



Одновременное открытие трёх новых заведений под единой вывеской – это очень удачный проект для Москвы. Здесь можно отведать пивную «Брудер», японский «Джей» и семейное заведение «РаГу».

Интерьер «Брудера» интересен, здесь для посетителей расставлены мягкие кожаные диваны, а над барной стойкой развешены оригинальные украшения в сетках – футбольные мячи. Интерьер в «РаГу» приятно удивит обилием тюлевых занавесок, цветочных орнаментов разных видов и раскрученными уже давно названиями. Самое интересное, что название «РаГу» - это укороченное от «Радость Гурмана». В японском «Джее» больше всего заслуживают внимание гипсовые головы Будды, выставленные целым дивизионом.

Практика открытия ресторанов «пачками» для столицы является уже привычным событием. Это удобно, поскольку посетители имеют возможность за один вечер отдыха три раза сменить обстановку в соответствии с их настроением и желаниями. Так, например, «Брудер» - это не только пиво по приемлемым ценам, но и место, где транслируют спортивные программы. В «РаГу» посетителей с детьми ожидает отдых без детей, поскольку для них здесь функционирует специальная комната – детская. А «Джей» является временной альтернативой тем, кому не удалось попасть в «Брудер».

Главной удачей этого проекта можно считать наличие отличного шеф-повара – Евгения Чередниченко. Блюда его кухни в реальности выглядят намного привлекательнее тех, что запечатлены на картинках меню. В этой кухне предлагают салат из мяса осьминога, который подаётся на широком блюде со свисающими щупальцами морского хищника. Состав заправки с привкусом ореха довольно сложный по своему составу. Свиная рулька таких больших размеров, что одну её порцию можно вполне заказывать на двоих посетителей – оба будут сыты и довольны. Рульку здесь готовят в специальной копилке, далее к ней добавляют тушеную капусту со сливками. А в котлете по-киевски посетителя ждёт сюрприз – внутри неё он найдёт чеддер и фуа-гру.