

*Сергей Ерошенко, шеф-повар («Гиляй», «Годунов», «Волен») и большой Мастер, открыл собственный ресторан «Честная кухня».*

Не рекламный слоган, не уловка, не заигрывание с публикой – новый ресторан открыт лично поваром для людей. Без пафосного интерьера, сложного меню и накрученных цен – все честно!

Семейная атмосфера, спокойный и очень уютный интерьер, отличная новая русская кухня – вот зачем стоит идти в «Честную кухню»!

Ресторан расположен в старомосковском особняке на Садовой-Черногрязской, 10. Сергей бережно сохранил кирпичные стены XIX века, дополнил интерьер светлым деревом, бежевыми и оливковыми тонами – получился легкий, современный прованский стиль.

Центр притяжения ресторана – открытая кухня: не застекленная, не за высокими стойками, а действительно открытая для взоров и общения с гостями! Каждый может высказать шефу свои впечатления от еды.

А впечатления, надо сказать, сильные!

Меню небольшое, в нем ровно столько блюд, сколько шеф может лично проконтролировать. Дичь шеф добывает сам, российскую рыбу привозят проверенные поставщики, овощи сезонные – это основа. Плюс мастерство, креативность, авторское прочтение гастрономических тенденций, соблюдение современных технологий. Тар-тар из дикого муксуна со спаржей (400 р.), Тар-тар из оленя с перепелиным яйцом и икрой из облепихи (520 р.), Котлеты из дикого кабана с соусом из опят и картофельным пюре (490 р.), Мясо молодого козленка с печеным картофелем (750 р.), Теплый салат из морепродуктов на томленом баклажане с зеленым салатом (440 р.) – это лишь цитаты из меню, но за этими блюдами сюда стоит ехать специально.

Сергей постоянно корректирует карту блюд, прислушиваясь к пожеланиям гостей или в зависимости от появления новых продуктов. Каждую неделю придумывается что-то

особенное, в ресторанах на Западе это называется Catch of the day – повару доставили, к примеру, особенную оленину – сразу готовится спецпредложение для гостей.

Отдельного упоминания требует барное меню. Шеф лично делает настойки: виски на шиповнике, текила на мелиссе и тархуне, джин на мускатном орехе, ром на кислой вишне... всего 26 позиций!

И барная тема «Честной кухни» будет иметь продолжение!

Так что, все по-честному.

Если вам что-то не понравилось, вы знаете, кому можно пожаловаться!

1/10





