



Ресторан с названием «Склад № 5» разместился в погребах, принадлежащих «Магазину купцов Елисеевых». Название этого ресторана символично, поскольку в минувшем столетии здесь, действительно, размещались складские помещения для товаров колониальных стран и винный погреб (лучший на территории Европы).

Интерьер в ресторане выполнен в одном стиле, называемом модерн, который идеально сочетается с, присущим всем подвальным помещениям, полумраком. Здесь создана атмосфера, полностью характерная для XX столетия.

Игра света использована удачно, поэтому всё пространство в ресторане выглядит достаточно уютно. Здесь на столиках присутствуют регулируемые светильники, создающие домашний комфорт. Интерьер основного зала представлен, как трактирно-гостиный. Здесь есть много полочек с аккуратно расставленной посудой, специями, книгами, бутылочками, содержащими бальзамический уксус, отменное вино и масло оливковое. Как и сотню лет назад, винный погреб расположен на старом месте.

Блюда здесь очень вкусны, популярны и относятся к разным кухням – итальянская, традиционная русская, острая азиатская и европейская. Здесь можно заказать классическое блюдо в современной интерпретации от мастера – шеф-повара француза Жульена Лашено. В меню всегда представлены – французские крои, бургиньон с фасолью (зелёной) и белыми грибами, фирменный бургер. Главная гордость ресторана – десертное меню, которым ведаёт шеф-кондитер (тоже француз) Кристоф Фригара.