Возрожденная легенда (с посещением старинных интерьеров ресторана Арагви и угощением из блюд кавказской кухни Корпоративный)

Стоимость: от 0 руб

Даты тура:

Описание:

Ресторан был открыт в 1938 г. Инициатором его создания был лично Лаврентий Павлович Берия – грузин, любящий национальные блюда и конечно превосходные вина этой страны. «Арагви» стал первым национальным рестораном в стране и первым рестораном грузинской кухни. Тогда это было нечто диковинное, экзотичное. В ресторанном меню впервые было представлено все разнообразие вкуснейших грузинских блюд – хинкали, сациви, хачапури, лобио, пхали, купаты, цыпленок табака в орехово-чесночном соусе, соусы ткемали и сацебели.
Берия придумал и название ресторану. **Арагви — знаменитая грузинская река, по долине которой идет Военно-Грузинская дорога.** Она впадает в Куру, где на месте слияния двух рек находится древний город Мцхета. По воспоминаниям современников, Берия однажды зашел в столовую НКВД на Пушечной улице. Там работал поваром **Лонгиноз Малакеевич Стажадзе** и в меню присутствовали лобио и чача. Берия предложил Стажадзе возглавить новый ресторан и тот конечно же согласился. **Свежая зелень и лучшие продукты доставлялись в ресторан два раза в неделю специальным самолетом Ли-2, к поезду «Москва-Тбилиси» был прицеплен спецвагон**, а для приготовления «цыплят табака» шла продукция из правительственного совхоза «Непецино» возле Коломны (ныне ФГУП «Агропромышленный комплекс «Непецино» Управления делами Президента РФ). Во дворе работала своя пекарня, где готовили вкуснейший лаваш.
За время своего существования «Арагви» видел несметное количество посетителей, ставших его постоянными завсегдатаями. После победы в Великой Отечественной войне Юрий Левитан за ужином повторял генералам сводку от советского Информбюро, а генералы то ли от радости, то от долгих лет войны и тяжелых потерь вытирали слезы. Здесь отмечали свои полеты летчики В. Чкалов и М. Громов, космонавты Гагарин и Титов. Сюда любила приходить вся послевоенная и прогрессивная элита – поэты, писатели, спортсмены, актеры, музыканты, композиторы и представители науки. **Здесь любили бывать и «физики и лирики». Кадры знаменитого фильма о любви и науке «Девять дней одного года» снимались непосредственно в самом ресторане.**
Простым обывателям попасть сюда было непросто, как и в любые другие фешенебельные советские рестораны. Теоретически это было возможно, а практически не всегда. Приходилось стоять в очереди и не всегда успешно это ожидание заканчивалось. Гремела слава ресторана на всю Москву до середины 1990-х, а потом все… закрыли… Только старая вывеска с названием долго висела у входа в бывший ресторан.
В 2003-м начались работы по возрождению легендарного ресторана и сразу же году

обнаружилась удивительная находка, скрытая долгие годы в глубине сталинского здания. Там откопали самую старинную и хорошо сохранившуюся жилую постройку Москвы в черте Белого города – так называемые палаты в Шубине 17 века. Реконструкция ресторана и этих плат заняла целых 13 лет! В итоге под ревностным надзором хранителей архитектурной старины города палаты были расчищены и профессионально отреставрированы с использованием консервации — сохранением нетронутого древнего материала. **Теперь здесь можно увидеть древнюю планировку палат неизвестного хозяина и её стены, подвал, белокаменные залы, древний вход в подклет, малые и большие сени с нишами-печурами и парадная комната.**

Сегодня Вам предоставляется уникальная возможность побывать в легендарном ресторане, прикоснуться к истории и отобедать блюдами кавказской кухни.

Примечание:

Продолжительность: ~ 2,5 часа

Сбор группы: у памятника Пушкину (м. Пушкинская).

В стоимость входит:

- авторская экскурсия по Москве
- экскурсия по ресторану"Арагви"
- угощение в ресторане "Арагви".