ТЭМУ
АВТОРСКИЙ РЕСТОРАН РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

О РЕСТОРАНЕ

«ТЭМУ» — МЕСТО, ГДЕ ТРАДИЦИИ, МИФЫ И ДАРЫ ПРИРОДЫ ОБЪЕДИНЯЮТСЯ С АВТОРСКОЙ КУХНЕЙ И ВИЗУАЛЬНОЙ ЭСТЕТИКОЙ.

ТЭМУ

имя покровителя рыбаков и водных глубин, которого чтят в Тунгусо-Маньчжурской традиции.
Его дары — щедрый улов, изобилие рек, морей и океанов.

350 м^2
ПЛОЩАДЬ

80%
СТОЛОВ - ВИДОВЫЕ

140 персон
БАНКЕТ

180 персон
ФУРШЕТ

Так же и «ТЭМУ» — это про уважение к природе и вековым традициям, про локальный продукт и интенсивность чувств, выведенных на максимум.

Каждое блюдо — микс авторских техник и интернациональных веяний, но основа одна — чистый вкус уникальных даров земли и океана, разысканных по всей стране, а также привезенных с собственных ферм и заводов на Алтае, Камчатке и других отечественных хозяйств.

Пространство распределено по периметру вокруг 12-го этажа Cosmos Selection Moscow Arbat: много живой зелени, света, природных текстур, а вместо стен — окна от пола до потолка.

Каждый стол – видовой, с захватывающей панорамой на Храм Христа Спасителя, Кремль, Арбат, весь исторический центр и новую Москву. Для особых событий сложен отдельный зал с прозрачной крышей — это куб из стекла, будто парящий над Москвой.

БРЕНД-ШЕФ И КОНЦЕПЦИЯ КУХНИ

В основном меню – гастрономическая история, которую прописал Дмитрий Помелов, ранее ставящий кухню для заведений Ginza Project, MRIYA resort & spa, «Изумрудный Лес» и других отельных концепций.

Его авторский стиль базируется на сочетании интернациональных веяний и методах высокой кухни, которые не маскируют продукт под тяжеловесными соусами и дрессингами, а лишь подчеркивают его глубину.

Дмитрий фокусируется на мировых техниках, вроде опаливания, выдержки dry age, ферментации, копчения и маринования, и органично применяет их к каждому конкретному продукту, типичному для разноудаленных уголков России.

БАР

Барная карта выстроена вокруг аперитивных сюжетов, выдуманных Кириллом Сенча.
Это легкие, свежие и питкие миксы, идеально сопровождающие морскую кухню.

В бокалах сочетаются домашние настойки и крепкие напитки из собственной барной лаборатории, азиатские легенды (к примеру, соджу и саке), а главное – локальные и экзотические продукты, порою неожиданные, как экстракт квилайи в щавелевом «Создателе» на водке или экстракт дуба в коньячно-сливовом «Кормлении Воды».
Среди безалкогольных опций – объемная чайная карта с травяными сборами и всевозможными сортами чая от популярной габы до премиальных позиций из Китая.

ВИНО

В винной сокровищнице «Тэму» более 250 бутылок, заботливо отобранных сомелье Ильей Гостяевым.
Его владения – это отдельная комната, где гости могут совершать путешествие по главным винодельням и сортам вин со всего света.

В карте объединились элегантность классики, всемирно известные винные дома и новые стили, как биодинамика, органика и эксперименты пока еще малоизвестных хозяйств и будущих звезд мирового виноделия.

ТЭМУ

https://temu-rest.ru

Новый Арбат, 2

+7 (916) 766-22-22