



Ресторан «Московский Креденс» в юго-западном районе столицы - это своеобразное сочетание традиций со стилем фьюжн. Основными козырями заведения является интересное и разнообразное меню, прекрасное обслуживание и уютный изысканный интерьер. Соблюдая уровень и традиции знаменитой польской сети ресторанов «Креденс», московский ресторан имеет свою собственную оригинальную концепцию с кухней в стиле фьюжн. Это – прекрасное место для проведения, как строгих деловых переговоров, так и дружеской вечеринки или теплого семейного ужина.

Ресторан имеет три зала на 150 посадочных мест. В основном зале с эстрадой проводятся музыкальные вечера, небольшой зал-кабинет напоминает стиль средневекового замка, а камерная ротонда имеет эркер и камин для прекрасного отдыха. Летом здесь можно посидеть на открытой веранде. Для удобства гостей есть бесплатная парковка.

Особого внимания заслуживает меню «Креденса», составленное из самых популярных блюд европейской кухни. Шеф Вадим Потапов – опытный и креативный повар, соблюдая традиции, предлагает также и собственные оригинальные блюда.

Меню постоянно обновляется, добавляются новинки, существуют сезонные предложения, проводятся тематические недели, разработано отдельное детское меню.

Мясные холодные закуски, соленая рыба, соусы, пирожки, морсы, десерты и даже хлеб – все это фирменное и готовится непосредственно в ресторане. Здесь самостоятельно маринуют и солят овощи и грибы. Большое внимание в «Креденсе» уделяют качеству продуктов, поэтому дичь, грибы и ягоды закупаются в егерских хозяйствах стран Европы.

Необходимо отметить широкий выбор алкогольных напитков, включающих элитные сорта, а также эксклюзивную сигарную карту, представленную высококачественной продукцией из Никарагуа.