

ПОПРОБУЙТЕ ЛЕТО НА ВКУС!

С 20 июня по 5 июля исследуйте
сезонные ингредиенты в меню
Moscow Restaurant Week.
Summer Infused в лучших
ресторанах города!



Открывайте для себя новые сочетания – в главных ролях все богатства природы: сезонные фрукты, овощи, ягоды и травы. Делайте фото, делитесь ими с друзьями в социальных сетях и становитесь частью гастрономического тренда!

Используйте хэштег фестиваля #MRW2025. Пусть это лето станет самым вкусным и запоминающимся в вашей жизни!

Салат из молодого цицмата с зеленым горошком и цыпленком с соусом баже 870 ₽

[+] в сопровождении

Beluga Botanicals Pear & Tonic 1350 ₽

Холодный щавелевый суп на айране с фенхелем 670 ₽

[+] в сопровождении

Beluga Botanicals Cucumber & Tonic 1250 ₽

Фиолетовая цветная капуста и радужная форель в морковном карри 1100 ₽

[+] в сопровождении

Beluga Botanicals Rose & Tonic 1570 ₽

Персик с юдзу и мисо, кремом из рикотты и домашним персиковым мороженым 630 ₽

[+] в сопровождении

Beluga Botanicals Cucumber & Tonic 1210 ₽

Beluga Botanicals & Tonic Pear & Linden/ Rose & Lime/ Cucumber & Mint 650 ₽

Подробнее о ресторане
КрабыКутабы
и других участниках на gastronomic.ru



Гид по
фестивалю

