



Первое, что можно сказать об этом месте, это то, что некогда пафосный и дорогуший ресторан пошел навстречу народу. Ранее название ресторана в этом месте звучало как «The Мост», он имел вычурный интерьер и безумно дорогой ценник. Однако то ли цены отпугнули народ, то ли поднадоела французская немодная кузня, но ресторан закрылся, благополучно изжив самое себя.

Брассерии "Мост" в наследство от предшественника достались часть прежнего названия и шеф-повар по имени Режиc Тригель, который, однако, нашел в себе потенциал полностью поменять кулинарную концепцию вслед за общим обликом заведения.

О былом величии здесь напоминают роскошные хрустальные люстры и частично лепнина, оставленные на потолке. Все остальное золото и красные бархаты были содраны. Красный цвет заменен на благородный мышиный с оранжевой изюминкой.

И все же это ресторан, значит, главное в нем - еда. В разработке меню очень удачно поучаствовал известный кулинар Александр Раппопорт, сумевший правильно повлиять на шеф-повара и направить его французский талант в свежее правильное русло. Меню получилось весьма емкое, каждое его блюдо делает упор на главный ингредиент с полным описанием такового и всей рецептурной истории. Смело заходите и пробуйте!