

# Time Out

## Москва

### 500-й НОМЕР

27 ОКТЯБРЯ – 2 НОЯБРЯ 2014 TIMEOUT.RU

16+



# лучшее В МОСКВЕ

## ЛЮДИ

которые  
изменили  
город



## КТО И ЧЕМ НАС КОРМИЛ



## ГДЕ МЫ ОТЖИГАЛИ



## ОТКРЫТИЯ & ЗАКРЫТИЯ

## ЧТО ОБСУЖДАЛИ ВСЕ

## ГЛАВНЫЕ СЛОВА ДЕСЯТИЛЕТИЯ

РЕКЛАМА

**СПЕЦПРОЕКТ: ПОЙМАЙ РОК-ВОЛНУ ВМЕСТЕ С АРОМАТАМИ MANGO**



## События

### ГАСТРОНОМ ЕДИМ ПО-РУССКИ

Анатолий Коми в очередной раз подчеркнул, что предпочитает работать с российскими продуктами. Убедитесь сами — берите черноморские рапаны с чесночными гренками (380 р.), филе сахалинского терпуга с помидорами черри, луком-шалогом и тархуном (750 р.) и воздушное «птичье молоко» (480 р.).  
8 (495) 690 7373, Н. Арбат, 36, стр. 3, ТЦ «Сфера»

### G GRAF ОХОТНИЧЬЕ МЕНЮ

Дичь прибывает на кухню прямо из Вологодской области — у владельца ресторана там свои угодья. Интересно попробовать на ржаном из оленины с рижской, лисичками и трюфельной заправкой (950 р.), террин из лосятины под ягодным соусом (740 р.), украинский борщ с мясом кабана (380 р.), паппарделле с зайцем (780 р.), таргар из оленины (950 р.), колбаски из мяса лоса (640 р.), медвежатину в красном вине (980 р.).  
8 (495) 989 4649, 4-й Добрынинский пер., 8



### УРЮК ДРУЖБА НАРОДОВ

Приглашенный бренд-шеф Денис Перевоз решил соединить в осеннем меню русские и узбекские кулинарные традиции. Приходите попробовать оливье с икрой и раковыми шейками (420 р.), долму в казане (560 р.), борщ со сметаной (450 р.), астраханские пельмени с семгой и суданом (410 р.), ташкентскую полублю с ягнатиной на косточке (510 р.). Главный хит — «Глоубургер» (560 р.), оригинальный союз плава и бургера: «булочки» лепят из риса, а внутрь вкладывают котлету, лук, помидоры, соленые огурцы, салатные листья и прочие положенные пожару ингредиенты.  
Телефоны и адреса на [ilskafe.ru](http://ilskafe.ru)

### BORGATO ОТКРЫТО

Итальянский ресторан занял правое крыло старинной усадьбы Салтыковых-Чертковых на Мясницкой. Шеф-повар — Антонио Баратто, известный москвичам по Sirena и Osteria Uno. Готовит он понятную классику: равиоли с крабом, припущенным шпинатом и соусом биск (890 р.), осьминога с толченым картофелем (1150 р.), ньокки с грушей и горгонзоллой (510 р.), креветки на гриле с тимьяном (1200 р.), ризотто с уткой инжиром (650 р.).  
8 (495) 276 0888, Мясницкая, 7, корп. 1

### ALONA BAR ЖАРКАЯ ОСЕНЬ

Промозглыми вечерами тропические блюда придутся как нельзя кстати. В числе новинок — салат с уткой, сладким чили, клубникой

и манго (460 р.), креветки гриль с арбузом и козым сыром на тостах (410 р.), суп со свининой, овощами и хрустящим банановым хлебом (350 р.), сибас в апельсиновой глазури с гарниром из риса, сваренного в кокосовом молоке с лаймом и миндалем (600 р.), черные спагетти с морепродуктами в соусе том-ям (450 р.).  
8 (499) 3940314, Мясницкая, 38

### ЗОЛОТОЙ КОЗЛЕНОК БОЛЬШОЙ ОБЕД

Специальное предложение для компаний из четырех или восьми человек: закажите гастрономический сет Capretto d'Orго до 18.00 и получите скидку 10%. Все для четверых входят фермерский цыпленок, тальятта из говядины, ломбардонские свиные колбаски и фирменное блюдо — козленок с шалфеем, розмарином и тимьяном. Для восьмерых — все тоже плюс молочный пороенок. Стоимость с учетом скидок — 4050 р. и 8100 р.  
8 (495) 972 6964, Спиридонова, 25/20

### КЕБАБЕРИЯ КУХНЯ СТАМБУЛА

Новое меню разработал турецкий шеф-повар Хасан Кагыт. Все, за чем раньше отправлялись на берега Босфора, теперь можно попробовать в Москве: закуску мезе (по 100 р.) — хумус, овощное пюре, йогурт с огурцом и мятой, печенье баклажань, чечевичный суп (180 р.), лепешки с сыром (290 р.), тушеную баранину (390 р.), кебабы (по 390 р.). А после обеда берите крепкий кофе с пахлавой (180 р.).  
8 (499) 24 31727, Кутузовский пр-т, 17

### ОХОТА НА ЛОБСТЕРА С ВОЗВРАТОМ

В меню вновь появились пропавшие было из-за санкций лобстеры — теперь их везут из Японии. Шеф-повар Виталий Сон предлагает гостям три варианта: лобстер либодд

соусом айол, либо в сладком чили-соусе, либо запеченный с тимьяном и чесноком. Все подается с мико-салатом и гарниром — картошкой фри, рисом, овощами. Средняя цена блюда — 2200 р., в зависимости от размеров лобстера (от 450 до 600 г.).  
8 (903) 6231133, Н. Арбат, 17

### КАБИНЕТ РУССКОЕ МЕНЮ

Появилась новая страничка с блюдами из отечественных продуктов. Интересные позиции — салат с телячьим языком, шампиньонами, сыром и свежими овощами (380 р.), блинчики с семгой и с куриной печенкой (по 340 р.), буужинна с разносолами (520 р.), уха с расстегаем и водкой (270 р.), куриные погрошки с картошкой в сливочном соусе (390 р.) и котлета из судака (550 р.).  
8 (495) 692 8263, Б. Дмитровка, 2

### ВОК-СТРИТ ВОСТОЧНЫЙ ВЕТЕР

В кафе можно попробовать немецкие лимонады Wostok, которые создавались как ответ на шешу «Бэй наль».

Отличный выбор для любителей всего натурального — не содержит консервантов и искусственных красителей, 100% веганские. Вкусы такие: классический Tappelnwaid (пихта и черный чай), тарун с имбирем, груша с розмарином. Бутылка стоит 150 р.  
8 (495) 623 4411, Покровка, 16

### THE BLACK KING ОТКРЫТО

Две новые точки на кофейной карте города. Лицензия кофе с собой (около 150 р.). Из еды — паннини и выпечка: классические и миндальные круассаны, печенье, пироженные макароны, банановый торт. В планах — доставка кофеи выпечки по ближайшим адресам. А до момента обеда обещают открыть еще три точки.  
Новослободская, 48, стр. 2; Нижний Сусальный пер., 5, стр. 2



ГОЛОСУЙ ЗА ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ НА [AWARDS.TIMEOUT.RU](http://AWARDS.TIMEOUT.RU)