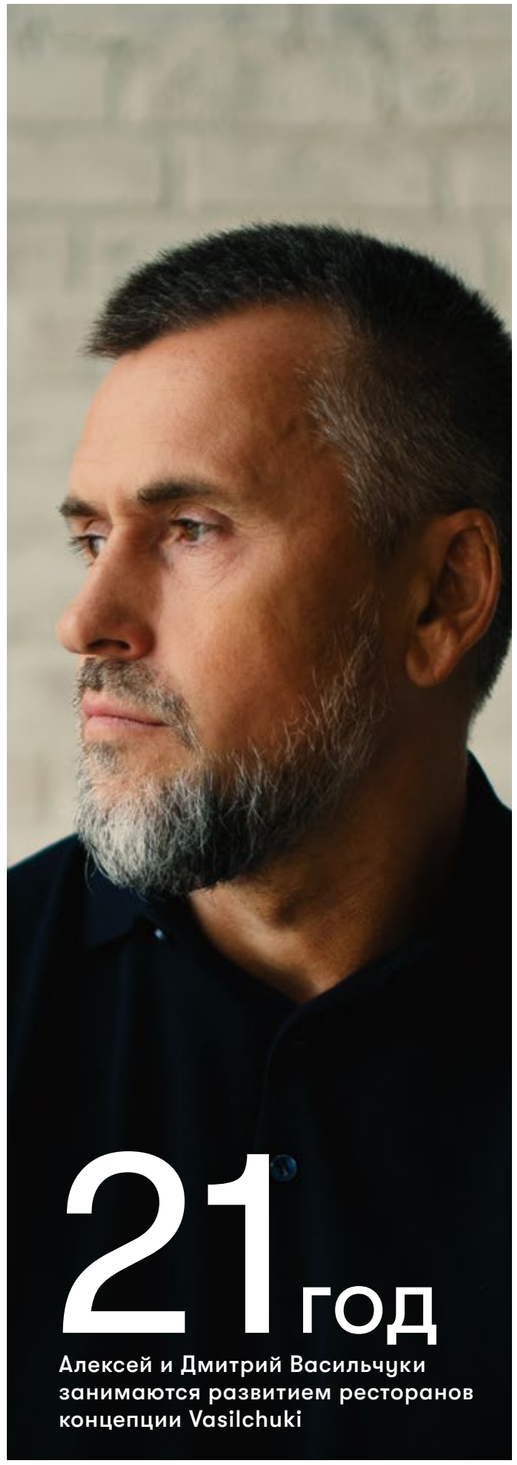
HUNGRY CHEF No20 NOW



Hungry Chef 20 Now

Дорогие гости, вы держите в руках юбилейное двадцатое меню Hungry Chef Magazine! Самое время, чтобы подвести промежуточные итоги в долгой истории ресторанов Vasilchuki, вспомнить, с чего мы начинали, посмотреть, как сильно мы изменились и кем стали сегодня.

В 2001 году в московском саду «Эрмитаж» распахнул свои двери первый ресторан Чайхона №1, а сейчас мы открыли уже более 40 ресторанов в России и за рубежом, провели большой ребрендинг, сменили вывеску и стали центром притяжения для нескольких поколений гостей. Всё это время мы трудились, не покладая рук, и вкладывали душу в общее дело, чтобы в итоге оказаться там, где мы находимся **сейчас!**

Как нам это удалось? Как мы смогли создать уникальный ресторан, который объединяет в себе традиционную и авторскую кухню, современный, но уютный дизайн, шумные вечеринки и душевные семейные застолья? Ресторан, который является местом встречи для абсолютно непохожих друг на друга людей, и в котором работает настоящая команда мечты? Всё это стало возможным благодаря фундаментальным ценностям, которые легли в основу всей нашей работы. Это **Ответственность, Развитие, Команда, Забота и Доверие**.

В этом особенном юбилейном номере Hungry Chef Magazine № 20 NOW мы хотим рассказать вам о наших ценностях, чтобы вы тоже смогли проникнуться нашей философией и, самое главное, узнать о людях, которые стоят за ресторанами Vasilchuki. Ведь для нас люди – это главная ценность!

Dear guests, you are holding the twentieth anniversary menu of Hungry Chef Magazine! It's time to sum up the interim results of Vasilchuki restaurants' long history, recall where we started, see how much we have changed and who we have become now. In 2001, the first Chaihona № 1 restaurant opened its doors in the Moscow Hermitage Garden, and now we have already opened over 40 restaurants in Russia and abroad, had a rebranding, changed the sign and became the center of attraction for several generations of guests. All this time we have been working hard and putting our heart and soul into the common cause to get what we have now!

How did we do it? How did we manage to create a unique space combining traditional and original cuisine, modern but cozy design, loud parties and warm family dinners? A restaurant bringing together completely different people and employing a real dream team? All this has become possible due to the fundamental values that lie at the heart of what we do. These are Responsibility, Development, Team, Care and Trust.

This special anniversary edition of Hungry Chef Magazine № 20 NOW will tell you about our values so that you can get into our philosophy and, most importantly, learn about the people behind the Vasilchuki restaurants. After all, our core value is people!

Оглавление
contents

14
ЗАКУСКИ
STARTERS

Тартар 140 г **790.–**
из мраморной говядины
Marbled beef tartare

Тартар 190 г **550.–**
из розовых томатов с козьим сыром, трюфелем и орехами
Tomato tartare with goat cheese and truffle

Хумус с вялеными 165 г **490.–**
помидорами и перцем
Hummus with sun-dried tomatoes

Паштет из куриной 270 г **550.–**
печени с желе из белого вина и цукатами
Chicken liver pate with wine jelly

Холодец 180 / 20 г **450.–**
Meat jelly

Лахмаджун 280 г **570.–**
Lahmacun

32
САЛАТЫ
SALADS

Стейк салат 220 г **830.–**
Steak salad

Зеленый салат 215 г **590.–**
с кальмаром
Green salad with squid

42
ГОРЯЧЕЕ
HOT

Брискет шиитаке 100 / 110 / 65 г **1090.–**
из мраморной говядины
Marbled beef brisket with shiitake mushrooms

Гратен из батата 280 г **720.–**
с сельдереем, пастрами и яйцом-пашот
Sweet potato gratin with celery, pastrami and poached egg

Копченая утка 290 г **850.–**
с пюре из сельдерея
Smoked duck with celery puree

Бургер 300 г **850.–**
из рваной мраморной говядины
Pulled marbled beef burger

Долма 270 г **570.–**
Dolmas

Жареная 330 г **890.–**
мраморная говядина
с картофелем черри
Roast marbled beef and cherry potatoes

Каре ягненка 200 / 140 г **2150.–**
со шпинатом и зеленым луком
Rack of lamb with spinach and green onions

Уч-панжа 200 / 50 г **950.–**
из баранины
Lamb uch-panzha

Пельмени 325 г **750.–**
с мраморной говядиной, грибами и трюфелем
Dumplings with marbled beef, mushrooms and truffle

Перлотто 330 г **690.–**
с томленой говядиной
Orzotto with stewed beef

Плавник ската 110 / 150 г **770.–**
Stingray fin

Паста паппарделле 350 г **850.–**
с тушеной бараниной
Pappardelle with braised mutton

Мясной суп 560 / 120 г **670.–**
с косточкой
Meat soup with bone

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

92
БАР
BAR

18+ **Глинтвейн** 250 мл **490.–**
на розовом вине
Mulled rose wines

18+ **Пряный гранат** 120 мл **490.–**
на джине
Spicy pomegranate on gin

18+ **Ягодный грог** 250 мл **490.–**
со специями
Berry grog with spices

18+ **Лавандовый сет** 200 мл **520.–**
Lavender set

Гранат и малина 250 мл **390.–**
Pomegranate and raspberry

Чай 500 мл **390.–**
малина с шиповником и красными ягодами
Raspberries with rose hips and red berries

Хвойный чай 500 мл **390.–**
с вишней и грушей
Coniferous tea with cherry and pear

Каркаде 500 мл **350.–**
с имбирем и юдзу
Hibiscus with ginger and yuzu

Чай матча 500 мл **490.–**
на кокосовом молоке с алоэ и цедрой лимона
Matcha on coconut milk with aloe

Гречишный чай 500 мл **450.–**
на миндальном молоке с мускатным орехом
Buckwheat tea with almond milk and quince

Латте 230 мл **300.–**
на банановом молоке
Latte with banana milk

Шейкерато 200 мл **300.–**
на банановом молоке с цедрой
Shakerato with banana milk

74
ДЕСЕРТЫ
DESERTS

Кофейный торт 130 / 30 / 30 г **450.–**
с ванильным мороженым
Coffee Cake with Vanilla Ice Cream

Лимонный пирог 170 / 50 г **450.–**
Lemon pie

Чизкейк Баскский 160 / 50 г **490.–**
Basque Cheesecake

Чизкейк Ватрушка 120 / 90 г **390.–**
«Vatrushka» Cheesecake

видео интервью от нашей команды бренд-шефов и барменов

Команда

team

Наша цель – чтобы каждый сотрудник ресторанов Vasilchuki чувствовал себя членом одной большой семьи. Для этого мы создаём дружескую позитивную атмосферу и постоянно следуем правилу «Мы на Мы». У нас каждый должен уметь работать в команде и стремиться быть первым во всём. Мы ценим инициативу и амбиции, поэтому постоянно развиваем лидерские качества у наших сотрудников.

Бренд-шеф-бармен ресторанов Vasilchuki Алексей Мочнов является неоднократным чемпионом России и Европы среди барменов и настоящим профессионалом, который точно знает, как создать команду мечты. Алексей не только собрал вокруг себя лучших российских бартендеров, но и организовал для них ежегодный конкурс Hungry Games, где каждый может проявить свои знания и навыки, создать лучший авторский коктейль и выиграть ценные призы.

Шеф-повар ресторанов Vasilchuki Руслан Алимханов тоже считает, что для успеха нужна дружная и мотивированная команда, ведь на профессиональной кухне самое важное – это скорость, слаженность и дисциплина. Один раз приготовить шедевр сможет каждый, а вот чтобы сделать это тысячу раз с неизменным качеством, а главное, вовремя, необходимы мастерство и слаженная работа. Этому Руслан и учит своих подчинённых. Вместе с Сергеем Сущенко он вдохновляет молодое поколение поваров на поиск новых вкусов, оттачивает с ними технологии приготовления и всегда приветствует смелые эксперименты.

Our goal is to make every employee of the Vasilchuki restaurants feel like a member of one big family. To do this, we create a friendly positive atmosphere and follow the principles of mutual respect. Everyone should be a leader in our company – a person who knows how to work in a team and always strives to be the first. We appreciate proactiveness and ambition, so we are constantly developing leadership qualities in our employees.

Alexey Mochnov, the brand chef bartender of the Vasilchuki restaurants, is a multiple bartender champion of Russia and Europe and a true professional who knows for sure how to build a dream team. Alexey has not only gathered the best Russian bartenders around him, but also organized an annual Hungry Games competition for them, where each bartender can demonstrate their knowledge and skills, create the best cocktail and win great prizes.

Ruslan Alimkhanov, the chef of the Vasilchuki restaurants, also believes that a friendly and motivated team is a key to success, because it's all about speed, co-operation and discipline in a professional kitchen. Everyone can create a masterpiece, but one needs skills and co-operation to repeat it with the same quality, and most importantly, with the same speed. This is what Ruslan teaches his colleagues. Together with Sergey Sushchenko, he inspires the younger generation of chefs to search for new tastes, hones cooking techniques and always welcomes bold experiments.

Евгений Юшкин, Нарек Мнацаканян, Дмитрий Харитончик, Алексей Мочнов, Артём Заварзин

141

бармен готовит
наши фирменные
напитки

Команда

Рафек Айсин
Даврон Юнусов
Равшан Бахритдинов
Бабур Халмирзаев
Руслан Алимханов
Шерзод Кодиров
Хабиб Джапаров
Зафар Наврузов
Светлана Эрднеева

видео интервью от нашей команды бренд-шефов и барменов →

944

повара трудятся, чтобы вам подали лучшие блюда

РУСЛАН АЛИМХАНОВ

ЗАФАР НАВРУЗОВ

Закуски

starters

Тартар из мраморной говядины

С вялеными томатами, луком-резанцом, кинзой
и трюфельным маслом. Заправляется соусами шисо и чили гарлик

Marbled beef tartare

With sun-dried tomatoes, chives, cilantro and truffle oil.
Served with shiso and chili garlic sauces

790.– 140 г

Тартар из розовых томатов с козьим сыром, трюфелем и орехами

С авокадо, базиликом, кедровыми орешками и кешью. Заправляется эстрагоновым маслом и соусом юдзу

Tomato tartare with goat cheese and truffle

With avocado, basil, pine nuts and cashews. Topped with tarragon oil and yuzu sauce

190 г **550.–**

Хумус
с вялеными помидорами и перцем

Хумус из нута с ароматными специями, кунжутными и тыквенными семечками,
оливковым маслом и перчиками бикиньо.
Подается с лепешкой Роти парата

Hummus with sun-dried tomatoes

Chickpea hummus with fragrant spices, sesame and pumpkin seeds, olive oil and biquinho peppers

490.–

165 г

Паштет из куриной печени с желе из белого вина и цукатами

С цукатами из апельсинов и лимонов, желе из белого вина, кедровыми орешками и бальзамическим кремом

Chicken liver pate with wine jelly

With candied oranges and lemons, white wine jelly, pine nuts and balsamic cream

550.– 270 г

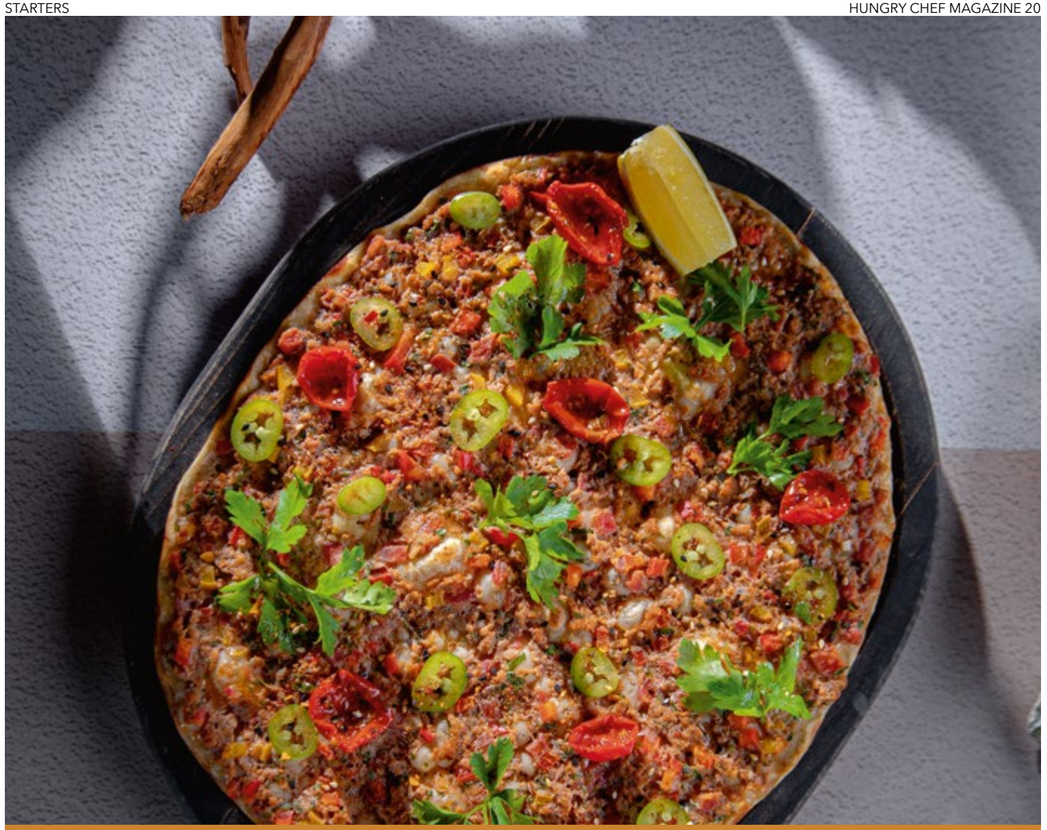
Холодец

Традиционный холодец из говяжьей голени и курицы.
Подаётся с горчицей и хреном

Meat jelly

Traditional meat jelly with beef shank and chicken.
Served with mustard and horseradish

450.– 180 / 20 г



Лахмаджун

Турецкая лепёшка с ароматным фаршем из баранины,
свежими и вялеными томатами, перчиком чили и петрушкой

Lahmacun

Turkish flatbread with fragrant minced lamb,
fresh and sun-dried tomatoes, chili and parsley

570.–

280 г

видео интервью от нашей постоянной гостьи

Доверие

trust

Доверие

Преданность, порядочность и открытость – важные личные качества всех сотрудников ресторанов Vasilchuki. В нашей команде мы создаём доверительную атмосферу, чтобы каждый был уверен в искренности и добросовестности своих коллег и в любой момент мог получить их помощь и поддержку. Мы доверяем друг другу и нашим гостям, а они в ответ доверяют нам и возвращаются в наши рестораны снова и снова.

Каждый гость для нас уникален, и каждому мы хотим подарить незабываемый многогранный отдых и ощущение праздника. Именно поэтому мы не стоим на месте. Сегодня, посетив рестораны Vasilchuki, гости могут насладиться новыми блюдами со всех уголков света, трендовыми коктейлями, необычными паровыми коктейлями и развлекательной программой.

Одна из наших постоянных гостей Екатерина работает фудблогером и постоянно находится в поиске новых вкусов. Но даже спустя много лет, она продолжает возвращаться в наши рестораны, ведь в сезонном меню Hungry Chef Magazine всегда найдётся то, о чём можно написать. Например, прошлой зимой Vasilchuki устроили гастрономическое путешествие по Алтаю, а в юбилейном Hungry Chef Magazine № 20 NOW собрали лучшие авторские блюда и коктейли от Сергея Сущенко и Алексея Мочнова. Мы благодарим Екатерину и всех наших гостей за доверие и будем стараться изо всех сил, чтобы вы и дальше чувствовали себя у нас, как дома!

Loyalty, decency and openness are important personal qualities of all employees of the Vasilchuki restaurants. In our team, we create a trusting atmosphere so that everyone is confident in the sincerity and integrity of their colleagues and can receive their help and support at any time. We trust each other and our guests, and they trust us too and come to our restaurants again and again.

Each guest is unique, and we are willing to give everyone an unforgettable and diverse holiday and a sense of celebration. That is why we have long moved away from a single "Oriental" concept. Today, the Vasilchuki's guests can enjoy new dishes from all over the world, trendy cocktails, unusual steam cocktails and concerts.

One of our regular guests, Ekaterina, is a food blogger and she is constantly in search of new tastes. But even after many years, she returns to our restaurants, because the seasonal Hungry Chef menu always has something to write about. For example, two years ago, the Vasilchuki restaurants collected dishes from all the restaurants of the holding in a single menu, and last winter they arranged a gastronomic trip to Altai. We thank Ekaterina and all our guests for their trust and we will go on to try our best and make them feel at home with us!

Екатерина Поволоцкая

~10 680

гостей ежедневно посещают рестораны Vasilchuki

salads
Салаты

Стейк салат

Нежная говядина с запечёнными баклажанами, цукини
и болгарским перцем, свежей зеленью и красным луком.
Заправляется соусами шисо и чимичурри

Steak salad

Tender beef with baked eggplant, zucchini and bell pepper, fresh
greens and red onion. Dressed with shiso and chimichurri sauces

830.–
220 г

Зеленый салат с кальмаром

С авокадо, фасолью, брокколи, бобами эдамамэ, шпинатом и свежей зеленью.
Заправляется эстрагоновым маслом и соусом юдзу

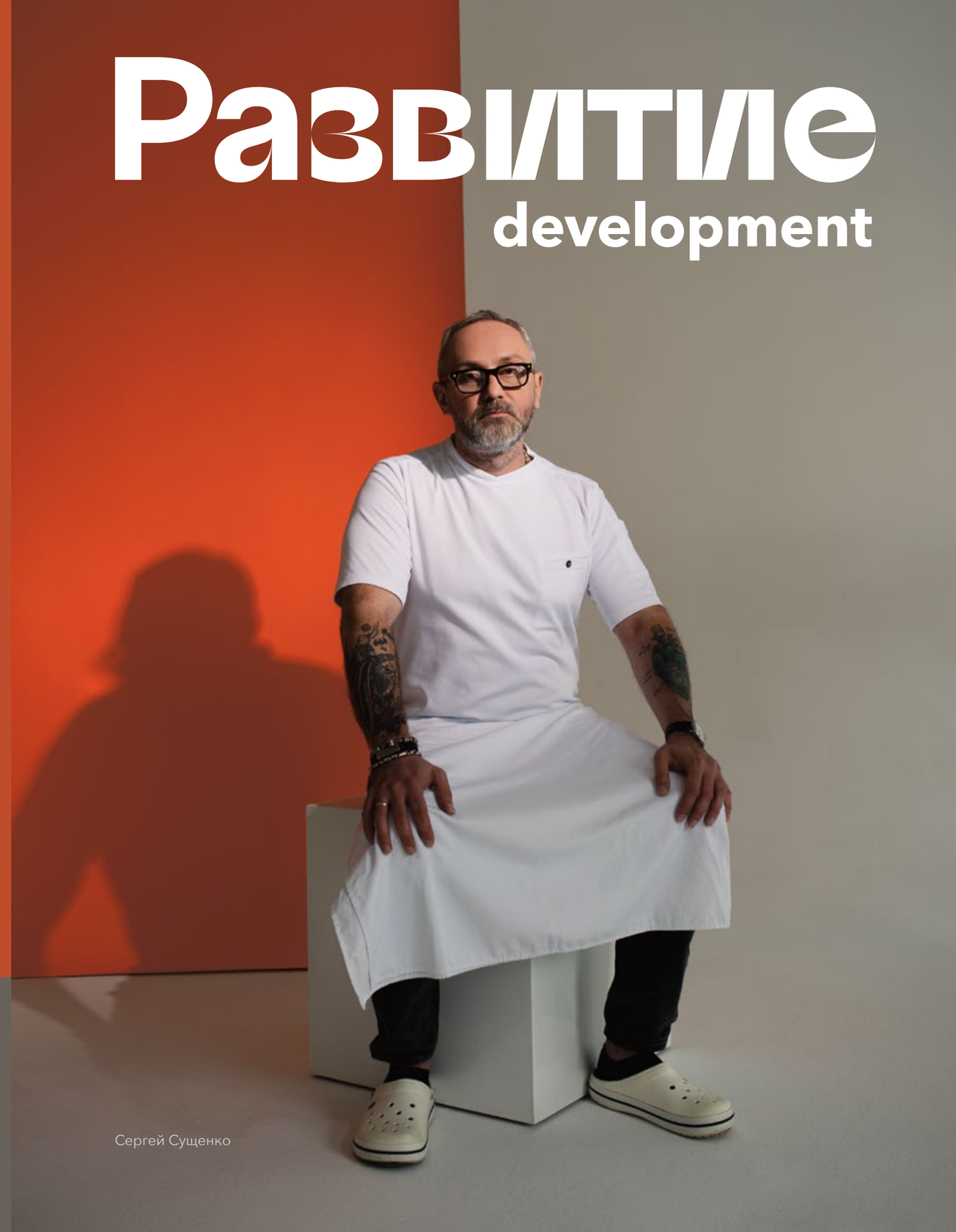
Green salad with squid

With avocado, beans, broccoli, edamame, spinach and fresh greens. Dressed with tarragon oil and yuzu sauce

590.–
215 г

видео интервью
от корпоративного
бренд-шефа

Развитие
development



Сергей Сущенко

Все наши сотрудники – профессионалы, однако только настоящие мастера могут выходить за рамки и быть лучшими в своём деле. А для этого требуется постоянное развитие и большая работа над собой. Корпоративный бренд-шеф ресторанов Vasilchuki Сергей Сущенко – это яркий пример, как при помощи упорного труда можно стать признанным мастером своего дела. Сергей начал карьеру с должности администратора ресторана, но совсем скоро Алексей Васильчук предложил ему попробовать себя в качестве повара. Жизнь постоянно даёт нам различные возможности, и главное – не бояться за них ухватиться. Всего через несколько лет Сергей стал шеф-поваром, а после этого корпоративным бренд-шефом ресторанов Чайхона №1.

Сегодня Vasilchuki превратились из небольшого кафе с восточной кухней в крупный ресторанный проект России, который всегда готов удивлять гостей. Для этого наши повара постоянно ищут новые знания и источники вдохновения, обмениваются опытом с коллегами и участвуют в кулинарных конференциях и профессиональных мероприятиях. Мы хотим, чтобы каждый сотрудник совершенствовался и выходил за привычные рамки. Именно поэтому постоянно проводим обучающие тренинги, развиваемся во всех направлениях и ставим цели, от которых захватывает дух.

All our team members are professionals, but only true masters can push the boundaries and be the best in what they do. This requires continuous development and self-improvement. Sergey Sushchenko, Vasilchuki restaurants' corporate brand chef, is a perfect example of how one can become a renowned master through hard work. Sergey started as a restaurant administrator, but soon Alexey Vasilchuk offered him to try himself as a cook. Life always gives us chances, and one needs to not be afraid to take them. Just a few years later, Sergey became a chef, and soon after that, the corporate brand chef of Chaihona №1.

Today the Vasilchuki restaurants have grown from a small oriental cafe into a major restaurant project in Russia, which always has something to surprise its guests with. To do this, Sergey has always been in search for new knowledge and sources of inspiration. Sergey's collection includes more than 2,000 cookbooks from all over the world with the latest cooking trends. In addition, Sergey constantly meets with his colleagues to share experience, attends culinary conferences and professional events and teaches a new generation of chefs. We want every team member to develop and push the limits. That is why we regularly offer training sessions, develop our employees in various directions and set inspiring goals.

Развитие

более

2 370

блюд разработал Сергей Сущенко за 20 лет работы

Горячее

hot

Брискет шиитаке из мраморной говядины

С сырным картофельным пюре, пармезаном, грибным соусом и трюфельной пудрой

Marbled beef brisket with shiitake mushrooms

With cheese mashed potatoes, parmesan, mushroom sauce and truffle powder

1 090.–

100 / 110 / 65 г

Гратен из батата с сельдереем, пастрами и яйцом-пашот

Пастрами из мраморной говядины с гратеном из батата, картофеля и сельдерея со сливками и специями карри. Подаётся с яйцом-пашот и шпинатом

Sweet potato gratin with celery, pastrami and poached egg

Marbled beef pastrami with sweet potato, potato and celery gratin with cream and curry spices. Served with poached egg and spinach

720.–
280 г

Копченая утка с пюре из сельдерея

Пастрами из утиной грудки
с нежным пюре из сельдерея
с вялеными томатами и итальянскими специями

Smoked duck with celery puree

Duck breast pastrami with tender celery
puree with sun-dried tomatoes
and Italian spices

850.– 290 г

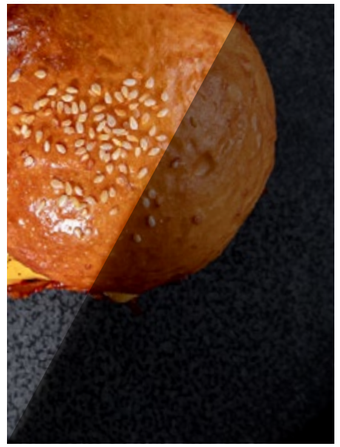
Бургер из рваной мраморной говядины

На картофельной булочке с соусом барбекю,
перцем халапеньо, вялеными томатами и сыром чеддер

Pulled marbled beef burger

On potato bun with barbecue sauce, jalapeno peppers,
sun-dried tomatoes and cheddar cheese

850.– 300 г



Долма

Фарш из курицы и телятины с рисом, зеленью и специями, завёрнутый в виноградные листья.
Подаётся с греческим йогуртом и сумахом

Dolmas

Grape leaves stuffed with minced chicken and veal with rice, greens and spices. Served with Greek yogurt and sumac

570.– 270 г

Жареная мраморная говядина с картофелем черри

Украшается зеленью и перчиками бикиньо

Roast marbled beef and cherry potatoes

Garnished with greens and biquinho peppers

890.– 330 г

Каре ягненка со шпинатом и зеленым луком

Rack of lamb with spinach and green onions

2 150.– 200 / 140 г

Уч-панжа из баранины

Мякоть и рёбрышки баранины, обжаренные на трёх шампурах. Подаётся с красным луком, зеленью и сумахом

Lamb uch-panzha

Mutton fillet and ribs grilled on three skewers. Served with red onion, greens and sumac

950.– 200 / 50 г

Пельмени с мраморной говядиной, грибами и трюфелем

С шампиньонами, вёшенками, луком и специями

Gumplings with marbled beef, mushrooms and truffle

With champignons, oyster mushrooms, onions and spices

750.– 325 г

Перлотто с томленой говядиной

Приготовленное на мясном бульоне с мраморной говядиной, итальянскими специями, сливками и кедровыми орешками

Orzotto with stewed beef

Cooked in meat broth with marbled beef, Italian spices, cream and pine nuts

690.– 330 г

Плавник ската

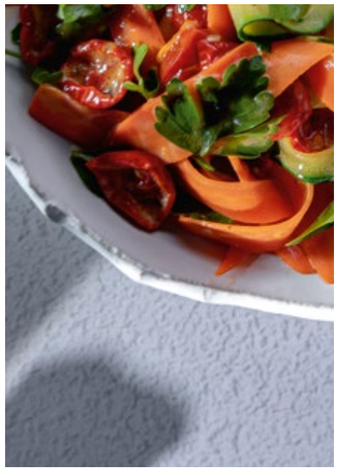
С цукини, морковью, вялеными томатами, сливками, итальянскими специями и свежей зеленью

Stingray fin

With zucchini, carrots, sun-dried tomatoes, cream, Italian spices and fresh greens

770.–

110 / 150 г



Паста паппарделле с тушеной бараниной

С тушеной бараниной, розовыми помидорами и пармезаном

Pappardelle with braised mutton

With braised mutton, pink tomatoes and parmesan

850.–

350 г

Мясной суп с косточкой

С нежной говядиной, картофелем,
морковью, болгарским перцем, луком и зеленью

Meat soup with bone

With tender beef, potatoes, carrots, bell peppers,
onions and greens

670.–
560 / 120 г

видео интервью от основателей холдинга

Ответственность

Наши рестораны – это бренд с человеческим лицом. Долгие годы братья Алексей и Дмитрий Васильчуки работали на своё имя, а теперь имя работает на них! Сегодня вывеска Vasilchuki – это самый настоящий «знак качества», подтверждающий, что основатели несут полную ответственность за результат.
А об ответственности братья Васильчуки знают не понаслышке, ведь в далёком 2001 году каждому из них приходилось прилагать все усилия для развития общего дела. Вместе придумывать концепцию и название, создавать меню и дизайн интерьеров и даже жарить шашлыки на кухне. Остальные сотрудники брали с них пример и тоже выкладывались на максимум.

Только полная самоотдача каждого члена команды позволила проекту обрести огромную популярность.
В итоге этот подход стал основополагающим в работе всего ресторанного холдинга. Братья Васильчуки собрали вокруг себя людей, которые осознают, что их вклад в конечный результат включает в себя ответственность за гостей и коллег. Все сотрудники чувствуют сопричастность к общему делу, работают в команде и не боятся ответственности.

Our restaurants form a brand with a human face. The brothers Alexey and Dmitry Vasilchuk have worked hard to make their own brand for years, and now it pays off! Today the Vasilchuki brand is a quality mark confirming that the founders are fully responsible for the result. And the Vasilchuk brothers are no strangers to responsibility, because back in 2001, they had to make every effort for a common cause. They had to invent the concept and name, create menus and interior design, and even make kebabs by themselves.

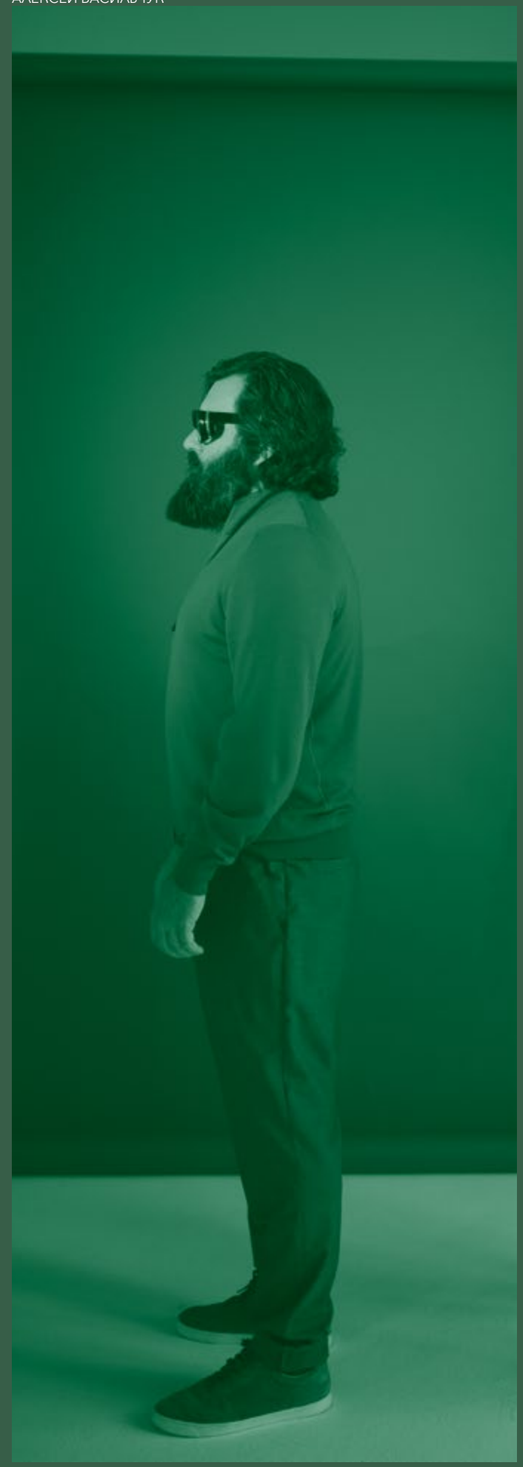
It was the full dedication of each team member that helped the project to grow so popular. As a result, this became the creed for the entire restaurant holding. The Vasilchuk brothers have gathered people who are fully aware that their investment in the final result includes responsibility for guests and colleagues. All employees feel that they contribute to the achievement of the common goal, work in a team and are always willing to show the initiative.

Ответствен-ность

responsibility

Дмитрий Васильчук

Алексей Васильчук



Десерты

desserts

Кофейный торт с ванильным мороженым

Блинный торт с кофейным кремом, ванильным соусом и шариком мороженого

Coffee Cake with Vanilla Ice Cream

Pancake cake with coffee cream, vanilla sauce and a scoop of ice cream

450.– 130 / 30 / 30 г

Лимонный пирог

Домашний пирог с цедрой лимона.
Подается с лимонным сорбетом

Lemon pie

Homemade pie with lemon zest.
Served with lemon sorbet

450.– 170 / 50 г

Чизкейк баскский

Мягкий внутри, обожённый снаружи

Basque Cheesecake

Soft on the inside, burnt on the outside

490.–

160 / 50 г

Чизкейк Ватрушка

Подаётся с ванильным соусом, мандаринами
и апельсиновой пудрой

«Vatrushka» cheesecake

Served with vanilla sauce, tangerines
and orange powder

390.–

120 / 90 г

видео от сотрудников ресторанов

Чтобы гости могли почувствовать нашу заботу, мы уделяем особое внимание корпоративной культуре. Человек для нас всегда стоит на первом месте! К своим коллегам мы также относимся с любовью и вниманием: поздравляем друг друга с праздниками, дарим подарки, награждаем за успехи. Мы считаем, если сотрудники будут заботиться друг о друге, они обязательно будут заботиться о гостях. Не забываем и о постоянном обучении. Например, наши официанты после приёма на работу должны не только досконально выучить всё наше обширное меню и стандарты обслуживания, но и прокачать навыки коммуникации и психологии.

Да, каждый официант – это в первую очередь психолог. Он должен суметь уловить настроение гостя и предложить ему именно то, что ему нужно в данный момент. Помочь с выбором блюда, подсказать напиток по любимым ингредиентам, принести плед, вовремя подойти к столику или, наоборот, на время оставить наедине влюблённую пару – всё это проявления заботы.

Работа официанта непроста, именно поэтому они всегда могут сами рассчитывать на заботу и поддержку со стороны управляющих наших ресторанов. Именно они занимаются подбором, обучением и адаптацией всего персонала. Под их руководством находится каждое подразделение: залы, кухня, бар, развлекательные мероприятия и многое другое. Все работники этих подразделений являются частью одной общей цепи, и цель управляющего – заботиться о каждом её звене, иначе вся система просто развалится. Это очень большая и ответственная работа, к которой наши управляющие подходят со всей душой. Мы уверены, что гости тоже видят это, и поэтому возвращаются к нам снова и снова.

We pay special attention to the corporate culture for the guests to feel our care. People are always our priority! We show love and attention to our colleagues too: we wish each other happy holidays, give presents, celebrate successes. We believe that if employees care for each other, they will definitely care for the guests. We never forget about ongoing professional growth. For example, after hiring, our waiters should not only thoroughly learn our extensive menu and service standards, but also improve their soft skills.

Yes, every waiter is primarily a psychologist. They should be able to feel the mood of the guest and offer them exactly what they need at the moment. They should help to choose a low-calorie dish, suggest a drink according to their favorite ingredients, bring a blanket, promptly come to their table or, conversely, leave a couple alone for a while – all these are about care.

The waiters' job is not easy, but they can always rely on their managers' care and support. The managers are the ones who select, train and onboard all personnel. They manage every division: halls, kitchen, bar, entertainment events and much more. All employees of these divisions are part of one chain, and the manager's goal is to take care of all its links, otherwise the whole system will simply fall apart. This is a very serious and responsible job, which our managers approach with their heart and soul. We are sure that our guests feel this too, and will come to us again and again.

Забота

care

Алина Онищенко, Виталий Кравцов, Константин Лосев, Анна Явасова

Ежедневно за работу ресторанов отвечают

55 управляющих

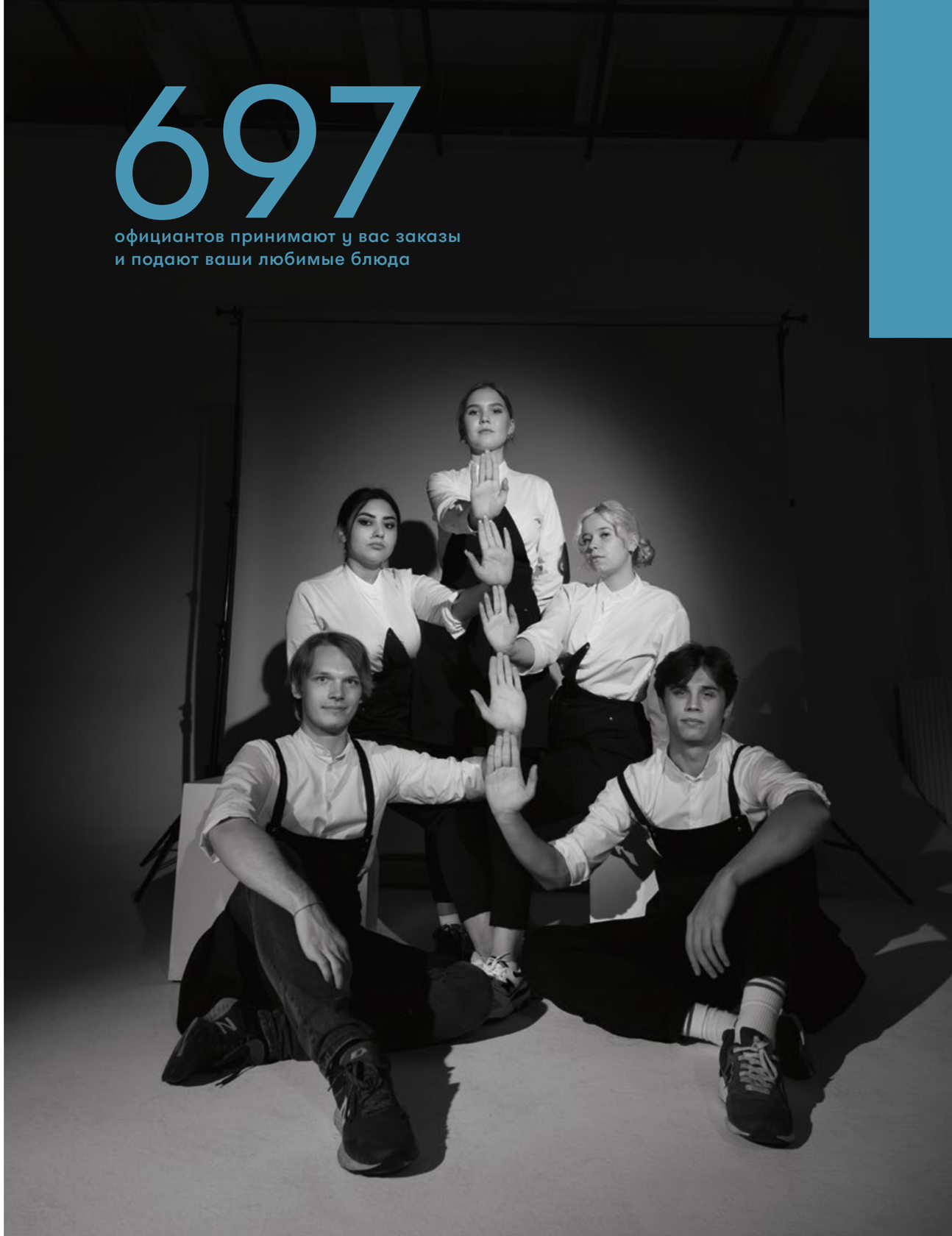
Забота

Дмитрий Бошка, Андрей Левин , Виктория Кузьмина, Александра Дегтярёва, Алена Думиника

видео от сотрудников ресторанов →

697

официантов принимают у вас заказы
и подают ваши любимые блюда



Бар

bar

Глинтвейн на розовом вине 18+

Розовое вино, клубника, натуральный сироп
из белого персика, гвоздика, кардамон

Mulled rose wines

Rose wine, strawberry, natural white peach syrup, cloves,
cardamom

490.–
250 мл

Пряный гранат на джине 18+

Джин, гранатовый кордиал, натуральный сироп на специях

Spicy pomegranate on gin

Gin, pomegranate cordial, natural syrup on spices

490.–

120 мл

Ягодный грог со специями 18+

Ром, ягодный чай, натуральный сироп на специях,
лимонный сок, яблоко, тимьян

Berry grog with spices

Rum, berry tea, natural syrup on spices, lemon juice,
apple, thyme

490.–

250 мл

Лавандовый сет 18+

Водка, лавандовый кордиал, синий чай анчан, молекулярная пена

Lavender set

Vodka, lavender cordial, anchan blue tea, molecular foam

520.–

200 мл

Гранат и малина

Гранатовый кордиал, малиновое пюре, минеральная вода, тимьян

Pomegranate and raspberry

Pomegranate cordial, raspberry puree, mineral water, thyme

390.– 250 мл

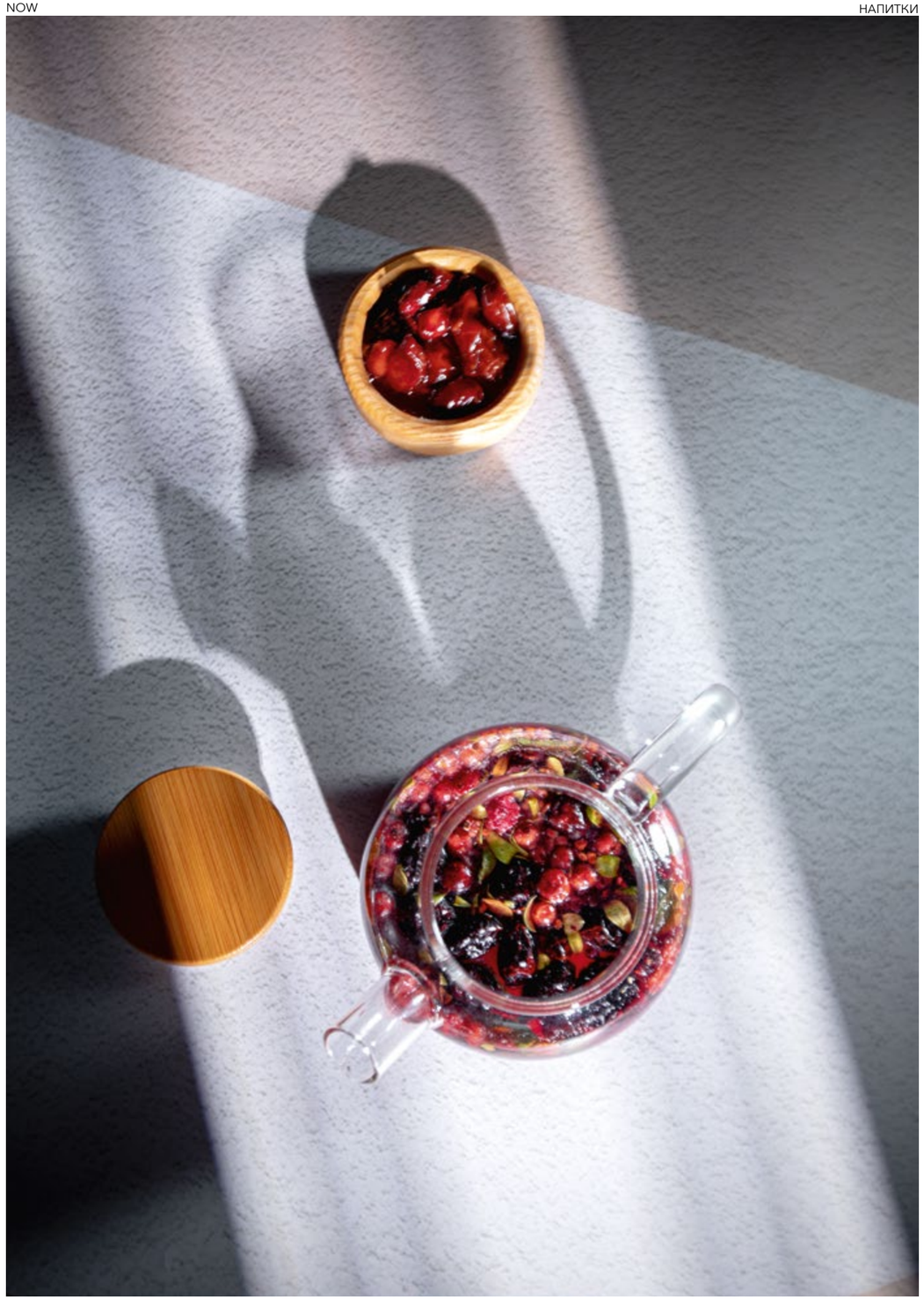
Чай малина с шиповником и красными ягодами

Малиновое пюре, красные ягоды, варенье из кизила, шиповник, мята

Raspberries with rose hips and red berries

Raspberry puree, red berries, dogwood jam, rosehips, mint

390.– 500 мл



Хвойный чай с вишней и грушей

Пюре из груши, варенье из белой черешни, вишнёвый сироп, тибетская ромашка, вишня, розмарин

Coniferous tea with cherry and pear

Pear puree, white cherry jam, cherry syrup, Tibetan chamomile, cherry, rosemary

390.– 500 мл

Каркаде с имбирем и юдзу

Чай каркаде, пюре из юдзу, варенье из белой черешни, корень имбиря

Hibiscus with ginger and yuzu

Hibiscus tea, yuzu puree, white cherry jam, ginger root

500 мл **350.–**

Чай матча на кокосовом молоке с алоэ и цедрой лимона

Матча, кокосовое молоко, варенье из алоэ и грецкого ореха, лимонная цедра

Matcha on coconut milk with aloe

Matcha, coconut milk, aloe and walnut jam, lemon peel

490.– 500 мл

Гречишный чай на миндальном молоке с мускатным орехом

Гречишный чай, миндальное молоко, сироп амаретто, варенье из айвы, мускатный орех

Buckwheat tea with almond milk and quince

Buckwheat tea, almond milk, amaretto syrup, quince jam, nutmeg

450.– 500 мл

Латте на банановом молоке

Кофе, банановое молоко

Latte with banana milk

Coffee, banana milk

300.–

230 мл

Шейкерато на банановом молоке с цедрой

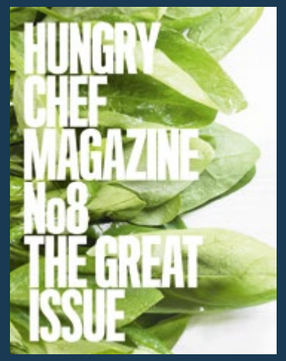
Кофе, банановое молоко,
натуральный кокосовый сироп, чипсы из апельсина.
Подаётся холодным

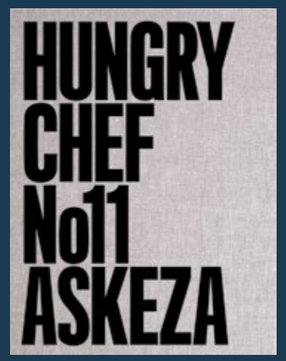
Shakerato with banana milk

Coffee, banana milk, natural coconut syrup,
orange chips. Served cold

300.– 200 мл

Hungry Chef изданное





20%
СКИДКА НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

10%
СКИДКА НА КАЖДЫЙ СЛЕДУЮЩИЙ ЗАКАЗ ДОСТАВКИ

ДОСТАВКА
App Store
Google Play

HUNGRY CHEF №20 NOW

Корпоративный бренд-шеф: Сергей Сущенко
Бренд-шефы: 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, Артём Заварзин, Нарек Мнацаканян, Максим Федотов
Технологи: Анастасия Третьякова, Лариса Фисенко
Автор текстов: Василий Бутенко
Дизайнер: Анастасия Гордеева
Видео-дизайнер: Алексей Неделькин
Фотографы: Роман Суслов, Александр Волк
Арт-директор: Артемий Сулягин
Менеджер проекта: Елизавета Картавенко
Директор по маркетингу: Анастасия Степанцева

+ 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.