

# PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

TRAVELLER

ЯХТЫ

МАЙАМИ  
КУБА

ИТАЛИЯ  
на лыжах

АВТО

КАЛИФОРНИЯ  
ТЕХАС

ВЕНА

Виктории  
Голдовской

ПОСТОЯННЫЕ АВТОРЫ

Марк Гарбер, Андрей Деллос, Дмитрий Савицкий,  
Ирина Почитаева, Лука Дель Боно

16+

Ноябрь 2016

50  
Best  
restaurants  
of the world

Константин  
Ремчуков, Полина  
Киценко, Аркадий  
Новиков, Александр  
Раппопорт, Игорь  
Витошинский  
и многие другие  
о любимых ресторанах

ГИД  
ПО ЛУЧШИМ  
РЕСТОРАНАМ  
МОСКВЫ



# OVERSEAS\*

Уникальные часы, отмеченные престижным Женевским клеймом – идеальный спутник необыкновенных путешествий, дарящий возможность новых открытий.

СОЗДАВАЯ ВЕЧНОСТЬ С 1755 ГОДА



OVERSEAS  
с функцией мирового времени



Сертификат Женевского  
клейма



**VACHERON CONSTANTIN**  
GENÈVE

# ВНЮМЕРЕ

Н о я б р ь 2 0 1 6

## PRIME

**12 Открытия**  
Мальдивы, Карибы,  
Сочи, Москва

**14 События**  
Париж, Лондон,  
Барселона, Москва

**16 События**  
Свадьба Мики  
Чигиринского  
и Наты Пхакадзе

**18 Art**  
Valentin Yudashkin SS 17

**19 Украшения**  
Желтые драгоценные  
камни

**20 Вещи**

## PRIME

**21 Часы**  
Три яркие новинки

**22 Выбор**

**30 PT Awards**  
Участники премии  
Prime Traveller  
Awards

**32 Insider**  
Лука Дель Боно  
поговорил с Томом  
Паркером-Боулзом

**33 Афиша. Лондон**

| Pink Sands Club |

# S.T. Dupont

PARIS 1872

BE EXCEPTIONAL



## КОЛЛЕКЦИЯ АTELIER. ТАЙНА АЛХИМИИ МАСТЕРСКИХ S.T.DUPONT

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСКИ, КИТАЙСКИЙ ЛАК, РУЧНОЕ ПАТИНИРОВАНИЕ. УВАЖЕНИЕ К ТРАДИЦИЯМ  
ДЕЛАЕТ КАЖДЫЙ ПРЕДМЕТ В ЭТОЙ КОЛЛЕКЦИИ УНИКАЛЬНЫМ.



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОДАРКИ ДЛЯ ИЗБРАННЫХ

[WWW.ST-DUPONT.COM](http://WWW.ST-DUPONT.COM)

Бутики S.T. Dupont

Москва: ЦУМ; галереи «Времена года»  
г-ца «Рэдиссон Славянская»; Сочи: г-ца «Рэдиссон Лазурная»

Москва: Третьяковский проезд, 7; Кутузовский пр-т, 31  
Барвиха Luxury Village; С.-Петербург: ДЛТ

тел. 8 800 700 0 800

ЭКСКЛЮЗИВНО В *Mercury*

# ВНЮМЕРЕ

Н о я б р ь 2 0 1 6

## PRIME

- 34 **Автор**  
Андрей Деллос о музеях
- 36 **Автор**  
Дмитрий Савицкий  
о мишленовских звездах
- 38 **Автор**  
Ирина Почитаева поговорила  
с Машей Шмидт
- 40 **Автор**  
Марк Гарбер о вкусах детства
- 41 **Автор**  
Ян Яновский о метаксе
- 42 **Weekend**  
Вена Виктории Голдовской
- 44 **Отели**  
Швейцария
- 45 **Prime 101**
- 64 **50 лучших  
ресторанов мира**
- 66 **Q&A**  
Александр Раппопорт,  
Борис Зарьков, Александр  
Орлов, Андрей Зайцев,  
Михаил Гохнер, Аркадий  
Новиков, Александр Соркин,  
Алексей Васильчук, Игорь  
Витошинский

## PRIME

- 68 **Авто**  
США
- 74 **Яхты**  
Майами – Куба
- 76 **Маршрут**  
Италия на лыжах
- 80 **Spa**  
Детские спа мира
- 82 **Beauty**  
Анна Макарова, новости  
и гурманские духи
- 86 **Мастер**  
Эуджения Бруни, Джанни  
Мартини, Франк Марренбах  
и Роман Ковган
- 91 **Хроника**
- 94 **Афиша**
- 98 **PS**  
Полина Киценко, Константин  
Ремчуков, Александр  
Чигиринский, Ксения Собчак,  
Григорий Берёзкин

| St. RvpvapывавывMaldives |



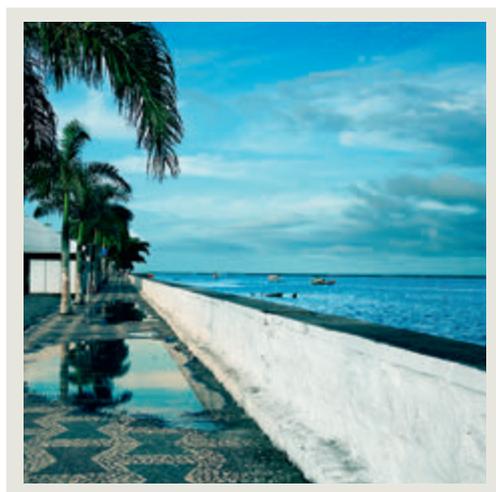
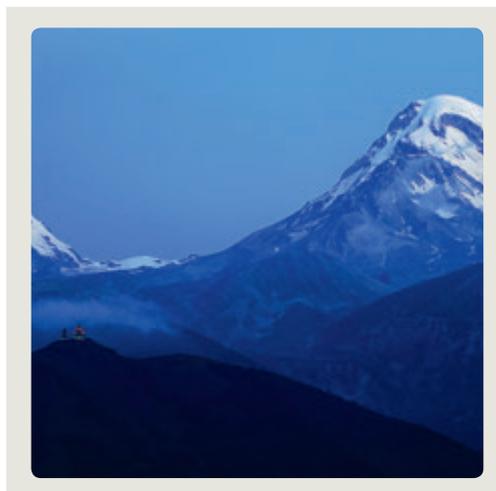
## *Island for all the senses*

Velaa Private Island — это воплощение мечты о «роскоши нового поколения»: эксклюзивный бутик-курорт, идеальное убежище от повседневности. Побалуйте себя массажем в Spa My Blend by Clarins, расслабьтесь и восстановите силы в снежной комнате и в спа-капсуле Cloud 9, покорите скалодром, насладитесь игрой в сквош или теннис, отведайте изысканных вин на дегустации в дизайнерском винном погребе, расположенном в башне. Погрузитесь в воды Индийского океана на мини-субмарине или на одном из высокотехнологичных гаджетов из центра водных видов спорта, отточите свинг на 9 лунках гольф-академии Олазабаля. Velaa предлагает развлечения на любой вкус.

T: +960 6565 000  
[reservations@velaa.island.com](mailto:reservations@velaa.island)  
[www.velaaprivateisland.com](http://www.velaaprivateisland.com)  
 f [facebook.com/velaa.island](https://www.facebook.com/velaa.island)  
 i [velaaprivateisland](https://www.instagram.com/velaaprivateisland)



VELAA  
 PRIVATE ISLAND  
 MALDIVES  
*Private Moments*



**Н**

а этой неделе одна моя знакомая отправилась в путешествие мечты – в Японию. Планировала его полгода, списывалась с местными русскими, дабы проложить правильный маршрут. Другая, получив новый паспорт, рассказала всем о планах на ближайшие два месяца, и родная Москва там значится еле заметным пунктиром. Наш редакционный директор Эллен отправилась в Лондон с мамой, сестрами и братом.

Управляющий редактор Варя вернулась в очередной раз из любимой Грузии (боюсь, что когда-нибудь останется там), давно уже спланировала свой Новый год и скоро отправится на один прекрасный остров. Это, пожалуй, только то, что вспомнилось сразу. И только за неделю. Не беру в расчет своих недавно эмигрировавших знакомых, которые теперь осваивают Сан-Франциско, Сингапур и Нью-Йорк и ежедневно делятся в Facebook рекомендациями по лучшим ресторанам и йога-студиям.

Да я и сама не отстаю – договорилась с моим мужем Фабрисо о рождественском расписании: проведем праздник на берегу океана в маленьком, но известном бразильском городке Arraial d'Ajuda, месте, где теперь модно покупать дома, отмечать Новый год и куда, к огромному моему удовольствию, перебралась свекровь. Еще мы как-то неожиданно вспомнили, что никто из нас не был в Гонконге и надо бы туда отправиться, а также компенсировать отсутствие в этом году из-за травм сноубордов (выходные в Амстердаме/Риме/Стокгольме?). В общем, без путешествий совсем никуда. Иногда мне кажется, что не так уж мы к ним и привязаны, но вот эта неделя – никакая не праздничная, а чистый рабочий стандарт – доказала, что вся наша жизнь – это или дорога, или планы отправиться в путь. И пусть так будет всегда.

Читайте Prime Traveller и путешествуйте с удовольствием!

*Лена Васильева*

# RUBEUS MILANO

JEWELRY PIECES OF CROCODILE\*

Открытие в ноябре  
Большая Дмитровка, 13  
+7 985 265-95-26

# PRIME

TRAVELLER



| Hotel Chalet del Sogno |

## Редакция

Редакционный директор  
ЭЛЛЕН ФЕРБЕЕК

Главный редактор  
и издатель  
ЕЛЕНА ВАСИЛЬЕВА  
[e.vassilieva@korsamedia.ru](mailto:e.vassilieva@korsamedia.ru)

Управляющий редактор  
ВАРВАРА БРУСНИКИНА  
[v.brusnikina@korsamedia.ru](mailto:v.brusnikina@korsamedia.ru)

Арт-директор  
ЕКАТЕРИНА НИЖАРАДЗЕ  
[e.nizharadze@korsamedia.ru](mailto:e.nizharadze@korsamedia.ru)

Редактор, beauty-редактор  
ИРИНА БАГАЕВА  
[i.bagaeva@korsamedia.ru](mailto:i.bagaeva@korsamedia.ru)

Корректор  
АННА ДАВЫДОВА

## Коммерческий отдел

Директор по рекламе  
ИРИНА ЧУЖАКОВА  
[i.chuzhakova@korsamedia.ru](mailto:i.chuzhakova@korsamedia.ru)

## ООО «Корса Медиа»

Генеральный директор  
ИРИНА БУРЯКОВА  
[irinabur@korsamedia.ru](mailto:irinabur@korsamedia.ru)

Финансовый менеджер  
ИРИНА МУФАЗДАЛОВА  
[i.mufazdalova@korsamedia.ru](mailto:i.mufazdalova@korsamedia.ru)

## Над номером работали:

Нина Спиридонова,  
Мария Никулина,  
Татьяна Щерба,  
Анна Исаева

Предпечатная подготовка  
Smartpixels, Россия, 127018,  
Москва, ул. Полковая, 3, стр. 3

Печать  
ООО «Первый полиграфический  
комбинат», Россия, 143405,  
Московская обл., Красногорский  
р-н, п/о Красногорск-5,  
Ильинское ш., 4-й км

Адрес редакции  
Россия, 125167, Москва,  
Ленинградский пр-т, 39, стр. 80  
БЦ SkyLight, 23-й эт.

Тираж 45 000 экз.

Распространяется  
бесплатно

Учредитель и издатель журнала  
ООО «Корса Медиа»,  
Россия, 125167, Москва,  
Ленинградский пр-т, 39, стр. 80

Prime Traveller №8 (62),  
ноябрь 2016 г.

Выход в свет – 27.10.2016 г.

Свидетельство о регистрации  
СМИ пи № фс77-64823 выдано  
Федеральной службой по надзору  
в сфере связи, информационных  
технологий и массовых  
коммуникаций (Роскомнадзор)  
02.02.2016

Перепечатка и любое  
воспроизведение материалов  
и иллюстраций из нашего журнала  
возможны лишь с письменного  
разрешения редакции

Издание предназначено  
для лиц старше 16 лет

Главный редактор  
Васильева Е.А.

→ Перелет: Москва – Гавана –  
Москва от 167 603 р.

# КУБА, ЛЮБОВЬ МОЯ

Шум океана и ослепительное тропическое солнце, разлитая в воздухе свобода и кружащая голову романтика, жаркая сальса и страстная румба – идеальная атмосфера для незабываемой свадьбы.

## Свадьба на Кубе

Помимо колорита и романтики свадьба на Кубе – это еще крайне простой в организации процесс. Достаточно приобрести тур в отель, где проводят свадебные церемонии – например, на Варадеро или один из уединенных островков, – и собрать самый обычный пакет документов, состав которого зависит от вида планируемой церемонии. На этом заботы по подготовке свадьбы закончатся – решением всех остальных вопросов займется свадебный координатор в выбранном отеле. Новобрачным останется только наслаждаться красивой и веселой церемонией на берегу моря, ужином в ресторане под зажигательную кубинскую музыку и роскошным люксом для молодоженов.

[autenticacuba.com](http://autenticacuba.com)

Факт. После такой свадьбы уехать с Кубы будет непросто – разумнее сразу запланировать здесь и медовый месяц.



Факт. Тем, чья свадьба уже давно позади, но впереди по-прежнему много, идеально подойдет традиционная кубинская церемония подтверждения обетов.



# PRIME ОТКРЫТИЯ

ОСТРОВА ГРЕНАДИНЫ,  
КАРИБЫ

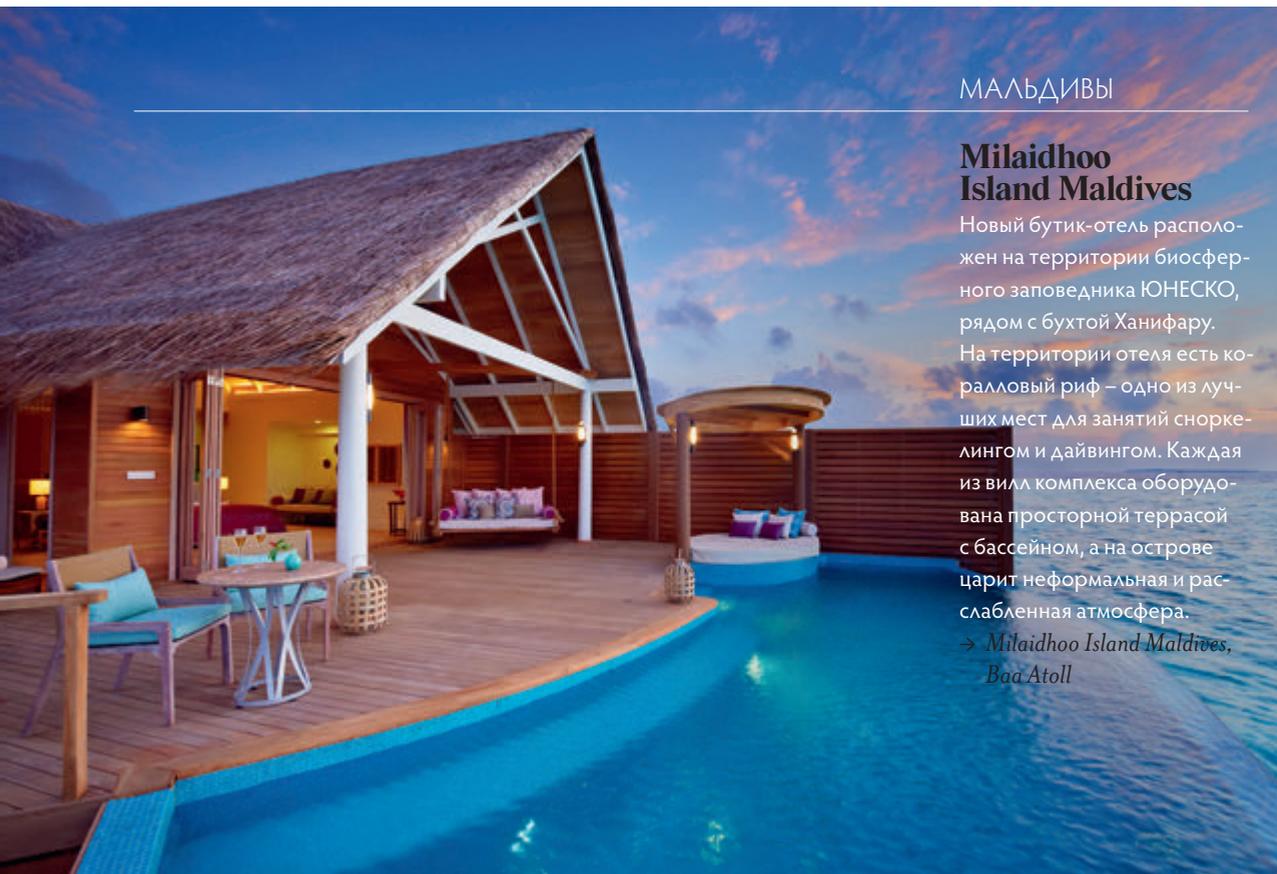
## The Pink Sands Club

В новом отеле 26 номеров и шесть вилл, все они имеют панорамный вид на океан. В отделке использованы редкие сорта каррарского мрамора, лучшие ткани из Италии и ценные породы дерева. А на территории есть все необходимое для роскошного отдыха – огромный детский центр, спа-центр ESPA и гольф-поле на 18 лунок, которое входит в 10 лучших в мире.

→ *Canouan Island VC 0450*  
*St. Vincent & The Grenadines*



# ОТЕЛИ



МАЛЬДИВЫ

## Milaidhoo Island Maldives

Новый бутик-отель расположен на территории биосферного заповедника ЮНЕСКО, рядом с бухтой Ханифару. На территории отеля есть коралловый риф – одно из лучших мест для занятий снорклингом и дайвингом. Каждая из вилл комплекса оборудована просторной террасой с бассейном, а на острове царит неформальная и расслабленная атмосфера.

→ *Milaidhoo Island Maldives,*  
*Baa Atoll*

СОЧИ, РОССИЯ

## «Китайская грамота. Бар и Еда» и «Микоян»

Вобрав в себя все лучшее из двух московских заведений, «Китайская грамота» в Сочи получилась более парадной – в интерьере множество аутентичных предметов декора эпохи династии Тан и хрусталя. А над созданием авторских коктейлей и нетривиальных лимонадов трудились лучшие бармены города. Прообразом же нового мясного ресторана послужили ставшие легендой столичной гастрономии «Мясной клуб» и «Воронеж».

→ *ул. Орджоникидзе, 17,*  
*отель Hyatt Regency Sochi*



# РЕСТОРАНЫ

МОСКВА, РОССИЯ

## «ERWIN. РЕКА»

Новый рыбный ресторан открылся на борту яхты «Рэдиссон Ройал, Москва». Заведение принимает гостей с 12.00 до 1.00, при этом трижды в день отправляется в путешествие по Москве-реке. В меню все главные хиты знаменитого «ERWIN. РекаМореОкеан». Так же, как и в ресторане «Воронеж», здесь работает отдельный закрытый зал для ограниченного круга клиентов, где гости могут пообщаться в приватной атмосфере.

→ *наб. Тараса Шевченко, причал «Гостиница «Украина»*

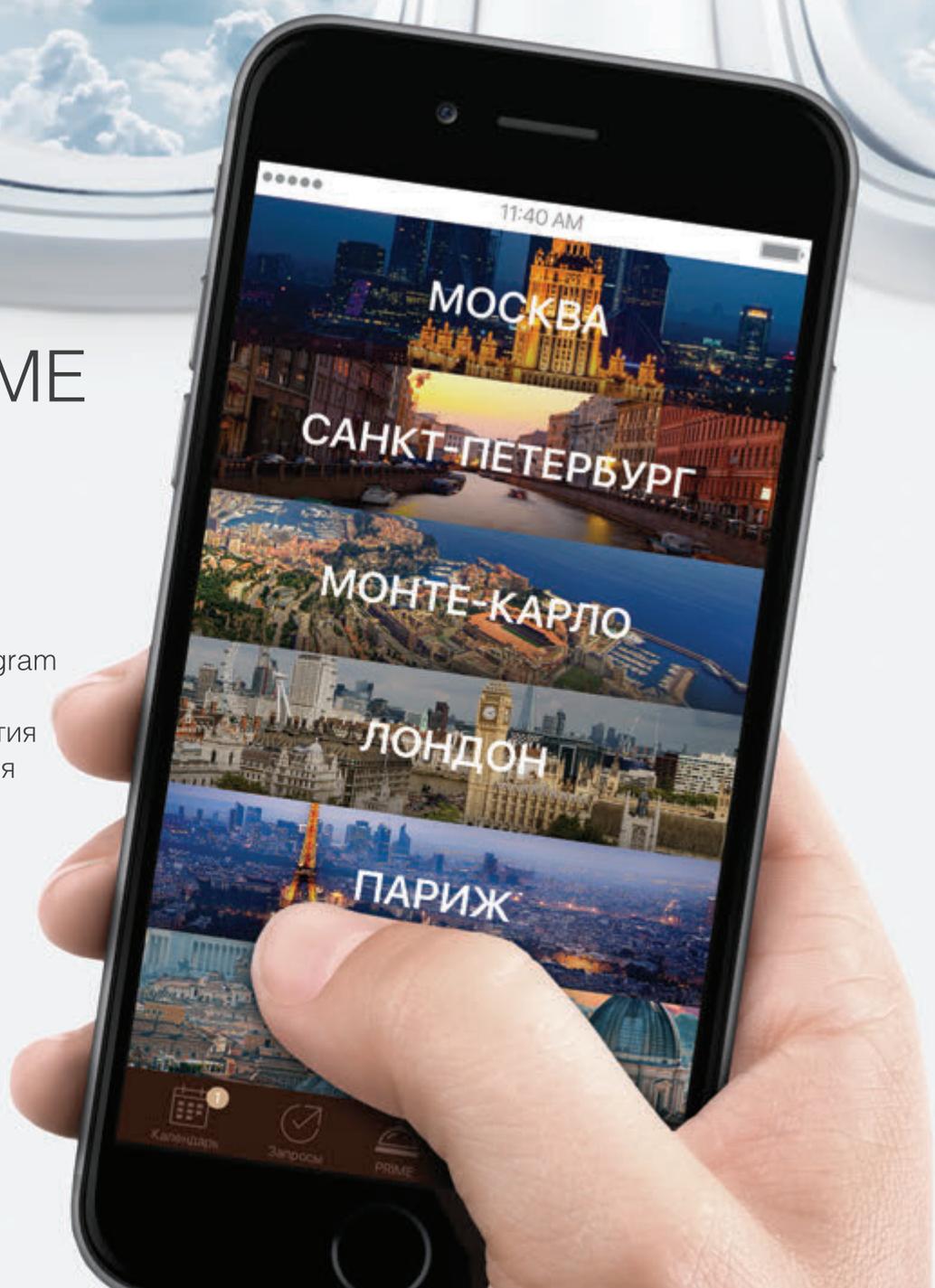
ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



## Мобильное приложение PRIME

- Ваш посадочный билет
- Подтверждение бронирования отеля
- Статус запросов и история расходов
- Возможность оплаты услуг PRIME
- Чат с ассистентом
- Синхронизация сообщений чата с Telegram
- Бронирование ресторанов
- Покупка билетов в кино и на мероприятия
- Вызов такси UBER сразу из приложения

+7 963 64 64 404  
www.primeconcept.co.uk





ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
12 ноября

## Ланг Ланг

Названный издательством The New York Times «самым популярным исполнителем в мире классической музыки», легендарный пианист Ланг Ланг блеснет своим виртуозным мастерством, исполнив программу, в которую вошли произведения Листа, Дебюсси, Гранадоса и многих других.  
→ где: *Théâtre des Champs-Élysées*

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ  
До 15 января

**Beyond Caravaggio**  
**В Лондоне открылась выставка величайшего итальянского художника, реформатора европейской живописи XVII века, основателя реализма в живописи и одного из крупнейших мастеров барокко Микеланджело Меризи, известного как Караваджо.**

→ где: *The National Gallery*

Еще больше событий на стр. 94 >

МОСКВА  
8 ноября

## Катрин Денёв «Живое интервью»

На творческом вечере актриса поделится неизвестными фактами собственной карьеры и биографии, покажет свои фотоархивы и видео любимых работ в кино. В конце вечера запланирован Q&A – у зрителей будет уникальная возможность лично задать актрисе вопросы.  
→ где: *ММДМ*



БАРСЕЛОНА  
6 ноября

## Дмитрий Хворостовский

Сегодня имя Дмитрия Хворостовского известно во всем мире, а график артиста расписан на годы вперед. На концерте в Барселоне Хворостовский отдаст дань великим русским композиторам – Глинке, Чайковскому, Бородину, Рахманинову и Мусоргскому.  
→ где: *Gran Teatre del Liceu*

МОСКВА  
14–19 ноября

## Context. Диана Вишнева

Фестиваль – это синтез танца и театра. В программе выступления ведущих зарубежных трупп, работы молодых хореографов и мастер-классы ведущих зарубежных постановщиков, а также интересные круглые столы и public talk.

→ где: *Различные площадки*



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



Полина Киценко

У PRIME есть свои секреты, как быстро найти места на нужный рейс.



Аркадий Новиков

Сейчас у клиентов есть выбор, с кем работать, предложений много. И в этом многообразии я доверяю PRIME.



Ксения Собчак

Только PRIME я безоговорочно доверяю организацию путешествий.



Ирина Почтаева

Благодаря обширной партнерской базе, а также многолетнему опыту PRIME всегда помогает приобрести билеты на лучшие места.

Откройте и Вы возможности сервиса PRIME:

- Используйте мобильное приложение PRIME
- Доверьте нам заботу о Ваших путешествиях
- Оцените преимущества клубной карты
- Поручите нам повседневные вопросы и больше не думайте о мелочах



PRIME событие



# СВАДЬБА

Мики Чигиринского  
и Наты Пхакадзе





## Жаворонки

Дочь бизнесмена Вахтанга Пхакадзе Ната сказала заветное «да» своему возлюбленному, сыну Александра Чигиринского, Мике в нью-йоркском Central Park. Мика и Ната расписались в загсе Барвихи, а торжество супруги провели в подмосковных Жаворонках. Свадебная церемония прошла по еврейским канонам: раввины провели обряд венчания, а незадолго до этого невеста, исповедовавшая христианство, приняла гиюр. Ведущими вечера были Максим Галкин и Вера Брежнева, для гостей пели Blue и «Мумий Троль», а свой первый танец молодожены исполнили под песню Дайаны Росс When You Tell Me That You Love Me.



# Y VALENTIN YUDASHKIN



На показе в Москве



Валентин Юдашкин с семьей



**Факт.** Цвета коллекции — пудровые оттенки — цвет бледной чайной розы, oral white — в паре с небесно-серым, цветом голубики и металлического хрома.

## ПАРИЖ — МОСКВА

### Prêt-à-porter SS 2017

На парижском показе Valentin Yudashkin отправил гостей в путешествие по конструктивистским 80-м, где тон задавал hi-tech с его скульптурными формами и четкостью линий и oversize-тренды, а женщины смело добавляли к своему элегантному образу заимствованные из мужского костюма детали. В коллекцию вошли и объемные пиджаки с расширенной линией плеч, и широкие пальто-парки прямого кроя из нежного тюля, и юбки-карандаши, и пижамные брюки прямого кроя с завышенной талией, просторные элегантные блузы из шелковых тканей.

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ

В ноябре больше всего не хватает солнца. Компенсировать его нехватку можно с помощью солнечной палитры драгоценных камней, в которую входят желтые бриллианты и сапфиры.

# ЛУЧ СОЛНЦА ЗОЛОТОГО



1



2



3



4



5



6



7



8

1 **Boucheron**

Цветок лилии из горного хрусталя с желтым бриллиантом грушевидной огранки весом более 20 каратов можно носить в составе кольца или как самостоятельную брошь *Lys Radiant*. Украшение-трансформер входит в коллекцию *26 Vendome*.

2 **Chopard**

Для *Red Carpet Collection* Каролина Шойфеле отбирает самые качественные камни. В серьгах из коллекции этого года использованы фантазийные желтые бриллианты грушевидной (весом 8,9 карата) и классической огранки.

3 **Dior Joaillerie**

Высокая коллекция *Dior à Versailles* не просто воспроизводит убранство королевского дворца, но и повторяет ювелирные техники XVIII века. Кольцо в виде роскошного банта из золота и черного серебра сияет желтым бриллиантом весом 3,82 карата огранки «подушка».

4 **Chanel Fine Jewellery**

Ювелирная история *Les Bleu de Chanel* посвящена теме урожая пшеницы. В центре браслета *Fête des Moissons*, сплетенного из спелых золотых колосьев, покоится 11-каратный желтый бриллиант прямоугольной огранки.

5 **Piaget**

*Sunny Side of Life* — так называется последнее собрание украшений *high jewellery*, изобилующее цветными камнями. Центральный желтый бриллиант в кольце весом 5,85 карата окружен бесцветными камнями огранки «маркиз».

6 **Van Cleef & Arpels**

Солнечное кольцо *Beaute Celeste* является частью главы *Mariage* из ювелирной сказки *Peau d'Ane*. («Ослиная шкура»). Огромный желтый сапфир огранки «подушка» весом 16 каратов окружен бриллиантами треугольной огранки.

7 **Graff**

Эту уникальную брошь *Royal Star of Paris* бриллиантовый дом Graff представил на антикварной биеннале в Париже. Необыкновенно яркий желтый бриллиант весом 107,46 карата огранки «подушка» носит название *Graff Sunflower*.

8 **Chaumet**

Коллекция *Josephine* воспевает французскую императрицу и любимую клиентку ювелирного дома. Платиновое кольцо, выполненное в форме тиары, увенчано желтым бриллиантом огранки «подушка» весом 3,27 карата. **PT**

# PRIME ВЕЩИ



## HP HP DeskJet Ink Advantage 3785

Компания HP представила принтеры HP DeskJet Ink Advantage 3775 и 3785. Новые модели – самые компактные в мире – они в два раза меньше других струйных МФУ этого класса. Разработанные для представителей «цифрового поколения», они позволяют распечатать фотографии из путешествий или со встреч с друзьями, выложенные на Facebook или в Instagram, буквально «в один клик» – просто подключившись к устройству через мобильное приложение HP Social Media Snapshots.

**Факт.** В России новинки доступны в двух вариантах: бирюзовый для 3785 и серый для 3775.



## GENESIS G90

Премиальный бренд Genesis представил на российском рынке первую модель – G90, автомобиль, в котором переосмыслено само понятие роскоши. Его силуэт олицетворяет мощь и изысканность: удлиненный капот, большая колесная база, минимальные свесы и изящные поверхности задней части кузова. Безусловным преимуществом владения Genesis G90 станет эксклюзивная сервисная программа для клиентов GENESIS EXPERIENCE.  
[genesis.com/ru](http://genesis.com/ru)

## MB&F + L'Épée 1839 Balthazar

Высота антропоморфной фигуры робота Бальтазара около 40 см, а вес – более 8 кг. На его «светлой», лицевой, стороне расположены диски часов и минут и счетчик запаса хода, а рубиновые глаза-подшипники представляют собой ретроградные 20-секундные индикаторы. На «темной» стороне высокоточный указатель фазы Луны, не требующий корректировки в течение 122 лет. Сложнейший механизм состоит из 618 деталей.  
[mbandf.com](http://mbandf.com)



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

# I

## ZENITH

### Academy Tourbillon Georges Favre-Jacot

Впервые за свою 150-летнюю историю компания Zenith представила модель с турбийоном и фузейно-цепной передачей. Оба усложнения базового высокочастотного калибра El Primero повышают точность и стабильность хода, а за их работой можно наблюдать как со стороны циферблата, так и сквозь прозрачную заднюю крышку. Модель Academy Tourbillon Georges Favre-Jacot в матово-черном керамическом корпусе диаметром 45 миллиметров названа в честь основателя мануфактуры Жоржа Фавра-Жако. Модель вышла лимитированной серией 150 экземпляров.



**Факт.** Черный ремешок выполнен из каучука, а тройная складная застежка — из титана с черным PVD-покрытием.

# ТРОЙНОЙ ФОРСАЖ

Усилиями часовых дизайнеров невероятно сложные механизмы обретают эффектную стильную внешность.

# 2

## PARMIGIANI

### Tonda Métropolitaine Sélène

Классические круглые женские часы Tonda Métropolitaine Sélène в стальном корпусе на самом деле — оригинальное произведение часового искусства. В первую очередь благодаря необычному индикатору фаз Луны: на «ночном» темно-синем фоне циферблата спутник Земли изображен в красной гамме с четко видимыми кратерами. Еще одним декоративным элементом стал ажурный цветок, изготовленный из двух тончайших слоев перламутра, наложенных друг на друга. Работой стрелок, индикатора даты и фаз Луны управляет автоматический калибр с 50-часовым запасом хода.



# 3

## ULYSSE NARDIN

### Executive Skeleton Tourbillon

Новая авангардная модель мануфактуры Ulysse Nardin является, пожалуй, самым эффектным скелетоном, достойным Женевского Гран-при высокого часового искусства. 45-миллиметровый корпус изготовлен из титана, а bezель — из черной керамики. Открытый взгляду мануфактурный калибр UN-171 с турбийоном и ручным заводом обеспечивает внушительный запас хода в 170 часов благодаря деталям из кремния. Новая модель сохранила узнаваемые черты Executive: огромные римские цифры, увеличенные часовые метки и декоративный прямоугольный элемент в центре циферблата. **CT**



# PRIME ВЫБОР



## Спорт

### ГОЛЬФ ЗИМОЙ В КЛУБЕ «СКОЛКОВО»

С окончанием летнего сезона гольф-клуб «Сколково» не впадает в зимнюю спячку, а, напротив, набирает обороты и предлагает насыщенную спортивно-развлекательную программу. Среди спортивных активностей – комплекс The Rink, открытый каток с разметкой для керлинга и хоккея, лыжная трасса, тюбинг и, конечно же, зимний гольф и симуляторы Foresight в рамках академии гольфа. Также здесь будут постоянно проходить гастрономические мастер-классы, просмотры документального кино и вечера живой музыки.

[skolkovogolf.com](http://skolkovogolf.com)

## Отель

### ELOUNDA LUXURY HOTELS & RESORTS

Два роскошных пятизвездочных критских отеля Elounda Beach Hotel & Villas и Elounda Bay Palace укрепили свои позиции в качестве ведущих отелей мира. Выдержав жесткую конкуренцию среди номинантов со всего мира, они завоевали сразу две награды на самой престижной в индустрии гостеприимства премии World Travel Awards 2016: «Лучшие курортные виллы в Европе» и «Лучший морской курорт в Европе».

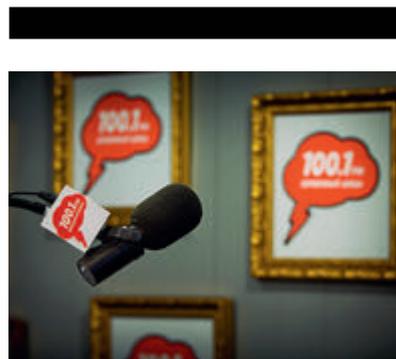
[elounda.com](http://elounda.com)

Факт. Проект выходит по воскресеньям с 10.00 до 11.00, послушать уже вышедшие радиоэкскурсии можно на сайте [silver.ru](http://silver.ru).

## Знания

### «СЕРЕБРЯНЫЙ ДОЖДЬ»

Больше года радиостанция «Серебряный Дождь» записывает и ставит в эфир виртуальные радиоэкскурсии по самым интересным выставкам, музеям и театрам Москвы. Уже вышли в эфир экскурсии по Государственной Третьяковской галерее, ГМИИ им. А. С. Пушкина, Большому театру, МХТ им. Чехова, Московскому зоопарку, Политехническому музею, Московскому музею современного искусства, Еврейскому музею и множеству других.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



**Факт.** На реализацию одной модели уходит от **недели до шести месяцев** в зависимости от выбранного типа отделки.



# JAUQUET DROZ

Миниатюрная роспись по эмали, рельефные изображения и другие декоративные техники – увлекательный путь к созданию уникальных произведений часового искусства.

**С** XVIII века мастера Jaquet Droz были в авангарде искусства декоративного оформления предметов роскоши. Выдающиеся творения стали делом жизни целого поколения ремесленников. Сегодня традиционные художественные техники применяют для украшения циферблатов наручных моделей. Например, для создания горячей эмали, отличительной черты творений Jaquet Droz, мастера используют порошки различной зернистости и подбирают необходимую силу пламени. Только им известна магическая формула, которая позволяет создавать уникальные по цвету и фактуре циферблаты. После окончательной обработки часы навсегда остаются неизменными, и эмаль сохранит свою красоту на протяжении столетий, не поддаваясь влиянию времени. Совместно с мастерами Jaquet Droz ценителям настоящего часового искусства предоставляется возможность создать собственный уникальный дизайн часов. На утверждение эскиза потребуется некоторое время, поскольку необходимо будет обговорить детали проекта. В частности, выбрать модель, которая послужит основой для будущего уникального изделия, и декоративные техники – будет ли это эмаль или миниатюрная роспись, рельефные изображения или гравировка.

[jaquet-droz.com](http://jaquet-droz.com)

# PRIME

выбор



Факт. Настоящий камин в одном из лобби создает уютный загородный колорит.

## Подарки

### WRAP ME

До конца ноября компания принимает заказы на корпоративную новогоднюю упаковку подарков. Креативный отдел Wrap me придумает дизайн, предложит эскизы и индивидуально упакует корпоративные подарки в фирменном стиле вашей компании. Все подробности можно узнать на сайте в разделе «Корпоративная упаковка».

[wrapme.ru](http://wrapme.ru)



## Недвижимость

### «СКОЛКОВО ПАРК ДЛЯ ЖИЗНИ»

На западе от Москвы, всего в 20 минутах от центра, расположен клубный квартал премиум-класса «Сколково Парк для Жизни». Входные группы комплекса выполнены в стиле Contemporary, что создает ощущение легкости и эффектно сочетается с роскошью дорогих материалов, изысканной мебелью и дизайнерскими предметами интерьера. А зона ожидания выполнена в эклектичном стиле – ультрасовременные люстры соседствуют с состаренными зеркалами и яркими диванами. За разработку дизайна отвечало английское бюро Scott Brownrigg.

[skolkovo-park.com](http://skolkovo-park.com)

## Новое мобильное приложение «PRIME-консьерж Райффайзенбанк»

С 3 октября владельцам премиальных карт и премиального пакета услуг Райффайзенбанка доступно первое на российском рынке банковское мобильное приложение с круглосуточным доступом к полному комплексу консьерж-услуг PRIME.

-  Ваш посадочный билет
-  Подтверждение бронирования отеля
-  Статус запросов и история расходов
-  Возможность оплаты услуг PRIME в телефоне
-  Чат с ассистентом
-  Гид по лучшим местам и событиям в крупнейших мегаполисах мира
-  Бронирование ресторанов, покупка билетов в кино и на мероприятия в гиде
-  Вызов такси UBER сразу из приложения



Мобильное приложение «PRIME-консьерж Райффайзенбанк» уже доступно в App Store.



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

Престижная швейцарская мануфактура Patek Philippe отмечает 20-летие своего присутствия на российском рынке

# РУССКИЕ СЕЗОНЫ



Факт. Сегодня в мире существует всего 30 бутиков PATEK PHILIPPE и один из них в Москве.



Patek Philippe Annual Calendar Chronograph Ref. 5960G



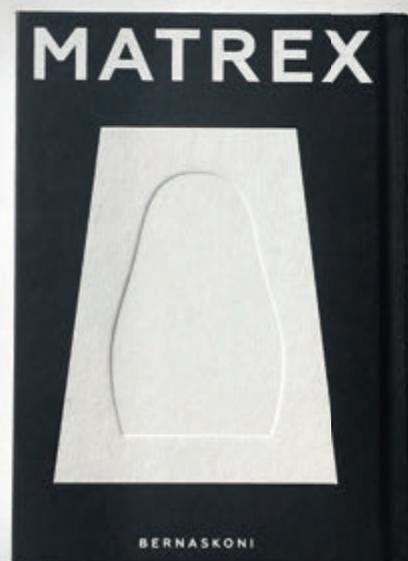
Ровно 20 лет назад часы Patek Philippe впервые появились в Москве в мультибрендовом бутике Mercury в Третьяковском проезде. Более 15 лет ушло на то, чтобы рассказать российским клиентам, что такое настоящее швейцарское качество и традиции Patek Philippe, объяснить, почему важно создавать произведения часового искусства, а не серийный прибор для измерения времени. И вот в 2013-м часовая компания открыла свой первый фирменный магазин в Столешниковом переулке, приурочив к открытию запуск специальной модели Annual Calendar Chronograph Ref. 5960G. Лимитированная серия хронографа с годовым календарем в корпусе Calatrava из белого золота, а не из платины, как у оригинальной модели, ограничена 100 экземплярами и представлена исключительно на российском рынке. Автоматический калибр управляет работой часовой и минутной стрелок, функциями годового календаря и запаса хода, индикатором «день-ночь», а также моносчетчиком хронографа, в котором совместились 12-часовая и 60-минутная шкалы.

Столешников пер., 15

## MATREX

Книга архитектурного бюро Bernasconi посвящена их проекту – главному административному зданию «Сколково», в концепции которого воплотились основные достижения современной архитектуры, науки и искусства и соединились несколько ключевых урбанистических функций. Первое издание книги – это лишь прототип будущей работы, своего рода анонс работы, которая будет опубликована по завершении строительства здания.

[bernaskoni.com](http://bernaskoni.com)



Факт. Приобрести книгу сейчас можно, например, в Venice Biennale – Arsenale Bookshop.



Факт. Подробную информацию о деталях и стоимости квартиры можно уточнить у Елены, +7 916 635 38 35.



## КВАРТИРА

Роскошная квартира площадью 222 кв. м расположена на втором этаже бывшей усадьбы Спиридоновой в центре старой Москвы. Из окон открывается живописный вид на Леонтьевский переулок и дом, где некогда жил Станиславский. В квартире полностью сохранен богатый исторический декор, выполненный по проекту архитектора Каминского в 1896 году. В частности роскошная лепнина, резные двери, мраморный камин. Квартира состоит из двух парадных гостиных, соединенных порталом с колоннами, столовой, спальни, кабинета, гардеробной, двух санузлов, кухни, холла, помещения для персонала.

Леонтьевский пер., 3

Факт. Драгоценности Magicien из последней коллекции High Jewellery доказали, что ювелирам Cartier подвластны все чары мира.



## CARTIER

Название коллекции Magicien («маг», «чародей», «волшебник») абсолютно точно передает тот комплекс ощущений, который рождает уникальные «высокие» драгоценности Cartier. Одним из самых эффектных и выразительных является кольцо Magie Blanche («Белая магия»), будто сотканное из ослепительного света. Драгоценная симметричная конструкция состоит из трех рядов натурального жемчуга и бриллиантов, скрепленных тончайшими платиновыми нитями, а в центре покоятся огромные сияющие камни: нижний светло-коричневый бриллиант весом 20,09 карата можно открепить.

ул. Петровка, 5



# БИЗНЕС- КЛАСС



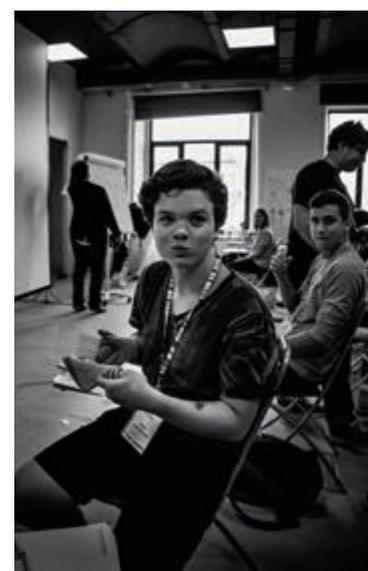
**Виктория  
Павлова**

**В Сколково появился первый проект для школьников – программа по предпринимательству *Startup Академия Junior***

Авторы образовательного проекта Виктория Павлова и Михаил Хомич не тешили себя иллюзиями мгновенно сделать из ребят бизнесменов. Целью было расширить границы их представления о личном и профессиональном развитии, рассказать, что предпринимательство – это здорово, и вдохновить примером. Они убрали излишнюю теоретическую базу, адаптировав «взрослую» программу Стартап Академия для детей, и позаимствовали идеи из американской и европейской бизнес-практик.

В течение трех недель ребята (в основном 13-16 лет, хотя пустили и несколько человек постарше) работали в команде: делали презентации, задавали вопросы, искали ответы, получали новый опыт и заводили новые знакомства. Лекции Оскара Хартмана, Андрея Шаронова, Алексея Комиссарова, Гора Нахапетяна, Максима Журило воодушевляли, заряжали энергией, показывая, что предприниматель – человек, который создает рабочие места и двигает страну вперед. «Они все шли сюда примерить на себя взрослую жизнь, поучиться в настоящей бизнес-школе, пообщаться с преподавателями, с которыми общаются взрослые, «прокачать» свои навыки», – говорит Виктория. Кстати, у одного из самых молодых участников на момент поступления уже был настоящий рабочий бизнес – сайт, который позволяет записаться на экскурсию на экоферму. Для родителей, особенно занятых в предпринимательской сфере, эта программа стала платформой построения диалога со своими детьми на принципиально другом уровне – на равных.

[startup.skolkovo.ru](http://startup.skolkovo.ru)





# 20

## ГОРНОЛЫЖНЫХ КУРОРТОВ В АЛЬПАХ



## Club Med

Европейский лидер горнолыжного отдыха представляет уникальное предложение *premium all-inclusive*, которое не имеет аналогов на рынке.

Club Med – это не просто продуманный и разнообразный отдых, выходящий далеко за рамки традиционных представлений об all-inclusive, это в первую очередь особый стиль жизни с неповторимым французским шиком и совершенно индивидуальным подходом к организации отдыха.

К тому же Club Med – единственный в России туроператор, который ставит собственные прямые перелеты в Альпы, в города, максимально близкие к своим горнолыжным курортам, сотрудничая только с надежными авиакомпаниями.

Премиальное предложение включает в себя не только перелет, трансфер, проживание в прекрасных номерах с дизайнерскими интерьерами, изысканные блюда на завтрак, обед и ужин, традиционный *après ski*, бесплатный бар и вечерние развлекательные шоу, но и ски-пассы и занятия с профессиональными инструкторами для любого уровня подготовки.

При этом на всех курортах Club Med представлено целых 19 уровней катания на лыжах и сноубордах.

[clubmed.ru](http://clubmed.ru)

РЕКЛАМА



**Факт.** На курорте **Valmorel** есть особая зона **Valmorel Chalet** для тех, кто ценит роскошь и непревзойденное обслуживание. По вечерам большие компании собираются в лаундже в альпийском стиле у камина за бокалом французского вина.



С веранды Val Thorens Sensations открывается потрясающий вид на Французские Альпы.

### ТОП - 3 КУРОРТОВ

#### Val Thorens Sensations

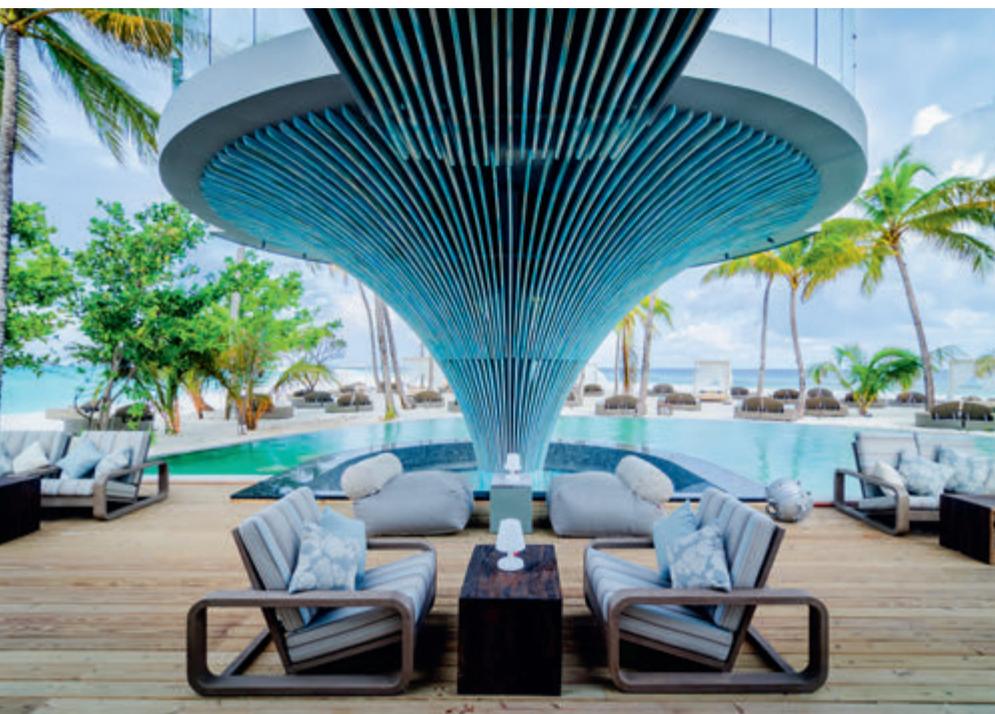
384 дизайнерских видовых номера, меню ресторана Epicurious от двухзвездного шефа Эдуарда Лубе, почти бесконечная винная карта в баре Lavinia, а главное – лучшее катание в Трех долинах с их 600 км трасс.

#### Club Med Méribel l'Antarès

Классическое савойское шале на 70 номеров в заснеженном еловом лесу на высоте 1700 м. По вечерам в баре Altaïr топят камин, а с террасы ресторана Cassiopée открывается вид на всю долину. Также к услугам гостей спа Carita, скандинавская ходьба и светская жизнь соседнего Куршевеля.

#### Club Med Valmorel

Отдельный городок, где одинаково интересно и взрослым, и детям, расположен на высоте 1460 м. Сюда можно приезжать даже с четырехмесячными младенцами, а на лыжи инструкторы школы ESF здесь ставят с трех лет. Помимо детских клубов Mini Clubs есть клуб Passworld для подростков от 11 до 17 лет.



› **Открытие года**

## Мальдивы

### Finolhu

Стильный отель с эклектичным дизайном – одно из самых громких открытий лета 2016 года. Вдохновленный эпохой 60-70-х остров-курорт находится на атолле Баа, заповеднике под защитой ЮНЕСКО, всего в полчаса лета на гидроплане от аэропорта Мале. В отеле 125 вилл с выходом к океану, лагуне и пляжу, а особая гордость Finolhu – песчаная коса длиной 1,8 км. К услугам гостей креативные рестораны и бары, спа-центр, теннисный корт, центр дайвинга и водных видов спорта, детский клуб и многое другое. Размеренный пляжный отдых прекрасно сочетается здесь с динамичной вечерней жизнью, нехарактерной для Мальдивских островов, – живыми выступлениями музыкантов и зажигательными вечеринками от лучших DJ мира.

[finolhu.mv](http://finolhu.mv)

› **Лучший бутик-отель**

## Санкт-Петербург, Россия

### Dom Boutique Hotel

Стильный камерный отель расположен в особняке XIX века напротив Летнего сада. Архитекторы британского бюро Project Orange сохранили историческое здание и привнесли в него современный английский колорит. Авторская мебель и произведения искусства, пол из натурального мрамора в холле и наборный паркет из редких пород деревьев в номерах, стилизованные под старину зеркала и очаровательно строгий дизайн черных ванных комнат с позолоченной фурнитурой. Всего в отеле 60 номеров, лаундж-библиотека с камином, ресторан итальянской кухни, бар, конференц-зал.

[domboutiquehotel.com](http://domboutiquehotel.com)



› **Лучший пляжный отель**

## Сейшельские острова

### Four Seasons Resort Seychelles

Завораживающие виды на океан, которыми особенно приятно любоваться из бассейна на крыше собственной виллы, безмятежные прогулки по пляжам с мягким, как пудра, песком и знаменитый сервис Four Seasons. Здесь можно забыть обо всем на свете, отправившись в незабываемое приключение на лоне роскошной природы – будь то серфинг, пляжный волейбол, йога или падлинг. В интерьерах вилл сейшельский островной стиль элегантно сочетается с французским колониальным, а спа на вершине холма – настоящий оазис, куда можно отправиться на индивидуальный или парный спа-ретрит.

[fourseasons.com/seychelles](http://fourseasons.com/seychelles)





> **Открытие года**

## Дубай, ОАЭ

### Jumeirah Al Naseem

Самый молодой отель курорта Madinat Jumeirah стал новой знаковой точкой на карте Дубая. Он расположен вблизи водных каналов с лодками абра, роскошного восточного базара и окруженного садами спа-центра. Окна всех 430 номеров и люксов выходят на Burj Al Arab Jumeirah, а интерьеры напоминают о песчаных дюнах и традициях добычи жемчуга. К услугам гостей самый протяженный пляж в Дубае, черепаший заповедник, аквапарк Wild Wadi, пять бассейнов и более 40 ресторанов комплекса Madinat Jumeirah.

[jumeirah.com](http://jumeirah.com)

> **Лучший пляжный отель**

## Марбелья, Испания

### Marbella Club Golf Resort & Spa

Бывшая резиденция Принца Альфонсо фон Гогенлоэ, сегодня это 37 роскошных номеров, 78 сьютов и 14 окруженных тропическими садами вилл в андалузском стиле, включая королевскую Villa del Mar площадью 42 000 кв. м. К услугам гостей два открытых бассейна, 10 теннисных кортов, детский клуб и центр верховой езды и, конечно, поле для гольфа на 18 лунок, спроектированное Дейвом Томасом. Thalasso Spa площадью 800 кв. м с крытым бассейном с морской водой, хаммамом, финской сауной и 12 спа-кабинетами также претендует на статус произведения искусства.

[marbellaclub.com](http://marbellaclub.com)



> **Лучший семейный отель**

## Пелопоннес, Греция

### The Westin Resort Costa Navarino

Расположенный на берегу Ионического моря с его прозрачной, кристально чистой водой, отель The Westin Resort Costa Navarino – идеальное место для отдыха всей семьей. Здесь насыщенный, разнообразный отдых ждет как взрослых, так и детей: потрясающий аквапарк, два детских клуба и закрытый спортивный центр, собственный пляж длиной почти полтора километра, два гольф-поля, а также множество культурных, спортивных и развлекательных программ для всех возрастов.

[westincostanavarino.com](http://westincostanavarino.com)



## Лука Дель Боно и Том Паркер-Боулз

# ...о заведениях британской столицы и культуре еды

Лука Дель Боно и Том Паркер-Боулз уже 20 лет наслаждаются совместными гастрономическими экспериментами – от приготовления ужинов до путешествий по миру в поисках потрясающей еды. И для ресторанного номера РТ они, разумеется, поговорили о еде.

**Т**

ом, что ты как истинный знаток еды думаешь о лондонских ресторанах, которые долгое время слыли посредственными?

Одна из сильных сторон Лондона – мультикультурность. И я искренне верю в то, что Лондон лучший в мире с точки зрения еды город. Взять хотя бы количество ресторанов, которые здесь есть: от уличных заведений вроде Dinegama до пьянящих высот The Ledbury и Le Gavroche. Быть голодным в Лондоне очень захватывающе!

Ты написал множество книг, разбираясь как в чисто британской культуре питания, так и в том, как наши традиции пускают корни по свету. И мне любопытно, что помимо простой физиологической необходимости связывает разные культуры в контексте еды.

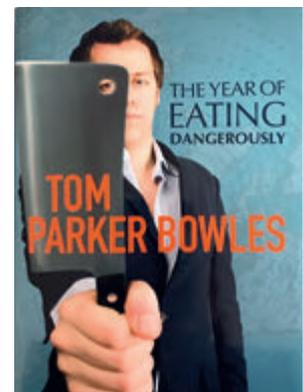
Еда – великая объединяющая сила. Ты можешь быть агностиком, холостяком или трезвенником, но ты все равно ешь. Любую страну гораздо легче узнать через ее кулинарные традиции, чем с помощью скучных путеводителей. Мое знание языков не блестяще, но просто потирая

живот, улыбаясь и дегустируя кухню какой-либо страны, я ощущаю с ней непосредственную связь. Пища отражает все – историю, экономику, социологию и антропологию. И потом преломлять хлеб и делиться пищей – основа человеческой радости.

**Знаю, что твоя любимая кухня британская, поскольку мы с тобой оба ценим комфортную еду или скорее потому, что все мы больше всего привязаны к тем вкусам, которые отправляют нас в детство, но, оставляя этот факт в стороне, все-таки какую кухню ты предпочитаешь?**

Я люблю, пожалуй, всю еду. И согласен, что комфортная еда всегда тесно связана с детскими привычками. Так что для меня это, пожалуй, мамин жареный цыпленок или яичница. Но я жить не могу без специй, поэтому тайская и мексиканская кухня – мои главные увлечения. Хотя если бы мне пришлось выбрать одну кухню, которую я го-

Выдержка  
из книги Тома  
Паркера-Боулза  
The Year of Eating  
Dangerously



### Глава 9. Сицилия

Последнее путешествие этого года обещает стать самым захватывающим, но вовсе не обязательно из-за кулинарного безрассудства. Сицилийская кухня абсолютно свободна от настоящей экзотики. Опасность этого путешествия кроется не на тарелке, а в тех, с кем я разделяю трапезу. По крайней мере, я на это надеюсь. Благодаря связям моего старого друга Луки Дель Боно, я надеюсь преломить хлеб с сицилийскими мафиози, размешать томатный соус с капо и мужественно скрепить союз бесчисленными стаканами надежного красного вина.

# ЛОНДОН events

тов есть до конца жизни, это была бы итальянская.

**Может, все-таки сицилийская? Ты ведь знаешь, насколько сильны в итальянской кухне региональные акценты.**

Да и не только в итальянской – все величайшие кухни мира региональные. И кухню Пьемонта невозможно сравнить с кампанийской. Равно как бретанскую с провансальской, а сычуаньскую с шанхайской. И гениальное достижение Лондона как раз в новом понимании этой региональности. Здесь уже не подают французскую и индийскую кухню, а подают нормандскую и кухню Гоа.

**Но ты ведь помнишь нашу поездку в Палермо, когда мы обнаружили, что настоящую революцию сицилийская кухня пережила лишь в конце XIX века, когда из Америки завезли томаты? Это же безумие! Да, а в Индии и Таиланде до XVII века не было перца чили. Национальные кухни постоянно развиваются, хотя есть в этом свои тонкости. Курица тикка масала скорее британское блюдо, чем индийское.**

**Ладно, предлагаю не выяснять, кто из нас делает лучший соус для пасты... ведь мы оба знаем кто! Давай лучше сойдемся во мнении на тему лучших ресторанов Лондона.**

Боже, их так много! Лучшая британская кухня в St. John в Hereford Road, тайская – в Som Saa, ланкийская – в Hoppers, японская – в Umu, индийская – в Gymkhana, испанская – в Barrafina, итальянская – в The River Cafe, сычуаньская – в Bar Shu, кантонская – в China Tang, а лучшие стейки в Hawksmoor. Я могу продолжать бесконечно.

**Я всегда считал, что шефы должны не мудрить с едой, давая волю фантазии, а сохранять натуральный вкус продукта, не забывая его посторонними. Слишком суетливым блюдам, про которые даже невозможно понять, что ты ешь, я всегда предпочту простую и понятную кухню с чистыми вкусами. Согласен?**

Абсолютно. Будьте проще. Дайте продуктам «говорить» самим за себя. Конечно, я высоко ценю, скажем, кухню The Fat Duck или Noma, но это история не на каждый день.

**У тебя скоро выходит новая книга. Расскажешь о ней?**

В ней собран трехсотлетний опыт – это величайшие рецепты, как старые, так и новые, от легендарного британского универмага Fortnum and Mason. В книге множество рецептов пирожных, бисквитов и прочих британских штук. Но Fortnum всегда смотрел на мир широко и закупал в том числе множество специй, чая и кофе, поэтому в книге есть эссе и о них. А вообще эта кулинарная книга просто создана для того, чтобы активно ею пользоваться и восторгаться. ☞



5 ноября

## Bonfire Night

Каждый год в Ночь Гая Фокса небо над британской столицей освещают тысячи великолепных фейерверков.

**Различные площадки**

6 ноября

## Ретроралли London to Brighton Veteran Car Run

Ежегодный пробег ретроавтомобилей традиционно стартует в лондонском Гайд-парке и финиширует в Брайтоне.

11–20 ноября

## London Jazz Festival

Лондонский джазовый фестиваль – традиционное событие ноября. Поклонники джазовой музыки ценят за великолепный состав исполнителей со всего мира.

**Различные площадки**

12 ноября

## Lord Mayor's Show

Парад мэра – великолепная традиция, которая ведет свою историю с 1215 года. Мэр Лондона возглавит парад карет, которые проедут по городу в течение дня.

**Различные площадки**

13–20 ноября

## Barclays ATP World Tour Finals

Новак Джокович, Энди Мюррей и многие другие сразятся за кубок Barclays ATP World Tour.

**The O2**

19 ноября

## Вечер Global Gift Gala

Благотворительные организации Евы Лонгория и Рики Мартина организует гала-вечер

в поддержку подопечных фонда. Специальный гость вечера – Виктория Бекхэм.

**Four Seasons Park Lane**

22, 25–26 ноября

## Род Стюарт

Нестареющий британский музыкант представит новую программу Another Country и всеми любимые хиты.

**The O2**

27 ноября

## Simply Red

Музыканты с более чем впечатляющим списком хитов, среди которых Holding Back The Years, If You Don't Know Me By Now, Something Got Me Started, Stars, Fairground, The Air That I Breathe, For Your Babies и Sunrise.

**The O2**





## Андрей Деллос

# ...о празднике посещения музеев

дно из самых существенных человеческих качеств, которое я высоко ценю: умение устраивать себе праздник. Очень ограниченное число наций может похвастаться таким умением. Меня это всегда расстраивало – ведь праздник и создание «волшебных» миров составляют суть и смысл профессии ресторатора. А желание понять, как можно устроить себе праздник, насыщает жизнь смыслом и обогащает эмоциями любую, даже самую скучную рутину.

Весь мой жизненный опыт говорит о том, что самые большие любители и мастера праздников – это итальянцы, французы и, пожалуй, испанцы. В наши времена стрессов и крайней зашоренности очень важно всячески развивать культурную насыщенность досуга – прибегая к «Великой красоте», то есть к богатейшей культуре прошлого, которое как-то выпало из жизни людей и как цель путешествия, и как способ доставить себе душевное и духовное удовольствие. И чем больше нарастает напряжение в мире, тем пронзительнее становится эта тема. Вряд ли я кого-либо удивлю, сказав, что для полной подзарядки севших батареек мне жизненно необходимо оказаться в каком-то волшебном месте, заряженном культурой, – например, в одном из моих любимых музеев, которые я знаю наизусть. Они чудесным образом «лечат» меня, наполняя чувством прекрасного и новой жизненной энергией. Когда речь идет о планировании каникул, я долго и сладострастно сочиняю сценарий эстетских удовольствий, которые нужно искусно распределить во времени и пространстве. Но с каждым годом я все яснее понимаю, что время и место встречи с прекрасным нужно тщательно разрабатывать как особую спецоперацию: лучшие музеи мира заполнены толпами несчастных, которые отбывают тяжкую и неотвратимую повинность туриста. Лувр, особенно летом, похож на гигантский вокзал или лагерь беженцев: кричащие дети, полураздетые потные люди с безумными лицами и невидящими глазами, еле плетущиеся за

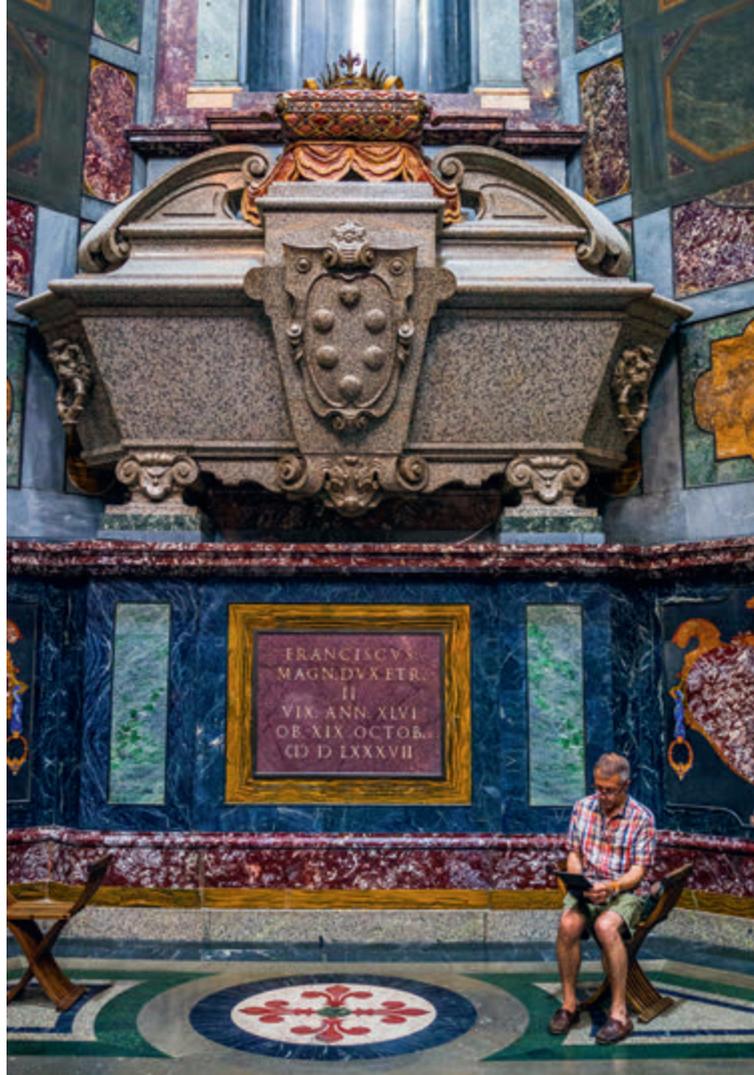
экскурсоводом после километровых перебежек, – они реально похожи на остатки разбитой армии, отступающей после тяжелого поражения. И вот ты видишь, как шедевр античности, Ника Самофракийская, превращается в какую-то каменную колдобину, и эта обезумевшая толпа просто покрывает ее, бедную, как бык овцу... Какой уж тут праздник! Единственные вспышки жизни на поле боя – это селфи на фоне уже неважно чего. Лучшие музеи мира стали абсолютно поповыми по своей среде. И нужно быть законченным мазохистом, чтобы именно так проводить долгожданную встречу с шедеврами искусства.

К счастью, я езжу по миру не как турист, а только по делу и вне туристического сезона. И всегда иду параллельно или против течения – это позволяет побродить целый день по дворцам и садам Ватикана, «зависнуть» перед любимыми вещами в Уффици, провести сказочный денек в Версале или Фонтенбло. Рим, например, в конце января абсолютно пустынен, и его бесчисленные сокровища, совершенно невостребованные самими римлянами, ждут, чтобы к ним пришли настоящие любители искусства. И если вы не ошиблись в расчетах, то окажетесь почти один на один с «гением места», и состоится тот редкий праздник для души, который вы не забудете никогда. Интеллигентные турагентства имеют такой «секретный» график отлива турпотока от самых затоптанных храмов искусства. Но есть и другой вариант праздника – маленькие сокровищницы для знатоков, к счастью, не включенные в массовые набеги, как, например, Museo dell'Opera del Duomo или Bargello во Флоренции.

**И вот шедевр античности, Ника Самофракийская, превращается в какую-то каменную колдобину, а обезумевшая толпа просто покрывает ее, бедную, как бык овцу...**

Но есть помимо выбора момента еще более важный аспект – нужно настроиться и на серьезную подготовку: определить, что является вашим «объектом желаний», и много-много-много читать об этой эпохе, ее героях и создателях. Это еще одна «надрывная» для меня тема – полное обесценивание искусства кромешным невежеством. Ведь массовый туризм и есть коммерческая ловушка для невежд, думающих повысить свой уровень набегами на музеи. Получается, что искусство требует жертв не только от создателей, но и от желающих приобщиться к глубинам и красотам, вынужденных читать, изучать, думать и чувствовать. И поверьте, эта очень приятная «жертва» принесет вам тот праздник, о котором многие тысячелетия подряд писали лучшие представители человечества. Идя на встречу с шедеврами, нельзя просто слоняться и бессмысленно щелкать гаджетами в полной уверенности, что дело сделано и «я там был». Погоня за количеством посещаемых мест напрочь убивает качество и даже сам смысл путешествия. Пусть это будет десять объектов или всего один, но вы должны знать о нем все заранее, чтобы, прибыв на место, наслаждаться общением с ним, впитывать его энергию и постигать секреты его красоты. Этот праздник доступен при минимуме усилий абсолютно каждому! Только вспомните в музеях толпы несчастных, абсолютно потерянных людей со всего света и вы поймете масштаб катастрофы: сегодняшний «духовный праздник» от общения с искусством больше похож на похороны всей классической культуры. Боюсь, что число людей, действительно восхищенных и воодушевленных искусством, составляет ничтожные доли процента. Остальные дико радуются только селфи с «места события» и «лайкают» музеи наряду с другими прикольными (в лучшем случае) местами «культурной» тусовки.

И все-таки я сохраняю оптимизм. И хочу вернуться к тем, кто больше всех любит искусство как праздник. Это итальянцы и французы, у которых культура праздничного восприятия искусства тысячелетняя – для них это убаживание себя красотой. С итальянцами ясно – античная гармония и жизнь в прекрасном климате и первоклассном искусстве делают каждого крестьянина или рабочего любителем прекрасного. У французов по-другому: Король-Солнце сделал искусство нескончаемым праздником и возвел культурные увеселения в статус государственной религии. Что и сформировало навеки национальный менталитет, который не убьешь ни войной, ни глобализацией. И музеи – любимейшее достояние народа, поход в них готовится и обставляется как событие. И у них есть понимание, что нужно иметь знания, чтобы наслаждаться великой красотой. Нет толку слоняться целый день по Версалею, если вы не составили свой сценарий общения с шедевром, – после ни в памяти, ни в душе не останется ровно ничего, как после длинного сериала... Что до итальянцев, они чувствительны к красоте вообще, но совсем не чувствительны к знаниям о своем искусстве – «сапожники без сапог». Раньше я думал, что волшебные маршруты по Италии мне помогут составить многочисленные друзья, для которых искусство – профессия и дело жизни. Меня ждало горькое разочарование: начерченные «аборигенами» маршруты были самыми неинтересными. С тех пор все свои поездки я готовлю сам. И они наполнились такими находками, посещениями и видами, о которых я и не мечтал.



## Массовый туризм – коммерческая ловушка для невежд, думающих повысить свой уровень набегами на музеи. Искусство же требует жертв не только от создателей, но и от желающих приобщиться.

Ужас в том, что нам не дано знать, какие сокровища скрыты буквально везде. Вот одна из удивительных историй «из личного архива». Ораниенбаум, один из самых малоизвестных дворцово-парковых ансамблей под Петербургом, еще в детстве увиденный в какой-то книге, поразил меня сказочным изяществом. Картинка мерцала где-то в глубине сознания, но посещение всегда было проблематичным: якобы второстепенный, практически заброшенный дворец, где половина залов вообще закрыта... В начале прошлого десятилетия, после открытия «Пушкина», я как-то подсознательно готовился к открытию чего-то следующего – и решил организовать «экспедицию» в «заколдованный» дворец. От специалистов я знал, что это никому не известный бесценный клад лучших мастеров XVIII века, практически нетронутый со времен Елизаветы и Екатерины Великой. Была проведена спецоперация: дворец был полностью открыт только для нас зимой, когда он «законсервирован». Это было похоже на волшебные приключения в древнеегипетских гробницах: с огромной связкой ключей мы проникали из одного зала в другой, освещая фонариками заиндеветшие интерьеры, и становились очевидцами поистине бесценных сокровищ, многие из которых спали под пылью времени все триста лет! Нас сопровождала искусствовед, работавшая в Ораниенбауме многие годы. Большая часть залов всегда была недоступна для публики, и в конце, смахивая слезы, она сказала: «Спасибо вам, без вас я бы никогда не увидела это чудо!» Думаю, тогда у меня и зародилась идея «Турандот»: не блеск и пышность Версаля, а мерцающая из глубины веков, скрытая жемчужина великолепного русского искусства XVIII века, очень приватная, полная грации, изящества и «Великой красоты». ☐

# Я

вообще-то не очень привередливый человек и особо в мишленовских звездах, крутых шефах и высокой кухне не разбираюсь. Я руководствуюсь рекомендациями своих друзей, состоящими из двух слов: «Там вкусно». К тому же, как Аркадий Новиков, а возможно, и вы, могу понять, хорошо приготовлено блюдо или нет, уже по его внешнему виду. Вкус салата, аутентичность борща, степень прожарки мяса, правильность пиццы и деликатность крема в эклерах я определяю за долю секунды, просто взглянув на них, проходя по залу ресторана к своему столику. Еще я обладаю экстрасенсорной способностью – дома на кухне прямо сквозь дверцу буфета определяю, свежий в нем хлеб или нет (всегда черствый, так что я никогда не ошибаюсь), но это другая, трагическая для меня история.

Что же до ресторанов, то мне всегда лень заранее думать и заказывать столики, поэтому, как правило, с высокой кухней я пролетаю. Так, к примеру, несмотря на то, что мы с женой несколько дней роились в Калифорнии рядом с рестораном French Laundry, мы так и не смогли в него попасть. Даже просто посидеть рядом на земле на газетке нам не удалось – заказывать столик нужно было за три месяца. Тем не менее, я, ценящий свободу и в том числе свободу выбора, продолжаю с маниакальным упорством идти на принцип, считая, что не «я для ресторанов», а «рестораны для меня».

Наверное, поэтому от ресторана «Пробка», куда периодически меня зазывают друзья, у меня перекашивается физиономия – прежде чем войти в него, нужно внимательно ознакомиться с листком А4, заполненным мелким шрифтом пунктами «Чего нельзя делать в ресторане «Пробка». И это не банальные «на роликах, с мороженым и в наушниках не входить», а какие-то ужасные, суровые ограничения свободы типа «в нашем ресторане нельзя пользоваться мобильным телефоном». Прямо как в самом гадком в мире визовом центре Великобритании. Поэтому в ресторан «Пробка» я не хожу, мысленно посылая их примерно туда, откуда, по моему мнению, они вытащили эту самую пробку, и свои встречи переношу в любое другое, более комфортное место.

В этом году моя жена и дети больше месяца отдыхали на южном берегу Франции. Чтобы Даша преждевременно не сошла с ума от досуга с двумя миньонами, ей в помощь посменно был отправлен отряд

## Дмитрий Савицкий

### ...о «Макдоналдсе» и Louis XV Алена Дюкасса

наших бабушек. Одна должна была сменить на посту другую, и только в один день (это был всего лишь один день!) мы все – две бабушки, моя жена и я – пересекались на близкой сердцу чужбине. Такой «парад планет» нельзя было не отметить и мы стали выбирать вечерний ресторан, куда можно было бы повести наших мам.

Идти с ними в Jimmy'z мы остереглись. Аскетичный дизайн в стиле заводской столовой Nobu нам тоже не подходил. В далекую African Queen было лень ехать. Я на всякий случай предложил отвести тещу в «Макдоналдс», но жена почему-то на мое предложение отреагировала нервно и даже немного обиделась. И тут нас осенило. Ну конечно! Надо их повести в мишленовский ресторан! Причем не какой-то там современный и дизайнерский, а в старорежимный, с «кренделябрами», бордовым плюшем и прочими вензелями, которые как нельзя лучше подходили бы для чинного семейного вечера. Идеальным нам показался Louis XV Алена Дюкасса в Hotel de Paris. Прежде чем нам удалось туда дозвониться, чтобы заказать столик, нам пришлось узнать, какой из дней в ресторане выходной и почему на наш звонок никто не отвечает. Тут я смекнул, что со старческими «кренделябрами» лучше не спорить, и, наступив себе на горло, стал всем заниматься заранее. Нужно было заранее прислать фото кредитной карточки с двух сторон (безопасность? нет, не слышали), оставить номер мобильного и обязательно имейл. Я немного волновался – не начнут ли обладатели звезд Мишлен слать мне в почту спам, не-



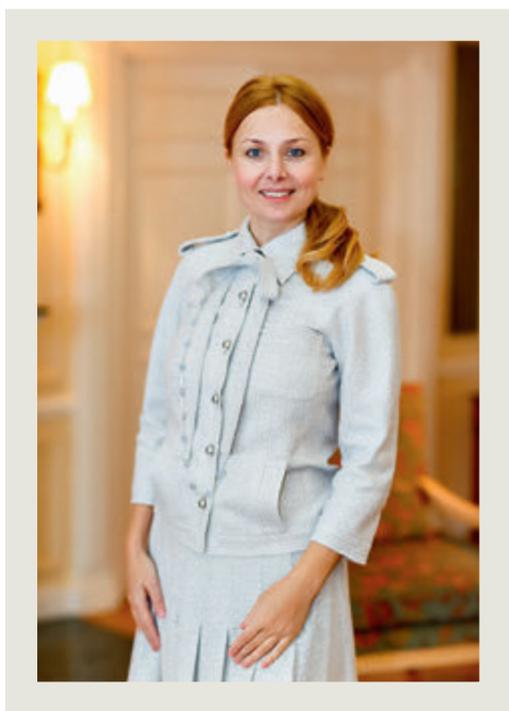
продадут ли мой адрес перекупщикам адресов из Алжира?! Забегая вперед – нет, не начали. Зато нам прислали персональное письмо-приглашение. Вежливо предупредили о расценках (я успел принять корвалол, пока пытался дрожащим пальцем пересчитать нули после запятой). Потом было еще одно подтверждение. И еще одно. Накануне дня X они написали, что отправляются за продуктами и будут вынуждены потратить все наши деньги независимо от того, придем мы или нет. «Даже если кто-то из нашего отряда будет мертв, мы его за такие деньги принесем ужинать на носилках», – отпартовал я. Они не засмеялись.

**В**ечером наши мамы нарядились, надели жемчуга и из бабушек двух миньонов превратились в леди из свиты королевы Елизаветы II. Мы с женой переглянулись и поняли, что сделали верный выбор. С учетом того, что наши мамы не особо разбираются в высокой кухне, а точнее не разбираются в ней совсем, я решил выступить с небольшим вступительным словом – так сказать, подстраховаться. «Коллеги! – я собрал наших мам в кружок. – Это будет мишленовский ресторан. Я не знаю, сколько там звезд, но сразу могу сказать, что это вообще-то не совсем про еду. Это про красоту, эстетику и удивление. Это как живопись Пабло Пикассо. Как фильмы Питера Гринуэя. Как вечерние платья Кристиана Диора. Этим нужно просто восхищаться как произведением искусства. А поесть потом и дома можно».

**В** 20.00 мы поднялись по ступенькам Hotel de Paris. Ну что я вам хочу сказать? Конечно, прежде всего я надеялся на «кренделябры», позолоту и вензеля, архитектуру эпохи Наполеона III, отличный сервис и уютную террасу с шикарным видом на Casino de Monte-Carlo. Еде как таковой в этом списке отводилась роль

важная, но все же второстепенная. Атмосфера и красота вечера в тот момент были для нас важнее. Но то, что произошло потом за нашим столом, оказалось настоящим триумфом гастрономической воли. Каждое блюдо, вся посуда и приборы были невероятно красивы. Ни о какой старческой стилистике не было и речи – все модное, стильное, являющее собой образец самых актуальных ресторанных трендов. Все блюда, все комплименты от шефа и даже хлеб выглядели как произведения искусства. Мы заказали разные сеты и специально попробовали как можно больше. Ужин оказался фейерверком гастрономических эмоций, палитрой вкусов, космосом и ускользающей красотой. Мамы были в шоке и только время от времени что-то тихо лепетали про то, что «вот сейчас, вот это было самое вкусное» в их жизни. Мы с женой ликовали. Это действительно было настолько вкусно, что мне даже не понадобился корвалол, когда принесли счет.

**К**онечно, в ресторан высокой кухни каждый день не находишься, да и в этом нет смысла – праздник должен случаться не слишком часто, иначе он перестает быть праздником. Но как приятно делать этот праздник для близких тебе людей! Сам-то я и в «Макдоналдс» хожу с удовольствием. Сын, кстати, меня в этом поддерживает. **☞**



**Ирина Почтаева**

Доктор, основатель проекта здорового питания Just For You, руководитель благотворительного фонда «Здоровое наследие», а главное – мама пятерых сыновей

**Маша Шмидт**

Художник, сценограф, профессор академии художеств, куратор и автор программ London Gates Education Group.

# Из раннего ТВОРЧЕСТВА

**Ирина Почтаева** встретилась с **Машей Шмидт** и выяснила, как и зачем развивать в ребенке по-настоящему творческую личность.



**К**ак вы пришли к тому, чтобы работать с детьми? Изначально моя жизнь совершенно не предвещала детской педагогики. Однако со мной случилось несколько знаковых эпизодов, связанных с детьми. Расскажу о первом и самом важном для меня. Когда-то, лет в семнадцать, мне довелось вести секцию рисования в пионерском лагере. Большая часть детей мечтала научиться срисовывать картинки из журналов – это расценивалось как замечательное достижение. И только одна, самая младшая девочка сидела и, не останавливаясь, рисовала свои сны. Меня этот ребенок потряс, и в результате на финальном празднике я выставила практически только ее работы. Мысль о том, что дети постарше были нацелены только на копирование, не давала мне покоя. Мне пришло в голову, что они просто не решались больше высказываться самостоятельно. Этот опыт подтолкнул меня к осознанию того, что каждый ребенок имеет свое мощное внутреннее видение жизни. И, если ему не мешать, есть надежда, что он сможет его высказать. Взрослым людям бывает довольно трудно это оценить, так как в процессе обучения нам предлагают бесконечные визуальные шаблоны, которым непременно надо следовать. Нам кажется,

что есть момент, когда мы начинаем «правильно» рисовать. А ведь все наше предыдущее «неправильно» и означает рисовать индивидуально, делая акценты на вещах, которые нас действительно потрясают. И детское восприятие, которое нам представляется «неумелым, но милым», на самом деле является революционным. Маленький человек ежедневно сталкивается с огромным количеством событий первый раз в жизни. Дальше пойдет процесс «нормализации», который все мы на себе испытали на уроках ИЗО: когда ребенок подстраивается под то, чего от него ждут. А детство – это божественный период. У детей есть живая реакция. И рисунок – один из самых первых способов высказаться.

**В**ы работаете в международном образовательном центре London Gates Education Group, филиалы которого есть в Москве, Санкт-Петербурге, Риге, Париже, Лондоне и Тель-Авиве. Как вы туда попали?

Мы с Юлией Десятниковой познакомились на моей выставке в Париже. Она сразу сказала, что мы должны работать вместе, и спросила: «Кому, если не детям, вы сможете транслировать то, что вам кажется действительно важным?» И действительно, ценнейшее время, когда мы познаем мир, приходится на детство, а вся

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ИРИНЫ ПОЧТАЕВОЙ, КОРНЕЛИС ВАН ВОРТУИЗЕНИ ЭЛИСА МИРАЙТОН



остальная жизнь полагается на опыт. И человеческое сознание имеет печальную способность отправлять нас по безопасному привычному кругу, оно уже не в состоянии уловить ничего нового. После разговора с Юлей я вспомнила детство, уроки ИЗО, на которых учили «не выходить за пределы». Вспомнила, что происходило с моими друзьями в художественной школе: их рисунки становились похожими друг на друга, индивидуальность стиралась. И мне захотелось прервать этот фатальный круговорот. Я поняла, что хочу заново прожить свое собственное детство, проверить свою интуицию и поделиться с детьми тем, что я знаю. И мы начали работать.

**Р**асскажите немного о своей команде и о том, как именно вы работаете с детьми.

Я искала людей, которые были бы мне интеллектуально и художественно интересны, а вместе с тем профессионально реализованы и востребованы. И при этом готовы делиться своими достижениями с детьми и получать огромное удовольствие от процесса. Сегодня у меня блестящая интернациональная команда. В парижском филиале мы работаем над экспериментальным курсом, по которому потом составляется программа арта. В основу многих проектов часто ложатся вопросы, которые меня самую очень интересовали в детстве. Скажем, целый триместр был посвящен проблемам времени: как мы его воспринимаем, чувствуем. Были созданы гигантские графические свитки, связующие прошлое, настоящее и будущее, написана Книга о Сотворении Мира, созданы десятки видов часов, портреты себя в будущем... Каждый урок предлагал новый взгляд на бесконечно сложную философскую тематику, а смена техники и масштаба постоянно стимулировала творческие идеи. Я построила программу, рассчитанную на детей от двух до 16 лет, которая позволяет каждый раз задавать новые вопросы и бесстрашно отвечать на них с помощью разнообразных художественных средств. Я все время меняю область деятельности, мы никогда не повторяемся. Это может быть фреска, мультфильм, скульптура, рисунок или пространственная инсталляция, которая заполняет всю мастерскую. Однажды моя коллега и хороший друг Геля Певзнер, журналист и кулинарный критик, прочитала ряд лекций для детей по истории еды. А потом

Желая развить ребенка творчески, родитель должен сделать одну очень важную вещь – оставить его в покое.

мы решили сделать что-то вместе. Так родился цикл, посвященный идее банкета. Мы решили в реальном размере полностью создать пространство пира, вроде Платоновского. Мы клеили, лепили, рисовали, конструировали. Каждая деталь банкета являлась предметом нашего поиска: посуда, еда, интерьер, костюмы. За несколько дней мы с детьми создали своими руками мир, где не было ничего принесенного из магазина. Мы пригласили туда всех родителей: дамы пришли в вечерних платьях, кавалеры – в смокингах с бабочками. И мы все вместе оказались внутри объекта искусства. Красота притягивает красоту – появились музыканты, наши коллеги, они заиграли барочные квартеты. Дети прониклись моментом несказанно, делали книксены, хотя их никто об этом не просил, пытались разговаривать пятистопным ямбом... Это был момент высокого, звенящего счастья, когда волшебство возникло из ниоткуда. Детское ощущение, что ты сотворец этого чуда и можешь позвать внутрь него своих любимых родителей, – ни с чем не сравнимое счастье. К слову сказать, инсталляция «Банкет» вдохновила наших преподавателей драмы настолько, что мы продолжили разрабатывать тематику банкета и плавно перешли в театральный проект. Сильное эстетическое переживание всегда ведет за собой мощный поток новых идей и свершений, причем в разных областях.

**К**ак обустроить дома экспериментальную зону для ребенка? На что реагировать, как интерпретировать его занятия?

Даже при маленькой площади нужно иметь пространство, где ребенок может свободно работать. Обычно в младшем возрасте ребенка хвалят за аккуратность и правильно выбранный цвет. Эти умения развивают покладистость, социальный интеллект, но о творчестве здесь нет разговора. Как и о личности. Я думаю, что родитель, желая развить ребенка творчески, должен сделать очень важную вещь – оставить его в покое. Предоставить ребенку максимум материалов для творчества и не надеяться ни на какой предсказуемый результат. Важно доверие родителей к ребенку, важна их щедрость на комплименты, проявленная заинтересованность. Каждая работа ребенка – это его высказывание. И если мы ему скажем, что это сделано неровно или не того цвета, мы можем разрушить что-то очень хрупкое и важное. Нам не следует постоянно навязывать ему свою картину мира. Восхищайтесь, предлагайте новые материалы и очень ждите новых произведений.

**К**ак наши читатели могут с вами познакомиться?

Я живу и работаю в Париже, но часто езжу в разные страны. С сентября у меня начались связанные с моей живописью арт-проекты во Франции, Бельгии и Бразилии. Также я являюсь куратором арта в большой семье London Gates, так что теперь провожу различные мастер-классы и в России. Чтобы найти меня, нужно связаться с центром London Gates. В феврале 2017 года я планирую провести ряд арт-событий, организованных этим центром. ☞



## Марк Гарбер ...О ВКУСАХ ДЕТСТВА И МЕСТАХ, ГДЕ ИХ МОЖНО НАЙТИ

Мы на радостях набрали практически весь предлагавшийся ассортимент, сопровождавшийся стаканом настоящего кофе с молоком (то есть сладкого питья со сгущенкой кофейного вкуса). Мы надкусывали пирожки и съедали по ложке супа, испытывая абсолютное счастье. Вдруг, словно гром среди ясного неба, раздался грозный рык: «А кто за вами будет доедать?!» Голос был таким же аутентичным, как и еда. Рядом с нами стояла уборщица в синем халате со шваброй и метлой из школьной столовой. Было понятно, что сейчас вызовут родителей. Захотелось быстро все доесть... Это была настоящая машина времени.

Творческий человек способен в любой повседневности найти элемент нового и правильно его подать. Еще до последних кризисов я приехал в Варшаву с группой английских коллег. В гостинице консьерж уверенно рекомендовал нам находящийся неподалеку первый мишленовский ресторан славянской кухни. На первом этаже сохранившегося довоенного дома были объединены несколько квартир, сохранявших атмосферу домашней теплоты. В воздухе носились знакомые запахи. К нашему столу подошел хозяин и, торжественно сообщив нам, что мы находимся в гастрономическом ресторане высочайшего уровня, приступил к описанию предлагаемых блюд. В качестве комплимента от шефа была обещана треска под специальным соусом, как основное блюдо – уникальный суп из соленых огурцов с местным зерном и почками. «Рассольник, что ли?» – не выдержал я и натолкнулся на взгляд ненавидящих глаз. Деваться было некуда – я замолчал, вслушиваясь в описание особой пасты с митболами. Комплимент оказался рыбой под красным маринадом, рассольник рассольником, а особая паста с митболами – макаронными рогаликами с тефтелями, политыми рыжим соусом. Должен сказать, все было добротным и вкусным. При использовании качественных продуктов старая рецептура оказалась вполне себе мишленовской. Разговорившись потом с хозяином, я узнал, что он всю сознательную жизнь прожил в Москве, работая в общепите, и, вернувшись в Польшу, решил приготовить то, что умел, но качественно. Всем понравилось.

На заре перестройки, когда появились первые кооперативные рестораны, а потом иностранные, все гнались за ранее неиспытанными, пропущенными за железным занавесом вкусами – устрицами и пастой, японскими сашими, французскими лягушками и аргентинскими стейками. Все это замечательно, и вкусно. Особенно там, где придумано. Но, отдав должное этим кулинарным достижениям, посмотрите правде в глаза и отведайте то, что пробовали когда-то давно, в детстве. Но только заведомо хорошего качества. И насладитесь этим сполна! **BT**

Еда приходит в нашу жизнь еще до нашего рождения – только кормит нас мама. Затем чаще всего она кормит нас молоком и после рождения. Но это уже осознанная еда, а не питание в утробе, которое может нравиться и не нравиться, но особенно никто не спрашивает, чего изволите. Предпочтения же появляются, когда мы переходим на обычную пищу. Все, что нам давали в детстве, создает в подсознании базу предпочтений, обладающих абсолютной властью над всей прочей едой. Поэтому всю жизнь мы хотим попробовать что-то невозможно вкусное, что готовила мама или бабушка, пытаюсь вновь вкусить блаженство детства. Но жизнь неумолимо делает нас старше, мы уезжаем из родных мест, этот мир, увы, покидают бабушки и мамы, и мы остаемся одни в гастрономическом водовороте, хотя всегда и везде, подобно маяку в ненастье, сквозь туман и непогоду видим далекий свет наших гастрономических пристрастий – вкус детства.

Поэтому для меня, большого любителя поесть все, отголоски советского детства работают безотказно. В этой связи мне вспоминаются две истории. Когда-то очень-очень давно мы с моим другом юности, ныне известным адвокатом-ресторатором Александром Раппопортом оказались в Нью-Йорке. Точнее на Брайтоне, что, конечно, не совсем Нью-Йорк, особенно в те годы, когда еще было живо первое поколение эмигрантов Брайтона, на вопрос «Как вам Америка?» отвечавших «А мы туда не ходим!» И вот в этом сердце когда-то антисоветской цитадели образовался абсолютный заповедник советской жизни, ибо все мечты обитателей его не шли дальше изобилия в магазинах советских же продуктов. Хронический дефицит породил желание иметь именно то, чего не хватало «там». И как символ победы над судьбой в центре Брайтона располагался (и до сих пор там стоит) гастроном советского образца с огромным плакатом, где черной икрой по красной размашисто было написано: «Жизнь удалась». На прилавках были выложены все дефициты советской поры, изготовленные в штатах, но внешне точно повторявшие советские оригиналы. Отдельно стоял отдел кулинарии, где продавались уже приготовленные продукты.

**«Всегда и везде, подобно маяку в ненастье, мы видим далекий свет наших гастрономических пристрастий – вкус детства...»**



# ОСТРОВ САМОС

## Ян Яновский

Эта история началась в прошлом году, когда мы с друзьями возвращались из очередной поездки по провинции Коньяк и в самолете долго восхищались различными eau de vie и столетними коньяками, которые довелось попробовать, а Александр Раппопорт, слушая все это, не уставал повторять, что все это, конечно, прекрасно, но с юности его любимый напиток – удивительно душистая метакса. Учитывая, что никто, кроме Александра, не был достаточно знаком с этим не-коньяком и не-бренди, было решено, что вопрос необходимо срочно исследовать.

С рочно случилось примерно через год, и наша дружная компания отправилась наконец в запланированную поездку. К вопросу мы всегда подходим обстоятельно и копаем глубоко, поэтому наш путь лежал на остров Самос, где на собственных полях выращивают мускатный виноград – один из главных ингредиентов при производстве метаксы. На богатой почве под золотыми лучами греческого солнца он вызревает огромными сочными гроздьями. В производство идут только строго определенные сорта – «саватьяно», «султанина» и «черный коринф»; перегонка проводится дважды. Получившиеся дистилляты выдерживают в бочках из лимузенского дуба. Срок выдержки разный для разных типов метаксы, иногда он достигает до 30 лет.

Остров Самос, родина математика Пифагора и философа Эпикура, нельзя назвать туристическим, но это явно стоящее место для приятного уик-энда. Хорошая компания, замечательная лодка, которую пришлось доставлять для нас с Миконоса, теплое море, греческое солнце – в общем, лучше не придумаешь... Учитывая количество гурманов в нашей компании, ресторанным вопросом мы также были озадачены и остров наших ожиданий не обманул. Обед в деревне Посейдония на берегу Эгейского моря с вкуснейшей рыбацкой кухней, фантастический ужин в таверне маленького города, куда по стечению обстоятельств в этот вечер пришел каждый житель и где вся наша компания во главе с Александром Сорокиным развлекала мест-

Мне сложно назвать себя большим любителем алкоголя, выпиваю редко (но метко) и особо не пьянею – в общем, сплошной перевод продукта. Но я очень люблю алкотуры, которые заносят меня в лучшие погреба и винодельни мира.

ное население «Калинкой» и «Владимирским централом». И, конечно, метакса, которая грела душу буквально с каждым приемом пищи...

Вторая часть нашего путешествия была посвящена Афинам. Остановились мы в моем любимом отеле Grande Bretagne, который, как и хорошая метакса, с годами становится только лучше. Все номера прошли реставрацию, завтрак с видом на Акрополь стал еще прекраснее. Много времени провели в погребах метаксы, изучая историю напитка, впитавшего весь свет и тепло средиземноморского солнца и настоящий дух Греции.

Особенно запомнился вечер с мастером купажа метаксы Константиносом Раптисом. Мы делали собственный купаж, используя дистиллят, старые сладкие мускатные вина и фирменный настой из лепестков роз. У каждого из друзей вкус получился особенный, но, если честно, классический вкус, разработанный поколениями талантливых купажистов с 1888 года, мне нравится намного больше. В этом напитке заключено все, чем богата Греция. Теплота. Щедрость. Верность традициям. Умение продлевать самые дорогие минуты жизни. Способность побеждать неумолимое время. Общение. Вкус. Воспоминания. Одновременно чудесная сложность и удивительная, гениальная простота. ☞



Grand Ferdinand



→ Перелет: Москва – Вена – Москва от 76 219 р.

# ВЕННА

## Виктории Голдовской

### Где поестъ

#### Graben 30

Очень интересное и совсем новое место. Сюда можно заглянуть на коктейль или просто чтобы посидеть в баре с хорошей музыкой. Кухня ресторана еще нуждается в доработке, но, думаю, скоро и с этим справятся и здесь будет совсем прекрасно.  
→ *Graben 30*

#### Fabios

Прекрасный дизайн, отличная атмосфера, элегантная итальянская еда. Здесь собирается вся

Вена. Абсолютный must visit.  
→ *Tuchlauben 4-6*

#### Albertina

Очень необычное место. Несмотря на то, что находится оно в переходе, здесь шикарно и очень вкусно. Идти сюда нужно в пятницу или субботу, чтобы послушать живую музыку.  
→ *Albertinaplatz 1*

#### Mochi

Очень любопытный, камерный японский ресторан.  
→ *Praterstrasse 15*

#### Humer's Uferhaus

Ресторан на берегу Дуная, где нужно пробовать карпа по-сербски.  
→ *Uferstrasse 20, 2304 Orth an der Donau*

#### Umarfish am Naschmarkt

Рыбный ресторан в самом начале рынка – очень вкусно и колоритно.  
*Naschmarkt Stand 38-39*

#### Dots

Еще один ресторан японской и азиатской кухни. Недавно

здесь обновили интерьер и ресторан стал суперпопулярным у модной публики.  
→ *Mariahilfer Str. 103*

#### Mraz und Sohn

Мой любимый мишленовский ресторан в Вене.  
→ *Wallensteinstrasse 59*

#### Silvio Nickol Gourmet Restaurant

Мишленовский ресторан во дворце Coburg к посещению, конечно, обязателен.  
→ *Coburgbastei 4*

### СЕЗОН ГУСЯ

В австрийской гастрономии очень развит принцип сезонности, потому в зависимости от сезона внимание нужно обращать на блюда со спаржей, белыми грибами, лисичками и, конечно, на гуся. Сезон гусей начнется 3 ноября и продлится три недели. Многие гурманы полетят в Вену именно ради этого. И это действительно очень вкусно! Колоритнее всего, конечно, пробовать гуся в хойригере – традиционном ресторанчике с деревянными столами и лавками, где подают молодое вино. Но, разумеется, гусей подают во всех ресторанах.

ИЗ АРХИВОВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ ЛИЧНОГО АРХИВА ВИКТОРИИ ГОЛДОВСКОЙ, FUSKRI

## Где жить

### Park Hyatt Vienna

На мой взгляд, лучший отель в городе. И при этом относительно новый.

→ *Am Hof 2*

### Grand Ferdinand

Прекрасный и очень необычный отель. С одной стороны, он современный, с любопытным дизайном, а с другой – в нем есть традиционный венский шик.

→ *Schubertring 10-12*

### Sacher Hotel

Вечную классику никто не отменял. И мало где она приносит столько удовольствия, как в Вене.

→ *Philharmoniker Str. 4*

### Palais Coburg Residenz

Это выбор тех, кто любит звезды и статусность, – самый роскошный отель Вены.

→ *Coburgbastei 4*



Sacher Hotel



## СОБЫТИЯ

11 ноября

### Бал Красного Креста

Бал Красного Креста проходит шестой год подряд. В этот раз мероприятие пройдет под девизом «Вена встречает Бразилию».

Wiener Rathaus

### 19, 23, 26, 29 ноября Опера «Травиата»

В ноябре одну из главных партий знаменитой оперы Верди исполнит Дмитрий Хворостовский.

Wiener Staatsoper

### 24 ноября Концерт Элтона Джона

Сэр Элтон Джон прибывает в Вену в рамках мирового тура в поддержку нового альбома Wonderful Crazy Night.

Stadthalle

### 10 декабря Московский бал

В этом году бал празднует десятилетие. Это праздник не только бала, но и культурного обмена и взаимодействия Вены и Москвы. Бал по традиции откроется торжественной церемонией выхода дебютантов.

Hofburg

## Что купить

### Liska

Очень любопытный австрийский бренд.

→ *Graben 12*

### Chegini

Единственный в Вене мультибренд, где можно найти ready to wear коллекции Miu Miu, а также Lanvin, Craven, Rick Owens, Celine, Marni и Maison Martin Margiela.

→ *Kohlmarkt 7*

### Amicis

Здесь тоже представлены топовые бренды. Например, Alexander McQueen, Balenciaga, Balmain, Isabel Marant, Stella McCartney,

Tom Ford, Valentino.

→ *Tuchlauben 11*

### edition-k

Очень любопытный мультибренд с необычным ассортиментом.

→ *Seilergasse 1*

### Max Mara

Совсем недавно в Вене наконец открылся огромный бутик бренда, в котором представлены все коллекции.

→ *P&C-Kaernerstrasse 29-31*

### Popp&Kretschmer

1400 кв. м чистого люкса.

→ *Kärntner Strasse 51*

# 3

## НЕОЧЕВИДНЫЕ ВЕЩИ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ, ОКАЗАВШИСЬ В ВЕНЕ

Покататься в Пратере  
в аэротрубе

Покататься  
на Segway

Покататься  
на велосипеде

## РЕСТОРАНЫ

### Konstantin Filippou

Шеф делает ставку на современную качественную кухню и уникальность собственного почерка. Звезда Мишлен, выдержанные в нарочито простом стиле интерьеры и бар с редкими винами и закусками по соседству.

→ *Wien, Dominikanerbastei 17*

### Das Loft

Один из лучших венских ресторанов на 18-м этаже отеля Sofitel.

→ *Wien, Praterstrasse 1*

### Steirereck

Двухзвездный ресторан современной австрийской кухни в центральном парке Вены. Здесь нужно пробовать гуляш из мяса горной серны, бараньи ребрышки, а также необыкновенный десерт из розовых лепестков.

В винном погребе – 35 000 бутылок вина, есть также сырный погреб, известная во всей Европе хлебная карта и большой выбор шербета.

→ *Am Heumarkt 2A*

### TIAN

Вегетарианский ресторан с тремя колпаками Ги Мийо и одной звездой Мишлен. Впечатляет разнообразием блюд и винной картой.

→ *Himmelfortgasse 23*

### Opus

Творческий подход и изысканная кухня, основанная на классических традициях и местном колорите, принесли ресторану одну звезду Мишлен.

→ *Kärntner Ring 16*

→ Перелет: Москва – Цюрих – Москва от 47 950 р.



## Андерматт, Швейцария

### The Chedi Andermatt

Отдыхать в Швейцарских Альпах всей семьей или большой компанией станет еще приятнее – к новому сезону The Chedi Andermatt подготовил для гостей 23 роскошных двухспальных люкса Grand Deluxe на 6-8 человек площадью от 190 кв. м. В каждом люксе есть фойе, две спальни, кухня и просторная гостиная с обеденной зоной. В ванной – тропический душ, в спальне – собственная гардеробная, а между спальней и гостиной оборудован камин, возле которого приятно провести вечер в теплой компании. Кроме того, у всех сьютов есть собственный балкон или терраса, а расположены они в новой резиденции, связанной с отелем подземным тоннелем.

[ghmhotels.com](http://ghmhotels.com)

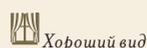
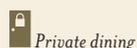
ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ

# ТО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME  
★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



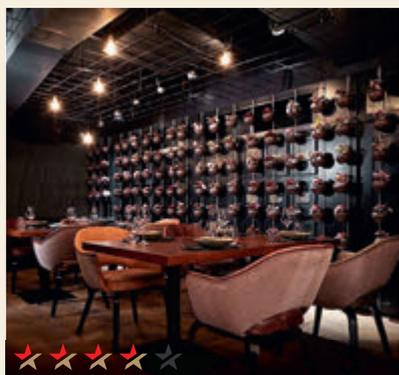
## 15 Kitchen + Bar

Кухня: европейская  
Шеф-повара: Leonadros Staggianis, Jérôme Rohmer, Santiago Lastra  
Суть заведения – регулярная смена гастролирующих шефов, в первую очередь из Латинской Америки и Юго-Восточной Азии, а также бар под руководством лондонца Андреаса Цаноса и сборной лучших московских барменов.  
**PRIME Choice:** буратта с жареной морковью и белой смородиной, утиная грудка, лисички и черника.  
Пожарский пер., 15  
+7 985 767 10 66 | 15kitchenbar.ru  
Время работы: вт-вс 12.00 – 00.00



## Anatoly Komm for Raff House

Кухня: русская, вегетарианская  
Шеф-повар: Анатолий Комм  
Демократичный гастрономический проект для всех, кому по-настоящему интересна еда. И сюда смело можно прийти в джинсах.  
**PRIME Choice:** камчатский краб с черными равиоли и овощами, фуа-гра с трюфелем.  
ул. М. Никитская, 25  
+7 495 775 37 18 | raffhouse.com  
Время работы: вт-сб 12.00 – 23.00



## 45 параллель

Кухня: европейская, паназиатская  
Шеф-повар: Режис Тригель  
Нетривиальные интерьеры – подвесные инсталляции, круглые экраны, цветы на стенах – и меню, основанное на кулинарных традициях стран, расположенных на «золотой» 45-й параллели.  
**PRIME Choice:** ризотто с грешками, крапивой и копченым сыром скаморца, телятина «Орлов» на гриле с кремом из сельдерея.  
Цветной б-р, 15, стр. 1, 7-й эт.  
+7 495 734 97 97 | 45-parallel.com  
Время работы: пн-чт 09.00 – 00.00; пт 09.00 – 03.00; вс 12.00 – 00.00



## ANTRECOTE&Co

Ресторанный холдинг Кирилла Гусева  
Кухня: авторская  
Шеф-повар: Денис Соболев  
Кухня основана на мясе российского производства, широком ассортименте рыбы и региональных продуктах. Некоторые блюда готовятся с использованием уникальных натуральных методов копчения продуктов.  
**PRIME Choice:** креветочные котлеты, фуа-гра с черешневым соусом и гречневой кашей.  
ул. Н. Арбат, 36, стр. 3  
+7 495 690 73 73 | antrecotemoscow.ru  
Время работы: пн-пт 10.00 – 00.00



## 5642 Высота

Novikov Group  
Кухня: адыгская, кавказская  
Шеф-повар: Владимир Богожавец  
Повара здесь – носители кулинарных традиций Кавказа, а в главном зале – увешанная окорками и связками трав открытая кухня с двухметровым мангалом.  
**PRIME Choice:** жаркое по-кабардински, лобио по-мегрельски, харчо.  
Б. Черкасский пер., 15-17, стр. 1  
+7 495 624 93 21, +7 495 621 30 64 | novikovgroup.ru  
Время работы: пн-чт, вс 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 01.00



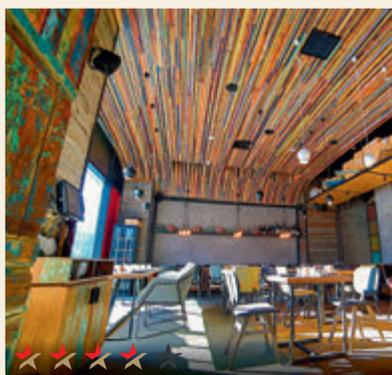
## Aragvi

Кухня: европейская, кавказская  
Шеф-повар: Антон Саркисов  
Ресторан, открытый еще в 1938 году, заново распахнул двери после семи лет реконструкции. Благодаря сохраненным архитектурным элементам расположенных здесь боярских палат, посетители могут в полной мере почувствовать атмосферу средневековой Москвы.  
**PRIME Choice:** кубдари с телятиной; салат с кукурузным цыпленком.  
ул. Тверская, 6/2  
+7 495 745 19 38 | aragvi.moscow  
Время работы: пн-чт 08.00 – 00.00; пт-сб круглосуточно



## A.v.e.n.u.e

Mercury  
Кухня: европейская, японская  
Шеф-повар: Давид Дессо  
Изысканное меню из блюд авторской европейской кухни. Уютный и в то же время яркий интерьер ресторана оформлен дизайнером Жан-Мишелем Коснью.  
**PRIME Choice:** теплый гратен с камчатским крабом, лопатка молодого ягненка с томленными овощами.  
Рублево-Успенское ш., 114, Барвиха  
+7 495 225 88 85 | blv.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 22.30



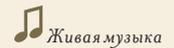
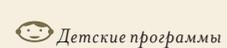
## AQ Kitchen

Кухня: авторская, испанская  
Шеф-повар: Адриан Кетглас  
Меню – продолжение десятилетнего гастрономического пути испанца Адриана Кетгласа в России. Понятное, сытное и яркое меню, сохраняющее стиль и индивидуальность Кетгласа.  
**PRIME Choice:** AQ-паштет из птицы с маринованными в специях яблоками, тартар из говядины, треска с брандадой из зеленых оливок и кремом из моцареллы и оливкового масла  
ул. Б. Грузинская, 69  
+7 499 393 32 24 | aq.kitchen  
Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00

# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Asia Grill

Asparagus group

Кухня: паназиатская  
Шеф-повар: Джек Вонг

Здесь каждый может стать шефом: почти во всех столах ресторана встроен гриль, который позволяет гостям довести мясо, морепродукты или рыбу до нужной степени готовности. К ним подается масса гарниров, салатов и закусок.

**PRIME Choice:** ягненок-вок в черном перце, курица карри по-сингапурски.

Рублево-Успенское ш.,  
85/1, Барвиха  
+7 495 775 50 90 | asparagusgroup.ru  
Время работы: пн-вс 11.00 – 23.00



## Bistrot

Ресторанный холдинг Кирилла Гусева

Кухня: итальянская  
Шеф-повар: Максим Хазов

Брат знаменитого ресторана из итальянского курортного городка Форте-дей-Марми. Гастрономическая особенность меню – основное место в нем отведено кухне Тосканы, но и традиционные паста и пицца не остались без внимания.

**PRIME Choice:** грильята миста, ризотто с шампанским и скампи.

Б. Саввинский пер., 12, стр. 2  
+7 499 248 40 45 | ru-ru.facebook.com/BistrotDiMosca  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Boston Seafood Bar

Кухня: европейская, рыбная  
Шеф-повар: Роман Холодный

Девяносто процентов меню составляют морепродукты и рыба. Удивляет «Бостон» не только ассортиментом, но и размером блюд, а главное, приятными ценами.

**PRIME Choice:** магаданские креветки, мидии с голубым сыром и сливками.

ул. Лесная, 7  
+7 495 228 46 00 | boston-restaurant.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



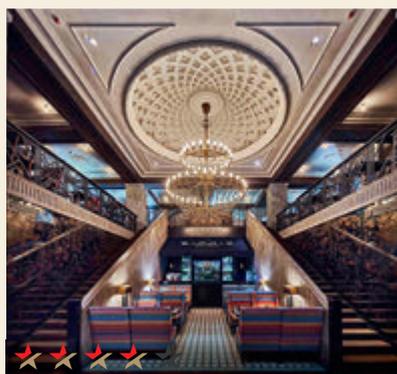
## Bjorn

Кухня: скандинавская  
Шеф-повар: Станислав Песоцкий

За основу концепции взята идея new nordic cuisine, совмещенная с форматом бистрономии. Цель этой кухни – показать Скандинавию через понятные вещи: север – это холодно, нет времени на лишние украшения, в пищу идет только что пойманное и выращенное, то есть самое свежее.

**PRIME Choice:** утка в еловых ветках, гравлакс из лосося с муссом из хрена.

ул. Пятницкая, 3  
+7 495 953 90 59 | bjorn.rest  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## V.I.G.G.I.E

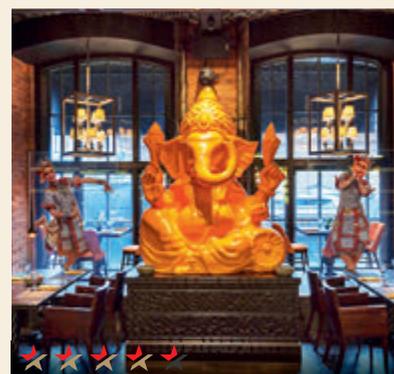
Ресторанный холдинг Кирилла Гусева

Кухня: русская, авторская  
Шеф-повар: Илья Благовещенский

Авторская новая русская кухня, в которой сочетаются натуральный вкус продуктов, поварская техника и эстетика подачи.

**PRIME Choice:** филе говядины с гратеном из корнеплодов и муссом из фундука; черноморский рапан, белый гриб и три текстуры цветной капусты.

Кутузовский пр-т, 2/1  
+7 495 229 83 37 | ru-ru.facebook.com/biggiemoscow  
Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00;  
пт-сб 12.00 – 02.00



## Black Thai

Рестораны Александра Раппопорта и Ginza Project

Кухня: тайская, азиатская  
Шеф-повар: Джунтабуп Аод

Здесь соблюдена тонкая грань между национальной спецификой и экзотическим колоритом. А шеф смог сделать национальную еду одновременно современной, ироничной и аутентичной.

**PRIME Choice:** том ям с кокосовым молоком, желтое карри с семгой и тайскими баклажанами.

Б. Путинковский пер., 5  
+7 495 699 22 10 | blackthai.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 02.00



## Bystro

Кухня: нордическая, русская  
Шеф-повар: Элиас Каскили

Традиционные блюда русской кухни в авторской интерпретации. Ресторан может похвастаться широким выбором вин.

**PRIME Choice:** теплый салат из королевского краба с луком-пореем на гриле хоспер.

ул. Охотный Ряд, 2, Four Seasons Hotel Moscow  
+7 499 277 71 0 | fourseasons.com  
Время работы: пн-вс 06.30 – 23.00



## Bolshoi

Novikov Group

Кухня: русская, французская  
Шеф-повар: Камель Бенмамар

Здесь собрана эксклюзивная коллекция работ современных художников и скульпторов, а залы наполнены мебелью от Ральфа Лорена.

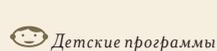
**PRIME Choice:** говяжьих щечки со свежей рукколой и пюре из цукини, фуа-гра с виноградом, спаржей, эстрагоном и малиновым соусом.

ул. Петровка, 3/6, стр. 2  
+7 495 789 86 52 | novikovgroup.ru  
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего клиента



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*  
★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



## Bontempi

Кухня: итальянская, авторская  
Шеф-повар: Валентино Бонтемпи  
В именном ресторане шеф-повара Валентино Бонтемпи готовят и подают блюда традиционной итальянской кухни. Домашний подход здесь чувствуется во всем: например, хлеб, пасту, ravioli делают вручную.  
**PRIME Choice:** каре ягненка «Скоттадито», треска фондуто с кремом пармиджано и трюфелем.  
Берсеневская наб., 12, стр. 1  
+7 495 669 13 87 | bontempirest.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Cantinetta Antinori

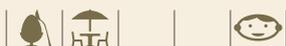
Novikov Group

Кухня: итальянская, тосканская  
Шеф-повар: Мауро Панебьянко  
Итальянский ресторан с радушным персоналом, необычайно уютным интерьером и традиционными блюдами в авторском исполнении.  
**PRIME Choice:** запеченный молодой козленок с травами, лопатка телятины с ароматом трюфеля и овощами.  
Денежный пер., 20  
+7 499 241 33 25 | cantinettaantinori.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Brasserie Mост

Кухня: французская  
Шеф-повар: Режис Тригель  
Здесь собраны лучшие рецепты блюд региональной кухни со всех уголков Франции: морепродукты из Бретани и Нормандии, утки из Аквитании, кровяная колбаса из Лиона, конфы из Гасконии, буйабес из Марселя.  
**PRIME Choice:** террин из утиного фуа-гра с соусом порто, луковый суп, кролик, тушенный в соусе из горчицы и маслин.  
ул. Кузнецкий Мост, 6/3  
+7 495 660 07 06 | brasseriemost.ru  
Время работы: пн-пт 08.00 – 00.00; сб-вс 09.00 – 00.00



## Chicha

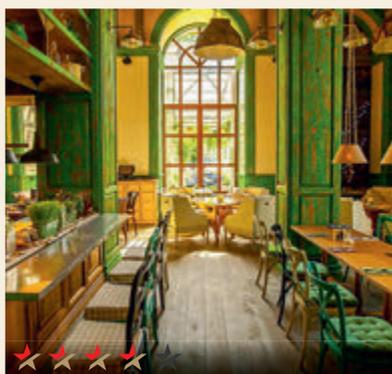
White Rabbit Family

Кухня: перуанская  
Шеф-повар: Владимир Мухин  
В меню блюда всех направлений современной перуанской кухни: от креольских и индейских до чифы и никкей. В арсенале бара зеленый ликер из гуараны, кукурузная чича, виноградная водка писко.  
**PRIME Choice:** тирадитос, томленое плечо ягненка с тыквой, бобами эдамаме и маринованным луком, орзо с курицей, молодым горохом и кукурузой.  
Новинский б-р, 31  
+7 495 725 25 79 | chicha.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Buddha Bar

Кухня: китайская, европейская  
Шеф-повар: Раджеш Таплиял  
Узнаваемый во всем мире интерьер выполнен с использованием японских предметов искусства. Стиль кухни – панзиатский фьюжн с ощутимым влиянием французской классики, стиль бара – подчеркнуто экзотичный.  
**PRIME Choice:** ягненок карри с рисом басмати и манго чатни, стриплойн с пюре из васаби.  
Цветной б-р, 2  
+7 495 229 77 88 | buddhabarmoscow.ru  
Время работы: пн-вт, вс 12.00 – 03.00; чт-сб 12.00 – 05.00



## Christian

Ginza Project

Кухня: итальянская, авторская  
Шеф-повар: Кристиан Лоренцини  
Ресторан с открытой кухней и нечопорной атмосферой. Меню построено на самых выдержанных домашних рецептах нескольких поколений семьи Лоренцини, но блюда представлены в необычной подаче.  
**PRIME Choice:** тартар из говядины, сибас в черной соли, каменные пирожки.  
Кутузовский пр-т., 2/1, стр. 1а  
+7 499 243 25 67 | ginzaproject.ru  
Время работы: пн-вс 09.00 – 00.00



## Buono

Ginza Project

Кухня: итальянская  
Шеф-повар: Кристиан Лоренцини  
Сочетание архитектурного колорита сталинской высотки и захватывающих панорам делает Buono одним из самых красивых видовых ресторанов Москвы.  
**PRIME Choice:** Ягненок на кости и мини-картофель, жаренный с чесноком и роз-маринам, черные спагетти с камчатским крабом, авокадо и сливочным соусом.  
Кутузовский пр-т, 2/1  
+7 495 229 83 08 | ginza.ru  
Время работы: пн-сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



## Cristal Room Baccarat

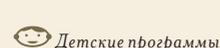
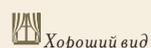
Mercury

Кухня: французская, европейская  
Шеф-повар: Мишель Ленц  
Ресторан расположился в старинном особняке, а за интерьер отвечал Филипп Старк. Это место для особого случая – хрустальный, изящный, статусный, уголок романтики в сердце большого города.  
**PRIME Choice:** тюрбо на гриле с трюфельным пюре, форель с густым соусом и миндалем.  
ул. Никольская, 19-21  
+7 495 933 33 89 | baccaratcristalroom.ru  
Время работы: вт-сб 12.00 – 00.00

# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



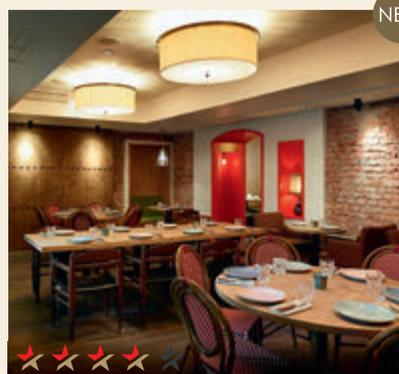
## Cutfish

Кухня: японская  
 Шеф-повар: Глен Баллис  
 Заведение в токийском жанре бара-закусочной изакая – «магазин sake, где можно посидеть». В меню два основных раздела. Первый – суши и роллы, второй – все, что можно приготовить на гриле Jospet.  
**PRIME Choice:** тартар из хамачи, карпаччо из лосося, ананас на гриле, стейк из говяжьей вырезки.  
 Б. Козихинский пер., 17  
 +7 926 936 78 76 | facebook.com/cutfishbistro  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Grand Cru

Кухня: авторская  
 Шеф-повар: Адриан Кетглас  
 Винный бар с гастрономическим уклоном. Шеф-повар славится своими молекулярными экспериментами и элегантной подачей блюд в стиле фьюжен.  
**PRIME Choice:** телячьи щечки с ризотто из пшеницы и эмульсией из красного перца, гребешки с грибным рагу и брокколи.  
 ул. М. Бронная, 22  
 +7 495 650 01 18 | grandcru.ru  
 Время работы: пн-вс 10.00 – 23.00



NEW

## Dr.No

Semifreddo Group

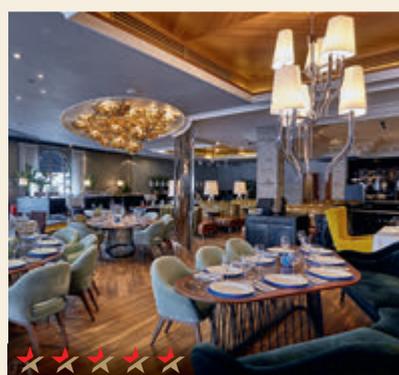
Кухня: паназиатская  
 Шеф-повар: Раджеш Тхалилал  
 Современная паназиатская кухня и гриль-меню. В меню соединились современная и аутентичная кухня Китая (кантонская и пекинская), Таиланда, Сингапура, Вьетнама, Индии и Японии.  
**PRIME Choice:** черная треска с эдамаме и мисо юзу, стейк кобе со спаржей, маринованными артишоками.  
 Гоголевский б-р, 33/1  
 +7 495 662 14 42 | semifreddo-group.com  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



## Gutai

Semifreddo Group

Кухня: паназиатская  
 Шеф-повар: Игорь Су  
 Ресторан паназиатской кухни с простым минималистическим интерьером. В меню привычные вонтоны с разными начинками, мисо-суп «Гутай», удон с пекинской уткой, битые огурцы и лапша вок.  
**PRIME Choice:** утка по-пекински, корейские ребра барбекю «Кальби».  
 ул. М. Бронная, 26, стр. 1  
 +7 495 626 85 73 | semifreddo-group.com  
 Время работы: сб-чт 12.00 – 00.00; пт 12.00 – 02.00



## Erwin. РекаМореОкеан

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: рыбная, авторская  
 Шеф-повар: Яна Першина  
 Уникальный ассортимент рыбы, выловленной в 25 российских водоемах. Яна Першина активно продвигает российскую кухню – не только с точки зрения базовых продуктов, но и в подборе кулинарных техник и рецептов блюд.  
**PRIME Choice:** филе барамунди с хрустящим рисом, кулак камчатского краба с горчичным соусом.  
 Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6  
 +7 495 785 02 22 | rappoport.restaurant  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 01.00



## Il Forno

Кухня: итальянская  
 Шеф-повар: Павел Атаманов  
 Семейный ресторан с простой, но вкусной кухней. По вечерам здесь проходит шоу «Пицца-акробатика», а по воскресеньям – «Школа юных пиццайоло» для детей, которые угощают потом родителей пиццей собственного приготовления.  
**PRIME Choice:** букатини с осьминогом, томатным соусом, каперсами и оливками Таджаски, равиоли с рикотой и шпинатом.  
 ул. Кутузовский пр-т., 2/1, стр.6  
 +7 495 785 85 25 | ilforno.ru  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



## Fumisawa Sushi

Кухня: японская  
 Шеф-повар: Джун Кондо  
 Место для тех, кто хочет окунуться в атмосферу загадочной Японии и попробовать хиты авторской кухни в уютной и безмятежной атмосфере в самом сердце Москвы.  
**PRIME Choice:** японский омлет с крабом, карпаччо из помидоров, желтохвост с тайским соусом.  
 ул. Петровка, 5  
 +7 495 775 19 69 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



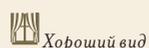
## Kutuzovskiy 5

White Rabbit Family и ресторанный холдинг Кирилла Гусева

Кухня: русская  
 Шеф-повар: Артем Лосев  
 С помощью историков русской кухни Ольги и Павла Сюткиных и архивов РГБ Владимир Мухин и Артем Лосев создали меню уникальных русских блюд.  
**PRIME Choice:** мурманский палтус с зеленой фасолью и сладкой морковью, ленивая няня с телятиной, гречкой и жареными груздями.  
 Кутузовский пр-т, 5/3  
 +7 499 243 65 40 | kutuzovskiy5.ru  
 Время работы: пн-вт 11.00 – 23.00

# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*  
★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



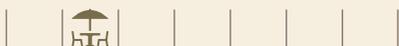
## La Marée

Кухня: азиатская, итальянская, авторская  
Шеф-повар: Зитуни Абдессаттар  
Настоящая морская энциклопедия, где даже самый опытный гурман обнаружит для себя какого-нибудь нового моллюска, ракообразное или редкую дикую рыбу.  
**PRIME Choice:** касолет из камчатского краба, вителло оссобуко по-милански.  
Проточный пер., 7  
+7 499 252 87 77 | lamaree.ru  
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



## Megu

Кухня: японская  
Шеф-повар: Йошитака Енмей  
Один из шести ресторанов сети и единственный в России. В меню представлены редчайшие ингредиенты со всего мира и настоящие японские деликатесы.  
**PRIME Choice:** чилийский сибас «сайкио яки», обжаренный чу-торо с чесноком.  
Новинский б-р, 8, стр. 2  
+7 495 287 05 20 | lottehotel.ru  
Время работы: пн-пт 12.00 – 22.30; сб-вс 14.00 – 22.30



## La Marée

Кухня: авторская, средиземноморская  
Шеф-повар: Зитуни Абдессаттар  
Редкий формат, в котором рыбный бутик совмещен с рестораном высокой средиземноморской кухни. Элегантный зал оформлен в светлых тонах, стулья покрыты льняными чехлами, на столах белоснежные скатерти.  
**PRIME Choice:** тосканский козленок с картофелем и розмарином, колючий краб под устричным соусом.  
ул. М. Грузинская, 23, стр. 1  
+7 495 609 39 25 | la-maree.ru  
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



## Mushrooms

White Rabbit Family

Кухня: итальянская  
Шеф-повар: Илья Захаров  
Грибной ресторан с авторской кухней. Пиццы, пасты, ризотто собраны в главе «Трюфельное меню», в главе «Белые» – подюжины блюд с боровиками, в разделе Exotic – древесные, соломенные и устричные грибы, эноки, шиитаке.  
**PRIME Choice:** куриные котлетки де-воляй с начинкой из сыра и грибов, жареный тунец с соломенными грибами и капустой пак-чой.  
ул. Б. Якиманка, 22  
+7 495 995 21 78 | mushroomsmoscow.ru  
Время работы: пн-вс с 12.00 – 00.00



## Les Artists

Кухня: авторская, европейская  
Шеф-повар: Михаил Герашенко  
Большие окна, настоящий камин и вдохновляющая кухня. Прямо у входа, в полу люк из закаленного стекла, через который виден винный погреб, а в барной стойке есть ледник на девять бутылок.  
**PRIME Choice:** картофельный суп с гребешками, брускетта с сыром страчателла.  
ул. Неглинная, 15  
+7 915 105 15 01 | facebook.com/lesartistsmoscow  
Время работы: пн-вс 11.30 – 00.00



## Nobu

Crocus Group

Кухня: японская  
Шеф-повар: Дэмиен Дювио  
Меню ресторана отражает гастрономическую философию основателя всемирной сети Нобу Мацухисы: гость может быть уверен, что здесь за каждым блюдом стоят вековые традиции, годы обучения, поисков и раздумий.  
**PRIME Choice:** шейка желтохвоста с тремя соусами, темпура-сет.  
ул. Б. Дмитровка, 20, стр. 1  
+7 495 645 31 91 | noburestaurants.ru  
Время работы: пн-вс 13.00 – 00.00



NEW

## Maritozzo

Кухня: итальянская, авторская  
Шеф-повара: Андреа Сантилли и Марко Губиотти  
Заведение состоит из трех частей: кафе, винный бар и ресторан авторской итальянской кухни. Главное пространство проекта – открытая кухня от Андреа Виакавы, меню истинно итальянское.  
**PRIME Choice:** фиорентина, лосось с шалотом и картофелем, запеченными на гриле, и зеленым соусом.  
ул. М. Бронная, 24  
+7 495 626 85 87 | maritozzo.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



## Novikov Restaurant&Bar

Novikov Group

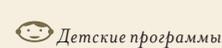
Кухня: паназиятская  
Шеф-повар: Сае Ямаоко  
Приглашенный из Лондона шеф и четкость линий сдержанного интерьера. В центре зала открытая кухня, к которой примыкает маркет со свежими овощами и фруктами, рыбой и морепродуктами.  
**PRIME Choice:** сибас на пару с имбирно-соевым соусом, корейка ягненка.  
ул. Тверская, 3, отель Ritz-Carlton Moscow  
+7 495 797 57 20 | novikovgroup.ru  
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Olymp Junior

Кухня: кавказская, европейская  
 Шеф-повар: Рагиб Алекберов  
 Частица Востока в сердце столицы. За кухню отвечает опытная команда азербайджанских поваров. Уникальное расположение ресторана в центральном парке Москвы позволяет сбежать от суеты, не выезжая за пределы города.  
**PRIME Choice:** цыпленок табака с чесночным соусом, кутабы с зеленью, садж по-бакински.  
 Лужнецкая наб., 24  
 +7 495 995 99 40 | olympjunior.com  
 Время работы: пн-вс с 11.00 до последнего гостя



NEW

## Pescatore

Кухня: европейская, рыбная  
 Шеф-повар: Мидо Мустафа  
 Ресторан в старинном особняке напротив храма Христа Спасителя. К основному меню, где представлены все главные хиты морской кухни, в зависимости от того, что «попалось в сети», почти каждый день добавляются новые позиции.  
**PRIME Choice:** салат из дорадо, кинг краб «Каталана», ассорти из морепродуктов на гриле.  
 Берсеневская наб., 16, стр. 9  
 +7 499 963 81 33 | pescatore-moscow.ru  
 Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



## OVO by Carlo Cracco

Кухня: итальянская  
 Шеф-повар: Карло Кракко  
 Первый и единственный ресторан Карло Кракко, обладателя двух звезд Мишлен и звезды итальянского реалити-шоу «Адская кухня», за пределами Италии.  
**PRIME Choice:** хрустящая паста каннелони с камчатским крабом, тушенная телячья голень с маринованными яблоками и пюре из копченого сельдерея.  
 Новинский б-р, 8, стр. 2,  
 «Лотте Отель Москва»  
 +7 495 287 05 15 | lottehotel.com  
 Время работы: пн-пт 12.00 – 22.30; сб 18.00 – 22.30



## Piazza Italiana

Кухня: авторская, средиземноморская  
 Шеф-повар: Ремо Маццукато  
 В интерьере нет ни одной случайной вещи: все, от рисунка на штукатурке до тканевых абажуров, сделано по индивидуальному эскизам. В меню устрицы, домашняя паста, ризотто и другие изысканные итальянские блюда.  
**PRIME Choice:** лосось под сливочным соусом с шафраном и диким рисом, равиоли с крабом, японская мраморная говядина, приготовленная на гриле.  
 Б. Саввинский пер., 11  
 +7 495 788 68 78 | piazzaitaliana.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Palazzo Ducale

Ресторанные проекты  
 Татьяны Курбатской

Кухня: итальянская  
 Шеф-повар: Тино Демонтис  
 Интерьер ресторана стилизован под знаменитый дворец Дожей в Венеции. Основа меню – блюда тосканской, сардинской и венецианской кухни, которые подают в посуде из муранского стекла.  
**PRIME Choice:** телятина на костре с маслом и шалфеем, шотландский лосось в легком сливочном соусе.  
 Тверской б-р, 3  
 +7 495 789 64 04 | palazzodukale.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Pinch

Кухня: американская  
 Шеф-повар: Луиджи Маньи  
 Бистрономический проект Уильяма Ламберти с акцентом на современную smart cuisine. Открытая кухня позволяет наблюдать за всеми этапами приготовления блюд.  
**PRIME Choice:** гаспачо с морепродуктами, севиче из дорадо.  
 Б. Палашевский пер., 2  
 +7 495 691 99 88 | pinch-cafe.ru  
 Время работы: вс-чт 10.30 – 00.00; пт-сб 10.30 – 02.00



## Petite Pierre

Кухня: французская  
 Шеф-повар: Георгий Александров  
 Классическая французская кухня сочетается тут с самыми современными гастрономическими тенденциями. Деревянная мебель и французский фарфор в интерьере на мгновение переносят гостей в тихий французский городок.  
**PRIME Choice:** медальоны под соусом квас, улитки по-бургундски, французский луковый суп.  
 Пречистенская наб., 15, стр. 2  
 +7 926 721 55 45 | petitpierre.ru  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



## Probka на Цветном

Рестораны Арама Мнацаканова  
 Кухня: итальянская  
 Шеф-повар: Артем Довлатян  
 Добротная итальянская кухня и превосходное вино. Винную коллекцию собирает сам Мнацаканов – в карту попадают интересные экземпляры, привезенные им из путешествий.  
**PRIME Choice:** осьминог по-сицилийски, аросто ди вителло.  
 Цветной б-р, 2  
 +7 495 995 90 45 | probka.org  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 01.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*  
★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



## Saxon+Parole

**Кухня:** американская  
**Шеф-повар:** Александр Прошенков  
Ресторан-бар новой нью-йоркской кухни. В московском меню сделан упор на мясо на гриле и морские деликатесы, но есть и хиты из меню нью-йоркского тезки на Манхэттене.  
**PRIME Choice:** грибной мусс из портобелло, открытая лазанья с лесными грибами и черным трюфелем, запеченная мозговая косточка, стейк рибай.  
Спиридоньевский пер., 12/9  
+7 903 755 03 43 | [saxonandparole.ru](http://saxonandparole.ru)  
Время работы: пн-пт 12.00 – 23.45; сб-вс 10.00 – 23.45



## Sixty

Ginza Project

**Кухня:** русская, паназиатская  
**Шеф-повар:** Рустам Тангиров  
Вид с 62-го этажа башни «Федерация» никого не оставит равнодушным. Гастрономическая концепция – самое интересное со всех уголков света.  
**PRIME Choice:** оленина с печеной тыквой, яблочным кремом и соусом из морошки, припущенный палтус на азиатском соусе.  
Пресненская наб., 12  
+7 495 653 83 69 | [ginzaproject.ru](http://ginzaproject.ru)  
Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



## Selfie

White Rabbit Family

**Кухня:** русская  
**Шеф-повара:** Владимир Мухин, Анатолий Казаков  
Открытая кухня, спроектированная итальянским дизайнером Андреа Виаквава, сезонные продукты, бережное отношение к традициям и современные техники приготовления – главные принципы ресторана.  
**PRIME Choice:** шумай, кенсаки, сашими из трех видов тунца.  
Новинский б-р, 31  
+7 495 995 85 03 | [selfiemoscow.ru](http://selfiemoscow.ru)  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Skolkovo Restaurant&Bar

**Кухня:** французская  
**Шеф-повар:** Илья Шалев  
Роскошное пространство гольф-клуба, интерьер от японского архитектора Шигеру Бана и превосходная французская кухня талантливого гастрономического героя Москвы Ильи Шалева.  
**PRIME Choice:** яйца бенедикт с лососем, говядья вырезка на гриле с кенийской фасолью.  
Сколковское ш., 100, стр. 1  
+7 495 777 98 99 | [skolkovogolf.com](http://skolkovogolf.com)  
Время работы: пн-вс 08.00 – 22.00



## Shore House

Novikov Group

**Кухня:** европейская, кавказская, японская  
**Шеф-повар:** Виталий Ким  
Яхт-клуб-ресторан – один из самых известных загородных проектов. Летом можно насладиться покачивающимися на волнах яхтами, расположившись на шезлонге на уютной веранде.  
**PRIME Choice:** тартар из тунца с тостами, утиное филе с черносливом и алычой, стейк рибай.  
Крокус Сити (66-й км МКАД)  
+7 495 727 26 78 | [novikovgroup.ru](http://novikovgroup.ru)  
Время работы: пн-вс 10.00 – 00.00



## Sky Lounge

**Кухня:** авторская, европейская, японская  
**Шеф-повар:** Артем Добровольский  
Главные изюминки заведения – застекленная веранда, опоясывающая ресторан, самая длинная барная стойка в городе и один из самых красивых видов на Москву с высоты птичьего полета.  
**PRIME Choice:** рубленый бифштекс Sky Lounge в хрустящей лепешке, филе голубого тунца с фрикасе из цуккини.  
Ленинский пр-т, 32а  
+7 495 781 57 75 | [skylounge.ru](http://skylounge.ru)  
Время работы: пн-ср, вс 13.00 – 00.00; чт-сб 13.00 – 01.00



## Sirena

Novikov Group

**Кухня:** рыбная  
**Шеф-повар:** Алексей Горевой  
Ресторан работает больше 20 лет, что само по себе достижение для столицы. В меню – все лучшее, что может предложить морская стихия. Команда поваров превращает дары моря в деликатесы,  
**PRIME Choice:** блины с черной икрой, филе чилийского сибаса с картофелем васаби, тартар из тунца с имбирно-соевым соусом.  
ул. Б. Спасская, 15  
+7 495 608 14 12 | [novikovgroup.ru](http://novikovgroup.ru)  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Tehnikum

White Rabbit Family

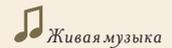
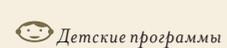
**Кухня:** авторская  
**Шеф-повар:** Виталий Истомин  
Современное гастробистро в центре большого города с нескудным меню на каждый день. Здесь гастрономические идеи, которые принесли WRF мировую известность, станут понятными и доступными для всех.  
**PRIME Choice:** осьминог с помидорами и картофелем, утиная грудка с рисом и грушей.  
ул. Б. Дмитровка, 7  
+7 495 230 06 05 | [tehnikumbistro.ru](http://tehnikumbistro.ru)  
Режим работы: пн-вс 12.00 – 00.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Tre Bicchieri

Кухня: европейская  
 Шеф-повар: Дмитрий Финягин  
 Пожалуй, самое закрытое место в городе. Попасты в винотеку можно только по личной рекомендации ее завсегдатаев. Но здесь всего четыре столика и завсегдатаи не спешат раздувать компанию. Здесь учат правильно пить и понимать вино, поэтому еда, хоть и очень достойная, всегда на втором месте.  
**PRIME Choice:** карпаччо из телятины, каре ягненка.  
 ул. Александра Солженицына, 2а  
 +7 903 724 74 26  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



## Valenok

Novikov Group

Кухня: русская  
 Шеф-повар: Сергей Батуков  
 Ресторан с фермерскими продуктами, вечеринками для взрослых по пятницам и анимацией для детей по выходным. В интерьере – восьмиметровые потолки, космический атриум и окна в два этажа.  
**PRIME Choice:** телячья вырезка с лисичками и соусом из трав, перепелка, фаршированная помидорами и кабачками.  
 Цветной б-р, 5  
 +7 499 290 02 15 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-чт, вс 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 05.00



## The Chef

Кухня: турецкая, мясная  
 Шеф-повар: Эрдал Четинкая  
 Здесь можно попробовать настоящий чобан, турецкие сладости и разнообразные закуски. Сердце ресторана – соляная комната, выполненная из кирпичей гималайской соли. В ней мясо для стейков маринуется в течение двадцати шести дней.  
**PRIME Choice:** лукум из говядины, каре ягненка, суджук с чесноком.  
 Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6  
 +7 495 785 85 58 | chefrestoran.ru  
 Время работы: пн-сб 11.00 – 01.00; вс 10.00 – 01.00



## Village Kitchen

Кухня: европейская  
 Шеф-повар: Михаил Ильич  
 Домашняя еда, приготовленная с гастрономическим изыском. Традиционные средиземноморские, кавказские, ближневосточные и русские рецепты сочетаются с красотой высокой кухни, и знакомая еда здесь приобретает оттенок гурме.  
**PRIME Choice:** настоящий шашлык по-карски, язычки ягненка, слабосоленая мезенская лососина (Bio).  
 ул. М. Бронная, 10  
 +7 495 695 95 25 | villagekitchen.ru  
 Режим работы: пн-вс 11.00 – 00.00



## Twins

Кухня: авторская  
 Шеф-повара: Иван и Сергей Березуцкие  
 Яркое меню на основе российских продуктов, придуманное братьями Березуцкими, выражает их видение современной русской кухни – постоянно меняющейся, но не изменяющей своим ингредиентам.  
**PRIME Choice:** стейк пиканья, запеченный в березовых листьях, с картофелем и сметаной, перловка, запеченная в корне сельдерея в соляном тесте.  
 ул. М. Бронная, 13  
 +7 495 695 45 10 | twinsmoscow.ru  
 Время работы: 12.00 – 00.00



## Водный

Novikov Group

Кухня: итальянская, азиатская  
 Шеф-повар: Олеся Арутюнян  
 Ресторан находится в живописном месте и всего в десяти минутах езды от центра города. Здесь проходят кинопоказы, джазовые вечера, концерты модных диджеев и fashion-дефиле.  
**PRIME Choice:** салат из камчатского краба, рыбное ассорти, телятина с зелеными овощами.  
 Ленинградское ш., 39, стр. 6  
 +7 495 783 13 90 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Uilliam's

Кухня: авторская, европейская  
 Шеф-повар: Уильям Ламберти  
 Кухня ресторана построена по принципу сезонности, поэтому меню может меняться каждые две недели. Меню на один лист, еда несложная, но чрезвычайно увлекательная.  
**PRIME Choice:** утка конфи, телятина на кости.  
 ул. М. Бронная, 20а  
 +7 925 206 90 46 | uilliams.ru  
 Время работы: пн-вс 10.30 – 23.00



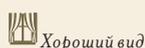
## Ваниль

Novikov Group

Кухня: французская, русская, японская  
 Шеф-повар: Али Амали  
 Уже 15 лет ресторан – одна из главных светских площадок Москвы. Интерьер оформлен в современном стиле с элементами восточного минимализма.  
**PRIME Choice:** молочный козленок с хрустящим салатом, спаржа с копченой утиной грудкой.  
 ул. Остоженка, 1/9  
 +7 495 637 10 82 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-пт 08.00 – 00.00; сб-вс, праздники с 10.00 до последнего гостя

# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ **Рейтинг PRIME**  
 ★★★★★ **Рейтинг клиентов PRIME**



## White Rabbit

White Rabbit Family

Кухня: авторская, европейская, русская  
 Шеф-повар: Владимир Мухин

Русская кухня звучит здесь в унисон с гастрономическими трендами, а русские продукты становятся признанными деликатесами. В 2016 году ресторан вошел в двадцатку лучших ресторанов мира.

**PRIME Choice:** дегустационный сет от шефа, филе телятины с зеленой спаржей.

Смоленская пл., 3  
 +7 495 663 39 99 | whiterabbitmoscow.ru  
 Время работы: пн-ср, вс 12.00 – 00.00;  
 чт-сб 12.00 – 02.00



## Zafferano

Crocus Group

Кухня: кавказская  
 Шеф-повар: Элвин Гулиев

Под руководством шеф-повара из Баку здесь готовят четыре вида плова, домашние супы, разнообразные кебабы и настоящую халву.

**PRIME Choice:** люля-кебаб из осетрины, ломтики телятины, обжаренные на раскаленной сковороде с овощами.

Новинский б-р, 8  
 +7 495 258 93 05 | zafferanorest.ru  
 Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00;  
 пт-сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



NEW

## Wine and Crab

Кухня: европейская  
 Шеф-повар: Сергей и Иван Березуцкие

Кроме крабов в ресторане множество морепродуктов, а если погода располагает к красным винам, то в меню есть и несколько мясных блюд. Огромная винная карта включает более 600 позиций.

**PRIME Choice:** king crab, колючий краб, осьминог на гриле с томатами, фенхелем и соусом из красного апельсина.

ул. Никольская, 19-21/1  
 +7 495 621 73 29 | winecrab.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Аист

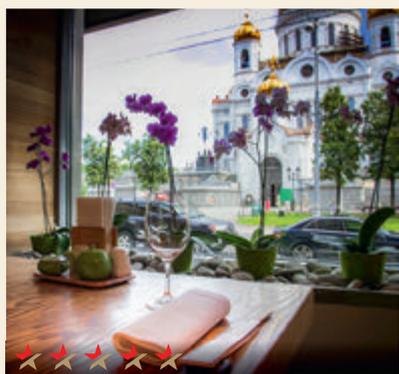
Novikov Group

Кухня: авторская, средиземноморская, итальянская, японская  
 Шеф-повар: Антон Булыгин

Ресторан с авторской смешанной кухней в актуальном стиле simple расположен на втором этаже старинного особняка.

**PRIME Choice:** черная треска, утиная грудка в пряном соусе с шиитаке.

ул. М. Бронная, 8, стр. 1  
 +7 499 940 70 40 | aistcafe.ru  
 Время работы: пн-ср 09.00 – 00.00;  
 бар до последнего гостя; чт-пт 09.00 – 01.00; сб 10.00 – 01.00; вс 10.00 – 00.00;  
 бар до последнего гостя



## Yoko

Novikov Group

Кухня: японская, авторская  
 Шеф-повар: Геннадий Ким

Изюминка Yoko – блюда из охлажденной рыбы, которую привозят два раза в неделю прямо с токийского рынка-аукциона. Здесь и туец блюфин, и японский палтус, и хираме, и желтохвост, и морские ежи.

**PRIME Choice:** сибас запеченный, японская мраморная говядина, морские грешки со шпинатом.

Соймоновский пр-д, 5  
 +7 495 637 13 70 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс с 12.00 до последнего гостя



## Арагат

Кухня: армянская  
 Шеф-повар: Нарек Авагян

Традиционный армянский ресторан – точная копия одноименного ресторана, который существовал на Неглинной в 60-е годы. Многовековой опыт и традиции армянской кухни соединяются здесь с безупречностью современного сервиса.

**PRIME Choice:** обжаренные баклажаны, фаршированные сыром с грецким орехом.

ул. Неглинная, 4  
 +7 495 783 12 34 | moscow.park.hyatt.com  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Yoko Marriott

Novikov Group

Кухня: японская  
 Шеф-повар: Геннадий Ким

Второй ресторан японской кухни Yoko в отеле Moscow Marriott Hotel Novy Arbat. На расположенной в центре ресторана открытой кухне повара демонстрируют секреты приготовления идеальных суши, роллов и сашими из свежайших морепродуктов и рыбы.

**PRIME Choice:** кинмендай, крабовое мясо, сашими салат с лососем и угрем.

ул. Н. Арбат, 32  
 +7 495 995 88 86 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Бабель

Кухня: одесская, европейская, авторская  
 Шеф-повар: Алена Комар

Уникальный авторский проект как с точки зрения кухни, так и с точки зрения интерьера.

**PRIME Choice:** форшмак из дунайки, заливное из осетрины с соусом «Хрен» и острой горчицей, биточки из тюльки.

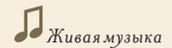
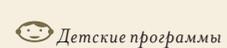
1-й Николощеповский пер., 6, стр. 2  
 +7 499 922 66 60 | babel.msk.ru  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Балкон

Ginza Project

Кухня: итальянская, европейская, японская

Шеф-повар: Ирина Болдырева

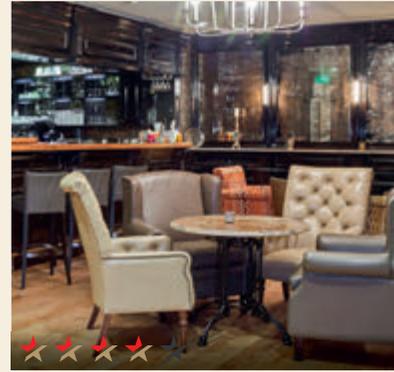
Ресторан с полностью открытой островной кухней. Это настоящее гастрономическое шоу, где актеры – повара, а вниманию зрителей представлено меню из более чем 200 блюд различных видов кухни в творческом переосмыслении.

**PRIME Choice:** рубленый бифштекс с картофелем и томатным соусом, пулькоги.

Новинский б-р, 8

+7 495 788 82 98 | [ginza.ru](http://ginza.ru)

Время работы: пн-вс 12.00 – 23.30



## Долмама

Кухня: кавказская

Шеф-повар: Арман Закарян

Основной принцип приготовления блюд – больше пряностей и больше игры текстур, чтобы придать классическим блюдам современный вид и вкус и при этом не оттолкнуть ценителей традиций.

**PRIME Choice:** кавурма, телбац кубаты, дурум с телятиной.

Романов пер., 2/6, стр. 7

+7 495 782 19 98 | [dolmama.ru](http://dolmama.ru)

Время работы: пн-вс с 11.00 – 00.00



## Воронеж

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: мясная

Шеф-повар: Себби Кеньон

Самый широкий в Москве выбор мясных деликатесов. Первый этаж отдан закуской и мясной лавке, на втором располагается, собственно, ресторан «Воронеж». На третьем этаже – переживший сюда с Кузнецкого Моста «Мясной клуб».

**PRIME Choice:** пате из кролика с томленным луком и медом, оссобуко из телятины на мозговой косточке, стейк «Муромец».

ул. Пречистенка, 4

+7 495 695 06 41 | [voronej.com](http://voronej.com)

Время работы: пн-вс 08.00 – 00.00



## Жизнь Пи

Ресторанный холдинг Кирилла Гусева

Кухня: индийская

Шеф-повар: Раджандар Сингх

Колониальная индийская кухня смешается с современной, а интерьер изобилует артефактами и символами индийской культуры.

**PRIME Choice:** маттон сикх кебаб, самандар карри, мачли дорадо.

Саввинская наб., 21, стр. 1

+7 499 678 31 81 | [lifepirest.ru](http://lifepirest.ru)

Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00;

пт-сб 12.00 – 06.00; вс 12.00 – 00.00



## Гастро Pub Lo Picasso

Рестораны Александра Раппопорта и Ginza Project

Кухня: испанская, мясная

Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес

Паб и ресторан, где напитки сопровождаются самыми разнообразными закусками и блюдами. Как и положено иберийскому ресторану, здесь интересный выбор тапасов и мяса.

**PRIME Choice:** рагу из кролика с маслинами и каперсами, андалузский цыпленок, запеченный в дровяной печи.

Славянская пл., 2/5/4, стр. 3

+7 495 784 69 69 | [ginza.ru](http://ginza.ru)

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Иерусалим

Кухня: еврейская, азербайджанская, грузинская

Шеф-повар: имя не разглашается

В ресторане кошерной кухни, расположенном на крыше синагоги, подают блюда как израильской, так и кавказской кухни. Режим работы строго ориентирован на соблюдение всех праздников и субботы, в которые ресторан не работает.

**PRIME Choice:** садж кебаб, кошерный стейк.

ул. Б. Бронная, 6

+7 495 690 62 66

Время работы: пн-чт, вс 11.00 – 00.00;

пт 11.00 – 18.00



## Dr. Живаго

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: русская

Шеф-повар: Максим Тарусин

Малевич, Петров-Водкин, Самохвалов – главный зал встречает работами художников XX века. Еще одно из весомых достоинств – «водочный» кабинет с внушительной коллекцией напитков.

**PRIME Choice:** перепелка с белыми грибами и трюфельным маслом, осетрина по-московски.

ул. Моховая, 15/1,

гостиница «Националь»

+7 499 922 01 00 | [drzhivago.ru](http://drzhivago.ru)

Время работы: пн-вс круглосуточно



NEW

## Казбек

Maison Dello

Кухня: грузинская

Шеф-повар: Мамия Джоджуа

Ресторан аутентичной грузинской кухни. Здесь много дневного света, искусно состаренные стены, резные деревянные ставни, фактурные полы и главное – огромная, встроенная в роскошный буфет дровяная печь, в которой выпекаются хачапури и хлеб.

**PRIME Choice:** цыпленок чкмерули, корейка теленка в аджике.

ул. 1905 года, 2

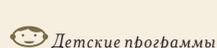
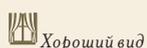
+7 495 651 81 00 | [mykazbek.ru](http://mykazbek.ru)

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*  
★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



## Кафе Пушкинь

Maison Dellos

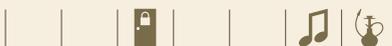
Кухня: русская, французская  
Шеф-повар: Андрей Махов  
Ресторан русской кухни с воссозданной атмосферой дворянской усадьбы. На первом этаже – «Аптека» и каминный зал для торжественных случаев, на втором – «Библиотека», в подвале особняка – зал «Погребок».  
**PRIME Choice:** паштет из печени фермерской утки с луковым джемом, Ямужская перепелка с домашнею лапшой.  
Тверской 6-р, 26а  
+7 495 739 00 33 | cafe-pushkin.ru  
Время работы: пн-вс круглосуточно



## Латинский квартал

Рестораны Александра Раппопорта

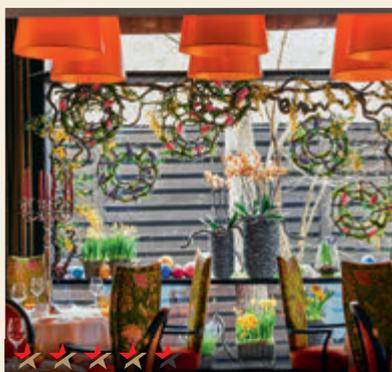
Кухня: латиноамериканская  
Шеф-повар: Роберто Хакомино Перес  
Здесь предлагают блюда перуанской, мексиканской, бразильской и аргентинской кухни. Шеф, кубинец Роберто Хакомино Перес, более 20 лет проработавший в России, специализируется в том числе и на латиноамериканской кухне.  
**PRIME Choice:** фахитос из фланкстейка, севиچه из морского гребешка с апельсиновой горчицей.  
Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6  
+7 495 229 8317 | latinskyikvartal.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Китайская грамота

Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: китайская  
Шеф-повар: Чжан Сяньчэн  
В основе меню гуандунская (кантонская) кухня. Ее особенность – достижение феноменальных вкусовых результатов при минимальной тепловой обработке продуктов и очень ограниченном использовании соусов.  
**PRIME Choice:** хрустящая дорадо, краб в устричном соусе.  
ул. Сретенка, 1  
+7 495 625 47 57 | chinagramota.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Марио в Жуковке

Кухня: авторская, итальянская  
Шеф-повара: Владимир Петренко, Филиппо Синагра, Сергей Сорокин  
Блюда готовятся по домашним итальянским рецептам из продуктов, специально доставленных из Италии. Для юных гостей есть мини-зоопарк, игротека и детская площадка.  
**PRIME Choice:** гусятинная печень с лесными ягодами, цесарка в легком бальзамическом соусе с травами.  
Рублево-Успенское ш., дер. Жуковка, 546  
+7 495 651 43 83 | mariozhukovka.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Китайская грамота. Бар и еда в Барвихе

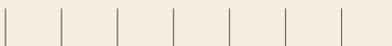
Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: кантонская  
Шеф-повар: Чжан Сяньчэн  
В меню ресторана в Барвихе, как и на Сретенке, блюда традиционной кантонской кухни.  
**PRIME Choice:** гусь и гусь, ягненок с зеленым луком, утка с манго в апельсиновом соусе.  
Рублево-Успенское ш., 114, стр. 2, Барвиха Luxury Village  
+7 495 545 07 17 | chinagramota.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Мандарин. Лапша и утки

Кухня: китайская  
Шеф-повар: Сюй Лей  
Два основных ингредиента меню – лапша и утки. Всего здесь около 50 видов китайской лапши, уникальных в своей простоте.  
**PRIME Choice:** стеклянная лапша с уткой в бульоне, фреш-ролл с крабом и манго, битые огурцы с кинзой и кешью.  
Б. Черкасский пер., 5  
+7 495 771 72 04 | ducksandnoodles.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Ласточка

Кухня: азиатская, европейская, итальянская  
Шеф-повар: Доминико Филиппоне  
В меню ресторана-теплохода блюда европейской, преимущественно итальянской, и паназийской кухни от шефа, чей авторский стиль формировался в лучших ресторанах Италии и Франции.  
**PRIME Choice:** филе говядины «Блэк Ангус», спагеттини с нежным мясом краба в сливочно-томатном соусе.  
Южный причал, Лужнецкая наб., напротив д. 24  
+7 495 778 89 94 | restoran-lastochka.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Московская кухмистерская

Ресторанный холдинг Кирилла Гусева

Кухня: русская  
Шеф-повар: Кирилл Зебрин  
Павел и Ольга Сюткины, знатоки истории отечественной кухни, собрали в меню наиболее понятные современным гостям, но незаслуженно забытые вкусы блюд середины и конца XIX века.  
**PRIME Choice:** сацыски с заячьей печенью, луком и гречкой, кундюмы с белыми грибами и гречкой в бульоне.  
ул. Б. Никитская, 60, стр. 2  
+7 495 799 55 90 | kukhmisterrest.ru  
Режим работы: пн-вс 12.00 – 00.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



Завтраки



Веранда



Private dining



Хороший вид



Детские программы



Живая музыка



Кальян



## Недальний Восток

Novikov Group

Кухня: авторская, паназийская  
Шеф-повар: Никита Новгородов

В интерьерах только натуральные материалы, открытая кухня расположена на ступень ниже пола основного зала, чтобы посетители могли наблюдать за каждым движением поваров.

**PRIME Choice:** томаты с базиликом и трюфельным соусом тофу, строганина из северной рыбы муксун.

Тверской б-р, 15, стр. 2

+7 495 694 06 41 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Причал

Novikov Group

Кухня: итальянская, японская, узбекская, китайская  
Шеф-повар: Сергей Носов

Летом ресторан превращается в пляж с лежаками, тентами и широким выбором освежающих коктейлей. Зимой здесь заливают каток и угощают грогом и глинтвейном.

**PRIME Choice:** котлета из щуки со шпинатом, паярд из телятины с картофельным пюре.

Ильинское ш., 2-й км

+7 495 635 40 32 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Обломов

Кухня: русская  
Шеф-повар: Юрий Башмаков

Ресторан в старинном особняке. В интерьере – кованые сундуки и картины в пышных рамах, буфеты и комоды. На первом этаже расположена кофейня, на втором – два обеденных зала «Штольц» и «Обломов», на третьем – «Восточная комната», где курят кальян, читают книги и играют в карты.

**PRIME Choice:** стерлядь запеченная, котлеты из медвежатины.

1-й Монетчиковский пер., 5

+7 495 953 68 28 | restoblomov.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Ветерок

Кухня: домашняя  
Шеф-повар: Руслан Муталиев

Открытые веранды, уютный интерьер, домашняя кухня, богатая винотека и интерьеры альпийского шале. Совместный проект Аркадия Новикова и Артема Михалкова для ценителей загородного отдыха.

**PRIME Choice:** котлеты рыбные с пюре и ароматными травами, запеченный муксун с овощами.

Рублево-Успенское ш., пос. Горки-2, 24

+7 495 920 5734 | novikovgroup.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Павильон

Ресторанный холдинг Кирилла Гусева

Кухня: русская, советская  
Шеф-повар: Виталий Ковалев

Авторское меню из 30-40 позиций с оригинальной подачей. Интерьер выполнен в современном стиле, а удачная планировка гармонично вписывает пространство в помещение старинного особняка.

**PRIME Choice:** бенедикт с малосольным лососем и голландским соусом, брюшко лосося в медовой глазури со спаржей и бульоном.

Б. Патриарший пер., 7, стр. 1

+7 495 697 51 10 | restsindikat.com

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Река

Кухня: русская, советская  
Шеф-повар: Мишель Ломбарди

Ресторан с панорамным видом на Москву-реку, где можно провести спокойный вечер в баре или lounge-зоне, поужинать или охнуть в караоке-клубе с большой террасой. Кухня здесь – всегда неожиданное сочетание ингредиентов и игра со вкусом привычных блюд.

**PRIME Choice:** филе ягненка с печеными овощами, ризотто из белых грибов с ароматом трюфеля.

Берсеневская наб., 6, стр. 2

+7 495 669 99 09 | rekaclub.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Quadrum

Кухня: итальянская  
Шеф-повар: Элиас Каскили

Ресторан радует гостей элегантной обстановкой и настоящей итальянской кухней. В центре зала расположен бар, где можно отведать фирменные коктейли и превосходные вина.

**PRIME Choice:** мильфей из трески с кремом из картофеля, домашние тортелли с сыром рикотта, мятой и лимоном.

ул. Охотный Ряд, 2

+7 499 277 71 00 | fourseasons.com

Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



NEW

## Ресторанный комплекс 354

Кухня: европейская  
Шеф-повара: Себби Кеньон, Сергей Сущенко, Константин Шатров

Ресторан с самой высокой открытой верандой в Европе расположен на 86-м этаже башни «Око» комплекса «Москва-Сити». В меню веранды представлены мясо, рыба и морепродукты на гриле.

**PRIME Choice:** филе-миньон, орзотто.

1-й Красногвардейский пр-д, 21, стр. 2

+7 495 777 71 11 | project354.ru

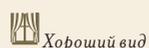
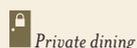
Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00;

пт-сб 12.00 – 02.00; вс 12.00 – 00.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*  
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



## Рыбы нет

Novikov Group

Кухня: мясная  
 Шеф-повар: Камель Бенмамар  
 Большой мясной ресторан с огромным грилем. Кухня и пекарня в ресторане открытые, а на входе есть лавка, где гостям рассказывают о том, как правильно разделять мясо.  
**PRIME Choice:** осьминог по-испански, скерт-стейк в тайском стиле.  
 ул. Никольская, 12  
 +7 495 258 42 06 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Семирамис

Novikov Group

Кухня: мясная, греческая, европейская  
 Шеф-повар: Александр Лебедев  
 В свежей версии ресторана – кухня с небольшим греческим акцентом, а большая часть меню отведена мясу на гриле, приготовленному по нестандартным рецептам и в необычных маринадах.  
**PRIME Choice:** голубцы с кроликом и булгуром, плато из мяса и птицы.  
 ул. Петровка, 27  
 +7 495 790 15 96 | novikovgroup.ru  
 Время работы: вс-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 02.00



## Сахли

Кухня: грузинская  
 Шеф-повар: Лилия Арутюнова-Медзмаришвили  
 Домашняя атмосфера, аутентичный грузинский интерьер, а в меню блюда классической грузинской кухни и современные вариации на тему.  
**PRIME Choice:** чахохбили («хохоби» – фазан), клыкч на гриле с гарниром из шпината, припущенного в белом вине.  
 Б. Каретный пер., 6/1  
 +7 495 699 45 03 | sahli.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



## Семифреддо

Semifreddo Group

Кухня: авторская, итальянская, рыбная  
 Шеф-повар: Нино Грациано  
 Проект с более чем десятилетней историей, вошедший в 100 лучших ресторанов мира по версии Sap Pellegrino. Обладатель двух звезд Мишлен Нино Грациано – один из самых ярких итальянских поваров.  
**PRIME Choice:** ravioli, фаршированные камчатским крабом, филе тюрбо на подушке из лука-порей.  
 ул. Тимура Фрунзе, 11, стр. 55  
 +7 495 181 55 55 | semifreddo-group.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Север-Юг

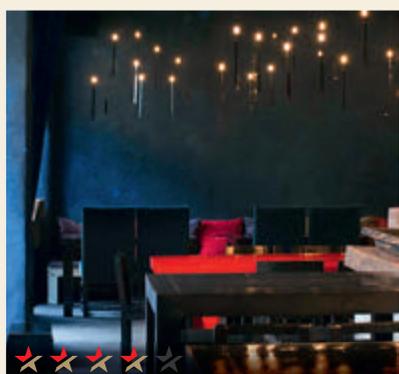
Кухня: авторская  
 Шеф-повар: Анжел Паскуаль  
 Название ресторана предвосхищает тематику авторского меню – локальные продукты через призму личного опыта, настроения и мастерства южного шефа, обладателя двух звезд Мишлен.  
**PRIME Choice:** яйцо-суфле на пюре из цветной капусты с печеным сельдереем и белыми грибами, оленина с кускусом из брокколи и цветной капусты с облепиховым соусом.  
 Страстной б-р, 2, 2-й эт.  
 +7 495 587 77 25 | standarthotel.com  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



## Страна, которой нет

Novikov Group

Кухня: узбекская, паназиатская  
 Шеф-повар: Динар Саитов  
 Кафе и ресторан разделяет открытая кухня с угольным грилем, окруженная прилавками с рыбой, мясом и овощами и витриной с различными десертами.  
**PRIME Choice:** стейк рибай с соусом васоби, форель на мангале.  
 ул. Охотный Ряд, 2, Four Seasons Hotel Moscow  
 +7 495 737 54 01 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-чт 10.00 – 00.00; пт 10.00 – 01.00; сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



## Северяне

Кухня: европейская, авторская  
 Шеф-повар: Георгий Троян  
 Проект Ильи Тютенкова и Уильяма Ламберти находится в соседнем с «Угольком» помещении. В меню блюда русской кухни в авторской интерпретации.  
**PRIME Choice:** блины с лисичками и трюфельной сметаной, дальневосточная корюшка из печи, жаренные на гриле огурец и крапива, гребешки с морковным хумусом.  
 ул. Б. Никитская, 12  
 +7 499 700 08 98 | severyane.moscow  
 Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 01.00; вс 12.00 – 00.00



## Сугудай Бар

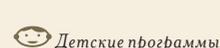
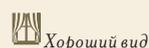
Bulldozer Group

Кухня: рыбная, русская  
 Шеф-повар: Андрей Шелухин  
 Севиче, карпаччо и тартары играют здесь новыми красками – их готовят из локальных продуктов с приправами и травами северных широт. Все подается «из-под ножа», не подвергаясь термической обработке.  
**PRIME Choice:** сугудай из муксуна, тартар из лосося.  
 ул. Петровка, 30/7  
 +7 495 419 00 88 | bulldozer-group.ru  
 Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 02.00; вс 12.00 – 00.00

# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Сумосан

Кухня: японская, европейская  
 Шеф-повар: Бубкер Белкхит  
 Рыбу и морепродукты (например, икру морского ежа) сюда доставляют самолетом два раза в неделю. Также здесь роскошный выбор сашими.  
**PRIME Choice:** обжаренное на теппане мясо краба, сервированное в панцире, салат с артишоками и лобстером под ароматным соусом с трюфельным маслом.  
 Площадь Европы, 2  
 +7 495 941 88 41 | sumosan.com  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## У Бурчо

Кухня: армянская, грузинская  
 Шеф-повар: Размик Даниелян  
 Авторская кухня, гостеприимная атмосфера и слава о кулинарном гении Размика Даниеляна, которая давно разлетелась за пределами России.  
**PRIME Choice:** жульен фирменный «Бурчо», люля-кебаб из мяса раков.  
 Садовническая наб., 77, стр. 1  
 +7 495 979 06 42 | burcho.ru  
 Время работы: пн-вс 10.00 – 00.00



## Сыр

Novikov Group

Кухня: итальянская  
 Шеф-повар: Мирко Дзаго  
 Такого выбора сыров нет нигде: сыр с черными трюфелями, домашний копченый, пармезан «Реджано» и много других сортов. К каждому блюду помогут подобрать великолепное вино.  
**PRIME Choice:** мидии в соусе из белого вина и черного перца, цыпленок с хрустящей корочкой и рагу из болгарского перца.  
 ул. Садовая-Самотечная, 16, стр. 2  
 +7 495 650 77 70 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



## Уголек

Кухня: авторская, европейская  
 Шеф-повар: Уильям Ламберти  
 Главная особенность ресторана – антикварные чугунные печи, в которых готовится большинство блюд. Меню сам повар характеризует как «брутальное».  
**PRIME Choice:** лопатка ягненка, карпаччо из говядины.  
 ул. Б. Никитская, 12  
 +7 495 629 02 11 | ugolecafe.ru  
 Время работы: вс-чт 12.00 – 00.00; пт-сб 12.00 – 02.00



## Сыроварня

Novikov Group

Кухня: итальянская  
 Шеф-повар: Юрий Рожков  
 Демократичный семейный ресторан с собственной сыроварней и сырной лавкой. Меню небольшое, но тщательно выверенное: помимо сыров есть свежеспеченный хлеб, паста, пицца, ризотто, рыба и мясо на гриле.  
**PRIME Choice:** камамбер, запеченный в печи, запеченная утка с квашеной капустой.  
 Кутузовский пр-т, 12, стр. 1  
 +7 495 803 24 01 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Узбекистан

Novikov Group

Кухня: узбекская, азербайджанская, арабская, паназиатская  
 Шеф-повар: Евгений Демин  
 Рецепты сохранили аутентичность: шашлык готовится на открытом огне и подается вместе с горячими углями, а барашек запекается исключительно на вертеле.  
**PRIME Choice:** шашлык из мраморной говядины, арабская мозаика из шашлыков, шашлык из осетрины по-азербайджански.  
 ул. Неглинная, 29  
 +7 495 623 05 85 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Турандот

Maison Dellos

Кухня: паназиатская, азиатская, европейская  
 Шеф-повар: Дмитрий Еремеев  
 Не только гастрономическая, но и архитектурная достопримечательность столицы с интерьером в стиле позднего барокко – французские гобелены, английские часы, венецианские зеркала.  
**PRIME Choice:** телятина с фруктовой сальсой и грибным соусом, осьминог в соусе из черного перца.  
 Тверской 6-р, 26, стр. 3  
 +7 495 739 00 11 | turandot-palace.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Фаренгейт

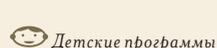
Maison Dellos

Кухня: авторская  
 Шеф-повар: Андрей Красов  
 В основе концепция casual gastronomie: кухня яркая и содержательная, но при этом простая и понятная. Интерьер – классический лофт: бетон, металл и стекло, смягченный элементами из дерева и кожи. Открытая кухня оживляется беседой шеф-повара с гостями.  
**PRIME Choice:** лосось пашот, салат с теплым ягненком.  
 Тверской 6-р, 26, стр. 2  
 +7 495 651 81 70 | rest-f.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ И КАФЕ МОСКВЫ

★★★★★ *Рейтинг PRIME*  
 ★★★★★ *Рейтинг клиентов PRIME*



## Царская охота

Novikov Group

Кухня: русская  
 Шеф-повар: Дмитрий Каневский  
 Уютный загородный ресторан с портретами царских особ, настоящей русской печкой, ухватками, граблями и прочей утварью из старой сказки. Главное ноу-хау – телега с закусками.  
**PRIME Choice:** стерлядь, запеченная в ржаном тесте, царское суфле из белоснежного судака в савойском кочане.  
 Рублево-Успенское ш.,  
 дер. Жуковка, 186а  
 +7 495 635 79 82 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 23.00



## Cook'kareku

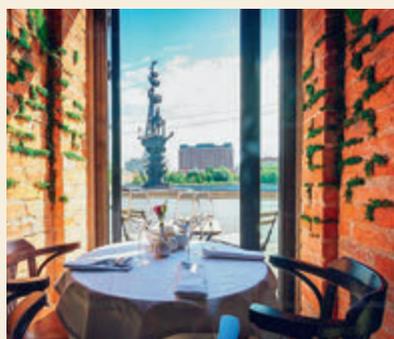
Рестораны Александра Раппопорта

Кухня: американская, европейская  
 Шеф-повар: Алексей Берзин  
 Здесь круглосуточно готовят завтраки со всего света, поэтому угодить получится всем – и любителям утренних круассанов с капучино, и тем, кто даже на завтрак предпочитает кусок мяса, и поклонникам отечественных традиций.  
**PRIME Choice:** мадьярский завтрак, ближневосточный завтрак, азербайджанский завтрак.  
 ул. Садовая-Кудринская, 9, стр. 4  
 +7 495 660 53 39 | cookkareku.ru  
 Время работы: пн-вс круглосуточно



## Чайка

Кухня: авторская, европейская  
 Шеф-повар: Доминико Филиппоне  
 По-новому прочитанная русская и советская кухня изобилует знакомыми блюдами в оригинальном исполнении. Есть зал с открытой кухней, где можно увидеть секреты и мастерство шеф-повара.  
**PRIME Choice:** ассорти морепродуктов на гриле, равиоли с уткой и фуа-гра.  
 Краснопресненская наб., 12  
 +7 495 777 87 88 | restoran-chaika.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Кафе Petite Pierre

Кухня: французская  
 Шеф-повар: Георгий Александров  
 В основе меню классическая французская кухня в сочетании с современными гастрономическими тенденциями. Деревянная мебель и французский фарфор мгновенно переносят вас в тихий французский городок.  
**PRIME Choice:** медальоны под соусом квас, улитки по-бургундски, французский луковый суп.  
 Пречистенская наб., 15, стр. 2  
 +7 926 721 55 45 | petitpierre.ru  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 00.00



## Эларджи

Ginza Project

Кухня: грузинская  
 Шеф-повар: Иза Дзандзава  
 В основе меню традиционные блюда домашней грузинской кухни – хачапури, сациви, лобио и, разумеется, эларджи, однако их вкус заметно отличается от того, к которому привыкли в Москве.  
**PRIME Choice:** ццила по-галски, люля-кебаб из телятины.  
 Гагаринский пер., 15а  
 +7 495 627 78 97 | ginza.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Бублик

Кухня: европейская  
 Шеф-повар: меню разработано Анатолием Коммом  
 Внушительный выбор закусок, десертов и выпечки. На первом этаже кондитерская, на втором – ресторан, который отлично подходит для деловых встреч.  
**PRIME Choice:** утиный паштет с вареньем из томатов, салат с козым сыром и клубникой в бублике.  
 Тверской б-р, 24/1  
 +7 495 629 13 42 | facebook.com/cafebublik  
 Время работы: вс-чт 08.00 – 00.00; пт-сб 08.00 – 02.00

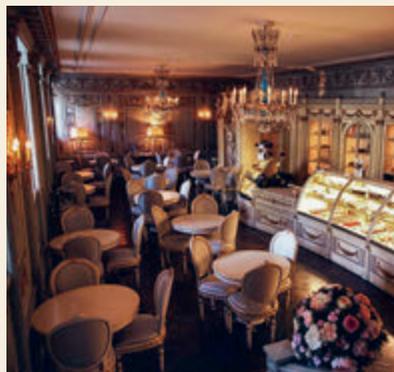


## КОНДИТЕРСКИЕ, КАФЕ



## Bosco Café

Кухня: европейская, итальянская  
 Шеф-повар: Давиде Корсо  
 Итальянский ресторан высокой кухни с клубной атмосферой. Уникальное месторасположение дает возможность насладиться уединением в самом центре города.  
**PRIME Choice:** фуа-гра с ягодами, тальятелле с трюфелем.  
 Красная пл., 3  
 +7 495 620 31 82 | bosco.ru  
 Время работы: пн-вс 10.00 – 22.00



## Кондитерская Пушкинь

Maison Dellos

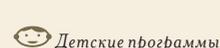
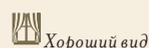
Кухня: авторская  
 Шеф-повар: Дамьен Пиционери  
 Местные печеня, щербеты и украшенные ягодами и сусальным золотом конфеты – настоящие произведения искусства.  
**PRIME Choice:** мильфей на излюбленной королевской манер, йогуртовой десерт с ягодой и фисташкой, крем брюле с клубникой.  
 Тверской б-р, 26а  
 +7 495 739 00 33 | sweetpushkin.ru  
 Время работы: пн-вс 11.00 – 23.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ КАФЕ И БАРАМ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Кофемания

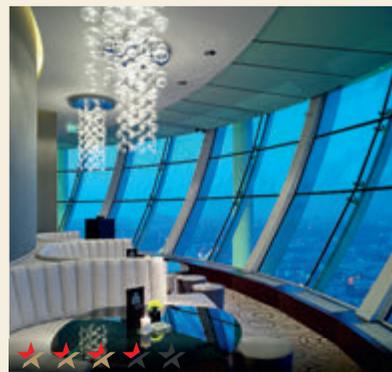
Кухня: европейская

Идеальное сочетание уютной кофейни и ресторана с разнообразной кухней. Здесь широкий выбор кофе, выпечки и авторских тортов, которые можно заказать по торжественному случаю, а меню основных блюд также не разочарует.

**PRIME Choice:** жареная лапша по-сингапурски, бургер с картофелем в пряных травах «Элвис».

ул. Б. Никитская, 13/6, стр. 1  
+7 495 775 51 88 | coffeemania.ru

Время работы: пн-вс круглосуточно



## City Space bar & lounge

Кухня: авторская

Шеф-повар: Дмитрий Столбов

Бар на 34-м этаже «Swissotel Красные Холмы» – один из самых высоких панорамных баров Москвы, неизменно занимающий престижные позиции в международных рейтингах. В коктейльном меню – авторские рецепты и необычная интерпретация классики.

**PRIME Choice:** салат «Сити спейс цезарь», тунец с овощами, филе говядины на гриле.

Космодамианская наб., 52 стр. 6  
+7 495 221 53 57 | cityspacebar.com

Время работы: пн-вс 16.00 – 03.00



## Пекарня Мишеля

Кухня: французская

Шеф-повар: Жером Кустиас

Только здесь можно попробовать заварные булочки «Шукет» и аутентичное печенье «Макароне», за которыми раньше пришлось бы лететь в Париж.

**PRIME Choice:** тарт цитрон с меренгой, яблочный тарт De romme.

Спиридоньевский пер., 12/9  
+7 495 650 99 09 | safemichel.ru

Время работы: пн-вс 08.00 – 22.00



## Duran Bar

Кухня: европейская

Шеф-повар: Николай Бакунов

Бар посвящен легендарной группе Duran Duran. Даже меню заведения целиком состоит из блюд, покоривших британских музыкантов во время многочисленных гастролей.

**PRIME Choice:** корюшка с винегретом, кабачковой икрой и соусом «Макало», конфи из утиных ножек с сорбетом из антоновки и карамельным соусом.

ул. Рочдельская, 15, стр. 19-20  
+7 965 139 29 29 | duranbar.ru

Время работы: вт-чт 14.00 – 00.00;  
пт-сб 16.00 – 06.00



## БАРЫ, НОЧНЫЕ КЛУБЫ, КАРАОКЕ



## 02 Lounge

Кухня: перуанская

Шеф-повар: Флоран Курриоль

В ресторане на крыше Ritz-Carlton Moscow один из лучших в городе видов на Красную площадь, любопытная перуанско-японская кухня и сложносочиненные авторские коктейли.

**PRIME Choice:** чили кон карне, крабовый салат.

ул. Тверская, 3  
+7 495 225 88 88 | ritzcarltonmoscow.ru

Время работы: пн-вс 12.00 – 02.00



## Gipsy Bar

Кухня: европейская, индийская, китайская

Шеф-повар: Джей Миллер

В будние дни клуб работает как ресторан, где представлены и простые блюда, и образцы высокой кухни. А с четверга по воскресенье в основном зале и на открытой веранде проходят вечеринки.

**PRIME Choice:** салат с копченой уткой, гребешки с трюфельным маслом и пюре из папайи.

Болотная наб., 3/4, стр. 2

+7 968 612 04 50 | bargipsy.ru

Время работы: пн-чт 12.00 – 00.00;  
пт-вс круглосуточно



## Chips

Novikov Group

Кухня: грузинская, русская, итальянская

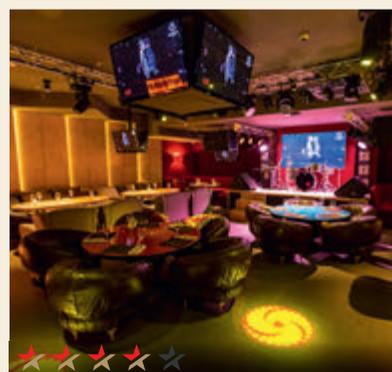
Шеф-повар: Сергей Кондаков

В основе концепции популярная сегодня эклектика, отсюда и сложносочиненный интерьер с кирпичной кладкой, коваными люстрами, элементами этноса и хай-тека.

**PRIME Choice:** котлета из молодого ягненка, ломтики говядины с трюфельным соусом.

ул. Кузнецкий Мост, 7  
+7 495 628 68 67 | novikovgroup.ru

Время работы: вс-ср 12.00 – 00.00;  
чт-сб 18.00 – 06.00



## Grammy's

Кухня: европейская

Шеф-повар: Максим Сыздыков

В меню блюда европейской кухни соседствуют с блюдами азиатской, а винная карта радует широким выбором коллекционных вин. В клубе три зала, танцплощадка и сцена. Каждую компанию обслуживает свой звукорежиссер.

**PRIME Choice:** тартар из тунца с авокадо, телячья печень с молодым обжаренным шпинатом.

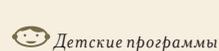
Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6

+7 495 783 83 00 | grammy-s.ru

Время работы: пн-вс 20.00 – 06.00

# ГИД ПО ЛУЧШИМ БАРАМ, НОЧНЫМ КЛУБАМ И КАРАОКЕ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME  
★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Kalina Bar

Кухня: европейская, итальянская, русская, японская  
Шеф-повар: Максимилиано Гритти  
Роскошная коктейльная карта и атмосфера вечного Perpetuum Mobile.  
**PRIME Choice:** фаланги камчатского краба с листьями салата, карпаччо из японской лакедры с кокосовым соусом, ризотто с креветками и шафраном.  
Новинский б-р, 8, ТЦ Lotte Plaza, 21-й эт.  
+7 495 229 55 19 | kalinabar.ru  
Время работы: пн-вс 12.00 – 06.00



## Mandarin Combustible

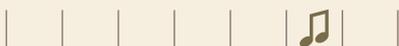
Кухня: европейская, азиатская  
Интерьеры в стиле дореволюционного шанхайского шика, коктейльная классика от Нью-Йорка до Токио и современная китайская кухня, которую можно попробовать в любой день до шести утра.  
**PRIME Choice:** тайское севиче из лосося с папайей и авокадо, гречневая лапша с осьминогом, утиная грудка Цаогоа и салатом Чука.  
М. Черкасский пер., 2  
+7 495 745 07 00 |  
facebook.com/MandarinCombustible  
Время работы: пн-вс 12.00 – 06.00



NEW

## Kerosin Bar

Кухня: европейская  
Шеф-повар: Федор Гадалов  
Половину пространства занимает сцена-подиум, возле которой расположены небольшие барные стойки и деревянные столы. Стены украшают пестрые афиши, а со среды по воскресенье в баре проходят концерты.  
**PRIME Choice:** куриные крылья BBQ, керосин с филе цыпленка.  
Тверской б-р, 24  
+7 495 290 08 89 | kerosin.bar  
Время работы: ср-вс 16.00 – 03.00



## Noor bar

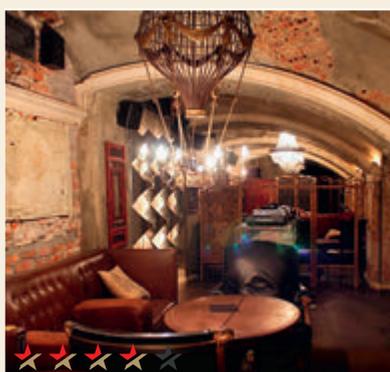
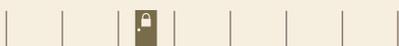
Кухня: европейская  
Шеф-бармен: Марат СаДДаров  
Приглушенный свет, аппетитные закуски и гениальные коктейли, каждый из которых отсылает к европейской барной моде, подразумевающей маниакальное копание в старинных рецептах и возвращение к истокам коктейльной культуры.  
**PRIME Choice:** нем кон с тунцом, запеченный фермерский цыпленок «корнишон».  
ул. Тверская, 23/12  
+7 903 136 76 86 | noorbar.com  
Время работы: пн-ср 08.00 – 03.00; чт-вс 08.00 – 06.00



## Leps Bar

Ginza Project

Кухня: европейская  
Шеф-повар: Алексей Зенин  
Гостей поддерживает в караоке музыкальная группа. В баре широкий выбор крепких напитков и авторских коктейлей «от Лепса». По воскресеньям днем работает детский караоке-клуб.  
**PRIME Choice:** салат из омара с артишоками, томатами, цитрусовым соусом и миксом листьев и овощей, Вителло Тоннато.  
ул. Красная Пресня, 236/1  
+7 495 774 83 53 | ginza.ru  
Время работы: вс-чт 20.00 – 06.00; пт-сб 20.00 – 08.00



## Mendeleev bar

Кухня: паназиатская  
Шеф-повар: Маму  
Завораживающий интерьер с антикварной мебелью и хрустальными люстрами, авторские коктейли и широкий выбор блюд актуальной паназиатской и русской кухни, а также безупречное музыкальное сопровождение.  
**PRIME Choice:** салат с уткой и личи, обжаренный тунец с соусом ткемали.  
ул. Петровка, 20/1  
+7 495 625 33 85 | mendeleevbar.ru  
Время работы: вт-ср 18.00 – 01.00; чт 18.00 – 03.00; пт-сб 20.00 – 06.00



## Motel

Кухня: европейская  
Лаундж-бар в особняке XIX века. Интерьер выдержан в эстетике американского мотеля 60-х годов – первый этаж представляет собой лобби со стойкой ресепшен и вендинговым аппаратом с коктейлями от заведения, рядом бильярдная и зона Flamingo Lounge.  
**PRIME Choice:** сэндвич с тунцом, спринг-роллы с курицей, ассорти из сыров.  
Цветной б-р, 5  
+7 499 290 01 71 |  
facebook.com/motel.moscow  
Время работы: вт-чт 18.00 – 00.00; пт-сб 20.00 – 06.00



## Rose Bar

Crocus Group

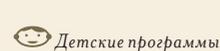
Кухня: европейская  
Шеф-повар: Кирилл Бергер  
Интерьер напоминает палубу роскошной яхты: тиковый пол, раздвижная крыша, иллюминаторы. Идеальное место для романтического ужина, встречи с деловыми партнерами и шумных вечеринок.  
**PRIME Choice:** стейк VEGAS, цыпленок карри, морской гребешок с пюре из сельдерея и соусом биск.  
ул. Б. Дмитровка, 20/1  
+7 495 926 31 96 | rosebar.ru  
Время работы: пн-чт, вс 11.00 – 00.00; пт-сб 11.00 – 06.00



# ГИД ПО ЛУЧШИМ БАРАМ, НОЧНЫМ КЛУБАМ И КАРАОКЕ МОСКВЫ

★★★★★ Рейтинг PRIME

★★★★★ Рейтинг клиентов PRIME



## Soho Rooms

Кухня: европейская, авторская, японская  
**Шеф-повар:** Шерзод Самедов  
 Многофункциональное пространство клуба объединяет в себе Bar Room, Dining Room, Pool Terrace, Disco Room и Garden Room. Кухня изысканная, но не слишком сложная.  
**PRIME Choice:** сет из брускетт, филе оленины.  
 Саввинская наб., 12, стр. 8  
 +7 495 988 74 44 | sohorooms.com  
 Время работы: пн-ср 12.00 – 00.00; чт-вс с 12.00 до последнего гостя



## Карaoke-бар Паb Lo Picasso

Рестораны Александра Раппопорта и Ginza Project  
 Кухня: европейская, испанская  
**Шеф-повар:** Роберто Хакомино Перес  
 Интерьер в стиле кабаре из фильмов Дэвида Линча, уютные диваны с подушками из красного бархата и полукруглая сцена с винтажными микрофонами – здесь воссоздан дух эпохи декаданса.  
**PRIME Choice:** рагу из кролика с маслинами и каперсами, андалузский цыпленок, запеченный в дровяной печи.  
 Славянская пл., 2/5/4, стр. 3  
 +7 495 784 69 69 | ginza.ru  
 Время работы: пн-вс 12.00 – 00.00



## Tatler Club

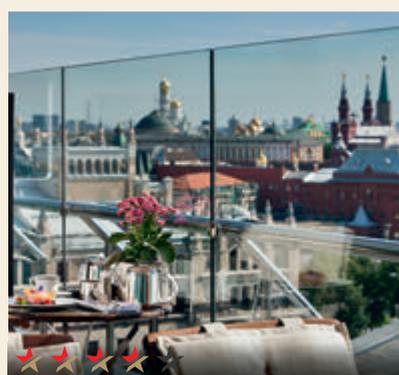
Novikov Group

Кухня: европейская, русская, украинская, азиатская  
**Шеф-повар:** Алексей Кулагин  
 Стены украшены фотографиями светской и модной жизни столиц мира из архива журнала Tatler. Идеальное место как для свиданий, так и для отдыха в шумной компании.  
**PRIME Choice:** гречетто с кроликом, грешки с пюре из фенхеля.  
 Кутузовский пр-т, 2/1  
 +7 495 229 83 05 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-пт 10.00 – 00.00; сб-вс 12.00 – 00.00



## Квартира

**Шеф-повар:** держится в секрете  
 Секретный бар, вход в который возможен лишь после авторизации через 3D-сканер или по личному приглашению одного из владельцев. Каждый день здесь новая еда – что с утра купили на рынке, то и приготовили, а бармены прекрасно справляются с обязанностями официантов.  
 facebook.com/groups/kvartirafriends



## Бар «Консерватория»

Кухня: европейская, русская, японская  
**Шеф-повар:** Гийом Жоли  
 Бар и ресторан расположен под изящной стеклянной крышей с незабываемым панорамным видом на Кремль, Большой театр и Старый город.  
**PRIME Choice:** брускетта с камчатским крабом, севиче из тунца с перцем чили и огурцом, курица с острым соусом из грецкого ореха.  
 ул. Неглинная, 4  
 +7 495 783 12 34 | moscow.park.hyatt.com/ru/hotel/home.html  
 Время работы: пн-пт 10.00 – 02.00; сб-вс 12.00 – 02.00



## Куршевель

Кухня: французская, паназиатская  
**Шеф-повар:** Андрей Лихачев  
 Интерьер напоминает альпийское шале, теплый свет усиливает ощущение домашнего уюта. Можно уединиться в отдельной комнате или пригласить шумную компанию друзей и спеть любимые песни в караоке.  
**PRIME Choice:** телятина на ребре с дижонской горчицей, шашлык из молочного ягненка с домашней аджикой.  
 ул. Кузнецкий Мост, 7  
 +7 495 724 88 83 | novikovgroup.ru  
 Время работы: пн-чт, вс 21.00 – 06.00; пт-сб 21.00 – 08.00



## Джельсомино Cafe

Ginza Project

Кухня: европейская, японская, русская, итальянская  
**Шеф-повар:** Марк Стаценко  
 Впервые в Москве в караоке используется видеинтерфейс из 18 панелей, позволяющий сводить видео и звук профессионального качества в онлайн-режиме.  
**PRIME Choice:** шотландский лосось с соусом из спаржи и мидий, ягненок с соусом тонатто.  
 ул. Петровка, 21/1  
 +7 495 506 85 06 | ginza.ru  
 Время работы: вс-чт 20.00 – 05.00; пт-сб 20.00 – 06.00



## Villa Sumosan

Кухня: европейская, русская, украинская, азиатская  
**Шеф-повар:** Алексей Кулагин  
 Отличие недавно открывшегося ресторана от других заведений сети Sumosan в том, что в меню здесь представлены блюда не только японской, но и средиземноморской кухни. В остальном же ресторан сохраняет аутентичный дух Страны восходящего солнца.  
 ул. Бурденко, 3  
 +7 495 236 69 53 | facebook.com/villasumosan/  
 Время работы: TBD



# 50 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА

По совокупному рейтингу Michelin, San Pellegrino и Zagat



## Osteria Francescana

Страна **Italy**  
 Город **Modena**  
 Адрес **Via Stella, 22**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **1**  
 S-M **1.49**  
 Zagat **-**



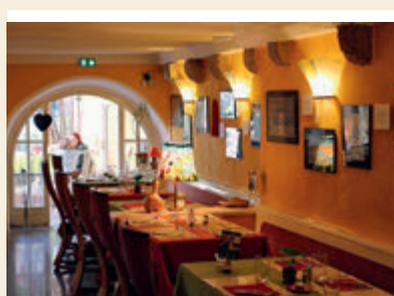
## Piazza Duomo

Страна **Italy**  
 Город **Alba**  
 Адрес **Piazza Risorgimento 4, angolo Vicolo dell'arco**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **17**  
 S-M **1.33**  
 Zagat **-**



## El Celler de Can Roca

Страна **Spain**  
 Город **Girona**  
 Адрес **Calle Can Sunyer, 48**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **2**  
 S-M **1.48**  
 Zagat **-**



## L'Arpege

Страна **France**  
 Город **Paris**  
 Адрес **84 Rue de Varenne**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **19**  
 S-M **1.31**  
 Zagat **-**



## Eleven Madison Park

Страна **U.S.A**  
 Город **New York**  
 Адрес **11 Madison Ave**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **3**  
 S-M **1.47**  
 Zagat **4.8**



## Arzak

Страна **Spain**  
 Город **San Sebastian**  
 Адрес **Av Alcalde Elósegui, 273**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **21**  
 S-M **1.29**  
 Zagat **-**



## Alinea

Страна **U.S.A**  
 Город **Chicago**  
 Адрес **1723 N Halsted St**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **15**  
 S-M **1.35**  
 Zagat **-**



## Noma

Страна **Denmark**  
 Город **Copenhagen**  
 Адрес **Strandgade 93**  
 Michelin **\*\***  
 San Pellegrino **5**  
 S-M **1.28**  
 Zagat **-**



## Azurmendi

Страна **Spain**  
 Город **Larrabetzu**  
 Адрес **Legina Auzoa, s/n**  
 Michelin **\*\*\***  
 San Pellegrino **16**  
 S-M **1.34**  
 Zagat **-**



## Mirazur

Страна **France**  
 Город **Menton**  
 Адрес **30 Avenue Aristide Briand**  
 Michelin **\*\***  
 San Pellegrino **6**  
 S-M **1.27**  
 Zagat **-**

Название	Страна	Город	Адрес	Michelin	San Pellegrino	S-M	Zagat
11. Mugaritz	Spain	Errenteria	Aldura Aldea, 20	**	7	1.26	-
12. Le Bernardin	U.S.A	New York	155 W 51st St	***	24	1.26	4.9
13. Steirereck	Austria	Vienna	Am Heumarkt 2A	**	9	1.24	-
14. Saison	U.S.A	San Francisco	178 Townsend St	***	27	1.23	-
15. Geranium	Denmark	Copenhagen	Per Henrik Lings Allé 4	***	28	1.22	-
16. The Ledbury	UK	London	127 Ledbury Rd, London W11 2AQ	**	14	1.19	4.7
17. Vendôme	Germany	Bergisch Gladbach	Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, Kadettenstraße	***	35	1.15	-
18. Amber	Hong Kong	Hong Kong	Landmark, The Landmark York House, Queen's, Queen's Road Central, Central	**	20	1.13	-
19. De Librije	The Netherlands	Zwolle	Spinhuisplein, 1	***	38	1.12	-
20. Le Calandre	Italy	Rubano	Via Liguria, 1	***	39	1.11	-
21. Asador Etxebarri	Spain	Axpe	PlazaSan Juan, 1	*	10	1.07	-
22. Schloss Schauenstein	Switzerland	Fürstenu	Schlossgass, 77	***	47	1.03	-
23. Restaurant Andre	Singapore	Singapore	41 Bukit Pasoh Rd	**	32	1.01	-
24. Quique Dacosta	Spain	Denia	Urbanización El Poblet, Calle Rascassa, 1	***	49	1.01	-
25. Per Se	USA	New York	The Shops at Columbus Circle, 10 Columbus Circle	***	52	0.98	4.8
26. Hof Van Cleve	Belgium	Kruishoutem	Riemegemstraat, 1	***	53	0.97	-
27. L'Astrance	France	Paris	4 Rue Beethoven	***	57	0.93	-
28. Fäviken	Sweden	Järpen	Fäviken 216	**	41	0.92	-
29. Alain Ducasse au Plaza Athénée	France	Paris	25 Avenue Montaigne	***	58	0.92	-
30. Ultraviolet	China	Shanghai	Waitan, Huangpu	**	42	0.91	-
31. Martín Berasategui	Spain	Lasarte-Oria	Calle de Loidi, 4	***	59	0.91	-
32. The Clove Club	UK	London	Shoreditch Town Hall, 380 Old St, London EC1V 9LT	*	26	0.91	-
33. Maaemo	Norway	Oslo	Schweigaards gate 15B	***	61	0.89	-
34. Dinner by Heston Blumenthal	UK	London	Mandarin Oriental Hyde Park, 66 Knightsbridge, London SW1X 7LA	**	45	0.88	4.5
35. Tickets	Spain	Barcelona	Av. del Paral.lel 164	*	29	0.88	-
36. Aqua	Germany	Wolfsburg	Parkstraße, 1	***	63	0.87	-
37. The Jane	Belgium	Antwerpen	Paradeplein, 1	**	54	0.79	-
38. Relae	Denmark	Copenhagen	Jægersborggade, 41	*	40	0.77	-
39. Combal.Zero	Italy	Rivoli	Piazzale Mafalda di Savoia	*	46	0.71	-
40. Blue Hill at Stone Barns	U.S.A	New York	630 Bedford Rd, Pocantico Hills	*	48	0.69	4.6
41. Chef's Table At Brooklyn Fare	USA	New York	200 Schermerhorn St, Brooklyn	***	81	0.69	-
42. Septime	France	Paris	80 Rue de Charonne	*	50	0.67	4.3
43. Manresa	USA	Los Gatos	320 Village Ln.	***	83	0.67	4.7
44. 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana	China	Hong Kong	Shop 202, Landmark Alexandra, 18 Chater Road, Central	***	86	0.64	-
45. Schwarzwaldstube	Germany	Baiersbronn	Tonbachstraße 237	***	88	0.62	-
46. Nerua	Spain	Bilbao	Abandoibarra Etorbidea, 2	*	55	0.62	-
47. Hedone	UK	London	301-303 Chiswick High Rd, London W4 4HH	*	60	0.57	4.2
48. Belcanto	Portugal	Lisbon	Largo de São Carlos 10	**	78	0.55	-
49. La Grenouillere La Madelaine Sous	France	Montreuil	19 Rue de la Grenouillère	*	62	0.55	-
50. St. John	UK	London	26 St John St, Clerkenwell EC1M 4AY	*	91	0.26	4.2

# Q & A

1. В КАКОМ ГОРОДЕ МИРА СЕГОДНЯ ИМЕЕТ СМЫСЛ ОТКРЫВАТЬ РЕСТОРАН И ПОЧЕМУ?
2. ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН В МОСКВЕ, КРОМЕ СОБСТВЕННЫХ.
3. ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН В МИРЕ.
4. ЧЕГО НЕ ХВАТАЕТ МОСКОВСКОМУ РЕСТОРАННОМУ РЫНКУ?
5. ЛЮБИМОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПУТЕШЕСТВИЯ.
6. ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ПРИ ОТЕЛЯХ?
7. САМЫЕ ОЖИДАЕМЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ОТКРЫТИЯ 2016-2017 гг.?

## Александр Раппопорт

1. Ресторан – это бизнес, который может быть удачен в любом городе мира, но открывать его можно только там, где ты чувствуешь и понимаешь людей, знаешь, что им нужно, чем их можно впечатлить.
2. Tehnikum. Настоящий «городской» ресторан с современной едой. В Brisket BBQ идеальное техасское барбекю, что абсолютно неожиданно для Москвы. И мне казалось, что меня тяжело удивить грузинской едой, но в «Казбеке» она поразительно вкусная.
4. Этнических ресторанов с небанальной едой. Не только вьетнамских или индийских, но даже греческих и португальских.
5. Главным гастрономическим destination остается Сан-Себастьян. Это своеобразный камертон современной кулинарии, и каждый человек, увлекающийся едой, как минимум раз в пару лет должен там обязательно бывать.



# ЛУЧШИЕ О ЛУЧШИХ



## Борис Зарьков

1. Для развития и капитализации бренда, который в случае успеха можно будет развивать в мире, – Лондон. С точки зрения лояльности налоговых и трудовых законов – Дубай и Гонконг.
2. В Москве не везде удастся побывать последнее время, а в Питере – Tartarbar.
3. В путешествиях для меня новизна – не главный критерий для выбора ресторана. Я скорее пойду в интересное проверенное место.
4. Потребительского спроса. Чем он выше, тем больше конкуренция между ресторанами и в итоге больше качественных интересных проектов.
5. Сейчас Америка. Я давно там не был, там много чего открылось и у меня есть два проекта, которые мы развиваем в формате американской культуры еды.
6. Lung King Heen в Four Seasons Hong Kong.
7. Beluga Александра Раппопорта.



## Александр Орлов

1. Везде, кроме Дамаска и Алеппо, где идет война. В бедных странах Африки тоже нет смысла.
4. Ресторана Cigrani. В Москве нет ни одного премиального итальянского ресторана, куда нужно идти исключительно в вечернем. Я бы открыл. Но для этого должны быть сняты санкции.
5. Я езжу только по делам и отдыхать. Вкусно поесть можно в Италии и в любой мировой столице.
6. Самые хорошие рестораны при отелях Four Seasons.
7. Собственные. Два новых проекта в Дубае, затем Гонконг и Казахстан.

ИЗ ЛИЧНЫХ АРХИВОВ ГЕРОЕВ



## Андрей Зайцев

1. ЕСЛИ БЫ Я БЫЛ МОЛОЖЕ, ТО АМЕРИКА, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МАЙАМИ.
2. СЕМИФРЕДДО, OLYMP JUNIOR.
- 3,6. ОТКРЫЛ ДЛЯ СЕБЯ КОРЕЙСКУЮ КУХНЮ В LA YEON В ОТЕЛЕ THE SHILLA В СЕУЛЕ.
4. КАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ.



## Михаил Гохнер

1. В ЛЮБОМ КРУПНОМ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ОРИГИНАЛЬНАЯ КОНЦЕПЦИЯ И ВЫ ЛУЧШЕ, ЧЕМ ВАШИ КОНКУРЕНТЫ.
3. МНЕ ПОНРАВИЛАСЬ КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНА BARRAFINA В ЛОНДОНЕ.
4. КИТАЙСКИХ, ЯПОНСКИХ И В ЦЕЛОМ АЗИАТСКИХ РЕСТОРАНОВ.
5. АЗИЯ.



## Алексей Васильчук

1. Нью-Йорк, потому что там можно и нужно представить российскую культуру, которую там не знают. Если говорить о Европе, Милан – космополитичный город, где люди любят очень разную еду.
2. Cutfish.
3. MNKY HSE в Лондоне.
4. Стабильности. Как по качеству ресторанов, так и по качеству продуктов. Но последнее точно временно.
5. Сингапур.
6. Мой самый любимый в Hotel Costes в Париже.
7. Безусловно, открытие русского ресторана на 85-м этаже башни «ОКО» в нашем проекте «354».

## Александр Соркин

1. ЛОНДОН И НЬЮ-ЙОРК – МИРОВЫЕ СТОЛИЦЫ БИЗНЕСА.
2. «РЫБЫ НЕТ».
3. NOBU В МАЙАМИ.
4. БОГАТЫХ КЛИЕНТОВ.
5. ИСПАНИЯ.
7. ПРОЕКТ АРКАДИЯ НОВИКОВА В МАЙАМИ.



## Аркадий Новиков

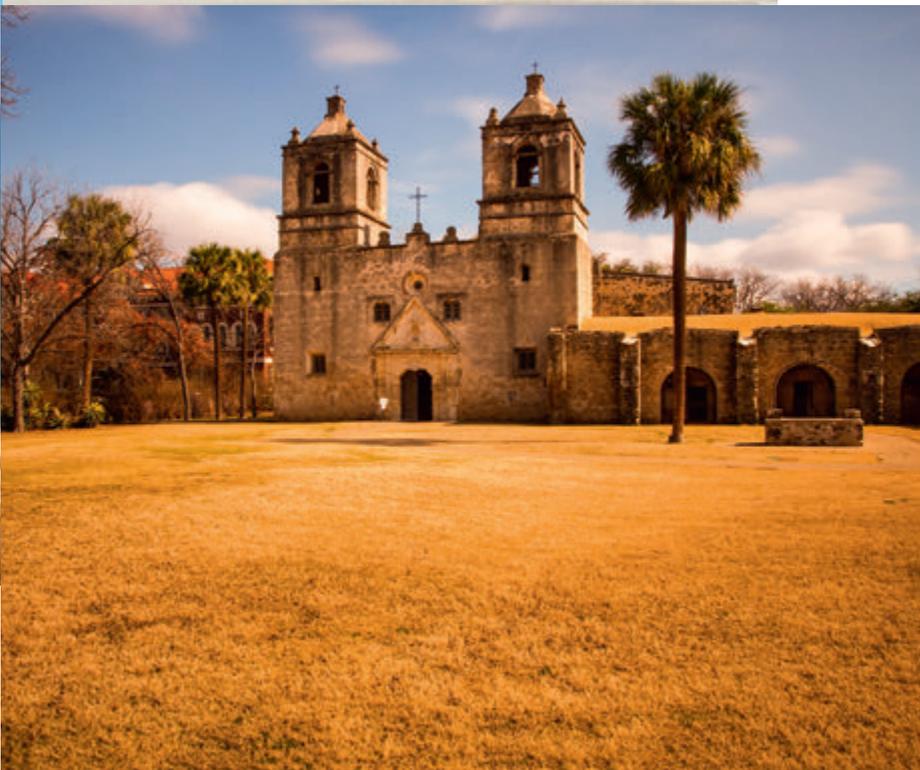
1. В любом городе мира.
2. Самые лучшие – мои. Шутка.
3. Novikov Restaurant & Bar в Дубае. Шутка.
4. Денег у населения.
5. В каждой стране можно попробовать что-то интересное.
6. Любил Relais в парижском Plaza Athenée. Теперь «Рыбы нет» в The St. Regis Moscow Nikolskaya.
7. Конечно, мои 10 ресторанов по всему миру. В первую очередь – в Москве и Майами.



## Игорь Витошинский

1. Не буду оригинальным. Если Европа, то Лондон, если США – Нью-Йорк, ну и, конечно, Дубай и Гонконг. Другой вопрос, что все непросто...
2. «Рыбы нет» Аркадия Новикова.
3. Из того, что мне довелось посетить, – HEART Ibiza Феррана Адриа на Ибисе.
4. По-настоящему гастрономического ресторана. Но это никому не нужно.
5. Испания и Нью-Йорк.
6. Moments в Mandarin Oriental в Барселоне.





Маршрут: Калифорния → Невада → Юта → Колорадо → Иллинойс → Канзас → Техас → Нью-Мексико → Аризона → Калифорния

# USA



В автомобильном путешествии по Америке важнее не то, куда вы едете, а впечатления, которые вы получаете в пути.

→ Перелет: Москва – Лос-Анджелес – Москва от 290 995 р.

## День 1 и 2

### Калифорния

Приключение начинается в штате Калифорния – на Лос-Анджелес и Сан-Франциско можно выделить несколько дней. В первом прогуляться по Голливудскому бульвару и послушать концерт классической музыки в Disney Concert Hall, во втором – проникнуться бунтарским духом в хиппи-парке «Золотые ворота» и совершить путешествие на остров Алькатрас, расположенный в заливе Сан-Франциско. Эти города соединяют несколько дорог: можно поехать по Pacific Coast Highway – самой красивой дороге страны, идущей вдоль Тихого океана, с виноградниками, аутентичными городками наподобие Сан-Луис-Обиспо и лежбищами морских слонов, или по скоростной трассе Interstate 5 – она менее живописна, но поможет сэкономить время в несколько раз.



The Beverly Hills Hotel, Los Angeles



Ritz-Carlton, San Francisco

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Лос-Анджелес

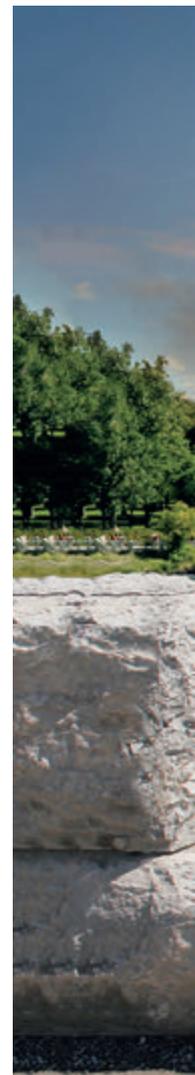
- The Beverly Hills Hotel  
[dorchestercollection.com](http://dorchestercollection.com)
- Casa del Mar  
[hotelcasadelmar.com](http://hotelcasadelmar.com)
- Peninsula Beverly Hills  
[beverlyhills.peninsula.com](http://beverlyhills.peninsula.com)

#### Сан-Франциско

- St. Regis San Francisco  
[stregissanfrancisco.com](http://stregissanfrancisco.com)
- Ritz-Carlton  
[ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)



Mandarin Oriental, Las Vegas



## День 3-4

### Невада

Лас-Вегас – это сердце американского гедонизма: казино, гастрономические рестораны и бары, готовые развлекать гостей до утра и готовить отменный Bloody Mary. Для настроенных на культурную программу Лас-Вегас предлагает интересные музеи, к примеру, музей мафии на Стюарт-авеню, а также самое высокое обзорное колесо в мире. Из Лас-Вегаса удобно заехать в Аризону и посмотреть на Гранд-Каньон.



Wynn Las Vegas

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Лас-Вегас

- Wynn Las Vegas  
[wynnlasvegas.com](http://wynnlasvegas.com)
- Mandarin Oriental  
[mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)

## День 5

### Юта

На границе Невады и Юты расположено засохшее соляное озеро Бонневиль – излюбленное место встречи знаменитых гонщиков, так как именно здесь ставятся мировые рекорды скорости. Также Юта известна своими марсианскими пейзажами, которые мелькали в десятках кинолент о Диком Западе. Национальный парк «Долина монументов» со скалами из твердого красного песчаника – один из таких. Это уникальное природное явление образовалось миллионы лет назад в результате геологических сдвигов.

## День 6-7

### Колорадо

В самом гористом штате страны Колорадо при желании можно заняться трекингом, конными прогулками или покататься на лыжах. В некоторых районах Скалистых гор снежный покров позволяет совершить спуск уже в ноябре. Самый популярный здесь горнолыжный курорт – Аспен. В Колорадо находится заброшенный городок Анимас Форкс – он был основан во времена золотой лихорадки, а сейчас представляет собой идеальное место для уединения и созерцания горных пейзажей.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Долорес: Dunton Hot Springs  
[duntonhotsprings.com](http://duntonhotsprings.com)  
Аспен: Hotel Jerome  
[hoteljerome.aubergeresorts.com](http://hoteljerome.aubergeresorts.com)  
Москва: Zapata Ranch  
[zbranch.org](http://zbranch.org)

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Каньон-Пойнт

Amangiri  
[aman.com](http://aman.com)

#### Моаб

Sorrel River Ranch  
[sorrelriver.com](http://sorrelriver.com)

#### Сандэнс

Sundance Mountain Resort  
[sundanceresort.com](http://sundanceresort.com)



Amangiri, Canyon Point



Seneca Niagara Resort & Casino

## День 8-9

### Канзас и Иллинойс

Из главных достопримечательностей Канзаса – публичная библиотека Kansas City Public Library, фасад которой выполнен в виде книжной полки. Иллинойс – это озера Мичиган и Эри, Национальный парк Индиана-Дюнс с растениями, которых не встретить больше нигде в мире, сохранившийся дом Аль Капоне в Чикаго и город Спрингфилд – родина сериала «Симпсоны». Отсюда можно отправиться на Ниагарский водопад.

## День 10

### Миссури

В штате Миссури сделайте остановку в городе Ганнибал. Это город, где вырос писатель Марк Твен. Здесь до сих пор сохранился его дом с видом на Миссисипи и установлен чугунный памятник Тому Соьеру и Гекльберри Финну на Кардифском холме.

## День 11-12

### Техас

Остин – Столица Техаса – не так известен за пределами страны, как Даллас или Хьюстон. Это эпицентр живой музыки: блюз звучит во всех барах, клубах и ресторанах. На знаменитой 6-й улице веселье продолжается от заката до рассвета, а в многочисленных музыкальных магазинах представлен широкий выбор гитар. Сан-Антонио – это очарование Венеции, а Эль-Пасо – «испанский» город.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Даллас

Rosewood Mansion on Turtle Creek  
[rosewoodhotels.com](http://rosewoodhotels.com)

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Ниагара

- Seneca Niagara Resort & Casino  
[senecaniagaracasino.com](http://senecaniagaracasino.com)

#### Ист-Сент-Луис

- Four Seasons St. Louis  
[fourseasons.com](http://fourseasons.com)
- Ritz-Carlton  
[ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)

### 3 МЕСТА, КОТОРЫЕ ОТМЕЧАЮТ ИЛЬФ И ПЕТРОВ В КНИГЕ «ОДНОЭТАЖНАЯ АМЕРИКА»

1. «На горы нужно смотреть снизу вверх. На каньон – сверху вниз. Гранд-каньон не имеет себе равного на земле».
2. «Мы ехали по древнему сумрачному лесу, фантастическому лесу, где слово «человек» перестает звучать гордо, а гордо звучит лишь одно слово – «дерево» (парк Секвойя, Калифорния).
3. «В длинном здании старого губернаторского дворца помещается теперь музей Нью-Мексико, экспонаты которого дают довольно хорошее представление об индейской, испанской и мексиканской материальной культуре» (Санта-Фе, Нью-Мексико).

### РЕСТОРАНЫ

#### Uchi

Ресторан японской кухни, роллы здесь крутят под руководством шеф-повара Тайсона Кола.  
 → 801 South Lamar Boulevard, Остин, Техас

#### Eddie V's Prime Seafood

Заведение для ценителей морепродуктов.  
 → 301 E 5th St, Остин, Техас

#### Geronimo

Ресторан специализируется на французской кухне.  
 → 724 Canyon Rd, Санта-Фе, Нью-Мексико

#### Kai Restaurant

Меню ресторана вдохновлено индийскими традициями. Есть открытая терраса с видом.  
 → Sheraton Grand at Wild Horse Pass, 5594 Wild Horse Pass Blvd, Финикс, Аризона

#### Le Cirque

Европейская кухня и широкая винная карта.  
 → 3600 Las Vegas Blvd, Лас-Вегас, Невада

#### Joel Robuchon

Ресторан имеет три звезды Мишлен.  
 → 3799 Las Vegas Blvd, Лас-Вегас, Невада

#### Eiffel Tower Restaurant

Изысканная французская кухня и вид на танцующие фонтаны Белладжियो.  
 → 3655 Las Vegas Blvd, Лас-Вегас, Невада

#### Saison

Самый дорогой ресторан города. Три звезды Мишлен и меню от Джозуа Скинса.  
 → 178 Townsend St., Сан-Франциско, Калифорния

#### Benu

В мишленовском Benu шеф-повар Кори Ли к своей работе подходит творчески.  
 → 22 Hawthorne St., Сан-Франциско, Калифорния

#### Manresa

Владелец этого ресторана Дэвид Кинч – один из основателей молекулярной кухни.  
 → 320 Village Ln., Лос-Гатос, Калифорния

#### Farmhouse Inn & Restaurant

Отель и ресторан в отреставрированном здании фермы XIX века.  
 → 7871 River Rd., Форествилль, Калифорния



Four Seasons Resort Scottsdale

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



Four Seasons Resort Rancho Encantado Santa Fe

## День 13

### Нью-Мексико

Из Эль-Пасо удобно добираться до Карлсбадских пещер, национального парка в горах на юго-востоке штата Нью-Мексико и памятника ЮНЕСКО. Город Санта-Фе по праву считается одним из красивейших городов США, одним из самых старых на континенте и крупнейшим художественным центром Америки. В полутора часах езды расположен Таос-Пуэбло – индейское поселение, где до сих пор в глинобитных домах живут представители закрытой индейской общины.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Санта-Фе

- Four Seasons Resort Rancho Encantado Santa Fe  
[fourseasons.com](http://fourseasons.com)
- The Inn of the Five Graces  
[fivegraces.com](http://fivegraces.com)



*Основательница парфюмерного дома Метто Клара Мэллой о городе Марфа и посвященном ему аромате:*

«Город Марфа расположен на западе штата Техас. Здесь жил и работал американский художник и скульптор Дональд Джадд. Обожаю его работы, поэтому главной причиной поездки в Марфу было посещение основанного им музея современного искусства «Фонд Чинати». Но чтобы насладиться искусством в Марфе, достаточно просто выйти на улицу – многие арт-объекты вписаны прямо в пустынный ландшафт. Забронируйте номер в Texas Ranch Resorts и обязательно наблюдайте за вспыхивающими огнями в ночном небе – ученые до сих пор не могут объяснить это природное явление. Итогом моего путешествия стал аромат Marfa, передающий атмосферу этого необычного города, с туберозой, аккордом пустынной агавы, ванилью и белым мускусом».

CT

## День 14

### Аризона

В Аризоне стоит расслабиться после долгого путешествия – посетить местные виноградники, помедитировать на скале и насладиться нетронутой цивилизацией природой, неприкосновенность которой находится под охраной государства. Также здесь много любопытных магазинов и рынков, где продаются индейские товары.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

#### Скоттсдейл

- Four Seasons Resort Scottsdale  
[fourseasons.com](http://fourseasons.com)
- The Canyon Suites at The Phoenician  
[canyonsuites.com](http://canyonsuites.com)



The Canyon Suites at The Phoenician, Scottsdale

## День 15

### Калифорния

Возвращение в Лос-Анджелес.

# МАЙАМИ & КУБА

4  
ДНЯ

Маршрут: Майами → Ки-Уэст → Гавана →  
Варадеро → Кайо Бланко → Майами

→ Перелет: Москва – Майами – Москва от 384 250 р.

## Яхта Aquijo

- Длина: 86 м
- Экипаж: 17 человек
- Построена: 2016
- Порт прописки: Каймановы Острова
- Крузинная скорость: 15 узлов
- Количество кают: 7
- Максимальное количество гостей: 12 человек
- Стоимость аренды: \$ 400 000 в неделю

Вываться  
из Майами  
на дайвинг  
и ловлю  
барракуд



### День 1

#### Ки-Уэст, США

Посадка на яхту в порту Ки-Уэста, расстояние до него от Майами составляет 260 км по трассе US 1. Это самый южный город континентальных США, вокруг которого находится один из самых крупных в мире коралловых рифов. Сюда приезжают порыбачить на рыбу-меч и барракуду, нырять с аквалангом и встретить закат на Мэллори-сквер – традиционное развлечение местных жителей. Заскучать в этом городе достаточно сложно – на улицах постоянно организовываются перформансы и проходят кинопоказы под открытым небом. А еще в Ки-Уэсте находится дом-музей писателя Эрнеста Хемингуэя, в котором сохранена творческая атмосфера XX века и живут шестипалые кошки – потомки мохнатых любимцев писателя.

### День 2

#### Гавана, Куба

Остановка в Марина Хемингуэй. Этот фешенебельный район закрыт для местного населения – здесь находятся отели, магазины, рестораны с национальной кубинской кухней и порт, в котором необходимо пройти таможенно. Главные достопримечательности Гаваны – район Старого города и длинная набережная Малекон, заполненная рыбаками и влюбленными.





Забронировать  
яхту можно  
в PRIME Concept

## СОБЫТИЯ

КИ-УЭСТ

Апрель—ноябрь

### Турнир рыбной ловли

Соревнования по рыбной ловле проводятся среди мужчин, женщин, подростков и детей до 10 лет. Так как состязание носит спортивный характер, правительство рекомендует отпускать выловленную рыбу.

[keywestfishing  
tournament.com](http://keywestfishingtournament.com)

7—12 ноября

### Выставка The Argillet Collection

Редкая возможность увидеть работы Сальвадора Дали из коллекции Кристины Аржилье, дочери его издателя.

[Key West Gallery](http://Key West Gallery)

## РЕСТОРАНЫ И БАРЫ

КИ-УЭСТ

### Latitudes

Карибская кухня в лучших традициях.

→ *Sunset Key Cottages, a Luxury Collection Resort, 245 Front St.*

### Hot Tin Roof

Ресторан находится возле пляжа и предлагает морепродукты и разнообразные коктейли.

→ *O Duval St., Ocean Key Resort & Spa*

ГАВАНА

### La Guarida

В этом ресторане бывала испанская королева и снимались сцены из фильма «Клубника и шоколад».

→ *418 Concordia*

### Sierra Maestra

Блюда международной кухни и лучший панорамный вид на Гавану.

→ *Calle Le/ 23 y 25, Vedado*

### Ivan Chef Justo

Шеф-повар Иван Хусто готовит отличный салат с лососем, гаспачо, суп из баранины и стейки из свинины. Заведение занимает второй и третий этажи здания, которому 200 лет.

→ *La Esquina, Aguacate*

### La Bodeguita del Medio

Закажите в этом баре мохито — за этим напитком сюда до вас заходили Хемингуэй, Маркес и Фидель Кастро.

→ *Empedrado*

## День 3

### Варадеро и Кайо Бланко

Варадеро называют лицом кубинских пляжей за его 21 км непрерывной береговой линии с белоснежным песком и чистой водой. Загорать, смотреть на дельфинов и рыбачить в открытом море, а когда захочется перемены места, можно перебраться на остров Кайо Бланко, пейзажи которого не менее идиллические. И стоит посетить морской парк Саю Piedras del Norte, где во время дайвинга можно увидеть не только разнообразную флору и фауну, пещеры и стены из кораллов, но и затонувшие корабли и самолет. На дне нередки останки затонувших кораблей — от обломков испанских галеонов до железных судов XX века.

## День 4

### Возвращение в Майами

*Совет от брокера:* на Кубе нет полной свободы передвижения на яхте, поэтому нужно маршрут согласовывать заранее.

ГАВАНА

28 октября — 6 ноября

### Международный фестиваль балета

Одно из самых крупных культурных событий города. Из России в Кубу придет премьер Большого театра Семен Чудин.

[Grand Theater of Havana](http://Grand Theater of Havana)

16 ноября

### День святого Кристобая

В этот день кубинцы отмечают день небесного покровителя Гаваны — святого Кристобая. По городу пройдут красочные шествия.

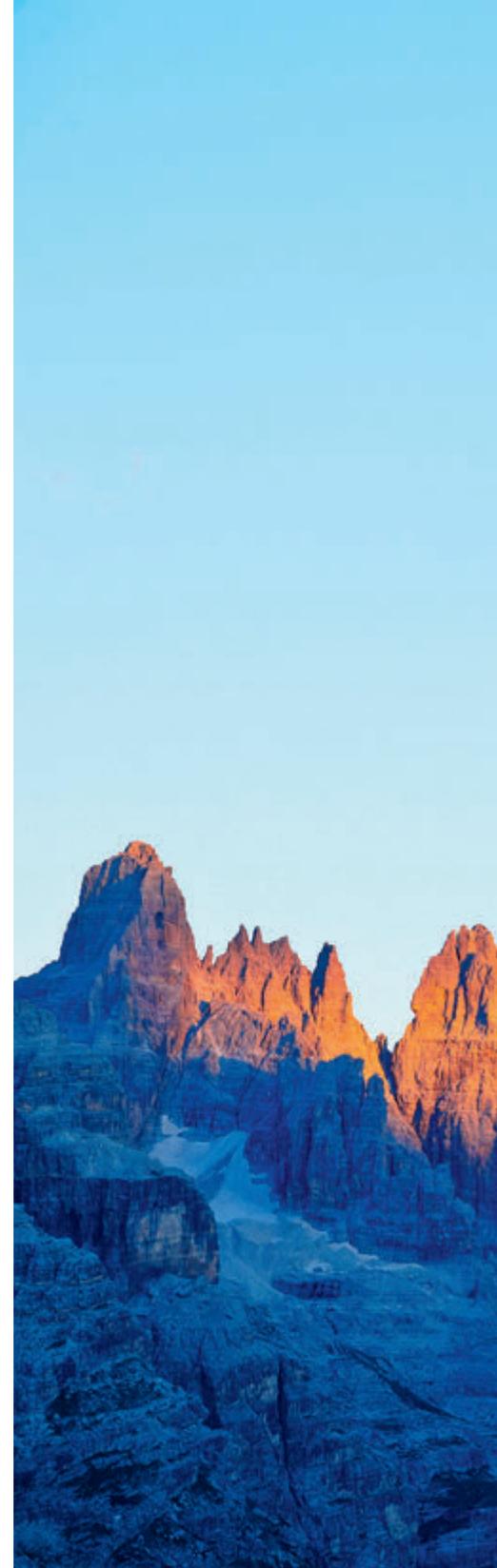
Главный ритуал проходит у часовни Эль-Темплете в сердце города. 

# Италия на лыжах

Это теплое гостеприимство, вкусная кухня, горы со статусом природного наследия ЮНЕСКО, комфортное пребывание с детьми и приятные цены по сравнению с курортами Франции и Швейцарии.



Hotel & Spa Rosa Alpina



→ Перелет: Москва – Верона – Москва от 53 380 р.

## Доломиты-Суперски

**Р**айон Доломиты-Суперски находится недалеко от Инсбрука и включает в себя 12 горнолыжных курортов. Эта зона считается самой большой объединенной горнолыжной зоной в мире – общая протяженность трасс составляет 1200 км.

## Альта-Бадия

Альта-Бадия находится на северо-западе Доломитовых Альп и негласно считается гастрономической столицей Южного Тироля. На склонах можно совершить настоящее гастрономическое путешествие, двигаясь от ресторана к ресторану и пробуя блюда от мишленовских шеф-поваров. Самым знаменитым курортом Альта-Бадии считается Сан-Кассиано, окруженный удивительно красивыми скалами, имеющий разнообразные трассы для катания и изобилующий ресторанами.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Hotel & Spa Rosa Alpina [rosalpina.it](http://rosalpina.it)
- Sassongher [sassongher.it](http://sassongher.it)

## Кортина-д'Ампеццо

В Кортина-д'Ампеццо, входящей в группу лучших альпийских курортов Best of the Alps, живописные горные пейзажи прекрасно сочетаются с итальянской Dolce Vita. Это место всегда обожали Бриджит Бардо, Софи Лорен, Фрэнк Синатра и Ингрид Бергман. Город имеет богатую историю и культуру – в нем много музеев и художественных галерей, поэтому сюда стремятся не только ради катания, но и расширения кругозора. В Кортине даже есть шутка, что двое из троих приезжающих туристов за весь отдых ни разу не встают на лыжи.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Cristallo Hotel Spa & Golf [cristallo.it](http://cristallo.it)
- Grand Hotel Savoia [grandhotelsavoiaigenova.it](http://grandhotelsavoiaigenova.it)



Hotel & Spa Rosa Alpina

## Валь-Гардена

Зона катания Валь-Гардена состоит из трех различных по характеру курортов: самого крупного Ортизея, подходящего для отдыха с семьей, Санта-Кристины – камерного и тихого, Сельвы – наиболее востребованного у лыжников благодаря его близости к массиву Sella, вокруг которого проходит знаменитая Sella Ronda – кольцевой горнолыжный маршрут. Курорты связаны между собой непрерывной сетью спусков и подъемников.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Alpenroyal Grand Hotel Gourmet & Spa  
[alpenroyal.com](http://alpenroyal.com)
- Gardena Grodnerhof Gourmet Hotel & Spa  
[gardena.it](http://gardena.it)



Hotel Hermitage Restaurant & Beauty

## Доломити-ди-Брента

Доломити-ди-Брента – горная цепь в западной части Доломитовых Альп. Состоит из восьми курортов: от демократичного Валь-ди-Соле и спокойного Пассо-Тонале до фешенебельного Мадонна-ди-Кампильо.

### Мадонна-ди-Кампильо

Мадонна-ди-Кампильо – королева Доломити-ди-Брента: самый модный курорт, где сосредоточены лучшие рестораны, магазины и бары après-ski. Среди развлечений – Габсбургский фестиваль, парады старинных автомобилей, художественные выставки. Также этот курорт считается одним из лучших в Европе для катания на сноуборде.

#### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Hotel Chalet del Sogno  
[hotelchaletdelsognocampiglio.com](http://hotelchaletdelsognocampiglio.com)





Nira Montana

**Факт.** Неподалеку от Ла-Туиль, в Пре-Сен-Дидье, расположены природные термальные источники.

→ Перелет: Москва – Милан – Москва от 107 760 р.

## Долина Валле-д'Аоста

**Д**олина Валле-д'Аоста – большая область в центре страны, граничащая со Швейцарией и Францией. Некоторые курорты имеют общие зоны катания с этими государствами. Валле-д'Аоста – уникальное место в Италии, где можно попробовать себя в хели-ски.

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

## Червиния

В самом высокогорном итальянском курорте пасмурные дни – большая редкость. Червиния расположена у подножия южного склона Маттерхорн и славится своей солнечной погодой. К новому сезону горнолыжные спуски в Червинии были оборудованы дополнительными снежными пушками, которые гарантируют катание в случае недостатка натурального снега. Хотя, к примеру, на леднике Плато Роза проблем с катанием не возникает никогда – лыжники и сноубордисты приезжают сюда круглый год. Высоким горам – высокая кухня. Старые вальдостанские традиции в Червинии чутко берегут – хотите за ужином отведать вкуснейшее филе оленины с тыквой или мочетту и сало Боссе с мягким козьим сыром и каштанами, отправляйтесь к шеф-повару Роберто Пессиону в гастрономический ресторан La Chandelle при отеле Hermitage Restaurant & Beauty.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Hotel Hermitage Restaurant & Beauty  
[hotelhermitage.com](http://hotelhermitage.com)

**Факт.** В отеле NIRA MONTANA за кухню теперь отвечает мишленовский шеф **Паоло Бертольер**, а в СПА-ЦЕНТРЕ появилась косметика **Pure Altitude**.

## Ла-Туиль

Ла-Туиль – уютный альпийский поселок у подножия Монблана. Ла-Туиль связан системой подъемников с французским Ла-Розьер и входит в зону катания Сен-Бернар с единым ски-пассом. Пологие спуски проходят здесь по живописной долине и во время катания можно любоваться открывающимися пейзажами, но есть и очень крутые, одна из которых – легендарная трасса Berthod – имеет уклон 73°. Обязательно прокатитесь по знаменитому перевалу Сен-Бернар, по которому когда-то прошли Ганнибал, Карл Великий и Наполеон Бонапарт.

### ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

- Nira Montana  
[niramontana.com](http://niramontana.com)

## Maia Luxury Resort & Spa

СЕЙШЕЛЬСКИЕ  
ОСТРОВА

→ Перелет: Москва – Маэ – Москва  
(с пересадкой в Абу-Даби) от 253 160 р.

Спа-центр этого курорта занимает три павильона под открытым небом, разделенных между собой скалами, – в них предлагают большой выбор процедур для взрослых и отдельное детское спа-меню. В него входят массаж с лавандовым маслом, маникюр и педикюр, очищение кожи кокосовым скрабом, а также ванна с мыльной пеной, которая пахнет банановым мороженым или шоколадным молоком. Маленькие, но важные постояльцы Maia Luxury Resort & Spa могут выбрать на свой вкус. За развлечения детей – поиск сокровищ, охоту на краба и ныряние с маской – отвечает артист Роберт Алексис.

[tsogosun.com](http://tsogosun.com)



Maia Luxury Resort & Spa

## Beaches Boscobel Resort & Golf Club

ЯМАЙКА

→ Перелет: Москва – Кингстон – Москва  
(с пересадкой в Лондоне) от 683 831 р.

Курорты Beaches, где удобно и приятно отдыхать с детьми, расположены на Ямайке и островах Теркс и Кайкос. Отель Beaches Boscobel Resort & Golf Club на северном побережье Ямайки – один из них. Пока взрослые пробуют в спа Red Lane® карибские процедуры или загорают на белоснежном пляже, компанию чаду составляют герои программы «Улица Сезам» – Зоя, Эбби Кадабби, Коржик, Берт и Эрни. В отеле есть парк водных развлечений Pirates Island, центр видео игр и школа скупа-дайвинга. Также отель примечателен тем, что дети имеют доступ на поле гольфа и могут брать уроки игры.

[beaches.com](http://beaches.com)



# ДЕТСКОЕ ВРЕМЯ

Спа-курорты мира,  
на которые можно  
отправиться вместе  
с детьми.



Beaches Boscobel Resort & Golf Club



## Grand SPA Resort A-Rosa

АВСТРИЯ

→ *Перелет:* Москва – Гамбург – Москва от 65 849 р.

Отель в Кицбюэле имеет много поводов для гордости – архитектура в стиле средневекового тирольского замка, головокружительная альпийская панорама и спа-центр площадью 3500 кв. м с высокой оценкой Relax Guide. Особый упор здесь делают на аюрведу и талассотерапию, в уходах используется косметика Clarins и Ligne St.Barth. Для детей предусмотрена богатая развлекательная программа, как в клубе Rosinis, так и на открытом воздухе, в окружении природы – изучение Северного моря, игры в пиратов в гавани Лист и постройка песчаных замков в Элленбогене.

[a-rosa-resorts.de](http://a-rosa-resorts.de)

## Azul Beach Hotel by Karisma

МЕКСИКА

→ *Перелет:* Москва – Канкун – Москва (с пересадкой во Франкфурте-на-Майне) от 231 167 р.

Этот отель-бутик идеален для отдыха с детьми начиная с грудного возраста. Для малышек есть все необходимое – кровати, коляски, подогреватели для питания, распашонки, подгузники, детское питание и прокат игрушек. Детям постарше предлагаются игры в детском клубе Azulitos и программы красоты в спа-центре Vassa, уроки визажа и причёсок, прививающие с младых ногтей привычку заботиться о себе. В гостинице несколько бассейнов, в том числе один детский.

[karismahotels.com](http://karismahotels.com)

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ

П Л Ю С  
Топ-4  
спа-отелей  
Греции

Греция – всегда верный выбор для отдыха с детьми, а некоторые греческие спа-отели также предлагают и весьма любопытное детское спа-меню.

КРИТ

→ *Перелет:* Москва – Ираклион – Москва (с пересадкой в Афинах) от 68 700 р.

### Porto Elounda Golf & Spa Resort

Здесь был открыт первый в Европе спа-центр Six Senses и только здесь Six Senses проводит детскую спа-программу. Детей учат наносить средства по уходу, проводят мастер-классы по здоровому питанию и устраивают занятия по йоге. В отеле есть танцевальная секция, футбольная школа клуба «Арсенал» и ясли для самых маленьких.

[portoelounda.com](http://portoelounda.com)

### Grecotel Amirandes

В спа-центре этого отеля сильная аюрведическая терапия, проводимая индийскими специалистами. Из детских процедур – сиропепа, улучшающая сон, каумара абхянгам и сиропечу. За активный отдых отвечает клуб Grecoland – он организует командные игры, водные развлечения, греческие танцы и футбол.

[amirandes.com](http://amirandes.com)

ХАЛКИДИКИ

→ *Перелет:* Москва – Салоники – Москва (с пересадкой в Стамбуле) от 59 440 р.

### Danai Beach Resort & Villas

Отличный частный пляж, спа-центр с широким меню процедур: массаж, ванны Клеопатры, рефлексотерапия и детский клуб с изучением иностранных языков, танцами, уроками рисования и йогой.

[danairesort.com](http://danairesort.com)

ПЕЛОПОННЕС

→ *Перелет:* Москва – Афины – Москва от 56 379 р., далее – в Каламату

### The Romanos

Это огромный комплекс с гольф-полем на 18 лунок, спа-центром Апазоэ площадью 4000 кв. м, подогреваемым детским бассейном, клубом Sosoop для малышек до 3 лет и SandCastle для детей до 12 лет, где предлагаются интересные спортивные, развлекательные и познавательные игры, знакомящие с историей Древней Греции.

[romanoscostanavarino.com](http://romanoscostanavarino.com)

Владелица фитнес-студии **Svelte** **Анна Макарова** о том, как держать себя в форме после сорока и сделать свое тело предметом мотивации для окружающих.

# Обратиться к телу

**И**менно после сорока все становится очевидно: какой образ жизни вы вели – хаотичный, без заботы о своем здоровье или все же вы уделяли ему должное внимание. До сорока все как-то держится на одном уровне, я имею в виду качество кожи, фигуру, но после этой цифры происходят явные изменения, по которым можно судить о вредных привычках, отношениях со спортом и в целом стиле жизни. Понятно, что существует естественный процесс старения, его никто не отменял, но в наших силах этот процесс замедлить. На сегодняшний день существует множество инновационных методик омоложения, но тем не менее основа всему – физическая нагрузка и правильное питание. Без этого, поверьте, ни одна инъекция молодости в корне ничего не изменит.

**В** первую очередь о чем мы должны заботиться – это мышечная масса. Организм начинает терять мышечную массу после 25 лет и к 35 годам потеря составляет около 3% в год. А что такое мышечная масса? Это упругость, подтянутость и самое главное – быстрый метаболизм. Большинство женщин считает, что определенный возраст – приговор, и опускает руки в абсолютной уверенности, что выглядеть по-прежнему привлекательно уже невозможно. Другие от безграмотности садятся на бесконечные диеты, начинают голодать и наматывают безумный километраж, обернувшись в пленку, и видят путь к безупречной фигуре только таким. И есть те, которые идут на радикальные меры: ложатся под нож. Я относилась ко вторым, пока пять лет назад не

встретила профессиональных людей, которые совершили полный переворот в моем сознании о любительском фитнесе. Невозможно изменить себя только внешне, эффект будет временным, хочешь похудеть, думай о метаболизме, а не о цифрах на весах, дряблость – не излишек жира, а недостаток мышечной массы, без скорректированного питания спорт не принесет результат. Так и появился мой идеальный клуб Svelte, в котором мы детально анализируем состав тела клиента, разрабатываем индивидуальную программу тренировок, питания и процедур по телу, подбираем тренера, подходящего по психотипу, а не «выдаем» его как ключ от шкафчика, по принципу какой сейчас свободен.

## НОГИ В РУКИ

**П**режде всего мы делаем упор на силовые тренировки, они держат в норме мышечную массу и формируют красивые пропорции тела – бедра и плечи на одном уровне относительно узкой талии. Неслучайно я назвала Svelte студией моделирования тела. Только кардионагрузки такой задачи не решают, точно так же как бешено популярные сейчас йога, пилатес, фитбоксинг или сайклинг. Я по природе отношусь к типу «А»: у меня узкие плечи и крупные бедра. И если бы я занималась только кардионагрузками, мое «А» осталось прежним, просто стало бы меньше в объеме,



**Факт.** Мы делаем упор на силовые тренировки, они держат в норме мышечную массу и формируют красивые пропорции тела.

только благодаря силовому тренингу я приблизилась к желаемому силуэту «песочные часы».

**Н**о будьте готовы работать много и регулярно – забросите спорт на месяц, как придется все начинать заново. И в то же время нагрузки должны быть умеренными – никаких занятий до седьмого пота и не каждый день. Тренировки шесть раз в неделю бессмысленны. День отдыха – это тоже часть тренировочного плана. Если мы говорим про силовой тренинг, то изменения происходят в теле только на следующий день, когда вы отдыхаете и правильно питаетесь.

## ЧТО БЫ СЪЕСТЬ

**С**амая главная ошибка в питании – придерживаться каких-либо диет, а особенно низкокалорийных и проходить дико популярные сейчас детокс-программы. Всё это только замедляет метаболизм и разрушает драгоценную мышечную массу, не говоря уже об огромном ущербе для здоровья. Наша задача – не трястись над каждым лишним листиком салата, а научиться есть и не поправляться. Наверное, у многих сейчас это вызовет улыбку. Но с полной ответственностью заявляю – это более чем

реально. Основа здорового и привлекательного внешнего вида – сбалансированное дробное питание. Четыре-пять приемов пищи с перерывом три-четыре часа с обязательным соблюдением пропорции белков, жиров и углеводов. Составление плана питания, который соответствует образу жизни, цели и физическим нагрузкам, – это один из тех важных моментов, который я учла при создании своего клуба.

**В**ы никогда не задавали себе вопрос: «Почему, совершив подвиг и скинув несколько килограммов на определенной диете, вы все равно себе не нравитесь?» Да потому что во время недостатка калорий наш организм сжигает совсем не жир, а в первую очередь мышечную массу, а жир остается на месте и становится еще более заметным. Вот уже пять лет я придерживаюсь принципов дробного питания и позволяю себе дважды ужинать после шести вечера. Организм приучен регулярно получать пищу, он не откладывает ничего про запас, а моментально перерабатывает еду в энергию, поэтому с весом и фигурой никаких проблем нет.

**Т**еперь я с полной уверенностью могу сказать, что продлить красоту и молодость более чем реально, потому что возраст – не приговор, а стимул к действию. Только нужно раз и навсегда по-настоящему разобраться и в питании, и в необходимых именно вам нагрузках, а не следовать новомодным веяниям. Все старо как мир, остальное – маркетинг. **CT**

# PRIME beauty



## CLE DE PEAU BEAUTE

### Новогодняя коллекция

Праздничную коллекцию *Les Années Folles* марка *Cle de Peau Beaute* создавала в творческом союзе с художницей Эшли Лонгшор. Она была вдохновлена бурными двадцатыми – джазом, чарльстоном, первыми кинокартинами и смелым макияжем. В коллекцию вошли палетка теней, две палетки для губ, набор кистей и лимитированный крем для лица *La crème*.

[tsum.ru](http://tsum.ru)



## ATELIER COLOGNE

### Парфюмерный бар

В отеле *Majestic Hotel & Spa Barcelona* открылся самый большой пентхаус Барселоны. Один из приятных сюрпризов для его гостей – парфюмерный бар. Он представляет собой коллекцию одеколонов от французской марки *Atelier Cologne*. На память о путешествии останутся дорожные флаконы в кожаных чехлах, на которые золотой краской ставится персональная гравировка.

[hotelmajestic.es](http://hotelmajestic.es)

## BEAUTY SPA BY WORLD CLASS

### Новый аппарат

В *World Class* теперь можно попробовать процедуры на аппарате *HydraFacial*. Они помогают очистить поры, устранить пигментацию, сократить мимические и возрастные морщины и вылечить акне. Уход состоит из четырех этапов, на каждом из которых используются уникальные насадки и индивидуально скомбинированные сыворотки.

[worldclass.ru](http://worldclass.ru)



## ALDO COPPOLA

### Сервис для мужчин

Во всех семи московских центрах красоты *Aldo Coppola* появились барбер-корнеры, которые возрождают традиционную культуру цирюлен. В специальных пространствах мужчины могут сделать стрижку, тонирование бороды и усов, уход за кожей лица, маникюр и взять консультацию по имиджу. В работе используется косметика *Truefitt&Hill*, *111SKIN* и *4Voo*.

[aldocoppola.ru](http://aldocoppola.ru)



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



ARABESQUE,  
The Merchant  
of Venice.

## Запахи Венеции

Идейный вдохновитель венецианской марки *The Merchant of Venice* Марко Видал – о новом взгляде на гурманские ароматы и любимых местах родного города.



### О ПАРФЮМЕРИИ

В Средневековье через Венецию проходили торговые пути, поэтому здесь было развито производство многих товаров и в частности парфюмерии. Но с приходом Наполеона все было безвозвратно утеряно. Моя семья, которая занимается созданием ароматов уже больше ста лет, недавно приняла участие в открытии парфюмерного музея в Palazzo Mocenigo. Там даже за два часа можно создать свой собственный аромат. В зависимости от ингредиентов его цена варьируется от € 100 до € 3000.

### О ТРЕНДАХ

Сейчас в моде пудровые и гурманские ароматы. Но если в прошлом гурманские были слишком приторные, простые и сладкие, то сейчас пришла эпоха так называемых новых гурманов, которые необычно сочетаются, к примеру с удом и пачулями.

### О ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЯХ

Съездите на остров Торчелло – с него началась история заселения Венецианской лагуны и поужинайте в ресторане Locanda Cipriani. В залах Le Stanze del Vetro на острове Сан-Джорджо-Маджоре сейчас проходит большая выставка произведений из муранского стекла – более трехсот экспонатов из частных и музейных коллекций. И обязательно посетите оперный театр «Ла Фениче», а на вечер забронируйте столик в Taverna La Fenice.

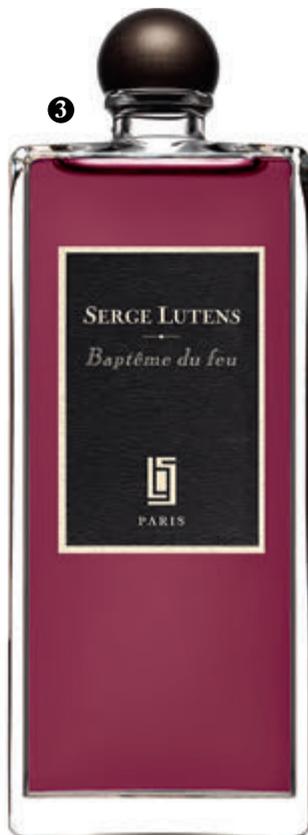
→ где купить: **Articoli by Bosco**

# ...И НА ДЕСЕРТ

В этом сезоне парфюмерный прилавок похож на лавку со сладостями: новый аромат *Baptême du Feu* от Сержа Лютанса пахнет имбирным печеньем и сахарной ватой, удовый *Her Majesty The Oud* украшен ягодным джемом, а в *Dates Delight* слышатся ноты фиников, карамели и меда.



1. Liberty Island, *Bond No 9*. 2. Dates Delight, *The House of Oud*. 3. *Baptême du Feu*, Serge Lutens. 4. *Her Majesty The Oud*, Atkinsons. 5. Baraonda, *Nasomatto*



# МОСКВА, МИЛАН И САМУИ

Эуджени Бруни,  
креативного директора Pasquale Bruni

## МИЛАН

### ВЫБОР ЭУДЖЕНИ БРУНИ

#### ЙОГА-СТУДИИ

##### Spera Hot Yoga

Здесь я занимаюсь хатха-йогой в «горячей» комнате.

→ *Via Gaspare Spontini, 8*

##### Scuola di Ashtanga Yoga

Очень красивая небольшая студия с лучшими в городе преподавателями. Вокруг много зелени, которую так сложно найти в Милане, а рядом – термальный центр Termemilano, и после занятий всегда можно насладиться хорошим спа.

→ *Viale Emilio Caldara, 9*

#### РЕСТОРАНЫ

##### JIGGER Food & Cocktail

Бар в новом, очень приятном отеле Melia Milano, который находится рядом с Principe di Savoia. Здесь очень красивая терраса, где приятно выпить по изысканному коктейлю и насладиться поистине миланским стилем жизни.

→ *Via Masaccio, 19*

##### Ceresio 7

Роскошный панорамный балкон с прекрасным видом и чудесным шефом.

→ *Via Ceresio, 7*

##### Langosteria

Здесь лучшая рыба в городе. А поскольку находится ресторан в Excelsior, можно сначала насладиться шопингом, а уже затем – обедом в отличной атмосфере.

→ *Galleria del Corso, 4*

## Москва

В Москве меня всегда переполняет радость. Здесь удивительно теплая атмосфера, и я здесь расслабляюсь и наслаждаюсь жизнью. И меня по-настоящему вдохновляют московские женщины. Они сильные, стильные и страстно любящие свою работу. И я вижу, как они изменились за 10 лет, насколько уверенными в себе стали. Это заметно и по украшениям. Сейчас русские выбирают драгоценности с характером и не боятся показать, кто они есть на самом деле.

## Самуи

Самуи я называю «островом счастья» – люди там всегда улыбаются. Они потрясающе

добрые и абсолютно свободные. Мы открывали бутик неподалеку, и в отель я приехала уже очень уставшей – хотелось только покоя и занятий йогой. Kamalaya Koh Samui оказался потрясающим местом – ты моментально забываешь обо всех проблемах и понимаешь, что все, что тебе нужно, – это зелень, небо и море. Именно там я почувствовала, насколько зелень важна для нас: растения зарядили меня потрясающей энергией, и я захотела поделиться со всеми этим чудесным ощущением и решила поработать с зелеными камнями в коллекции Giardini Segreti и снять рекламную кампанию с руками на фоне деревьев. Но приро-

да Самуи также вдохновила меня и на то, чтобы задуматься о ее защите. Моя коллекция абсолютно экологична. Не то чтобы я никогда об этом не думала, просто Самуи наполнил меня энергией, которая позволила найти в себе силы воплотить этот месседж в украшениях.

## Милан – Валенца

Я живу в Милане, работаю в Валенце, поэтому много путешествую на машине. Мне нравится водить и это время в дороге – отличная возможность помедитировать, поразмышлять о своем дне, глядя на потрясающие итальянские пейзажи. Особенно прекрасна природа в Пьемонте.

Украшения. Серьги **Giardini Segreti Haute Couture**: розовое золото, аметисты, жадеиты, бриллианты. Кольцо **Giardini Segreti Haute Couture**: розовое золото, жадеиты, агаты цавориты, бриллианты.



## УКРАШЕНИЯ И КАМНИ

Серьги подчеркивают лицо, а кольца – личность. Поэтому начинать выбор украшений я бы всем советовала с колец. Ведь главная красота украшений в том, что через них вы можете по-настоящему раскрыть себя. За это я и люблю свою работу: мне нравится видеть, как женщины надевают смелые камни и раскрывают в себе неожиданные грани. А моя

коллекция Secret Garden и вовсе сама учит женщин, как ее носить. Она интимная и очень комфортная – в этих украшениях чувствуешь себя по-настоящему свободной. Что до камней, то я много работала с аметистом. Это камень шестой чакры, камень духа – он выполняет функцию защиты и очень хорошо влияет на женщин. В Средневековье он стоил дороже бриллианта, потому что это «камень духа», и по сути он бесценен.

## ЙОГА

Я занимаюсь йогой 20 лет, но, к сожалению, не каждый день – рабочий график у меня слишком плотный. Но мне нравится убежать туда, где можно побыть наедине с собой, переключиться и попрактиковать йогу. Например, в Тоскану, в мою родную Валенцу, в Позитано или на Гаваи. Туда, правда, к сожалению, слишком часто убежать не получается. **CT**



**Факт.** Джанни Мартини с дочерью **Элеонорой**, которая активно участвует в развитии семейного дела.

**Факт.** Гуру итальянского дизайна **Пьеро Лиссони** творчески подошел к оформлению винного погреба **Canti**.



→ Перелет: Москва – Милан – Москва от 107 760 р.

# ПЬЕМОНТ

## Джанни Мартини

**П**ьемонт – регион на северо-западе Италии – славится барочной архитектурой своих городов, музеями, международной ярмаркой белого трюфеля и обширными виноградниками. Именно здесь, в коммуне Коссано-Бельбо, находится винное хозяйство Fratelli Martini Secondo Luigi Spa. Унаследовав небольшое винодельческое предприятие близ Альбы, Джанни Мартини за 30 лет превратил его в самое крупное частное хозяйство Италии и достиг годового оборота в 150 млн евро.

**Т**акой масштабный рост произошел благодаря бренду Canti, который снискал любовь от Австралии до США и стал символом современной Италии, динамичной и живущей модой. Стиль отражается и в свежем ягодном вкусе вин, и в дизайне бутылок, и в интерьерах штаб-квартиры, за которые отвечал Пьеро Лиссони. «Идея создания бренда пришла в голову случайно, – вспоминает Джанни. – Во время встречи с моими иностранными друзьями в Милане мне хотелось, чтобы они увезли с собой частичку итальянского настроения».

**Д**жанни говорит, что в России Canti ценят, особенно игристые вина Asti. «Яркий аромат зеленого винограда и низкий процент алкоголя позволяют сочетать их с десертами, легкими закусками и использовать в различных коктейлях». Кстати, именно в России, в московском ГУМе, был открыт второй в мире бар Canti Prosecco после лондонского Harrods. Пожалуй, Британия опередила лишь по одной причине – это был первый в мире зарубежный рынок Canti. **CT**

### 3 ЛЮБИМЫХ РЕСТОРАНА В ПЬЕМОНТЕ ДЖАННИ МАРТИНИ

#### La Crota

Расположен в самом сердце виноградников зоны Бароло и Барбареско. Из поколения в поколение здесь передаются традиции приготовления пьемонтских блюд.

[gigatecnologie.it](http://gigatecnologie.it)

#### Relais Villa d'Amelia

Ресторан виллы D'Amelia отмечен звездой Michelin. Шеф-повар Дамиано Нигро стажировался у многих известных кулинаров, в этом заведении он сочетал лучшие продукты региона, яркие цвета Средиземноморья и смелый дух Апулии – своей родины.

[villadamelia.com](http://villadamelia.com)

#### La Rei

Заведение расположено в отеле Il Boscareto и имеет две звезды Michelin. В команде из 15 поваров работают талантливейшие Марлен Пудду, Антонио Коффаро и Джованни Спегис.

[ilboscaretoresort.it](http://ilboscaretoresort.it)





→ Перелет: Москва – Штутгарт – Москва от 69 174 р.

# САН-ПАУЛУ, МОСКВА И БАДЕН-БАДЕН

**Франка Марренбаха** CEO Oetker Collection

**В** 2017 году вы открываете отель в Сан-Паулу. Почему на этот раз Бразилия, а не традиционная для вас Европа? В мире, пожалуй, всего 8-10 городов, которые на самом деле влиятельнее, чем целые страны. Они как черные дыры всасывают в себя талантливых людей и аккумулируют мощную энергию. И мы хотим быть частью их динамичного настоящего. В этом списке Париж и Лондон, где у нас есть отели, Нью-Йорк, где также запланировано открытие, а также Лос-Анджелес, Москва, Сингапур, Шанхай, Сидней и Сан-Паулу. Несмотря на все сложности, это важнейший экономический центр и самый динамичный с точки зрения бизнеса город Южной Америки. И там, на удивление, не так много люксовых отелей. К тому же мы нашли роскошное место с вос-

хитительными бразильскими пейзажами, настоящий городской оазис с прекрасными садами.

**Вы хотите охватить весь мир?**

Да, но не 50 отелями, а максимум 16. Когда стремишься к высокому уровню индивидуальности, нужно сознательно себя ограничить, чтобы занять свою нишу. Если пытаться стать привлекательным для всех, все будут находить вас приятным, но никто не полюбит вас искренне.

**А что насчет Москвы? Уже есть конкретные планы?**

У нас был очень интересный проект – мы хотели построить отель на месте гостиницы «Россия», но этим планам не суждено было сбыться. Но я верю, что однажды мы откроем небольшой отель,

А Н О Н С

9 ноября

В Festival Hall Baden-Baden выступит легендарный пианист **ГРИГОРИЙ СОКОЛОВ**. В программе концерта Сонаты №16, №14 и Фантазия Моцарта и Арабеска op.18 и Фантазия op.117 Шумана.



### 3 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНА БАДЕН- БАДЕНА

#### **Brenners Park-Restaurant**

Объективно лучший ресторан в регионе. И не потому, что он расположен в нашем отеле – две звезды Мишлен говорят сами за себя.

→ Schillerstrasse 4

#### **Rebenhof**

Очень приятное место на виноградниках. Традиционная немецкая еда и прекрасная терраса, с которой открывается шикарный вид: с одной стороны перед вами долина Рейна, с другой – Вогезы. На закате это и вовсе невероятное зрелище.

→ Weinstrasse 58

#### **Monte Christo Tapas Bar**

Небольшое заведение с приятным интерьером. Оно принадлежит моему другу, и тут подают прекрасные испанские тапас. Бронировать обязательно нужно заранее, место очень популярное.

→ Eichstrasse 5

сталкиваться с круговоротом этих процессов. В 1990 году, когда шла война в Персидском заливе, я был молодым администратором в Лондоне. Ирак вторгся в Кувейт, в Лондон никто не приезжал, и тогда это стало шоком для меня. Когда ты молод, то сильнее опасешься сложностей. Но мы всегда выживаем. Сейчас в России сложное время, но это пройдет. И как бизнесмен я знаю, что нужно всегда пытаться что-то делать, даже когда ситуация не так хороша, как хотелось бы. Я верю, что Москва станет важной сценой. И хочу сыграть на ней свою маленькую роль.

#### **Вы наверняка не захотите отвечать, но я все равно спрошу – какой из отелей Oetker Collection ваш любимый?**

Это все равно что вы бы спросили меня, кто мой любимый ребенок. Но все же скажу. Это отель Hôtel du Cap-Eden-Roc. Когда я распахиваю дверь и вижу перед собой этот уникальный парк у моря, я испытываю чувство благодарности ко Вселенной. Но мой выбор отнюдь не рациональный – это чистые эмоции.



*Факт.* Роскошная терраса виллы **Stephanie** в **Brenners Park-Hotel & Spa** прекрасна в любое время года.

номеров на 120, в историческом центре. Москва – очень насыщенный город, она многое может предложить с точки зрения бизнеса.

#### **А финансовая сторона вопроса вас не пугает?**

В отельном бизнесе всегда нужно смотреть на вещи в долгосрочной перспективе, а это 10, а то и 20 лет. В любой экономике есть взлеты и падения.

И мне не раз приходилось сталкиваться с круговоротом этих процессов. В 1990 году, когда шла война в Персидском заливе, я был молодым администратором в Лондоне. Ирак вторгся в Кувейт, в Лондон никто не приезжал, и тогда это стало шоком для меня. Когда ты молод, то сильнее опасешься сложностей. Но мы всегда выживаем. Сейчас в России сложное время, но это пройдет. И как бизнесмен я знаю, что нужно всегда пытаться что-то делать, даже когда ситуация не так хороша, как хотелось бы. Я верю, что Москва станет важной сценой. И хочу сыграть на ней свою маленькую роль.

#### **Часто там бываете?**

Дважды в месяц и только по бизнесу – я никогда не провожу отпуск в своих отелях.

#### **А где проводите?**

В этом году мы, например, были в Южной Африке в отеле Singita Sabi Sand. Я впервые побывал на сафари и в целом мне даже понравилось, но не могу сказать, что это какое-то феноменальное место. Пожалуй, одна из моих любимых стран – Франция. Я люблю винтажные автомобили, и каждый год езжу на юг Франции покататься. Верьте или нет, но я люблю и родную Германию, и Австрию. Мне нравятся горы, озера, мягкий климат – все-таки я европеец и наиболее комфортно чувствую себя в Европе.

#### **Вы живете в Баден-Бадене? Как вам там?**

Это идеальное место, где городская жизнь протекает в загородной среде. Я очень люблю оперу, и она там прекрасная. Я люблю бегать, и в трех метрах от моего дома парк. Для семейной жизни Баден-Баден – чудесное место. Конечно, если вам 22, вы скорее всего выберете Берлин, как и поступают мои сыновья сейчас.

#### **А как в вас проснулась любовь к винтажным машинам?**

Мой брат работает в Porshe инженером. Я с детства наблюдал за его работой и в один прекрасный день решил, что однажды у меня обязательно будет собственный Porshe. И действительно купил его. А потом мы как-то раз организовали ралли винтажных машин для гостей отеля, в котором я тогда работал, но у меня винтажного автомобиля не было. Тогда один из организаторов сказал: «Не волнуйся, я знаю кое-кого, кто тебе поможет». Тогда я познакомился с винтажным Porshe 356, предшественником Porshe 911 из 50-х. Я сел за руль и мне невероятно понравилось, как звучит эта машина. И закрутилось. Я купил один автомобиль, потом другой, стал участвовать в ралли International Classic Car Club и познакомился там с множеством отличных людей. Это увлечение позволяет вырваться из монотонного ритма повседневности – на ралли мы никогда не говорим о работе, только о машинах.

#### **Сколько машин у вас сейчас?**

Больше, чем может поместиться в мой гараж (смеется). ☺

# Dance School Романа Ковгана

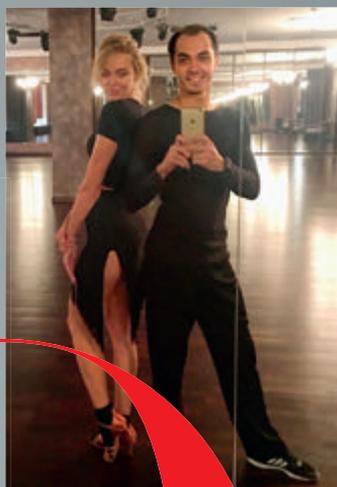
Эта школа создана для тех, кто хочет добиться блестящих результатов за короткий срок. 19 танцевальным направлениям здесь обучают легко и с азартом по уникальной программе, разработанной самим Романом, основателем и главным тренером уровня Diamond, трехкратным чемпионом мира и вице-чемпионом России по латиноамериканской программе среди профессионалов. Все преподаватели школы – молодые, титулованные и авторитетные в танцевальном мире, а энергией заряжает уже само пространство: школа расположена в закрытом жилом комплексе, помимо пяти танцевальных залов здесь есть салон красоты, солярий, массажный кабинет и бар, где всегда предложат вкусный кофе, фреши и легкие закуски.

## Ксения Сухинова

В детстве я много занималась спортом, но однажды в моей жизни появились балльные танцы. У меня не было партнера, поскольку с мальчиками в танцах и так напряженно, а я была еще и слишком высокой. Танцевальный зал стал единственным местом, куда я ходила со слезами. Но я смотрела, как красиво танцуют профессионалы, и мечтала, что однажды смогу так же.

Романа я выбрала, зная, какие он показывает результаты. И рассчитываю, что и у меня будут такие же (смеется). Занимаюсь я недавно и о планах пока говорить рано, но амбиции у меня, безусловно, есть – я люблю ставить цели и добиваться их. Поэтому я сразу сказала Роме: «Просто так заниматься бессмысленно, мне нужно понимать, для чего я это делаю». И Рома предложил мне выступить на открытии клуба в декабре, и я загорелась. Теперь разучиваем ча-ча-ча.

Мне очень нравится, что прогресс заметен в конце каждой тренировки. В начале ты не можешь сделать простейшие движения, а в конце уже танцуешь небольшую связку. Просыпается азарт и сразу хочется танцевать все лучше и лучше.

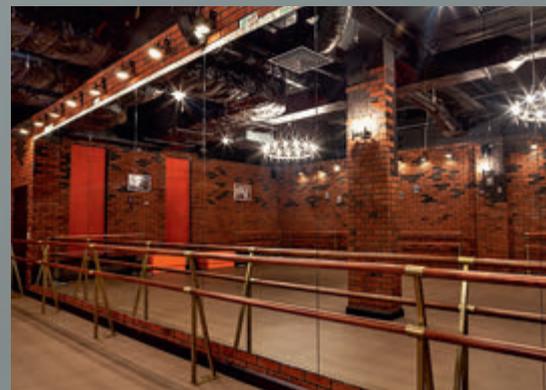


# DANCE, DANCE, DANCE

## Роман Ковган

Направление Pro-Am, где один из партнеров профессионал и одновременно тренер, а второй – студент, пришло из США и стремительно распространилось по миру. Сегодня проходит масса шикарных турниров в балльных залах роскошных отелей и дворцов мира, а увлечение танцами уже стоит в одном ряду с увлечением яхтами, верховой ездой, гольфом или теннисом. Только, на мой взгляд, в танцах есть та изысканность и энергия, которую трудно найти где-то еще.

Успешные люди привыкли получать удовольствие от всего, чем они занимаются, а танцы – это возможность добавить необычных красок в и без того яркую и интересную жизнь. Конечно, процесс и результат обучения зависит от цели, которую ставит перед собой студент. Но, как показывает моя практика, цели с течением времени меняются. И придя просто чтобы научиться получать удовольствие от танца, некоторые, например, начинают ставить шоу и выходить с ними на турниры. **PT**



**Факт.** Каждый зал оформлен в собственном стиле, но во всех очень удобное, профессиональное покрытие пола.

→ Контакты: ул. Херсонская, 43  
ЖК «Розмариин», + 7 499 685 15 12



Виктория и Антон Борисевич

Светлана Бондарчук

Ольга Панченко

Ирина Кудрина, Герман Греф и Надежда Оболенцева



Маргарита Пушкина

Ян Яновский

Гости вечера

Ольга Слуцкер

## Интеллектуальный клуб «418»

Торжественный прием в честь открытия сезона интеллектуального клуба «418» прошел в недавно отреставрированном здании Российской шахматной федерации на Гоголевском бульваре. Вечер начался с небольшой экскурсии по первому в мире Музею шахмат, где собрана редкая коллекция шахмат со всего мира, и продолжился лекцией Германа Грефа «Современные технологические тренды и развитие технологий управления».



Александра Вертинская и Емельян Захаров

Аркадий Новиков, Надежда Адвокатова и Валерия Роднянская

Федор Бондарчук и Александр Роднянский

Александр Чистяков и Наталья Чистякова-Ионова

Ксения Собчак и Максим Виторган



Михаил Куснирович

Павел Лунгин, Владимир Машков и Александр Роднянский

## Премьера фильма «Дуэлянт»

Фильм «Дуэлянт» продюсера Александра Роднянского и режиссера Алексея Мизгирева, впервые показанный на фестивале в Торонто, стал одной из самых ожидаемых премьер сезона. Неудивительно, что на премьере в кинотеатре «Формула Кино на Кутузовском» в ТРЦ «Океания» собралась вся московская арт- и бизнес-элита.

Сати Спивакова



## Анна Нетребко и Юсиф Эйвазов

1 октября при полном аншлаге состоялся концерт блистательных Анны Нетребко и Юсифа Эйвазова в сопровождении Государственного академического симфонического оркестра России им. Е. Ф. Светланова под управлением итальянского маэстро Ядера Биньямини. Выступление оперных певцов прошло в концертном зале Varvika Luxury Village при поддержке ювелирно-часового бренда Chopard. Pasquale Bruni.



Ольга Ломака



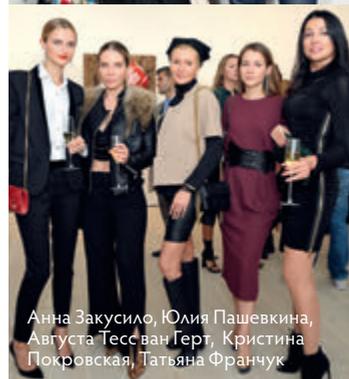
Сулхан Сабадзе и Саша Бурханова



Наталья Тюрикова и Евгений Синельников



Ольга Ломака, Софи Эллис-Бекстор, Алена Приходько



Анна Закусило, Юлия Пашевкина, Августа Тессван Герт, Кристина Покровская, Татьяна Франчук

## Выставка «Артефакты»

В Лондоне в рамках ярмарки Frieze 2016 в Saatchi Gallery открылась выставка «Артефакты» современного художника Ольги Ломака, представленная Fine Art Foundation. Несмотря на дождливую погоду, гости продолжали прибывать вплоть до конца вечера.



Владимир Познер

Любовь Казарновская

## Viva Italia!

В октябре в выставочном зале «Манеж» при поддержке ЦУМа прошла первая московская международная культурная выставка «Здравствуй, Италия!» Гостям представился шанс насладиться классическим и современным итальянским искусством.

ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБАМИ



PALAZZO EVENTI



PALAZZO EVENTI



PALAZZO EVENTI

## Свадьба Кристель Аль Бано

В начале сентября в итальянской Апулии состоялась свадьба дочери звездной пары Аль Бано Карризи и Ромины Пауэр Кристель и чилийского миллиардера Давора Луксича. Празднование, организованное известным агентством Palazzo Eventi, шло два дня и уже было названо «свадьбой года».



PALAZZO EVENTI



Джек Гиннес



Жаки Икс, Колин Ферт, Ливия Ферт и Карл-Фридрих Шойфеле



Колин и Ливия Ферт



Ясмин Ле Бон и Дэвид Ганди



Марк Ронсон



Элис Темперли и Ливия Ферт



Элис Темперли



Ной Хантли

## Chopard

В Лондоне, который традиционно ассоциируется с элегантностью и настоящими джентльменами, прошла презентация новой коллекции L.U.C Traveler, посвященной 20-летию часовой мануфактуры Chopard во Флерье. Модели с функцией мирового времени или второго часового пояса станут незаменимым аксессуаром для современных путешественников.



Карл-Фридрих и Кристин Шойфеле



Карл-Фридрих Шойфеле и Жаки Икс

# PRIME Events



«Океан Ельзи»

## Концерты

4–5 ноября

МИЛАН, ИТАЛИЯ  
**Дэвид Сэнборн**

Один из наиболее влиятельных в современном джазе музыкантов, американский альт-саксофонист и композитор Дэвид Сэнборн выступит в Милане. Blue Note Milano Jazz Club & Restaurant

5 ноября

БУДАПЕШТ, ВЕНГРИЯ  
**Андреа Бочелли**

Легендарный итальянский тенор представит в столице Венгрии программу Il Grande Mistero. Cattedrale S.Stefano Budapest

6 ноября

БАРСЕЛОНА, ИСПАНИЯ  
**Дмитрий Хворостовский**

На концерте в Барселоне всемирно известный артист отдаст дань великим русским композиторам – Глинке, Чайковскому, Бородину, Рахманинову и Мусоргскому. Gran Teatre del Liceu

10 ноября

НЬЮ-ЙОРК, США  
**Mary J. Blige**

Американская звезда соула и ритм-н-блюза выступит в сопровождении музыканта Maxwell. Madison Square Garden

12 ноября

ДУБАЙ, ОАЭ  
**«Океан Ельзи»**

Культовая рок-группа во главе с харизматичным и загадочным Святославом Вакарчуком исполнит композиции с последней пластинки «Земля» и любимые всеми хиты. MusicHall Dubai

12 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Ланг Ланг**

Названный издательством The New York Times «самым популярным исполнителем в мире классической музыки», пианист Ланг Ланг блеснет своим виртуозным талантом, исполнив программу, в которую войдут произведения Листа, Дебюсси, Гранадоса и других композиторов. Théâtre des Champs-Élysées

14 ноября

ВЕНА, АВСТРИЯ  
**Эл Джерро**

Легендарный джазмен и многократный обладатель «Грэмми» приезжает в Вену. Konzerthaus

15 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ  
**Garbage**

Группа приезжает в Санкт-Петербург в рамках мирового тура в честь 20-летия со дня выхода своей первой пластинки. A2 Green Concert

16 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Григорий Соколов**

В программе единственного парижского концерта – Сонаты №16, №14 и Фантазия Моцарта и Арабеска op.18 и Фантазия op.117 Шумана. Théâtre des Champs-Élysées

17 ноября

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Чечилия Бартоли**

«Сеньорита Совершенство», «Суперзвезда современного вокала»,

«Гостя из будущего» вдыхает особую жизнь в концерты классической музыки. Théâtre des Champs-Élysées

24 ноября

ВЕНА, АВСТРИЯ  
**Элтон Джон**

Сэр Элтон Джон прибывает в Вену в рамках мирового турне в поддержку нового альбома Wonderful Crazy Night. Stadthalle

25–26 ноября

МОСКВА, РОССИЯ  
**Киноконцерт «Артист»**

Концерт – объяснение в любви к старому и новому кино в исполнении оркестра под руководством Эрнста Ван Тила при участии автора музыки к фильму оscarоносного Людовика Бурса. Большой зал консерватории

## Фестивали и ярмарки

6–23 ноября

РИМ, ИТАЛИЯ  
**Roma Jazz Festival**

Поздравить фестиваль с 40-летием соберутся такие звезды, как Джошуа Редман, Jacob Collier, Ришар Гальяно, Стэнли Джордан и Билли Кобэм. Auditorium Parco della Musica

10 ноября

ЖЕНЕВА, ШВЕЙЦАРИЯ  
**Grand Prix d'Horlogerie de Geneve**

В швейцарской столице пройдет главный часовой конкурс года. Théâtre du Léman

10–13 ноября

ВЕРОНА, ИТАЛИЯ  
**Ярмарка Fieracavalli**

Гостей одной из самых известных конных выставок мира ждут презентация скакунов и экипировки, мастер-классы и дегустации. Fiere di Verona

20–26 ноября

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ  
**Фестиваль искусств «Дягилев. P.S.»**

Созданный в 2009 году, в год столетия



Florette, Жак-Анри Лартиг, Пьезцо, 1960

«Русских сезонов», фестиваль за годы существования стал одним из крупнейших культурных событий в России. В программе этого года: балет «Ромео и Джульетта», выставка Франсуа Паолини Choregraphismes и многое другое.

Различные площадки

**24 ноября – 3 декабря**

МОНТЕ-КАРЛО, МОНАКО  
**Monte-Carlo Jazz Festival**

Гостей фестиваля ждут встречи с такими звездами, как Al Jarreau, Manu Katché, Richard Bona и др.

Opéra Garnier

**25–26 ноября**

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Le Grand Tasting**

На вино-гастрономическом фестивале будут представлены легендарные вина и купажи молодых виноделов.

Carrousel du Louvre

## Выставки

**10–13 ноября**

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Paris Photo**

20-я по счету и первая по значимости ярмарка традиционно соберет знаменитых фотохудожников, профессионалов индустрии и поклонников фотографии.

Grand Palais

**20–27 ноября**

АМСТЕРДАМ, НИДЕРЛАНДЫ  
**PAN Amsterdam**

Одна из ведущих ярмарок искусства,

антиквариата и дизайна соберет более 125 галерей и арт-дилеров. Здесь будут представлены ювелирные изделия, картины, предметы мебели и фотографии.

RAI Amsterdam

**До 23 января**

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Mexique**

Беспрецедентная выставка, посвященная искусству Мексики, проходит при поддержке правительств Франции и Мексики. В экспозиции работы Фриды Кало, Диего Риверы, Руфино Тамайо и др.

Galleries nationales

**До 20 февраля**

ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ  
**Icons Of Modern Art**

Выставка «Иконы современного искусства» – своеобразный оммаж русскому меценату Сергею Щукину, произведе-



Теодор Курентзис

дения из коллекции которого и будут представлены в музее. Это совместный проект Фонда ГМИИ им. Пушкина и Государственного Эрмитажа.

Fondation Louis Vuitton

## Балет

**14 ноября**

МОСКВА, РОССИЯ

**With love to Petipa**

В гала-концерте принимают участие звезды балетных театров России, Австрии, Италии, Чехии, Финляндии, Германии, Великобритании. В программе хореографические шедевры из балетов Петипа и Бурнонвиля, Мессерера и Горского.

ММДМ

**14–19 ноября**

МОСКВА/САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,  
РОССИЯ

**Контекст. Диана Вишнева**

Фестиваль – синтез танца и театра. В программе: выступления ведущих зарубежных трупп и работы молодых хореографов, мастер-классы ведущих зарубежных постановщиков и круглые столы, а также public talk.

Различные площадки

## Опера

**1, 4, 10 ноября**

НЬЮ-ЙОРК, США

**«Дон Жуан»**

В новом сезоне в постановке на музыку Моцарта принимает участие целая плеяда звезд: Хибла Герзмава, Ильдар Абдразаков, Эрвин Шротт и Рамон Варгас.

Metropolitan Opera

**13–23 ноября**

МИЛАН, ИТАЛИЯ

**«Порги и Бесс»**

В Милане впервые покажут полную версию постановки Джорджа Гершвина, вершины творчества композитора. Музыкальный руководитель и дирижер – прославленный Алан Гилберт (New York Philharmonic).

Teatro alla Scala

**14, 18, 21, 25, 30 ноября**

НЬЮ-ЙОРК, США

**«Манон Леско»**

В главной роли в бессмертной опере Пуччини в постановке британского

## ТОП-5 СПЕКТАКЛЕЙ ноября МОСКВА

**7–9 ноября**

**«Дыхание»**

Ироничная и немного грустная история одного из ведущих современных драматургов Дункана МакМиллана. Ее герои – молодая супружеская пара, рассуждающая о возможности родить ребенка.

Театр Наций

**11–12, 30 ноября**

**«Барабаны в ночи»**

В поисках развития темы человека, идущего против социальной несправедливости, Юрий Бутусов обратился к одной из наименее известных ранних пьес Брехта.

Театр им. Пушкина

**17, 29 ноября**

**«Мнимый больной»**



«Барабаны в ночи»

В этом смелом эксперименте культовый европейский комедиограф Сильвиу Пуркарете объединил традиции французского фарса и итальянской комедии дель арте.

Театр имени Е. Вахтангова

**9, 24 ноября**

**«Тополя»**

Действие спектакля-кинофильма, в основу которого лег рассказ Александра Вампилова о 60-х, перетекает с экрана на сцену, как перетекают из настоящего в прошлое, наслаиваясь друг на друга, временные пласты этой истории.

Театр «Мастерская П. Н. Фоменко»

**29–30 ноября**

**«День опричника»**

Премьера Марка Захарова по произведениям Владимира Сорокина «Теллурия» и «День опричника». Сценарий написал сам режиссер.

Театр «Ленком»



Ильдар Абдразаков, «Дон Жуан»

режиссера Ричарда Айра блистательная Анна Нетребко. Партию кавалера Де Грийе исполняет Марсело Альварес. Metropolitan Opera

**16, 19, 23, 26, 29 ноября**

НЬЮ-ЙОРК, США  
**«Богема»**

Оперу Пуччини о страстной, неподвластной времени истории любви молодых художников в Париже, претендующих на звание одной из самых популярных опер в мире, на нью-йоркской сцене поставил великий Франко Дзеффирелли.

Metropolitan Opera

**19, 23, 26, 29 ноября**

ВЕНА, АВСТРИЯ  
**«Травиата»**

В ноябре одну из главных партий знаменитой оперы Верди исполнит Дмитрий Хворостовский.

Wiener Staatsoper

**25, 27, 29 ноября**

МОСКВА, РОССИЯ  
**«Билли Бад»**

Премьера оперы Бенджамина Бриттена, основанной на одноименной незаконченной повести Германа Мелвилла, в постановке Дэвида Олдена – совместный проект Большого театра и Английской национальной оперы.

Большой театр

## Светская ЖИЗНЬ

**2 ноября**

МОСКВА, РОССИЯ  
**Бал дебютанток Tatler**

Ежегодный Бал дебютанток Tatler – одно из главных светских событий Москвы. Старейший глянцевого журнала мира возродил традицию бала на самом высоком уровне: мероприятия, где девушки из влиятельных семейств танцуют первый вальс, проходят в Париже, Нью-Йорке и Лондоне.

Колонный зал Дома Союзов

**8 ноября**

МОСКВА, РОССИЯ  
**Катрин Денёв «Живое интервью»**

На творческом вечере актриса расскажет о том, что зрителю давно известно, и о том, чего до сих пор не слышал никто, покажет свои фотоархивы и видео любимых киноработ. В конце вечера состоится Q&A с актрисой.

ММДМ

**10 декабря**

ВЕНА, АВСТРИЯ  
**Московский бал**

В этом году бал празднует десятилетие. Это праздник не только бала, но и куль-



турного обмена и взаимодействия Вены и Москвы. Бал по традиции откроется торжественной церемонией выхода дебютантов.

Hofburg

**11 ноября**

ВЕНА, АВСТРИЯ

**Бал Красного Креста**

Бал Красного Креста проходит шестой год подряд. В этот раз мероприятие пройдет под девизом «Вена встречает Бразилию».

Wiener Rathaus

## Шоу

**11 ноября – 2 января**

НЬЮ-ЙОРК, США

**Radio City Christmas Spectacular**

Традиционное рождественское шоу для всей семьи в исполнении танцевальной труппы The Rockettes, созданной еще в 1933 году.

Radio City Music Hall

**6 ноября**

РОТТЕРДАМ, НИДЕРЛАНДЫ  
**MTV Europe Music Awards**

Вручение одной из главных музыкальных премий в этот раз пройдет в Роттердаме.

Ahoj Arena

## Спорт

**8 ноября**

БАРСЕЛОНА, ИСПАНИЯ  
**ISAF Rolex World Sailor of the Year**

Ежегодная награда, спонсируемая Rolex с 2001 года, – главный трофей, который может получить яхтсмен в знак признания его достижений за двенадцать месяцев. Церемония награждения пройдет в рамках конференции Международной федерации парусного спорта (ISAF).

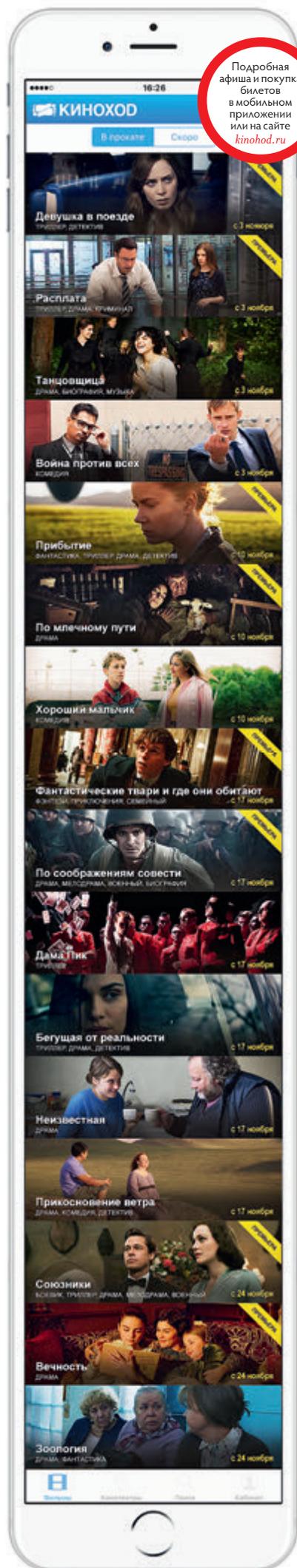
Renaissance Barcelona Fira Hotel

**25–27 ноября**

ДУБАЙ, ОАЭ  
**Гран-При «Формулы-1» Абу-Даби**

Захватывающее соревнование возвращается на знаменитую трассу Yas Marina Circuit. Единственная в мире вечерняя гонка закрывает сезон 2016. Развлекательная программа обещает быть не менее захватывающей: зрителей ждут выступления Рианны и Chemical Brothers.

Yas Marina Circuit



Подробная афиша и покупка билетов в мобильном приложении или на сайте kinohod.ru



## КАЛЕНДАРЬ WORLD CLASS

4–11 ноября

МОНАКО

**Тренировки по отдельным направлениям и по триатлону**

World Class предлагает всем любителям бега, плавания и велоспорта объединиться в Монако в преддверии марафона Ницца – Канны, который состоится 13 ноября. Те, кому мало просто болеть на трибунах, могут присоединиться к тренировочному процессу, который пройдет на базе клуба World Class Monaco. Подать заявку на участие можно, написав или позвонив Виктории Шубиной: triathlon@wclass.ru, +7 965 315 04 57.

Riviera Marriott La Porte De Monaco

*Beauty New!*

МОСКВА, РОССИЯ

**Энергия магнитного поля для сияющей кожи и идеального тела**

Теперь в Beauty SPA by World Class доступен инновационный аппарат Mantis. Он поможет привести тело в тонус, запустить процессы омоложения кожи, снять стресс и усталость. Это самый современный и безопасный метод, позволяющий снизить биологический возраст организма без хирургического вмешательства. Процедуры на Mantis помогают бороться с локальными жировыми отложениями, предотвращают преждевременное старение кожи, разглаживают морщины и мелкие складки, корректируют овал лица и контур верхних век, а также убирают рубцы и растяжки на коже. А воздействие магнитного поля снимает стресс, помогает наладить сон, устраняет синдром хронической усталости. Записаться на сеанс терапии на аппарате Mantis можно по тел.: +7 495 788 00 00 или на стойке ресепшен. Для посещения спа-салона членство в клубе World Class не требуется.

Beauty SPA by World Class

*New!*

МОСКВА, РОССИЯ

**Пополнение в программе Les Mills – тренировки BodyStep**

Теперь абсолютно во всех клубах World Class можно приобщиться к кардиоатлетической тренировке

на степ-платформе, которая поможет быстро и эффективно избавиться от лишнего веса. Как и все занятия по знаменитой новозеландской программе Les Mills, BodyStep продумана до мелочей – от зажигательного саундтрека, который поднимет настроение даже в самый ненастный день, до тщательно подобранных упражнений. В основе тренировки – классические элементы степ-аэробики, которые ускорят пульс и переведут организм в режим сжигания жира. Кардиосоставляющая дополнена взрывными интервалами и силовыми упражнениями. Приседания и выпады позволяют проработать мышцы ног и ягодиц, отдельное внимание уделяется мышцам пресса. BodyStep – это не только суперэффективный способ сжечь до 620 килокалорий за занятие, но и отличная функциональная тренировка. Упражнения на степе позволяют одновременно проработать разные группы мышц и отлично развивают общую координацию. И к тому же подходят для любого уровня подготовки.

Все клубы сети World Class

**ПРИВИЛЕГИИ  
ДЛЯ ЧЛЕНОВ  
КЛУБА  
PRIME CONCEPT**

Премия до 20 % от базовой стоимости годового индивидуального членства в «World Class Жуковка», «World Class Романов» и «World Class Жуковка Business». И премия не менее 15 % при покупке годового индивидуального членства в другие клубы.





**Полина  
Киценко**

**2.** Denis Simachev, Bolshoi, «Кафе Пушкинъ». **3.** За «азиатской» пойду в «Китайскую грамоту», за русской кухней – в «Dr. Живаго», за скандинавским фьюжен – в «Фаренгейт». А вообще сегодня на первый план выбиваются такие новоявленные точки на Патриках, где кормят предельно простой, человеческой едой. Мне по душе Pinch, Uilliam's, «Крылышко или ножка», «Северяне» или Tehnikum. **6.** В Москве рестораны с плохим сервисом не выживают. Наши люди – гурманы в последнюю очередь, а в первую – клиенты, которые ценят стиль, задумку и качество обслуживания. «Кафе Пушкинъ» и «Dr. Живаго» – классически заточены на придирчивое и детальное обслуживание. Также мне нравятся Williams и «Северяне», где официантов отличает молниеносность реакции. **7.** White Rabbit. **8.** Fresh. Там можно съесть кашу из киноа и чиа в кокосовом молоке, а в Москве не так много мест с симпатичными длинными углеводами. **9.** У меня на кухне или в гостях у друзей – Марии Адоньевой, Ники Белоцерковской, Алены Дольцкой, Яны Расковаловой. **10.** Люблю вкусно поесть, но не настолько, чтобы вспомнить, где это было. В гостях всегда лучше.



**Александр  
Чигиринский**

1. «ВОРОНЕЖ».
2. «СЕМИФРЕДДО».
3. ЕВРОПЕЙСКАЯ, АВТОРСКАЯ.
4. «РЫБЫ НЕТ».
6. BOLSHOI.
7. VALENOK.
8. «DR. ЖИВАГО».



## Григорий Березкин

Мне нравятся все новые рестораны Александра Раппопорта, Аркадия Новикова и Андрея Деллоса, европейская кухня и стейки в Beef Bar.



**Ксения  
Собчак**

**1.** Fumisawa sushi. **2.** Vogue cafe. **3.** Люблю простую и понятную домашнюю еду: котлетки, draniki, овощные салаты. Не понимаю любителей фьюжен: микс козьего сыра и клубники, например, для меня за гранью. Качество кухни в наше время сумели сохранить такие гиганты, как «Кофемания» и «Академия». И я стараюсь держать уровень в своем «Бублике». **4.** «Рыбы нет». **5.** Max's Beef for Money. Очень необычное место на Патриарших. **6.** «Китайская грамота». **7.** «Причал» и Rico. **8.** «Brasserie Мост». **9.** В любом городе мира могу найти рестораны по душе: в Милане роскошная паста, в Макао лучшая утка по-пекински (в ресторане Lung King Heen), а морепродукты, на мой взгляд, потрясающие в Марбелье и на Лазурном Берегу. **10.** Гонконг и Макао.



**Константин  
Ремчуков**

**1.** «Erwin. Река Море Океан», Tehnikum. **2.** «Кафе Пушкинъ», Crystal Room Baccarat, Cantinetta Antinori. **3.** Русскую, современную интернациональную. Ее лучше всего готовят в Anatoly Komt for Raff House и Kutuzovskiy 5. **4.** «Южане», «Воронеж». **5.** Grand Cru, Wine and Crab. **6.** Selfie, Bolshoi. **7.** 15 Kitchen+Bar и веранда бара Strelka. **8.** Пекарня «Волконский» возле дома. **10.** «Пять лет White Rabbit – ужин четырех шефов». Владимир Мухин пригласил коллег-единомышленников из двадцатки лучших поваров мира. Вышло очень интересно, с особым московским шиком. **11.** Ресторан Estela в Нью-Йорке, биф-тартар с иерусалимским артишоком! Кафе Situ при SFMOMA, арт-кулинария в миниатюрах. 07



### МОСКВА:

1. ЛЮБИМЫЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН. **2.** РЕСТОРАН, КОТОРЫЙ НЕ РАЗОЧАРОВЫВАЕТ УЖЕ ДОЛГИЕ ГОДЫ.
3. КАКУЮ КУХНЮ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ И ГДЕ ЕЕ ЛУЧШЕ ВСЕГО ГОТОВЯТ В МОСКВЕ? **4.** ЛУЧШИЙ СТЕЙК В ГОРОДЕ. **5.** РЕСТОРАН С САМОЙ ИНТЕРЕСНОЙ КАРТОЙ ВИН. **6.** РЕСТОРАН С ЛУЧШИМ СЕРВИСОМ. **7.** ЛУЧШАЯ ВЕРАНДА ЭТОГО ЛЕТА.
8. ЛУЧШИЙ ЗАВТРАК В ГОРОДЕ. **МИР:** **9.** ВАША ЛИЧНАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СТОЛИЦА МИРА.
10. САМОЕ ЯРКОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ ПОСЛЕДНЕГО ВРЕМЕНИ.
11. ГЛАВНОЕ РЕСТОРАННОЕ ОТКРЫТИЕ МИРА.