

Владельцем ресторана «Талиесин» является Левин Аркадий, которому принадлежит ещё несколько ресторанов с экстраординарными названиями – «Джоведи», «Штольня», «Эль Гаучо». Владелец является поклонником творчества архитектора Фрэнка Ллойда Райта (США), предпочитающего работать в стиле «Дом прерий». В таком же стиле в Висконсине построена и его личная резиденция Талиесин. За основу в проекте ресторана Левина также был взят стиль американского архитектора, правда, некоторые его элементы не совсем выдержаны в соответствии со стилем.

Шеф-повар ресторана за основу кулинарного ассортимента выбрал не слишком популярные виды мяса и разнообразие блюд из субпродуктов. В кухне расположена, так называемая, открытая часть с настоящей дровяной печью, также здесь находится гриль, имеется и парилья (аргентинский вертел). В верхнем пространстве открытой кухни размещены утиные тушки, впитывающие все ароматы, исходящие при приготовлении блюд на вертеле, гриле и в печи.

Почти все блюда проходят обработку в печи, наполняясь ароматом древесного угля – это мясо для ростбифа, позже добавляемое в салат. В печи также выдерживают потроха ягнят – печень, лёгкие и язык, которые на стол посетителям ресторана подают в специальных кастрюльках из чугуна в гарнире с картофелем и грибами. Есть в меню ресторана и фирменный суп, сваренный на прозрачном бульоне из мозговых костей, кушать которое следует строго по прилагаемой к нему подробной инструкции в картинках.

Меню включает ряд довольно интересных и вкусных блюд, например – это баранья рулька в гарнире рассыпчатой перловки, тушёные говяжьи рёбра (очень нежные на вкус), гамбургер в булке, испечённой здесь же. Такое разнообразие мясных блюд рассчитано на мужскую часть посетителей, женщинам здесь предлагают невероятно вкусные десерты, достойные уровня профильных ресторанах.