



Ресторан с точным названием «Каша» вовсе не является русским рестораном или таковым, что подаёт национальные русские блюда. Это ресторан, который просто в меню своем предлагает блюда из каш, используя шесть видов круп. Помимо этого, в меню можно увидеть тёплый салат с клубникой и куриной печёнкой, ароматный и сытный суп с мясом перепёлки, толстый бургер с корнишонами и чеддером, а также торт-ностальгию «Птичье молоко». Относительно профильного блюда, можно только сожалеть, что оно ограничивается подачей на завтрак в трёх из шести раз. Наверняка нашлись бы посетители, пожелавшие отведать на ужин мамалыгу с брынзой или кашу пшённую с тыквой.

Организаторы «Каша» известны по проектам «Kalina Bar» и «Mariusya», что отразилось на концепции и этого заведения, продолжающего линию заведений, которые нельзя отнести к какой-нибудь конкретной национальной кухне. В выходные дни здесь играет музыка, под которую охотно танцуют. Интерьер достаточно аскетичен, хотя просматривается некоторая претензия в тотально серых стенах и такого же цвета полотняных диванах. Даже лампы, свисающие с потолка, источают какое-то сероватое свечение, едва освещающее Мерилин Монро на сером постере в зале для некурящих посетителей.

Сумеречность и непонятное меню несколько скрашивает его разнообразие и неординарность. Шеф-повара можно смело отнести к кулинарным полиглотам, мастерам составлять кулинарные кроссворды и ребусы. К примеру, дим-самы со свининой и креветками, напоминающие азиатские пельмени, совершенно не похожи на себя по вкусу начинки – они почти нейтральны. Гречневая каша со шляпками грибов, суп из перепёлки, тёплый салат с куриной печенью – эти блюда напоминают «бабушкину» еду. Торт «Птичье молоко» полностью соответствует ГОСТу, принятому ещё в СССР. Также здесь есть отличная коллекция чая, работает система дневной скидки в 20%, предлагают ланч-меню по специальному заказу. Для офисных работников это может быть очень интересным.