Уважаемые коллеги!

Наш Конгресс проходит в самом центре Москвы, где множество кафе и ресторанов. Однако не во всех из них качество еды, и уж тем более цены могут Вас порадовать. Поэтому, для Вашего удобства, мы сделали подборку мест, где Вы сможете качественно, вкусно и недорого поесть. Все они расположены в пешей доступности от места проведения Конгресса.

Обращаем Ваше внимание на комментарии к каждому заведению. Какие-то кафе и рестораны годятся для обеда во время Конгресса (расположены в 5-7 мин. ходьбы), другие находятся подальше (около 15 мин.) и будут хороши для ужинов.

В большинстве ресторанов есть бизнес-ланчи (с 12 до 16 часов), которые значительно экономят бюджет. При этом их подают только по рабочим дням. Поэтому во второй день проведения Конгресса (субботу) рестораны смогут предложить Вам только обслуживание по меню. В связи с этим, мы приводим также перечень близлежащих заведений «fast food».

Рекомендуем Вам заранее зайти на сайты предлагаемых нами мест и выбрать заведения по своему вкусу по крайней мере для обедов. Программа Конгресса обещает быть очень интересной и насыщенной, на обед предполагается отвести всего 1 час, поэтому тратить время на подбор кафе у Вас просто не будет возможности.

Просьба с пониманием отнестись к тому, что цены приведены приблизительные, поскольку многое зависит от аппетита ☺. Стоимость указана за еду по меню (бизнес-ланч обойдется дешевле).

Рекомендуем для обедов:

1. Хачапурия

Большая Никитская ул., 26/2 (**320 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 1 200 руб.
www.xachapuria.com

В меню хачапури (от лодочки с фасолью и копчёным мясом до привычного варианта с сыром и яйцом), свежеиспеченные пирожки от бабушки, горячий какао с пончиками, цыпленок «с секретом» и много других вкусных вещей.

2. Шоколадница

Большая Никитская ул., 24/1 (**250 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 1 100 руб.
www.shoko.ru/moskva/

Наряду с прекрасным кофе, элитными сортами чая и эксклюзивными десертами, в меню всегда разнообразные салаты, супы, горячие блюда.

3. Белая Русь

Большая Никитская ул., 14 (**270 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 1 500 руб. **Есть бизнес-ланчи (рабочие дни).**
www.belrest.ru/belayarus/

Прекрасная белорусская и европейская кухня, множество видов самых разнообразных и популярных блюд, свежая рыба, морепродукты и мясо, разнообразные салаты, вкусные десерты.

4. Рецептор

Большая Никитская ул., 22/2 (**170 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 1 500 руб.
www.cafereceptor.ru

Сеть концептуальных кафе здорового питания.

5. ЛукКафе

Большая Никитская ул., 24/1, стр. 6 (**250 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 1 300 руб. **Есть бизнес-ланчи (рабочие дни).**
www.lookcafe.ru

Качественные и натуральные блюда. Демократичное по цене и превосходное по вкусу мясо, приготовленное на мангале, плов Сябзи (ягненок в зелени). Различные соленья, сало, холодец, маринады и десерты готовятся поварами кафе самостоятельно.

5. Крошка Картошка

Брюсов переулок, дом 2/14, стр. 6 (отдельный павильон) (**180 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 350 руб. **Есть комбо-обеды.**
www.kartoshka.com

Сеть кафе быстрого питания. Отнести запеченный картофель с наполнителем из салатов, грибов, мяса к традиционному фаст-фуду язык не поворачивается. На выбор посетителей также представлены супы, салаты, вареники, гратен с мясом и многое другое. Комбо-обед обойдется в сумму до 300 рублей.

6. McDonalds и McCafe

Газетный переулок, д.17 (**500 м** от Мариотт Кортьярд Москва Центр)
Стоимость обеда – около 350 руб. **Есть комбо-обеды.**
www.mcdonalds.ru/

Рекомендуем для ужинов:

1. ***2 лучших демократичных места для еды в самом центре Москвы по данным ВСЕХ рейтингов - Комбинаты здорового питания в ГУМе:***

   - «Столовая №57»

Красная площадь, д.3, ГУМ, 3-я линия, 3-й этаж (ближе к ул.Ильинка)
Часы работы: 10:00-22:00
www.gum.ru/projects/s57/

Блюда русской кухни, приготовленные по книге о вкусной и здоровой пище. Все выполнено в лучших советских традициях. В меню – любимые с детства борщ, оливье, селедка под шубой. Комплексный обед, включающий салат, суп, горячее, гарнир, хлеб и компот, обойдется в 250 рублей. Здесь можно найти блюда на любой кошелек. После трапезы можно поразглядывать забавные плакаты на стенах и понастальгировать под шлягеры советских времен.

- Кафе «Фестивальное»

Красная площадь, д.3, ГУМ, 3-я линия, 3-й этаж
Часы работы: 10:00-22:00
www.gum.ru/projects/cafe/

Кухня разных стран – вкусно и недорого.

2. Буфет Союза писателей

ул. Б. Никитинская, 51

Для желающих недорого поесть в окружении творческой интеллигенции. Цены демократичные. В меню - харчо, винегрет, котлеты, люля-кебаб и т.д. Средний чек составляет 200–250 рублей.
Вход в буфет свободный, доступ открыт для всех желающих. При этом заведение не так известно широким массам.

3. Кафе МУ-МУ

Манежная площадь, д.1, к.2, ТЦ «Охотный ряд»
www.cafemumu.ru

Единственный демократичный проект одного из лучших рестораторов России Андрея Деллоса (Кафе «Пушкин», «Турандот» и др.). Отличное сочетание цен с качеством кухни.

4. Теремок

Манежная площадь, д.1, к.2, ТЦ «Охотный ряд»
www.teremok.ru

К посетителям кафе «Теремок» обращаются «сударь» и «сударыня». Здесь есть супы, каши, салаты, пельмени. Но фирменным блюдом являются блины: с грибами и сыром, с буженой, с капустой и яйцом и другими начинками. Все рецепты созданы дома настоящей хозяйкой. Поесть тут можно на сумму в пределах 300 рублей на человека.

5. Грабли

Тверская ул., д.18, к.1 (есть и другие рестораны в центре Москвы)
www.grably.ru/

Более 200 наименований вкусных блюд по приятным ценам. Вся еда в ресторане готовится на глазах у посетителей. Только натуральные продукты без использования вкусовых добавок.
Заведение для тех, кто не любит музыку в кафе. Плюс – дополнительная возможность поработать в спокойной обстановке, воспользовавшись бесплатным доступом в Интернет.
Полноценный обед на человека «выльется» в сумму порядка 300 рублей.

6. Сено

Камергерский переулок, д.6
www.traktir-seno.ru

Работает по системе free flow (самообслуживание). Простая приятная обстановка.
Шеф-повар из Латвии готовит при посетителях. Много вкусных и недорогих блюд.
Специальные поставки водки по договору с заводом «Кристалл», чилийские вина. Отличный кофе, домашняя выпечка и специальное вечернее меню. На втором этаже бар, где к пиву готовят специальные закуски, в том числе горячие.