

*Restaurant&WineBar Twenty-Two — новая площадка на Новом Арбате, рядом с кинотеатром «Октябрь».*

Концепция нового ресторана также ориентирована на жителей мегаполиса. Под одной крышей объединили ресторан, кондитерскую, цветочный магазин и концепт-стор.

За кухню в ресторане Twenty-Two отвечает молодой шеф-повар Тимур Абузьяров. За его плечами большой опыт: он работал с известными шеф-поварами в лучших ресторанах Парижа, Канн, Копенгагена и Москвы.

Для ресторана Twenty-Two Тимур готовит смесь европейского фьюжена и паназиатской кухни. В каждом блюде чувствуется авторская нотка. В ризотто из белых грибов добавляется мусс из сыра пармезан, а к филе-миньон готовится удивительно нежная и ароматная картофельная эспума с трюфельным маслом. Смешение стилей и фактур: ароматная утиная грудка с хрустящими грибами и нежнейшим парментье из свеклы, яркий томатный суп с моцареллой, нежнейший маринованный тунец с запеченным перцем и пикантным соусом.

В меню также представлена классика — вок-меню: базовые миксы можно дополнять любимыми ингредиентами, создавая блюдо на свой вкус. Из десертов стоит особо отметить авторский десерт — тирамису. Появление этого блюда — результат общения с Паскалем Барбо: тирамису с жидкой серединкой, он готовится с добавлением сиропа из какао и с карамельной корочкой.

При ресторане есть пекарня-кондитерская, работающая навынос. В ассортименте круассаны, плетенки, сэндвичи, торты, макаруны, пирожные, профитроли, а также свежевыжатые соки, безалкогольные коктейли и всегда свежий ароматный кофе.

Средний чек — 2000 рублей.

Адрес: ул. Новый Арбат, 22





