

ДАЙДЖЕСТ

GASTROFAMILY

СНІДАТИ В КИЄВІ

6
СТ.

5 ідей для
фантастичного ранку

РЕСТОРАННИЙ ОРАКУЛ

10
СТ.

де ти сьогодні вип'єш?

ФУТУРИСТИЧНИЙ ГОТЕЛЬ MONOTEL

2
СТ.

Монокапсули, сайлент сервіс та
розрахунки криптовалютою

10 ІДЕЙ ДЛЯ ВЕЧЕРІ

з устрицями та вином
за 100 гривень

17
СТ.

НОВОРІЧНА НІЧ 2020

5 концептів свята в Сім'ї
ресторанів Дмитра Борисова:
делікатесні меню та
безліміт ігристого

5
СТ.

ФУТУРИСТИЧНІ МОНОКАПСУЛИ ДЛЯ СНУ, САЙЛЕНТ СЕРВІС ТА РОЗРАХУНКИ КРИПТОВАЛЮТОЮ. КАЗОЧКИ? — АЖ НІЯК!

Тут зупиняються в монокапсулах і пропагують тихий сервіс. Такий, що не вимагає спілкування з персоналом та додаткових інструкцій. Готель майбутнього відрізняється інтуїтивним і технологічним дизайном. Серед послуг — капсули для двох, оренда міського монотранспорту та розрахунок у криптовалюті. Check-in в Monotel можна робити заздалегідь та з адміністратором в момент прибуття. Check-out щоденно з 12:00 — такі правила перебування. Доступ у місця для відпочинку контролюється згенерованою на час перебування картою, а локер для особистих речей відкривається відбитком пальця.

У Monotel працює надшвидкісний wi-fi, а зони загального користування обладнані бездротовими зарядними пристроями. Смартфони і ноутбуки також заряджають в монокапсулах — тут у кожного свій usb і розетка.

Гостям доступні цілодобова стійка реєстрації, пральня, прасувальна кімната, камера зберігання багажу. За бажанням — fast check-in та fast check-out.

В центрі Києва відкрився перший капсульний спейс. Готель майбутнього MONOTEL приймає гостей уже сьогодні



Вартість зупинки — 1000 грн. за ніч в монокапсулі (1 людина) і 1500 грн — в капсулі для двох, розрахуватись можна всіма видами карток та навіть криптовалютою

Футуристична монокапсула самодостатня, як особистий простір



У кожній капсулі — система подачі повітря, зручний матрац, персональне освітлення і навушники.

Обов'язкові атрибути в Monotel: бахіли та одяг і взуття для відпочинку, що їх отримують відразу після реєстрації.

Капці, піжама, косметика, стильний одяг, зарядні та смарт пристрої — продаються також в місцевому monoShop.

Всі товари та послуги можливо заздалегідь замовити онлайн.

Із зручностей в капсульному готелі: окремі спальні — чоловічі, жіночі та для пар. так само розділені душові та вбиральні.

Кожна капсула має прив'язку до шафи-локера.

Сніданки у Chicken Kyiv та Любчик, таксі, персональний трансфер та монотранспорт

Ще два об'єкти запуснуть на Золотих воротах і Богдана Хмельницького — поруч з Київським велотреком. В останньому запрацює цілодобовий коворкінг — ергономічний простір зі спортивними робочими місцями.

Monotel і Monohub — це крута інфраструктура як для ділових візитів, так і для жителів великого міста, що працюють overtime. Тут можна орендувати офіс, деск або переговорну — і не витратити час на київський трафік, а ніч провести в капсулі, після чого бути чистим, свіжим і в строю.



Наступний Капсульний готель МЕРЕЖІ з'явиться поруч із Київським велотреком та в колаборації матиме цілодобовий коворкінг — MonoHUB 24/7

 monotel.space

 Київ, бульвар Т. Шевченка 9/28

 +38 044 333 7 456

 book@monotel.space



@monotel.space



БРАНЧІ БЕЗ ОБМЕЖЕНЬ

Найефектніший план на вихідні: піти на бранч без обмежень! Це свято щовікенду: безлімітні устриці, вино і ще десятки страв за фіксовану плату. А ще — привід побачитися з рідними та друзями і чудово провести час: делікатесів та вина вистачить усім, і жодної підготовки!

Середземноморський бранч у Рибалове: лобстери, креветки, ігристе

Необмежені устриці, безліч закусок, мідії, морська риба і багато вина! Кожному гостю — половинка лобстера в соусі black pepper з кукурудзою і чотири великі аргентинські креветки гриль. А ще — дітки теж не занудьгують: для малечі у нас є майстер-клас з приготування бургерів.

Де і коли: щонеділі, о 12:00-15:00, вул. Воздвиженська, 21-23
Вартість: 690 грн, для дітей 6-12 років - 299 грн, для дітей до 6 років безкоштовно
Забронювати столик: +38 097 121 3131

Бранч без обмежень у Ватрі

Безліч м'ясних делікатесів та вина - так бранчують на Городецького. Стейки, па-страмі-сендвічі, фермерські курчата у вершковому соусі і ще десяток страв. Кожному гостю окремо подаються устриці та креветки.

Де і коли: щонеділі о 12:00-14:00 та 14:15-16:15, вул. Городецького, 4В
Вартість: 498 грн, для дітей 6-12 років - 269 грн, для дітей до 6 років безкоштовно
Забронювати столик: +38 095 325 79 79

Seafood-бранч у RONIN

Устриці, роли Філадельфія і Каліфорнія, морепродукти на грилі, бургери і тапаси, десерти і вино — все без обмежень! Для малечі передбачена безкоштовна дитяча кімната.

Де і коли: щонеділі, о 12:00-15:00, Зоологічна, 10
Вартість: 690 грн, для дітей 6-12 років - 299 грн, для дітей до 6 років безкоштовно
Забронювати столик: +38 068 713 14 14

Всі заклади сім'ї — pets friendly

Актуальне меню бранчів публікуємо на сторінках закладів у Facebook & Instagram

ФОТОКОНКУРС

Любиш фотографувати? Круть! Тепер твої фото за вечерею здатні не лише зібрати багато лайків у соцмережах, а й опинитися на шпальтах газети! (обов'язково прихопи мамі кілька примірників).

Фотографуй свої будні та свята у Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова та надсилай світлини у редакцію.

Найкраще фото ми опублікуємо у наступному числі дайджеста, а переможця пригостимо авоською з сидром та наливкою від Білого Наливу.

Листи надсилайте на адресу news@borisov.com.ua з поміткою "Фотоконкурс".

фото від @v_rapira_v



Сім'я ресторанів Дмитра Борисова

CHECK-IN KYIV BAR

Таємний бар на Городецького, де всі коктейлі коштують однаково.
вул.Хрещатик, 15/4 • (050) 405 405 5
[f](#) [@](#) checkin.kyiv.bar

BABYROCK.

Дитячий креативний простір (дорослим вхід заборонено!)
вул. Воздвиженська, 10Б • (063) 400 4769
[f](#) BabyRock.onlyforkids

КАНАПКА БАР.

Необістро на Андріївському: бургери, сендвічі, пінци — по 69 грн, напої — по 39 грн

PHILADELPHIA

Roll&Bowl. Роли, боули, салати. Безкоштовна доставка!
вул. Шота Руставелі, 10 • 0 800 33 88 99
[f](#) [@](#) phila.kyiv
Доставка: phila.com.ua

ОХОТА НА OVETS

Азійський стейкхаус на Воздвиженці.
вул. Воздвиженська, 10Б • (067) 406 41 56
[f](#) [@](#) OxotaNaOvets

БАРСУК

Твій гастробар на Печерську.
провулок Є. Гуцала 3 А • (050) 386 36 29
[f](#) barsuk.kyiv [@](#) barsuk.restaurant

ВАТРА

Бургери. Бріскет. BBQ
вул. Городецького, 4Б • (095) 325 79 79
[f](#) vatra.kyiv [@](#) vatra.kyiv

ОСТАННЯ БАРИКАДА

Мистецько-гастрономічний простір на Майдані Незалежності, деє біля Лядських воріт • (068) 907 1991
[f](#) ostannya.barykada.kyiv [@](#) ostannia.barykada

RONIN

Азійський ресторан для особливих подій.
вул.Зоологічна, 10 • (068) 713 14 14
[f](#) [@](#) RONIN.Kyiv

КАНАПА

Ресторан-салон нової української кухні.
Київ вул. Андріївський узвіз, 19 А (068) 044 30 50
[f](#) restoransalonKanapa [@](#) kanapa.restaurant

Варшава Нарбута, 10 • +48 22 400 88 33
[f](#) [@](#) kanapa.restauracja

РИБАЛОВЕ 🍷

Seafood-ресторан на Воздвиженці:
риба дикого лову, креветки, краби, лобстери
вул. Воздвиженська, 21-23 • (097) 121 3131
[f](#) RYBALOVEKiev [@](#) rybalove.restaurant

CRAB'S BURGER 🦀

Бургери з крабом — це тут!
вул. Воздвиженська, 21-23 • (096) 121 3131
[f](#) CrabsBurgerKiev [@](#) crabsburger.kyiv

ЛЮБЧИК

Одеський ресторан та пивбар.
вул. Воздвиженська, 10Б • (050) 390 61 31

Любчик на Бессарабці • (098) 356 86 86
[f](#) lyubchik [@](#) liubchyk.restaurant

CHICKEN KYIV

Київський ресторан на Городецького.
вул.Хрещатик, 15/4 • (050) 405 405 5
[f](#) [@](#) chicken.kyiv

Baby Rock — це не бабуся

Бабуся втомилася, виростила своїх дітей і насправді хоче на два тижні в Чорногорію.

Або з подругами на бранч в Рибалове. Або просто відпочити і подивитися серіал, який ви давно радите. Дайте мамі спокій, собі вина і залишайте дітей в Baby Rock.

Тут з дітьми працюють веселі дорослі, в їх крові здоровий процент авантюризму і щеплення від нудьги. Всі вони знають, які супергерої зараз на хайпі, з чого робляться слайми, як записати відеоблог на сірники. Педагогіка і психологія допомагають їм розуміти дітей і не біситися, якщо діти вирішили побути нестерпними.

Ми пропонуємо корисну їжу з ресторанного меню, чисту воду, фреші і морси.

Обов'язково враховуємо всі особливості дієти і режиму харчування.



Влітку за вашу дитину змагаються дідусі і бабусі, літній табір, курси підготовки до школи і планшет.

Ми розповімо, чому переможе Baby Rock.

Коли ми були малими, мріяли про такий простір.

Коли ми виростили — створили його для своїх дітей.

Baby Rock — це не шкільні курси.

Це драйв! Ми вчимося так, що очі палають вогниками мрій.

Наприклад, на робототехніці збираємо роботів, які завтра, може, полетять в космос, оперувати людей, замовлятимуть піцу і приносять втомленим батькам ту саму склянку води. Поки працюємо над крутими проектами, поступово знайомимось з візуальним програмуванням ScratchforArduino і вчимо C++.

Робота з полімерною глиною — сенсорна інтеграція, яка налаштовує мозок на інтелектуальні і моторні перемоги. Тут у нас своя атмосфера, де мешкають фантастичні звіри. І робота завжди йде не тільки з кольоровими кавалками а і з фантазійними сюжетами.

А це добре готує до театральної студії, до речі Перші ролі, перші спектаклі...

Пам'ятаєте як це? Ми допомагаємо молодим акторам прокачати вимову, ораторські здібності і пластику. Тренуємо впевненість і вміння переконувати. Змагаємось зі страхом перед аудиторією. Вчимося бути чесними, емпатичними і безстрашними акторами. І готуємо оscarівську промову на майбутнє.

В кулінарній школі підлітки залучені до всіх ресторанних процесів. З підтримкою ресторанних дорослих, звісно. Вчимося організовувати робочий простір та керувати часом, дивувати подачею, презентувати страви, безпомилково вправляти в етикет. І самі готуємо всі ці ресторанні страви для батьків і їх гостей.



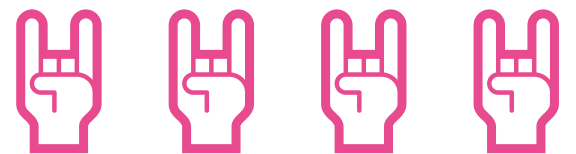
Baby Rock — це не табір.

У нас немає розкладу і наполегливого тимблдингу. Немає зборів і ранкових лінійок.

До нас можна прийти почитати, позмагатися з друзями в настолки, корисно і смачно поїсти, пограти в динамічні ігри на великому екрані з хорошим звуком. Можна разом з усіма готувати їжу або відправитися на екскурсію в сусідній ресторан. Навіть поспати можна, якщо хочеться. І з гаджетами ніяких проблем. Знаємо десятки крутих ігор, квестів або інтелектуальних головоломок.

Baby Rock — це не планшет.

Це особисто набутий досвід справжнього життя, дружби, перемог і щасливі моменти подиву. Гра, яку вигадують самі діти. Безпечний плацдарм, де безтурботність і захват — головні умови гри. Тут достатньо бути собою, щоб бути почутим і бути щасливим.



А ще Baby Rock — це друге ім'я ідеального свята.

Можете не ламати голову над дитячим Днем народження або над виїзною вечіркою. Ми подбаємо про все! Підготуємо програму з професійними аніматорами і музичним супроводом. Проведемо інтригуючі квести і веселі конкурси.

Потрібен аквагрим? Він у нас є.

Пін'ята? Бийте, скільки забажаєте!

Фотограф? Все відзняємо і швидко віддамо.

Більше розваг? Маємо ще кріо-шоу, фокусника, шоу мильних бульбашок, наукові експерименти, шоу Тесла, пісочну анімацію, шоу міньйонів, ебру (мистецтво малювання на воді), світлове космічне шоу, мехенді-посиденьки, діджея, програми для планетарію, паперову дискотеку, шоу слаймів...

Діти можуть втомитись. Ми — ніколи!



**BORYSOV
ACADEMY**



METRO
ACADEMY

Borysov Academy & Metro Academy — це сучасна академічна освіта у сфері HoReCa.

В чому наша особливість? В тому, що навчання не буде обмежуватися яскравими презентаціями, як це відбувається зазвичай.

Спікери — практики

Викладачі Borysov Academy — діючі шеф-кухарі, директори закладів та інші профі Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова.

Рішення проблем та реальні кейси

Ми відкрили понад 40 успішних ресторанів. Ми не вчимо “за підручниками”, а даємо живі, актуальні, необхідні знання.

Теорія: тренінговий центр Borysov Academy

Практика на базі діючих ресторанів — флагманів індустрії: Охота на овети, Ronin, Канапа, Остання Барикада, РИБА LOVE, BabyRock.



КУПИТИ КВИТКИ:
BORYSOVACADEMY.COM



Обери свій курс:

- Ефективне керування кухнею ресторану. Основи HACCP
- Маркетинг як у Борисова. Новий курс
- Курс із приготування суші та ролів
- Як відкрити й ефективно керувати кафе/баром/рестораном
- Менеджмент ресторану і сучасні стандарти сервісу
- Бариста: все про каву

Новорічна ніч в Сім'ї

Новорічна ніч в Сім'ї
ресторанів Дмитра Борисова

- 5 варіантів
- Делікатесне меню
- Святкова програма

**Придбати
КВИТКИ:**



КИЇВСЬКІ СНІДАНКИ

Є страви — маркери ранку. Сирники, вівсянка, яйця пашот... Магія відбувається тоді, коли робиш перший надріз, ніжний жовток змішується зі свіжоспеченою булочкою та лососем або беконом. В якості фінальних акордів — горнятко запашної кави або келих холодного брюту.

Де так снідати в Києві? Розповідаємо.

Chicken Kyiv та київські сніданки

Глибокий зелений колір, тераса з «дзвіночками» та, звісно, сніданки з ігристим. На розі Городецького та Заньковецької. Спочатку обирайте — келих вина, чай або кава. Потім насолоджуйтеся свіжою випічкою та намазками: паштетом, кав'яром та сирним соусом. А вже тоді — час основної страви: наприклад, яєць пашот з лососем. Платить за все лише 129 гривень.

Що в меню, крім яєць пашот? Авокато-тост, шакшука з тахіною, сирники з медом та сметаною, яєчня з ковбасками, гранола з джемом, йогуртом та фруктами. Всі страви можна замовити окремо — не лише в ранковому сеті.

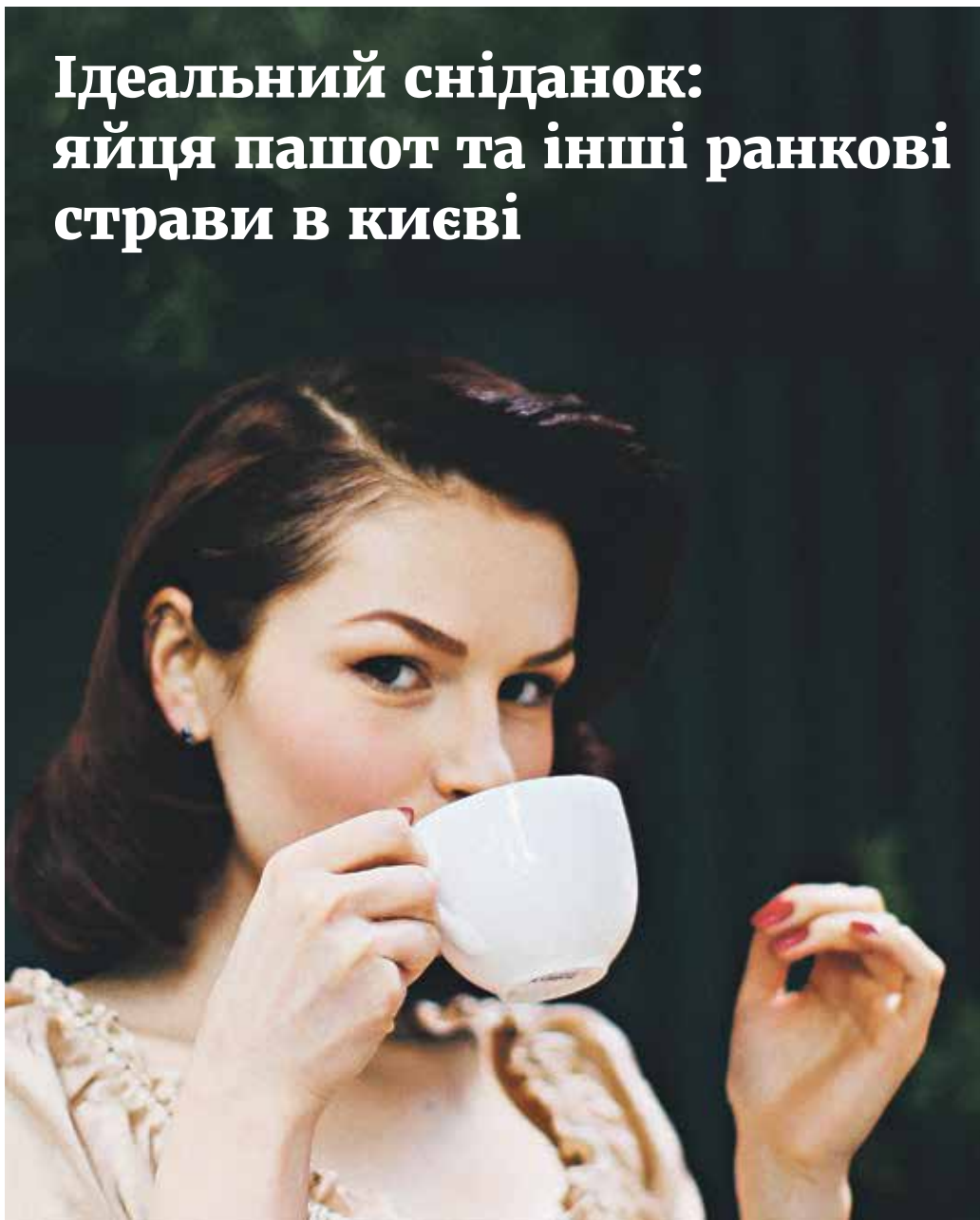
Сніданки подаються:

з 8.00 до 13.00 по буднях, та з 9.00 до 13.00 на вихідних.

Адреса:

Хрещатик, 15/4, на розі Заньковецької та Городецького

Ідеальний сніданок: яйця пашот та інші ранкові страви в Києві



Сніданки цілий день в ресторані «Барсук»

В «Барсуку» подають сніданки цілий день. Йдеться про справді великі порції та дуже смачні страви. Звісно, все починається з ідеальних яєць пашот на тостах — з лососем, свіжою зеленню і соусом голландез (189 гривень) або з запашною грильованою куркою, кабачками і соусом голландез (129 гривень).

Що ще? Пікантна шакшука зі свіжою кінзою, ліниві вареники, фірмові сирники, за якими приїжджають з усього міста. Дуже корисна вівсянка — з ягодами або пармезаном та мигдалевими пластівцями. Замість бутербродів — італійська пінса. З мортаделою (італійська відповідь докторській), ніжним омлетом, крем-сиrom та в'яленими томатами або з лососем, ароматним базиліком, руколою і крем-сиrom. А ще є великі ранкові сети на двох. 599 гривень.

Ідеальні яйця пашот з куркою або лососем такого_як_треба_посолу (дві порції), сет закусок на вибір — рибний (форшмак, лосось гравлакс) або м'ясний (ніжний паштет, ростбіф), хумусом, гуакамоле, свіжоспечена чіабата з аджикою та домашнім вершковим маслом, фірмові сирнички або ліниві вареники з медом (дві порції), два келихи вина (ігристого або тихого) та запашна кава свіжої обсмажки на ваш смак (дві порції).

Ну що, поснідаємо разом?

Сніданки подаються увесь день!

Адреса:

Євгена Гуцала, 3А



Любчик на Воздвиженці та Любчик на Бессарабці: одеський ранок

Ще один варіант комплексних сніданків — 129 гривень. Напій, «намазки» та основа страва в одеському стилі. Ігристе, кава або чай. Кошик свіжого хлібу, курячий паштет і дзпдзиці, джеми та селянське масло. Потім — яйця пашот зі слабосолоним лососем або ж фірмові яйця пашот за рецептом Беніної мами — з хрумким беконом та салатом.

А якщо хочеться чогось іншого, беріть пікантну шакшуку, гранолу з грецьким йогуртом, омлети та скрембли, сирники та, звісно, лінівці варенички.

Всього за 29 гривень до будь-якого сніданку можна додати курочку з хосперу, бекон або моцарелу.

Сніданки подаються: з 9.00 до 12.00

Адреса: Воздвиженська, 10Б та Бессарабська площа, 7



Канапа: шляхетний сніданок на Андріївському

Шляхетний заклад, ранковий Андріївський та сучасна українська гастрономія. Будь-який сніданок тут коштує 89 гривень. Звісно, один з найбільш популярних — яйця Бенедикт з лососем та соусом голандез на бріюші зі свіжим салатом.

Крім того, можна замовити скрембл або окату з фермерською бринзою, смаженими грибами, хрумким беконом або стиглими томатами. А ще — вівсяну кашу на молоці — з яблуками, горіхами та медом, сирники з фермерського сиру та оладки з ягідним джемом.

Сніданки подаються:

з 10.00 до 12.00 по буднях, з 10.00 до 13.00 на вихідних

Адреса:

Андріївський узвіз, 19А



Тропічний сніданок в Охота на Ovets

В азієському стейк-хаусі Охота на Ovets також подають сніданки: боули з тропічними фруктами, яйця пашот, запечені в авокадо, тости з тунцем та гуакамоле, мелт з мармуровою яловичиною, папайя з тропічними фруктами...

Коштує такий сніданок від 115 гривень.

Сніданки подаються: з 10.00 до 12.00 по буднях

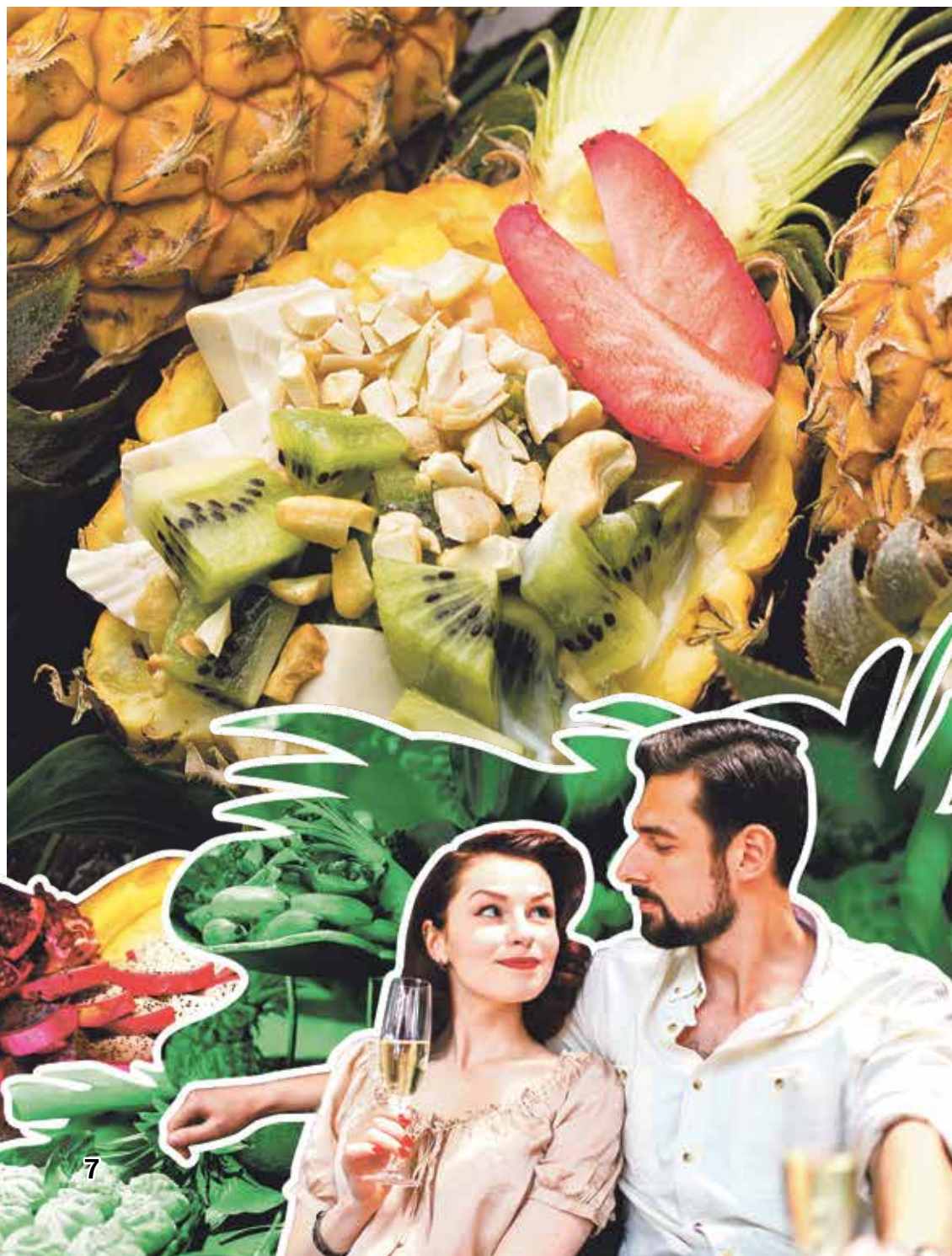
Більше того, щонеділі тут влаштовують великі тропічні сніданки, на яких без обмежень можна замовляти більше 20 ранкових страв, заплативши 398 гривень. Варіант меню: устриці з лимоном та соусом, вафлі, ніжні панкейки, банан з маскарпоне і горіхами, фрукти і ягоди у вафлях, роли з морозива (з желе із маракуї, шоколадом, свіжими ягодами чи горіхами, пиріг з лососем та овочами піккеї, курка з кунжутом на шпажках, тапаси з качкою та ожиною, гуакамоле й насінням льону, персиком гриль та насінням дині. І, звісно, основна страва — на вибір.

Великі тропічні сніданки подаються щонеділі: з 10.00 до 13.00

Адреса: Воздвиженська, 10Б

! Ціни вказані на момент виходу матеріалу.

Актуальні ціни шукайте в меню вказаних закладів.



ЩО ТАКЕ «УКРАЇНСЬКА КУХНЯ»? ІСТОРІЯ, СТРАВИ, СМАКИ

Національна кухня — невіддільна складова культури як такої. А ще — це строкате дзеркало історії, кожен поворотний етап якої приносив (або забирав) нові продукти, смаки та техніки приготування.

В цьому святковому фотопроєкті ми хочемо окреслити хоча б кілька важливих для української кухні елементів, які ніби формують її ядро та позначають найбільш характерні риси.

Хліб та зернові.

«Архаїчне ядро» української кухні

В середньовічній Україні (і пізніше) хліб переважно випікали з житнього борошна, рідше — з ячменю та вівса. Пшеничний хліб здебільшого готували на великі свята: Різдво, Великдень або на честь весілля.

В різних регіонах України до жита додавали різні домішки. Наприклад, в 19 столітті на Слобожанщині, випікаючи житній хліб, додавали гречане борошно, на Західній Україні — вівсяне та кукурудзяне, на Полісся ж додавали картоплю.

- В «Енеїді» Котляревського слово «хліб» згадується 20 разів. Навіть боги, вирушаючи в гості один до одного, беруть з собою хліб та сіль.
- В цій же «Енеїді» згадується понад 50 страв з борошна.
- Бальзак в одному з листів згадував про 77 видів українського хліба.



Овочі

Назви популярних на території України овочів згадуються ще в Литовському статуті. Зокрема йдеться про капусту, буряк, пастернак, ріпу.

На межі 17-18 століть на території, що знаходилася під впливом Османської імперії, з'явилася кукурудза. Спочатку вона стала популярною в Молдові, а потім на території української Бессарабії та частково — Буковині. На той час пшениця була продуктом, яким сплачувалися податки. Кукурудза ж ніякими податками не обкладалася, тому її охоче вирощували. Приблизно тоді ж почали готувати мамалигу.

Цікаво, що ще один популярний турецький продукт, який міг би зробити кухню українців ще більш різноманітною, не прижився, вважався «басурманським» та майже неїстівним. Йдеться про баклажан. До речі, баклажани завдали немало клопоту навіть дружині Франка наприкінці 19 століття. Вона походила з Харківщини, де на той час вже активно споживала баклажани. Коли ж вона готувала їх у Львові, то це викликало подив та осуд у «поважних галицьких господинь».

Буряк — один з ключових продуктів української кухні. По-перше, важливою складовою безлічі страв (зокрема, борщу) був буряковий квас. Найпростіший борщ, який готували на території України, складався саме з бурякового квасу, капусти, цибулі та моркви. На півдні в борщ додавали квасолу. На свята його готували з м'ясом, в піст — з рибою (наприклад, з сушеними карасями).

Символом же «народної української кухні» борщ став вже в 19 столітті.

Тоді виникли численні варіації борщу, а в рецептах було щонайменше два десятки інгредієнтів. Козацька старшина, яка переїхала до Києва, зробила борщ обов'язковою стравою для міських обідів. Навіть більше, за один раз на стіл в заможних родинах могли подавати 3-5 видів борщу. А один з найбільш складних видів борщу готувався відразу на трьох бульйонах.

Зберігся такий рецепт: Перший бульйон вариться на кістках, другий — на овочах з додаванням кардамону та яєць, третій на суміші яловичини, телятини та свинини з додаванням сморчків. Всі вони замішуються разом з квасом, капустою, печеним буряком та вишнею.



Такий борщ у капусті з копченою грушею та свинячими вушками подають в ресторанах «Канапа» в Києві та Варшаві

Чому саме сало?

Історично склалося так, що в українській кухні (зокрема, якщо йдеться про народну традицію) споживання свинини переважає над усіма іншими видами м'яса.

По-перше, биків радше використовували саме як тяглову силу.

По-друге, навіть ті селяни, які розводили корів, яловичину продавали на ринках, а для власного споживання робили запаси свинини. Тому якщо яловичину і баранину їли, то здебільшого в містах.

По-третє, за однією з гіпотез на популярність свинини серед українців вплинули турки. Ісламська заборона на споживання свинини гарантувала українцям, що свиней не заберуть. Тому й розводити їх було доцільніше.

Риба, морепродукти, кав'яр

Особливих рибних страв в традиційній українській кухні не дуже багато, однак в різних регіонах країни річкову та морську рибу їли із задоволенням — зокрема, запечених в сметані карасів, фаршировану щуку, коропа та судака.

В 19 столітті особливого значення набули заготівля та споживання рибного кав'яру. І Подніпров'ї переважно їли кав'яр з осетрових, в Причорномор'ї — з різних видів морської риби.

Взагалі до початку першої світової війни Україна видобувала 11-13 мільйонів устриць на рік.

Устриці мали попит на чорноморських курортах, згадки про це можна знайти у мемуарах багатьох письменників. Севастопольський завод з видобутку устриць працював досить активно — правда, на ньому не вирощували устриць, а лише збирали та розподіляли для подальшої реалізації. До речі, українська устриця мала попит у Європі — і у французьких, і у шведських джерелах є згадки про це. А от мідії їли не лише біля Чорного моря. Залишилися згадки про шкальки — річкові мідії, які готували, наприклад, на Галичині.

Радянський спадок.

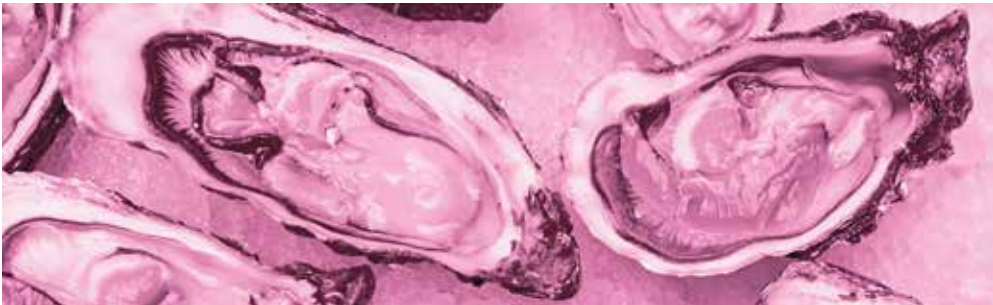
Chicken Kyiv та Київський торт

Народна українська кухня сформувалася в 19 столітті. Паралельно з нею формувалася та розвивалася міська гастрономія. У великих містах концентрувався капітал, відкривалися кав'ярні та шляхетні ресторани, в яких подавали вишукане меню — і осетрів в шампанському, і ананасів з морозивом...

Революція та прихід СРСР докорінно змінили систему харчування. І якщо в період НЕПу гастрономія ще трималася «на рівні», то Голодомор та роки Другої світової докорінно змінили саме ставлення до їжі. Віднині їжа набувала, в першу чергу, суто утилітарного значення, складні з технологічної точки зору національні страви потроху спрощувалися та змінювалися — іноді до невпізнаності.

Створився новий локальний «comfort food», який складався з надзвичайно видозмінених європейських страв. Замість «шніцлів» та «кармонадлей» з'явилися битки, в «олів'є» раків замінили на моркву, а каперси — на солоні огірки etc.

Але як там би не було в ті ж часи було створено дві страви, які стали візитівками столиці. Йдеться про котлету по-київськи (1947 рік) та київський торт (1956 рік).



Новий пошук ідентичності

Наразі українські шеф-кухарі намагаються «заново відкрити» українську кухню. Вони досліджують аутентичні рецепти, працюють з величезною кількістю локальних продуктів та застосовують сучасні гастрономічні підходи.

Саме цим, наприклад, займається ресторан «Канапа», в якому подають чорні вареники з судаком та копченим салом, мариновану в білому вині фуа-гра з желе з яблучного квасу, смажений телячий мозок з щучим кав'яром та кукурудзою тощо...

Українські вареники та турецька дюш-вара

Дуже поширений стереотип про те, що «вареники в Україні готували з давніх-давен». Ледве не з часів Київської Русі.

Насправді ж вареники з'явилися на території України завдяки туркам — це наша локальна варіація турецької дюш-вари, страви з борошна та м'яса. Звісно, страва зазнала значних трансформацій — трохи змінилися розмір та форма, а начинки стали набагато більш різноманітними.

Ще один продукт, який з'явився на території України завдяки туркам — це кава. Перші згадки про каву в Україні датуються 1672 роком. Вважається, що тоді турки відкрили першу кав'ярню в щойно захопленому під час польсько-турецької війни Кам'янець-Подільському.

Сучасну українську кухню можна спробувати тут:

- ресторан-салон «Канапа» на Андріївському узвозі, 19А
- мистецько-гастрономічний простір «Остання Барикада» на Майдані Незалежності
- ресторан Chicken Kyiv на Хрещатику, 15/4
- 1 euro bar Varenyky.Now на Великій Васильківській, 14



ПОВНУ ВЕРСІЮ СТАТТІ
Читайте в нашому
Часописі





РЕСТОРАННИЙ ОРАКУЛ

ДЕ ВИ ОПИНИТЕСЬ ЦЬОГО ВЕЧОРА?

CHECK IN KYIV

вул.Хрещатик, 15/4
(050) 405 405 5
f @ checkin.kyiv.bar

Тут без коктейля
не розберешся



СТАРТ



Стрітфуд чи фajn-дайнінг?

Фajn-дайнінг



Mushlya Cafe

Велика Васильківська, 43
вул. Мазепи, 3
f @ mushlya.cafe

А можна 2 в
одному?

Стрітфуд

Я ще маленький
таке знати



ДИТЯЧЕ ГАСТРОКАФЕ

вул. Воздвиженська, 10Б
Пн-Пт: 12:00-23:00
Сб-Нд: 10:00-23:00
(063) 400 4769

Безкоштовна дитяча кім-
ната Babyrock у ресторані
RONIN на Зоологічній, 10
(093) 586 28 76

f BabyRock.onlyforkids
@ babyrock.kyiv

Хот-дог чи бургер?

А ще варіанти є?

Бургер

Любите рибку і
морепродукти?

Хот-дог

Так

Ні

Сиру чи смажену?

Вечорниці

Рейви чи вечорниці?

Сиру

Смажену

Varenyky
NOW

Велика Васильківська, 14
f @ varenyky.now

Тільки аристокра-
тичні салони!

РЕЙВИ

@BPSHA

м. Київ, Велика
Васильківська, 21
f @ BPSH.KYIV



БІЛИЙ НАЛИВ

м. Київ, вул. Хрещатик, 23а
м. Київ, б-р Тараса Шевченка, 36А
м. Київ, вул. Георгія Кирпи, 4, Київ-
Пасажирський Південний
м. Луцьк,
м. Львів, вул. Академіка Гнатюка, 4
м. Львів, вул. Вірменська, 13
м. Харків, вул. Сумська, 82
м. Одеса, вул. Катерининська, 12
м. Одеса, Аркадійська алея, 1
м. Вінниця, вул. Пирогова, 9Б
м. Кропивницький, вул. Дворцова, 16/7
м. Павлоград, вул. Шевченка, 67

f @ biliy.nalyv

вул. Шота Руставелі, 10
0 800 33 88 99
f @ phila.kyiv

Доставка: phila.com.ua

Philadelphia
ROLL & BOWL



Mushlya Bar

Майдан Незалежності, 1,
ТЦ Globus 1 лінія,
-1 поверх, фудкорт
вул. Хрещатик, 25
вул. Спаська, 5
f @ MushlyaBar

КАНАЛКА

Андріївський узвіз, 30А

f kanapka.bar.kyiv
@ kanapka.bar



Tak

 barsuk.kyiv  barsuk.restaurant

Що таке любов?

ostannya.barykada.kyiv
ostannia.barykada

**Файний шмат червоного
м'яса з великим кухлем
крижаного пива!**

Чорне море чи Дніпро і кручі?

eMMM...

**Особливо коли
реве та стогне!**

Таки да!



вул.Хрещатик, 15/4
+38 050 405 405 5

 chicken.kyiv

• • • • •

ЛЮБЧИК

Любчик на Воздвиженці
Воздвиженська вул., 10Б
+38 050 390 61 31

Любчик на Бессарабці
+38 098 356 86 86

 lyubchik
 liubchyk.restaurant

Ви ще питаєте!

Океан – наше все

Риба чи краби

Риба

Краби

РИБА LOVE
• РИБНИЙ РЕСТОРАН •

вул. Воздвиженська, 21-23
+38 097 121 3131

 RYBALOVEKiev
 rybalove.restaurant

Crab's Burger

CRAB HOUSE SEAFOOD & BAR

вул. Воздвиженська, 21-23 +38 096 121 3131
 CrabsBurgerKiev

вул. Зоологічна, 10
+38 068 713 14 14

  RONIN.Kyiv

КА — АПА
РЕСТОРАН • САЛОН

Київ вул. Андріївський узвіз, 19А
+38 068 044 30 50

restoransalonKanapa
kanapa.restaurant

Варшава, Нарбутта, 10
+48 22 400 88 33

  kanapa.restauracja

ВІД ГАМБУРЗЬКИХ СТЕЙКІВ ДО SURF&TURF: ЕВОЛЮЦІЯ БУРГЕРІВ

Рецепт першого бургера датується орієнтовно 1758 роком. Йдеться про гамбурзьку ковбаску, що має подаватись на скибці хліба чи булочці. В сорокових роках 19 століття на пароплавах Hamburg America Line пасажирам частенько подавали біфштекс між двома скибками хліба. Саме так німецький стріт-фуд і прийшов до Нового Світу.

В 1884 році журнал Chicago Daily Tribune описав гамбурзький стейк між двома булочками — чудовий перекус, поки ви чекаєте на газолінці. В 1900 році стейки було замінено м'якими і соковитими котлетами з яловичого фаршу. Десь тут — на зорі 20 сторіччя — з'явився бургер, яким ми його знаємо.

Чимало кухарів свого часу змагались за право вважатись винахідниками «сучасного бургера», та в цій війні переможців нема й не буде. Зате — сьогодні ви можете спробувати бургери, максимально близькі до оригінального рецепту в 1 euro барі Dogz&Burgerz — в ТЦ «Глобус» на Майдані Незалежності або на Печерську.

Нічого зайвого: дві яловичі котлети, дві булочки, соуси, мінімальні топінги. Як і в давні часи, бургери в Dogz&Burgerz смачні і — недорого, лише 69₴.

*М'ясо (від яловичини до кенгуру), овочі, зелень, хліб, сир, соуси, картопля, спеції, іноді — гриби, морепродукти, риба, тофу, фалафель, бекон, шинка, ковбаски, фрукти, горіхи, цибулеві кільця, желе...
Ні, йдеться не про бенкет на 500 осіб.*

Це про звичайний гамбургер, в простонародді — бургер.

DOGZ&BURGERZ
БУРГЕР З ПОДВІЙНОЮ
КОТЛЕТОЮ
69₴

ОХОТА НА ОВЕТС
БУРГЕР З ЛОБСТЕРОМ
485₴

DOGZ&BURGERZ
БУРГЕР З ЛОСОСЕМ
69₴

ВАТРА
BLACK ANGUS БУРГЕР
198₴

В 21 сторіччі гамбургери готують далеко не виключно з яловичини — чи й взагалі з м'яса. Світова гастрономія знає бургери з м'яса бізонів, буйволів, страусів, дичини, риби, морепродуктів... В Києві також вистачає бургерів з незвичними котлетами.

Ресторан Crab'sBurger (вул. Воздвиженська 21-23) пропонує бургер з крабовою котлетою (289₴), Crab's Burger Roll з м'ясом королівського краба (498₴) і навіть Lobster Roll з половиною лобстера (498₴)

В Dogz&Burgerz також готують бургери зі стейком із лосося або тунця. За 69 гривень!

Заслужовують уваги і бургери-альбіноси з лобстером (485₴) в азійському стейк-хаузі Охота на Овets, що на Воздвиженській 10Б.

До речі, бургерною столицею світу часто називають Лас Вегас. І саме там подають один з найдорожчих у світі бургерів — FleurBurger. Рецепт простий: яловича котлета (досить товста), трюфельний соус, трюфелі, картопля фрі і пляшка Chateau Petrus врожаю 1990 року. Коштує ця скромна чарівність 5000 доларів. Втім, зовсім необов'язково платити неймовірні гроші за делікатесні бургери.

В ресторані «Ватра» на Городецького можна скуштувати бургер зі рваною свининою — pulled pork sandwich (138₴). Pulled pork — це м'ясо (свинина), яке томиться настільки довго, що починає легко розпадатись на окремі волокна — неймовірно ніжний і смачний м'ясний спеціалітет. Цікаво, що бургери з рваною свининою у «Ватрі» подають в солодкій молочній булочці. Таким чином підкреслюється солодкавість і делікатна текстура м'яса.

ОХОТА НА ОВЕТС
ЧОРНИЙ БУРГЕР
З МАРМУРОВОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ
198₴

Однак, повернімось до класики.

Тут лишилось багато цікавого. Звичний нам бургер з яловичою котлетою в булочці теж може стати полем для експериментів. Головним чином — за рахунок соусів і топінгів. Приміром в Нью-Йорку можна спробувати так званий Douche Burger. Традиційну яловичу котлету тут доповнюють сир грюер, трюфелі, кав'яр і соус барбекю, до складу якого входять кавові зерна Копі Лувак. Ціна питання — сатанинська — 666 доларів. Київ і собі не пасе задніх (при значно помірніших цінах — зауважте). Ресторан ВАТРА (Городецького 4Б) частує бургерами з фуа-гра за 138₴.

Говорячи про цікаві топінги, як не згадати про бургери в стилі Surf&Turf. Це стара-добра традиція континентальної кухні — поєднувати червоне м'ясо з морепродуктом (як правило, ракоподібним). Класична комбінація — філе міньйон і хвіст лобстера.

Surf&Turf бургери — також жива класика.

В Києві їх можна знайти в Crab'sBurger — з мармуровою яловичиною і тигровими креветками (139₴), у ВАТРИ (138₴), Канапка-барі (69₴), — тут неодмінно візьміть до нього картопляні діпи, не пошкодуєте.

Між тим світова практика приготування «альтернативних бургерів» дійшла аж до того, що в Університеті Maastricht (Нідерланди) м'ясо для котлети виростили в чашці Петрі. Cultured Beef Burger з революційної котлети вагою в 150 грамів приготували в Лондоні. Страва коштувала 330 000 доларів.

Окреме місце у великій бургерній родині посідають стейк-бургери. Власне, це бургери зі стейком — просто, як усе геніальне. З'їсти бургер зі стейком радимо в уже знайомому нам Crab's Burger — на Воздвиженці. Але будьте обережні — майже півкілограмовий XL бургер з рубленим стейком рібай — то не жарти.

Щодо вражаючих габаритів — найбільший у світі бургер було приготовлено в німецькому місті Пільстинг. Монстр важив 1 тону 164 кілограми. Над ним працювало аж 300 кухарів. А близько 3500 жителів дивилося і чекало на свою порцію. Як завжди.

«Шкідливо! Надто калорійно!», — може подумати хтось. Що ж, поціновувачі здорового способу життя можуть нарешті зітхнути з полегшенням, адже в Україні з'явилися ЗОЖ-бургери.

ЗОЖ-бургери — якщо бути точним. Замість булочок для них застосовують листя салату. Виходить свіжо, смачно і — значно корисніше. До речі, наразі така опція є й для всіх бургерів у «Ватрі» та Crab's Burger.

Наостанок хотілося б розповісти не про бургер.

Не зовсім про бургер, себто. Близьким родичем бургера є пастрімі-сендвіч. Тут — замість булочок — дві скибки хліба, а замість котлети — пастрімі. Пастрімі (пастрома) — м'ясний делікатес, що виник в єврейських спільнотах Румунії та Молдови, а найбільшої популярності набув в Нью-Йорку. Йдеться про тонкі слайси маринованої, копченої і добре перченої яловичини.

Чимала гірка цих м'ясних слайсів між двох хлібних шматків — оце і є пастрімі-сендвіч. Зазвичай його сервірують з картоплею фрі і соліннями. Запивають — холодним світлим пивом. Щоб скуштувати сендвіч з пастрімі — завітайте до ВАТРИ (тут він коштує 138₴) або Останньої Барикади (138₴).

Смачних вам бургерів, розумного споживання і — частих гастрономічних несподіванок!

! Ціни вказані на момент виходу матеріалу. Актуальні ціни шукайте в меню вказаних закладів.





вул. Спаська, 5

Майдан Незалежності, 1,
ТЦ GLOBUS

Майдан Незалежності, 1,

вул. Мазепи, 3

вул. Хрещатик, 23а

вул. Хрещатик, 25

вул. Велика
Васильківська, 14

вул. Велика
Васильківська, 21

вул. Євгена Гуцала, 3

б-р Тараса Шевченка, 36А

вул. Георгія Кирпи, 4,
Київ-Пасажирський
Південний

вул. Велика
Васильківська, 43

вул. Соборна, 48

ЛУЦЬК

СУМИ

КИЇВ

ЛЬВІВ

- м. Львів, вул. Академіка
Гнатюка, 4
- м. Львів, вул. Вірменська, 13

ХАРКІВ

вул. Сумська, 82

ВІННИЦЯ

вул. Пирогова, 9Б

вул. Дворцова, 16/7

КРОПИВНИЦЬКИЙ

ДНІПРО

пр-т Дмитра
Яворницького, 49

вул. Шевченка, 67

ПАВЛОГРАД

ОДЕСА

- вул. Катерининська, 12
- Аркадійська алея, 1

Хочете відкрити 1 euro bar
у своєму місті?

Пишіть сюди:
maksimconsalting@borysov.com.ua

АВОСЬ,
ДО ДРУЗІВ
ЗАКОНУ

ПІДСЛУХАНО В «БІЛОМУ НАЛИВІ»



ЦЬОМ

Валерія:

«Вечірка не скінчиться.
Скінчишся ти».

Олександр:

«Новий хештег
#чергавбілийналив».

Софія:

«Щастя — це коли в «Білому
Наливі» симпатичний хлопча
підливає тобі в пунш сидр».



ЧОРНИЙ ПОЯС ІЗ
ПОЇДАННЯ
ХОТ-
ДОГІВ.

БЕЗ РУК!

Аня:

«Після першої в житті проби
устриць в «Білому Наливі»
подруга сказала, що у неї
таке відчуття, ніби вона
надкусила ляща».

Олександр:

«Тут мого товариша наполегливо хотів забрати
до себе гей з Дюссельдорфа».



НАМІВ? ВИПИТИ!

Ярослав:

«Не потрібно сидіти на лавці і давитись
шаурмою, адже можна, як граф Кембриджський,
посьорбувати устрицю і запивати пуншем з
наливкою — і три години очікування потяга
пролетять як ці устриці. Я в захваті.
Гарний, початок Буковельського тріпа!»



НА СМАК ЯК МОРЕ

Марія:

«У мене з «Білим Наливом» відразу кілька
історій, і все в один день. Я потрапила в
«Налив» на Хрещатику на другий день після
відкриття в минулому році, нас обслуговував
власноруч Дмитро Борисов (це супер!).

Я спробувала першу в своєму житті устрицю
і стала фанатом (теж супер).

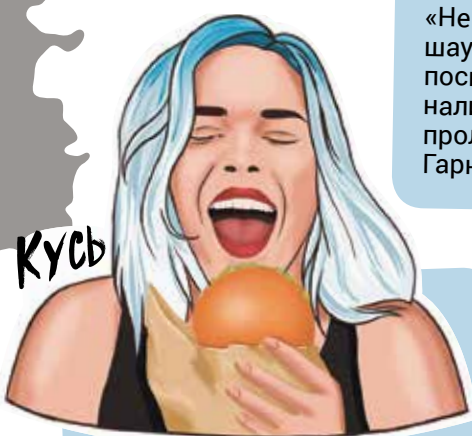
А ще той же вечір став останнім у відносинах
з колишнім: ми сходили в «Налив» і більше я
його не бачила».



ТОЧ НА СИДР!

Мойша:

«Львів — це не круто,
це просто дуже ох * енно.
Натхненні обличчя вживають
устриці за ... 1 євро!»



КУСЬ

Євгенія:

«Коли буржуазні устриці — не твоє,
залишається заїсти їх хот-догом».



МУ БУДУ ПЛЕАДЖЕ

Софія:

«Наливочки — так.
Добавочка — так.
Пляшечка — так.
Софія, ти мене
лякаєш».



УСТРИЦІ - КОРОЛЕВІ!



WOW! PHILA SET



880г

**БЕЗКОШТОВНА
ДОСТАВКА
ЗА 39
ХВИЛИН**

ВУЛ. ШОТА РУСТАВЕЛІ, 10
ДОСТАВЛЯЄМО В ЗОНІ 3 КМ ВІД ЗАКЛАДУ
ГЗОЛОТІ ВОРОТА - МАЙДАН НЕЗАЛЕЖНОСТІ
- ХРЕЩАТИК - КЛОВСЬКА - ПЕЧЕРСЬКА - ЦИРК
- ОЛІМПІЙСЬКА - ПАЛАЦ УКРАЇНИ - ПОЛІТЕХ
- ШУЛЯВКА - ЛУК'ЯНІВКА - ДОРОГОЖИЧІ.
МОЖЛИВИЙ САМОВИВІЗ.



ЧОТИРИ РОЛИ
Philadelphia
399 грн!

PHILA.COM.UA
FACEBOOK/INSTAGRAM: PHILA.KYIV
0 800 33 88 99

10 ІДЕЙ ДЛЯ ВЕЧЕРІ З УСТРИЦЯМИ ТА ВИНОМ — ЗА 100 ГРИВЕНЬ

Існує стереотип, що смачно — це завжди дорого. Тим більше, якщо йдеться про вечерю в ресторані. Однак наразі набирає обертів популярний тренд *smart casual*: з'являються заклади, які пропонують делікатесну їжу за дуже привабливими цінами. Зазвичай такі ресторани працюють з великим потоком гостей та економлять на інших витратах: відмовляються від інвестицій в розкішний інтер'єр або від роботи офіціантів і пропонують самообслуговування.

Разом з Сім'єю ресторанів Дмитра Борисова ми підготували 10 варіантів незвичної вечері, яка буде коштувати менше 100 гривень. І ні, там не буде локшини швидкого приготування чи розігрітих котлет: натомість вас чекатимуть устриці, мідії, стейки з тунця та інші делікатеси.

1. Казанок мідій у вершковому соусі та келих Prosecco

Mushlya Bar — це мережа барів зі свіжими демократичними морепродуктами. Одна з ключових страв тут — мідії. Їх подають у казанках — в соусі та з багетом. Їсти пропонують руками: для цього видають спеціальні рукавички. Казанок мідій у вершковому соусі коштує 49 гривень, в кокосовому з карі — 59 гривень. Келих Prosecco тут запропонують за 49 гривень.

Де куштувати:

Mushlya Bar на Хрещатику, біля метро «Контрактова» та «Арсенальна», в ТРЦ Globus

2. Червона ікра та вино

Це не повноцінна вечеря, а радше делікатесний перекус. В Mushlya Café є цілий кав'яр-бар — тут подають кілька видів свіжої ікри за дуже приємними цінами. Наприклад, баночка кав'яру лосося подається з багером, фермерським маслом та маринованою цибулею. Коштує 69 гривень. І ще за 39 можна замовити келих вина або сидру.

Де куштувати:

Mushlya Café на Великій Васильківській, 43

3. Порція каракатиць або тигрових креветок з картоплею та салатом та напій

В тому ж місці за 79 гривень можна замовити порцію каракатиць, кальмарів або диких аргентинських креветок на грилі — з картопляними діпами, міксом салатів, різними овочами та соусом світ-чилі. Це повноцінна дуже поживна страва. І традиційно за 39 гривень тут наливають келих вина.

Де куштувати:

Mushlya Café на Великій Васильківській, 43

4. Плато морських делікатесів та пляшка вина — для компанії

Якщо хочеться всього й відразу, ідеальний варіант — зібратися на вечерю компанією з 3-4 друзів. Наприклад, заплативши всього 259 гривень в Mushlya Café, можна замовити ціле плато делікатесів: устриці та різноманітні соуси, білогі креветки, морські равлики-булоти, тартари з лосося, дорадо й тунця з авокадо та трюфелем. За 169 — взяти пляшку вермута або вина. Заплатити за кожного по 100 гривень і скуштувати кілька нових страв.

Де куштувати:

Mushlya Café на Великій Васильківській, 43

5. Устриця, сидр та хот-дог

«Білий Налив» — це популярна мережа барів, в яких будь-яка позиція в меню коштує лише 29 гривень. Тож, наприклад, тут можна замовити устрицю, келих сидру та класичний або вегетаріанський хот-дог і заплатити за все 87 гривень.

Де куштувати:

сидерії «Білий Налив» працюють в Києві, Львові, Харкові, Одесі, Сумах, Вінниці, Луцьку, Кропивницькому та Павлограді.



6. Сет ролів «Філадельфія»

Philadelphia Roll&Bowl спеціалізується на ролах в американському стилі, боулах та авокадо-салатах. Одна з найгарячіших пропозицій формату — 4 роли «Філадельфія» з лососем, тунцем, вугрем і тигровими креветками — за 399 гривень. Можна сміливо замовляти на чотирьох.

Де куштувати:

в Philadelphia Roll&Bowl на Шота Руставелі, 10 або замовити доставку на phila.com.ua

7. Сендвіч зі стейком з тунця та келих сидру

«Канапка-бар» — затишне нео-бістро на Андріївському узвозі.

Тут за єдиною ціною - 69 гривень — пропонують пінци на одного, surf&turf-бургери з креветками та яловичиною та сендвічі зі стейком з тунця та соусом тартар. За 39 гривень наливають келих сидру, вина або настоянки.

Де куштувати:

Канапка-бар на Андріївському узвозі, 30

8. Біляш, пончик, шаурма

Добре, це не про морепродукти. Радше про guilty pleasure й ностальгічні смаки.

Але ж величезна шаурма з птицею та свіжими овочами (49 гривень), біляш з соковитим м'ясом (29 гривень) та ціла порція пончиків наче з дитинства (19 гривень) — непоганий варіант для дуже ситного обіду або вечері. Тим паче в яскравому неоновому закладі в центрі міста.

Де куштувати:

БПШ на Великій Васильківській, 21

9. Чорні вареники з судаком або запечений камамбер та медовуха

VarenykyNow.Ua — сучасний демократичний формат закладу нової української кухні.

Тут подають карпаччо з сала з трюфелем, устриці з помідорним розсолем та паштет з печінки цесарки та фазана з прянощами і, звісно, безліч видів вареників.

Радимо звернути увагу на чорні вареники з судаком (59 гривень) та цілу голівку запеченого в хлібі українського камамберу, який подається з ягідним соусом (69 гривень). За 19 гривень можна взяти келих міцної наливки — хріновухи або медовухи.

Де куштувати:

VarenykyNow.Ua на Великій Васильківській, 14

10. Фрі-сет та пунш

Ще одна пропозиція для компанії з 3-4 друзів. За 99 гривень взяти велику порцію хрумкої смаженої моцарели, цибулеві кільця, курячі нагетси та картопляні діпи з соусом. За 39 гривень замовити порцію гарячого пряного пуншу.

Де куштувати:

Dogz&Burgerz у Дніпрі на проспекті Яворницького, 49

у Києві на провулку Євгена Гуцала, 3 та в ТЦ GLOBUS на Майдані Незалежності.

5 СТРАВ ІЗ АЗІЇ, З ЯКИМИ ОСІНЬ В КИЄВІ СТАНЕ ТЕПЛІШОЮ

Карі

Страва, якої не існує — це про карі. Спершу британці так називали індійські суміші прянощів, а згодом — будь-яку пряну страву з тушкованими овочами, бобовими або м'ясом, до якої подавали рис. Звісно, в корінних народів кожна страва має свою назву — і їх тисячі, тож європейцям було простіше позначити все словом карі й розрізняти за кольорами.

В карі може бути до 30 різних спецій: імбир, коріандр, чилі, тмин, куркума. На Гоа готують пекельно гостре карі з бараниною або куркою, в Таїланді — солодке з кокосовим молоком та чилі (це тут почали розрізняти карі за кольорами), в Непалі — з козячим м'ясом, на Мальдівах — з тунцем та зеленими бананами, в Індонезії — з морепродуктами. В Бангладеші до карі додають зерна гірчиці та маку, а в Малайзії — коріння тако.

Справжнє індонезійське карі можна спробувати в Охота на Ovets: жовте карі з куркою, овочами, деревними грибами і кеш'ю - 265 грн
червоне карі з качкою - 265 грн

та в RONIN:

жовте карі з куркою - 178 грн

зелене карі з морепродуктами - 228 грн



Качка по-пекінськи

Знаєте, скільки років першому рецепту качки по-пекінськи? Майже 700! Придворний лікар Ху Сихуей, який опікувався здоров'ям самого китайського імператора, зазначив у своїй праці «Найважливіші принципи їжі та напоїв» у 1330 році про користь «шаояцзи» — качки, натертої медом зі спеціями й запеченої на вишневій стружці до бронзової скоринки.

До речі, імператору подавали лише саме карамельну качину шкірку.

А вже у 1416-му «шаояцзи» з'явилась у пекінському ресторані — і так стала називатись качкою по-пекінськи. Її замовляли до особливого приводу, їй присвячували поезії, а імператриця Цзі-Сі робила з неї омолоджуючі маски.

Подача качки по-пекінськи — це старовинне гастрономічне шоу: качку подають з овочами, рисовими млинцями та соусом. Спершу кухар спеціальним ножом нарізає качку на тонкі шматочки так, щоб на кожному було філе і скоринка. У часи династії Мін шматочків мало бути рівно 108. Потім пропонує взяти рисовий млинець, покласти в нього шматочок качки, овочі, полити соусом — і смакувати.

А після цього каркас качки смажать з гострими овочами або готують суп — і подають окремо.

Тому качку по-пекінськи часто називають китайським бенкетом.

Класику китайської кухні смакуйте в ресторанах Охота на Ovets та RONIN

Качка по-пекінськи в ресторані Охота на Ovets - 1390 грн

Половина качки по-пекінськи в ресторані RONIN - 618 грн

Курка гунбао

Як це часто буває у Китаї, один відомий гурман, що жив в епоху Цінь, так любив курку, що винайшов оригінальну страву і пригощав нею всіх гостей, аж поки страва не захопила Китай і весь світ.

З куркою гунбао та ж сама історія. Її винахідник – Дін Баочжень, губернатор провінції Шандунь та гунбао, вихователь спадкоємця. Він маринував шматочки курки у рисовому вині, а потім смажив їх з горіхами, перцем чилі й чисуанським перцем.

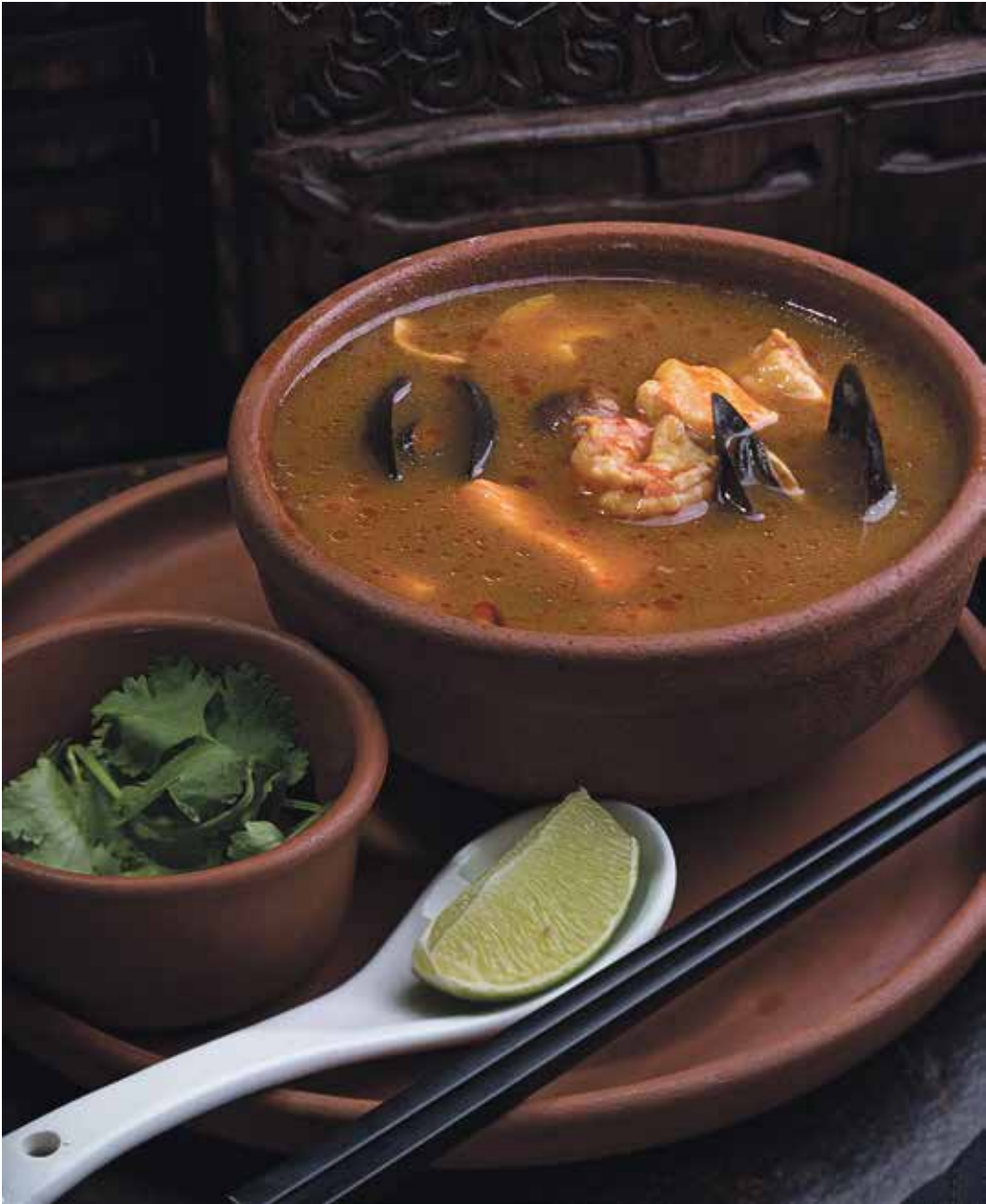
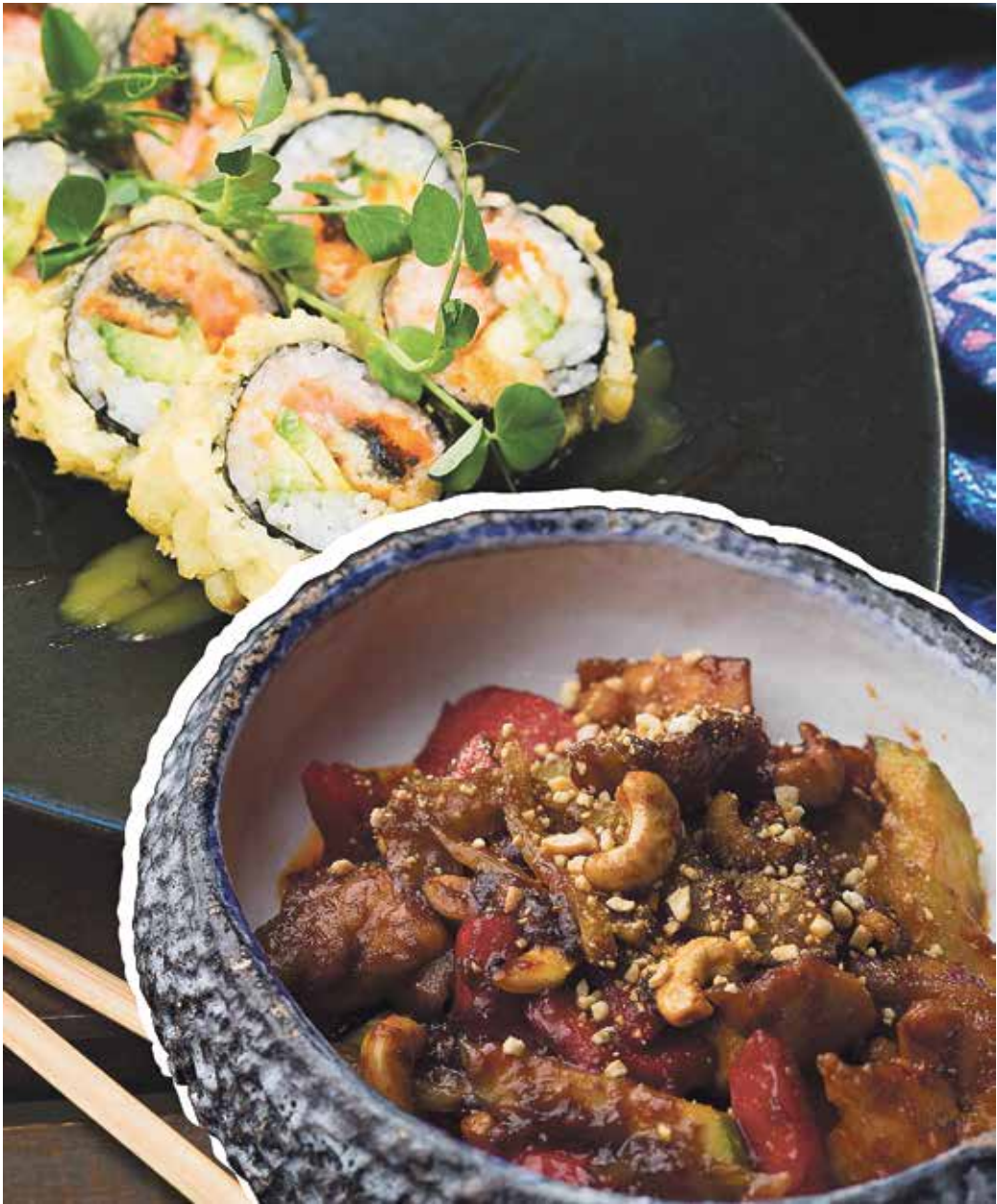
В ресторані Oхota на Ovets
курка гунбао з горіхами кеш'ю коштуватиме 255 грн

Гарячі роли

Як і роли «Філадельфія» та «Каліфорнія», гарячі роли винайдені в США. Все як ми любимо: більше риби та морепродуктів, менше рису, екзотичні соуси – і темпура.

Смакуйте в RONIN:
Запечені роли з гребінцем - 268 грн
Гарячі роли з лососем та вугрем - 248 грн

До зустрічі тут:
ресторан RONIN
вул. Зоологічна, 10
азійський стейкхаус Oхota на Ovets
вул. Воздвиженська, 10Б



Том-ям

Як і у випадку з карі, том-ям став умовним позначенням для кисло-гострих супів Південно-Східної Азії.

Зазвичай під том-ямом мають на увазі тайський суп на основі курячого бульйону з креветками та прянощами, до якого окремо подається рис.

Мистецтво том-яму – це класичне азійське поєднання кислого, гострого, солодкого і солоного. За сіль в том-ямі відповідає рибний соус, за солодке – цукор, за кислоту – лайм, а за гостринку – чилі та імбир.

До речі, перець чилі в Азію завезли португальські місіонери у XVII сторіччі, а до цього традиційна азійська кухня була не такою вже й гострою.

Том-ям сьогодні можна зустріти не лише в азійських ресторанах, а й у гастропабах.

Смакуйте досхочу:

Том-ям з морепродуктами в Oхota на Ovets - 275 грн

Том-ям з морепродуктами в RONIN - 218 грн

Том-ям з лососем і креветками в «Барсуку» - 159 грн

Том-кха з куркою – і лисичками в «Барсуку» - 139 грн

*! Ціни вказані на момент виходу матеріалу.
Актуальні ціни шукайте в меню вказаних закладів.*

По вертикалі:

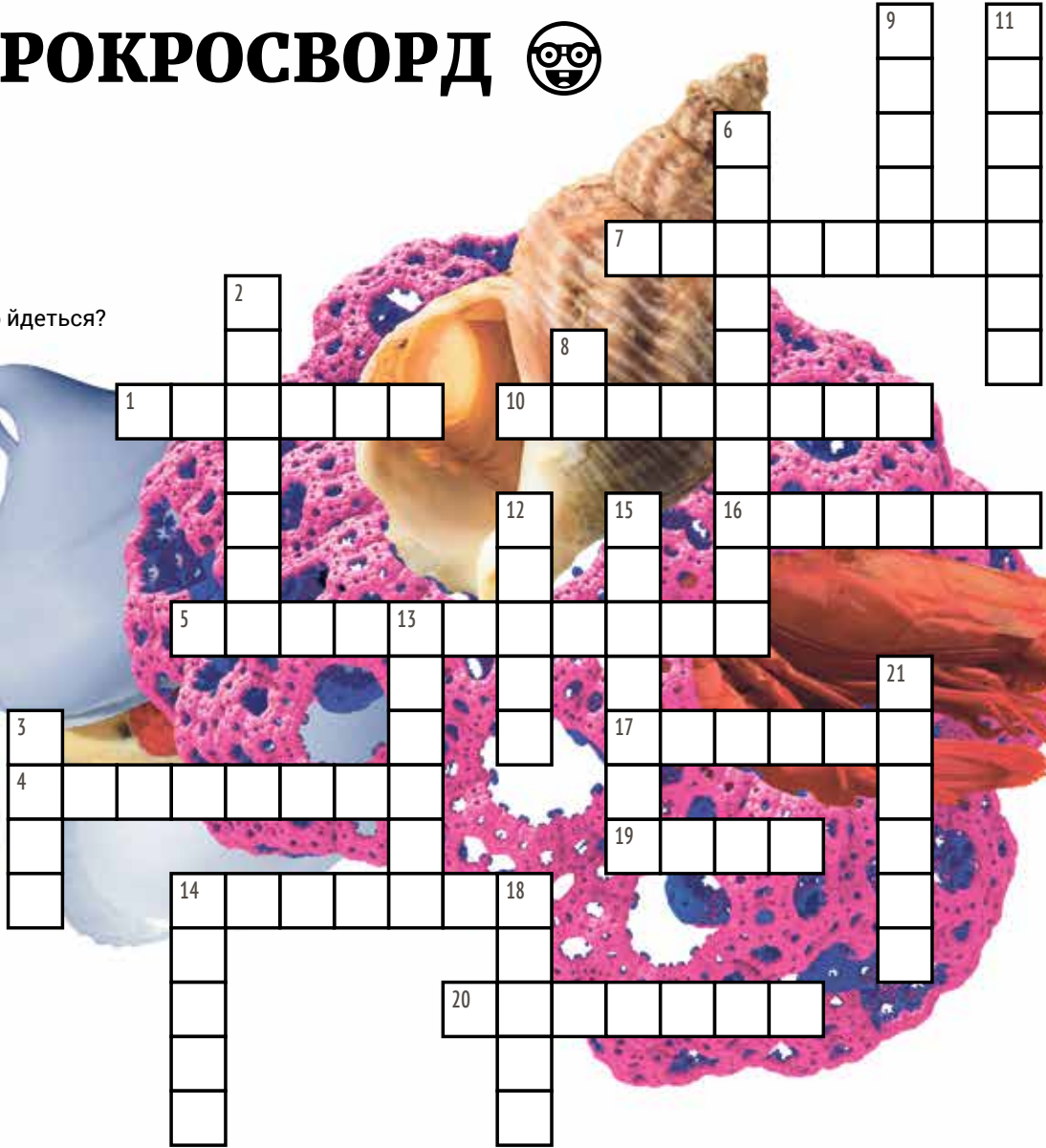
- 2. Тістечко. І балерина.
- 3. Солодка картопля
- 6. Коржик з топінгом в стилі Nikkei
- 8. В'єтнамський суп з локшиною і м'ясом/рибою
- 9. Не можна поїхати в Таїланд і не з'їсти це
- 11. Джин+сухий вермут=?
- 12. Кукурудза, сметана, шкварки. Гриби, бринза і — Карпати. Про що йдеться?
- 13. Морські равлі
- 14. Квашена капуста по-корейськи
- 15. Оселедцевий крем
- 18. Найкращий запивон до шаурми (після пива)
- 21. Де в Україні шукати найкращу гусячу печінку?

По горизонталі:

- 1. Японсько-перуанська страва з дрібно нарізаної сирої риби, маринованої в соці цитрусових
- 4. В Південній Америці так називають шашлик із усього на світі
- 5. Великі, яскраво-червоні іспанські креветки
- 7. Нью-Йоркський м'ясний хіт родом з Молдови та Румунії
- 10. М'ясне желе
- 14. В борщі — ніжна, в природі — палюча
- 16. Найсиріший стейк
- 17. Гемінгвеївська риба
- 19. Гастрономічне обличчя Індії
- 20. Грудинка BBQ



ГАСТРОКРОСВОРД



ГАСТРОГОРОСКОП



Овен

Овни і барбекю — йдуть разом, як панкейки і чорничний сироп. Соковитий бріскет, ніжні масні реберця, з секретним соусом BBQ, гіркою смаженої картоплі і великим келихом крижаного пива — ось стихія, в якій овни почуваються якнайкраще. Любі овни, ми схвалюємо вашу м'ясну пристрасть, але, будь ласка, хоч іноді з'їдайте помідорчик чи огірок. Щоби і смак і користь.

Тілець

Тільці люблять, щоб було «як вдома». Пельмені зі сметанкою, картопляні оладки, курячий бульйон з локшиною, шашлик зі свинячого ошийка, варенички з вишнями... Під файну чарочку, в за тишку. Просто чудово!

Близнюки

Ніхто так не любить десерти, як близнюки. В суцільній темряві здатні вони впізнати звук розламування Павлової чайною ложечкою. Що говорити про київський торт з кашанами, наполеон, вишневий пиріг, булочки з цинамоном... Вкупі з горнятком гарячої кави чи холодного брюту — нічого немає кращого. Принаймні, для близнюків.

Рак

Ні, любі наші раки, текіла — це не їжа. Оберіть ще щось! Хоча б роли з лососем і сиром Філадельфія. Ми знаємо, як ви шануєте їх. Або — скромний яловичий тартар. Елегантно, як усе, що вас супроводжує.

Лев

Це дещо очевидно. Але правди не приховаєш. Їжа справжнього лева — стейк. Великий, соковитий, засмажений medium rare. І — ні, йдеться не про скромні філейки чи тартар-стейки (привіт, раки!). Портерхаус, Ті-боун, рібай, ковбой, томагавк — ось, що леви їдять. Спраглі до життя, імпульсивні і швидкі в прийнятті рішень, вони, тим не менш, вкрай обережно обирають вино. Добре знайомі з теруарами, пам'ятають кожен вдалий рік, особливості кожного сорту. Особливо леви шанують червоне сухе. Так тримати!

Діва

Інших таких фанатів риби просто немає. Діви люблять рибу в «чистому» вигляді. Себто без термообробки: тартари, карпачо, суші. Люблять її смажену (фіш-н-чипс, фріто-місто), печену, грильовану, приготовлену на парі. Дайте дівам правильного лососа — і заслужите їхню любов назавжди. Дайте рибам тунця татакі — і вони навіть не забудуть про ваш день народження. Налийте дівам білого сухого з трав'яними нотами і — пригоди починаються.

Терези

Все правильно, терези. Трапеза починається з аперитиву. Легкий сауер чи сухий мартіні мають іти першим номером. Потім — салат. Теж легкий. Але з видумкою. Скажімо, філе качки, щавель, шпинат, карамелізоване пшоно, фермерська спаржа і кукурудзяна олія. Некепсько? Атож!

Скорпіон

Скорпіонам завжди ніколи. То на роботі усе горить, то фестивалі от-от без них почнуться, то в інтернеті хтось неправий. Їдять на бігу. Бургери, хот-доги, боули, шаурма, пончики... Головне — щоб швидко і — суперсмачно. А як пощастить наспіх схопити келих сидру — то взагалі казка.

Стрілець

Може, італійські стрільці їдять виключно піцу і пасту. Вкраїнські представники сього знаку поцінують борщ (з копченою грушкою і свинячими вушками — аякже), вареники (з сиром, м'ясом, су-даком), правильне сало. Особливу гордість стрільці відчувають за рідні спеціалітети: українські устриці, фуа-гру, делікатесні сири і м'ясні смаколики. А ще ми ніколи не бачили. Щоб стрілець відмовився від келишка хріновухи. Будьмо!

Козеріг

Козероги обожнюють зупи. Від борщу до славнозвісної ухи на півні, не оминаючи том ям, лаксу, фо, холодник і окрошку. Ще одна слабкість козерогів — сніданки! Ні, снідають козероги не супом. Тут їм більше до смаку яйця Бенедикт з підкопченим лососем. Або папайя з маскарпоне чи, скажімо, ліниві варенички. Тут-таки. За сніданком можна і келих вина перехилити. А що?

Водолій

Водолії постійно ставлять гастрономічні експерименти на людях. На собі, головним чином. Їх — водоліїв — треба постійно дивувати. Дикий морський гребінець, підкопчений вишневим димом, льодяний місо-суп з акулою, оселедець з цибулевим спонжем, рублена яловичина зі стружкою фуа-гра і гречаним чипсом — ось що робить водолія щасливим.

Риби

Ви будете сміятись. Але риби люблять раків. Ніхто не вміє так майстерно чистити раків, як риби. Риби ж знають мільйон рецептів приготування «таких-як-належить» раків. Навіть ловити їх вміють. Справді, що може бути кращим за великий казан раків під кілька літрів світленького? Не гребують риби і крабами (о, м'якопанцирні краби з топленим вершковим маслом!), лобстерами (butter poached lobsters — one love), креветками (аргентинськими, глибоководними!) і лангустинами. Дружить з рибами — вони відкриють вам багато цікавого.