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

Морщинина 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

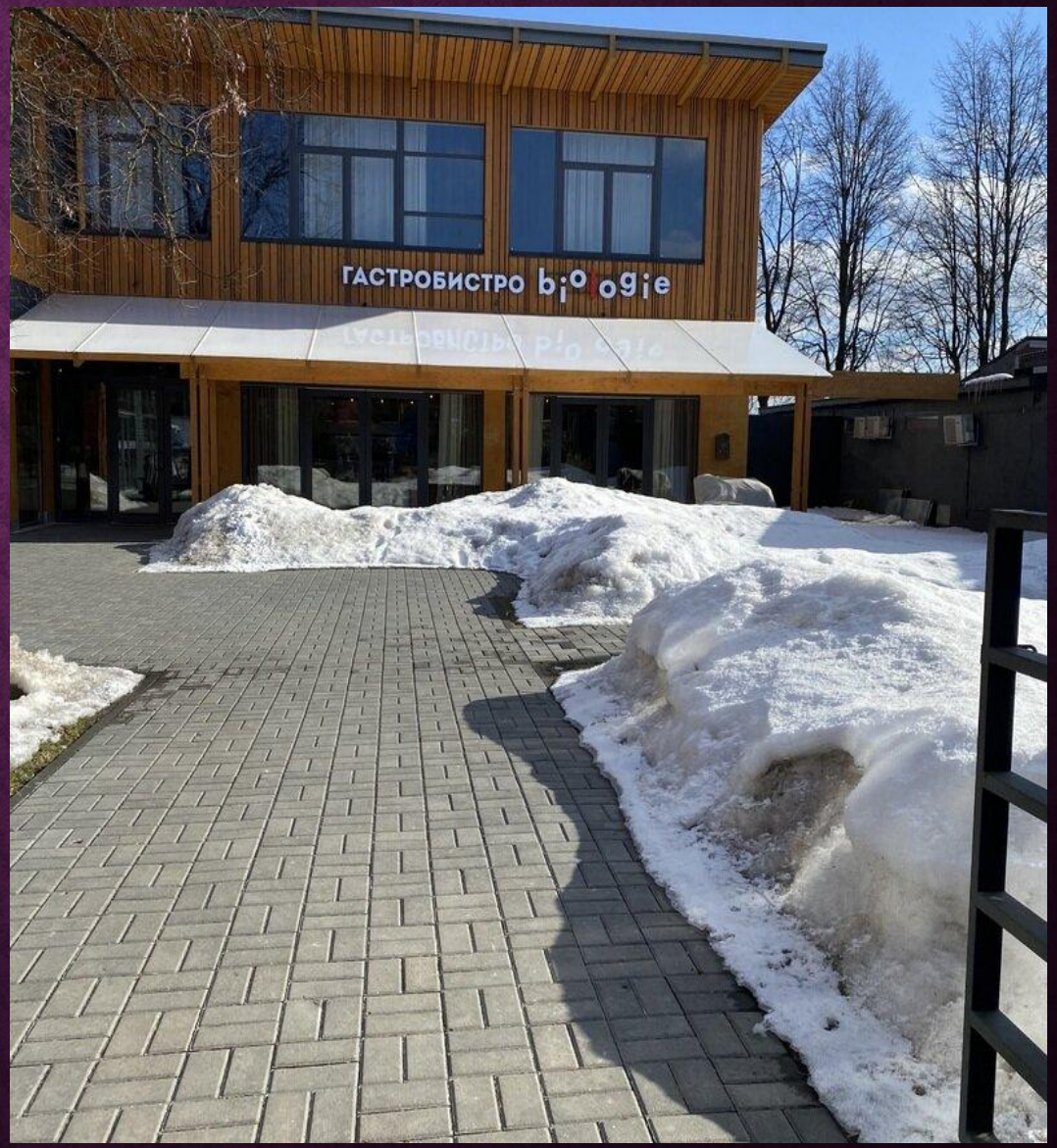
своя пекарня

винная карта

закрытие под банкет

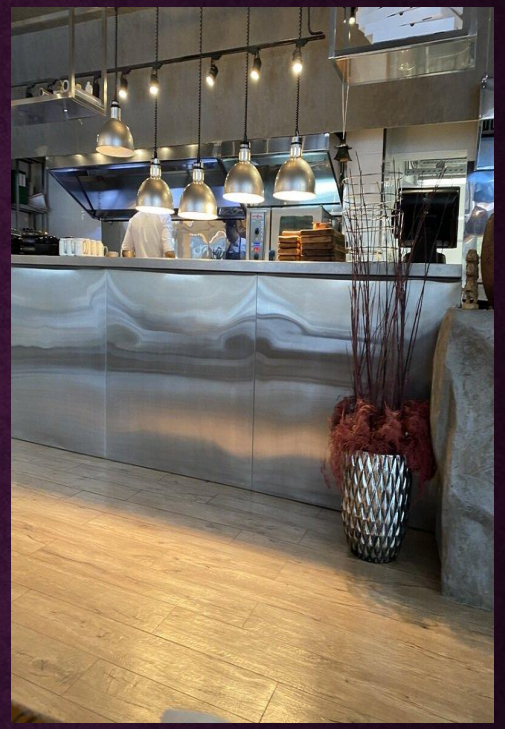
сортировка и утилизизация своих отходов

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

		150
	свеклы | страчателла,	650
	травы, холодец юдзу	750
	ок из яблока, цветы	950
	Лосось | икра, авокадо	850
	Осьминог | креветка, орляк	1250
	Ростбиф | тунец, травы	1150
	Тартар говядина | пармезан	950
	Обожженная 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, жю-лие	850
	Каре ягненка | баклажан, перец, каша	1500
	Стриплойн |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 насладится кулинарным шоу в режиме реального времени, благодаря слаженной работе персонала.