



TÁSTE

О ПРОЕКТЕ

Taste – элегантный ресторан авторской средиземноморской кухни расположился в паре минут ходьбы от Красной площади, предлагая москвичам и гостям города насладиться истинным вкусом Средиземноморья.



ИНТЕРЬЕР

В интерьере Taste, наполненном светом и воздухом, преобладают натуральные материалы и контрастные сочетания пастельных тонов и зеленой плитки. Панорамные окна позволяют наблюдать за круглосуточно бурлящей жизнью мегаполиса: чтобы быть к ней ещё ближе, можно устроиться на широком подоконнике. В зале есть и большие столы для встреч с друзьями, и контактная стойка для тех, кому нравится следить за магией создания авторских коктейлей. Для закрытого мероприятия или деловых переговоров есть отдельные залы.



КУХНЯ



Кухню возглавил Евгений Мещеряков, за плечами которого солидный опыт в любимой профессии и такие проекты, как «Аист», Воссопино, Олі Олі. Шеф с легкостью совмещает в своих рецептах проверенную классику и модные тренды. Заботясь о безупречном качестве блюд, он лично отобрал для ресторана проверенных поставщиков сыров, рыбы, мяса и мясных деликатесов.



КУХНЯ

В основе меню средиземноморская кухня с отчетливыми итальянскими акцентами. Начать можно с тунца вителло тоннато, брускетты с пармской ветчиной или свежайших морских деликатесов – ежей или устриц под аккомпанемент ледяного игристого. В качестве первого блюда шеф рекомендует итальянский суп качукко с морепродуктами или крем-суп из топинамбура со страчателлой, на горячее – палтус с картофельным пюре и соусом пицейолло, телячьи щёчки или внушительную порцию цыплёнка с хрустящим картофелем, оливками и томатами. Среди десертов можно обнаружить как любимую классику, так и авторские сладости, например, наполеон со свежими ягодами и морковный тартин в тёмном шоколаде.



ЗАВТРАКИ

В утреннем меню – любимые блюда, которые заряжают энергией и помогут задать правильный настрой любому дню.

С 10:00 до 12:00 в ресторане готовят яичницу с томатами, беконом и пармезаном, омлет с моцареллой, томатами и трюфельным маслом, скрэмбл на бриоше со шпинатом и пармезаном и скандинавский завтрак - яйца бенедикт, лосось, эдамаме, фенхель, красная икра.

Любителям каш предложат овсяную с ягодами и клубничным соусом, пшеничную со сливочным кремом, соусом манго и пудингом из чая и рисовую с запеченным бататом, домашней вишней и печеньем Amaretti.

И, конечно, какой завтрак без сладкого? Бриошь с хурмой и ванильным мороженым или творожная запеканка с маком и клубничным джемом с ароматным кофе или согревающим чаем станут тем самым «добрым утром».

Начало особенно удачного дня стоит отметить благородным игристым с красной или чёрной икрой. Если же для вина покажется рановато, то можно взбодриться крепким кофе или согреться ароматным авторским чаем.



За винную карту отвечает сомелье Наталья Кобина (GQ, «Недальний восток», White Cafe). Чтобы подчеркнуть все достоинства блюд, она отобрала к ним позиции от лучших мировых виноделов.

В меню есть и проверенные временем хиты, и яркие звёзды нового века – органические и биодинамические вина.

БАР



АРТ-ПРОГРАММА

В пятницу и субботу на сцену выходят артисты, чтобы скрасить вечер джазовой импровизацией или расслабляющей лирикой лаунжа. Собираетесь ли вы позвать на ужин старых друзей или устроить романтическое свидание – хорошая музыка обязательно добавит вашему визиту в Taste праздничного настроения.



ЗАЛ И ПОСАДКА



В ресторане три зала:
Основной зал - 130 мест
Кремлевский зал - 10 мест
Лаундж - 25 мест





КОНТАКТЫ

TASTE

ул. Ильинка, 3/8 с5

+7(495)795-70-75

tasterestoran.ru

[instagram.com/tasterestoran](https://www.instagram.com/tasterestoran)

