



MIDSUMMER

WINE & BEER

## РЕСТОРАН

---

Флагманский проект Карины и Максима Тришкиных, с кухней от Михаила Курохтина (соавтор Jacky Jacky, ex Spettacolo, Gipsy), винной картой от шеф-сомелье Юрия Скорнякова (ex Twins Garden, Северяне, Л.Е.С.) и с Алексеем Кашиным (ex Северяне) во главе бара.

MIDSUMMER отлично подойдёт для проведения различных мероприятий, например дней рождений, свадеб, вечеринок, деловых переговоров.

Эксклюзивные ужины в формате Chef's Table позволят Вам насладиться изысканными блюдами, приготовленными из сезонных продуктов, а также атмосферой, которая поможет полностью погрузиться в мир гастрономии.

ШЕФ ПОВАР  
**МИХАИЛ КУРОХТИН**

---

Михаил Курохтин имеет за плечами внушительный опыт работы в ресторанном доме Андрея Деллоса, пройдя путь от рядового повара до шефа.

Стажировался в Испании – в ресторанах, специализирующихся на тайской кухне и морепродуктах, там Михаил приобрёл свой неповторимый стиль – неожиданное сочетание продуктов, изысканность подачи и чистый вкус.





## КУХНЯ

---

Шеф-повар MIDSUMMER Михаил Курохтин адаптирует на своей кухне направление *nikkei*, но с большим влиянием собственного бэкграунда и любви к испанским традициям.

## РАССАДКА

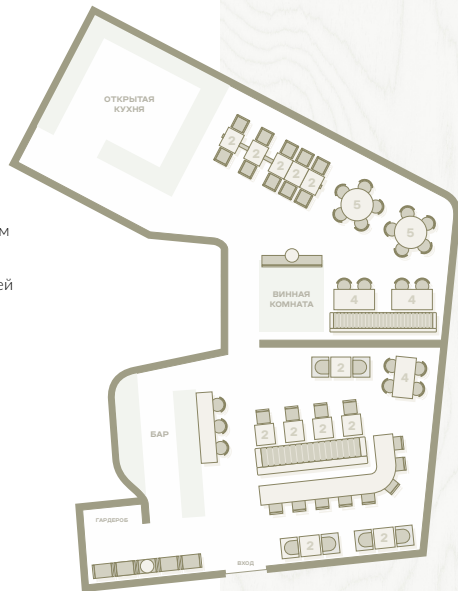
Пространство ресторана разделено на два зала, что позволяет гостям с комфортом разместиться, как европейской рассадкой, так и в формате фуршета. Посадка рассчитана на 57 гостей, а при мероприятии в формате фуршета, количество гостей увеличится до 75 человек.

Посадочных мест всего: 57

Зал 1: 29

Зал 2: 28

Мы просим вас обратить внимание на то, что в мебелировке пространства ресторана использованы столы из натурального камня и дерева, которые не могут быть перемещены по причине большого веса.





СОМЕЛЬЕ  
**ЮРИЙ СКОРНЯКОВ**

---

В винной карте MIDSUMMER шеф-сомелье Юрий Скорняков (ex Twins Garden, Северяне, Л.Е.С.) собрал порядка 150 этикеток, которые он планирует динамично менять. В его карте уважаемые винные хозяйства с безукоризненной репутацией и большим количеством поклонников, соседствуют с органикой и биодинамикой.

Основной акцент сделан на красные вина – с особым уважением к Бургундии, как к самому знаковому винному тренду последнего времени, однако, тут достаточно и канонических вин для любителей классической Италии: La Scolca, Tenuta San Guido, Capannelle.





## WINE & BEER

---

Основная задумка проекта – соединить культуру вина и пива в адаптированном к fine dining стиле. Помимо восьми кранов, в MIDSUMMER есть внушающая подборка крафтового пива, которая практически не уступает винной карте проекта.

Основная часть этикеток – это импорт: Германия, Австрия, Италия, Мексика, Чехия и Ирландия, а среди российских представителей – только хорошие и проверенные временем лагер, стаут и эль.



## УНИКАЛЬНОЕ МЕНЮ

---

Шеф-повар MIDSUMMER Михаил Курохтин провёл много времени у бабушки в Испании, и это повлияло на его кулинарные предпочтения. Он вдохновляется азиатской кухней и объединяет разные культуры, чтобы удивить гостей. В его блюдах можно найти необычные ингредиенты, редкие пряности и опыт в различных техниках приготовления. Михаил предлагает гостям окунуться в новый мир гастрономии и познакомиться с неожиданными блюдами.







MIDSUMMER  
WINE & BEER

## CHEF'S TABLE

---

Сет-меню шеф меняет раз в два месяца.

Цена ужина – 6000 рублей.

Винное сопровождение – 6000 рублей.

Бронь возможна для компаний от шести человек.



## ПРЕИМУЩЕСТВА

---

- Локация внутри садового кольца
- Пешая доступность от метро
- Возможность выбрать / замиксовать настроение мероприятия в двух контрастных залах
- Открытая кухня, которая позволяет наблюдать за приготовлением и сервировкой блюд
- Крафтовый интерьер, который покоряет даже без дополнительных украшений, и в то же время позволяющий органично дополнить пространство цветами
- Европейская рассадка с возможностью размещения разного количества людей за столами
- Высокий уровень сервиса и внимание к деталям

## ПЕРВЫЙ ЗАЛ

---

- Площадь зала: 98 м<sup>2</sup>
- Вместимость: 29 гостей
- Welcome-зона
- Возможность размещения оборудования для DJ

## ВТОРОЙ ЗАЛ

---

В отличие от первого зала, у вас есть возможность арендовать весь зал для проведения вашего мероприятия.

- Площадь зала: 92 м<sup>2</sup>
- Вместимость: 28 гостей
- Открытая кухня





## КОНТАКТЫ

---

Ресторан MIDSUMMER находится в самом центре Москвы (в 2х минутах от метро «Красные ворота»).

Если у вас остались вопросы, Вы можете связаться с нашими менеджерами.

📍 Адрес: г. Москва, Мясницкий проезд, 2/1

☎ Телефон: +7 977 188-04-74

✉ Mail: [midsummer\\_rest@mail.ru](mailto:midsummer_rest@mail.ru)

📷 Instagram: [midsummer\\_rest](https://www.instagram.com/midsummer_rest)

