

## СПЕЦПРОЕКТ

15 вещей, которые  
нужно сделать самому  
к новогодней вечеринке

МОСКВА



-2 C

ПРОБКИ

4

балла

КУРСЫ ММВБ \$ 60.41 ^ € 63.26 ^

ВХОД



НОВОСТИ

ГОРОД

ЛЮДИ

БИЗНЕС

РАЗВЛЕЧЕНИЯ

ЕДА

СТИЛЬ

ДЕТИ





ПЛАНЫ НА СЕЗОН

## 25 новых кафе и ресторанов зимы

Новый ресторан Ильи Тютенкова, вторые «Китайские новости», вторая бургерная Burger Heroes, две Magnolia Bakery и ещё несколько мест — The Village узнал, какие заведения открываются в Москве этой зимой

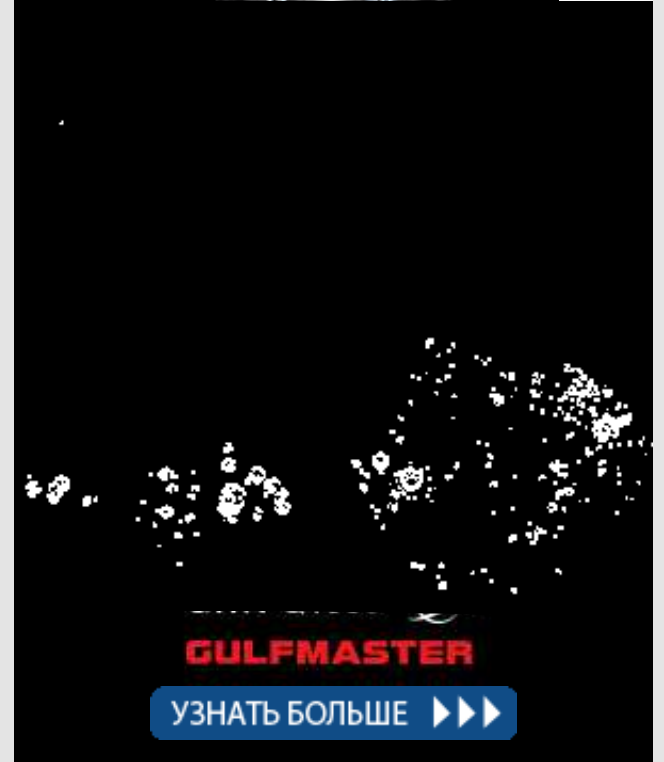
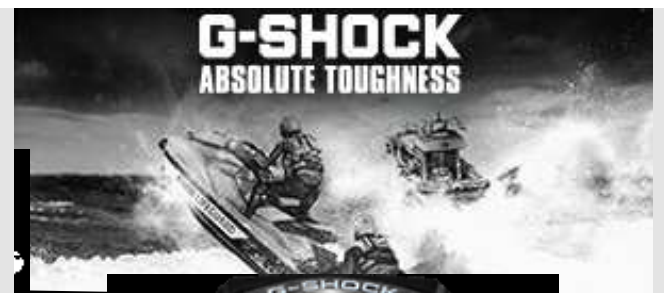
ОЛЬГА КИСЕЛЕВА, 4 ДЕКАБРЯ 2015 22992 6

Like 572

SHARE

SHARE 20

TWEET



[Купить рекламу](#)



Где есть этой зимой? В начале декабря The Village по традиции составил гид по самым интересным московским открытиям этой зимы. Вторые «Китайские новости» и Cook'kareku, кондитерские Magnolia Bakery – и не только.



## Второй ресторан «Китайские новости»

АДРЕС: [Тверская улица, 7](#)

ДАТА ОТКРЫТИЯ: 1 декабря

Вторые «Китайские новости» буквально на днях заработали в помещении бара «Мумий Троль Music Bar» на Тверской улице. В отличие от первого ресторана в Конькове, новое место небольшое и работает в формате демократичной лапшичной-пельменной с самообслуживанием.

Команда осталась прежней: бренд-шеф Сергей Югай и повара с Тайваня. В меню — китайская еда, по минимуму адаптированная для европейского вкуса. Всего 30 блюд, некоторые из них новые. Есть, например, огурцы по тайваньскому рецепту, свиные уши, курица или свинина в паровой булочке, спринг-роллы с курицей карри, креветками и овощами, а также несколько вариантов лапши с бульоном (тайваньская лапша с говядиной, вонтоны с домашней лапшой) или соусом (пекинская пшеничная лапша «чжа-цзян» с мясным соусом и китайскими специями, лапша «лу-жоу» с тушёной свининой), риса и китайских пельменей — в пряном соусе и жареных. Из сладкого можно заказать два вида рисовых шариков: с красной фасолью или арахисовой пастой. Средний чек — 600 рублей.

# Ресторан V.I.G.G.I.E.

Новый проект холдинга «Ресторанный синдикат» на месте ресторана Beefbar Junior открылся 1 декабря. Шеф-повар V.I.G.G.I.E. — Илья Благовещенский, до этого он работал поваром в Ростове-на-Дону. Оттуда в новый ресторан привозят говядину и утку, а также планируют поставлять кефаль и судак. Палтус и лосось будут привозить из Мурманска. А цыплят, сезонные корнеплоды, яблоки и фермерскую сметану — из Подмосковья.

В основном меню V.I.G.G.I.E. можно найти, например, палтус собственного засола и копчения с огурцом в двух видах и жидким картофелем, тартар из говядины с травяным соусом и хрустящими чипсами из овощей, кашу из перловки в запечённом сельдерее с тушёнкой из бычьих хвостов, яйцом и желе из чёрной смородины, свекольник с карпаччо и печеньем из сметаны или суп с донской рыбой и картофельным бульоном. Из десертов — бородинская пастила с домашней простоквашей и чёрной смородиной, шоколад, медовик с сотами. Средний чек — около 1 500 рублей.

**АДРЕС:** [Кутузовский проспект, 2/1](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** 1 декабря

## Кафе Ferma Burger на Патриарших

Несколько дней назад в районе Патриарших прудов, около Saxon + Parole, открылось второе кафе Ferma Burger Максима Ливси и Фёдора Тардатьяна. Первое работает на фуд-корте The 21 на Новом Арбате. В меню появились новые блюда, например бургер с уткой и бургеры для завтраков, а также десерты — тыквенный пирог, который будет подаваться в алюминиевой кружке. Пока здесь можно выпить пиво и сидр, алкогольная лицензия появится через месяц. Средний чек в кафе на Патриарших — 600 рублей.

**АДРЕС:** [Козихинский переулок, 12/2](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** 1 декабря

## Две новые кондитерские Magnolia Bakery

Нью-йоркская сеть Magnolia Bakery откроет этой зимой две новые кондитерские в Москве. На открытии 3 декабря будет присутствовать американская команда Magnolia Bakery во главе с международным бренд-шефом сети Кираном Шетти. Ассортимент и цены новых Magnolia Bakery будут такими же, как в первой кондитерской на Кузнецком Мосту и в [онлайн-магазине](#) сети.

**АДРЕС:** «Мега Тёплый Стан» и «Мега Белая Дача»

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** 3 и 10 декабря





## Фермерский рынок LavkaLavka в «Мега Химки»

На рынке будут работать около 70 торговых точек, где фермеры из разных регионов России собираются продавать таёжный мёд, кедровые орехи, шоколад, какао-бобы, творог, кефир, сметану, овощи и мясные продукты. Фермерский рынок LavkaLavka будет работать по расписанию торгового центра «Мега Химки»: с 10:00 до 23:00 по будням, а по выходным — на час дольше, до полуночи. С 4 по 13 декабря запланирована праздничная программа по случаю открытия рынка: пройдёт карнавал «с весёлой магией и смертельными номерами» от московского уличного театра «Высокие Братья & Tall Brothers» и спектакль «Фермерские байки» от творческой лаборатории «Театр вкуса». Для детей будет работать специальная зона с мастер-классами и играми. Также на рынке установят инкубатор, где можно будет наблюдать процесс появления на свет цыплят.

**АДРЕС:** [Ленинградская улица, 39](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** 4 декабря

# Сеть вагончиков с едой «Аджика»

Сеть передвижных кафе с кавказской уличной едой запускает группа компаний «Ноев ковчег». В автопарке — 20 полностью оборудованных вагончиков, которые могут работать как от электричества, так и полностью автономно, на генераторах. Они постоянно будут находиться в нескольких московских парках, рядом с бизнес-центрами, а также участвовать в городских фестивалях. Меню разработал Сергей Навасартов, шеф-консультант ресторана «Ноев ковчег». Готовить планируют шашлыки, кебабы, самсу, хачапури и так далее.

**АДРЕС:** аэропорт Внуково, аэропорт Шереметьево, детский ландшафтный парк «Южное Бутово», парк «Мещерский», БЦ East Gate (Щёлковское шоссе, 100, корп. 1), БЦ «Центр-Т» (Средний Староданиловский переулок, 2), БЦ «Фаворит» (Электролитный проезд, 3), БЦ «1-й МПЗ им. Казакова» (Кутузовский проспект, 36)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** 7 декабря

## Ресторан «Северяне»

Новый ресторан владельцев «Уголька», Pinch и Uilliam's — ресторатора Ильи Тютенкова и шеф-повара Уильяма Ламберти. Расположится в соседнем от «Уголька» помещении. 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. Концепция — блюда на гриле и в печи. Дизайн интерьера сделала Наталья Белоногова, работавшая над интерьерами ресторанов «Уголёк», [Lesartists](#), [Haggis Pub & Kitchen](#), [Madame Wong](#), [Pinch](#), «[Поехали](#)», [AO Kitchen](#), «[Рыбы нет](#)».

**АДРЕС:** [Большая Никитская улица, 12](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

## Ресторан «Сыроварня»

На территории Бадаевского завода откроется 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.

**АДРЕС:** [Кутузовский проспект, 12](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь



## Вторая бургерная Burger Heroes

Новая бургерная Burger Heroes откроется в здании Музея советских игровых автоматов на Кузнецком Мосту. Владельцы — основатели проекта с греческой уличной едой Gyros for Heroes Игорь Подстрешный и Денис Сарвин. Их первая бургерная открылась этой осенью на Большой Ордынке.

Меню, разработанное бренд-шефом Кириллом Кузнецовым (в прошлом су-шеф «Кризиса жанра» и «Пропаганды») и шеф-поваром Петром Рабчевским, включает пять разделов: «Бургеры», «Фритюр», «Супы и салаты», «Пиво» и «Напитки». Из бургеров есть «Агент 007» — с сыром чеддер и беконом, «Чёрная мамба» — с беконом и вишней, «Барон Дюпон» — с сыром дорблю и сыром крем-чиз, «Чим и Чурри» с маринованным кактусом и аргентинским соусом чимичурри, а также «Попай моряк» со свежим шпинатом и «Нобель» с брусникой в портвейне и маринованным укропом — стоят бургеры от 250 до 300 рублей. Также в новом кафе планируют ввести несколько новых бургеров. К бургерам можно будет заказать стебли черешкового сельдерея (подаются бесплатно), картофель фри, пряный батат и «Морковь-пастернак» во фритюре — от 100 до 200 рублей. Также есть суп «Чили кон карне» и овощной салат с лимонной заправкой.

**АДРЕС:** улица Кузнецкий Мост, 12

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

# Кафе Chicken Run

Chicken Run — проект владельца «Фани Кабани» Михаила Гордеева с шеф-поваром Марком Стаценко. Из основного продукта, курицы, здесь будут готовить горячие блюда, салаты и закуски. Гарниры и соусы к блюдам из курицы будут подаваться бесплатно. Обещают курицу на гриле, курицу в соусе тандури, шаурму с курицей и овощами, салат «Цезарь» в авторской интерпретации, а также сэндвичи с копчёной курицей, припущенной на пару, и курицей на гриле.

**АДРЕС:** [улица Арбат, 1](#)

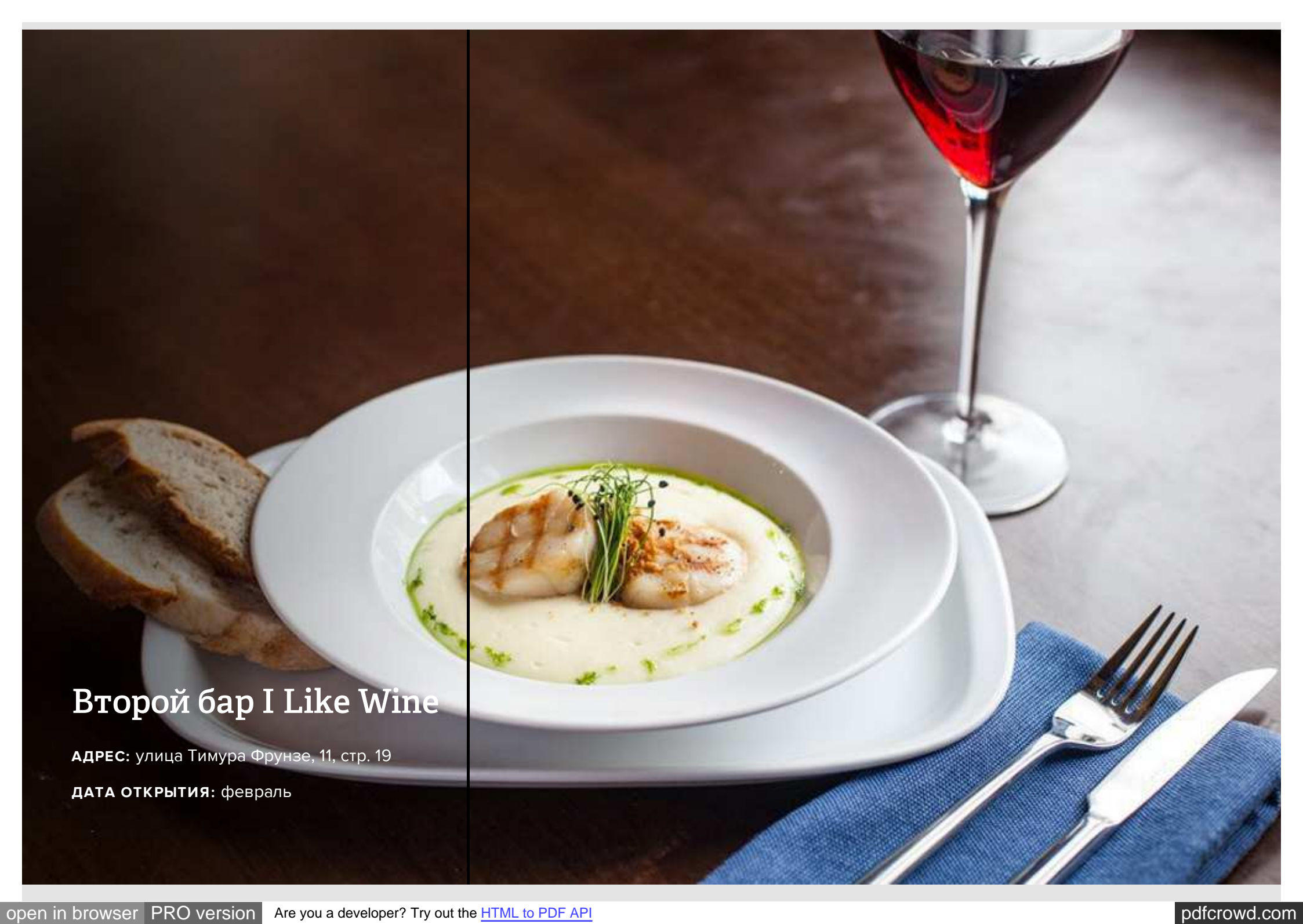
**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

# Ресторан Mo\_vida

Управляющая компания в составе совладельца ресторана «МарьИванна» Андрея Федорина, шеф-поваров Карло Греку и Гиви Хатисова переделывает и ресторан «Твербуль». Это будет винный ресторан, за винную карту в котором попеременно будут отвечать эксперты Вячеслав Измайлов (креативный директор проекта GRAPE Premium Wines & Spirits) и Анастасия Третьякова (основатель проекта Foodybox). Примеры из меню: салат с креветками, помидорами и гуакамоле, крем-суп из пастернака и корня сельдерея, равиоли с бычьими хвостами и соусом сулугуни.

**АДРЕС:** [Тверской бульвар, 24](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь



## Второй бар I Like Wine

**АДРЕС:** улица Тимура Фрунзе, 11, стр. 19

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** февраль

Владелец I Like Wine на Покровке Владимир Перельман открывает второй винный бар под этой вывеской. Бренд-шефом так же будет Дмитрий Париков, работающий в других проектах Перельмана — барах I Like Bar и Beer & Brut. Других подробностей пока нет.

## Кафе Mary & Dogs на Даниловском рынке

Совместный проект бармендера 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.

**АДРЕС:** [Мытная улица, 74](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

## Кафе «Во» на Даниловском рынке

В первых числах декабря на Даниловском рынке заработает ещё одно кафе — с вьетнамской едой. Его открывают Вадим Хмара и Артем Шведун — это их первый собственный проект в ресторанном бизнесе, но раньше они уже работали управляющими в московских ресторанах. Шеф-поваром кафе стал вьетнамец Нгуен Ван Хай, он будет готовить классическую вьетнамскую уличную еду. Это, например, суп Фо, немы, спринг-роллы, баны с разными начинками, говядина в карамельном соусе и так далее.

**АДРЕС:** [Мытная улица, 74](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

## Кофейни «Даблби»

Две новые кофейни сети «Даблби» работают в техническом режиме на Сретенке и в торговом центре «Мега Химки». Меню стандартное, как в остальных кофейнях: эспрессо и напитки на его основе (с добавлением молока и других ингредиентов вроде шалфеевого соуса или лавандового сахара) и кофе, приготовленный альтернативными способами — пуровер и аэропресс.

**АДРЕС:** [улица Сретенка, 26/2](#), «Мега Химки»

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь



## Кафе «Есть хинкали, пить вино»

Кафе открывает ресторатор Лика Льюин, которой уже принадлежат кафе Laffa Laffa и «Хачапурия». Основным блюдом в меню здесь будут, соответственно, хинкали — с разными начинками: от говяжьей до сырной и картофельной. Готовить их будут грузинки, специализирующиеся на хинкали. Помимо них в меню будут соленья, лаваш и хаш. Из напитков — вино, чача и пиво.

АДРЕС: [Малая Бронная улица, 4](#)

ДАТА ОТКРЫТИЯ: декабрь



## Второе кафе-пекарня «Хачапурия»

Ещё одно кафе ресторатора Лики Льюин. Меню второй «Хачапурии» будет таким же, как и у первой, открывшейся этим летом на Большой Никитской улице. Новое кафе будет двухэтажным. На первом этаже расположатся пекарня и кулинария, в которой можно будет купить свежие хачапури, лаваш, холодные закуски и домашние десерты, а на втором — зал на 70 гостей с открытой кухней.

Главное блюдо — хачапури, их в меню более 30 видов. За кухню обоих кафе отвечает бренд-шеф Григорий Менешян. Попробовать здесь можно будет хачапури со шпинатом, помидорами, красной фасолью и копчёным мясом, листьями свёклы и свежей зеленью — всё от 200 рублей. Кроме них в меню — мясо на гриле, например люля и корейка из баранины. «Хачапурию» планируют развивать в сеть.

АДРЕС: [Пятницкая улица, 6/1](#)

ДАТА ОТКРЫТИЯ: декабрь

# Винный бар Touche на Трёхгорной мануфактуре

Открывает бар Лариса Мамедова, владелица рекламного агентства ICE, — она училась на кулинарных курсах в Ragout и стажировалась в ресторанах в Европе. Мамедова составила меню в сотрудничестве с шеф-поваром Тарасом Кириенко (в прошлом Ragout, «ЦДЛ») — он и будет отвечать за кухню. Блюда собираются менять с учётом сезонности, но продуманы они будут всегда под вино.

Винную карту составят с упором на Новый Свет (ЮАР, Аргентина, Новая Зеландия, Чили, Португалия, Греция, Израиль), вина российских производителей, неизвестные вина Старого Света (Франция, Испания и Италия). Заказывать можно будет как по бутылкам и по бокалам, так и по половине бутылки. Рядом с баром откроется кулинария с готовыми блюдами, приготовленными на кухне ресторана, а также с продуктами на каждый день. Кроме того, здесь можно будет позавтракать и выпить кофе. Название бара его представители комментируют так: «„Туше“ — победный укол рапирой в фехтовании или в диалоге, это когда после тебя больше нечего сказать и добавить». Средний чек — 1 500 рублей с вином.

**АДРЕС:** [Рочдельская улица, 15, стр. 22](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

# Ресторан «45»

В меню ресторана «45» 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 Тройка Multispace.

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

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

## Две пиццерии Zotman Pizza Pie

Ещё две новые пиццерии Zotman Pizza Pie шеф-повара Дмитрия Зотова и сомелье Сергея Крылова откроются в Москве этой зимой. От первой и второй пиццерий на Большой Никитской и в Щукино новые будут отличаться лишь адресом. В меню также будет 14 вариантов пиццы: с сулугуни, картошкой, яйцом и луком, с прошутто, а также со шпинатом, грибами, рикоттой и пармезаном — стоят в среднем 530 рублей. Кроме пиццы, в меню есть супы (крем-суп из тыквы с куриными сердечками, томатный суп с розовой креветкой и риссоли), паста (феттучини с рагу из розовых креветок и цукини, спагетти с мясным рагу) и горячие блюда (фрикадельки из ягнёнка с кедровыми орешками в томатном соусе, филе сибаса с вялеными томатами и оливками). Из сладкого — медовик, американские блинчики с солёной карамелью и яблочный пирог. Из напитков есть крафтовое пиво из Екатеринбурга, свежевыжатые соки, молочные коктейли, домашние лимонады и смузи.

**АДРЕС:** «Мега Химки», ТЦ «Zar»

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** декабрь

A top-down photograph of a wooden cutting board. On the board, there is a small glass jar of red jam, several slices of yellow cheese, a piece of dark, crusty bread, and a stack of thin, pinkish cured meat slices. There are also some green herbs scattered around. In the background, a lit candle in a glass holder and a glass with a sprig of greenery are visible.

## Ресторан Ve Funny в «Кунцево Плаза»

АДРЕС: [Ярцевская улица, 19](#)

ДАТА ОТКРЫТИЯ: январь

Новый двухэтажный ресторан создателя «Фани Кабани» Михаила Гордеева, открытие которого перенеслось с осени на зиму. В основе меню — мясо и рыба, приготовленные в хоспере, на открытом мангале или в дровяной печи. Все блюда, включая десерты, в Be 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 Be Funny будет и бар: его поставит бренд-менеджер «Фани Кабани» Виталий Екименко.

## Бар «Винный рынок»

Ребрендинг бара Cervetti на Никитском бульваре. Изменятся название, интерьер и меню. Формат бара сделают таким же, как и в «Винном рынке» на Комсомольском проспекте: без винной карты и пробкового сбора. Вино здесь можно будет выбрать на стеллажах, которые поставят по всему бару. Стоимость вина будет начинаться от 500 рублей за бутылку. Шеф-повар останется прежним — это Алексей Зимин, полный тёзка шеф-повара и главного редактора издания «Афиша-Еда». В новое меню войдут, например, брускетта с лососем, тартар из тунца или лосося, салат с говядиной по-тоскански, спагетти с мидиями, ризотто с белыми грибами.

**АДРЕС:** [Никитский бульвар, 8А](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** январь

# Паб Lion's Head

Компания Pub Life Group, которая владеет ирландскими пабами Tap & Barrel и The Topsy Pub, открывает новое место. Lion's Head будет двухэтажным, похожим по интерьеру на предыдущие пабы компании. Шеф-повар — Илья Ломакин, работавший до этого поваром в ресторанах «Кафе Пушкинъ», «Гусятникофф», «Чайка» и шеф-поваром в Harat's Pub. Крафтового пива в пабе будет около 30 сортов. Средний чек — 1 500 рублей.

**АДРЕС:** [Мясницкая улица, 15](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** январь



## Ресторан Cook'kareku в «Мега Химки»

Второй ресторан Александра Раппопорта («Воронеж», «Dr. Живаго», «Китайская грамота») Cook'kareku откроется этой зимой в торговом центре «Мега Химки». Концепция та же — завтраки со всего мира. В меню, например, «Камчатский завтрак» — малосолёный лосось, красная икра, сливочный творог, зелёный лук, яичница болтунья. «Испанский» — омлет тортилья с картофелем, овощным рагу, сушёными помидорами и чоризо. «Венгерский» — утиная ножка с томлёной гречкой, яйцом пашот и вялеными помидорами. «Ближневосточный» — шакшука. «Перуанский» — севиче из сибаса, картофель, кукурузные чипсы, томаты, кинза, омлет. «Мексиканский» — кукуруза, гуакамоле, сметана, сальса из помидоров, яичница болтунья, лепёшка. Тем, кто закажет блюдо тогда, когда в стране происхождения завтрака утро, делают скидки. Второй Cook'kareku, как и первый, будет круглосуточным, с отдельным входом.

**АДРЕС:** Химки, [Ленинградская улица, 39](#)

**ДАТА ОТКРЫТИЯ:** февраль

**ФОТОГРАФИИ:** обложка — Алёна Винокурова, 2 — [Magnolia bakery](#), 3 — [LavkaLavka](#), 4 — [Burger Heroes](#), 5 — Полина Кириленко, 6 — Яся Фогельгардт, 7 — [Funny Cabany](#), 8 — Алёна Винокурова

РАССКАЗАТЬ ДРУЗЬЯМ

пожаловаться

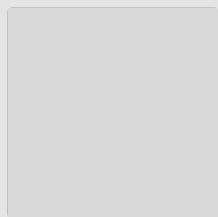
Like 572

20

6 КОММЕНТАРИЕВ

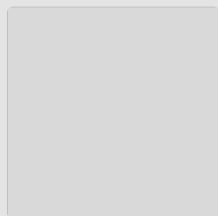


Читайте  
также



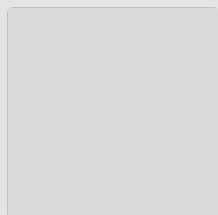
ГИД THE VILLAGE

Самые популярные блюда Москвы



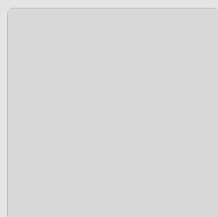
ГИД THE VILLAGE

Самые популярные блюда Москвы,  
часть II



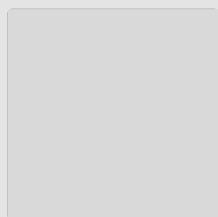
ГИД THE VILLAGE

Самые популярные блюда Москвы,  
часть III



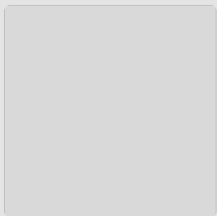
ЭКСПЕРИМЕНТ

Можно ли есть новые московские  
бургеры



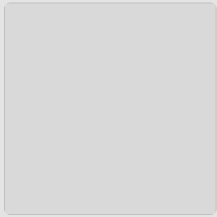
ГИД THE VILLAGE

25 продуктов с вьетнамской выставки  
в «Ханой-Москва»



ГИД THE VILLAGE

## Самые популярные блюда Петербурга



ГИД THE VILLAGE

## 10 самых популярных коктейлей Москвы

### Другие статьи по темам

#### СЮЖЕТ

Новые места

Новые рестораны

Зима

Зима 2015-2016

Москва

#### МЕСТА

Китайские новости

Mary and dogs

Burger heroe

Cook`kareku

Lavkalavka

Touche

Аджика

Хачапурия

Есть хинкали, пить вино

Сахалин

Ряба

Во

Chicha bar

Северяне

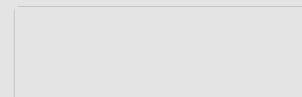
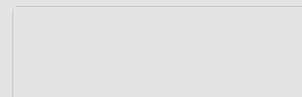
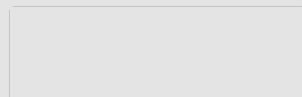
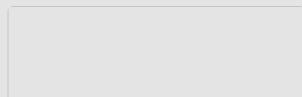
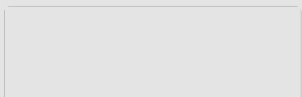
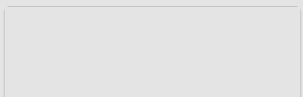
Biggie

Magnolia bakery

#### 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

WONDER

WONDER

WONDER

WONDER

WONDER

На кого  
подписаться:  
Дрэг-двойник  
Кэрри Брэдшоу

30 событий года,  
изменивших  
жизнь в России

Взгляд со  
стороны:  
Иностранцы о  
русской моде

Крайние меры:  
Почему мы  
перестали любить  
ЗОЖ

Монохромный  
макияж: 5  
эффектных  
образов

На кого  
подписаться: Кот-  
экзистенциалист  
Пончик

## Комментарии

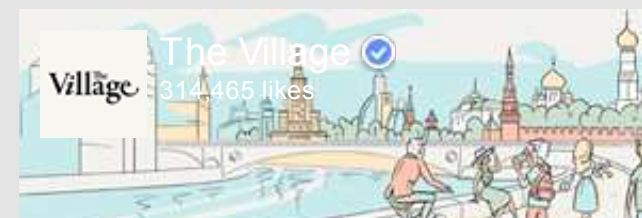


Подписаться на The Village

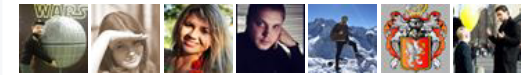
■■■ КОММЕНТАРИИ ЗАГРУЖАЮТСЯ

АВТОРИЗУЙТЕСЬ

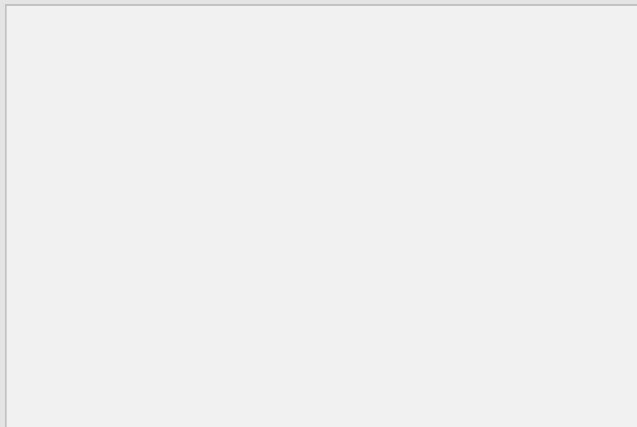
чтобы можно было оставлять комментарии.



Be the first of your friends to like this



## Первая полоса



### ИНДУСТРИЯ

Музыканты и критики признаются в любви к поп-хитам года

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

Хаски — об общежитии МГУ и одиночестве

### ЛЮБИМОЕ МЕСТО

Хаски — об общежитии 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

#### **ЛЮДИ В ГОРОДЕ**

Москвичи, которые не отмечают Новый год

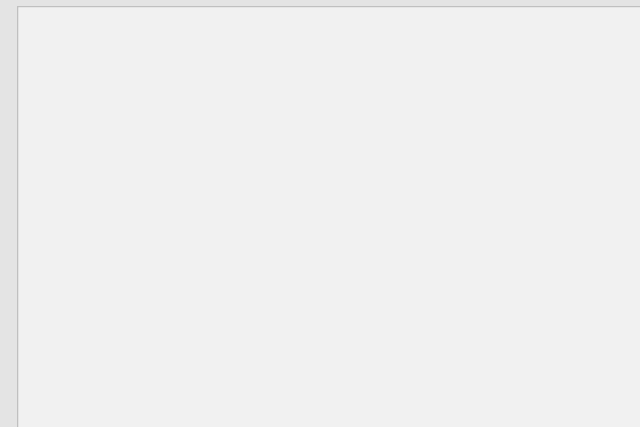
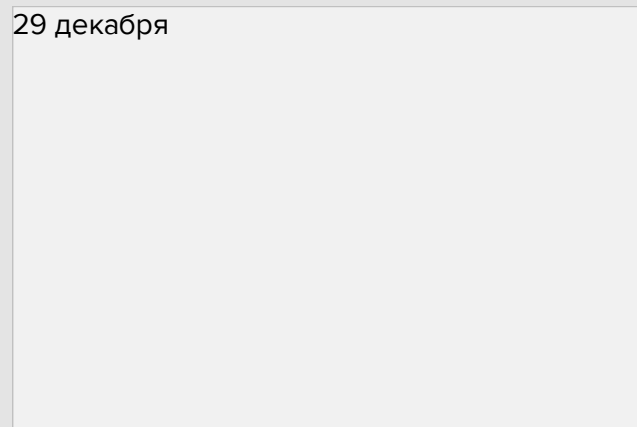
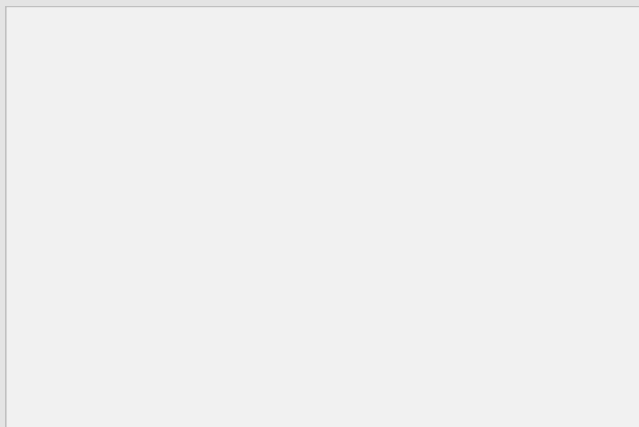
#### **ГИД THE VILLAGE**

Слушать на каникулах: Главные и недооцененные альбомы 2016 года

Лучшие концерты западных комиков

«Что я пропускаю? Только чоканье шампанским», — пятеро горожан рассказывают, почему не любят Новый год и что будут делать 31 декабря

Что еще скачать, если вам понравились 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