут в ресторане и блюда из других грибов, например сморчков и вешенок весной или лисичек, белых, дубовиков, подосиновиков и опят летом. Осенью гостям обещают «настоящую грибную жатву», а зимой планируют готовить «что-нибудь экзотическое».

Шеф-поваром ресторана стал Илья Захаров, сейчас работающий в ресторане итальянской кухни Luciano и в Zodiac. Меню для Mushrooms ему помогал составлять бренд-шеф White Rabbit Family Владимир Мухин.

Средний счёт в ресторане обещают 1 500–2 000 рублей. Планируется, что одновременно заведение сможет вместить 80 гостей. Кроме того, на крыше «Гименя» Mushrooms откроет большую панорамную террасу на 120 посадочных мест.



Супермаркет «Город-сад»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: месяц пока
неизвестен

АДРЕС: [Перерва, д. 8, стр. 2](#)

Магазин с биопродуктами сети «[Город-сад](#)» заработает на территории «Экомаркета» в Коньково — оба проекта принадлежат Дарье Лисиченко. На этот раз это будет большой супермаркет с кулинарией. Продукты можно будет не только купить с собой, но и попросить приготовить на месте: посетителям предложат бесплатно запечь на гриле купленный стейк или куриную грудку, а также сделать салат или сэндвич из продуктов, которые продаются в лавке. В кулинарии можно будет приобрести хлеб и выпечку собственного производства. Также в супермаркете планируют проводить кулинарные мастер-классы.

В ассортименте магазина — фрукты, овощи, мясо, кофе, соки, сэндвичи, запеканки, маффины с кэробом или морковью, банановые кексы с грецкими орехами, домашние пирожки, табуле из киноа, свекольный хумус и тыква гриль с соусом из семечек, а также веганские десерты, гранола, суперфуды и салаты.

Первый магазин «Город-сад» [открылся](#) на Патриарших прудах в начале июня 2015 года. В будущем владелица планирует открыть ещё несколько магазинов «Город-сад» в центре города в формате небольших супермаркетов на каждый

день.



Лаборатория White Rabbit Lab

ДАТА ОТКРЫТИЯ: начало октября

АДРЕС: [Цветной бульвар, 15, стр. 1](#)

Оборудованная кухня-лаборатория станет главным местом экспериментов бренд-шефа холдинга White Rabbit Family Владимира Мухина и команды поваров холдинга. Здесь будут разрабатывать сезонные меню, а также проводить кулинарные и винные мастер-классы.

Центральную часть лаборатории займёт открытая кухня, вокруг которой расположится стол для дегустаций и мастер-классов. Здесь можно будет следить за процессом приготовления блюд во всех деталях: повара будут извлекать эссенции из любых продуктов, делить продукты на отдельные фракции с разным составом, консистенцией и свойствами, готовить под давлением на сверхнизких температурах и так далее.

Отдельную зону займёт библиотека. Кроме этого, в пространстве расположится

небольшой огород, где под специальными лампами будут расти травы и грибы — их будут использовать в кулинарных экспериментах.



Пекарня-кондитерская «Пекарня Каролидис»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: октябрь

АДРЕС: [Большая Грузинская, 39](#)

В соседнем помещении с греческим рестораном [Molon Lave](#) откроется пекарня-кондитерская того же владельца — Алексея Каролидиса. По его словам, готовить здесь будут по его семейным рецептам.

В «Пекарне Каролидис» можно будет приобрести, например, хлеб по-деревенски «хорьятико», бублик «кулури», воздушные пончики с медом «лукумадес», домашние конфеты и мороженое, печенье, халву и другие греческие сладости.



Ресторан «Сандуновъ»

ДАТА ОТКРЫТИЯ: ноябрь

АДРЕС: [Неглинная, 14](#)

«Сандуновъ» — это обновлённый ресторан Vasanta на Неглинной. Переделывать его будет управляющая компания в составе совладельца ресторана «МарьИванна» Андрея Федорина и шеф-поваров Карло Греку и Гиви Хатисова. «Сандуновъ» планируют сделать традиционным русским рестораном с дровяными печками. Более подробная информация появится позже.



Ресторан Мо_vida

ДАТА ОТКРЫТИЯ: ноябрь

АДРЕС: [Тверской бульвар, 24](#)

Команда «Сандуновъ» — Андрей Федорин, Карло Греку и Гиви Хатисов — переделает в ноябре и ресторан «Твербуль». Пока ему дано рабочее название Мо_vida; предположительно, акцент в нём сделают на вине. Других подробностей пока нет.

РАССКАЗАТЬ ДРУЗЬЯМ

пожаловаться



Другие статьи по темам

МЕСТА

Искра

Gyros for heroes

Сыроварня

Латинский квартал

Mushrooms

Chicken run

Пекарня-каролидис

White rabbit lab

Be funny

Kutuzovskiy 5

45

Город-сад

Good enough

Утки и вафли

Мадам вонг

Double b

Doodles

Buba by sumosan

Северяне

Воронеж

Компот

Родня

One door community

Любовь пирогова

Человек и пароход

The hummus

Mary & dog

I like wine

Клёво

Дагестанская лавка

La pasta

The hummus

Кусаки

Double b

Сандуновъ

Mo_vida

ПРОЧЕЕ

Планы на сезон

Новые и лучшие



15 новых кафе, баров и ресторанов зимы в Петербурге



Очень простые и быстрые рецепты к Новому году



Шеф-повара известных московских заведений — о феномене советской кухни



10 ланчбоксов — для врача, редактора, маркетолога и других горожан



24 праздничных рецепта



Рецепты новогодних угощений на все случаи жизни

WONDER

На кого
подписаться:
Дрэг-двойник
Кэрри Брэдшоу

WONDER

30 событий года,
изменивших
жизнь в России

WONDER

Взгляд со
стороны:
Иностранцы о
русской моде

WONDER

Крайние меры:
Почему мы
перестали любить
ЗОЖ

WONDER

Монохромный
макияж: 5
эффектных
образов

WONDER

На кого
подписаться: Кот-
экзистенциалист
Пончик

Комментарии

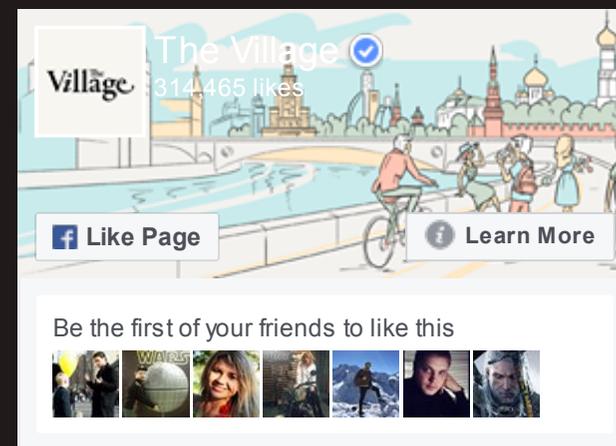
ПОДПИСАТЬСЯ

Подписаться на The Village

■■■ КОММЕНТАРИИ ЗАГРУЖАЮТСЯ

АВТОРИЗУЙТЕСЬ

чтобы можно было оставлять комментарии.



Первая полоса

Хаски — об общезитии МГУ и одиночестве

ИНДУСТРИЯ

Музыканты и критики признаются в любви к поп-хитам года

«Оп, эроина» и другие песни, от которых было не скрыться

ЛЮБИМОЕ МЕСТО

Хаски — об общезитии МГУ и одиночестве

Интересные люди говорят с The Village о важных для них местах в Москве и Петербурге

СПЕЦПРОЕКТ

«Фермерское молоко — это маркетинговый ход»: Разбираемся в производстве

Как выбирать продукты и не ошибиться

Как оставаться в форме на праздниках

ЗДОРОВЬЕ

Как оставаться в форме на праздниках

Вместе со специалистом по питанию ищем ответ на сложный предновогодний вопрос

ВЕЩИ

Новогодние распродажи в московских магазинах и онлайн

От 30 до 50 % на одежду, обувь и аксессуары — рассказываем, куда идти

КВАРТИРА НЕДЕЛИ

Загородная квартира с необычными дизайнерскими идеями

Просторная квартира для семейной пары в Подмосковье

Москвичи, которые не отмечают Новый год

ГИД THE VILLAGE

От Джимми Карра до Азиза Ансари: 10 стендапов на каникулы
Лучшие концерты западных комиков

ЛЮДИ В ГОРОДЕ

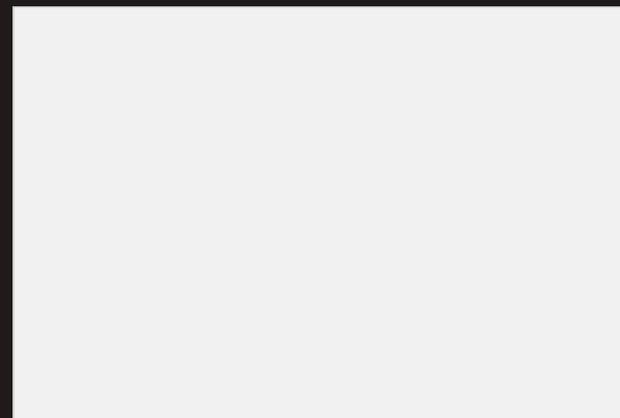
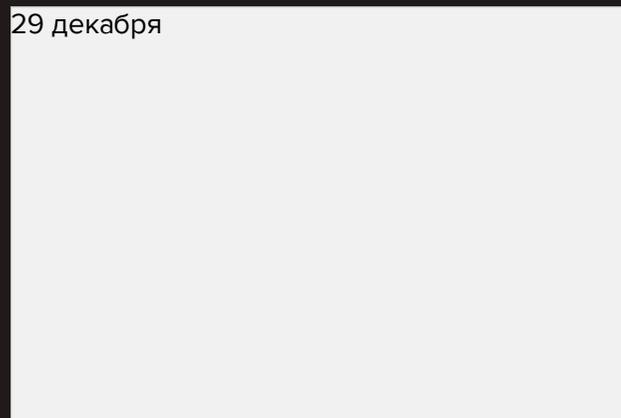
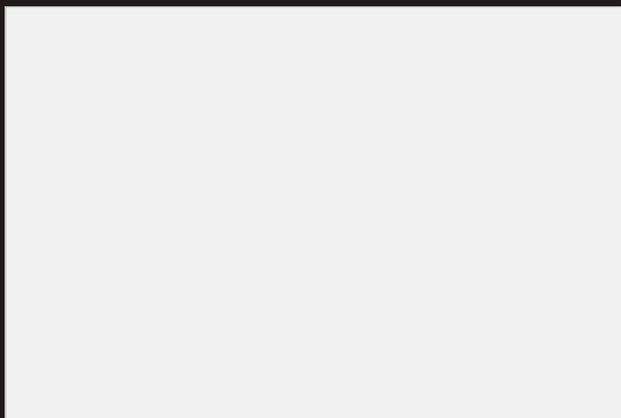
Москвичи, которые не отмечают Новый год
«Что я пропускаю? Только чоканье»

ГИД THE VILLAGE

Слушать на каникулах: Главные и недооцененные альбомы 2016 года
Что еще скачать, если вам понравились

шампанским», — пятеро горожан рассказывают, почему не любят Новый год и что будут делать 31 декабря

Бейонсе, Фрэнк Оушен и Дэвид Боуи



ПРОМО

8 высокотехнологичных предметов спортивного гардероба

В какой одежде тренироваться в 2017 году

УТРО В МОСКВЕ

29 декабря

С 9:00 до 12:00 корреспонденты The Village отслеживают все самое интересное, новое, неожиданное и любопытное, что происходит в Москве, Ро...

ИСТОРИИ

«Здесь легко получить по башке»: Как расчищают место под научную долину МГУ

The Village съездил в «Шанхай», гаражный город в городе, спустя год после начала сносной кампании

The Village

16+

© 2010–2016 The Village. Городской интернет-сайт The Village. Новости Москвы, Санкт-Петербурга, Киева. Люди, места, события. Использование материалов The Village разрешено только с предварительного согласия правообладателей. Все права на картинки и тексты в разделе Новости принадлежат их авторам.
Прогноз погоды предоставлен OpenWeatherMap



LOOK AT ME FURFUR WONDER