

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ  
«МОЙ ГОРОД ГОСТЕПРИИМНЫЙ» - 2026

СДЕЛАЙ СВОЙ КРАЙ САМЫМ ГОСТЕПРИИМНЫМ

тема:

«ВЫСОКАЯ КУХНЯ» В СЕРПУХОВЕ: ОТ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ  
КОНЦЕПЦИИ К ПОВЫШЕНИЮ СТАНДАРТОВ ГОСТЕПРИИМСТВА

**Выполнила: Капцова Е.Г**

студентка 2 курса специальности

43.02.16-Туризм и гостеприимство

ГБПОУ МО «Серпуховский колледж»

**Руководитель: Артеменкова Т.А.**

Должность: преподаватель

ГБПОУ МО «Серпуховский колледж

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
ГЛАВА 1 КОНЦЕПЦИЯ И УНИКАЛЬНОСТЬ РЕСТОРАНА «ВЫСОКАЯ КУХНЯ»	
1.1 Гастрономическая концепция: философия « <i>Местный продукт - высокий вкус</i> » .....	5
1.2 Архитектурное решение и дизайн: Ревитализация исторического наследия .	6
1.3 Целевая аудитория и клиентский опыт .....	8
ГЛАВА 2 «ВЫСОКАЯ КУХНЯ» КАК ДРАЙВЕР ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА И ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ГОРОДА .....	9
2.1 Формирование нового туристического маршрута .....	9
2.2 Поддержка местных производителей и экономический эффект .....	9
2.3 Маркетинговая стратегия: Продвижение города через ресторан .....	10
РАЗДЕЛ 3 ПОВЫШЕНИЕ СТАНДАРТОВ СЕРВИСА И КУЛЬТУРНОЕ ВЛИЯНИЕ НА ГОСТЕПРИИМСТВО СЕРПУХОВА .....	12
3.1 Роль ресторана как кузницы кадров .....	12
3.2 Установление новых стандартов качества .....	12
3.3 Интеграция в культурную жизнь города .....	14
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	16
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	18
ПРИЛОЖЕНИЕ	

## ВВЕДЕНИЕ

Серпухов - один из ключевых исторических центров Подмосковья с уникальным архитектурным кодом и стабильно растущим потоком туристов. Однако на сегодняшний день город сталкивается с проблемой «транзитного туризма». Основные достопримечательности, такие как монастыри, Соборная гора, музеи, посещаются в рамках коротких экскурсий, после которых поток туристов покидает город.

Ключевым барьером для развития отрасли является дефицит объектов притяжения высокого уровня. Отсутствие премиальных гастрономических локаций в историческом контексте не позволяет конвертировать кратковременный визит в полноценное многодневное пребывание. В современных условиях запрос на «впечатления через гастрономию» становится приоритетным, что делает создание уникального ресторанного комплекса стратегически важным для экономики города.

Проект ресторана «Высокая Кухня» на базе перестройки исторической водонапорной башни (см. Приложение №1) призван стать новым символом гостеприимства Серпухова.

Работа нацелена на позиционирование города как обязательную точку на гастрономической карте России. Мы создаем «ресторан-дестинацию» - место, обладающее самостоятельной ценностью, ради посещения которого гости готовы совершать целевые поездки и продлевать время своего пребывания в городе. Это синтез исторического наследия, высокого искусства кулинарии и современного сервиса.

Целью работы является разработка концепции гастрономического кластера, который станет основой туристической привлекательности Серпухова. Мы стремимся превратить город из транзитной точки в престижный центр культурного отдыха, привлекая новую аудиторию и устанавливая высокие стандарты качества в региональной индустрии гостеприимства.

## ГЛАВА 1 КОНЦЕПЦИЯ И УНИКАЛЬНОСТЬ РЕСТОРАНА «ВЫСОКАЯ КУХНЯ»

### 1.1 Гастрономическая концепция: философия «*Местный продукт - высокий вкус*»

В основе концепции ресторана лежит принцип новой региональной кухни - авторский подход, который переосмысляет классические техники высокой кухни через призму локальности и серьёзности. Меню создаётся шеф-поваром на базе европейских техник, но с использованием исключительно российских, в особенности подмосковных продуктов. Это позволяет достичь уникального вкуса и качества.

Философия «*Местный продукт - высокий вкус*» базируется на убеждении, что качество и уникальность блюд зависят прежде всего от исходных ингредиентов, их происхождения, свежести и экологической чистоты. В основе такой концепции лежит принцип поддержки местных производителей и максимальное использование продуктов, выращенных и произведённых в непосредственной близости от места приготовления.

Ключевые принципы философии:

- локальность: Продукты поступают с ближайших ферм, садов, пасек и рыбных хозяйств, например, молочная продукция из АО «Дашковка», овощи из Туровского тепличного комплекса, дикоросы (грибы, ягоды, травы) от Экофермы «Ого-Род», рыбу от ЛПХ «Рыбаград», мясо от Фермы «Сати» и мед из Пасеки «Медовый сад» (см. Приложение №2-7). Это обеспечивает свежесть и сохранение природного вкуса, которые невозможно достичь при транспортировке издалека.

- сезонность: меню формируется в соответствии с природным циклом овощей, фруктов, трав и мяса. В сезон продукт максимально насыщен полезными веществами и природным ароматом, что напрямую влияет на вкус блюда;

- экологичность и устойчивость: использование натуральных, не содержащих химикатов продуктов уменьшает вредное воздействие на здоровье и окружающую среду. Поддержка экологически чистого производства способствует развитию устойчивой экономики региона;

- традиции и аутентичность: местные продукты отражают культурные и гастрономические особенности региона. Приверженность традициям помогает сохранить уникальные вкусы и рецептуры, обогащая современную кухню новыми смыслами.

#### Практическое воплощение в гастрономии

- шеф-повара создают блюда с минимальной обработкой, чтобы сохранить уникальный вкус ингредиентов;

- использование «от фермы до стола» как основного принципа управления запасами и меню;

- проведение гастрономических мероприятий, где гости знакомятся с особенностями местных продуктов;

- разработка дегустационных сетов, позволяющих почувствовать разнообразие и глубину вкуса региона.

Для демонстрации философии будет разработано *сезонное сет-меню* из 6-8 блюд, которое меняется каждый сезон и рассказывает гостю историю продуктов Серпуховской земли через гастрономию. (см. Приложение №8-11)

## 1.2 Архитектурное решение и дизайн: ревитализация исторического наследия

Водонапорная башня была построена в 1926 году. По своему облику напоминает архитектуру Средневековья и знаменита схожестью с рыцарским замком. Благодаря этой башне в дома жителей Серпухова на протяжении нескольких десятков лет поступала вода. Однако с приходом новых инженерных технологий потребность в этом сооружении отпала. Сегодня

башня интересна как уникальный объект. В ней размещается кафе и салон красоты.

Внутри башня разделена железобетонными перекрытиями на 5 этажей (3 этажа в основании, 4-ое под шатром, а в 5-ом размещён бак).

Уникальность ресторана подчеркивается его расположением. Площадкой выбрана историческая Водонапорная башня с панорамным видом.

*Дизайн концепции* - индустриальная элегантность: сохранение исторической фактуры здания с добавлением современных дизайнерских решений, мягкого света и дорогих материалов, создающих уникальную атмосферу единства истории и современности. (см. Приложение №12)

Водонапорная башня - памятник инженерной мысли. Особенностью станет видовой зал на верхнем уровне с панорамным видом на город (см. Приложение №13), Соборную гору и Окские дали, что отражается в логотипе ресторана (см Приложение №14). Это создаёт неповторимый фон для ужина и становится значимым магнитом для посетителей, желающих насладиться Серпуховом с высоты птичьего полёта. Проект предполагает бережное сохранение конструктива (см. Приложение №15):

1 этаж - зона приема гостей и винная галерея: место для кофе и знакомства с историей башни через интерактивные экраны.

2 этаж - кулинарная лаборатория и VIP-залы: камерные пространства для деловых встреч.

3 этаж - основной зал «Панорама»: Остекление с обзором 360°, позволяющее гостям видеть Серпуховский Кремль, Соборную гору и течение реки Оки.

Кровля - летняя терраса: площадка для проведения джазовых вечеров и арт-представлений.

### 1.3 Целевая аудитория и клиентский опыт

Группа	% от посетителе й	Особенности
Туристы (Москва и другие крупные города)	60%	Люди ищущие новые впечатления, гости отелей, участники экскурсионных групп, желающие завершить день «со вкусом».
Местные жители	30%	Обеспеченная аудитория города, для которой открытие ресторана такого уровня станет поводом для гордости и местом проведения деловых встреч, семейных праздников и романтических свиданий, которые раньше приходилось искать в Москве.
Бизнес-туристы	10%	Партнеры и командированные, посещающие промышленные предприятия города.

Клиентский опыт: выстраивается вокруг концепции «Медленная еда» и осознанного потребления. Гость приходит не просто поесть, а получить эстетическое удовольствие: наблюдать за игрой света через панорамные окна, слушать тихую живую музыку, наслаждаться подачей блюд и историями о происхождении продуктов.

## ГЛАВА 2 «ВЫСОКАЯ КУХНЯ» КАК ДРАЙВЕР ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА И ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ГОРОДА

### 2.1 Формирование нового туристического маршрута

Ресторан «Высокая Кухня» станет ключевым звеном в цепочке городского туризма, преобразуя классическую экскурсионную программу в формат полноценного выходного дня:

Маршрут «Незабываемые выходные в Серпухове»:

1 день	14:00-заселение туристов в отель. 15:00-17:00-прогулка по Серпухову, собрание русского искусства 18:00-19:00-ужин в «Высокой Кухне» с панорамным видом 20:00-возвращение туристов в отель
2 день	10:00-11:00-завтрак в отеле 12:00-17:00-посещение фермерского рынка (партнеров ресторана), мастер-класс от шефа 18:00-ужин в «Высокой Кухне» с панорамным видом после мастер- класса 20:00-отъезд туристов

Привлечение туристов из Москвы и других крупных городов: жителей городов с огромной инфраструктурой, избалованных ресторанами, ключевым мотиватором станет именно возможность попробовать уникальную локальную кухню в историческом месте, что создает эффект «гастрономического путешествия» без дальних перелетов.

### 2.2 Поддержка местных производителей и экономический эффект

1.Прямые инвестиции в АПК: Ресторан заключает долгосрочные контракты с минимум 6-ю фермерскими хозяйствами района, обеспечивая им стабильный сбыт. Это создает устойчивую цепочку: «фермер — ресторан — турист»;

2. Создание рабочих мест: открытие ресторана потребует привлечения высококвалифицированных кадров (повара, менеджеры), а также обслуживающего персонала (официанты, хостес, технические работники). Это снизит отток перспективной молодежи в столицу, предложив им престижную и высокооплачиваемую работу в родном городе.

3. Налоговая база: рост поступлений в местный бюджет за счет высокой добавленной стоимости услуг;

4. Синергия с музеями: разработка единого билета, например, «*Серпуховский историко-художественный музей + Ужин в башне*», что увеличит посещаемость обоих объектов.

### 2.3 Маркетинговая стратегия: продвижение города через ресторан

Продвижение ресторана будет неразрывно связано с продвижением города. Ресторан «Высокая Кухня» в исторической водонапорной башне становится не просто местом ужина, а ключевой дестинацией, ради которой туристы едут в Серпухов.

1. Позиционирование: «приехать в Серпухов ради одного ужина». Ресторан - это повод для визита, вокруг которого строится весь туристический маршрут.

#### 2. Инструменты продвижения:

- локальный гастро-код: меню на основе фермерских продуктов и исторических рецептов Серпухова;

- культурные объединения: совместные проекты с музеями, например, «Ужин с картиной»;

- событийный маркетинг: гастротренинги с приглашёнными шефами для привлечения СМИ.

3. Туристические пакеты: партнёрство с отелями для создания готовых программ «*Выходные в Серпухове*» с привилегиями в ресторане. С целью увеличить время пребывания туристов в городе.

4.Цифровое продвижение: работа с тур- и фуд-блогерами, акцент на эстетике города. Популярный контент с видовыми панорамами из башни.

5.Брендинг территории: выпуск сувенирной продукции (фирменные соусы, варенье, наборы от шеф-повара) с символикой не только ресторана, но и Серпухова, что будет работать как «съедобный сувенир» и напоминание о поездке;

6.Социальная миссия: ресторан как новая общественная площадка для горожан, формирующая локальную гордость и лояльность.

Успех ресторана создаёт устойчивую ассоциацию: *«Серпухов - это престижно, вкусно и культурно»*, что качественно меняет имидж всего города.

## РАЗДЕЛ 3 ПОВЫШЕНИЕ СТАНДАРТОВ СЕРВИСА И КУЛЬТУРНОЕ ВЛИЯНИЕ НА ГОСТЕПРИИМСТВО СЕРПУХОВА

### 3.1 Роль ресторана как кузницы кадров

Запуск ресторана высокого уровня остро ставит вопрос о качестве персонала. Проект нацелен на долгосрочное развитие человеческого капитала в городе:

*1. Образовательная функция:* ресторан станет базой для стажировок студентов Серпуховского колледжа по специальностям «Поварское дело» и «Организация обслуживания в общественном питании». Студенты смогут перенимать опыт у столичных шеф-поваров и управляющих. *Лучшие студенты получают гранты на обучение и гарантированное трудоустройство с зарплатой выше рыночной;*

*2. Мастер-классы и открытые уроки:* проведение регулярных мероприятий для местного профессионального сообщества (поваров из других городских кафе), где гуру индустрии будут делиться техниками и стандартами качества. Это создаст эффект «поднятия волны», повышая уровень всей городской гастрономии в целом;

*3. Экспорт компетенций:* мы обучаем персонал не просто «разносить тарелки», а быть амбассадорами своего края. Наши сотрудники - это профессиональные гиды, знатоки истории и этикета. Это создает новый стандарт качества жизни в городе.

### 3.2 Установление новых стандартов качества

«Высокая Кухня» задаст новую планку сервиса, которая станет ориентиром для всего города.

*Ключевые стандарты, которые внедрит проект:*

#### 1. Стандарт гостеприимства и сервиса:

-внедрение протоколов обслуживания уровня столичных ресторанов премиум-класса;

-обучение персонала не только профессиональным, но и краеведческим компетенциям (история башни, города, локальных продуктов);

-персонализированный подход к каждому гостю, превращающий посещение в уникальное событие.

## 2.Стандарт гастрономической аутентичности и инноваций:

-создание эталонной кухни, где современные техники сочетаются с глубоким уважением к локальным продуктам и историческим рецептам;

-формирование устойчивых цепочек поставок с местными фермерами, стимулируя развитие агросектора и гарантируя свежесть;

-открытая кухня или формат «стола шеф повара» как демонстрация высочайшего профессионализма и прозрачности.

## 3.Стандарт интеграции наследия в современность:

-демонстрация бережной и креативной ревитализации исторического объекта, становящейся образцом для будущих проектов в городе;

-использование пространства не только для питания, но и для культурных событий (лекции, камерные концерты, выставки), повышающих интеллектуальный уровень досуга.

## 4.Стандарт устойчивого развития и социальной ответственности:

-внедрение экологических практик (сортировка отходов, энергоэффективность, минимизация пластика);

-программы поддержки локального сообщества (образовательные проекты для молодёжи и т.п.).

-создание рабочих мест с высоким уровнем зарплат и возможностями карьерного роста, удерживая таланты в городе.

## 5.Стандарт взаимодействия туризма и бизнеса:

-ресторан выступает как драйвер создания комплексных туристических продуктов, задавая планку для партнёров (отелей, экскурсионных служб);

-формирование культуры гостеприимства, где все участники туристического кластера стремятся соответствовать высокому уровню ключевой дестинации.

### 3.3 Интеграция в культурную жизнь города

Ресторан должен стать не просто точкой питания, а полноценным культурным центром (см. Приложение №16)

*Ключевые направления интеграции:*

#### 1.Культурный хаб на историческом фундаменте:

-пространство будет использоваться для мероприятий, выходящих за рамки ресторанного формата: камерных концертов, поэтических вечеров, лекций по истории и искусству, встреч с интересными горожанами.

#### 2.Партнёрство с музеями и театрами:

-разработка совместных программ с Серпуховским историко-художественным музеем, Высоцким монастырем, драматическим театром и другими достопримечательностями, например, «Гастрономический вернисаж» (дегустационное меню, вдохновлённое картинами из коллекции музея), «Театральный ужин» (специальное меню перед спектаклем), экскурсионные пакеты «Искусство и вкус».

#### 3.Площадка для локальных инициатив и современного искусства:

-поддержка местных художников, фотографов, дизайнеров через организацию ротационных выставок в интерьерах ресторана;

-проведение воркшопов и мастер-классов от серпуховских мастеров (керамика, каллиграфия, дизайн), позиционируя ресторан как место творческого обмена.

#### 4.«Живая история» и образовательная функция:

-создание постоянной интерактивной экспозиции, рассказывающей об истории водонапорной башни, её роли в жизни города;

-организация тематических экскурсий «*Башня: от инженерии к искусству*» для школьников, студентов и туристов, превращая объект в место неформального образования.

#### 5. Создание новых городских традиций:

-инициатива ежегодных публичных событий у башни: летние концерты под открытым небом, зимние ярмарки с локальными продуктами, праздничные проекционные световые шоу на фасаде;

Это формирует новую точку притяжения в календаре городских событий, оживляя общественное пространство вокруг.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения работы был сделан вывод, что среди туристов и местных жителей наблюдается значительный рост интереса к русской кухне, что является положительным критерием для открытия ресторана «Высокая Кухня» с аутентичными русскими блюдами в Серпухове.

Данный проект является катализатором качественной трансформации, способной изменить саму парадигму восприятия Серпухова. Город перестает быть транзитной точкой на карте и формируется как самодостаточная, узнаваемая дестинация для взыскательной аудитории. В основе этого превращения лежит мощная идея синтеза:

*-истории и современности:* ревитализация уникального исторического объекта становится живым символом уважения к наследию и смелого взгляда вперед;

*-гастрономии и культуры:* ресторан-дестинация выступает ядром, вокруг которого выстраивается новый культурный нарратив города, объединяющий высокую кухню, искусство и интеллектуальный досуг;

*-локальности и глобальных стандартов:* глубокое погружение в местный контекст (продукты, история, сообщество) сочетается с уровнем сервиса, гостеприимства и эстетики, соответствующим лучшим международным практикам.

Таким образом, «Высокая Кухня» - это не просто место для ужина. Это ключевой инфраструктурный и смысловой проект, который формирует новый экономический драйвер, стимулируя туризм, малый бизнес и смежные отрасли; повышает качество городской среды, устанавливая высокую планку для сервиса, дизайна и общественных пространств; укрепляет локальную идентичность, давая жителям повод для гордости и новый центр притяжения; создаёт мощный позитивный образ Серпухова как динамичного, открытого и амбициозного города, где ценят подлинность, качество и красоту.

Внедрение данного проекта позволит Серпухову совершить качественный рывок, конвертировав своё богатое историко-культурное

наследие в капитал современной привлекательности. «Высокая Кухня» закладывает фундамент для будущего, в котором Серпухов уверенно занимает место на карте России как престижное, вкусное и культурно насыщенное направление, куда хочется приехать, где приятно остаться и которое невозможно забыть.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51 ФЗ – основы предпринимательства и договорных отношений.
2. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132 ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» - правовая база для туристических проектов.
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - требования к общепиту.
4. СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - нормы для ресторана.
5. Федеральный закон от 25.06.2002 № 73 ФЗ «Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации».
6. Попов В. М., Ляпунов С. И. Бизнес планирование: Учебник для вузов. - СПб.: Питер, 2019. - структура и содержание бизнес плана.
7. Котлер Ф., Армстронг Г. Основы маркетинга. - 16 е изд. - М.: Вильямс, 2021. — анализ рынка, позиционирование, продвижение.
8. Канер В. А. Ресторанный бизнес: секреты успеха. - М.: Дашков и К, 2023. - стандарты сервиса, управление персоналом.
9. Похлёбкин В. В. Кулинарный словарь. - М.: Центрполиграф, 2020. - терминология и традиции высокой кухни.
10. Журнал «Ресторанные ведомости» - отраслевые тренды, кейсы успешных ресторанов.
11. Квартальнов В. А. Туризм: Учебник. - М.: Финансы и статистика, 2022. - роль гастрономического туризма.
12. Биржаков М. Б. Введение в туризм. - СПб.: Герда, 2021. - механизмы привлечения туристов.
13. Официальные сайты туристических порталов Серпухова - информация о туристических потоках и достопримечательностях.



Водонапорная башня

Адрес: Московская область, г. о. Серпухов ул. Ворошилова, д.130



Проверка работы фермы «Дашковка»

Адрес: Московская область, Серпуховский район, посёлок Большевик, ул.  
Ленина, д. 44



Туровский тепличный комплекс

Адрес: Московская область, г. о. Серпухов, тер. Турово-1, д. 1, стр. 1, офис 16



Экоферма «Ого-Род»

Адрес: Москва, аллея Первой Маёвки, 11, корп. 1.



ЛПХ «Рыбаград»

Адрес: деревня Востоды, 13Б, городской округ Серпухов, Московская область.



Ферма «Сати»

Адрес: 142113, Московская область, г. о. Подольск, п. Молодёжный, д. 9А



Пасека «Медовый сад»

Адрес: Московская область, городской округ Серпухов, деревня Клеймёново-1,  
КП Клеймёново-1, 7Б, 1-й этаж.

## Высокая Кухня

❄️ **ЗИМНИЙ СЕТ: «Рождество в башне»**

Акцент на сытность, соленья, дичь и согревающие вкусы.

- ▲ **Аперитив: «Зимний сбитень»**
  - Теплый мусс изпряного меда с крошенным расстегаем с рыбой.
  - История: Традиционный русский способ согреться с мороза на торговой площади Серпухова.
- ❄️ **Холодная закуска: «Запасы погреба»**
  - Террин из кабана с солеными груздями, моченым яблоком и горчиным соусом.
  - История: Зима — время открывать кадки с соленьями которые заготавливали все
- 🔥 **Горячая закуска: «Купеческие пельмени»**
  - Маленькие пельмени с тремя видами мяса (лось, говядина, свинина) в наваристом бульоне
  - История: Пельмени традиционно лепили всей семьей и выставляли на мороз
- 🍲 **Суп-пауза. Крепость духа»**
  - Серые щи из крошева (верхних листов капусты), томленные 12 часов в печи с сушеными белыми грибами.
  - История: Старинный рецепт «черных щей, которые были основой рациона в зимний период.
- 🐟 **Рыба: «Рождественская стерлядь»**
  - Запеченная стерлядь в медово-горчиной глазури с пюре из печеного сельдерея.
  - История: Стерлядь — царская рыба, которая украшала столы монастырей и богатых домов Серпухова.
- 🍰 **Десерт: «Снежная башня»**
  - Сливочный пломбир с ароматом копченого мая, «снегом» из белого шоколада и горячим соусом из лесной вишни.

Сезонное меню «Зима»

**ВЫСОКАЯ КУХНЯ**  
Ресторан в Водонапорной Башне Серпухова

**Весенний Сет: «Пробуждение и Первоцветы»**  
Март – Май

**Аперитив «Слезы березы»**  
Желе из березового сока с хрустящим козим сыром.

**Холодная закуска «Речное серебро»**  
Карпаччо из форели с соусом из черемши и икрой щуки.

**Горячая закуска «Лесной трофей»**  
Сморчки в сливках с молодым картофелем.

**Суп-пауза «Изумрудный отвар»**  
Суп из щавеля и крапивы с перепелиным яйцом.

**Рыба «Окский разлив»**  
Филе окуня с пюре из зелёного горошка.

**Мясо «Пастораль»**  
Ягнёнок в травяной корочке с молодой спаржей.

**Десерт «Цветение яблонь»**  
Сорбет из зелёного яблока с пеной из цветов бузины.

*Легенды весны Подмосковья на Вашем столе!*

# Высокая Кухня

июнь – август

**Летний сет: «Сады и Окские заводы»**

- акцент на ягоды, раков, холодные супы и дачный уют.

**Аперитив: «Огородная роса»**

- Блюдо: Тартар из огурца и клубники на тосте из цельнозернового хлеба.

История: Июнь в Серпухове — время первой клубники свежих овощей с огородов..



**Холодная закуска: «Золото Оки»**

- Шейки раков в легком майонезе с яблоком и сельдереем, поданные в «лодочке»

История: Раньше Ока кишела раками, что считалось признаком чистой воды



**Горячая закуска: «Дачный завтрак»**

- Цветы кабачков, фаршированные нежным сыром и обжаренные в легком кляре с томатом

История: Культура подмосковных дач начала XX века, когда за столом собирались целыми семьями.



**Суп-пауза: «Холодный купеческий погреб»**

- Ботвинья на домашнем квасе с осетриной свежим жреным.

История: Королева русских холодных супов. В богатом Серпухове ботвинью готовили с размахом, используя лучшие части рыбы.



**Рыба: «Тихая заводь»**

- Котлеты из щуки с соусом из раковых шеек и гарниром из молодых овощей.

История: Щука — главная хищница местных рек, основа множества старинных рецептов.



**Мясо: «Сенокос»**

- Перепелка: запеченная в «гнезде» из соломы, (для аромата) с соусом из черной смородины..



Сезонное меню «Лето»



## Высокая Кухня

### Осенний сет: Сказания Окского леса

❖ Период: сентябрь – ноябрь. Акцент на дичь, грибы, корнеплоды и мед.

❖ **Аперитив: «Земля и мох»**

- Паштет из печени косули на хрустящем «земляном»; чипсе из бородинского хлеба с гелем из моченой брусники.

**История:** Посвящение Приокско-Терр. Мы приветствуем гостя вкусами дикого леса, окружающего Серпухов

❖ **Горячая закуска: «Купеческий грибной сбор»**

- Томленые белые грибы с фермерской сметаной («з деревни Васильевское») и «леплом», из лука-поре. Подается в керамической чаше, имитирующей кору дерева.

**История:** Серпуховские леса всегда славились грибными местами. Мы используем локальные грибы и самые жирные сливки от местных фермеров воссоздавая вкус богатого купеческого обеда

❖ **Суп-пауза: «Золото полей»**

- Крем-суп из запеченной тыквы с семечками и капле масла из грецкого ореха.

**История:** Отсылка к аграрным ярмаркам, которые исторически проходили на Сенной площади Серпухова.

❖ **Сулак с монастырского подворья**

- Филе судака, приготовленного методом су-вид, с пюре из пастернака и соусом из антоновских яблок.

**История:** Владычный и Высоцкий монастыри всегда имели свои пруды и традиции приготовления постной, но изысканной рыбы.

❖ **Десерт: «Серпуховский павлин»**

- Легкий мусс из топлёного молока с центром, из облепихи украшенный кружевом из карамели в виде пера павлина

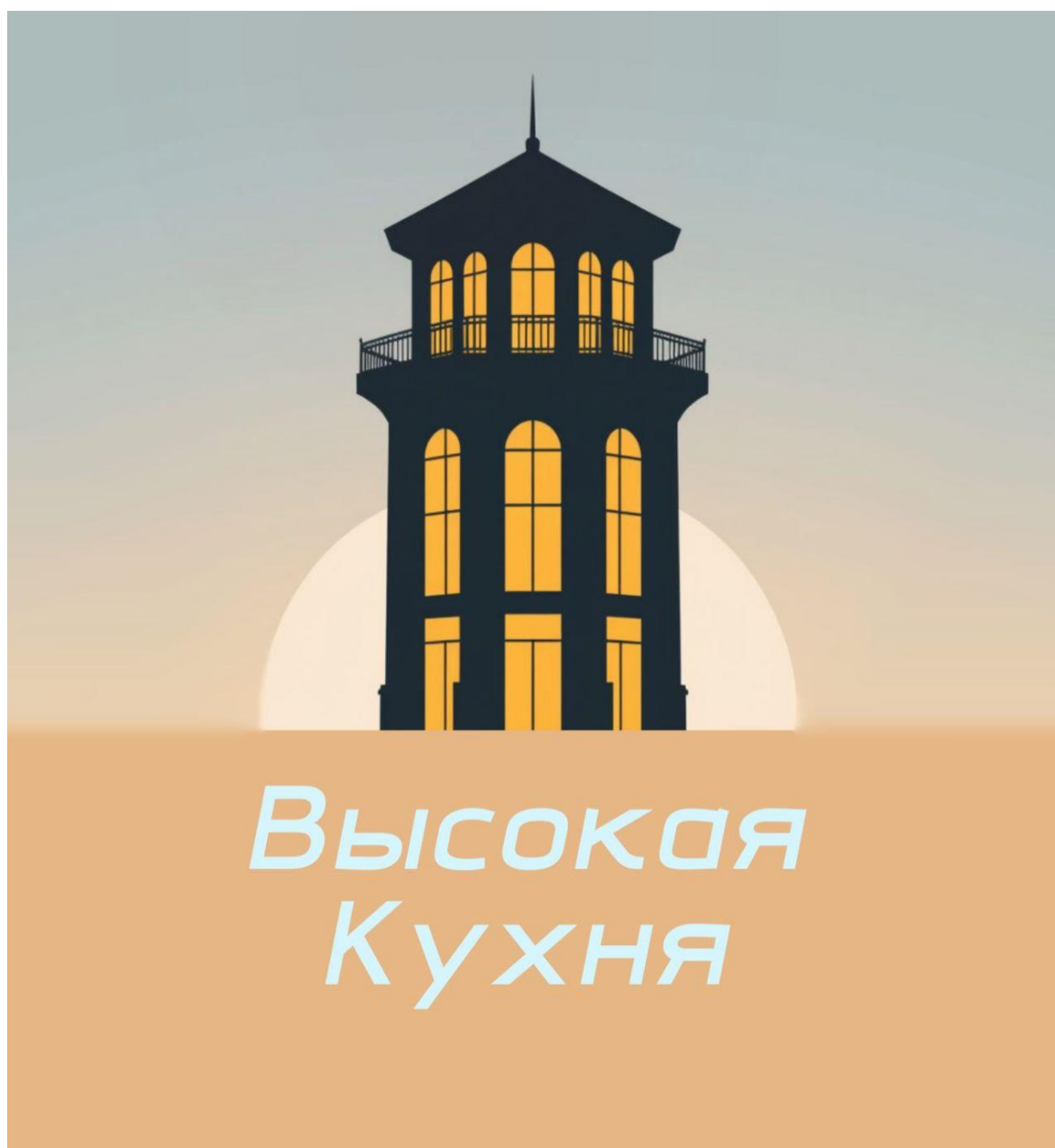
**История:** Омаж символа города. Мы объединили локальный вкус топлёного молока с яркостью облепихи для создания визуального символа Серпухова



Водонапорная башня после реконструкции в ресторан «Высокая Кухня»



Вид из панорамных окон ресторана «Высокая Кухня»



Логотип ресторана «Высокая Кухня»

# Высокая Кухня

Ресторан в Водонапорной башне г. Серпухов



Планировка ресторана «Высокая Кухня»



Реклама-приглашение на открытие ресторана «Высокая Кухня»