

РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ

МАКСИМ ЗДРАДОВСКИЙ Бизнес – это про финансовые формулы **ЕГОР АНИСИМОВ** и его шефский мир
DARK KITCHEN Что поменялось в сегменте доставки **МИХАИЛ ГОНЧАРОВ** Основатель сети «Теремок» о специфике
получения грантов от государства **А ТАКЖЕ** Калуга, и с чем ее едят; обзор лучших событий 2022 года;
краткая история мясорубок с ENTERO; звездные трансферы и вдохновляющие открытия





6

ОТКРЫТИЯ

Вдохновляющий ресторан азиатской кухни MAD в Санкт-Петербурге и другие важные открытия в Москве, Екатеринбурге, Тюмени, Калуге и Сочи



14

ХИТ

Десерт «Гребешок» из Zuma (Владивосток)



23

ВАЖНЫЕ СОБЫТИЯ

Обзор знаковых событий в ресторанной жизни страны за 2022 год

18

ЭВОЛЮЦИЯ РЕСТОРАТОРА

Интервью с Максимом Здравовским

61

ТАЙМЛАЙН

важнейших бизнес-ивентов на первое полугодие 2023 года

36

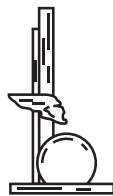
ТРЕНДВОТЧИНГ

Рор-ур театр как цифровой сервис для баров

57

ОБУЧЕНИЕ

Гостеприимство – это про культуру



42

ГОРОД

Калуга, и с чем ее едят



50

ОБОРУДОВАНИЕ

Как «попасть» в мясорубку?



37

DARK KITCHEN

Александр Борисенко и другие эксперты об изменениях в сегменте «темных кухонь»

64

ЗВЕЗДНЫЕ ТРАНСФЕРЫ

2300 ₺
средний чек



МОСКВА

BLONDIE

Ресторатор Антон Пинский открыл новый ресторан Blondie — на этот раз вместе с гастро-блогерами Instafoodpassion Любовью Лазаревой и Полиной Надточий. Blondie — стильный ресторан, где хочется фотографировать каждое блюдо и сразу же выкладывать свои впечатления в сеть. За кухню отвечают два шеф-повара: Игорь Губанов и Максим Пак. В крайне фотогеничном меню — блюда, которые предложили Любовь и Полина, вдохновляясь гастро-пойнтами разных стран: аргентинские креветки с красной икрой, гратен с угрем и соусом терияки, утиная грудка под соусом хойсин с битыми огурцами, сет суши с морепродуктами, эффектно украшенный цветами и черной икрой. Одна из фишек ресторана — «Любин борщ»: гостям приносят фардук, кастрюлю с борщом, поджаренный хлеб, сало и сметану, чтобы сервировать блюдо так, как им нравится... На минус первом этаже скоро откроется speakeasy bar с зажигательными вечеринками — ярким контентом для сторис.



Большая Дмитровка, 10, стр. 4

 blondie.rest

1500 ₺
средний чек



ЕКАТЕРИНБУРГ

ШАВИ ЛОМИ

Новый проект Кирилла Шлаена и первый на Урале ресторан панкавказской кухни открылся в стенах исторического доходного дома 1830 года, где размещались первые в Екатеринбурге лавки с овощами и фруктами, специями и вином. Интерьерные решения разработала дизайнер Юлия Ионова-Логуга. Вся мебель сделана в частных мастерских Екатеринбурга, а первый экземпляр обнимающих меховых Тедди-кресел стал экспонатом Московского музея современного искусства. Шеф-повар Михаил Аракелов вместе с командой готовит воздушную питу и предлагает к ней ассорти мезе, чтобы стол не стоял пустым. Особого внимания заслуживают шашлыки — из осетрины, дагестанского барашка, пряных свиных ребрышек. Свежие сыры и молочные продукты ресторан получает от местных фермеров, баранину — из Дагестана, специи — из Грузии и Армении, помидоры — из Баку.



пр-т. Ленина, 25 (ТЦ «Европа», 3-й этаж)

800 ₺

средний чек



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

VOKZAL 1853

Ресторатор Алексей Васильчук, сооснователь RESTart Vasilchuk Brothers, превратил Варшавский вокзал в самый большой фудмолл Европы стоимостью 2 млрд рублей. В XIX веке этот вокзал был модным тусовочным местом: здесь работали лучшие рестораны, проходили лучшие концерты, сюда привозили самую свежую литературу, самые свежие продукты, самую современную одежду. И вот в 2022 году всё лучшее снова здесь: рамены в Vomu, «итальянка» в Sapori d'Italia и в Pinzeria by Bontempi, израильский стритфуд в Easy Hummus, «китайка» в Nagaо, «грузинка» в Georgiani, «балканка» в Bratski, «японка» в Lili, хот-доги от Бульдога в Hotdog Bulldog и т. д. — трехэтажный фудмолл вместит свыше сотни ресторанных концепций с посадкой, превышающей четыре тысячи мест, концертную площадку на две с половиной тысячи человек, парковку на тысячу машиномест, зону для занятий фитнесом и большую игровую зону. Васильчуки планируют окупить вложения в проект в течение пяти лет.



наб. Обводного канала, д. 118

 vokzal1853.ru

1500 ₺

средний чек



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

MAD Asian bbq

Совместный проект молодых и талантливых шеф-поваров Никиты Рендино и Романа Грачева MAD — это аббревиатура, которая расшифровывается как My Asian Dreams, что означает «мечты об Азии, ее культуре и еде». К вашим услугам: raw bar с хенд-роллами, сашими и тартарами, нетривиальные закуски, например, лепешки окономияки, из горячего — морепродукты, удон, крабкейк, баклажан на азиатский манер, утка по-пекински. Центральной «нервной системой» MAD, посылающей сигналы в каждый из разделов меню, является гриль. За винное сопровождение отвечает управляющая рестораном Динара Галиева, имеющая опыт сомелье в знаковых винных проектах. Карта вин включает элегантную классику новой волны и интересную биодинамику. Дизайн ресторана сосредоточен вокруг монументальных доминант: гранит, дерево, цилиндрическая плитка. Каждый коктейль соответствует цвету японских кукол дарум: фиолетовый — про здоровье и долголетие, белый — про любовь и гармонию.



ул. Пионерская, 32

 madrestaurant.ru

750 ₺
средний чек



АДЛЕР

Gastroport Adler

Двенадцать ресторанных концепций и бар «Пирс 23» под одной крышей — вот что это такое! Всё, от грузинской и американской до итальянской и паназиатской кухни, здесь собрано: сочный бургер от #FARШ Аркадия Новикова или традиционная неаполитанская пицца в Osteria Basilico, вьетнамский супчик Фо Бо от корнера I AM FO или черноморские устрицы в «Моллюска Море» для настоящих гурманов! Для начала берите смузи «Бали Бум Гранд» или любой другой напиток по вкусу в Surf Coffee, пройдитесь вдоль колоритных корнеров с грузинской кухней, почувствуйте аромат правильных хинкали, хачапури и блюд, приготовленных на мангале, взгляните на аутентичный узбекский плов, а потом сверните в «азиатский квартал», чтобы познакомиться с блюдами Японии, Вьетнама и Китая. Ну а теперь можно уже и решать, на каком из вкусных корнеров вы задержитесь сегодня подольше!



ул. Демократическая, 52

3500 ₺
средний чек



СОЧИ

Морской

В пространстве морпорта Сочи разместился ресторан «Морской» — наследник популярного заведения середины 50-х годов XX века с тем же названием. Очаровательной доминантой интерьера стал возрожденный легендарный фонтан с девочкой, держащей в руках рыбку. Дизайнеры превратили основной зал в волшебное подводное царство... Во главе кухни — бренд-шеф Илья Захаров, который знает, как правильно раскрыть и чем подчеркнуть изысканный вкус морских гадов. Ведь именно им, в соответствии с названием ресторана, в меню уделено особое внимание. Ресторан искушает изобилием свежих деликатесов — от устриц и гребешков до крабов и креветок. Жемчужиной ужина станет стерлядь в черной соли с сезонными корнеплодами. В завершение нужно непременно побаловать себя авторским десертом — японским чизкейком, шоколадным суфле или конфетами ручной работы.



ул. Войкова, 1 (Морской вокзал)

500 ₺
средний чек



ТЮМЕНЬ

BAKE UP

Известный ресторатор Денис Иванов, запустивший в Тюмени ресторан #СибирьСибирь, продолжает экспансию в регион. Теперь это новая кофейня Bake Up! Помимо традиционных тортиков, сэндвичей, ватрушек и хлеба собственного производства, здесь представлена экспериментальная выпечка — кроллы (модный нынче гибрид круассана и ролла), краффины (плод любви круассана и маффина). Еще одна фишка тюменской кофейни — целых пять способов альтернативного заваривания кофе! Технологические процессы в Bake Up настраивал Вильгельм Грефенштейн, руководитель проектов «Гурманика», «Карусель». По его словам, в выпечке новой кофейни используется дорогостоящее премиальное сырье, например, новозеландское и аргентинское масло, что делает продукцию максимально натуральной. В новом заведении — завтраки круглый день, а на бизнес-ланчи действует спеццена...



ул. Первомайская, 1А

800 ₺
средний чек



КАЛУГА

Gastroport

Настоящая гастрономическая достопримечательность в самом центре города собрала под своей крышей более двенадцати интересных ресторанных концепций. Создатели ориентировались на лидеров рынка: Time Out Market (Лиссабон), Sarona Market (Тель-Авив), Eataly (Нью-Йорк), Grand Central Market (Лос-Анджелес), «Вокруг света» (Москва). Среди проектов: китайская лавка Shi Kao, итальянская Osteria Basilico, кухня трех океанов «Острова», американский ресторан Obama, грузинский Chacha, узбекский Plovme, вьетнамский «Фо Рамен», а также «Бар, вино и устрицы», пивной бутик BeBeer, турецкий кофе и восточные сладости Marmaris, кальянная Old School, кондитерская Tort&Dessert.

Gastroport — это не только про «хлеб»! Все жаждущие развлечений найдут себе здесь и зрелища: живую музыку, баттлы шефов, винные вечеринки и другие концептуальные форматы мероприятий.



ул. Кирова, 2