

НИКИТА НОВГОРОДОВ, БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА «БЕЛЫЕ АЛЛЕИ» Ферма Посещение фермы

На ферме подсобного хозяйства «Белых аллей» выращивают экологически чистые продукты. Их мы ежедневно используем в приготовлении вкусных блюд нашего ресторана. Мы заботимся о животных и не гонимся за количеством и надоями. Для нас главное это ПОЛЬЗА и ВКУС. Многие продукты на кухне готовят из свежайшего молока, благодаря чему вкус получается очень нежным, продукты легко усваиваются и сохраняют все полезные вещества: белок, фосфор, кальций и витамины. Далеко не каждый ресторан Москвы может похвастаться наличием моцареллы собственного приготовления. Обязательно попробуйте блюда с этим сыром в нашем ресторане. У администратора гостиницы вы всегда можете попросить доступ на нашу ферму, которая расположена на территории коттеджного поселка. Прогулка по ферме будет особенно интересна маленьким гостям. Не упустите возможность увидеть курочек, голубей, овец, корову Молли и лошадей! СХЕМА ТЕРРИТОРИИ >> КОТТЕДЖИ

Ссылка на статью: [НИКИТА НОВГОРОДОВ, БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА «БЕЛЫЕ АЛЛЕИ» Ферма
Посещение фермы](#)