



Открытие второго Fish от Кирилла Гусева стало событием незаурядным. Ресторан большой, выполнен в бордово-золотых тонах, у подножия многочисленных искусственных водопадов плавают кувшинки, а в главном зале установлена внушительных размеров барная стойка. Меню оригинально оформлено, его главная часть представлена в табличном виде, где перечислено до 30 видов обитателей морей, с прилагаемым перечнем блюд, которые из них можно приготовить.

Здесь предлагают классический гриль, пар, «фишевское» фирменное копчение. «Верначо» предложат посетителю в сопровождении разнообразных соусов, приготовленных с грибами, пармезаном, коньяком, на сливочном масле и пр. Морепродукты в ресторан поставляют каждую среду и субботу.

Рыбные рестораны – это неплохой вариант для широкой компании, это отличный способ отведать вкусное и дорогое блюдо. Например, целикового краба стоимостью 15 тыс. руб. удобнее оплачивать сообща. Также можно сказать относительно крупных осьминогов, кальмаров, и иных обитателей морей.

Алкогольной лицензии Fish ещё не приобрёл, поэтому неимоверное увеличение счёта за благородные вина посетителям не грозит. Это сказочный рай для гурманов и любителей рыбьего мяса, созданный шеф-поваром итальянского происхождения Изекелле Барбутто.