TIME to EAT

№48 / Апрель 2018

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ГАЗЕ

раняется бесплатно

ТИМАТИ

РЕКЛАМА 0+

BEAUTYLAB N°7

ЛАБОРАТОРИЯ КРАСОТЫ

ПАРФЮМЕРИЯ И КОСМЕТИКА • МАКИЯЖ И ЭКСПРЕСС-УКЛАДКА
ПЕДИКЮР И МАНИКЮР • СТИЛИСТИКА БРОВЕЙ И РЕСНИЦ

ТРК VEGAS Кунцево, Fashion Avenue, 1 этаж I Тел.:+7 (495) 236 11 77

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях: @beautylab7

(MALIN+GOETZ) apothecary and lab. new york. BECCA SENNA COSMETICS 27 ANASTASIA Beverly Hills CAILYN BEAUTYDRUGS Embryolisse. LABORATOIRES

TIME *to* EAT

ПИСЬМО РЕДАКТОРА

Главной темой апрельского номера, безусловно, стало грандиозное событие в мире отечественной музыки — «ЖАРА Music Awards». Мы, как всегда, постарались быть объективными и подготовили подробный фотоотчёт с места событий.
Что касается героя этого выпуска, то он оказался крепким орешком. Признаться, мы давно положили глаз на Тимати, но застать артиста и бизнесмена в Москве или найти свободные полчаса на встречу представлялось нереальным. Но нам это всё-таки удалось — результат, как говорится, на обложке! Эксклюзивное, честное и живое интервью с музыкантом читайте в этом номере.
Ещё один герой, только уже из мира моды и спорта, — Анастасия Задорина. Она рассказала, как ей удалось сделать новую олимпийскую форму всего за месяц и с какими просьбами обращались к ней спортсмены перед Олимпиадой.
Также мы подготовили для вас материал о новом ресторане «У DЯDИ МАКСА» в ТРЦ «Европейский», любопытные факты о самой дорогой икре в мире и гид по лучшим заведениям в Палм-Спрингс.

СОДЕРЖАНИЕ

2
НОВОСТИ

4
ГЕРОЙ
Тимати

8
FASHION FOOD
Топ-5 самых известных поваров мира

18
ГУРМАН
Анастасия Задорина

20
РЕКОМЕНДУЕМ
Dядя Макс рекомендует

24
ИНФОГРАФИКА
Белужья икра

26
ГЛАВНАЯ ТЕМА
«ЖАРА Music Awards»

30
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД
Палм-Спрингс

32
АФИША

38
СВЕТСКАЯ ХРОНИКА

Издатель
Эмин Агаларов

Главный редактор
Пилягин
(Pilyagin@crocusgroup.ru)

Корректор
Виктория Пономарёва

Дизайн и вёрстка
Елена Теплова

Над номером работали
Юлия Парадо, Галина Шаповаленко, Роман Потолов, Вячеслав Аютов, Ольга Костина, Алексей Мажаев, Ольга Копытина, Полина Цветкова

По вопросам рекламы обращайтесь по электронной почте pr@vegas-city.ru

Ежемесячная газета Time To Eat (Время обедать)| Главный редактор Пилягин Олег Александрович| Адрес редакции: 143402, Московская обл., Красногорский р-н, г. Красногорск, ул. Международная, д. 18|Газета издаётся с апреля 2014 года| 6+| Зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-61153 от 30 марта 2015 года| Газета не подлежит продаже| Список объектов распространения смотрите на сайте www.crocusgroup.ru|Отпечатано в типографии ООО ***«БУКИ ВЕДИ»****|Тираж 9 000 экземпляров*

меню

RESTAURANTS
by Crocus Group

Backstage
CROCUS CITY HALL
RESTAURANT

ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА

В разделе холодных закусок рекомендуем салат с розовыми помидорами, авокадо и яйцом пашот или салат с ростбифом, маринованным перцем и чесночно-имбирной заправкой. Собственные печь и гриль по-прежнему обеспечивают Backstage репутацию ресторана, где можно попробовать одни из самых вкусных в городе шашлыков, люля-кебабов и хачапури. А что касается десерта, то, безусловно, самым популярным является торт «Павлова». Приятного аппетита!

CROCUS CITY HALL, 4-й этаж
ТЕЛ.: +7 (495) 727 16 36
BACKSTAGEREST.RU

РЮМКА ВОДКИ
ЛЕПС

BACK TO THE USSR

Обеды в рюмочной — по 350 рублей. Вкусно, просто, доступно — на этих принципах базируется сет-меню в «Рюмке водки». Оно действует по будням с 10:00 до 16:00. Классический обед состоит из четырёх позиций. Например, в понедельник можно заказать сет из винегрета, борща, куриных котлет с картофельным пюре и морса. В четверг — мимозу, уху, рыбные котлеты.

ПЕТРОВКА, 30/7
ТЕЛ.: + 7 (495) 114 54 77
RUMKABYLEPS.RU

ДОМАШНИЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

В ресторане «Рюмка водки» есть фирменный чай, который очень нравится и самому Григорию Лепсу. Он состоит из мелиссы, чабреца, липы, иван-чая, мяты, душицы, клевера и зверобоя. Подают его в фирменных кружках с портретом основателя рюмочной. Кстати, кружку можно приобрести отдельно.

ПЕТРОВКА, 30/7
ТЕЛ.: +7 (495) 114 54 77
RUMKABYLEPS.RU

РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ

Для душевных посиделок в «Трактире Пожарского» имеется целая коллекция целебных чаёв: из зёрен гречихи, успокаивающий напиток из липового цвета, диковинная смесь из цейлонского и китайского сортов с цветами липы, ромашки и лаймом, иван-чай с сосновыми почками, согревающий сибирский и травяной (с чабрецом, мятой, фенхелем, лавандой, душицей, шалфеем и листьями клубники). Все чаи подаются объёмом 600 мл, стоимость — 600 руб.

КРОКУС СИТИ МОЛЛ, 1-й этаж
ТЕЛ.: +7 (495) 727 17 14
GG-G.RU/POJARSK

ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ СКУЧАЛИ!

Расписание мастер-классов в Zafferano и «Эдоко» в VEGAS Крокус Сити (начало в 15:00)

1 апреля. «Зоопарк в шкафу». Участники почувствуют себя настоящими художниками, расписывая вешалки и превращая их в забавных животных.
7 апреля. «Солнечные зайчики». Великолепный урок по созданию пасхального кролика.
8 апреля. «Светлый праздник». В этот раз детей научат украшать пасхальные яйца.
14 апреля. «Птички-сестрички». Ребята узнают, что такое скрапбукинг и как при помощи этой техники создать красивую гирлянду.
15 апреля. «Тёплый вечер». Удивительный мастер-класс по лепке свечей. Процесс их создания помогает развивать моторику и координацию, а также улучшает у детей усидчивость и внимание.
21 апреля. «Цветочная поляна». Дети будут создавать оригинальный предмет интерьера — панно из фетра. Это весьма увлекательное занятие, и оно под силу даже малышам.
22 апреля. «Весенние ласточки». Радуемся весне и делаем птичек из бумаги.
28 апреля. «Забавные капитошки». Деток научат делать забавные игрушки-тренажёры для рук.
29 апреля. «Яркие шипучки». Ещё один отличный мастер-класс по созданию бомбочек для ванн.

Расписание мастер-классов в Zafferano, «Эдоко» и Forte Bello в VEGAS Кунцево (начало в 15:00 и 19:00)

7 апреля. «Праздничное чудо». Юные кулинары будут готовить творожную пасху — один из главных символов большого православного праздника.
14 апреля. «Крутяшки». Маленьким гурманам расскажут и покажут, в чём секрет риса для суши и роллов, и научат делать настоящие японские роллы с огурцом.
21 апреля. «Ням-ням-ки». Мастер-класс для сладкоежек. Они узнают, как приготовить сдобное тесто и какую начинку выбрать для неповторимого вкуса.
28 апреля. «Сюрпризики». Освоим закуски из яиц для праздничного стола.

А по воскресным дням будет проходить любимый многими мастер-класс «Подарок из Италии». Здесь юные пиццайоло научатся раскатывать тесто, правильно подбирать сливочный или томатный соус и готовить настоящую пиццу.

В ресторанах Zafferano и «Эдоко» в VEGAS на Каширском шоссе маленьких гостей ждут аквагрим и воздушные шарики!

66-й км МКАД,
ТРК VEGAS КРОКУС СИТИ, 4-й этаж
56-й км МКАД,
ТРК VEGAS КУНЦЕВО, 3-й этаж
24-й км МКАД,
ТРК VEGAS КАШИРСКОЕ ШОССЕ, 2-й этаж
ZAFFERANOREST.RU
ТЕЛ.: +7 (495) 236 10 11
EDOKO.RU
ТЕЛ.: +7 (495) 236 10 12
FORTEBELLOREST.RU
ТЕЛ.: + 7 (495) 236 10 72

BLACK STAR
BURGER

ТИМАТИ: «*Я не жалуюсь, у меня всё окей*»

Тимати вместе со своими партнёрами Пашу (Павлом Курьяновым) и Вальтером Чассем Нзале возглавляет, пожалуй, один из самых быстроразвивающихся брендов в нашей стране — Black Star. И речь идёт не только о музыке. Группа компаний, которую Тимур, Вальтер и Пашу начинали как музыкальный лейбл, теперь занимается более чем десятью различными направлениями, в том числе успешно осваивает ресторанный бизнес. В феврале в ТРЦ «Европейский» распахнул свои двери первый Black Star Burger PRIME — стейк-хаус нового формата. Об этом и других начинаниях Тимати читайте в его эксклюзивном интервью для Time to Eat.

ИНТЕРВЬЮ: ПИЛЯГИН **ФОТО:** ПРЕСС-СЛУЖБА АРТИСТА

Тимур, какой реакции ты ожидал, когда объявлял людям о своём уходе со сцены?

Надеюсь, что люди, которые следят за мной в социальных сетях и читают мои интервью, поймут, что я не заканчиваю концертную деятельность. Просто в ближайшие два-три года не буду давать в Москве больших сольных концертов, таких как в «Олимпийском». Но мой тур с программой «Поколение» продолжится и будет идти по всем остальным регионам на протяжении ближайших полутора-двух лет, причём на самых крупных площадках.

Удалось ли отдохнуть после концерта в «Олимпийском»?

После него у нас был сумасшедший декабрь, который был весь заполнен перелётами, корпоративами и так далее. Но потом я отдохнул как следует вместе с семьёй и сейчас, набравшись сил, вернулся к работе над альбомом «Поколение».

Ты снимаешь дочку в роликах, активно рассказываешь в соцсетях о её успехах. Не беспокоишься, что она будет расти звёздным ребёнком, не знающим реальной жизни?

Нет. Она вырастет и не будет бояться сцены, людей, больших площадок. То есть социофобкой она точно не будет, а свой путь и то, кем захочет стать в дальнейшем, пусть потом определит сама.

Алиса ещё не говорила, кем хочет стать в будущем?

Очень сложно в 3,5 года определить, кем ты будешь по жизни, — это только начало длинного пути. К окончанию школы, возможно, будет сформировано какое-то видение будущего. Пока что Алиса занимается всем, и мы стараемся развивать её, как только можно.

Ты помнишь, о чём мечтал в собственном детстве? Насколько это сбылось?

Я всегда хотел быть артистом. И работаю по профилю — кем хотел, тем, собственно говоря, и стал.

Ты ощущаешь себя больше музыкантом или бизнесменом?

Я стараюсь заниматься и тем и другим. На сегодняшний день уже определённо могу сказать, что бизнес — основной профиль. Но я люблю музыку, с ней живу и всегда буду стараться писать и выпускать треки. Даже если я полностью закончу концертную деятельность или оставлю один-два концерта в год, я всё равно буду писать новый мате-

риал. Само производство музыки — очень увлекательный процесс. Так что музыку я не брошу.

Продюсерский центр, линия одежды, бургерные, футбол... Создаётся впечатление, что успех ждёт тебя в любой области, за которую ни возьмёшься. Какие новые, может быть, неожиданные направления в бизнесе ты будешь развивать в ближайшее время?

Мы сейчас активно занимаемся линейкой воды. Это будет и холодный чай, и кола, и соки, и какие-то совсем оригинальные комбинации. И у меня есть потрясающая концепция автомоек. Это будут брендированные автомойки, кардинально отличающиеся от всего того, что есть сейчас на рынке. Думаю, что в течение пяти месяцев мы запустим первый проект.

Какие сюрпризы готовит твоя компания Black Star? Есть какие-то новые звёзды, о которых ты уже знаешь, а публика пока нет?

Сейчас у нас идёт мощнейший проект «Песни» на ТНТ, и уже по первым стартовым цифрам видно, что он является лидером среди музыкальных телешоу и перебивает все остальные аналоги. Будут сформированы две группы из двадцати участников: десять у Максима Фадеева, десять у меня. Мои ребята поборются за то, чтобы стать новыми артистами на лейбле Black Star. Помимо этого, мы всегда держим руку на пульсе и мониторим рынок.

Оксимирон, Гнойный, рэп-баттлы в 2017 году попали на первые страницы новостей. Рэперы уже штурмуют «Олимпийский». Почему этот жанр совершил такой взлёт, из нишевого явления став общенациональным трендом?

Потому что наконец-то выросло поколение людей, которые слушают рэп. И именно поэтому мой альбом будет называться «Поколение». Я занимаюсь этой музыкой почти двадцать лет, у меня родилась дочка, а у многих других рэп-артистов дети уже тренируются и читают рэп с детства. Вместе с поколением людей выросла эта индустрия, она вышла за пределы субкультуры и стала мейнстримом. На мой взгляд, сейчас рэперы собирают гораздо большую аудиторию, чем поп-артисты. «Олимпийский» полноценно собирали пока только два артиста — это Баста и Тимати. Там выступал и Оксимирон, но площадка не была открыта целиком. Сейчас готовится L'One. Но это уже огромный показатель для всей индустрии. В этом году ни один поп-артист не собрал полного «Олимпийского».

Рэп-культура подразумевает некую альфа-самцовую конкуренцию, когда каждый провозглашает себя лучшим и старается задиссить соперников. Кому бы ты посвятил свой самый злобный дисс?

Да, безусловно, это агрессивная, протестная музыка, если смотреть в её корни. Но сейчас она очень разная: есть и лирическая, и только для клубов, и стадионная. Я не хочу никого диссить, потому что я это перерос. Мне кажется, что это прерогатива фрешменов, молодых артистов, чтобы взлететь или поднять себе рейтинг. Я со всеми общаюсь абсолютно нормально. Но если кто-то из ребят моего калибра захочет сыграть в эту игру и нападёт первым, я отвечу. *(Улыбается.)*

Считаешь ли ты кого-либо конкурентом?

Нет. Сейчас есть только три артиста, которые собирали «Олимпийский»: Тимати, Оксимирон и Баста. И мы абсолютно разные люди, смотрим в разные стороны и у нас три совершенно разных лейбла, которые никак между собой не конкурируют. Мы, конечно, смотрим и следим за успехами своих коллег — интересно наблюдать за их шагами и методами. Это мотивирует нас работать ещё активнее.

> *«За последние лет пять меня никто ни разу не упрекнул в том, что я что-то украл. Я делаю своё, нашёл собственный неповторимый стиль.»*

Прошлым летом ты впервые участвовал в фестивале «ЖАРА» в Баку. Расскажи, как всё прошло и что больше всего запомнилось?

Атмосфера. Прекрасный город Баку. Я всегда рад бывать там. Давно езжу в этот город, лет 15, и мне всегда оказывают наитеплейший приём. Публика — супер, очень горячо встречает. Хорошая погода, вкусная еда — это тоже заставляет возвращаться ещё и ещё. Организатор фестиваля — мой друг Эмин Агаларов, и я говорю об этом с большим удовольствием! Там всегда присутствует и ещё один мой друг, Григорий Лепс, поэтому приезжать на «ЖАРУ» для меня одно удовольствие.

В этом году в Баку отправится почти полный десант Black Star. Чем будете удивлять и чего ждать зрителям?

Что-нибудь придумаем, я уже с нетерпением жду!

Ты не замечал, что публика начала экономить на развлечениях? Приходится ли в связи с этим пересматривать ценовую политику, делать билеты дешевле?

За действительно ликвидный товар и качественный контент, когда ты на вершине, всегда будут платить хорошо. Если же ты на среднем уровне, может, и стоит где-то цену сбавить. А когда ты на пути вниз, нужно что-то менять. Я не жалуюсь, у меня всё окей.

Были ли у тебя на творческом пути ошибки, которые ты сейчас уже не совершил бы?

Раньше, когда начинал, я плотно ориентировался на своих западных коллег. У кого-то иногда даже что-то «срезал». Сейчас я на это смотрю с улыбкой. Но за последние лет пять меня никто ни разу не упрекнул в том, что я что-то украл. Я делаю своё, нашёл собственный неповторимый стиль. Если бы можно было вернуться, я бы, конечно, поменял начало своего пути — но это жизнь, это история, это уже случилось. Сейчас я ни о чём не жалею.

В какой момент за последний год ты ощущал себя наиболее счастливым?

Когда уезжал на отдых с семьёй.

Расскажи о своём идеальном дне?

Я думаю, что это воскресенье. Обязательно нужно выспаться. И провести время с Алисой. ■

«Не хочу никого диссить, потому что я это перерос. Но если кто-то из ребят моего калибра захочет сыграть в эту игру и нападёт первым, я отвечу.»

THE CH

ТОП 5

Именитые шефы — кто они? Одни продолжили поварскую династию, других научили готовить бабушки, третьи вообще не собирались связывать свою жизнь с гастрономией, но так увлеклись, что стали известными на весь мир. Они находятся в постоянном поиске, оттачивая мастерство до совершенства, увлекая своим талантом коллег и учеников, делая и нашу жизнь более яркой и вкусной.

ПОДГОТОВИЛ: АЛЕКСАНДР ПОНОМАРЁВ

CHEF

ПИОНЕР МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ

ПЬЕР ГАНЬЕР

Страна: Франция
Родился: 5 апреля 1950 г. (67 лет)
Место рождения: г. Апинак, Франция
Направление: молекулярная кухня, фьюжн

Освоив в совершенстве классическую французскую кухню, Ганьер увлёкся научными открытиями в химии, биологии, физике и стал одним из создателей нового направления — молекулярной гастрономии. Его меню изумляет оригинальной комбинацией вкусов и ароматов, текстур и ингредиентов: клубника с перцем, рыба с шоколадом, майонез из цветной капусты, чернильное желе, воздушный крем из фуа-гра... В дуэте с учёным Эрве Тисом он разрабатывает новые блюда. Так, например, появился мусс, пахнущий землёй и морской пеной. А за пирожное с запахом духов Gucci Envy повара называют «кулинарным парфюмером». Флагманский ресторан Pierre Gagnaire в Париже обладает тремя звёздами «Мишлен».

SHORE HOUSE
ЯХТ-КЛУБ • РЕСТОРАН

РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ

ЭТАЛОН СОВРЕМЕННОЙ ГАСТРОНОМИИ

АЛЕН ДЮКАСС

Страны: Франция, Монако
Родился: 13 сентября 1956 г. (61 год)
Место рождения: г. Ортез, Франция
Направление: провансальская кухня

Философия Алена Дюкасса — творчество, основанное на традициях. Именно благодаря этому шеф-повару высокая кухня стала проще и понятнее людям, далёким от богемы. В июле 2011 г. Дюкасс был организатором торжественного приёма, посвящённого свадьбе князя Монако Альбера II. Он является обладателем самой престижной французской награды — ордена Почётного легиона. Ален Дюкасс — владелец сети ресторанов высокой кухни, в которую входят 26 заведений в различных городах мира. Трём его ресторанам присвоено три звезды (высшая отметка) в гиде «Мишлен». Написанные им книги известны во всём мире и сметаются с прилавков магазинов.

КУЛИНАРНЫЙ МИСТИФИКАТОР

ХЕСТОН БЛЮМЕНТАЛЬ

Страна: Великобритания
Родился: 27 мая 1966 г. (51 год)
Место рождения: Лондон, Англия
Направление: британская (современная и историческая), французская, американская, молекулярная кухня

В 16 лет, побывав вместе с семьёй в трёхзвёздочном заведении в Провансе, решил стать шеф-поваром. К своей мечте он шёл 10 лет. Первый его ресторан The Fat Duck, открытый в 1995 г., неоднократно признавался одним из лучших в мире и принёс ему невероятную популярность и множество наград. Сейчас во владении Хестона несколько звёздных ресторанов и пабов. Главная его особенность — импровизация. Шеф-повар придерживается научного подхода к кулинарии, состоящего в изучении химических процессов, происходящих во время обработки продуктов. Среди его наиболее популярных блюд — мороженое с беконом и яйцом, каша из улиток, желе с лавандой, устрицами и маракуйей, груши с ветчиной и снегом и др. Блюменталь — сторонник медленной готовки при низкой температуре:так продукты не теряют аромата, сочности и полезных веществ. Он автор бестселлера «Наука кулинарии».

ЭДОКО
доступно. вкусно. по-японски

СОБА С КРЕВЕТКАМИ И СТРУЖКОЙ ТУНЦА

РЕСТОРАН
FORTE BELLO
ПИЦЦЕРИЯ

УТИНАЯ ГРУДКА С ТОМЛЁНОЙ ЧЕРЕШНЕЙ

ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНЫЙ ПОВАР-ШОУМЕН

ГОРДОН РАМЗИ

Страна: Великобритания
Родился: 8 ноября 1966 г. (51 год)
Место рождения: г. Джонстон, Шотландия
Направление: французская, британская, домашняя кухня

Будучи прославленным кулинаром, в совершенстве освоившим классическую французскую кухню (число удерживаемых им звёзд «Мишлен» доходило до 16), Рамзи не менее известен и как популярнейший ведущий многочисленных телепередач, а тиражи написанных им книг исчисляются миллионами. Известен как человек прямолинейный и даже вспыльчивый, за что его прозвали «великим и ужасным». Владеет не одним десятком ресторанов и пабов в Великобритании и за её пределами. Именно его пригласили стать шеф-поваром банкета во время первого визита В. В. Путина в Великобританию. Талантливый повар не только умеет удивлять невероятно сложными блюдами в ресторанах, но и делится в своих шоу потрясающими рецептами, по которым не составит труда приготовить дома здоровую и вкусную еду.

Backstage
CROCUS CITY HALL
RESTAURANT

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И СОУСОМ «ПЯТЬ ПЕРЦЕВ»

ASIA

МОЛОДОЙ ЦЫПЛЁНОК
ПОД ЛИМОННЫМ СОУСОМ

CasaMia

ДИКИЙ СИБАС НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ
И САЛАТ С АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ
ПОД СОУСОМ «ЦИТРОНЕТ»

ШЕФ-СУПЕРЗВЕЗДА, БОРЕЦ ЗА ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ

ДЖЕЙМИ ОЛИВЕР

Страна: Великобритания
Родился: 27 мая 1974 г. (42 года)
Место рождения: Эссекс, Англия
Направление: здоровое питание, домашняя кухня

В 1998 г. запустил собственную программу «Голый повар», которая принесла ему бешеный успех — так много было желающих узнать, как из обыкновенных продуктов всего за 30 минут приготовить простые и вкусные блюда. В 2002 г. Джейми заложил свою недвижимость и открыл несколько благотворительных ресторанов, где сам ежегодно обучал 15 трудных подростков. Некоторые из его выпускников стали известными поварами. Книги, телевизионные шоу, выступления в разных странах, направленные на пропаганду здорового питания, — вклад Оливера в мировую философию полезной еды действительно огромен. В 2003 г. он был награжден Рыцарским орденом Британской империи. Двумя годами позже Оливер собрал в интернете 250 тыс. подписей в поддержку реформы школьного питания, предлагая сделать его менее калорийным. Правительство выделило деньги на эту реформу.

Backstage
CROCUS CITY HALL
RESTAURANT

САЛАТ С АВОКАДО, СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ПЕСТО

МЫ В **INSTAGRAM**

Подпишитесь на наши профили. Будьте в курсе последних событий!

@rumkabyleps

@nobu_moscow

@crocusfitness

@backstage_catering

@crocuscity_oceanarium

@crocuscityhall

@crocusfitness

@fortebellorest

@vegaskuntsevo

@uboat_russia

@edoko_rest

@crocuscitymall

@restaurants_crocusmall

@vegaskuntsevo

@crocuscitymall

@crocuscityhall

@nobu_moscow

@backstagerest

@zafferano_rest

@rosebar_msc

@rosebar_msc

@uboat_russia

@nobu_moscow

@edoko_rest

@crocuscitymall

@fortebellorest

@vegascrocuscity

@rumkabyleps

@zafferano_rest

@zafferano_rest

@timetoeatbycrocus

@agalarovestate
@backstage_catering
@backstagerest
@beautylab7
@boxcityrussia
@burgerpapas
@crocus_fashion
@crocus_shoes
@crocusatelier
@crocuscity_oceanarium
@crocuscityhall
@crocuscitymall
@crocusfitness
@crocusgroup
@crocustv
@edoko_rest
@fortebellorest
@gstarraw_russia
@nobu_moscow
@nosecretbyvaleriya
@restaurants_crocusmall
@rosebar_msc
@rumkabyleps
@seabreezebaku
@shorehouse_msc
@tvoy_dom
@tvoydomlive
@uboat_russia
@udiadimaxa
@vegas.cafe
@vegascityhall
@vegascrocuscity
@vegaskuntsevo
@vegasmall
@zafferano_rest
@zharafest
@zharafm
@zharatv

РЮМКА ВОДКИ

ЛЕГКОСТЬ БЫТИЯ
НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!

ПЕТРОВКА 30/7 • +7 495 114 54 77

RESTAURANTS
by Crocus Group

Реклама 18+

ZASPORT

Дизайнер Анастасия Задорина не считает себя гурманом и не сомневается в том, что даже вредную пищу детям иногда есть полезно.

ИНТЕРВЬЮ: ПИЛЯГИН
ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА А. ЗАДОРИНОЙ

АНАСТАСИЯ, ВЫ ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ГЕРОЕВ НЫНЕШНЕЙ ЗИМНЕЙ ОЛИМПИАДЫ — ВАМИ БЫЛА РАЗРАБОТАНА ФОРМА ДЛЯ НАШИХ ОЛИМПИЙЦЕВ. КОТОРУЮ ПО ТРЕБОВАНИЮ МОК ПОТОМ ПРИШЛОСЬ ПЕРЕШИВАТЬ...

Да, и причём всего лишь за месяц! По требованиям МОК на новой форме не должно быть ни нашего флага, ни герба, ни надписи «Россия», ни символики Олимпийского комитета, нельзя было использовать одновременно белый, синий и красный цвета. То есть от нас требовалось в кратчайшие сроки всё переделать и отшить. Слава богу, что мы успели, это самое главное. На мой взгляд, результат получился действительно очень хорошим. Спортсмены остались довольны. И очень приятно, что The Wall Street Journal назвала олимпийских атлетов из России самыми стильными.

КАКИМ В ЦЕЛОМ БЫЛ ВАШ ПОДХОД К ОДЕЖДЕ ДЛЯ СПОРТСМЕНОВ?

Я считаю, что для Олимпиад не надо делать какую-то вычурную одежду, это уже не модно. Актуальны спокойные цвета, лаконичные силуэты. Причём сейчас у аудитории не наблюдается столь явного возрастного разграничения в предпочтениях в одежде, как это было раньше. Что пятнадцатилетние, что пятидесятилетние — все могут ходить в кроссовках, например. И это очень здорово.

НО ТЕМ НЕ МЕНЕЕ МНОГИЕ УПРЕКАЮТ ВАС В ТОМ, ЧТО В ВАШЕЙ ОДЕЖДЕ ЕСТЬ ЧТО-ТО «СОВЕТСКОЕ», КАК БЫ ИЗ ПРОШЛЫХ ЛЕТ...

Мы сделали так сознательно, потому что это модно, классно и нравится людям. Однако мы всё равно используем новые лекала, новый крой, новые ткани. И люди с удовольствием покупают такую одежду. На сегодняшний день у меня открыто десять магазинов в разных городах, включая Сочи и Санкт-Петербург, и могу сказать, что посетители с большим энтузиазмом приобретают серые «советские» костюмы, да и вообще всё остальное в сером цвете и с триколором. Это универсальная палитра, она отлично сочетается практически со всеми цветами, подходит к любому возрасту и полу. Серый — это тот самый цвет, на фоне которого можно расставить любые акценты. Кстати, спортсмены тоже не особо любят, когда их одевают в чересчур цветастую форму.

Анастасия Задорина

Родилась в 1989 году в Германии.
Окончила МГИМО.
Обучалась на курсе «Теория моды» Александра Васильева.

Является главным дизайнером и основателем бренда ZASPORT, который в 2017 году стал официальным экипировщиком олимпийской команды России.

Воспитывает четырёхлетнего сына Марка.

У ВАС ДЛИТЕЛЬНЫЙ КОНТРАКТ НА ПОШИВ ОЛИМПИЙСКОЙ ФОРМЫ?
На восемь лет, с правом пролонгации. Мы провели огромное количество спортивных мероприятий. Я сама езжу к спортсменам, провожала их на Игры, да и вообще всегда рада оказать поддержку. И мне приятно, что им это тоже нужно и важно. Плюс для меня очень ценна обратная связь. Когда они говорят, что в одежде лучше что-то заменить или переделать, я всегда прислушиваюсь.

ВЫ ДАВНО ЗАНИМАЕТЕСЬ СПОРТИВНОЙ ОДЕЖДОЙ? С ЧЕГО ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ?
Я всегда хотела иметь спортивный бренд. ZASPORT существует с 2012 года. Мы много лет работали с различными спортивными федерациями, с крупными корпорациями. Другое дело, что про это мало кто из широкой общественности знал, потому что мы не проводили масштабных рекламных кампаний, маркетинговых активностей. Большинство людей воспринимали меня как дизайнера вечерних платьев Anastasia Zadorina — мы много работали с селебрити, устраивали показы дважды в год.

А КАК ВЫ СТАЛИ РАБОТАТЬ С ОЛИМПИЙСКОЙ СБОРНОЙ?
Олимпийский комитет объявил тендер, и мы решили принять участие. Я прекрасно понимала, насколько это сложно, насколько это большая ответственность. И действительно, оказалось, что нет ничего невозможного. Глаза боятся, а руки делают. *(Смеётся.)*

КАК ВЫ УЗНАЛИ О СВОЕЙ ПОБЕДЕ В ТЕНДЕРЕ?
Это было объявлено публично, о таком решении сообщил в Госдуме президент Олимпийского комитета Александр Жуков. В тот момент я была на работе, на совещании, и вдруг мой телефон просто начал разрываться от звонков. Я никак не могла понять, что случилось. Извинилась перед коллегами, вышла из комнаты, стала разбираться. Оказалось, что это звонили журналисты из разных СМИ и просили прокомментировать нашу победу. А я даже не знала, что им сказать!

НАВЕРНОЕ, ВЕЧЕРОМ ПОШЛИ ОТМЕЧАТЬ ЭТО СОБЫТИЕ. ВЫ, КСТАТИ, МОЖЕТЕ НАЗВАТЬ СЕБЯ ГУРМАНОМ?
Да, поесть я люблю. *(Смеётся.)* У меня есть совместный с Александром Раппопортом проект — ресторан Latinos. Он раньше назывался «Латинский квартал», но сейчас мы проводим ребрендинг. Меню, концепция — это полностью прерогатива Александра как профессионала в этой области, а я помогаю с точки зрения дизайна.

Если вернуться к разговору о еде, к гурманам я себя не отношу. В моём понятии это настолько увлечённые люди, что могут поехать сначала на фестиваль артишоков, потом на праздник молодого вина, потом ещё куда-нибудь. Они понимают всякие сложные сочетания, допустим, будет ли чёрный трюфель хорош со сливочным соусом. Не могу про себя сказать такое, хотя трюфели очень люблю. И вообще еду больше воспринимаю глазами. Не смогу есть то, что несимпатично выглядит. А в ресторанах чаще всего заказываю что-нибудь стандартное, где мне всё понятно. То есть, например, крокодила или змею какую-нибудь точно есть не буду.

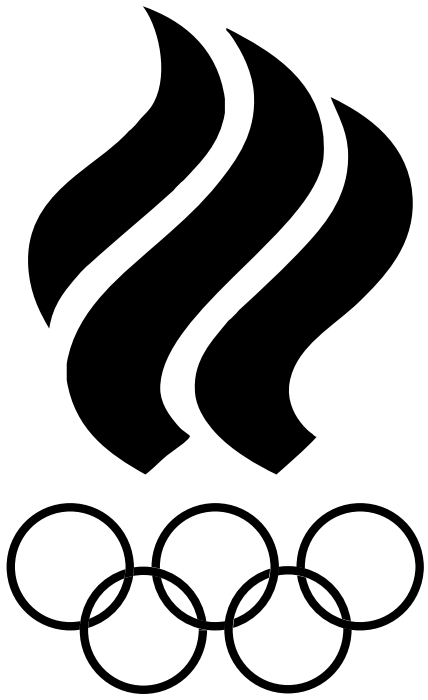
ЕСЛИ У ВАС ВАЖНОЕ СОБЫТИЕ И ВЫ СОБИРАЕТЕ ГОСТЕЙ В РЕСТОРАНЕ, КАКУЮ КУХНЮ ВЫБЕРЕТЕ?
Мне нравятся все виды кухни. Но в любом случае, если я приглашаю гостей, стол должен быть обильно накрытым. Гурманы, наверное, как раз такого не любят. *(Смеётся.)* А я к этому привыкла, и неважно, что я отмечаю: детский день рождения или показ новой коллекции. Наверное, это потому, что у нас в семье всегда было так принято.

При этом еда на столе может быть абсолютно разной. Одновременно могут быть и суши, и спагетти, и птица. Кстати, мне очень нравятся тематические застолья. Например, на Новый год обязательно должна быть утка или гусь. На 8 Марта — что-то нежное, специально для девочек. На мой день рождения, который я справляла в Сочи, была русско-кавказская кухня, потому что это было обусловлено географией места. А как-то раз отмечала его в стиле 90-х, и меню было соответствующим.

ЧТО ДЛЯ ВАС ВКУС ДЕТСТВА? КАКОЕ САМОЕ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО ИЗ ДЕТСКИХ ЛЕТ?
Я родилась и выросла в Германии и поэтому очень люблю всякие колбаски, брецели, квашеную капусту, картофельное пюре. В детском саду обожала макароны. Дома мы всегда делали разные салаты, правда, не такие, как принято здесь. В России очень любят добавлять майонез, а у нас был уксус, оливковое масло, йогуртовые заправки.

А ВАШ РЕБЁНОК КАПРИЗЕН В ЕДЕ?
Нет. Он ест всё: рыбу, мясо, спагетти, котлеты. Естественно, в приоритете у него сладкое, как у всех детей, и я ему это разрешаю. Я не та мама, которая не даёт пить колу, потому что там содержится что-то не то. Сама же пью её с детства и пока жива-здорова. Организм должен привыкать ко всему. Для меня это сродни тому, что держать ребёнка дома целыми днями, как комнатное растение, а потом вдруг отдать в школу. И что с ним там будет? Так и с едой — если человеку что-то постоянно запрещать, то что случится, когда он до этого дорвётся? Но при этом я понимаю, что всё хорошо в меру.

КАКОВА ТРОЙКА ВАШИХ САМЫХ ЛЮБИМЫХ БЛЮД?
На первом месте борщ, потом спагетти и салат из артишоков. Артишоков я ем много. Но на их фестиваль всё равно лететь не готова. *(Смеётся.)* ■



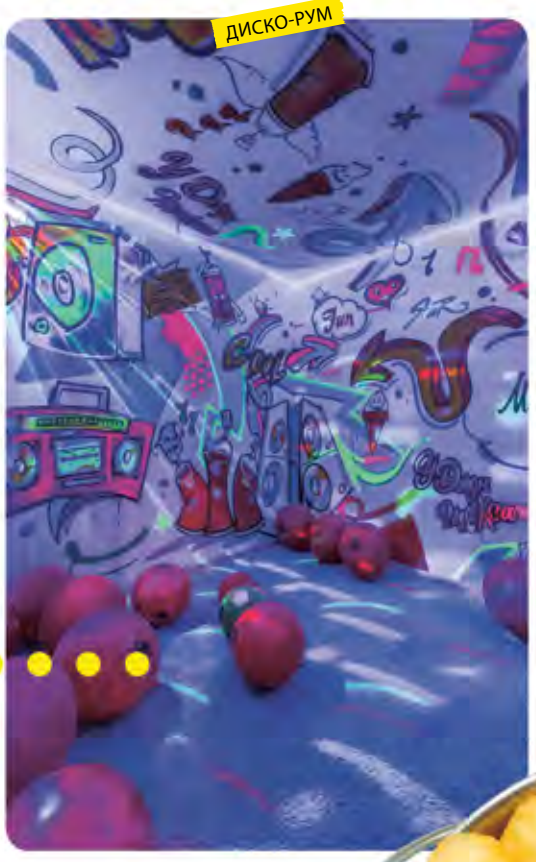
«Учитывая всё предолимпийское безумие, россияне могли просто отказаться от униформы, нарядились бы в тренировочные костюмы и бейсболки. Но вместо этого они выиграли конкурс стиля на Олимпийских играх».

Колумнист The Wall Street Journal Джейсон Гэй

ПУСТЬ ВСЕГДА БУДЕТ СПОРТ

ДЯДЯ МАКС РЕКОМЕНДУЕТ

В Москве появился второй ресторан совместного проекта Максима Фадеева и Эмина Агаларова «У ДЯДИ МАКСА». Музыкальное заведение для детей и их родителей открылось в ТРЦ «Европейский».



Особенность нового ресторана — полное погружение в музыкальную культуру: караоке-зал и диско-рум, пространство, имитирующее настоящий клуб, панно из виниловых пластинок, люстры-трубы, светильники из микрофонов. Атмосферу дополняют гигантские эквалайзеры и главная героиня дизайн-проекта — двухметровая электронная гитара в самом центре ресторана.

Эскимо из курочки с диким рисом

Картофельное пюре

Картофель фри

БАР «МАГНИТОФОН»

Помимо основного пространства, есть тематические зоны: бар «Магнитофон», кафетерий и арт-подиум, где установлена гримёрка для аквагрима и аппарат дополненной реальности.

Блок-бургер

Основной зал площадью 170 м² рассчитан на 90 посадочных мест, караоке-зал занимает 61 кв. м — в нём 36 мест.

Суп-пюре из зелёного горошка

Как и в первом ресторане, неизменным осталась нетривиальная подача блюд, за приготовление которых отвечает бренд-шеф проекта **Кирилл Бергер** и его команда поваров. Это правильные бургеры и пицца с оригинальным тестом, съедобные помады, молочные монстры и многое другое.

Крабовое гнездо

МУЗЫКАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН
У ДЯДИ МАКСА

ТРЦ «Европейский»,
пл. Киевского вокзала, д. 2,
4-й этаж, атриум «Рим»
ТЕЛ.: +7 (495) 236 11 44
UDIADIMAXA.RU

G-STAR RAW

ВСЕ МАТЕРИАЛЫ СООТВЕТСТВУЮТ **МЕЖДУНАРОДНЫМ** СТАНДАРТАМ ЭТИЧНОГО **ПРОИЗВОДСТВА**

САМАЯ ЭКОЛОГИЧНАЯ СИСТЕМА ОКРАШИВАНИЯ ДЕНИМА **В МИРЕ**

РЕВОЛЮЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ **ДЕНИМА**

100% ОРГАНИЧЕСКИЙ ХЛОПОК

85% ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ **ДЕНИМА**

БЕЗОТХОДНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДЫ

НАШИ САМЫЕ ЭКОЛОГИЧНЫЕ ДЖИНСЫ

МАГАЗИНЫ G-STAR RAW В МОСКВЕ:

ТРК VEGAS Крокус Сити
2 этаж
+7 (495) 236-13-59

ТРК VEGAS Каширское шоссе
1 этаж
+7 (495) 236-13-60

ТРК VEGAS Кунцево
1 этаж
+7 (495) 236-15-23

Реклама 0+

@gstarraw_russia G-Star RAW Russia

БЕЛУЖЬЯ ИКРА

Белужья икра — весьма дорогой и изысканный деликатес, который ассоциируется с роскошью и особо ценится гурманами во всём мире. Чёрная икра не всегда стоила дорого. На Руси рыбы водилось вдоволь, и икра была обычной едой на столах простых людей. Её варили с кашей, жарили, сушили. Нет достоверных данных о том, когда научились солить чёрную икру, но уже в XII веке она была известна жителям Астраханского ханства, а после походов Ивана Грозного лакомство полюбили в Москве и начали экспортировать.

ПОДГОТОВИЛ: АЛЕКСАНДР ПОНОМАРЁВ

ВИДЫ ИКРЫ

Существует три основных вида чёрной икры:

- БЕЛУЖЬЯ
- ОСЕТРОВАЯ
- СЕВРЮЖЬЯ

3 вида

Больше всего ценится икра

БЕЛУГИ — самая вкусная, светлая и наиболее крупная (диаметр икринок 2,5 мм).

Имеет нежный ореховый вкус.

По ГОСТу фасуется в разные виды банок:

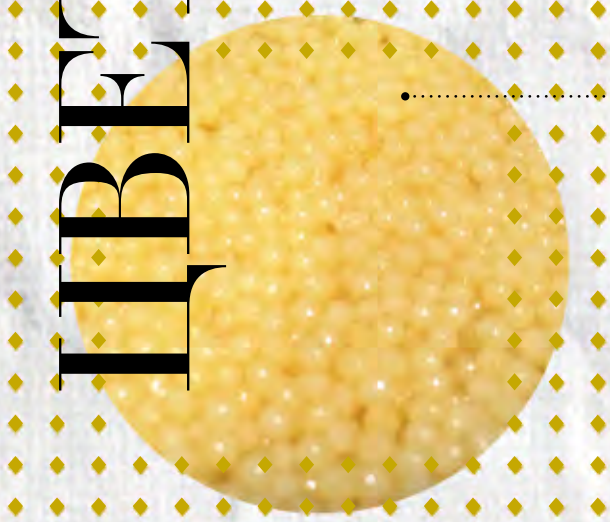
белужья икра — с синими крышками

осетровая — с жёлтыми

севрюжья — с красными

ЦВЕТ ИКРЫ

ЦВЕТ ИКРЫ ЗАВИСИТ ОТ ВОЗРАСТА БЕЛУГИ И МЕНЯЕТСЯ ОТ ТЁМНО-СЕРОГО ДО ЗОЛОТИСТОГО.



Чем старше особь, тем светлее её икра. Самая светлая икра наиболее дорогая, её получают от рыб-альбиносов.

ЗАПРЕТ НА ВЫЛОВ

— пять прикаспийских стран — Россия, Азербайджан, Казахстан, Туркменистан и Иран — подписали Конвенцию по защите морской среды Каспийского моря.

— введён запрет на экспорт чёрной икры, добываемой на Каспии. Исключение было сделано для Ирана, который эффективно сохраняет рыбные запасы и ведёт жёсткую борьбу с браконьерством.

— запрещён коммерческий промысел осетровых в Каспийском море.

Справка

Белуга — ценная промысловая рыба семейства осетровых. Живёт до ста лет, может достигать веса полутора тонн и длины 4,2 м. Обитает преимущественно в Каспийском море. Для нереста поднимается в реки, а затем возвращается в море. Находится под угрозой исчезновения, включена в Красную книгу Международного союза охраны природы. Вылов в дикой природе запрещён. Сейчас белугу выращивают в рыбоводческих хозяйствах в разных странах, икру добывают методом «доения», сохраняя жизнь животных.

САМАЯ КРУПНАЯ БЕЛУГА

1922 г. — в Каспийском море, в устье Волги, выловили белугу весом

1224 КГ,

в ней было

146 КГ ИКРЫ.

Сегодня белуги в дикой природе обычно имеют

ДЛИНУ 142–328 СМ И ВЕСЯТ 19–264 КГ.

Чарли Чаплин

за участие в одном из фильмов получил в качестве гонорара не деньги, а 4 кг чёрной икры.

ЦЕНА

В России цена на 250-граммовую баночку астраханской белужьей икры доходит

до 37 500 руб.

За границей цена за килограмм икры белуги-альбиноса может составлять

от 23 000 до 44 000$,

чуть дешевле обойдётся икра обычной белуги:

от 10 000 до 19 000$.

ЗОЛОТАЯ ИКРА БЕЛУГИ-АЛЬБИНОСА, ИРАН

Самая дорогая еда в «Книге рекордов Гиннесса» —

ИКРА ALMAS

жемчужно-белого цвета, получаемая от белуги-альбиноса, достигшей возраста 60–100 лет. Эти редкие рыбы водятся в южной (иранской) части Каспийского моря. Компания Iranian Caviar House производит очень небольшое количество такой икры, которая продаётся примерно за 35 000$ за кг. Икра альбиноса имеет выраженный ореховый и сливочный вкус.

ПРОДУКЦИЮ УПАКОВЫВАЮТ В НЕБОЛЬШИЕ БАНОЧКИ ИЗ ЗОЛОТА 998-й пробы.

Легендарную золотую белужью икру Almas Persicut в баночке из 23-каратного золота, инкрустированной бриллиантами, и коробочке из драгоценных пород дерева можно приобрести в Harrods — самом известном универмаге Лондона и одном из самых больших и фешенебельных в мире. Цена — 3500 английских фунтов стерлингов.

Разведение осетровых в искусственных условиях достаточно сложное: на одну особь необходимо не менее кубометра воды, а выращивать её нужно 7–10 лет.

АКВАКУЛЬТУРНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

Выращиванием белуги занимаются аквакультурные хозяйства:

САМАЯ БОЛЬШАЯ ПОКУПКА ИКРЫ

В 1993 году американский гитарист и певец Джордж Бенсон купил на своё 50-летие 3 тонны икры, заплатив за неё

3 млн $

4 марта в Крокус Сити Холле прошла церемония награждения Первой ежегодной музыкальной премии «ЖАРА Music Awards», которая вручается за музыкальные достижения по итогам года.

«ЖАРА MUSIC AWARDS»

Вера Брежнева

Мот с супругой

Группа A'Studio

Аня Лорак

ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ ОТЛИЧАЛАСЬ

ФОРМАТОМ ГОЛОСОВАНИЯ

«Это наша первая церемония, и я искренне рад, что с нами сегодня столько потрясающих артистов и гостей, столько зрителей! Премия прошла ярко и зрелищно. Впервые голосование за номинантов состоялось в онлайн-режиме. Спасибо всем!»

Эмин Агаларов

ВЕДУЩИЕ ЦЕРЕМОНИИ — Николай Басков и Яна Кошкина.

Александр Ревва

Григорий Лепс

Стас Михайлов с супругой

Торжество началось с красной дорожки. ▼

Митя Фомин

Слава

Сергей Кожевников с семьей

ЛУЧШАЯ ПЕСНЯ

СВЕТЛАНА ЛОБОДА

ЗВЁЗДЫ ШОУ-БИЗНЕСА ДЕЛАЛИ СВОЙ ВЫБОР В ПРЯМОМ ЭФИРЕ У ВСЕХ НА ГЛАЗАХ.

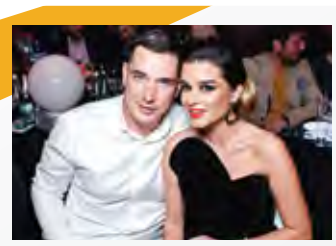
NK

ST

ВТОРАЯ ЕЖЕГОДНАЯ МУЗЫКАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ

«ЖАРА MUSIC AWARDS»

СОСТОИТСЯ 5 АПРЕЛЯ 2019 Г.



Ксения Бородина с супругом

Нюша

Тимати

Татьяна Терёшина и группа «Фабрика»

Artik & Asti

«Прорыв года» — Feduk

T-Fest
Артём Пивоваров
Мари Краймбрери
Ольга Бузова
Miyagi & Эндшпиль
NK

«Лучшая певица» — Ани Лорак

Вера Брежнева
Слава
LOBODA
Полина Гагарина
Нюша
Валерия

«Саундтрек года» — «Время первых» из к/ф «Время первых» (L'One)

«Ванюша» из к/ф «Последний богатырь» («Моя Мишель» feat. Uma2rman и др.)

«Свет моих глаз» из м/ф «Сказ о Петре и Февронии» (Валерия)

«Посмотри в глаза» из к/ф «Мифы» (Паулина Андреева feat. Баста)

«А я тебя нет» из сериала «Оптимисты» (Ёлка)

«Гоголь» из к/ф «Гоголь. Начало» (Скруджи)

«Сумасшедший русский» из к/ф «Защитники» (Елена Темникова feat. ST)

«Танцевальное видео» — Vitamin D (Monatik)

«Держи» (Дима Билан)
«Барабан» (T-Killah)
«Плохо танцевать» (IOWA)
«Мало половин» (Ольга Бузова)
«Тролль» («Время и Стекло»)
Lucky stranger (Сергей Лазарев)

«Клип года» — «Свобода или сладкий плен» (Валерий Меладзе)

«Кольщик» («Ленинград»)
«Тролль» («Время и Стекло»)
«Когда исчезнет слово» (Мот)
«Новый бывший» (Ани Лорак)
«Моя любовь» (Макс Барских)
«Я тебя люблю» (Алексей Воробьёв)

«Лучшая песня» — «Случайная» (Светлана Лобода)

«Розовое вино» (Элджей feat. Feduk)
«Держи» (Дима Билан)
«Сопрано» (Мот feat. Ани Лорак)
«Драмы больше нет» (Полина Гагарина)
«Vitamin D» (Monatik)
«По волнам» (Burito)

«Хип-хоп-исполнитель» — Баста/Мот

Тимати
Скриптонит
ST
Jah Khalib
L'One

«Альбом года» — «Прости, моя любовь» (EMIN)

«Номер 1» (Artik & Asti)
«В эпицентре» (Сергей Лазарев)
«Добрая музыка клавиш» (Мот)
H2LO (LOBODA)
«Эгоист» (Дима Билан)
«Ты чего такой серьёзный?» (Григорий Лепс)

«Лучшая группа» — «Ленинград»

«Время и Стекло»
A'Studio
Artik & Asti
MBAND
PIZZA
IOWA

«Лучший певец» — Дима Билан

Alekseev
Макс Барских
Monatik
Григорий Лепс
Сергей Лазарев
Валерий Меладзе

«Артист года» — Григорий Лепс

Лолита
Николай Басков
Василий Вакуленко
Филипп Киркоров
Сергей Шнуров
Стас Михайлов

«Лучший дуэт» — «Если ты рядом» (EMIN feat. A'Studio)

«Если ты меня не любишь» (Егор Крид feat. MOLLY)

«Выходи за меня» («Градусы» feat. Кравц)

«Пахну лишь тобой» (Глюк'oZa feat. Artik & Asti)

«Орлы или вороны» (Григорий Лепс feat. Максим Фадеев)

«Последняя весна» (Тимати feat. Филипп Киркоров)

«Прости меня» (Дима Билан feat. Сергей Лазарев)

СПЕЦПРЕМИЯ

По версии журнала Glamour

«Стиль года» — Надежда Дорофеева

BLACK STAR

«Продюсерский центр»

MUSIC AWARDS ЖАРА MUSIC AWARDS ЖАРА MUSIC AWARDS ЖАРА MUSIC AWARDS ЖАРА MUSIC AWARDS ЖАРА

КУЛИНАРНЫЙ ГИД ПО ПАЛМ-СПРИНГС

МЕСТО ПОД ПАЛЬМАМИ

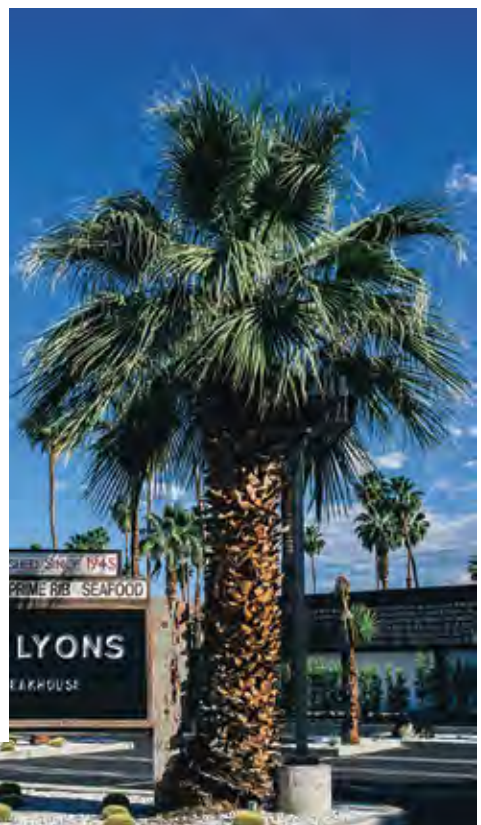
Нетипичный курорт в пустынной долине Коачелла, облюбованный голливудскими звёздами и топ-моделями на пенсии, заслуженно носит титул гастрономического оазиса Калифорнии. Местные повара чтят традиции классической американской кухни, но при этом с радостью абсорбируют кулинарные веяния, завезённые в Золотой штат мигрантами со всего света.

ТЕКСТ: АНТОН КОПЫЛОВ

Палм-Спрингс в этом году празднует своё 80-летие. Небольшой городок с населением всего в 40 тысяч жителей за столь непродолжительную историю успел уже стать именем нарицательным. Сегодня это, с одной стороны, символ победы человека над природой — город стоит в пустыне в окружении живописных гор, а с другой — эмблема чистого гедонизма, основанного на эстетике золотого века Голливуда. Звёзды кино и шоубизнеса вроде Фрэнка Синатры, Элвиса Пресли, а позднее Лео Ди Каприо и Мишель Пфайффер сбегали сюда от суеты многомиллионного Лос-Анджелеса, постепенно превратив Палм-Спрингс в образцовый курорт с роскошными виллами, галереями современного искусства и фешенебельными ресторанами.

MR. LYONS

Хотите старый добрый стейк — нет лучшего места, чем Mr. Lyons. Этот ресторан напоминает респектабельное заведение где-нибудь в Чикаго, чему немало способствует интерьер места: массивные деревянные стулья, пол из плит чёрно-белого мрамора и диваны, обтянутые велюром цвета бутылочного стекла. Но ещё большую иллюзию Америки начала прошлого века создаёт меню — мечта мясоедов. Те самые стейки, сочные, сдобренные морской солью и чёрным перцем, что смачно уминали экранные герои Джеймса Дина и Клинта Иствуда. Среди салатов стоит обратить внимание на зелёный микс с кунжутным маслом и ростбифом, а также на эксклюзив от повара — освежающий салат с манго, авокадо и мятной заправкой.



WORKSHOP

Это заведение открыли владельцы знаменитого Cheeky's в здании старого кинотеатра, построенного в 1926 году. Интерьер при этом был полностью переделан в духе скандинавской эстетики, с обилием камня, дерева и металла. Эстетический центр заведения и его символ, призванный объединить людей, собравшихся под одной крышей, — огромный стол, за которым может поместиться двадцать человек. За кухню в Workshop отвечает Макс Беккер, названный Los Angeles Times одним из самых многообещающих шефов Калифорнии. Среди коронных блюд повара — чёрная треска, глазированная в меду и лаванде, с пюре из тыквы, а также воздушное ризотто с говяжьим рагу и хрустящей капустой. Некоторые завсегдатаи приезжают сюда ради пиццы, которая готовится в дровяной печи и слывёт лучшей во всей Коачелле.

ПАЛМ-СПРИНГС — ЭМБЛЕМА ЧИСТОГО ГЕДОНИЗМА, ОСНОВАННОГО НА ЭСТЕТИКЕ ЗОЛОТОГО ВЕКА ГОЛЛИВУДА.

SO.PA

Этот ресторан при роскошном отеле L'Horizon напоминает замечательные заведения Миконоса или Капри. Лучшее здесь — открытая терраса под огромным деревом, увитым гирляндой. При этом все атрибуты fine dining в наличии: кипенно-белые скатерти, идеальная сервировка и лаконичное меню с фирменными блюдами от шефа. В обязательную программу входят сливочный суп с мясом краба, «медовые» устрицы из Британской Колумбии с кокосовым кремом и запечённая в травах ягнятина с копчёным беконом, луком и лисичками. Отдельной похвалы заслуживают десерты. Королём сладкого, безусловно, считают Mont Blanc — шоколадный мусс с морской солью, карамелью и хрустящим безе.

KING'S HIGHWAY

Ресторан при Ace Hotel & Swim Club как ни один другой отражает дух Палм-Спрингс. Образцово выдержанный в эстетике 70-х годов, King's Highway привлекает богемную публику со всей Калифорнии: тут можно встретить стареющего кинопродюсера, байкера-миллионера или скучающую японскую туристку в total look Gucci. В униформу облачены только повара на открытой кухне, официанты же носят свитшоты, худи и безразмерные футболки с бунтарскими надписями — кто во что горазд. В этом колоритном заведении обязательно стоит попробовать лосося в соусе мисо, севиче из тунца и превосходный такос с жареной рыбой. Будьте осторожны с коктейлями: бармен не жалеет алкоголя, благодаря чему тутошний «Лонг-Айленд» пользуется славой «напитка-убийцы».

PEAKS

Peaks знаменит главным образом своим видом. Он находится на вершине горы, куда путешественников доставляет фуникулёр (кстати, самый протяжённый в мире). Поэтому из огромных окон ресторана открывается панорамный вид на прекрасную долину Коачелла. Впрочем, местная кухня тоже достойна похвалы. Руководит ею шеф Фрэнк Дэкер, который в свободное от кулинарии время выращивает мясные породы коров и бычков. Поэтому ответ на вопрос, какие блюда в меню заведения самые хитовые, очевиден: смело заказывайте стейк рибай с пюре из батата или гигантский бургер с авокадо и сладким картофелем — не пожалеете!

CHEEKY'S

Вот уже который год подряд это заведение стабильно удерживает титул главного бранч-спота Палм-Спрингс. Здесь нет резерва столов, но посетители готовы отстоять огромные очереди в ожидании своей порции кесадильи с омлетом, беконом и авокадо или яиц бенедикт на свежевыпеченном хлебе с отрубями. Основной принцип организации кухни Cheeky's — farm to table. Это значит, что все ингредиенты доставляются сюда из калифорнийских фермерских хозяйств: манго из Санта-Барбары, виноград из долины Напа, спаржа из Сан-Хоакина. Меню при этом шеф меняет еженедельно.

VEGAS

КИНО / АПРЕЛЬ

5/04

«ГОГОЛЬ. ВИЙ»
детектив, приключения, драма

Режиссёр: Егор Баранов
В ролях: Александр Петров, Олег Меньшиков, Евгений Стычкин

Загадочный тёмный Всадник расправляется с девушками в окрестностях села Диканька. Писарь из Санкт-Петербурга Николай Гоголь вынужден возглавить расследование. Когда он узнаёт, что следующей жертвой Всадника должна стать Лиза, его возлюбленная, то начинает сомневаться в себе: хватит ли его способностей на то, чтобы противостоять убийце?

5/04

«МАРИЯ МАГДАЛИНА»
драма

Режиссёр: Гарт Дэвис
В ролях: Руни Мара, Хоакин Феникс, Чиветель Эджиофор

Рассказ об одной из самых загадочных личностей в мировой истории. Бросив вызов предрассудкам своего времени, Мария оставляет близких и присоединяется к группе единомышленников, лидером которых является Иисус из Назарета. Здесь она найдёт своё место и окажется на судьбоносной дороге в Иерусалим.

5/04

«ТИХОЕ МЕСТО»
ужасы, триллер

Режиссёр: Джон Красински
В ролях: Эмили Блант, Джон Красински, Ноа Джуп

История одной семьи, проживающей на небольшой уединённой ферме в американской глубинке. У главных героев есть двое детей, они живут в доме, который наполнен ужасными монстрами, реагирующими на любой звук. Герои разучили целый комплекс специальных жестов, помогающих им общаться друг с другом, не издавая ни единого звука. Однако дом, где живут маленькие дети, не может быть самым тихим местом на земле.

19/04

«ОПАСНЫЙ БИЗНЕС»
боевик, комедия

Режиссёр: Нэш Эдгертон
В ролях: Джоэл Эдгертон, Шарлиз Терон, Дэвид Ойелоуо

Дерзкая длинноногая блондинка — она идеально подходит для опасного бизнеса. Однажды одному из её подчинённых становится известна уникальная формула, за которой гоняется весь мир. Он решает инсценировать собственное похищение и потребовать выкуп у компании. Лучше этому умнику не рассчитывать на помощь своей эффектной начальницы, ведь для корпорации предпочтительнее, чтобы он был мёртвым, чем живым.

26/04

«ТАЛЛИ»
комедия

Режиссёр: Джейсон Райтман
В ролях: Маккензи Дэвис, Шарлиз Терон, Марк Дюпласс

Что подарить многодетной матери-одиночке на рождение четвёртого ребёнка? Тонну памперсов, беруши или блок релаксантов? А что, если подарить ей… няньку? Если мамаше удастся немного потерпеть причуды нежданной помощницы, она поймёт, какое счастье привалило и ей, и детям! Если, конечно, удастся…

КАРО VEGAS 22,
66-й км МКАД,
КРОКУС СИТИ, м. «Мякинино»

ЛЮКСОР VEGAS,
24-й км МКАД, Каширское шоссе

КАРО VEGAS 13,
56-й км МКАД,
VEGAS КУНЦЕВО

РЕКЛАМА 0+

WWW.UBOATWATCH.IT

U-BOAT

ITALO FONTANA

U-Know me*

*Ты меня знаешь

Флагманский бутик, ул. Петровка, 19/1, тел.: +7 495 628 6753
КРОКУС СИТИ МОЛЛ, Крокус Сити, 66-й км МКАД, тел.: +7 495 727 2549
LOTTE PLAZA, Новинский бульвар, 8, тел.: +7 495 787 1115
ЦУМ, ул. Петровка, 2, тел.: +7 495 933 7300
AIZEL, пер. Столешников, 10/3, тел.: 8 800 100 2828

UBOAT_RUSSIA UBOATRUSSIA

CROCUS CITY HALL
АПРЕЛЬ

1 ВС 19:00

Герой скетчей «Наша Russia» Михаил Галустян и резидент Comedy Club Александр Ревва готовят к концерту музыкальные и комедийные номера и миниатюры, в которых ни одна острая тема не будет пропущена.

2 ПН 20:00

THE ITALIAN TENORS

3 ВТ 20:00

«СТРАСТИ ПО МАТФЕЮ»
В преддверии праздника Святой Пасхи прозвучит монументальная оратория «Страсти по Матфею» митрополита Илариона (Алфеева).

4 СР 20:00

PLACIDO DOMINGO JR.
Пласидо Доминго младший — певец, композитор, сын великого тенора Пласидо Доминго. В Москве он представит программу The Greatest Hits of My Love в сопровождении симфонического оркестра.

5 ЧТ 20:00

ЛУНА
Луна — это проект и альтер эго Кристины Бардаш, молодой киевской артистки. Её дебютный альбом «Магниты» стал культовым в русскоязычной поп-музыке.

6 ПТ 20:00

KITARO
Самобытный композитор, виртуозный музыкант, играющий на множестве инструментов, гениальный аранжировщик, обладатель вожделенных «Грэмми» и «Золотого глобуса» везёт в Москву новую концертную программу Kojiki And The Universe.

8 ВС 18:00

«КЫСЯ»
Театрализованная кОтОвасия по повести Владимира Кунина. В главных ролях: Дмитрий Нагиев (Кот Кыся) и Игорь Лифанов (Водила).

9 ПН 19:00

ФИНАЛ РЕАЛИТИ-ШОУ «КТО ТЫ?»

Тысячи талантливых детей и подростков, пройдя конкурсные задания, боролись за главный приз проекта — продюсерский контракт. 30 лучших были приглашены на масштабный кастинг в Москве, и только 10 финалистов отправились на жаркий остров.

10 ВТ 20:00

«ЮДИ». ШОУ СВЕТА И ТЬМЫ
Это история о человеке, не похожем на остальных. Он нуждался в помощи и был услышан. Это история о великом Свете, излечившем Тьму.

12 ЧТ 20:00

БОЛЬШОЙ ВЕСЕННИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЗВЁЗДЫ РУССКОГО РАДИО»

Событие, премьера которого состоялась прошлой весной, возвращается! В День космонавтики на сцену выйдут самые любимые звёзды, чьи песни украшают эфир «Русского Радио»!

7 СБ 19:00

ЛОЛИТА
Эксцентричная, взрывная, непредсказуемая, «женщина без комплексов»... А ещё невероятно жизнерадостная, абсолютно искренняя и по-детски непосредственная.

14 СБ 19:00

«АВТОРАДИО»

15 ВС 18:00

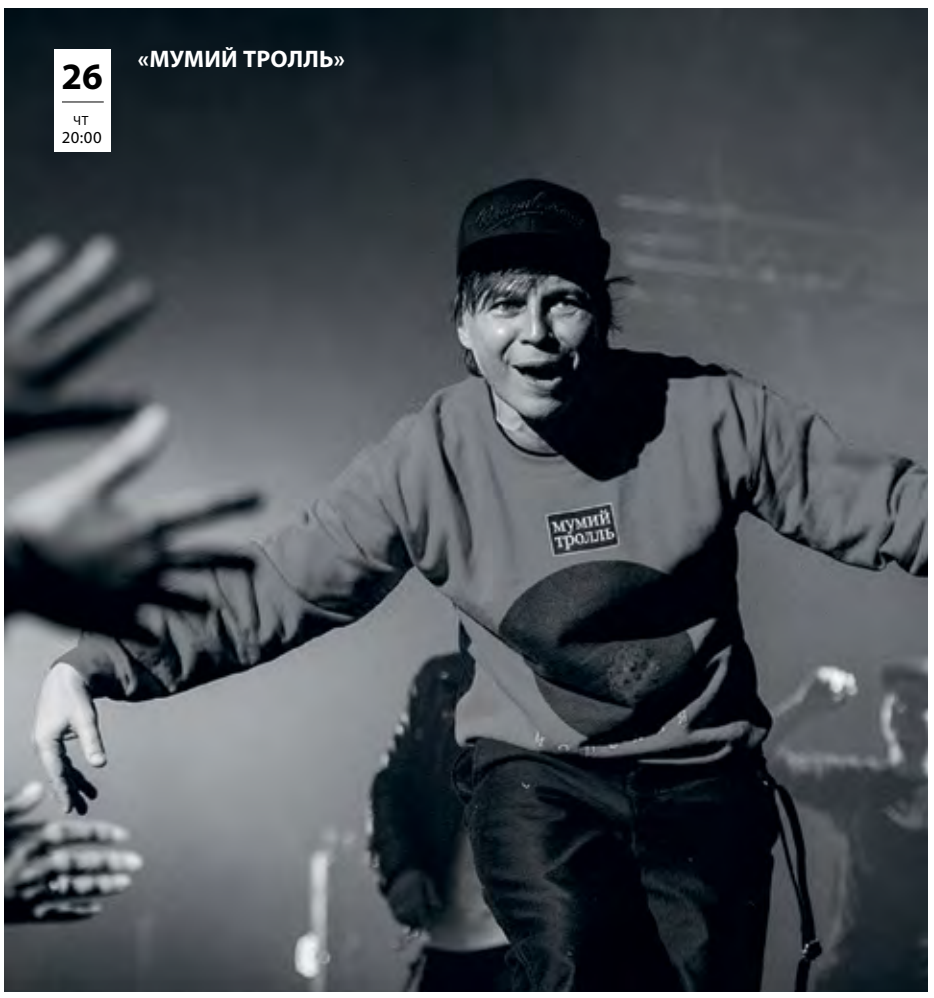
МИХАИЛ ШУФУТИНСКИЙ
Грандиозный концерт к 70-летнему юбилею короля русского шансона. Только в этот вечер Михаил Захарович представит свою большую концертную программу.

20 ПТ 20:00
21 СБ 19:00

ВАЛЕРИЯ
«Дорогие мои, буду счастлива поделиться с вами своей новой программой, которую мы создаём вместе с группой невероятно талантливых людей.
Шоу обещает быть сенсационным!»

26 ЧТ 20:00

«МУМИЙ ТРОЛЛЬ»



28 СБ 20:00

STAND UP ДАНИЛЫ ПОПЕРЕЧНОГО
После продолжительного перерыва стендап-комик не просто возвращается на сцену с новой программой, но и отправляется в большой гастрольный тур, который завершится концертом в Крокус Сити Холле.

18 СР 20:00

THE PINK FLOY SHOW UK
Возвращение этого трибьют-проекта из Великобритании — настоящий подарок для всех поклонников легендарной группы Pink Floyd!

22 ВС 19:00

«АРИЯ» С СИМФОНИЧЕСКИМ ОРКЕСТРОМ
Столичная премьера обновлённого концерта группы «Ария» с симфоническим оркестром.

27 ПТ 20:00

JETHRO TULL
Концерт в Москве пройдёт в рамках мирового турне Jethro Tull 50th Anniversary Tour, посвящённого 50-летнему юбилею группы.

БИЛЕТЫ:
+7 (499) 55 000 55
CROCUS-HALL.RU

Vegas CITY HALL

АПРЕЛЬ

5 ЧТ 20:00
6 ПТ 19:00

«ЗВЕРИ». АКУСТИКА
«Звери» — одна из самых узнаваемых и цитируемых в нашей стране групп. У её поклонников будет возможность услышать хиты и новые песни в расслабленной, дружеской атмосфере.

7 СБ 19:00

OPEN KIDS
«Прорыв года», «Лучшая группа», «Тинейджерский проект года», премия Nickelodeon Kids' Choice Awards — самая популярная музыкальная группа современных подростков Open Kids покажет свою новую программу в Москве в рамках масштабного всероссийского тура.

8 ВС 19:00

СЕРДАР ОРТАЧ
Первый альбом Сердара Ортача разошёлся тиражом в 2 миллиона копий! Молодой артист, работавший диджеем на радио, не ожидал такого успеха. И тем более не мог представить, что через 24 года станет одним из самых известных певцов Турции.

14 СБ 19:00

Радио «Восток FM» представляет самое ожидаемое событие для всех любителей восточной музыки: на одной сцене выступят Тимур Темиров, Elvin Grey, «Султан Ураган», Эльбрус Джанмирзоев, Шахзода, Артур Бэст, Зара, Ka-Re, Согдиана, Tural Everest и другие.

20 ПТ 20:00
21 СБ 20:00

«СУД НАД ВЕДЬМОЙ»
Впервые в России будет показан драматический спектакль «Суд над ведьмой» с великолепными актёрами — Орнеллой Мути и Микеле Плачидо. Они расскажут историю первой женщины, осуждённой по подозрению в колдовстве.

22 ВС 19:00

«ВСЮДУ ЖИЗНЬ!»
Пластический спектакль Егора Дружинина — удивительная история о борьбе за счастье.

28 СБ 19:00

АЛЕКСЕЙ РОМАНОВ И ЕВГЕНИЙ МАРГУЛИС. «ГРУППА ВЫХОДНОГО ДНЯ»
Дружеский тандем Евгения Маргулиса и Алексея Романова стал «Группой выходного дня» и возможностью услышать известные хиты. Путь длиной в 40 лет знакомства был тернист: они пересекались и в группе «Воскресение», и, конечно, на съёмках программы «Квартирник».

29 ВС 18:00

МЕРАБ СЕПАШВИЛИ
Впервые за 20 лет в Москву приезжает мегазвезда грузинской эстрады, певец и композитор Мераб Сепашвили.

БИЛЕТЫ:
+7 (499) 55 000 55
VEGAS-HALL.RU

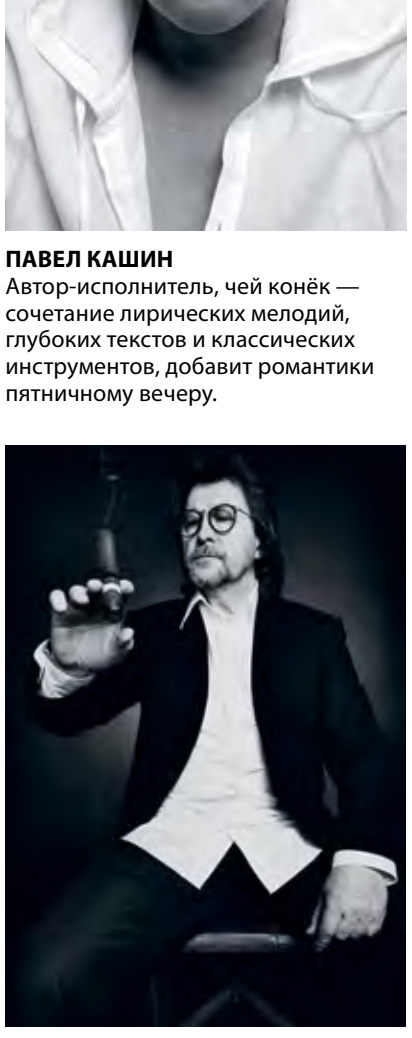
Backstage
CROCUS CITY HALL
RESTAURANT

1
ВС
15:00

«ДЕНЬ ДУРАКА С ДУРАЦКИМ ЦЫРКОМ»
Строго по расписанию — театр клоунады «Высокие братья» отметит День дурака 1 апреля.

6
ПТ
21:00

ПАВЕЛ КАШИН
Автор-исполнитель, чей конёк — сочетание лирических мелодий, глубоких текстов и классических инструментов, добавит романтики пятничному вечеру.



13
ПТ
21:00

АЛЕКСАНДР КУТИКОВ
На концерте Кутикова и команды «Нюанс» прозвучат хиты с сольных альбомов Александра, а также редко исполняемые вещи «Машины времени» его авторства.

20
ПТ
21:00

АЛЕКСЕЙ ЧУМАКОВ
На счету Алексея два сольных альбома, работа над шестью фильмами, телепроекты «Танцы на льду», «Король ринга», «Большие гонки», «Школа музыки» и двойная победа в шоу «Один в один».

РЕСТОРАН BACKSTAGE
66-й км МКАД,
CROCUS CITY HALL,
4-й этаж
ТЕЛ.: +7 (495) 727 16 36
BACKSTAGEREST.RU

КРОКУС ЭКСПО
Международный выставочный центр

1—30 апреля

ПЕРВЫЙ МЕХОВОЙ САЛОН
Выставка-продажа

3—6 апреля

BATIMAT RUSSIA 2018
Международная строительно-интерьерная выставка

10—12 апреля

ФЕСТИВАЛЬ ФРАНШИЗ 2018
Международная выставка

12—14 апреля

ФОТОФОРУМ
18-я Международная выставка фото-, видеооборудования, печатных технологий и аксессуаров

17—19 апреля

TRANSRUSSIA / TRANSLOGISTICA
23-я Международная выставка транспортно-логистических услуг и технологий

17—19 апреля

BREAKBULK RUSSIA
3-я Международная выставка услуг по перевозке проектных и негабаритных грузов

17—19 апреля

MININGWORLD RUSSIA
22-я Международная выставка машин и оборудования для добычи, обогащения и транспортировки полезных ископаемых

17—19 апреля

ЭКСПОЭЛЕКТРОНИКА
21-я Международная выставка электронных компонентов, модулей и комплектующих

17—19 апреля

ЭЛЕКТРОНТЕХЭКСПО
16-я Международная выставка технологий, оборудования и материалов для производства изделий электронной и электротехнической промышленности

23—26 апреля

ДЕНТАЛ САЛОН
43-й Московский международный стоматологический форум и выставка

25—26 апреля

HALFOOD
9-я Международная выставка продуктов питания

25—26 апреля

ECOGOODS
Международная специализированная выставка

25—27 апреля

INTERCHARM PROFESSIONAL 2018
Международная выставка профессиональной косметики и оборудования для салонов красоты

66-й км МКАД
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР
КРОКУС ЭКСПО
Подробная информация на официальном сайте:
CROCUS-EXPO.RU

«ЛЮБОВЬ И СЛАДОСТИ»

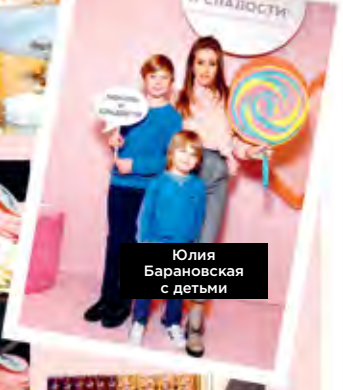
Регина Бурд с детьми

СОЛИСТ ГРУППЫ «РУКИ ВВЕРХ!» СЕРГЕЙ ЖУКОВ И ЕГО ЖЕНА РЕГИНА БУРД ОТКРЫЛИ В ТРК VEGAS КРОКУС СИТИ КОНДИТЕРСКУЮ С АВТОРСКИМИ ДЕСЕРТАМИ. НОВОЕ КАФЕ ЗВЁЗДНОЙ ПАРЫ ПОЛУЧИЛО НАЗВАНИЕ «ЛЮБОВЬ И СЛАДОСТИ».

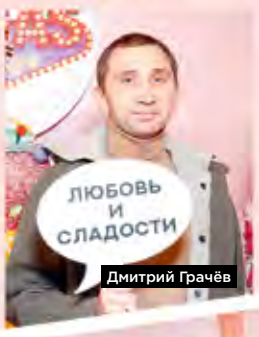
Burito с семьёй

Катя Лель с дочкой

Альбина Джанабаева



Юлия Барановская с детьми



Дмитрий Грачёв

EMIN

Эвелина Блёданс с сыном

Сергей Жуков

«У ДЯДИ МАКСА»

В ТРЦ «Европейский» состоялось открытие второго ресторана сети «У ДЯДИ МАКСА». Программа события сопровождалась шоу двойников, анимацией, для гостей работали кэнди-бар и «монстр-шейк-станция» для приготовления фирменных молочных коктейлей. Маленькие гости участвовали в творческом мастер-классе по изготовлению часов из музыкальных пластинок. Ведущим мероприятия стал певец Олег Майами.

Максим Фадеев

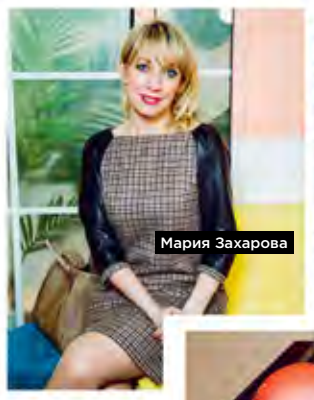
Олег Майами

Анастасия Винокур с семьёй

Оксана Фёдорова

Наталья Рагозина

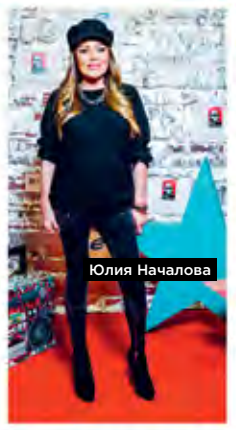
Сергей Жорин



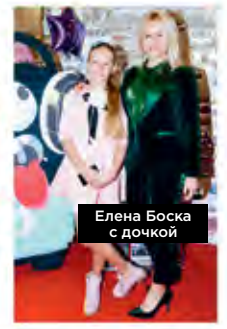
Мария Захарова

Сергей Кожевников

Юлия Савичева

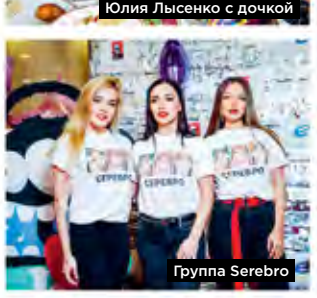


Юлия Началова

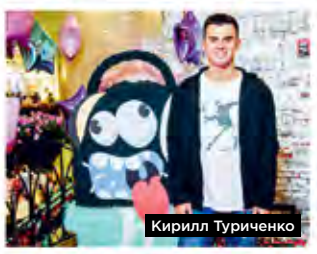


Елена Боска с дочкой

Юлия Лысенко с дочкой



Группа Serebro



Кирилл Туриченко

Юлия Барановская с сыном

CROCUS TV

МЕДИАКАНАЛ **CROCUS TV**

О ТАЛАНТЛИВЫХ ЛЮДЯХ И УДИВИТЕЛЬНЫХ ВЕЩАХ
АУДИТОРИЯ СВЫШЕ 15 000 000 ЧЕЛОВЕК В МЕСЯЦ

Флюорит имеет совершенно уникальные узоры и многообразие цветовых оттенков. Прекрасная серия образцов розовых октаэдров флюорита из Шамони, подаренная в 1850 г. Джоном Раскином, выставлена в Галерее минералов Британского музея естественной истории.

ВЕЩАНИЕ НА ТЕРРИТОРИИ ВСЕХ ОБЪЕКТОВ CROCUS GROUP, ДЕЛОВОГО ЦЕНТРА МОСКВА-СИТИ, ТОРГОВЫХ КОМПЛЕКСОВ И РЕСТОРАНОВ ПРЕМИУМ-КЛАССА

МОСКВА · САНКТ-ПЕТЕРБУРГ · ДУБАЙ
КАЗАНЬ · ЕКАТЕРИНБУРГ

MOSCOW INTERNATIONAL BUSINESS CENTER MOSCOW CITY · GINZA PROJECT www.ginza.ru · THE RITZ-CARLTON MOSCOW · CROCUS FITNESS Sport & Spa · ЧАЙХОНА НОМЕР ОДИН · REST art BROTHERS

УРЮК чайхана • lounge • бар · РЕСТОМАРКЕТ ОБЕДБУФЕТ · O2 | lounge · EASTUNION Business Aviation · STANDART · RESTAURANTS by Crocus Group

CAPITAL GROUP · WORLD TRADE CENTER MOSCOW · World Class · LOTTE PLAZA · Группа Компаний Grand Gusto Group · Крокус Экспо Международный выставочный центр

A.v.e · 36·6 · ГОРЗДРАВ · Студии маникюра Лены Лениной НОВАЯ СЧАСТЛИВАЯ ТЫ · КАРО · AGALAROV GOLF & COUNTRY CLUB · CROCUS CITY HALL · КРОКУС СИТИ МОЛЛ

реклама 0+

Размещение рекламы: +7 495 236-1-236
e-mail: office@crocus-tv.com

The Red carpet

ЖАРА MUSIC AWARDS #ZHARAAWARDS

Какое событие обойдётся без красной дорожки? На премии «ЖАРА Music Awards» на ней яблоку негде было упасть! Начинайте сплетничать и обсуждать!

Группа MBAND

Валерий Меладзе и EMIN

Глюкoza и Сергей Шнуров

Яна Рудковская

Данил Буранов

Сергей Зверев

Араз Агаларов

Яна Кошкина

Игорь Чапурин и Яна Чурикова

Валерий Сюткин

Ромади

Светлана Лобода

Ани Лорак с супругом

Вера Брежнева

Елена Летучая и Александр Ревва

Иосиф Пригожин и Валерия

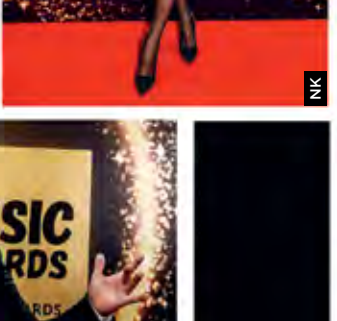
Наталья Подольская

Нюша

Скруджи

Вахтанг

Эльман Зейналов


NK

«Пицца»

Группа Uma2rmaH

НОВЫЙ RANGE ROVER

ЕСТЕСТВЕННОЕ ПРИТЯЖЕНИЕ

LAND ROVER

ABOVE & BEYOND*

Внешность нового Range Rover пленяет с первого взгляда. Парящая линия крыши, эффектный молдинг вдоль нижней части кузова и новая решетка радиатора вызывают восхищение совершенством исполнения. А такие технические инновации, как матрично-лазерные фары, делают впечатление еще ярче. Новый Range Rover производит завораживающий эффект, и это совершенно естественно.

5 ЛЕТ LAND ROVER CARE[1]
СЕРВИСНЫЙ ПАКЕТ

landrover.ru **facebook.com/LandRoverLife**

На правах рекламы. * За гранью обыденного. 1. Land Rover Care (Забота). Услуга платная и покрывает стоимость работ и запасных частей на все обязательные базовые операции в рамках регулярного технического обслуживания в течение 5 лет с момента покупкиавтомобиля либо до достижения пробега 120 000 км. Имеются ограничения. Полные условия на сайте: landrover.ru.

Территория правильной еды.

ТРК VEGAS Крокус Сити, -2 этаж

Рюмочно-закусочная от Григория Лепса.

ул. Петровка, 30/7
тел.: + 7 (495) 114 54 77
www.rumkabyleps.ru

Доставка правильного питания от Валерии.

тел.: +7 (495) 120 40 04
www.nosecretbyvaleriya.ru

Семейный музыкальный ресторан
с собственной студией звукозаписи.

ТРК VEGAS Крокус Сити, 4 этаж
ТРЦ Европейский, 4 этаж
тел.: +7 (495) 236 13 58
www.udiadimaxa.ru

Крафтовый бар с отличными бургерами.

ТРК VEGAS Крокус Сити, 4 этаж
BOXCITY, 2 этаж
тел.: +7 (985) 411 63 62
www.facebook.com/burgerpapas

Домашняя русская и европейская кухня.

ТРК VEGAS Крокус Сити,
Vegas City Hall, 3 этаж
тел.: +7 (495) 646 35 35
www.vegascafe.ru

Авторская японская кухня.

ул. Большая Дмитровка, д. 20/1
Крокус Сити, Крокус Сити Молл, 1 и 2 этажи
тел.: +7 (495) 645 31 92
www.noburestaurants.ru

Ресторан морепродуктов
с интерьером яхты.

ул. Большая Дмитровка, д. 20/1
Крокус Сити, Крокус Сити Молл, 3 этаж
тел.: +7 (495) 236 11 85
www.rosebar.ru

Яхт-клуб и ресторан с блюдами азербайджанской,
европейской и японской кухни.

Крокус Сити, 66-й км МКАД
Sea Breeze Resort, Нардаран, Баку, Азербайджан
тел.: +7 (495) 727 26 78
www.shore-house.ru

Традиции бакинской кухни.

ТРК VEGAS Каширское шоссе, 2 этаж
ТРК VEGAS Крокус Сити, 4 этаж
ТРК VEGAS Кунцево, 3 этаж
ТЦ Авиапарк, 4 этаж
тел.: +7 (495) 236 10 11
www.zafferanorest.ru

Итальянский семейный ресторан.

ТРК VEGAS Каширское шоссе, 2 этаж
ТРК VEGAS Крокус Сити, 1 этаж
ТРК VEGAS Кунцево, 3 этаж
ТЦ Авиапарк, 4 этаж
тел.: +7 (495) 236 10 72
www.fortebellorest.ru

Японская кухня.

ТРК VEGAS Каширское шоссе, 2 этаж
ТРК VEGAS Крокус Сити, 4 этаж
ТРК VEGAS Кунцево, 3 этаж
ТЦ Авиапарк, 4 этаж
тел.: +7 (495) 236 10 12
www.edoko.ru

Европейская и паназиатская кухня.

Crocus City Hall, 4 этаж
тел.: +7 (495) 727 16 36
www.backstagerest.ru

Паназиатская кухня.

Крокус Сити, Крокус Сити Молл, 1 этаж
тел.: +7 (495) 727 17 12
www.gg-g.ru/asia

Традиционная итальянская кухня.

Крокус Сити, Крокус Сити Молл, 1 этаж
тел.: +7 (495) 727 17 10
www.gg-g.ru/casa

Все лучшее из европейской, русской
и кавказской кухни на банкетной площадке.

Крокус Сити, Крокус Сити Молл, 2 этаж
тел.: +7 (495) 727 17 11
www.gg-g.ru/fusion

Традиционная русская кухня XIX века.

Крокус Сити, Крокус Сити Молл, 1 этаж
тел.: +7 (495) 727 17 14
www.gg-g.ru/pojarsk

Итальянская, азербайджанская и европейская
кухня в загородном поместье Agalarov Estate.

www.agalarovestate.com

rbycg

RESTAURANTS
by Crocus Group

crocus.rest