Автор: Administrator
08.02.2014 00:00 -



Ресторан Angle Vert это удивительное место, в котором обед и ужин становится событием. В меню ресторана предлагаются блюда высокой кухни. Интерьер ресторана Angle Vert переводится с французского языка, как «Зеленый угол», то есть обстановка сдержанной роскоши. В залах ресторана стены жемчужно-серого цвета, элегантные кресла, маленькие банкетки для дамских сумок, обязательные для настоящего ресторана премиум- класса. В целом залы ресторана выглядят благородно, аристократично, и без лишней помпы.

В ресторане Angle Vert готовят блюда русской и европейской кухни. Некоторые позиции меню отмечены знаком «инь» и «янь». Это традиционные блюда макробатической кулинарии. Под макробиотикой подразумевается стиль питания, своеобразная философия, согласно ей многие продукты делятся на, способствующие появлению энергии инь, и соответственно, янь. Блюда, благодаря сбалансированному сочетанию инь и янь, приобретают изысканный вкус, и дарят гостю здоровье и внутреннюю гармонию. В России Angle Vert является первым рестораном, в котором предлагают блюда макробиотической кухни.

Михаил Дмитриев – шеф-повар ресторана, ранее работал в таких ресторанах, как «Граф Суворов», «Летний Дворец», «Невский палас», осваивал премудрости макробиотики в испанском ресторане Sha. В свои блюда шеф-повар не добавляет разрыхлителей, антиоксидантов, и вчерашних заготовок. Такой подход к кулинарии позволяет сохранить тончайшие вкусовые качества продуктов, их полезные свойства и структуру. Блюда отличаются превосходным вкусом, и в них чувствуется душа. Нельзя не обметить блюдо, сочетающее рукколу с карамельными грибами, жареное седло барашка с барбарисовым соусом и с молодой морковью, оригинальный печеный палтус с масляно-рисовым сиропом. Блюда в исполнении этого шеф-повара приобретают новые

яркие краски.

В Angle Vert, кроме двух общих залов, находится еще два отдельных зала – кабинета на 6 и 8 человек, при этом последний VIP зал имеет отдельный вход. Эти маленькие залы служат идеальным местом для проведения встреч на высоком уровне, и они оснащены аппаратурой для презентаций. В будние дни в ресторане можно провести деловой обед. Следует отметить, что меню делового обеда включает изысканные блюда, которые можно быстро приготовить. Кроме того, ресторан оказывает услуги выездного обслуживания на фуршеты, банкеты, детский праздники и свадьбы. На самом деле Angle Vert является ресторaном премиум-класса, и это ощущается не только в интерьере и изысканной кухне, но и в уровне сервиса.