

Главная

О! Вы действительно нажали на кнопочку «Читать далее»? Значит, хотите узнать о «Фани Кабани» еще больше! А мы рады стараться. И вот вам для начала три забавных факта:

1. Мы знаем, что ваш **мясной стейк** ел на завтрак, где рос салатный лист и сколько икринок отложила рыба прежде, чем её поймали. Бренд-шеф Марк Стаценко - настоящий маньяк в своем деле. Пока не узнает подноготную продукта до седьмого колена, **блюда** из него не приготовит. Короче, еда у нас самая свежая.
2. В **меню** нет свинины («Это же каннибализм, товарищи! - кричит мини-пиг из-за угла). Зато есть говядина. Кстати, знали ли вы, что 1 корова способна выделить до 1000 (!) литров метана в день? И это ужасно вредит озоновому слою. Съел корову - спас планету.
3. Весь персонал проходит **тестирование** на профпригодность и стрессоустойчивость. Для этого мы закрываем их в погребке и даем 3 детских кубика. А потом неделю ждем, когда сложат из них два слова: «**ресторан**», «**мясо**». Шутка. На самом деле мы даем им 4 кубика.

У каждого человека наступает момент, когда **бары** и **рестораны на Пушкинской** перестают его радовать. Но «Фани Кабани» - это вам не какое-то кафе и не единственный **гриль хауз** на весь **район Москвы**. К нам, кстати, еще попасть надо. Советуем забронировать столик вот прямо сейчас.

У нас хозяин мини-пиг. Какие еще нужны аргументы?

Не сразу Москва-«Фани Кабани» строился

Центральный **район** города мы облюбовали уже давно. Но открылся **гриль хауз** в 2013 году. Кризис там, все дела. Сразу было решено: радовать гостей будем не только **стейками**, а и атмосферой, событиями, музыкальными вечеринками и другими плюшками. А еще у нас можно отпраздновать ДР или другое тожество (звоните, договоримся).

Интерьер ресторана оформлен в стиле «буржуазный лофт». За крутые детали и остроумные надписи спасибо команде G-sign (это такие мега-пупер дизайнеры **Москвы**). Получился скромный ресторанчик на 320 посадочных мест. Чтобы узнать еще кое-что интересное, [кликайте по разделу «О нас»](#).

О персонале

Каждый человек, работающий в «Фани Кабани», любит две вещи:

1. Есть **вкусные мясные блюда**;
2. Доставлять посетителям радость.

Высшая степень наслаждения для любого из официантов - нести **вкусные мясные блюда** на стол (и на радость) посетителям. Они, кстати, у нас всегда приветливые, улыбчивые и внимательные (официанты, разумеется).

Фишка многих ресторанов **Москвы** - форма персонала. Мы тоже не остались в стороне и выдали каждому деревянные бабочки. И пару комплектов сменной формы, что б уж наверняка.

Самый главный человек в мире на кухне

Пиг Фанни любит рассказывать гостям, как в ресторане появился бренд-шеф Марк Стаценко, который сейчас откармливает нас **стейками**. Мы, конечно, уплетаем их за обе щеки и стараемся не верить рассказам маленьких поросят. Но Фанни настойчиво глаголит:

Короче, сижу я такой, в своем кабинете и тут приходит ОН. А я ему такой:

- Вы кто собственно будете?

А он мне:

- Марк. Лауреат Гастрономического конкурса «Chaine Des Rotisser`s» в 2006-ом, призер «Серебряного треугольника» и «Пальмовой ветви», один из преподавателей кулинарной школы «Ask The Chief».

А я:

- Ты принят, Марк, растапливай гриль.

Be funny. Be with steak

И раз уж мы начали говорить о том, какая в ресторане **вкусная еда** и душевная атмосфера, лучше всего об этом расскажет только он - Фанни собственной персоной.

*Да-да, мы в курсе, что мини-пиги не умеют разговаривать. Но если бы умели, всё было бы именно так. Передаем слово.

Люблю голодных посетителей. Первое, что они говорят, когда приходят в **ресторан**: «**Мясо** - оооо -о». Как зомби «мозги-ииии», честное слово. Но больше всего люблю сытых и довольных, которые уже съели свой **вкусный стейк** и готовы потискать вашего покорного пига.

Если бы я был Тимати, то обязательно записал трек: «Где лучшая **еда**? У нас в Кабани». Пока себя не похвалишь, знаете ли.

Пару «хрю» о еде

Меню ресторана - это отдельная тема. Фанни хвастается тем, что любит сам:

- Стейки, стейки, стейки!
- Мясная сковорода в 2 кг. Лучшее предложение для больших компаний. Съешь её в одиночку, будь мужиком!
- Блюда Josper. Неприлично вкусная **еда**! Рекомендую с соусами, которые мы делаем самостоятельно.
- Женские соблазны (они же десерты). Девушкам, которые следят за фигурой, мы говорим, что они без калорийные.
- Супы, холодные как Северное море, и закуски, которые гости называют «пальчики оближешь».

Всё, что есть (и что пить) вы найдете в соответствующем разделе сайта. Он так и называется «Меню».

Бары-рестораны. Для категории 18+

Еще одна наша персональная изюминка - бар-менеджер Виталий Екименко. Действующий чемпион России по версии Diageo Reserve World Class, на секундочку. Его хотят заполучить все **бары** столицы, но работает он в «Кабани». Бе-бе-бе.

Барное **меню** «Фани Кабани» - это головокружительный, в прямом и переносном смысле, ассортимент. Вина всех цветов: белые, красные, розовые, игристые и заигрывающие, домашние. «Что покрепче» тоже представлено в разнообразии: от А (абсент) до Я (я-люблю-водку).

Есть и то, что не предложат другие **бары**: настойки от шефа и коктейли на компанию. Хотя, что ту говорить, тут пробовать надо.

В общем, приходите в гости! Всё увидите, попробуете и пощупаете сами!

С любовью, ваш Фани