

Палитра вкусов Москвы

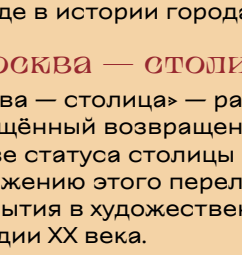
Гастрономическое путешествие по истории столицы на ВДНХ

К выставке «Образ Москвы в русском искусстве из коллекции Государственного Русского музея»



О выставке

В сердце ВДНХ, в павильоне №1 «Центральный», развернулась грандиозная выставка «Образ Москвы в русском искусстве из коллекции Государственного Русского музея». Это уникальный проект, объединивший культурные коды двух столиц: 115 шедевров совершили путешествие из Санкт-Петербурга, чтобы представить многогранную, метафоричную и живую летопись столицы — от её истоков до новейшего времени.



О разделах выставки

Раздел «Старая Москва» расскажет о дореволюционном периоде в истории города.

Старая Москва

Раздел «Старая Москва» расскажет о дореволюционном периоде в истории города.

Москва — столица

«Москва — столица» — раздел, посвящённый возвращению Москве статуса столицы и отражению этого переломного события в художественном наследии XX века.

Новая Москва

Раздел «Новая Москва» представит произведения 1920–2010-х годов, посвященные теме преобразования мегаполиса.

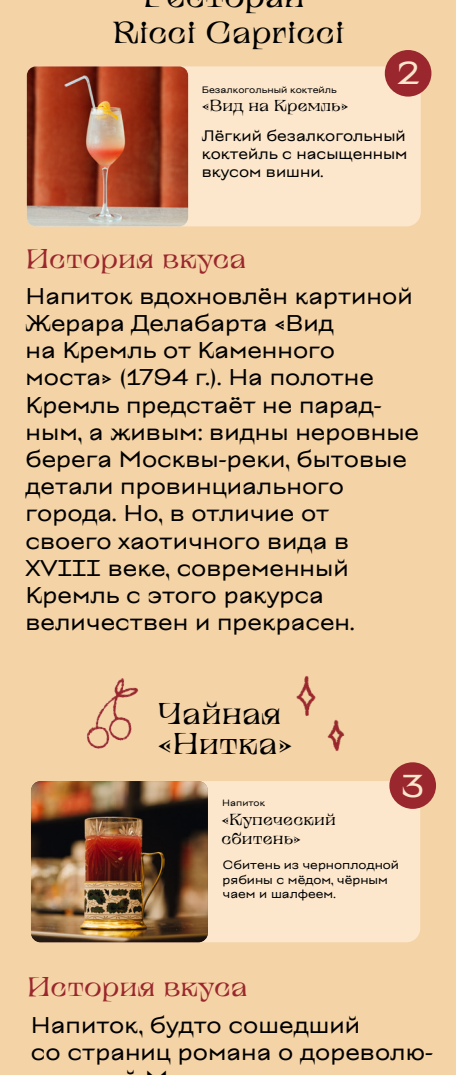
Москвичи

Раздел «Москвичи» представляет собой уникальную галерею образов выдающихся москвичей, которые трудились на благо города и оставили значительный след в истории столицы.

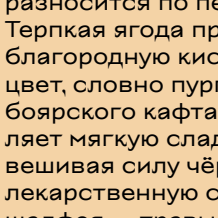
О ресторанах и специальных предложениях

Продолжить погружение в атмосферу разных московских эпох приглашают кафе и рестораны ВДНХ. Специально к открытию выставки они разработали уникальные блюда и напитки, отсылающие к художественным шедеврам и разделам экспозиции.

Гастрокарта



Ресторан «Московское небо»



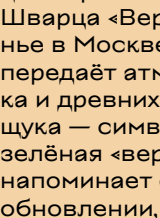
Сет «Новая Москва»
Трио русской классики: борщ «Московский», авторская кулебяка от шефа и котлета по-пожарски.

1

История вкуса

На создание сета «Новая Москва» шефа ресторана вдохновил одноимённый раздел выставки и метафора обновления города. Знакомая всем московская ресторанная классика — наваристый борщ, слоёная кулебяка, сочная котлета с воздушным картофельным пюре — здесь представлена в новом, авторском прочтении.

Ресторан Ricci Capricci



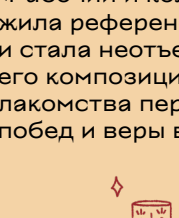
Безалкогольный коктейль «Вид на Кремль»
Лёгкий безалкогольный коктейль с насыщенным вкусом вишни.

2

История вкуса

Напиток вдохновлён картиной Жерара Делабарта «Вид на Кремль от Каменного моста» (1794 г.). На полотне Кремль предстаёт не парадным, а живым: видны неровные берега Москвы-реки, бытовые детали провинциального города. Но, в отличие от своего хаотичного вида в XVIII веке, современный Кремль с этого ракурса величествен и прекрасен.

Чайная «Нитка»



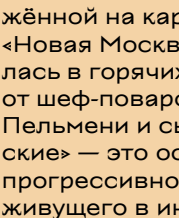
Напиток «Купеческий сбитень»
Сбитень из черноплодной рябины с мёдом, чёрным чаем и шалфеем.

3

История вкуса

Напиток, будто сошедший со страниц романа о дореволюционной Москве, где на вечерних улицах дымятся медные сбитенники, а запах пряностей разносится по переулкам. Терпкая ягода придаёт сбитню благородную кислинку и густой цвет, словно пурпурный бархат боярского кафтана. Мёд добавляет мягкую сладость, уравновешивая силу чёрного чая и лекарственную свежесть шалфея — травы, почитаемой ещё в старинных московских травниках. Такой сбитень переносит в атмосферу трактиров на Покровке, купеческих домов и тихих вечеров при свете керосиновой лампы.

Ресторан «Рыбацкая деревня»



Горячее блюдо «Царская верба»
Биточки из филе щуки в хрустящей корочке из зелёного картофеля и трав на ложе из гречневого ризотто с золотистым луком и орешков со сгущённой сметаной и нежным пюре из весеннего горошка.

4

История вкуса

Яркая кулинарная интерпретация картины Вячеслава Шварца «Вербное воскресенье в Москве». Это блюдо передаёт атмосферу праздника и древних традиций: нежная щука — символ царских пиров, зелёная «вербная» корочка напоминает о весеннем обновлении, а золотистое ризотто и яркое пюре олицетворяют тепло солнца и оживление природы после долгой зимы.

Ресторан «Домик в саду»

Десерт «Рабочий и колхозница»
Ностальгический вкус советских десертов — орешков со сгущённой сметаной и пирожного «Муравейник».

5

История вкуса

Картина Юрия Пименова «Здесь будет парк», на которой изображена легендарная скульптура «Рабочий и колхозница», послужила референсом для десерта и стала неотъемлемой частью его композиции. Вкус этого лакомства переносит в эпоху побед и веры в светлое будущее.

Фудхолл «Дом Российской Кухни»

Горячее блюдо «Пельмени «Московские»

Горячее блюдо «Сырники «Московские»

Два хита русской кухни: сочные пельмени со свиной начинкой (с бульоном или жареные) и нежнейшие сырники с ирисочным соусом.

6

История вкуса

Оживлённость и динамичность обновлённой столицы, изображённой на картинах раздела «Новая Москва», также отразилась в горячих блюдах от шеф-поваров фудхолла. Пельмени и сырники «Московские» — это основа рациона прогрессивного москвича, живущего в интенсивном ритме города.

