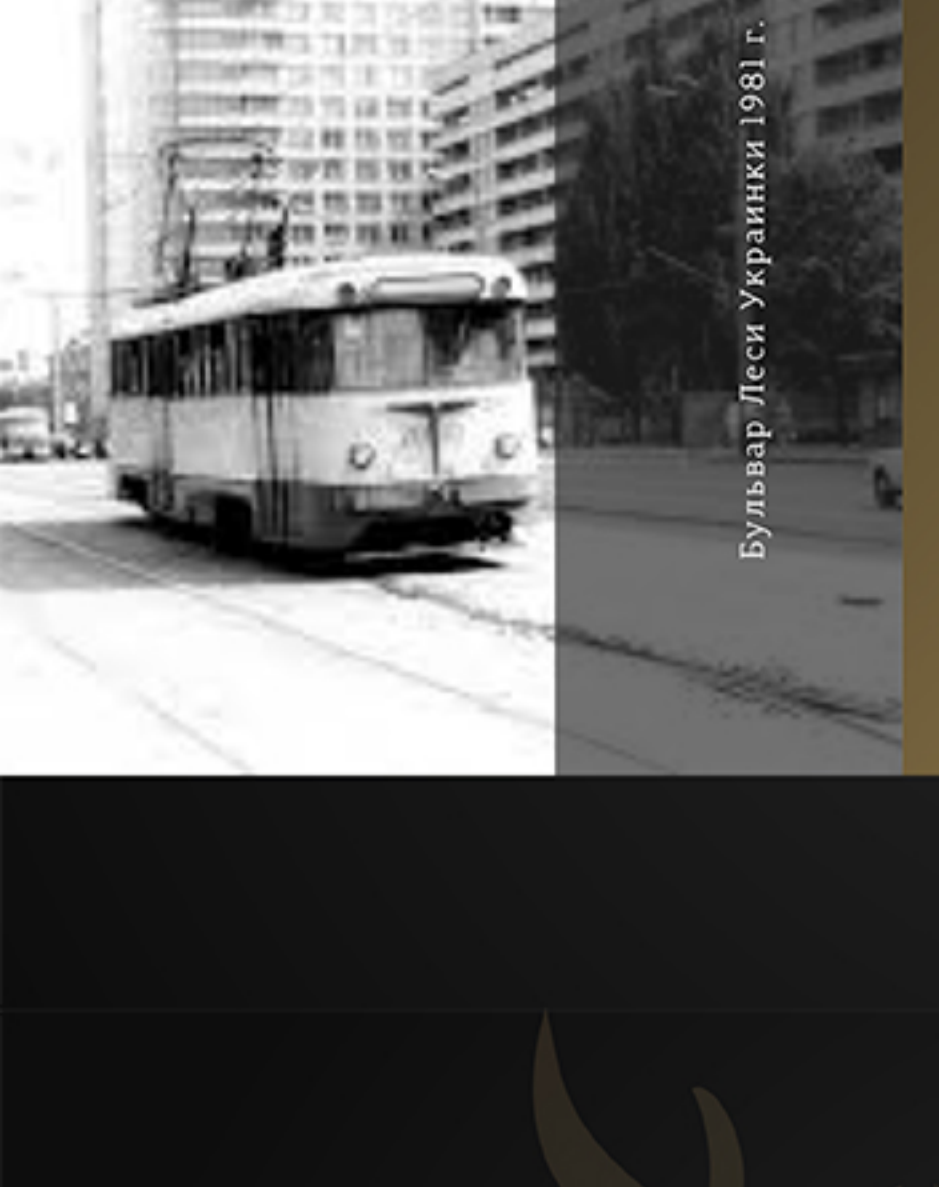




fenix
restaurant

Новая эпоха ресторанной истории Киева



Бульвар Леси Украинки 1981 г.

Великий город, который дышит историей и диктует тенденции всей стране, породил лишь один поистине творческий. Это не просто ресторан, а арт-объект, украсивший сердце столицы.

FENIX возродился в самом что ни на есть ресторанном месте Киева – на легендарном бульваре Леси Украинки, неподалеку от Киевской крепости и Суворовского училища. Еще в 1962 году здесь появился первый дом, спроектированный с ресторанным комплексом на первом и цокольном этажах. А в последующие годы проследовали успешная «Эрика» и ставший культовым «Казбек». Более полувека это место с особенной аурой следует по пути вечного обновления, каждый раз перерождаясь в ином качестве. И теперь... слышите? Это шум от взмаха крыльев сказочной птицы FENIX 2020 года рождения. Он таит в себе мир контрастов и гастрономических метафор. Он говорит, что пришло время вступить в новую эпоху. Он начал свой полет к успеху на двух сильных крыльях.

Мы постигли культуру, стиль жизни и восприятие еды множества азиатских и европейских стран, чтобы создать идеальную концепцию: Пан Азия и Италия – под одной крышей и два именитых шеф-повара – на одной кухне. Мы оформили пространство арт-объектами из наших путешествий: картины на стекле с изображением прекрасных гейш, стая рыб из мурманского стекла проплывает над барной стойкой из натурального агата, мастерство целого поколения китайских резчиков по дереву – в образах на потолке и изделиях ручной работы. Уже со входа в ресторан начинается знакомство с многовековой историей в современном контексте. Уникальный стиль, разработанный дизайнером Ольгой Дзюбой.



«ПРАВОЕ КРЫЛО» ПАН-АЗИЯ

В паназийской части ресторана оживают древние традиции Китая, Японии, Вьетнама, Камбоджи, Таиланда, Мальдив и других азиатских стран. Наполненная контрастами и яркими вкусами кухня и сдержанный, качественный, строгий стиль обслуживания. Вода и Огонь. Дерево и Камень.

Каждый день FENIX возрождается по-новому для своих гостей. Здесь открывается неизведанный мир символов и энергий, свет играет на стенах с лепниной, вьетнамское ценное дерево «зебрано» сплетается с натуральным мрамором. Акценты – на 12 знаках китайского зодиака, ставших основой меню и коктейльной карты ресторана. Впервые в Украине мы внедряем новый подход и рекомендуем блюда и напитки по году рождения гостя, по желанию – составляем персональный гороскоп на день.

FENIX изучил традиции Азии, чтобы делиться знаниями. Так, в культуру питья священного императорского саке мы вас поведут наш квалифицированный саке-сомелье. В карте саке – более 30 видов, которые подобраны и привезены специально для ресторана.

В меню – ежедневное разнообразие свежей рыбы, моллюсков, морепродуктов и морских деликатесов, суши, сашими и закуски в классических подачах и новых стилях. Мы практикуем sharing style – стиль подачи общих блюд в центр стола, чтобы гости смогли ощутить весь спектр вкусов. Стандартный формат блюд или small starters – выбор за вами.

Отдельный вид искусства и гордость ресторана – легендарная утка по-пекински в ее лучших традициях. За исполнением и процессом подготовки гости смогут наблюдать благодаря открытой кухне и специальной стеклянной комнате для уток.

Самые смелые гастрономические мечты паназийской кухни реализуют талантливые шеф-повара Сергей Байсаревич и Сергей Башнишский, которые объездили весь мир в поисках уникальных рецептов и сочетаний.

Паназийская часть FENIX ждет гостей вечером, предлагая три варианта подачи: с 18.00 до 20.00, с 20.00 до 22.00, с 22.00 до 00.00. Идеальное время для стола из знакомства с загадочной культурой в сопровождении DJ-сетов с азиатскими мотивами.



Сергей Байсаревич

Сергей Байсаревич – один из лучших шеф-поваров Украины. Страсть к гастрономическому искусству и путешествиям позволила ему кардинально изменить взгляд на кухню и донести свое уникальное видение мира кулинарной эстетики и вкусовых ощущений в своих шедеврах.

Сергей в который раз доказывает, что мастерство украинских поваров может превосходить азиатских и воспринимает кухню с другой части света как вызов и пространство для кулинарных экспериментов.

Шеф-повар предпочитает работать в тихие часы, сочетая различные кулинарные направления, презентуя авторские хиты паназийской кухни в авторском прочтении.

Современный саке впечатляет разнообразием видов, а его вкусовая палитра приобрела самые неожиданные вариации – от аромата налитых солнцем фруктов до грибов и плесневого сыра. Они раскрываются в зависимости от особенностей подачи, и навыки участников церемонии распознавать букет. Для этого вовсе не обязательно тренировать рецепторы – саке сомелье поведет вас в потный и многогранный мир японского нектара.

Саке – это не просто горячительный напиток. Культура его питья тесно связана с ритуалами, с выражением чувств и эмоций. Изначально саке преподносили богам, чтобы поблагодарить их за благосклонность. Также рисовый напиток помогает скрепить узы брака – в Японии жених и невеста по очереди должны сделать по три глотка из трех чаш с саке, вместо обмена кольцами. Также саке официально считается подарком, не менее ценным, чем ювелирное украшение.

Познайте особенности древней церемонии наслаждения японским напитком вместе с Fenix!



«ЛЕВОЕ КРЫЛО» ИТАЛИЯ

Родущие южного темперамента, колорит семейных застолий и гастрономических встреч, хруст накрахмаленных белоснежных скатертей и звон бокалов. Всплески! Добро пожаловать в итальянскую часть ресторана!

Здесь правит мастер Стефано Антониолли – итальянский шеф-повар, который с 1998 года готовит киты национальной кухни в авторском исполнении. Стефано мастерски объединяет качество и вкус продукта, неординарность приготовления и классике домашних итальянских блюд в одном меню, ежедневно создавая симфонию из съедобных нот. За творчеством шефа можно наблюдать на открытой кухне в жеманном синем оформлении острова горячего процесса, созданным производителем профессионального кухонного оборудования Angelo Po.

Италия в FENIX дышит историей. Вспоминания столетий хранит винтажный сервант ручной работы – некогда украшение флорентийской Villa Sola императрицы Евгении, супруги Наполеона III. Шедевр, отреставрированный мастером Luca Mazzi, теперь достояние нашего итальянского зала. Яркий контраст уникальному серванту 1867 года является расположенная возле репродукция сюрреалиста Рене Магритта «Живи Незаметно» – стилистический и философский вызов нашего дизайнера Ольги Дзюбы.

Экскурсия по итальянскому крылу продолжается в мясном баре, где вы встретите старинные ясы легендарной марки Beikel – официанты с радостью откроют вам желанную порцию и с помощью слейсера создадут итальянскую мясную гастрономию. В качестве аккомпанемента предложат домашние джемы.

Чтобы гости ресторана FENIX могли испытать радость итальянской пиццы, мастера из Неаполя изложили рецепт рекордного диаметра 2,25 метра. Мы делаем самую пиццу из бездрожжевого теста на закваске, которая созревает 48 часов. Классик или гурмэ? Простой и понятный вариант или уникальный подход к ее созданию как к произведению искусства шеф-повара? Che bossolino! Стоит попробовать один раз, чтобы мечтать о нашей пицце снова.

Куда же без вина! Для нас, как и для истинных итальянцев, это не просто напиток, а часть культурного кода. В огромных винных комнатах хранятся лучшие представители, 30% из них впервые привезены в Украину. Здесь вы встретите классическое итальянское игристое – Fattai, сорта винограда Sanbionese, Primitivo, Chenineno и прочие. Подберет «то самое» вино наш бренд сомелье Алексей Алексеевич, винная карта которого уже обладает двумя бокалами от Wine Spectator.

С утра гости встречают ароматы свежеспеченного хлеба и выпечки, а кондитерская витрина на входе пробуждает аппетит. Ежедневно предлагаем большой ассортимент свежей рыбы – вид и способ приготовления выбирает сам гость. Оливковое масло, свежий хлеб, натуральный джем или любимый десерт вы всегда сможете приобрести с собой, чтобы создать итальянское настроение для своих родных и близких. Завершаем день традиционным ужжином, популярными итальянскими хитами и оперными композициями в исполнении приглашенных вокалистов и музыкантов.

Итальянская часть ресторана идеально подходит как для больших семейных застолий, так и для деловых и романтических гастрономических встреч. Для комфорта гостей мы создали для бизнес-зала уютный Milano на 20 посадочных мест с впечатляющей объемной люстрой из мурманского стекла и концептуальный Fenicotter на 22 посадочных места, настроение в котором создается уникальное панно с фламминго и деревянные элементы, выполненные итальянскими мастерами.

В нашей Италии нет места банальности – все уникально, гастрономично, при этом по-итальянски приятно и душевно.

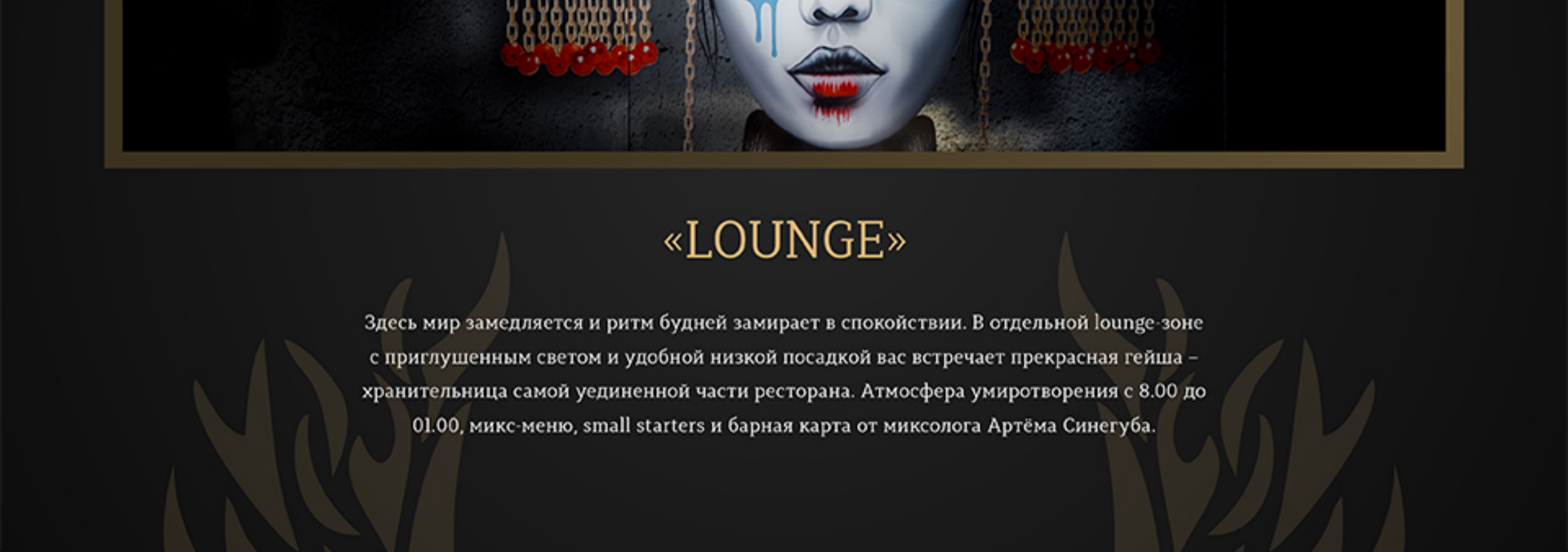


Стефано Антониолли

Стефано Антониолли – метр итальянской кухни, творец, художник, а также посол культуры Италии во всем мире. Бренд-шеф создает неповторимую симфонию вкусов, презентуя классические хиты итальянской кухни, написанные уникальным почерком мастера.

С помощью авторской кухни Стефано передает многообразие страны наслаждений и ее эпатижность, любовь к эстетике во всех проявлениях и, конечно же, к зрелищам, вовлекая вас в гастрономическое путешествие по различным регионам Италии.

Миссия Стефано Антониолли – подарить гостям незабываемое наслаждение от оригинальной итальянской кухни в новой интерпретации.



«LOUNGE»

Здесь мир замедляется и ритм будней замирает в спокойствии. В отдельной lounge-зоне с приглушенным светом и удобной низкой посадкой вас встречает прекрасная гейша – хранительница самой уединенной части ресторана. Атмосфера умиротворения с 8.00 до 01.00, микс-меню, small starters и барная карта от миксолога Артёма Синегуба.



«Незабываемое гастрономическое путешествие!»

Новая эпоха ресторанной истории Киева на бульваре Леси Украинки 30А