



# РЕСТОРАНЫ В МУЗЕЯХ РОССИИ

## ЕДА В РЕСТОРАНЕ -

- это очень современно, очень модно, «художественное» свидание, возможность пообедать во время культурной прогулки.
- это смесь культуры и гастрономии. Перед тем как пойти полюбоваться полотном или после экскурсии по музею не откажите себе остановиться в кафе и выпить чашечку чая, попробовать изысканное блюдо или просто перекусить.
- Почти в каждом музее есть возможность отдохнуть, поделиться эмоциями, а еще открыть для себя прекрасную кухню.



[HTTP://WWW.TIMEOUT.RU/MSK/FEATURE/15850](http://www.timeout.ru/msk/feature/15850)

- Кинотеатры, бутики, концептсторы и прочие объекты современного искусства обзаводятся полноценными точками общепита. Заведения общепита в свою очередь открывают под своей крышей книжные лавки, лектории и кинозалы. Этот свежий московский тренд не бог весть какая мировая новость: не первый год существуют ньюйоркский MoMA, парижский Центр Помпиду и берлинский Музей кино, не говоря уже о ресторанах под лейблом культовых домов моды. В отечественном же контексте единение кабака и храма культуры пока воспринимается не то чтобы негативно, а с вялым непониманием — слишком сильны стереотипы «сытое брюхо к учению глухо» или там «я не могу читать, когда они жуют». В том, что единение пищи духовной и пищи телесной может выглядеть продуманным, стильным и дружелюбным, мы убедились, пройдясь по семи московским заведениям.



# «Москвич»

- Культурный центр «Москвич» — это крупная театрально-концертная площадка, а также пространство для



к жилым районам с высокой плотностью населения.



# «Москвич»



## О ГЛАВНОМ!

- «Москвич» долго не мог определиться с поваром, но когда у руля встал Максим Тарусин, дело наладилось.
- Меню поделено надвое: есть «Новая Москва» с черной треской и стейками, а есть «Старая» — с пельменями и оливье. Но «старая» совсем не значит «старомодная»: из макарон по-флотски (530 р.) хулиганисто торчат головки спаржи, оливье (580 р.) снабжается виноградом и раковыми шейками, а кулебяка (830 р.) начиняется морскими гребешками.
- Возможно, не всем придутся по вкусу излишне сладкие французские заправки отечественных салатов, зато пирожки (80 р.) в «Москвиче» пекут без выкрутасов образцовые — с грибами, с капустой, с уткой и с мясом равно дивно хороши.  
*Средний счет 2500 р.*



# «ГАРАЖ»



# «ГАРАЖ»



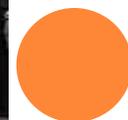
## О ГЛАВНОМ!

- Кухней руководит молодой шеф Денис Калмыш, но «уши» британской парочки, Натана и Натали, ставившей «гаражную» кухню в самом начале, продолжают торчать из меню: самая вкусная пицца с уткой (480 р.), тыквенный суп с имбирем (150 р.) и выдающийся брауни на хрупкой миндальной скорлупке (220 р.) достались в наследство от них.
- Тут постоянство к лучшему: побродить по выставкам, пролистать новинки в книжном и перекусить в кафе — чем не идеальный сценарий выходного дня? Жаль только, что неприветливый персонал за стойкой не меняется с тем же постоянством.

***Средний счет 1500 р.***



# «МАРТ»



# «МАРТ»

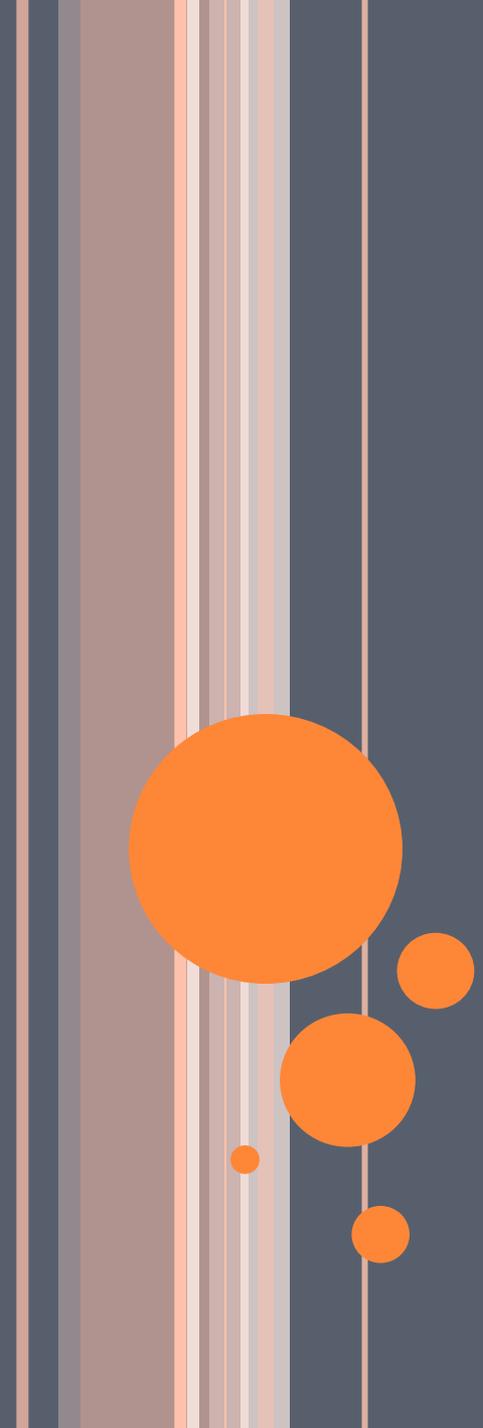


## О ГЛАВНОМ!

- В кафе готовят по-французски и по-грузински. Суп-харчо (220 р.), рецептура которого заодно с грузинским шефом осталась «Марту» в наследство от занимавшего ранее помещение «Кафе 25», прошибает до слез. Умеренно румяные хачапури по-мегрельски (300 р.) явно рассчитаны на двоих. Что касается Франции — она, как обычно у Борисова, с московским акцентом и переменным успехом. Неизменно достойно у поваров получаются две вещи: паштет на тостах (170 р.) и салат из козьего сыра с инжиром (370 р.). Впрочем, винная карта — не хуже, чем в «Жан-Жаке», — легко позволяет закрыть глаза на неполадки с едой.

***Средний счет 1500 р.***





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

**Приятного аппетита!**