

Лучшие рестораны Лондона



Звезды Мишлена

- Вопрос выбора места, где можно было бы неплохо покушать стоит достаточно остро в наше время. Гуляя по городу мы то и дело, что наблюдаем различные кафе, рестораны и бары. Вот только куда бы пойти, чтоб не только вкусно покушать, но еще и провести хорошо время, чтоб никто не нагрубил, чтоб с улыбкой встретили и пожелали приятного аппетита. Это уже проблема.
- Что ж делать, как сделать правильный выбор?



- Здесь вам пригодятся знания о ресторанах с так называемыми звездами Мишлен (Michelin).
- Сразу хочется сказать, что изначально Мишлен не особо был связан с ресторанным бизнесом.
- Братья Мишлен – более 100 лет назад начали выпускать автомобильные и велосипедные шины.
- И в 1900 году один из братьев выпустил бесплатный путеводитель для водителей, в котором он указал места, которые стоило бы посетить по дороге: отели, рестораны, кафе, музеи.





- В 1920 году гид стали продавать за небольшую плату, добавив в него рейтинг ресторанов, согласно их ценам. Рестораны с высокими ценами помечались одной звездой, напоминавшей цветок. В 1926 году политика рейтинга кардинально поменялась, и с тех пор звездочка рядом с именем ресторана стала означать отменную кухню. В начале 30-х годов добавили еще две звезды. Далее система не менялась, а лишь расширялась:
- **очень хороший ресторан в своей категории (имеется в виду тип кухни);**
- **- отличная кухня, ради ресторана имеет смысл сделать небольшое отступление от маршрута;**
- **- великолепная работа шеф-повара, имеет смысл предпринять отдельное путешествие сюда.**

- Все критерии присуждения рейтинга являются коммерческой тайной компании «Мишлен».
- С точки зрения гида: атмосфера, обслуживание, интерьер и ценовая ниша – все это вторично по отношению к подаваемым блюдам.
- В гиде не рассматриваются «модные» заведения и рестораны без авторской кухни (то есть без шеф-повара).
- Известно, что зачастую звезды присуждаются шефам, а не ресторанам, таким образом, шеф может уйти и «унести» свою звезду в другой ресторан.



N o b u

- Многие приходят сюда не поесть, а поглазеть на знаменитостей. Например, на Мадонну, которая без ума от этого ресторана с минималистским интерьером и современной японской кухней.
- Первый «Nobu» в Нью – Йорке открыл ресторатор Нобуюки Мацухиса при участии Роберта де Ниро. Сейчас их количество насчитывает 15, включая недавно открывшийся на Canary Wharf и в районе Mayfair.
- Но «Nobu» на Old Park Lane после того, как получил награду Мишлена, безоговорочно считается лучшим в Лондоне. Попасть сюда без предварительного бронирования и не обладая известной внешностью практически невозможно.

The Metropolitan Hotel, 19 Old Park Lane, Mayfair, London W1K 1LB

Тел: +44 (0) 20 7447 4747

Метро: Hyde Park Corner



The Capital

- Легендарный ресторан Лондона, обладающий 2 звездами Мишлена, находится в одном из самых престижных отелей города. Главный шеф-повар Эрик Чавот, благодаря своему новаторскому подходу и мастерству, вдохновляет своих последователей на 5 континентах.
- Следует отметить, что «The Capital» предлагает своим посетителям прекрасный выбор вин и привлекает гурманов со всего мира уже более 30 лет.

22-24 Basil St, Knightsbridge, London SW3 1AT

Тел: +44(0)20 7591 1202

Метро: Knightsbridge



Sketch

- Четыре года назад основателей ресторана посетила идея, объединить современное искусство, музыку, видео и дизайн с высокой кухней. Результат – неизменная популярность, восторженные отзывы критиков и любителей всего необычного. Высокое качество французских блюд, десертов и коктейлей. Фирменное блюдо – лангустин под соусом «Тартар», томленный или жареный.

9 Conduit street, London W1S 2XG
Тел: +44 (0) 20 7659 4500
Метро: Oxford Circus



The Square

- Удачное сочетание великолепной кухни, замечательного выбора вин с картой на 80 страницах, отличного сервиса и удобного места расположения.
- Ресторан «The Square», благодаря своему шеф-повару Филиппу Ховарду, имеет две звезды Мишлена. Прекрасное место, как для делового обеда, так и для романтического ужина.

6-10 Bruton Street, Mayfair, London W1J 6PU

Тел: +44 (0) 20 7495 7100

Метро: Bond Street



Gordon Ramsay Royal Hospital Road

- Единственный ресторан в Лондоне, обладающий тремя звездами Мишлена. Его владелец, Гордон Рамзи, бесспорно, самый успешный ресторатор в Британии. Его кулинарные книги расходятся на «ура», а сам шеф-повар ведет популярную программу на центральном телеканале. И, надо сказать, эта слава отнюдь не преувеличена. Не верите? Попробуйте кусочек жареного фуа-гра с карамелизованным цикорием – и Вы всё поймете сами.
- Камерное освещение с панелями из матового стекла и кожаными сидениями шоколадного цвета вмещает всего 44 человека и отлично подходит для роскошного романтического ужина.

68 Royal Hospital Road, London, SW3 4HP

Тел: +44 (0) 20 7352 4441

Метро: Sloane Square



St. John

- Этот ресторан с традиционной британской кухней более 10 лет назад открылся в помещении бывшей коптильни на углу лондонского смитфилдского рынка. Кстати, в 60-х годах на верхнем этаже здания располагалась штаб-квартира марксистского движения.
- Сейчас здесь подают бычий язык с цикорием, копченого угря с беконом и картофельным пюре и, конечно, настоящий английский пудинг.

26 St. John Street, London EC1M 4AY

Тел: +44 (0) 20 3301 8069

Метро: Barbican, Farringdon



Hakkasan

- Ресторан основан владельцем Wagamama и Yauatcha, Аланом Яу. Лестница уводит с неприглядной улицы в чуть освещенное помещение с длинными столами, черными лакированными перегородками и чарующей атмосферой.
- Современная китайская кухня, отменные димсамы и, возможно, Стинг за соседним столиком. Фирменные блюда – серебристая треска, вымоченная в шампанском и китайском меду; пекинская утка с королевской белужьей икрой

17 Bruton Street, Mayfair, London W1J 6QB

Тел: +44 (0) 20 7907 1888

Метро: Green Park



Petrus

- Ресторан «Petrus», расположенный в Berkley Hotel, идеальное место для приятного ужина. Стены богатого бордового цвета, кожаные кресла, приглушенный свет.
- Здесь Вам предложат великолепные блюда французской кухни с легким современным оттенком.

1 Kinnerton Street, Knightsbridge, London SW1X 8EA

Тел: +44 (0) 20 7592 1609

Метро: Knightsbridge



Le Gavroche

- Совсем недавно этому ресторану исполнилось 40 лет. Следует отметить, что именно «Le Gavroche» был первым в Британии отмечен двумя звездами Мишлена. В 1967 году это единственное место в Лондоне, где можно было попробовать традиционные французские блюда.
- Сегодня шеф-поваром ресторана является сын одного из основателей ресторана, Мишель Руа – младший.
- Интерьер выдержан в зелено-терракотовых тонах, а в меню значится горячий пирог с фуа-гра и корицей, ирландские устрицы и гребешки в шампанском с луком-пореем и трюфелями или, к примеру, филе оленины в густом остром соусе с клюквой.

43 Upper Brook Street, Mayfair, London W1K 7QR

Тел: +44 (0) 20 7408 0881

Метро: Marble Arch, Bond Street



Pied à Terre

- Если Вы решили посетить ресторан, отмеченный Мишленовской звездой, «Pied à Terre», Вы сделаете правильный выбор, т.к. это место не оставит равнодушным никого. А всё благодаря шеф-повару, Шейн Осборн, чей творческий подход и воображение придает новое решение современной французской кухне.

34 Charlotte Street, Fitzrovia, London W1T 2NH

Tel: +44(0)20 7636 11 78

Metro: Goodge Street

