

На бойком месте

Московские торговые центры редко проявляли интерес к хорошей кухне, но в последнее время многое изменилось. Известные шефы больше не считают зазорным работать в окружении магазинов и бутиков. Текст Ольги Овчаровой, фото Григория Поляковского

Меню
& счет



LA BOTTEGA SICILIANA

Нино Грациано:

Десять лет назад, когда мы открывали «Семифреддо», в городе был всего один «Атриум», сейчас торговых центров десятки, и везде есть рестораны. Но наш случай — особенный. Если тылы со стороны галереи в La Bottega Siciliana прикрывает кондитерская, то главный вход в ресторан — свой собственный. У этого соседства есть один очевидный плюс (помимо непосредственной близости к Красной площади): шумными стайками после шопинга к нам слетаются красавицы.

Средний счет 3000 р.
8 (495) 660 0383, Охотный Ряд, 2, Торговая галерея «Москва», 1-й этаж, пн-вс с 12.00 до последнего посетителя, www.semifreddo-group.com

ПАРУС

Константин Ивлев:

Публика идет нескончаемым потоком. Половина из этих людей — те, что видели меня по телевизору, те, что любят и уважают. Я фотографирюсь, бывает, по шестьдесят раз в день, а иногда приходят гости и офигевают от того, что это не разводка: я действительно в ресторане, стою себе за плитой, готовлю. А еще это хороший тренинг — поставить на поток приготовление простой качественной еды.

Средний счет 1500 р.
8 (495) 925 2782, 984 3000, Авиацонная, 66, ТЦ «Алые паруса», 2-й этаж, пн-вс 9.00–0.00, www.parusmoscow.ru



Меню
& счет

ГАСТРОНОМ

Анатолий Комм:

Во всем мире так происходит — и в Европе, и в Азии. Для Гонконга, Сингапура, Токио — это вообще обычная история. Супер-шефы открывают рестораны в огромных моллах и ничуть не смущаются этого. Дело ведь не в том, где находится ресторан. Интерьер, сервис — важно, чтобы они были достойного качества. Специфика меню? Тоже нет. Делай свое дело, и все будет хорошо — от месторасположения мало что зависит.

Средний счет 3000 р.
8 (495) 690 7373, Н. Арбат, 36, стр. 3, ТЦ «Сфера», 2-й этаж, пн-вс с 12.00 до последнего посетителя, www.restindikat.com



МАММИНА

Вильям Ламберти:

Я всегда мечтал что-то хорошее делать для детей, а в Mammina приходят целыми семьями, тут все как полагается: шум-гам, специальное меню для самых маленьких. Многие считают, что рестораны в торговом центре могут испортить шефу резюме. Но я другого мнения. Такие проекты — как лакмусовая бумажка для повара, который должен уметь работать с разными концепциями и разными блюдами.

Средний счет 1500 р.
8 (499) 643 2041, пл. Киевского Вокзала, 2, ТРЦ «Европейский», 7-й этаж, пн-чт 11.00–23.00, пт-вс 11.00–0.00, www.mammina.ru

WHITE RABBIT

Владимир Мухин:

Прописка никак не влияет ни на наше меню, ни на нашу концепцию. Мы — адепты нового гастрономизма и заняты тем, что стараемся поднять уровень восприятия еды в этом городе.

И даже обеды, которыми мы кормим по будням, рассчитаны на публику, готовую к гастрономическим открытиям — это еда, существующая на стыке гастро-бистро и нового стритфуда. Поэтому это наши гости ходят в «Смоленский пассаж», а не наоборот.

Средний счет 4000 р.
8 (495) 663 3999, Смоленская пл., 3, «Смоленский пассаж», 16-й этаж, пн-вс 12.00–6.00, www.whiterabbitmoscow.com

