

Hungry Chef 22
FAVORITE



СЕРГЕЙ СУЩЕНКО

Корпоративный бренд-шеф

Каждый наш сезонный журнал отличается не только блюдами и напитками, а имеет свою, уникальную концепцию. Это меню имеет особенную историю, ведь в нем собраны самые любимые рецепты наших сотрудников.

Мы вдохновлялись домашней атмосферой, путешествиями и детскими воспоминаниями и вместе воплотили все наши идеи, которые вы можете найти в данном выпуске.

Мы рады представить не только блюда, но и истории, которыми с большим удовольствием поделились наши сотрудники.

Дорогие гости, представляю вам наше сезонное меню Hungry Chef «Favorite»

АЛЕКСЕЙ МОЧНОВ

Бренд-шеф-бармен

Каждый год мы с нашей командой стараемся представить не только мировые коктейльные тренды, но и сохранить классические рецептуры, которые уже успели полюбить наши гости.

Поэтому мы с особым вниманием подготовили барный раздел, чтобы вы, наши гости, смогли оценить представленные новинки по достоинству.

Уникальные ингредиенты, необычные сочетания и яркие вкусы, легкие коктейли, ягодные и фруктовые чаи и согревающие напитки – все это ждет вас в новом сезонном меню.



Оглавление

CONTENTS

Закуски

STARTERS

8

| | |
|--|-------|
| Вителло тоннато Vitello tonnato 140 g | 670.– |
| Драники с лососем и яйцом пашот Potato pancakes with salmon and poached egg 140/45/40/30/15 g | 690.– |
| Тартар из лосося с трюфелем Salmon tartare with truffle 95 g | 950.– |
| Василь-Шука Vasil-Shuka 300 g | 550.– |

Салаты

SALADS

18

| | |
|--|-------|
| Салат с печенью индейки Turkey liver salad 230 g | 690.– |
| Мимоза Mimosa salad 165 g | 520.– |

Суп

SOUP

24

| | |
|---------------------------------|-------|
| Гороховый суп Pea soup 380 g | 640.– |
|---------------------------------|-------|

Дневная скидка
не действует
на сезонное меню
Daily discount does not apply
to the seasonal menu

Горячее

HOT

28

| | |
|---|---------|
| Паста с говяжьим языком Beef tongue pasta 350 g | 890.– |
| Фетучини с морепродуктами Fettuccine with seafood 350 g | 970.– |
| Мидии в соусе Дор Блю Mussels in Dorblue sauce 500 g | 1 250.– |
| Гребешки с муссом из цветной капусты Scallops with cauliflower mousse 200 g | 1 650.– |
| Голень индейки с луковыми кольцами Turkey drumstick with onion rings 1 pc/130/50 g | 1 100.– |
| Томлёные говяжьи щёки с тушёной капустой Stewed beef cheeks with stewed cabbage 150/125 g | 970.– |
| Куриная грудка с цветной капустой и трюфелем Chicken breast with cauliflower and truffle 300 g | 890.– |
| Паста с печенью трески Cod liver pasta 275 g | 820.– |
| Палтус гриль Grilled halibut 150/30 g | 1 350.– |
| Утиная ножка с гречотто Duck leg with buckwheat risotto 1 pc/200 g | 950.– |
| Голубцы с савойской капустой Stuffed savoy cabbage rolls 270 g | 670.– |

Бар

BAR

58

| | |
|--|-------|
| 18+ Барби Barbie 110/20 ml | 650.– |
| 18+ Стар Мартини Star Martini 130/40 ml | 650.– |
| 18+ Джин с грейпфрутом и саган дайля Gin with grapefruit and Sagan Dalya tea 250 ml | 650.– |
| 18+ Смоук негрони с ананасом Smoke Negroni with pineapple 100 ml | 750.– |
| 18+ Глинтвейн с вишней Mulled wine with cherries 200 ml | 600.– |
| 18+ Глинтвейн розовый с личи Pink mulled wine with lychee 200 ml | 600.– |
| Лимонад Малина Кейк Raspberry Cake Lemonade 300/50 ml | 450.– |
| Чай малина с шиповником и лесными ягодами Raspberry tea with rose hips and wild berries 500 ml | 450.– |
| Чай хвойный с вишней и грушей Pine tea with cherry and pear 500 ml | 450.– |
| Чай с липой и клубникой Tea with linden and strawberries 500 ml | 450.– |
| Чай клубника, бабл гам на кокосовом молоке Strawberry and bubble gum tea with coconut milk 500 ml | 450.– |
| Шарлотка Apple Charlotte 150/40/50 g | 420.– |
| Тирамису Tiramisu 120 g | 450.– |

STARTERS

Закуски



Вителло тонката

Маргар из лосося с трюфели

Драники с лососен и яйцом парот

Васило-Уха





ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Нежные ломтики телятины с соусом
вителло тоннато и перчиками бикиньо

Vitello tonnato
Tender slices of veal with vitello tonnato
sauce and biquinho peppers

670.-

140 г

Мария
Талан

HRBP Vasilchuki Restaurant Group

Я считаю, что жизнь должна быть
наполнена впечатлениями, поэтому
я обожаю путешествовать, видеть всё
своими глазами и узнавать что-то новое!

Однажды я была в Италии,
это путешествие глубоко проникло в моё
сердце. Величественная архитектура,
многовековая история, атмосфера, люди,
и, конечно же, итальянская кухня!
В регионе Пьемонт, я впервые попробовала
Вителло тоннато. Нежнейшие
ломтики телятины, каждый кусочек
прекрасно дополнял соус.

Я рассказала бренд-шефу Сергею Сущенко
о моём первом путешествии по Италии
и моих вкусовых впечатлениях, и мы вместе
воплотили то самое блюдо.
Получилось незабываемо!



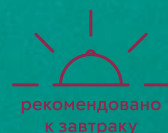
ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

С соусом дзадзики и свежей зеленью

Potato pancakes with salmon
and poached egg
with tzatziki sauce and fresh herbs

690 .-

140/45/40/30/15 г



*Елена
Копова*

*Руководитель корпоративных
коммуникаций Vasilchuki Restaurant Group*

Я очень люблю драники и считаю, что это универсальное блюдо. Их можно есть как на завтрак, так и на обед или ужин.

В моей семье драники едят как дополнение к чаю. Когда можно неспешно поболтать и обсудить всё на свете. Если вы захотели драников – не смотрите на время или день недели, они всегда будут к месту. А в сочетании с лососем и соусом дзадзики ещё и по душе.





Илья Никонов

Управляющий рестораном «Мама Будет Рада»

Чтобы приготовить хороший тартар нужны свежайшие продукты и умелые руки. В таком тандеме ваш тартар будет незабываемым.

Я люблю это блюдо и часто пробовал его в разных местах в поисках необычных сочетаний. Наш бренд-шеф Сергей Сущенко нашёл тот самый секретный ингредиент, который сделал тартар совершенным – это ароматный трюфель. Необычно? А вы попробуйте!

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ТРЮФЕЛЕМ

С кремом из шампиньонов и соусом понзу

Salmon tartare with truffle
With champignon cream and ponzu sauce

950 .-

95 г



— ВАСИЛЬ-ШУКА —

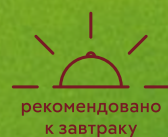
Блюдо из яиц, плавленого сыра, помидор, сырного соуса и ароматного карри.
По рецепту Алексея Васильчука

Vasyl-Shuka

A dish of eggs, melted cheese, tomato, cheese sauce and aromatic curry.
According to the recipe of Alexey Vasilchuk

550 .-

300 г



*Алексей
Васильчук*

Сооснователь Vasilchuki Restaurant Group

Посетив множество стран и тысячи ресторанов, я успел попробовать огромное количество блюд. Но лучшее место для меня – дом, в тепле и уюте с самыми близкими.

У меня есть одно любимое блюдо, которое я сам часто готовлю дома. Рецепт множество раз менялся, дополнялся и, наконец, достиг своего совершенства.

Я рад представить вам свой авторский вариант шакшуки!



Салаты
SALADS



*Салат с песочной индейки
Мишона*





Елизавета Картавченко

Бренд-менеджер

Я очень люблю готовить. Считаю, что это время, проведённое с пользой и со вкусом.

Рада представить вам рецепт моего любимого салата, который я часто готовлю как для себя, так и для гостей. Идеальное сочетание всех ингредиентов, ничего лишнего.

Для меня этот салат – настоящая гармония вкуса!

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ИНДЕЙКИ

С салатом ромейн, рукколой, свежими овощами и соусом наршараб

Turkey liver salad

With romaine lettuce, arugula, fresh vegetables and narsharab sauce

690 .-

230 г





Юлиана Бузук

Руководитель отдела дистанционных продаж

Первая ассоциация, которая приходит вместе с салатом Мимоза – главное блюдо всех праздничных домашних застолий. Моя семья очень любит этот простой, но в то же время безумно вкусный салат. Наш вариант в меню дополнен пикантными маслинами и сыром пармезан, что придаёт салату особую оригинальность. Оказалось, что Мимозой тоже можно удивлять.

20

МИМОЗА

С лососем, картофелем, яйцом, красным луком, маслинами и сыром пармезан

Mimosa salad

With salmon, potatoes, egg, red onion, olives and parmesan cheese

520 .-

165 г



21

SOUP

Суп



Тарасовый суп





Снежанна Ковалева

Управляющий рестораном

Среди большого разнообразия супов, моим фаворитом остаётся гороховый суп.

В детстве, как и многие, я совершенно его не любила и отказывалась есть при любых уговорах. Но время идёт, а наши вкусы меняются. Сейчас это не только моё, но и самое любимое блюдо моей дочери, которая всегда с большим удовольствием помогает мне на кухне. Наш бренд-шеф Сергей Сущенко добавил в рецепт копчёное говяжье ребро, которое сделало суп поистине королевским!

ГОРОХОВЫЙ СУП

Наваристый суп с копчёным говяжьим ребром и свежей зеленью

Pea soup

Rich soup with smoked beef rib and fresh herbs

640.-

380 г



HOT

Горячее

26

Паста с говяжьими языком
 Репушки с морепродуктами
 Мидии в соусе Дор Блю
 Трески с муссом из цветной капусты
 Толчено индейки с луковичи колодцами
 Машинное говяжьи щёки с тушёной капустой
 Куриная грудка с цветной капустой и трюфелем
 Паста с печеню трески
 Кальтус грило
 Утиная кожа с греготто
 Толудья с савойской капустой

27



Елена Сушенкова

Территориальный управляющий

Я большая поклонница итальянской кухни. Пицца, паста, домашние тарты и пироги – всё в итальянской кухне прекрасно! И я рада, что даже сейчас мы можем вас удивить!

Мой вариант пасты не банален, ведь такого сочетания вы точно ещё не встречали. За основу мы с бренд-шефом Сергеем Сущенко взяли говяжий язык, дополнив его грибами и ароматным трюфельным соусом. И соединили это с моей любимой классической пастой Ригатони.

Попробуйте, и окунитесь в наш вариант неизведанной Италии!

ПАСТА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Ригатони с вешенками, кремом из шампиньонов с трюфелем в сливочном соусе

Beef tongue pasta
Rigatoni with oyster mushrooms and mushroom cream with truffle in cream sauce

890.-

350 г





Александр Зайцев

Руководитель отдела строительства и развития

Настоящие мужчины любят вкусно и сытно поесть. Это факт. И очень круто, когда они ещё могут удивить всех своими кулинарными способностями.

Это моё фирменное блюдо. Уверен, мой вариант пасты с морепродуктами в сливочно-томатном соусе понравится абсолютно всем.

ФЕТТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

С креветками и лососем в сливочно-томатном соусе с пряными специями

Fettuccine with seafood
With shrimp and salmon in creamy tomato sauce
with fragrant spices

970 .—

350 г





Анастасия Местокова

Технолог

Я люблю мидии.

Я попробовала множество сочетаний, дома практиковала огромное количество разных рецептов, и, наконец, нашла ту самую комбинацию, которую я так долго искала. Представляю вам моё фирменное блюдо – Мидии в соусе Дор Блю.

Настоятельно рекомендую попробовать. Уверена, вы оцените это блюдо по достоинству.

МИДИИ В СОУСЕ ДОР БЛЮ

С ароматными специями, гренками
и оливковым маслом

Mussels in Dorblue sauce
With aromatic spices, croutons and olive oil

1 250 .-

500 г





Алина Чисникова

Управляющий рестораном

Если вам захотелось лёгкого, нежного блюда,
то вы точно на нужной странице меню.

Я очень люблю гребешки и давно мечтала, чтобы
они появились в меню наших ресторанов.
Мечты сбываются! Я рада представить их в моем
фирменном рецепте, который довёл до
совершенства наш бренд-шеф Сергей Сущенко.
Сочетание гребешков с муссом из цветной капусты
и миндалём сможет удивить даже самых
настоящих гурманов.

ГРЕБЕШКИ С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

С перечным соусом и миндалём

Scallops with cauliflower mousse
With pepper sauce and almonds

1 650 .-

200 г





Виталий Кравцов

Управляющий рестораном

Мои друзья считают, что я отлично готовлю блюда из мяса и птицы. А мне очень нравится сам процесс: выбрать лучшее мясо, самостоятельно замариновать его, внимательно следить за приготовлением и подать всё к столу. Я всё время экспериментирую и готовлю разные виды мяса и птицы по разным рецептам. И я рад представить вам голень индейки с луковыми кольцами с моим фирменным вишнёвым соусом. Уверен, блюдо сможет оценить по достоинству не только мужская половина наших гостей, но и женская.

ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ С ЛУКОВЫМИ КОЛЬЦАМИ

С вишнёвым соусом

Turkey drumstick with onion rings
With cherry sauce

1 100 .-

1 шт/130/50 г



ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ — С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ —

С фирменным соусом демиглас с бузиной

Stewed beef cheeks with stewed cabbage
Signature demi-glace sauce
with elderberry

970 .—

150/125 г



*Дмитрий
Василюк*

Сооснователь
Vasilchuki Restaurant Group

Я всегда с особым вниманием отношусь к своей работе. Считаю, что всё должно быть сделано с душой, таким образом можно достичь максимального результата.

С вами должна быть команда единомышленников, которые преследуют общие цели и готовы идти с вами до самого конца. У нас собрана отличная команда поваров, которые трудятся, чтобы вам подали блюда высокого качества и угодили всем вашим предпочтениям.

Томлёные говяжьи щёки с тушёной капустой и бузиной – один из моих любимых рецептов традиционной русской кухни. И я уверен, что это блюдо мы приготовим для вас с любовью.



Владимир Макрушин

Управляющий рестораном в Баку

У меня много хобби: я профессионально занимаюсь фотографией, люблю путешествовать и покорять новые вершины, заниматься спортом и изучать что-то новое, ещё я люблю готовить.

В моём ритме жизни важно не только питаться правильно, но и вкусно. Поэтому в представленной по моему рецепту куриной грудке с цветной капустой есть ингредиенты, которые делают мое блюдо ярче – сыр пармезан и крем из шампиньонов. Это очень вкусно и полезно. Рекомендую!

КУРИНАЯ ГРУДКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ТРЮФЕЛЕМ

В сливочном соусе с сыром пармезан и кремом из шампиньонов с трюфелем

Chicken breast with cauliflower and truffle
In creamy sauce with parmesan cheese
and champignon cream

890 .-

300 г





Ольга Багдарева

Территориальный управляющий

Однажды я раздумывала, что можно приготовить для семьи на ужин, и мне попался рецепт пасты с печенью трески. Посоветовавшись с домашними, было принято решение – делаем! Приготовлением увлеклись все, ведь мы впервые готовили такую оригинальную пасту дома. Процесс был сложным и волнительным, мы даже успели немного поспорить.

Но результат поразил нас всех. Получилось невероятно вкусно! Мы были довольны не только самим блюдом, но и процессом его приготовления, ведь паста нас объединила.

С тех пор, мы часто готовим вместе, а особенно часто – нашу первую и теперь самую любимую пасту.

ПАСТА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

Фетучини с розовыми помидорами,
апельсиновым перцем и пряными специями

Cod liver pasta
Fettuccine with pink tomatoes, orange peppers
and spices

820 .-

275 г





Ангелика Россва

Директор по развитию

Я очень люблю море! Оно прекрасно в любое время года: как к тёплую, солнечную погоду, так и в снежную, морозную зиму. В шуме волн можно найти не только успокоение, но и вдохновиться, поставить новые цели.

Я рада представить одно из моих самых любимых блюд: палтус на гриле с цедрой лимона и апельсина. Попробуйте и представьте, что вы на море.

ПАЛТУС ГРИЛЬ

С лимонной цедрой, оливковым маслом, луком резанец и свежими помидорами

Grilled halibut
With lemon zest, olive oil, chives
and fresh tomatoes

1 350 .-

150/30 г





Сергей Лисицын

Операционный бренд-шеф

Работая на кухне более 20 лет, я встречал разные сочетания, пробовал разные блюда и всегда старался создавать что-то новое. Для меня очень важен вкус. Это могут быть простые ингредиенты, но, если вложить душу в своё дело, можно получить незабываемое блюдо.

Будьте уверены, утиная ножка с гречотто приготовлена с большой любовью и таит в себе невероятную вкусовую гармонию. Данная комбинация не оставит вас равнодушными.

УТИНАЯ НОЖКА С ГРЕЧОТТО

С сыром пармезан и с апельсиновым соусом демиглас

Duck leg with buckwheat risotto
With parmesan cheese and orange
demi-glace sauce

950 .-

1 шт./200 г





Светлана Лукина

Управляющий рестораном

Голубцы – фирменное блюдо моей мамы, к которому моя душа лежит с самого детства. Мама очень часто готовила голубцы, а я всегда старалась ей помогать.

Прошло время, и теперь я вместе с дочерью готовлю наши любимые голубцы, а ещё через много лет их научится готовить и моя внучка.

Традиции – это не просто слово, это целая история.

ГОЛУБЦЫ С САВОЙСКОЙ КАПУСТОЙ

С овощным соусом и сметаной

Stuffed savoy cabbage rolls
With vegetable sauce and sour cream

670.-

270 г



Десерты
DESSERTS



Шарлотка
Мирамису



ШАРЛОТКА

Домашний пирог с яблоками,
грушами, сметаной и ванильным мороженым

Apple Charlotte
Homemade pie with apples, pears,
sour cream and vanilla ice cream

420 .-

150/40/50 г



Денис
Викторов

Руководитель концепции Vasilchuki
Chaihona №1

Шарлотка напоминает мне детство. Лёгкое, беззаботное время, когда аромат домашнего пирога был слышен с порога дома. А лучшим ингредиентом для приготовления были деревенские яблоки.

Я очень люблю этот пирог и с удовольствием сам готовлю его для своей семьи.

Предлагаю и вам окунуться в атмосферу тепла и уюта и попробовать самый домашний пирог в новом исполнении.



ТИРАМИСУ

Классический десерт с печеньем савоярди и нежным кремом из сыра маскарпоне

Tiramisu

Classic dessert with Savoiardi cookies and delicate mascarpone cheese cream

450 .-

120 г



54

МЮЗИКЛ
НИЧЕГО
НЕ БОИСЯ,
Я С ТОБОЙ

МЮЗИКЛ
НИЧЕГО
НЕ БОИСЯ,
Я С ТОБОЙ

ВАШ ЛУЧШИЙ ВЕЧЕР В МОСКВЕ!

-10% НА ПОКУПКУ БИЛЕТОВ
ПО ПРОМОКОДУ
ТИРАМИСУ



BAR

Бар

56



Барби

Стар Мартини

Смоук негрони с ананасом

Джин с грейпфрутом и саган дайля

Тинквейн с вишней

Тинквейн Розовой с лимом

Лимонад Малина Ксик

Чай малина с шиповником и лесными ягодами

Чай хвойный с вишней и грушей

Чай с липой и клубникой

Чай клубника, бабл гам на кокосовом молоке



57



18+

БАРБИ

Джин, кордиал кастелла кейк и клубника, игристое вино, пена со вкусом бабл гама и клубники

Barbie

Gin, castella cake and strawberry cordial, sparkling wine, bubble gum and strawberry foam

650.-

110/20 мл



18+

СТАР МАРТИНИ

Водка, кордиал манго и маракуйя, пюре маракуйя, сироп ванильный, подаётся с шотом игристого розового вина и маракуей с пищевым золотом

Star Martini

Vodka, mango and passion fruit cordial, passion fruit puree, vanilla syrup. Served with a shot of sparkling rose wine and passion fruit with edible gold

650.-

130/40 мл



18+

ДЖИН С ГРЕЙПФРУТОМ И САГАН ДАЙЛЯ

Джин, кордиал грейпфрут и саган дайля, ликёр
бергамот, индиан тоник

Gin with grapefruit and Sagan Dalya tea
Gin, grapefruit and Sagan Dalya cordial, bergamot
liqueur, Indian tonic

650.-

250 мл



18+

СМОУК НЕГРОНИ С АНАНАСОМ

Мескаль, текила, кордиал ананас и кокос,
сухой вермут, карамелизированный ананас

Smoke Negroni with pineapple
Mezcal, tequila, pineapple and coconut cordial,
dry vermouth, caramelized pineapple

750.-

100 мл



18+

ГЛИНТВЕЙН С ВИШНЕЙ

Красное вино со специями и вишней,
яблоко, апельсин

Mulled wine with cherries
Red wine with spices, cherry, apple, orange

600 .—

200 мл

ГЛИНТВЕЙН РОЗОВЫЙ С ЛИЧИ

Розовое вино с клубникой и личи

Pink mulled wine with lychee
Rose wine with strawberry and lychee

600 .—

200 мл



ЛИМОНАД, МАЛИНА КЕЙК

Кордиал кастелла кейк и клубника,
пюре малины, содовая,
пена со вкусом бабл гама и клубники

Raspberry Cake Lemonade
Castella cake and strawberry cordial, raspberry
puree, soda water, bubble gum
and strawberry foam

450 .-

300/50 мл



ЧАЙ ХВОЙНЫЙ С ВИШНЕЙ И ГРУШЕЙ

Тибетская ромашка, пюре груша,
сироп вишня, розмарин, подаётся с джемом

Pine tea with cherry and pear
Tibetan chamomile, pear puree, cherry syrup,
rosemary. Served with jam

450 .-

500 мл

ЧАЙ С ЛИПОЙ, КЛУБНИКОЙ И ЮДЗУ

Липа, пюре юдзу, клубника, апельсин, мёд,
подаётся с джемом

Tea with linden and strawberries
Linden, yuzu and strawberry puree, orange, honey.
Served with jam

450 .-

500 мл



ЧАЙ МАЛИНА С ШИПОВНИКОМ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Сублимированные красные ягоды, пюре малина,
сахарный сироп, шиповник, мята,
подаётся с джемом

Raspberry tea with rose hips and wild berries
Sublimated red berries, raspberry puree,
sugar syrup, rose hips, mint. Served with jam

450 .-

500 мл

ЧАЙ КЛУБНИКА, БАБЛ ГАМ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Красная матча, сироп бабл гам, пюре клубника,
кокосовое молоко, ягоды клубники,
подаётся с маршмеллоу

Strawberry and bubble gum tea with coconut milk
Red matcha, bubble gum syrup, strawberry puree,
coconut milk, strawberries.
Served with marshmallow

450 .-

500 мл

ЭКОНИВА
ЭКОНИВА
НАШИ СЫРОВАРНИ

Dürr



Твердые сыры Dürr, уникальные по своим свойствам и характеристикам, создали профессионалы крупнейшего молочного холдинга «ЭкоНива». Необычное название ему дали в честь президента и идейного вдохновителя компании Штефана Дюрра родом из Германии.

Формулой индивидуального вкуса и аромата сыра Dürr является авторская рецептура в сочетании с культурой *Brevibacterium linens* (образует на поверхности так называемую красную плесень), а также использование особого сыропригодного молока, которое отбирается на собственных фермах «ЭкоНивы». А контроль всех этапов производства, что расположено в Воронежской области, гарантирует стабильно высокое качество продукта.

Предлагаем открыть для себя коллекцию премиальных твердых сыров Dürr Classic 3, 6 и 12 месяцев выдержки.



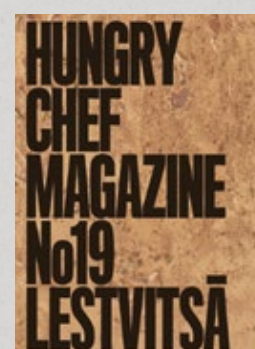
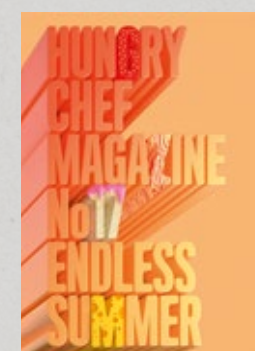
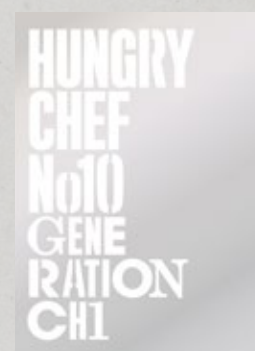
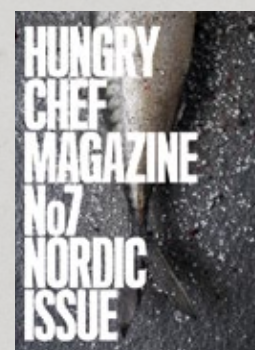
РУЧАЮСЬ
ЗА КАЧЕСТВО
НАШИХ ПРОДУКТОВ

Stefan Dürr

ШТЕФАН ДЮРР,
ПРЕЗИДЕНТ ГК «ЭКОНИВА»



Приезжайте к нам в гости на сыродельный завод, чтобы увидеть все тонкости производства нашего сыра.



Hungry Chef 22
FAVORITE

Корпоративный бренд-шеф:

Сергей Сущенко

Бренд-шефы:

Сергей Лименько

Рафек Айсин

Бабур Халмирзаев

Шерзод Кодиров

Зафар Наврузов

Руслан Алимханов

Светлана Эрднеева

Хабиб Джапаров

Равшан Бахритдинов

Даврон Юнусов

Бренд-шеф-бармен:

Алексей Мочнов

Шеф-бармены:

Дмитрий Харитончик

Евгений Юшкин

Нарек Мнацаканян

Максим Федотов

Технологи:

Анастасия Третьякова

Наталья Григорова

Дизайнеры:

Дария Иванова

Анастасия Гордеева

Алексей Шайбель

Фотографы:

Роман Суслов

Александр Эмауз

Арт-директор:

Артемий Сулягин

Менеджер проекта:

Елизавета Картавенко

Директор по маркетингу:

Анастасия Шайбель

Руководитель концепции:

Денис Викторов

+ V creative lab

**Варианты подачи блюд
в ресторанах могут
отличаться от фотографий,
представленных в меню.**
Variants of serving dishes in
restaurants may vary
from the photos presented
in the menu.