В огромном ресторане на 85-м этаже башни «ОКО» соединились усилия динамичных рестораторов Алексея и Дмитрия Васильчуков («Чайхона N°1»), Дмитрия Сергеева (Ginza Project) и Александра Кана и Илодора Марача (True Cost, «Прожектор»).

В холодной воде карельских рек и морей **ФОРЕЛЬ** отлично набирает жирность и вкус. В Ruski её подают с кремом из корня сельдерея.

ВЫБОР ЛЬВА КОНЕВА

Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2011
Округлое и крепко сложенное брунелло от одной из старейших тосканских семей — маркизов Фрескобальди.

Château Soutard Saint-Emilion Grand Cru 2001
Абсолютно зрелое шелковистое бордо с Правого берега демонстрирует, как должен выглядеть сент-эмильон на пике формы.

Robert Weil Riesling Trocken 2015
«Почти сухая» версия рислинга несмотря на остаточный сахар может похвастаться очень ясной кислотностью, что делает вино универсальным гастрономическим «бойцом».

Ruski
Исполнительный шеф: Александр Волков-Медведев
Шеф-сомелье: Лев Конев (на фото)
1-й Красногвардейский пр-д, 21, стр. 2
(495) 777 / 117

СЫРОКОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА — продукт такого мощного вкуса, что нуждается в минимальных дополнениях. Здесь — с северными ягодами.

Старинный рецепт **ГУРЬЕВСКОЙ КАШИ** шеф-повар несколько осовременил, но сохранил ярий карамельно-сливочный акцент, который приобретает молоко, топлёное в настоящей русской печи.

Старинная русская кухня уважала все виды субпродуктов. В Ruski есть с нами несколько блюд, например **БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ**.

Лесная закуска из маринованной **КОРЮШКИ** с картофельными блинчиками подаётся на манер тапас, чтобы рыбку можно было завернуть в блинчик и съесть при желании руками.

Pierre Peters Cuvée de Réserve Blanc de Blancs
Ассамбляж шардоне с виноградников 10 лучших категорий гран крю в Кот-де-Блан с очень ярким характером.

Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria 2014
Одно из лучших сладких вин Италии сделано из перезреющего на солнце винограда с острова Пантеллерия, расположенного рядом с Сицилией.