



МОСКВА

пешеходная »

#6. Декабрь. 2013 год



fb.com/moscowalking
@moscowalking
vk.com/moscowalking
@moscowalking



ОТКРЫТИЕ ГОДА «НИКОЛЬСКАЯ КЕМПИНСКИ»

НОВЫЙ ОТЕЛЬ НА ЛУБЯНКЕ КАК ОБРАЗЕЦ БЕРЕЖНОГО ОТНОШЕНИЯ
К ИСТОРИЧЕСКОМУ НАСЛЕДИЮ МОСКВЫ

МИХАИЛ КАМЕРГЕРСКИЙ

Пока одни хотят вернуть на Лубяnsкую площадь Железного Феликса, а другие — установить памятник крестителю Руси князю Владимиру Красное Солнышко, одно здание для истории уже украшает центр города. Этой осенью состоялось открытие отеля «Никольская Kempinski». В стенах бывших доходных домов семьи Орлова-Давыдова и Калязинского монастыря в роскошных интерьерах итальянского мрамора и золоченых тканей расположился современный пятизвездочный отель.

Удачное расположение и новизна делают его на сегодняшний день лидером среди отелей центра столицы. Ведь многим гостям хочется находиться в свежих и не затертых временах интерьерах,

а близость к зданию некогда могущественной советской спецслужбы пощекочет нервы многим зарубежным гостям города. Общепит отеля представлен достойно под управлением шеф-повара Марко Албана. Якорный ресторан MosaiK предлагает гриль и морепродукты, наряду с классической средиземноморской кухней и любимыми русскими блюдами. Для удобства гостей также предусмотрен отдельный вход с Никольской улицы. Любителей классической итальянской кухни ждет trattoria A Tavola. Название A Tavola в переводе с итальянского означает «За столом», что полностью соответствует задумке автора: в ресторане по-домашнему уютно и тепло.

Продолжение на 2-й странице



Настоящая итальянская кофейня в Зарядье



ул. Варварка, дом 14 | Тел.: +7 (495) 698 47 47

РЕСТОРАЦИЯ

BOLSHOI АРКАДИЯ НОВИКОВА

ВОТ УЖЕ СКОРО КАК ПЯТЬ ЛЕТ НА КУЗНЕЦКОМ МОСТУ
В СТИЛЕ НЕПРИНУЖДЕННОГО АРИСТОКРАТИЗМА РАБОТАЕТ РЕСТОРАН BOLSHOI



Летом этого года он стал известен самому широкому кругу москвичей и гостей столицы после открытия на пешеходной зоне Кузнецкий Мост большой, комфортной и достаточно демократичной летней веранды с доступными ценами, качественной едой и удобной мебелью (внутри нее даже стоял автомобиль «Порше» в виде промоакции. — *Прим. ред.*). Правда, эта веранда «не пришлась ко двору» по неизвестной причине. Может быть, мешала пешеходам, поэтому по распоряжению властей, как и многие другие веранды, летом 2013 года была убрана вообще. Еще интересный факт: в конце 70-х годов XX века в стенах, где сейчас располагается ресторан, снимался советский блокбастер «Служебный роман». Правда, сейчас об этом времени ничего не напоминает. Сегодняшние интерьеры заведения больше похожи на сюжет фильма «Великий Гэтсби»: дорого и престижно.

КОНСТАНТИН КАЛЮЖНЫЙ

Заместитель управляющего ресторана BOLSHOI Александр Воронцов рассказал о том, как создавалась атмосфера, давшая заведению репутацию одного из лучших в Москве.

— **В чем отличие ресторана BOLSHOI от других заведений группы компаний Аркадия Новикова?**

— В нашей сети более пятидесяти ресторанов. И у каждого свои особенности, свой конек. Особенность «Большого» в первую очередь в названии. Соответствовать бренду Большого театра — задача не простая. Но мы стараемся. И, по мнению наших гостей, у нас неплохо получается. Мы в первую очередь русский ресторан, но,



как и русская культура, очень многогранный. Кухня основывается на русских традициях, но преподнесена в современной интерпретации известного французского повара Камеля Бенмамара. Другая особенность: в ресторане размещена постоянная экспозиция картин современных художников, которая представляет живой интерес не только для ценителей, но и для дилетантов. Интерьер тоже особенность ресторана. Это большой аристократический дом с оригинальной мебелью от Ральфа Лорена, благородная классика, наполненная современными деталями, живопись и арт-объекты, коллекция императорского фарфора в виде экспозиции и в качестве сервировки, каждый вечер знакомые мелодии, исполняемые известным в Москве (и не только) пианистом Сергеем Беловым.

— **Такой ресторан приносит прибыль или является имиджевым проектом?**

— Очень хорошо, когда имиджевый проект может стать прибыльным. Это как раз наш случай.

— **Посоветуйте, пожалуйста, набор блюд для проведения запоминающегося вечера.**

— Я бы посоветовал такую легкую закуску, как салат латук

с осьминогом, авокадо и молодой зеленой фасолью. Это очень хорошее легкое блюдо. На горячую закуску либо жареное фуа-гра, либо припущенную зеленую спаржу с белыми грибами и сыром пармезан. Если выбирать из мясных блюд, то я бы обратил внимание на филе говядины Wagyu, а если из рыбных, то, наверное, котлета из камчатского краба. И на десерт, конечно, медовик, о котором уже ходят легенды. С выбором напитков нет никаких проблем: у нас самая большая и разнообразная коллекция вин, которая постоянно обновляется.

— **Существует ли дресс-код для гостей?**

— В вопросе дресс-кода мы абсолютно демократичны. Нам в этом плане повезло, потому что многие гости, в том числе иностранцы, перед посещением ресторана узнают о принятом у нас стиле одежды. Мы говорим, что жестких требований у нас нет, но люди понимают, что одеваться нужно соответствующе. И за все время с момента открытия ресторана не было ни одного случая, чтобы мы перед кем-то закрыли двери.

— **На ваш взгляд, сегодня есть различие в уровне отечественных и зарубежных ресторанов высокой кухни?**



В вопросе дресс-кода мы абсолютно демократичны. Мы говорим, что жестких требований у нас нет, но люди понимают, что одеваться нужно соответствующе.

— Отличия, конечно, есть. И не только среди ресторанов высокой кухни. Вообще, мы никогда не характеризуем наш ресторан как ресторан высокой кухни. Главное, чтобы кухня была вкусной, интересной, приятной для наших гостей.

— **Расскажите о планах ресторана BOLSHOI на новогодние праздники?**

— Мы работает в традиционном режиме с 12:00 и до последнего клиента. Подробности пока сообщать не будем.

— **Какую сумму обычно составляет счет гостя ресторана BOLSHOI?**

— Вы удивитесь, от 500 рублей (это шикарное чаепитие) и до... Понятия «средний счет» у нас нет. >

НОВЫЙ АДРЕС ЗЮ

В этом году сеть ресторанов паназиатской кухни Зю кафе празднует трехлетие со дня открытия первого заведения на Новом Арбате. Кулинарными приверженцами аутентичных и экологически чистых блюд за это время стали большое количество гостей.

Теперь они могут отведать любимые блюда в новом кафе в ТРЦ «Афимолл Сити». В меню традиционные салаты, закуски, дим-самы, рис, воки, фирменные блюда и десерты. За гармоничными вкусовыми качествами всего ассортимента меню по-прежнему следят шеф-повара Лим Бун Тай из Малайзии и Сю Лей из Шанхая. В Зю кафе всегда можно недорого и вкусно поесть, а также выпить бодрящий натуральный чай. Цены, как и раньше, остались демократичными, что является еще одной причиной выбрать для отдыха именно это городское кафе.

