

Этикет ресторана KOZA family

Концепция «стола шеф-повара» возникла из вековой практики поваров, развлекающих свою семью и друзей на кухне во время работы. В закулисье кухни царила семейная атмосфера, где гости с интересом и уважением наслаждались авторскими блюдами и общением с шефом.

Чтобы ваше пребывание за ужином было комфортным и незабываемым, мы подготовили несколько рекомендаций к посещению Chef's Table.



Формат камерного ужина позволяет понять тонкости кулинарного искусства, философию и историю успеха шефа в создании гастрономических шедевров.

Избегайте громких разговоров и отключайте звук на телефоне во время ужина, чтобы не отвлекать шефа и не пропустить самое интересное.



Каждое блюдо за Chef's Table – это результат вдохновения шефа и настоящее произведение искусства, которое рассказывает свою историю и создает неповторимый гастрономический опыт.

Пожалуйста, сообщите нам заранее о любых аллергиях или продуктах, которые Вам противопоказаны. Отправьте информацию при бронировании, чтобы шеф-повар мог подготовить для вас специальные блюда.



Интересный факт: наши вкусовые рецепторы распознают лишь пять основных вкусов, тогда как остальное восприятие зависит от обоняния.

Сильный запах парфюма может исказить впечатления от блюд. Не рекомендуем использовать яркие ароматы во время посещения.



Считается, что один из первых ресторанов в формате Chef's Table появился в начале двухтысячных годов в Пекине. Гости готовились к данному событию заблаговременно, подбирая лучшие наряды. Участников процесса проводили в секретную комнату, где шеф готовил экспериментальные блюда, предназначенные специально для дополнения к различным сортам вина.

При посещении Chef's Table рекомендуем отказаться от спортивного стиля и придерживаться делового или кэжуал стиля одежды. Помните, что атмосферу мероприятия создает не только ресторан, но и сами гости.