Москва — город, который никогда не спит. Поэтому москвичи знают, как начинать или продолжать утро — оно для Москвы священно. Московское утро — время для дел, бизнеса, прагматичных решений. Поэтому московские завтраки — особый формат встреч, особенно ранних деловых переговоров.

Подготовили для вас подборку московских ресторанов, где красиво, где завтраки автору показались особенно вкусными и где для них есть специальное меню



Текст
Ольга Ермишина,
советник по PR Банка «Санкт-Петербург»



Фото: официальные сайты и аккаунты ресторанов в соцсетях

Geraldine

С 9:00





Французский флер в московское утро: киш-лорен, круассаны, эльзасский пирог, креп сюзетт вместо блинчиков и даже яичница с картофельным гратеном (это, кстати, мое любимое). Изысканные завтраки с бокалом cremant.





Dr. Живаго

Круглосуточно











Хотите удивить друзей-иностранцев или друзей-немосквичей — тогда вам надо непременно прийти сюда. По-моему, это идеальное место для начала дня в Москве: вид из панорамных окон на Красную площадь, стилистка раннего СССР 20–30-х годов прошлого века, белый и красный цвета, репродукции картин Малевича и Петрова-Водкина на стенах… Завтраки — самые что ни на есть русские, потому как кухня русская (точнее, такая, какой ее понимали в начале XX века: блины, каши, пирожки, драники, пельмени, вареники, икра, круассаны — самые вкусные из тех, что я пробовала.

Мое любимое — бутерброд со щучьей котлетой.

Yura

С 7:00



Элегантный. Стильный. С видом на Пушкинскую площадь из окон. Кухня североевропейская и северорусская. Меню завтраков небольшое, классическое — сырники, яйца, тосты.

Мое любимое — картофельные Rošti с яйцом пашот, слабосоленым лососем и икрой сига (новое прочтение драников).







Garda

С 9:00

Ресторан Garda на Петровке создавался как красивое заведение в классическом итальянском стиле. Сюда уместно прийти нарядными даже на завтрак. В роскошном зале ресторана хочется провести неспешное утро с чашечкой эспрессо.

Из моего любимого: омлет с белыми грибами и черным трюфелем, каша овсяная с горгонзолой и орехами.







Cream Soda

С 8:00











Пожалуй, самое демократичное место в подборке. Завтраки — в течение всего дня. В меню — комфортная городская еда: салаты с авокадо, утиная грудка с бататом, шакшука, драники, вафли с лососем. Есть комплексные тематические завтраки — голландский, итальянский, английский, скандинавский.



Santi

С 8:00





Богемный ресторан с элегантной кухней от небезызвестной Lucky Group на Патриарших прудах. Название отсылает к итальянской кухне, а формат — к французской. Впрочем, создатели так и пишут о себе: «В меню — акцентные блюда, собранные из путешествий по всему миру». В основе концепции — баланс сдержанного минимализма и богемной роскоши.

Рекомендую сырную вафлю с беконом и яйцом пашот.





Blau

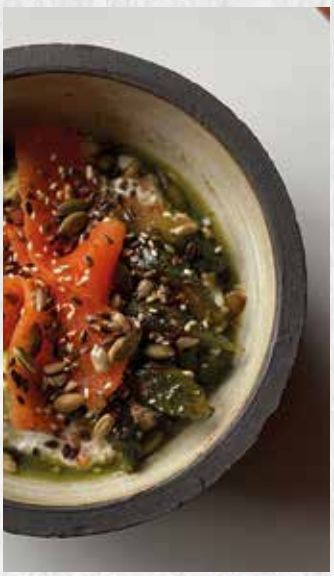
С 10:00

Здесь вас ждут самые инстаграмные (зачеркнуто) фотогеничные московские завтраки. Модное, стильное заведение в оттенках синего (Blau с немецкого — синий). Основной акцент кухни — Турция, а точнее, Стамбул с его уличной едой. При этом турецкие вкусы в Blau разбавлены вполне привычными московскими блюдами, например зеленым салатом с авокадо.

Надо пробовать: комплексный турецкий завтрак (глазунья или омлет плюс хумус, каймак с медом, бабагануш, оливки, брынза, йогурт, салат из томатов с огурцом, финики, зерновой хлеб, симит). Или белую шакшуку с горгонзолой, грибами и шпинатом плюс пита.









Folk

С 8:00







Folk — это аутентичные кавказские блюда, открытая кухня и много огня. Знакомые вкусы в формате comfort food — микс Грузии, Армении, Ближнего Востока и Марокко. Любимый ресторан московских гастроблогеров. Завтраки здесь тоже необычные, с фольклорным привкусом: лахмаджун с мортаделлой и сыром, каши с кардамоном, иранская яичница с матбухой и баклажанами, сырный пончик с муссом из кизила.





Mushrooms

С 10:00





Грибной ресторан от White Rabbit Family. Здесь царствуют белые, лисички, сморчки, опята, трюфели и т.д., и т.п. Грибы — русские, европейские, азиатские... Но грибы в блюда здесь добавляют очень деликатно, поэтому вкусы нежные и понятные.

Лучшие грибные завтраки: яйца Mushrooms (бриошь, скрамбл, лесные грибы, сметана, шпинат, пармезан) и трюфельная овсянка с пармезаном и яйцом пашот.





E-O
CHOCOLATE
by Elena Ovsyannikova

АВТОРСКИЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПРИЗЕР INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS

БОЛЕЕ 100 РЕЦЕПТУР

УНИКАЛЬНЫЕ КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ ПОД КЛЮЧ

ЛЮБЫЕ ТИРАЖИ

РАБОТАЕМ ТОЧНО В СРОК

ПРОИЗВОДСТВО В МОСКВЕ, С 2018 ГОДА.



Реклама

AVA bistro

С 9:00







AVA Bistro — продолжение ресторана AVA Patriki в более демократичном прочтении, в фокусе — средиземноморские мотивы. Много света, панорамные окна с видом на Цветной бульвар и шумную Трубную площадь. Очень уютно. И очень вкусно. И дорого, разумеется. Среди особенностей Ava Bistro — собственная пекарня, поэтому смело заказывайте все на хлебе, который здесь и с кунжутом, и с маком, и с сыром, и с грецкими орехами, и с черносливом… и бородинский, и чиабатта, и багет, и бриошь…

А выбрать стоит, конечно, фирменный завтрак AVA: вариант с мортаделлой или лососем плюс яйцо пашот, гуакамоле, эдамаме, бриошь. Б.О

Еще больше ресторанов для завтрака, а также для обедов и ужинов — на канале