



Скандинавська кухня

У стравах із філософією скандинавської кухні немає зайвих інгредієнтів. Кожен продукт — це нова грань смаку, яку раніше ви не помічали.



Geranium

У 2022 році було прийняте сміливе рішення перетворити ресторан Kofoed на зону, вільну від м'яса, новий формат зустріли неоднозначною реакцією, але врешті показав світові, що страва, яка складається виключно з місцевих морепродуктів і овочів з органічних ферм у Данії та Скандинавії теж варта уваги і може отримати успіх.

У Geranium Приголомшливо смачні скандинавські продукти поєднуються з інноваціями, а, легка та збалансована їжа з винятковими винами, ідеальним обслуговуванням.

Їжа в Geranium — це більше, ніж їжа. Це подорож крізь «нову скандинавську кухню» та крок у майбутнє. Ресторан світового рівня.



Alchemist

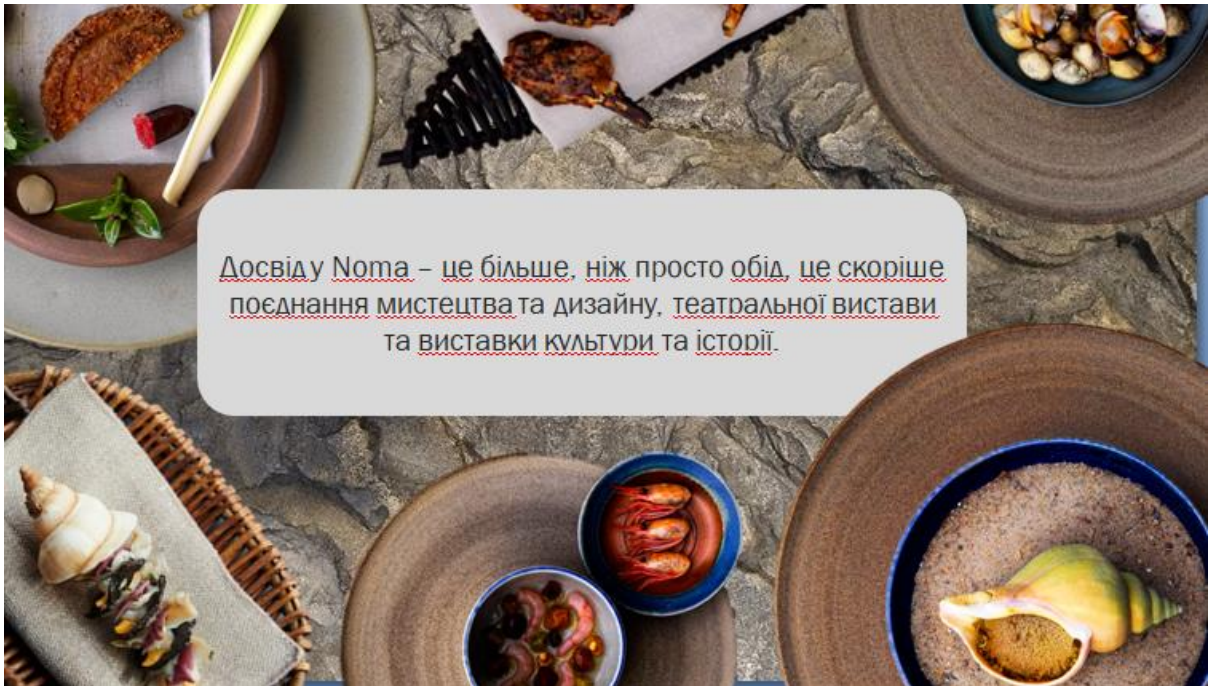
Ресторан Alchemist – один із найунікальніших ресторанів світу.

Alchemist був заснований у 2015 році шеф-кухарем Расмусом Мунком. У своєму дегустаційному меню Расмус поділився спогадами та історіями свого дитинства та подорожей по світу. Кожна страва розповідала історію чи філософію шеф-кухаря

Як гастрономічний чаклун, він поділив вечір з 50 прийомів їжі, на п'ять дій, що подаються в різних приміщеннях ресторану, вона спирається на елементи зі світу театру та мистецтва, а також науки, технологій і дизайну, щоб створити всеохоплюючий і драматургічно-керований чуттєвий досвід. Це істинна магія.



Досвід у Noma – це більше, ніж просто обід, це скоріше поєднання мистецтва та дизайну, театральної вистави та виставки культури та історії.



Унікальнісць закладу

Нoma выкарыстоўвае лише
місцевыя інгредіенты та
прадукты у свайой страві.

Цe аўтаматычна відрызняла
Нoma від іншых вышуканых
ресторанів Даніі, які на той
час здебільшого
абслуговывалі
середземноморскую та
французскую кухню.

Шe одна асоблівісць Нoma полягае,
в тому, што у свіці, де вышукана кухня
означала вышукані рестораны з
вышуканымі ллянымі
скатерцінамі, позалоченым
посудом, помпезнымі офіціантамі
та претензійною абстаноўкаю.
Нoma подае місцеву їжу на прамых
дэрав'яных столах без дэкарацый і в
тэплій та гостінній абстаноўці.

Цим вона кинула выклік і
переоўмыслила канцэпцыю
вышуканой кухні.

У 2018 році Нoma створыла
шe адну ўнікальную перавагу.
Він роздэліў рік на 3 сэзоны.

4 month



Дичины та лісу

4 month



Морепродукты

4 month



Вегетеріанскі

В меню кожнаго сэзону падано
лише тe, што підказве його
назва. Цe створыло шe адін
рівень ўнікальнай точки
продажу, яка насправді
вьявилася дуже ўспішною.