



Ода икре



В пространстве гастронома ЦУМ ГЛОБУС ГУРМЭ 25 июня открылось концептуальное заведение — Икорный бар и магазин CAVIAR RUSSIA MOSCOW. Этот уникальный гастрономический проект — атмосферное уютное место, где можно попробовать до ста наименований черной икры от лучших официальных производителей и ощутить все многообразие видов и вкусов этого продукта. Меню CAVIAR RUSSIA MOSCOW — ода икре, деликатес в дегустационных икорных сетках, во всех блюдах и десертах. За гастрономический концепт и кухню Икорного бара отвечает обладатель почетных титулов и наград в кулинарных конкурсах России и Европы, автор книг и телеведущий, бренд-амбассадор проекта CAVIAR RUSSIA Андрей Шмаков. Особое место в CAVIAR RUSSIA MOSCOW займут атмосферные эногастрономические ужины с участием российских и мировых шеф-поваров и сомелье, которые раскроют все грани вкусов блюд с черной икрой и алкогольного сопровождения. В Винной карте — более 40 видов шампанских вин от Великих домов и бутиковых хозяйств-реколтанов, а также уникальный выбор игристых вин, премиальной водки и традиционных русских полугаров. По предварительному заказу в CAVIAR RUSSIA MOSCOW будут доступны закрытые образовательные лекции икорного сомелье на русском и английском языках, а также икорные шоу и дегустации, после которых каждый любитель станет если не экспертом, то безусловным ценителем. Проект CAVIAR RUSSIA был создан в 2014 году экспертами российского икорного бизнеса с целью развития легального рынка продукции из осетровых видов рыб на территории России. www.globusgurme.ru

ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБ

ГАСТРОНОМ ГЛОБУС ГУРМЭ

Жаль, что здесь мы не можем показать Вам всё то многообразие свежих продуктов, деликатесов и блюд домашней кулинарии, которое вы найдете в гастрономах «Глобус Гурмэ»

интернет-магазин
www.globusgurme.ru

Лучшее,
что есть
в мире.
Лучшее,
что ест мир.



на правах рекламы

facebook.com/globusgurme
instagram.com/globusgurme
vk.com/globusgurme