

Москва - город одиноких людей, так нуждающихся в тепле и ласке. Fat Cat – новый, по-настоящему семейный ресторан, теплый и простой по атмосфере, готов согреть своим теплом тех, кому в эти морозы хочется по-настоящему домашнего уюта.

Start-up'ом ресторана занимается Женя Юркина (известная по запуску Uilliam's, «Лемончелло», перезапуску секретного «Газгольдера» и др.), она стремится к тому, чтобы и Москве можно было попробовать самые вкусные рецепты из французских и итальянских деревень и модных мегаполисов - хипстерского Бруклина и романтического Ноттинг Хилла.

А название ресторана пришло не только из абстрактной любви к котам. В Орландо существует маленькая семейная гастрономическая лавка, в которой делают фантастические соусы под маркой fat cat. Так в московском ресторане появились их карибское карри fat cat, которое подают с нежнейшим ростбифом (435 руб), сладко-острый пири-пири соус, который восхитителен к запеченному цыпленку (450 руб). А жгуче-красный, похожий на аджику, соус Гуахильо играет не последнюю роль в фирменном бургере из баранины с хумусом, тхиной и печеной паприкой (575 руб).

Вот так и сложилась гастрономическая концепция заведения: «Наша бабушка из Прованса переехала в Бруклин и захватила с собой любимого кота».

Шеф-повар «Толстого Кота» - Сергей Сутугин, ученик и в прошлом правая рука Нино Грациано («Семифредо») создал нетипичную для ресторана не в центре карту блюд – гурманскую!

К новому году в Fat Cat заработала кулинария. Навынос, к домашнему праздничному столу, можно предварительно заказать баранью ножку, утку, запеченную целиком, поркетту или поросенка. Фаршированного поросенка и другие застольные деликатесы можно купить полуготовыми – останется только поставить дома в духовку уже замаринованное блюдо, наполненное вкуснейшей начинкой.

Цитаты из меню:

- прованское рагу с каштанами и грюйером (350 руб);
- теплый карри-салат с копченой индейкой, яйцом пашот и помидорами конфи (340 руб.);
- открытые равиоли с хумусом (310 руб.);
- семифредо из бородинского хлеба (190 руб.);
- брускетта с мягким сыром и лососем (315 руб.);
- веганская пицца с соусом «кимчи» (375 руб.)

Маленький, недорогой, творчески настроенный ресторан для большого города.

ст.м. «Академическая» или «Профсоюзная»
ул. Кржижановского, владение 22, стр 1

1/8





Restoran.ru



Restoran.ru

