

**BIOLOGIE.
ГАСТРОБИСТРО.
ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН.
ИСТОРИЯ УСПЕХА
ЕКАТЕРИНЫ АЛЕХИНОЙ.**

Морщенина Виктория

Студентка группы ТП- 19

BIOLOGIE

Ресторан Biologie — новое гастробистро, выполнено в стиле шале. Первый самостоятельный проект Екатерины Алёхиной.

Меню представлено авторскими блюдами из натуральных продуктов с современным биологическим подходом к раскрытию сочетаний вкусов, которые дополняются безупречно подобранной винной картой.

Название проекта — Biologie — полностью отражает его концепцию: здесь биология и биологические процессы раскрываются во всех своих проявлениях. Так, в ресторане открыта собственная современная лаборатория, в которой становится возможным проводить разнообразные процессы, например, ферментацию, позволяющую взглянуть на вкус знакомых продуктов с новой стороны. Не меньше меню зависит от факторов сезонности. Они диктуют поиск новых способов приготовления продукта, хранения, выдержки, с учетом восприятия человеком тех или иных сочетаний и вкусов. Большинство блюд готовится на открытом огне в печи.

Здесь представление о ресторане уступает место формату уютной гостиной, где в открытом пространстве готовятся блюда на виду у гостя, а сама хозяйка-шеф находится в постоянном дружеском контакте с гостем. Блюдами из натуральных продуктов с современным биологическим подходом к раскрытию сочетаний вкусов, которые дополняются безупречно подобранной винной картой.



ИНФОРМАЦИЯ О РЕСТОРАНЕ

- Адрес: ул. Ленина, 30, стр. 2, село Ильинское, Россия
- Количество посадочных мест: 88
- Средний чек: 3000

Особенности

устричный бар

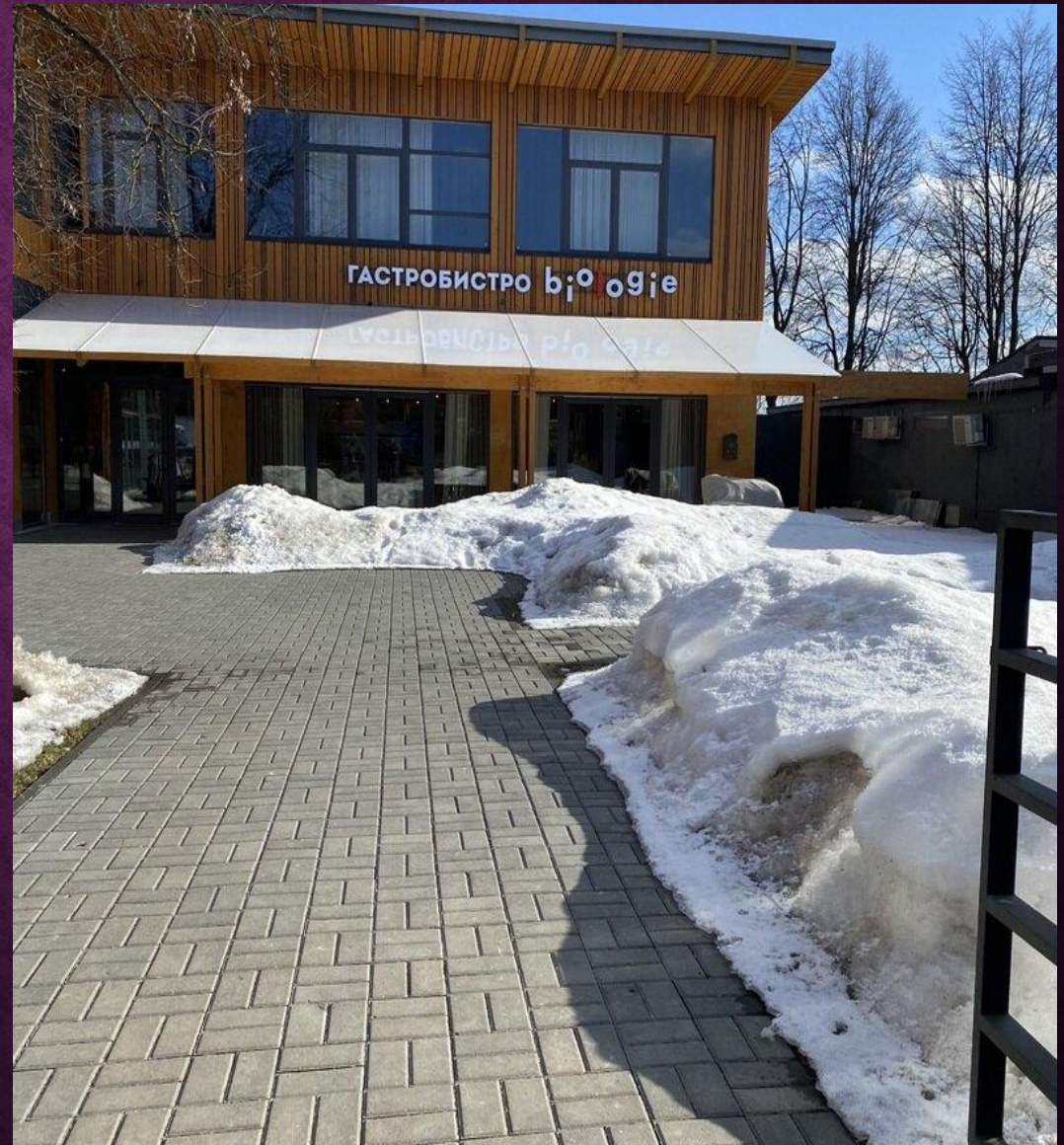
своя пекарня

винная карта

закрытие под банкет

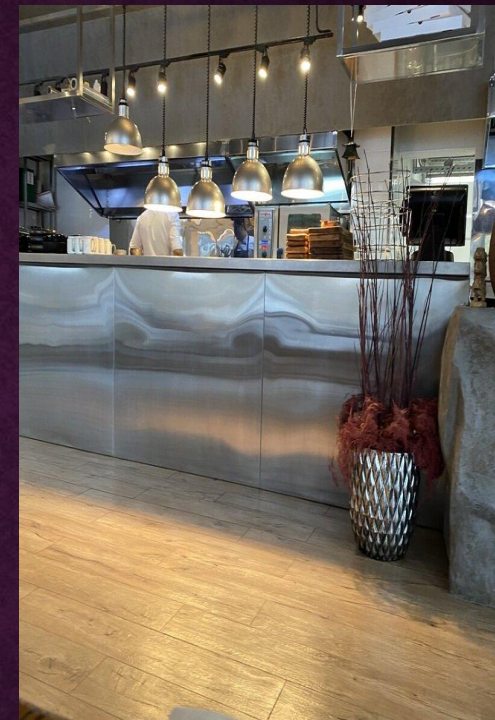
сортировка и утилизация своих отходов

переплавка стекла в предметы декора и скульптуры,
переработка органических отходов в компост для
удобрения собственного сада.



ИНТЕРЬЕР

- Интерьер выполнен в стиле ар-деко и вдохновлен архитектурой Парижа 20х годов прошлого века.
- Зал представляет собой синтез модернизма и неоклассицизма.
- Декоративные элементы интерьера, выполнены из бронзы и слоновой кости.

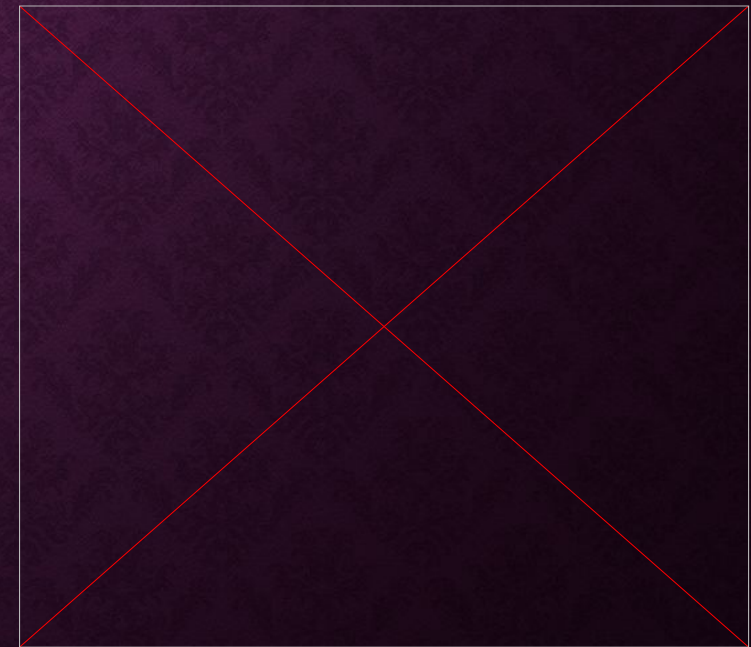
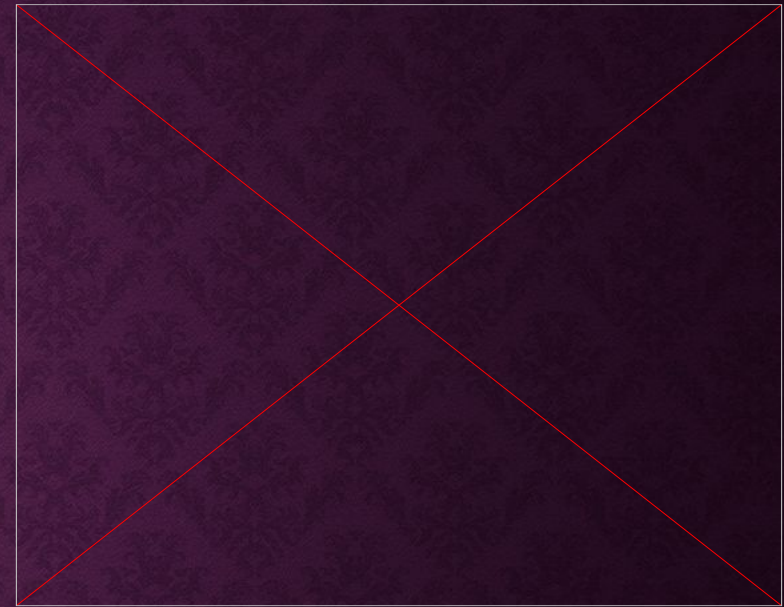


МЕНЮ

- Основной особенностью меню является приготовление блюд из свежих морепродуктов.
- Меню выдержано в строгом и классическом стиле и представляет собой изысканное сочетание блюд из морепродуктов, птицы и пасты.
- Закуски представлены разнообразными овощами на гриле, говядиной и морепродуктами.



biologie		
menu		
ЗАКУСКИ	Хлеб биологие лук, водоросли	150
	Маринованная свекла стрчателла, трюфель	650
	Трешка травы, холодец юдзу	750
	Крас яблоко из яблока, цветы	950
	Лосось икра, авокадо	850
	Осьминог креветка, орляк	1250
	Ростбиф тунец, травы	1150
	Тартар говядина пармезан	950
	Обоженная говядина грибы, понзу	950
	3 части утки молоко, свекла, облепиха	750
СУПЫ	Краб кокос, том ям	750
	Свекла бычьи хвосты, голубцы	450
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	Гребешок цветная капуста, орляк	850
	Треска творог, сыворотка, огурцы	750
	Равиоли с дикой рыбой 3 вида икры	1100
	Цыпленок и яйцо пюре, яблоко, жу-лие	850
	Каре ягненка баклажан, перец, каша	1500
	Стрипплайн гратен корнеплоды, морковь	1500
ЛЯПУНЫ	Томаты молодой сыр	750
	Хурма пармезан, горгонзола, козий сыр	850
	Белые грибы трюфель, скаморца	950
	Ягненок сациви, козий сыр	950



ЕКАТЕРИНА АЛЕХИНА И ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН

- Екатерина Алехина — владелица и шеф-повар ресторана Biologie — 14 октября в «Зарядье» получила зеленую и красную звезды Michelin
- Екатерина Алехина — единственная женщина шеф-повар в России, получившая звезду Michelin. Ресторану вручили одну красную звезду самого влиятельного гастрономического гида, а также заведение было удостоено зеленой звезды за экологичность.
- Красную звезду ресторан получил за авторский подход к меню и за отличный сервис и индивидуальный подход к гостям
- Зеленую звезду ресторан получил за



ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАНА

- Защита окружающей среды это основная идея философии ресторана, благодаря которой ресторан популярен в среде ЕСО активистов.
- Наличие собственного производства сырья позволяет готовить все блюда из самых свежих продуктов
- Открытая кухня ресторана позволяет насладиться кулинарным шоу в режиме реального времени, благодаря слаженной работе персонала.

