



Всемирно известный бренд «Большой» ассоциируется, прежде всего, с Государственным Большим Театром. Ресторан «Большой» находится на пересечении Кузнецкого моста и Петровки. Меню ресторана включает блюда современной русской кухни. Это заведение стараются обязательно посетить до или после спектакля, поскольку, кроме того, что оно имеет общее название, еще и располагается очень близко к Большому театру.

В ресторане «Большой», так же, как и в главном театре страны, сохраняются многовековые традиции русской культуры – культуры гостеприимства и еды. Изысканные блюда русской кухни, как и несколько веков назад в лучших дворянских семьях, готовит французский повар – Камель Бенмамар. Повар добавил авторские нотки в старинные русские рецепты, и его блюда стали полезнее и легче, и таким образом ему удалось разрушить стереотип «тяжести» русской кухни. В основном меню ресторана представлены изысканные и недешевые блюда, такие как: жареные телячьи почки с пармезаном и ньокками, и карпаччо из говядины с трюфельным маслом и с фуа гра, а также есть несколько специальных гастрономических предложений.

В первую очередь, это театральное меню, действующее до вечернего спектакля с 16.00 до 18.00, и после спектакля с 22.00 до 00.00. По желанию, легкий ужин состоит из супа или салата на выбор, горячего блюда и десерта. Такой ужин пользуется большим спросом у посетителей ресторана. После спектакля зал ресторана «Большой» наполняется нарядными людьми в смокингах и вечерних платьях. В ресторане стараются сохранить еще одну прекрасную русскую традицию: обсудить постановку оперы или балета за вкусным ужином с бокалом

хорошего вина.

Ресторан «Большой» более, чем просто pre- и after-патишное заведение Большого Театра. В нем также предлагается два дневных предложения для более широкой аудитории. Традиционный 5 o'clock предлагает гостям шведский стол с чаем и десертами с 15.00 до 18.00, который стоит 500 рублей. Специальное меню включает такие блюда: телятина «Оссо буко» с картофельным пюре (500 руб), запеченные артишоки с креветками (500 руб), артишоки на гриле и филе лосося с соусом «Холандайс» (1300 руб) и другие кулинарные шедевры повара Беннамара, стоимость которых намного ниже, чем стоимость блюд в основном меню.

Данное специальное предложение действует в будние дни с 12.00 до 18.00.

В дневное время ресторан посещают политики и бизнесмены, поскольку он идеально подходит для проведения переговоров и деловых встреч. В ресторане богатый, но довольно строгий интерьер, негромкая музыка в стиле лаунж создают великолепную атмосферу, позволяющую обсудить важные вопросы в неформальной обстановке.