

БИЗНЕС-ОБЕДЫ

с 12:00 до 16:00 430 ₽

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОГО БАЛЕТА

ОБЕД ЯННЫ ПАВЛОВОЙ

Русская артистка балета, прима-балерина Мариинского театра в 1906-1913 годах, одна из величайших балерин XX века. После начала Первой мировой войны поселилась в Великобритании, постоянно гастролировала со своей труппой по всему миру, выступила в более чем 40 странах и во многих из них впервые представила искусство балета.



- Помидоры с сыром и соевым луком
- Суп дня (*уточнить у официанта*)
- Котлетки из щуки с картофельным кремом
- Шоколадный сливочный десерт с малиной и печеньем



ОБЕД ГАЛИНЫ УЛАНОВОЙ

Советская артистка балета, балетмейстер и педагог. Прима-балерина Ленинградского академического театра оперы и балета имени С.М. Кирова (1928-1944) и Государственного академического Большого театра СССР (1944-1960). Балетмейстер-репетитор Большого театра России (1960-1998). Дважды Герой Социалистического Труда (1974, 1980). Народная артистка СССР (1951)

- Салат с грибами и отварной говядиной
- Суп дня (*уточнить у официанта*)
- Курица карри с рисом
- Творожные калачики с вареньем из черной смородины



ОБЕД МАЙИ ПЛИСЕЦКОЙ

Артистка балета, представительница театральной династии Мессерер-Плисецких, прима-балерина Большого театра СССР в 1948—1990 годах. Герой Социалистического Труда (1985), народная артистка СССР (1959). Полный кавалер ордена «За заслуги перед Отечеством», лауреат премии Анны Павловой Парижской академии танца (1962), Ленинской премии (1964) и множества других наград и премий, почётный доктор университета Сорбонны, почётный профессор МГУ имени М. В. Ломоносова, почётный гражданин Испании.



- Салат с кальмарами и свежим огурцом
- Суп дня (*уточнить у официанта*)
- Голубцы домашние с мясом дичи в соусе с картофелем
- Груша в карамели с пломбиром

- Тушенка из дикого зверя с луком на сковороде 220
- Лапша домашняя с тушенкой в бульоне 160
- Бухлер из грудинки сохатого 180
- Морс брусничный 50
- Компот из сухофруктов 50
- Лимончелло 50



БИЗНЕС-ОБЕДЫ

с 12:00 до 16:00 430 ₽

ИЗ ИСТОРИИ ОЛИМПИЙСКИХ ЧЕМПИОНОВ

ОБЕД ЛИДИИ СКОБЛИКОВОЙ

Советская конькобежка, единственная 6-кратная олимпийская чемпионка в истории конькобежного спорта, абсолютная чемпионка Олимпиады-1964 в Инсбруке.



- Салат из редьки с морковью и говядиной
 - Суп дня (*уточнить у официанта*)
- Запеченная с картофелем горбуша *под сырной шапкой*
- Пирог творожный с вишней



ОБЕД АЛЕКСАНДРА ТИХОНОВА

Гордость мирового и отечественного спорта, звезда биатлона, победитель четырех Олимпиад. Главным стартом для биатлониста являлась эстафета на Олимпиаде 1968 года в Гренобле, в которой он бежал первый этап. Увидев впереди себя шведа, Александр не мог допустить, чтобы тот оказался впереди русского. Собрав волю в кулак, Тихонов на оставшихся двух километрах выиграл у него около 40 секунд. В результате сборная СССР стала лидером в этой гонке, а грудь советского спортсмена украсила первая золотая медаль Олимпийских игр. Следующие 4 золотые медали добавились несколько позже, все за победу в эстафетах.

- Салат из свежих огурцов *с яйцом и зеленым горошком*
- Суп дня (*уточнить у официанта*)
- Куриные потрошка *запеченные в булочке с овощами*
- Песочное печенье *с домашним вареньем*



ОБЕД ИРИНЫ РОДНИНОЙ

Самая успешная фигуристка в истории парного катания: трёхкратная олимпийская чемпионка (1972, 1976, 1980), десятикратная (1969-1978) чемпионка мира, одиннадцатикратная (1969-1978, 1980) чемпионка Европы и шестикратная (1970-1971, 1973-1975, 1977) чемпионка СССР. С 1969 по 1980 годы не проиграла ни одного соревнования, в которых участвовала с партнёрами.



- Салат картофельный *с маринованными грибами*
- Суп дня (*уточнить у официанта*)
- Свинина в томатном соусе *с картофельными биточками*
- Молочное желе под клубничным соусом

- Тушенка из дикого зверя с луком на сковороде 220
 - Лапша домашняя с тушенкой в бульоне 160
 - Бухлер из грудинки сохатого 180
 - Морс брусничный 50
 - Компот из сухофруктов 50
 - Лимончелло 50



БИЗНЕС-ОБЕДЫ

с 12:00 до 16:00 430 ₽

ИЗ ИСТОРИИ МИРОВОЙ КУЛИНАРИИ

ПОЛЬ БОКЮЗ

Повар в пятом поколении, продолжает ресторанный бизнес со времён своей прапрапрабабушки, которая была не только красавицей, но и чрезвычайно хорошо готовила. У семьи была мельница, вот там она и открыла харчевню в середине восемнадцатого века. Гости любили посещать это заведение, еда, которую предлагали лодочникам, крестьянам, приехавшим со своим зерном на мельницу, жителям окрестных селений, была сытной, простой и необычайно вкусной.



- Винегрет с сельдью
- Суп дня (уточнить у официанта)
- Говядина в сметанном соусе с перловой рассыпчатой кашей
- Маффин с шоколадом

ВОЛЬФГАНГ ПАК

Мужчина из Австрии получил свой кулинарный опыт от мамы, которая много времени уделяла приготовлению кондитерских изделий. В возрасте 24 лет, окончив обучение во Франции, Вольфганг решает переехать в Соединенные Штаты Америки. Уже на протяжении 20 лет Пак со своими помощниками организует Губернаторский бал — торжественный ужин примерно на 1600 людей, который каждый год закрывает церемонию вручения «Оскара».

- Салат с апельсинами и куриной печенью
- Суп дня (уточнить у официанта)
- Картофель жареный с домашней колбасой
- Хворост с медом



НОБУЮКИ «НОБУ» МАЦУХИСА

Этот повар получил мировую известность благодаря фьюжн-кухне. В ней удивительным образом сочетаются классические японские блюда и ингредиенты из Южной Америки, представляющие в основном перуанскую и аргентинскую кухню.

В 1994 году японец вместе с Робертом Де Ниро и рестораном Дрю Нипорентом открыл свой ресторан «Nobu» в Нью-Йорке. Дизайн в стиле японской деревни выполнен из натуральных материалов. Сегодня во всем мире открыто уже 17 суши-ресторанов этой сети.

Сам Нобу щедро делится своими секретами, считая, что скопировать рецепты можно, а вот сердце - нет.



- Салат Столичный с уткой
- Суп дня (уточнить у официанта)
- Свинина жареная с салатом из свежих томатов
- Творожный крем с ягодой

- Тушенка из дикого зверя с луком на сковороде 220
- Лапша домашняя с тушенкой в бульоне 160
- Бухлер из грудинки сохатого 180
- Морс брусничный 50
- Компот из сухофруктов 50
- Лимончелло 50

