

**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

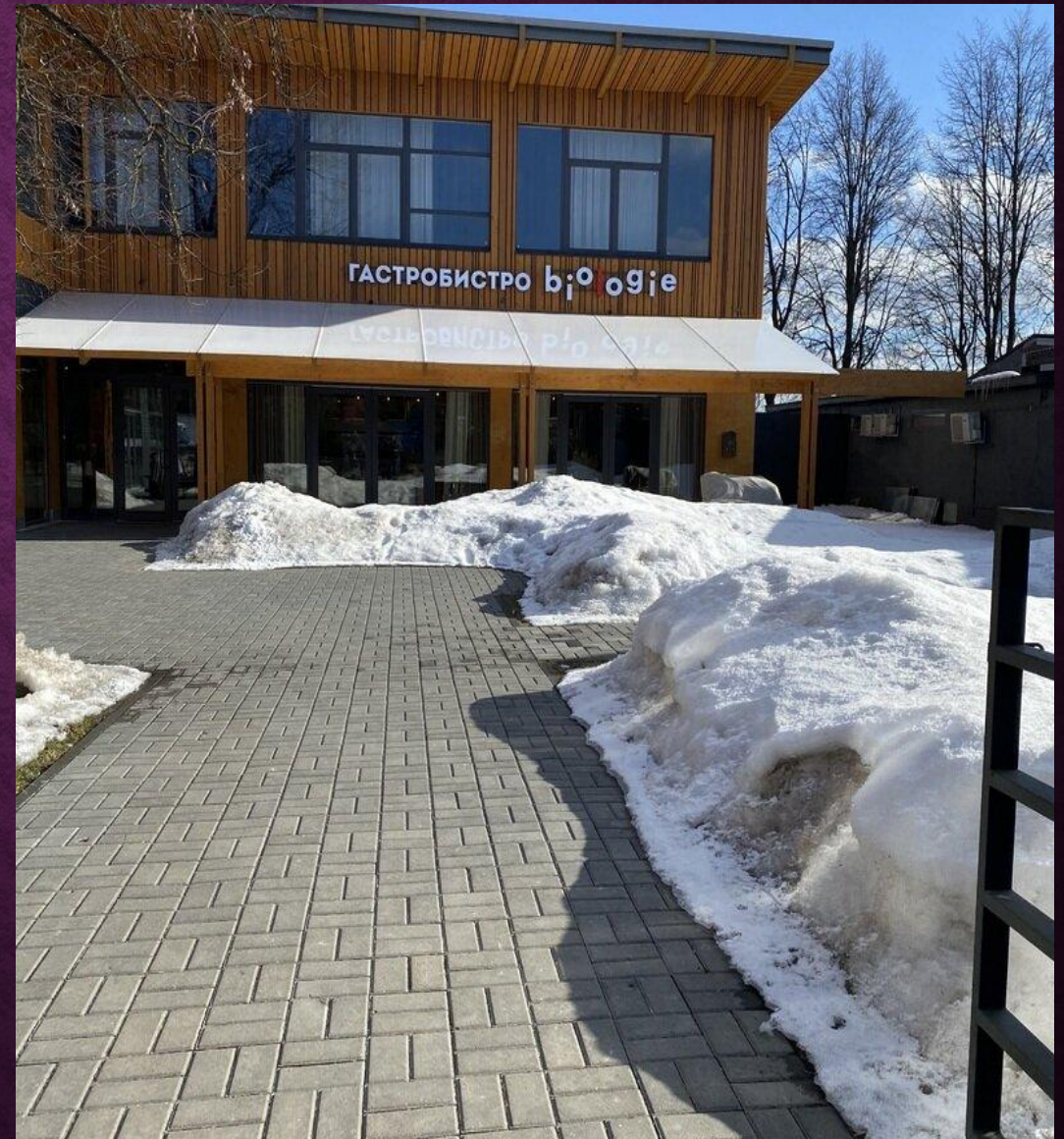
своя пекарня

винная карта

закрытие под банкет

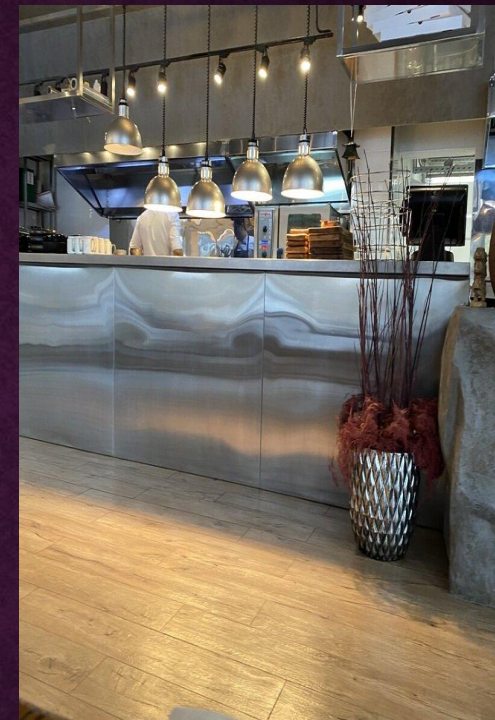
сортировка и утилизация своих отходов

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.

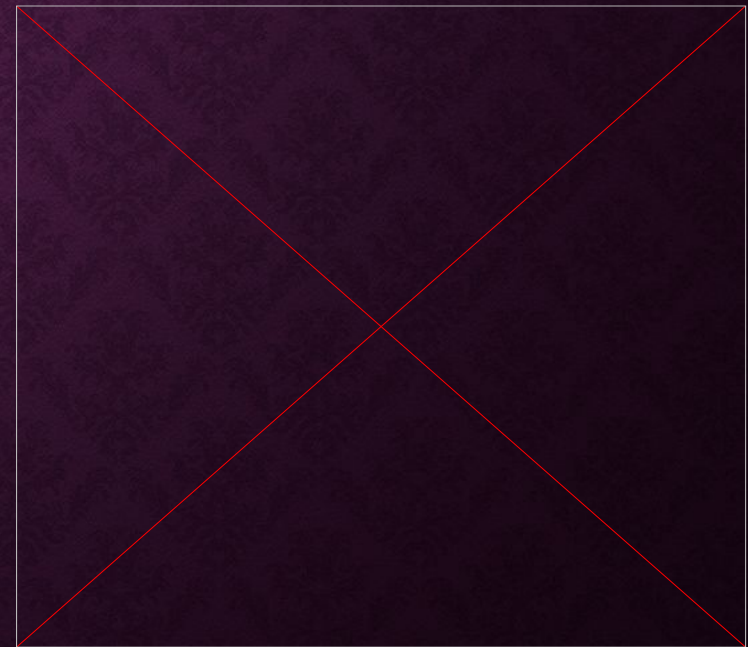
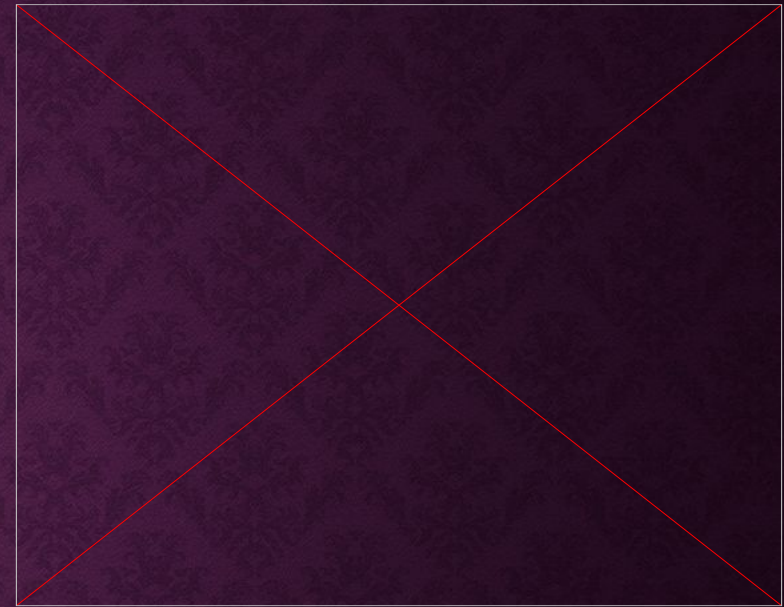


МЕНЮ

- 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 | | |
| ЗДОРОВЬЕ | Хлеб биологие лук, водоросли | 150 |
| | Маринованная свекла строчателла, трюфель | 650 |
| | Тренинг травы, холодец юдзу | 750 |
| | Крас сок 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.

