

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.—

Десерты

DESSERTS

52

Шарлотка Apple Charlotte 150/40/50 g	420.—
Тирамису Tiramisu 120 g	450.—

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+ Глнтвейн с вишней Mulled wine with cherries 200 ml	600.—
18+ Глнтвейн 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.—

STARTERS
Закуски



Вителло тонката
Мартар из лососа с трюфелен
Драники с лососен и яйцом пашот
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!



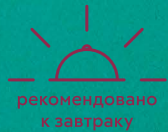
ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ

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
Нопова

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.





Игорь Никольский

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 персиком и индейки
Мимоза





Елизавета Картавская

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





Елена Будник

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.

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



Soup

Суп



Горьковатый суп





Снежана 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



ГОТ

Горячее

Паста с говяжьим ароматом
 Репушки с морепродуктами
 Мидии в соусе Дор Блю
 Трески с муссом из цветной капусты
 Голосно индейки с луковичными колодцами
 Молочное говяжье щёки с тушёной капустой
 Куриная грудка с цветной капустой и трюфелем
 Паста с печёночной треской
 Кальмар гриль
 Утиная кожа с грехотом
 Голубцы с савойской капустой



Елена Сушченко

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 Мрстоѧкова

Технолог

Я люблю мидии.
Я попробовала множество сочетаний, дома
практиковала огромное количество разных
рецептур, 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





Алла Ушакова

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

Феттучини с розовыми помидорами,
апельсиновым перцем и пряными специями

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

820 .–

275 г





Ангелина Росса

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
Марахису



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



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

56

BAR
Бар



Барби
Стар Мартини
Смоук негроки с ананасом
Джин с грейпфрутом и саган дайля
Тинктвейн с вишней
Тинктвейн Розовый с лим
Лимонад Малина Ксик
Чай малина с шиповником и лесными ягодами
Чай хвойный с вишней и грушей
Чай с липой и клубникой
Чай клубника, бабл гат на кокосовом молоке





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



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

18+

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 ЛИПКОЙ,
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

ЕКОНИВА®
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.

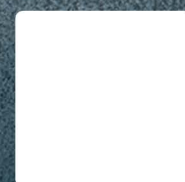
Предлагаем открыть для себя коллекцию премиальных твердых сыров Dürr Classic 3, 6 и 12 месяцев выдержки.



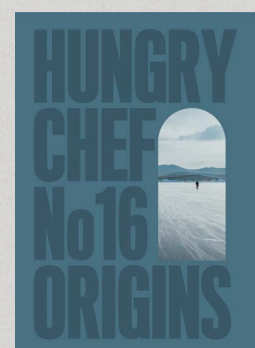
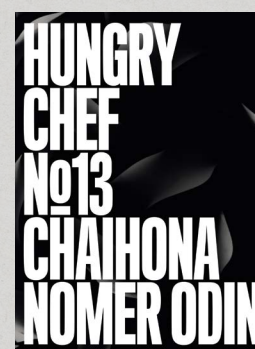
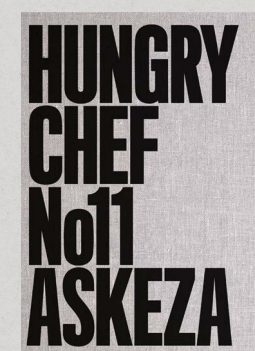
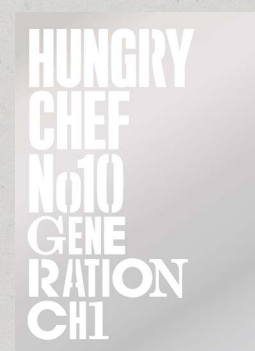
РУЧАЮСЬ
ЗА КАЧЕСТВО
НАШИХ ПРОДУКТОВ

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.