



ЗАЩИТА ВОЛОС
в период низких температур
НОВИНКА
GLISS KUR ЗИМНЯЯ ЗАБОТА

Schwarzkopf
**GLISS
KUR**
ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВОЛОС

[ЧТО ИЗОБРЕЛИ
РАНЬШЕ?](#)[ПРАЗДНИКИ СО
ВКУСОМ](#)[РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
РЕЦЕПТЫ](#)[ГИД ПО
НИДЕРЛАНДАМ](#)[УСПЕТЬ ЗА 48
ЧАСОВ](#)[СТАНЬ ОГНЕМ
ВЕЧЕРИНКИ](#)[ПОДЕЛИТЕСЬ И
ВЫИГРЫВАЙТЕ](#)[ПОЧУВСТВУЙ
НОВЫЙ ГОД](#)[МЕНЯ НЕ
ВЗЛОМАТЬ](#)[МГНОВЕННЫЕ
РЕШЕНИЯ](#)[ОХОТА ЗА
СОКРОВИЩАМИ](#)[«ПАССАЖИРЫ»
В КИНО](#)[НОВЫЙ ГОД
В МОСКВЕ](#)[НАЙТИ ПРИНЦА](#)



В МЕГЕ Химки открылся второй Cook'kareku

[Обсудить на форуме](#)

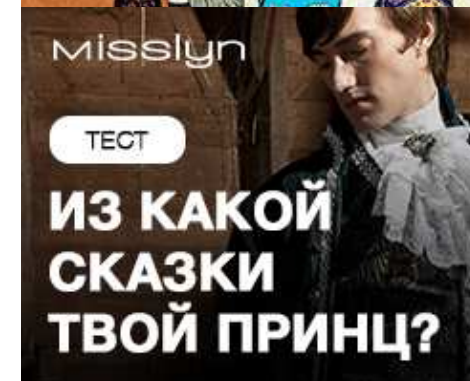
И остальные ресторанные события недели.

Завтраки круглые сутки в **Cook'kareku**

Александр Раппопорт открыл второй ресторан под вывеской Cook'kareku в торговом центре **МЕГА Химки**, доказав скептикам, что основанная на утверждении «каждый час в мире всегда кто-то завтракает» концепция прекрасно тиражируется. Здесь 130 посадочных мест, открытая кухня и интерьер от Sundukovy Sisters.



В ГУМе откроется Beluga Caviar Bar



Бизнес-идея — завтраки круглые сутки — в «мега»-варианте воплощена так же буквально, что и в заведении на **Садовой-Кудринской**: новый Cook'kareku работает 24 часа, поскольку у него имеется отдельный вход, а технологические возможности помещения позволят теперь уже бренд-шефу Алексею Берзину сделать в меню то, что не получилось в первом ресторане — осенью планируют вводить новые позиции, пока же меню обоих проектов идентично. В списке — завтрак «московский» (омлет из трех яиц с докторской колбасой), «скандинавский» (семга с картофельным кремом и шпинатом), «калифорнийский» (бифштекс с яйцом, джемом из черного перца и зеленым картофелем) или «тайский» (креветки с рисовой лапшой), которые на самом деле легко исполняют роль и бизнес-ланча, и ужина. Все варианты предлагаются за одну и ту же цену — 460 р., но за «техасский» с рибеем (+1000 р.), «баскский» с осьминогом (+200 р.) или «камчатский» с красной икрой (+180 р.) придется доплатить. Если ваш заказ совпал с тем часовым поясом, который как раз сейчас просыпается — автоматически минус 30 % от стоимости чека.

Бранчи в «Метрополе»

«Метрополь» вновь открыл сезон бранчей. Первый пройдет в ближайшее воскресенье 4 сентября и будет посвящен Дню знаний — всей семьей можно провести выходной в историческом зале, где когда-то обедали Федор Шаляпин, Анна Павлова, Павел Рябушинский и Савва Морозов. На шведском столе — кебабы из ягнатины с мацони, мятой, чесноком и жареной тортильей, цыпленок на гриле с медом, горчицей и соусом из анчоусов, инжир с сыром шевр и копченой олениной, голубые мидии в вине и другие блюда от бренд-шефа Андрея Шмакова. Бранчи с



Новый проект
Уильяма Ламберти
посвящен поркетте



Коктейли, которые
нужно попробовать
хотя бы раз в жизни

OT GLISS KUR



Какой герой из сказки мог бы
стать вашим бойфрендом?

Подробнее



Что подарить ребенку?

Каждую неделю — 10
беспроигрышных идей



ГИД ПО ПОДАРКАМ
ОТ МОДНЫХ БЛОГЕРОВ
В ТЦ МЕТРОПОЛИС

и другие блюда от бренд шефа Андрея Шмакова. Бранч с алкогольным сопровождением обойдется в 5400 р., без алкоголя – 4450 р. Для детей от 6 до 14 лет цена – 1600 р. Малышей накормят бесплатно. Если внести предоплату за две недели, дадут скидку 14%.

Каши и пудинги в **Americano black coffee & food**

Еще один неплохой проект вырос в сеть: вслед за «Американо» на **Патриарших** Павел Костеренко открыл одноименное заведение в новом торговом центре «Океания». С точки зрения внешности, да и по смыслу, оно мало чем отличается от своего предшественника. Это качественное городское кафе, играющее на одном поле с сетевыми кофейнями старого образца, но с хорошим кофе, современным меню и средним чеком около 1500 р. Утром кормят рисовой кашей на кокосовом молоке с манго и клубникой (390 р.), банановым пудингом с голубикой (490 р.) или яйцом пашот с лососем и авокадо (590 р.). Днем или вечером можно заказать салат с лососем и тыквой (590 р.), сэндвич с креветками и кремом из авокадо (590 р.), котлеты из лосося со шпинатом и сливочным соусом (890 р.).

Морские гады в **Fumisawa Sushi**

Шеф Джун Кондо не сидит на месте, а придумывает для Fumisawa Sushi все новые и новые блюда – благо свежая рыба и морепродукты прилетают в ресторан из Японии два раза в неделю. В суши-пиццу (1200 р.) он кладет мясо краба вместе с авокадо, тунцом и икрой тобико – все это дополняет соус унаги. Тартар режет из брюшка тунца торо, совмещая его в одной тарелке с черной икрой и сусальным золотом (1900 р.). Карпаччо готовит из желтохвоста (1800 р.). Роллы крутит из мягкого краба и огурца (1900 р.). А кальмаров жарит в темпуре (800 р.), отправляя на стол в компании соуса на основе чеснока, сливочного масла и



Что подарить ребенку?

Каждую неделю — 10
беспроигрышных идей

перца.

Эклеры и кексы в **Le Melange**

Новая кондитерская в торговом центре Avenue Southwest принадлежит группе компаний «Ташир», ответственной, среди прочего, за сеть **Seasons** и ресторан «**Арагви**». Шеф-кондитером проекта стала Валентина Щербакова, которая работала в President Hotel, на «Фермер Базаре» в «**Цветном**», в ресторане Clumba Club и в кафе «**Чайковский**». Десертов в Le Melange столько, что глаза разбегаются: брусничный эклер (140 р.), мусс «Лимончелло» с желе из гибискуса (360 р.), вишневый клафути (220 р.), торт «Римские каникулы» с муссом из молочного шоколада, пралине и кофейным крем-брюле (420 р.), пирожное «Фиалка» с кремом из черной смородины и ягодным кули (410 р.) и так далее. Отдельная глава посвящена выпечке из собственной пекарни: попробовать на месте или купить с собой предлагают круассаны, кексы, дэниши (от 80 до 220 р.). Кондитерская принимает заказы на праздничные торты.

1 сентября 2016

[Обсудить на форуме](#)

ЛУЧШИЕ НОВОГОДНИЕ
ПРЕДСТАВЛЕНИЯ
ДЛЯ ДЕТЕЙ

[ПОДРОБНЕЕ >](#)

TimeOut
KIDS





Укажите ваш e-mail

Подписаться

Я согласен на обработку персональных [данных](#)

Еще по теме



Тренд: 9 ресторанов со стейками dry aged

Камера для сухой выдержки мяса сегодня не роскошь, а необходимость. Именно технология dry aging позволяет вытянуть из говядины все соки и проявить ее скрытые возможности.



То, о чем вы не знали: 12 секретных ресторанов Москвы

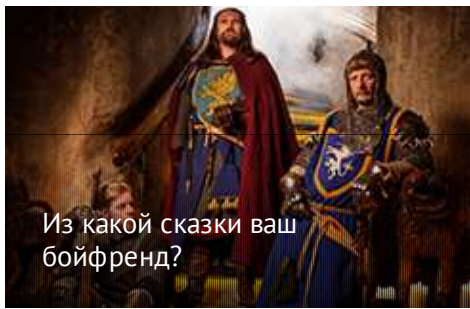
В Москве легко можно обнаружить места, которые не только не рекламируют себя, но и даже намеренно скрываются от публики. Time Out прошелся по всем закоулкам и постучался в каждую закрытую дверь.



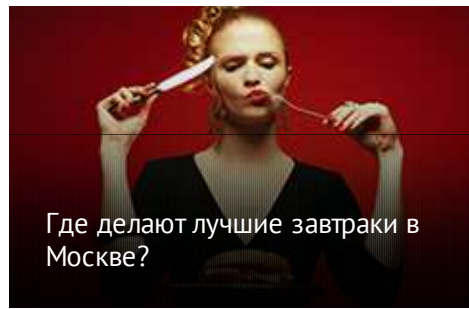
Ladurée открывается в ГУМе

И остальные ресторанные события недели.

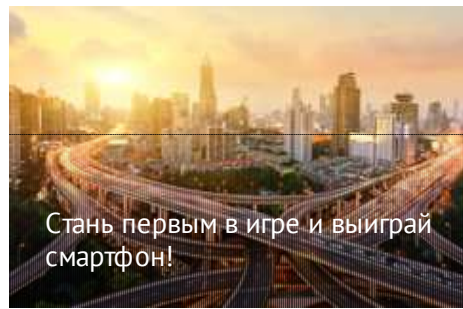
Time Out Проекты



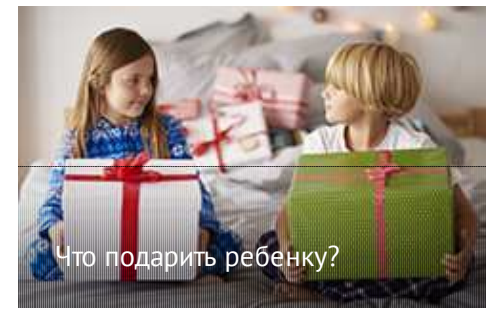
Из какой сказки ваш бойфренд?



Где делают лучшие завтраки в Москве?



Стань первым в игре и выиграй смартфон!



Что подарить ребенку?



Перепечатка материалов данного Сетевого издания «TIMEOUT» (СМИ зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций – свидетельство Эл № ФС77-61815 от 15 мая 2015 года) возможна только с письменного разрешения редакции.

При цитировании ссылка на www.timeout.ru обязательна. Обратная связь с on-line редакцией webinfo@timeout.ru

Возрастная категория



18+

[Редакция](#) [Реклама](#) [Адрес](#) [Вакансии](#) [Конкурсы](#) [Партнер Рамблера](#) [Карта сайта](#)



ГОРОД

[В Москве](#)
[Городская афиша](#)
[Из Москвы](#)
[Полезные адреса в Москве](#)

КИНО

[Киноафиша](#)
[В прокате](#)
[Фестивали](#)
[Календарь премьер](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Кинотеатры от А до Я](#)
[Все фильмы](#)

РЕСТОРАНЫ

[Ресторанные новости](#)
[Новые места](#)
[Лучшие рестораны: выбор](#)
[Time Out](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Рестораны от А до Я](#)

МОДА

[Акции и распродажи](#)
[Новости моды](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Магазины от А до Я](#)

КРАСОТА

[Новости красоты](#)
[Спорт и фитнес](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Все места от А до Я](#)

МУЗЫКА И КЛУБЫ

[Афиша](#)
[Фестивали](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Все площадки от А до Я](#)

ВЫСТАВКИ

[Все выставки](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Выставочные залы от А до Я](#)

ТЕАТР

[Театральная афиша](#)
[Статьи и обзоры](#)
[Театры от А до Я](#)

ДЕТИ



Film.ru

Cars.ru

Hi-Fi.ru

Newsland.com