



ПРЕСС-РЕЛИЗ
06.09.2017

Новый таллиннский ресторан Rae Meierei раскрывает свой главный козырь - это сыроварня.

Посольство Эстонских Вкусов открыло в сердце Старого Таллинна особенный в своем роде ресторан Rae Meierei, в концепции которого соединяются собственное производство сыра и уникальный дизайн интерьера, разнообразие блюд и авторские коктейли.

В создававшемся на протяжении двух лет под руководством автора проекта, известного ресторатора **Павла Гаммера**, ресторане тщательно продуманы все детали интерьера и меню.

Философию кухни **Rae Meierei** разработал знаменитый шеф-повар **Дмитрий Рооз**, представлявший в нынешнем году Эстонию в финале конкурса Bocuse d'Or, считающегося олимпиадой для поваров-профессионалов.

«Мы не боялись отличиться и хотели дать кулинарному и ресторанному миру Эстонии что-то совершенно иное. Выбор в Rae Meierei получился чрезвычайно разнообразным. В меню насчитывается более 60 аппетитных блюд, среди которых представлены как эстонские вкусы, так и тенденции современной мировой кулинарии. В одном можно быть точно уверенным: для нашей кухни характерны простые, свежие и чистые вкусы. В основе многих блюд – сыры нашего собственного производства. Я рекомендую всем гостям попробовать в первую очередь именно фирменные сыры» – говорит известный своей преданностью делу **Дмитрий Рооз**, бренд-шеф нового ресторана.

Сыроварня расположена здесь же, и в ней изготавливаются на радость любителям сыра: сливочный сыр страчателла, моцарелла разной степени мягкости, сырные шары буррата, а также рикотта и сыр халуми, предназначенный для жарки. Мастером сыроваров обучил опытный итальянец **Массимо Меркандино**, который досконально знает всё, что связано с сыром. Дальше производство будет развивать молодой талантливый повар **Михкель Калбус**, являющийся также одним из разработчиков меню и коктейльной карты. Рецепты и составные части первоклассных фирменных коктейлей, которые достойны особого упоминания, созданы в тесном сотрудничестве с поварами. Различных вин предлагается 130 марок вин, из которых 25 можно заказать и отдельно в бокалах.

Рассчитанный на 350 мест Rae Meierei станет одним из крупнейших ресторанов Эстонии. Дизайн интерьера решен в индустриальном стиле с элементами арт-деко, что подчеркивают множество оригинальных светильников и артефактов, привезенных из путешествий по всему миру. В заведении с ярко выраженной городской атмосферой каждый найдет себе столик по душе.



EMBASSY
OF ESTONIAN
FLAVOURS



В распоряжении гостей большой разноуровневый зал, откуда можно наблюдать за работой поваров на открытой кухне. Из расположенного рядом зала поменьше открывается вид на сыроварню. Также, можно провести время на внутренней или внешней террасе, либо зарезервировать приватное VIP-помещение для небольшой компании.

Rae Meierei расположен в центре Старого Таллинна, по адресу ул. Дункри, 5 (на втором этаже здания Beer House в помещениях бывшего ресторана Raekööк) и открыт ежедневно с 12.00 до полуночи (кухня работает до 23.00). Столик можно забронировать по телефону 53 43 83 66 или на домашней странице www.raemeierei.ee

Открытие ресторана-сыроварни – первый этап обширного проекта, включающего коктейль-бар, музей водки и небольшое алкогольное производство.

Rae Meierei, вместе с кафе-пекарней Rukis и ресторанами Farm, Beer House и Korsaar, входит в группу, работающую под эгидой Посольства Эстонских Вкусов (MTÜ Eesti Maitsete Saatkond) – некоммерческой организации, помогающей сотрудничеству рестораторов с производителями местного сырья.

Rae Meierei в социальных сетях:

facebook.com/raemeierei

instagram.com/raemeierei

Хэштег: #raemeierei

Дополнительная информация:

Урмас Луйк

Исполнительный руководитель Rae Meierei

urmas@raemeierei.ee

+372 5553 9222

Марет Соом

Представитель пресс-службы (OnePr)

maret@onepr.ee

+372 5596 2616

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О РЕСТОРАНЕ-СЫРОВАРНЕ RAE MEIEREI

Путь от зарождения идеи до открытия Rae Meierei – это два года тщательной подготовительной работы, включающей изучение исторических архивов. Кстати, оказалось, что на Ратушной площади Таллинна в старые времена действовала маслодельня (meierei).

- **Меню Rae Meierei** содержит 65 различных наименований: сыры собственного производства и подходящие им гарниры, холодные и горячие закуски, блюда мясные и гриль, основные блюда и десерты. Меню предлагает широкий ассортимент для вегетарианцев, отдельно помечены блюда, содержащие лактозу и глютен. Порции вполне можно разделить на несколько человек, что позволит попробовать разные вкусы. Также, предлагаются испеченный на месте медово-тминный хлеб, белый хлеб и витые плюшки с сыром. Если выбор кажется затруднительным, всегда можно посоветоваться с обслуживающим персоналом, прошедшим основательную подготовку.
- Речь идет не о сырном ресторане, а о ресторане, у которого имеется собственная сыроварня. Ежедневно для изготовления сыра используется до 600 литров отечественного сырого молока. Сыр производится только для ресторана, но есть возможность здесь же купить «с собой». В других местах эти сыры не продаются.
- **Сырные изделия Rae Meierei:**
 - Сливочный сыр страчателла
 - Мягкий сыр моцарелла (три различные степени мягкости)
 - Сырный шар буррата (изготовленный из моцареллы и страчателлы)
 - Рикотта (творог из сыворотки)
 - Халуми (спрессованный сыр для жарки)
- **Хорошие коктейли** в ресторане Rae Meierei играют важную роль. К разработке составных частей десяти фирменных коктейлей большие усилия приложили работники кухни. Всё, что только можно - сиропы, вытяжки и т. п., - приготовлено здесь. Так же, как и предназначенные для охлаждения напитков эффектные шарики из прозрачного льда, спрессованы на месте с помощью специальной машины. Из коктейлей особо стоит отметить Smokey Mary и Adult Blackcurrant Smoothie. Наиболее популярным ожидаемо может стать коктейль, основанный на пиве St Märtzen, к созданию которого авторов вдохновил широко известный сорт яблок Smith. Кроме авторских бармены готовят и около 50 различных классических коктейлей, а также безалкогольные коктейли и фирменные лимонады.



EMBASSY
OF ESTONIAN
FLAVOURS



Мы ждем в гости не только тех, кто голоден, а придет к нам просто приятно провести время и насладиться коктейлем.

- Сыры, блюда и коктейли в Rae Meierei готовятся на глазах у гостей.
- В ресторане 350 посадочных мест, работают 30 человек на кухне и 40 в зале.
- Для проведения презентаций, дней рождения и других мероприятий есть сцена, проектор и необходимый инвентарь.
- У Rae Meierei есть и свои любимые питомцы: карликовые козы Хандо и Кристьян.