

Заказной Chef's Table



Chef's Table – первый в стране «шефский стол» на виноградниках. Уникальное пространство, где гости ресторана получают возможность напрямую общаться с шеф-поварами, раскрывать тонкости и секреты их работы, расширять свою дегустационную библиотеку. Гости знакомятся не только с личностью повара, но и с его авторским подходом, гастрономическими принципами.

Ужин в формате Stand Up проходит в уютной, камерной атмосфере, рассчитанной на 18 человек, в отдельном помещении на территории ресторана.





Каждому ужину сопровождается тщательно подобранная Анной Нестеровой винная пара от одного из наших партнёров, представленных в винной карте «Винотеррии». Анна, как амбассадор российского виноделия, живо и увлекательно рассказывает о традициях и философии производства вина, раскрывая уникальные особенности каждого винодельческого региона.



Приглашаем отпраздновать ваше событие или просто собраться компанией и открыть для себя гармонию вкусов и окунуться в мир эксклюзивных гастрономических впечатлений!

Формат подходит как для корпоративов, так и для дня рождения, мальчишников, даже для свадьбы, почему бы и нет! Все детали - обсуждаемы.