

NIKI

ресторан современной
русской кухни



LUCKY GROUP

LUCKY GROUP - ресторанная группа, которую Богдан Панченко и Иван Кукарских основали в 2017 году.

Сейчас в Lucky Group 22 ресторана, которые объединяют ценности, внимание к деталям и главное – гостеприимство. Помимо ресторанов, компания Lucky Group развивает направления мероприятий, кейтеринга, сервиса обучения и мерча.

Главные ценности – гостеприимство, осознанность и смелость.

Мы объединяем людей со своей индивидуальностью, увлеченных страстью совершенства: каждый день – это шаг вперед.



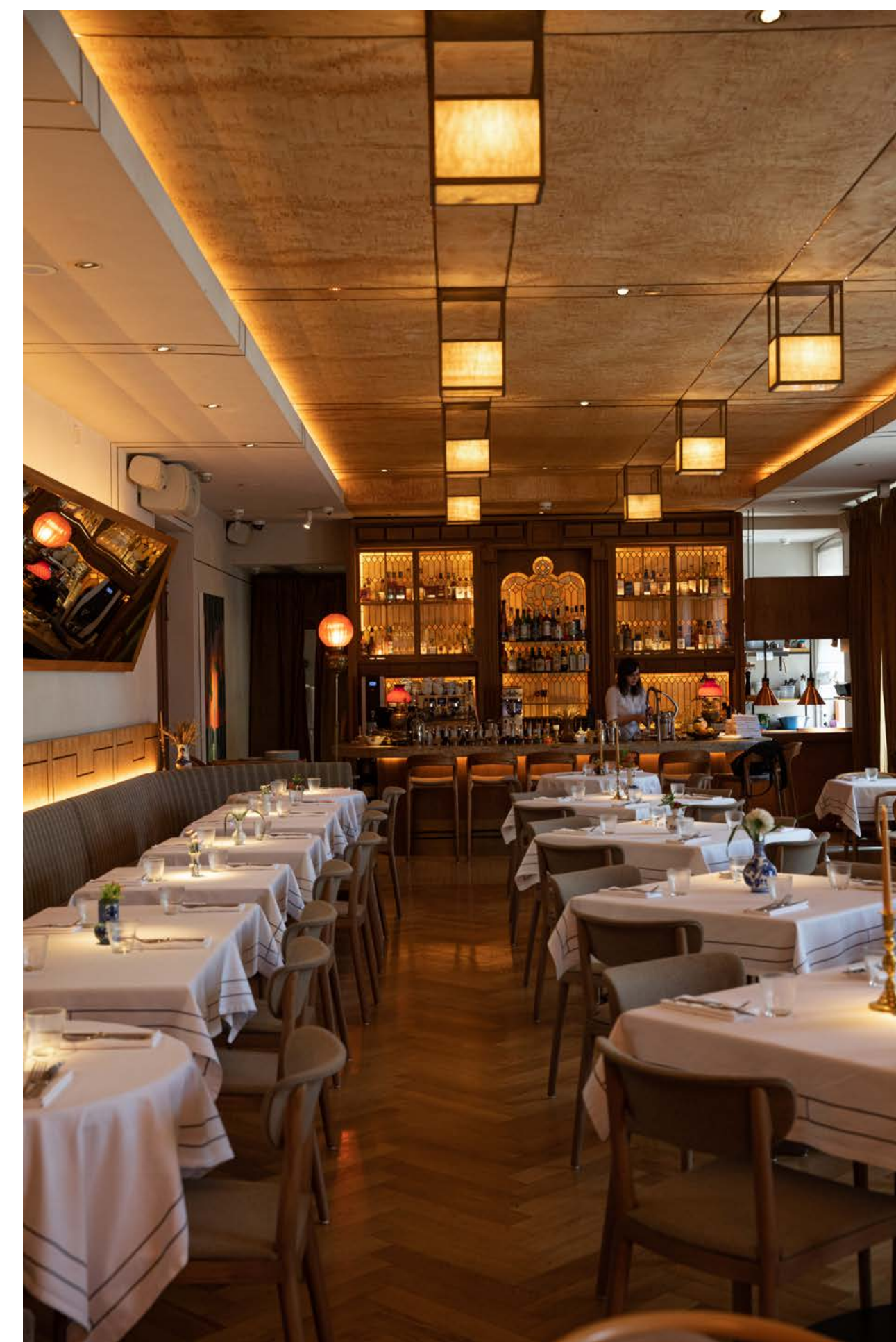
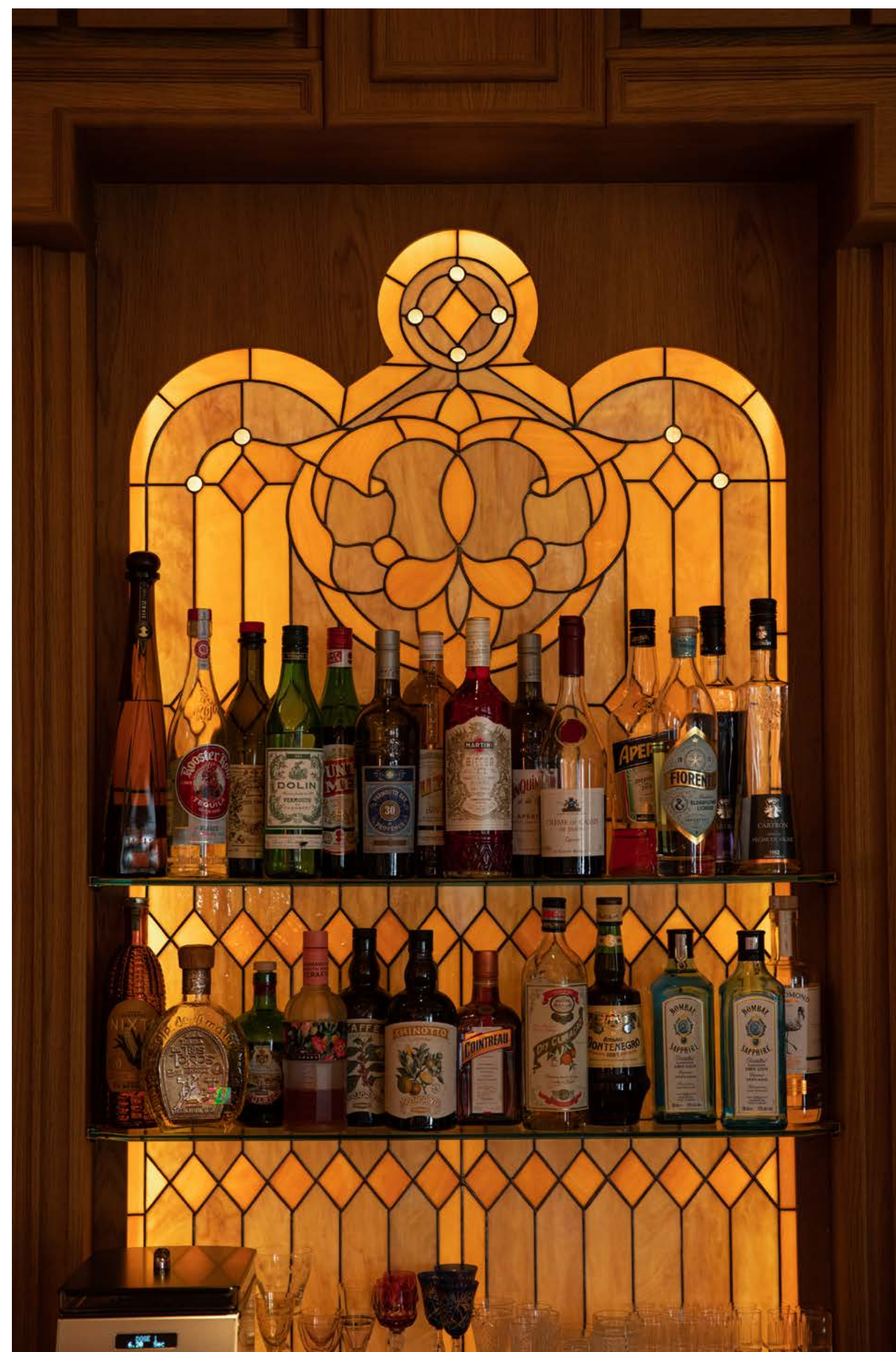
О проекте

Niki – ресторан современной русской кухни от Lucky Group в историческом, первом кинотеатре России «Художественный».





Ники — так обращалась Александра Федоровна к своему возлюбленному и мужу, последнему российскому императору Николаю II. Концепция проекта отсылает гостей к традициям русского застолья.



Интерьер ресторана - пространство вне времени, здесь соединились эпохи неоклассицизма Шехтеля и современность. Потолок сделан из карельской березы со своим уникальным рисунком. Бар декорирован витражами и медовой подсветкой.

Меню

Закуски

Тост с тартаром из говядины
Тост с тартаром из лосося и клубникой
Тост, жульен из курицы и грибов
Тост с Эскаливадо из печеных овощей
Креветка, сладкий чили, кинза
Хрустящие подушечки, пармезан, пармская ветчина
Профитроли, рьет из лосося
Камчатский краб, домашний хлеб, спайси соус
Паштет из куриной печени, бриошь, фисташки
Индейка, вяленые томаты, соус руй
Брезаолла, пармезан, руккола, трюфельное масло
Прошутто, ананас, паприка
Тарталетка, лосось, тартар авокадо, огурец
Тарталетка с рьетом из лосося
Тарталетка, мясо краба, соус руй
Тарталетка с лососем и лимоном
Тост с креветкой, яйцом, соусом руй

Вегетарианское

Черри, моцарелла, чимичурри
Черри со страчателлой
Камамбер, инжир, тимьян
Камамбер с вареньем из земляники
Камамбер с медом и вареньем из черешни
Пармезан, мёд, грецкий орех
Перец рамиро, пармезан, чимичурри
Тарталетка с горошком
Хумус со свежими овощами

Горячие закуски

(доступно при аренде ресторана и/или кофейни)

Креветки катаифи, сладкий чили, фундук
Краб, имбирный соус
Угольная рыба, водоросли, бер блан
Лосось, чимичурри
Лосось, терияки, сибулет
Ростбиф, соус бургиньон
Утка, печеное яблоко
Мясные фрикадельки, соус Грейви
Угольная рыба, Эскаливадо из печеных овощей

Десерты

Тарталетка, свежие ягоды, соус из чёрной смородины
Тарталетка, ореховое пралине
Профитроли, клубника, крем дипломат
Медовик
Шоколадный трюфель
Салат из сезонных фруктов (хурма, киви, ананас, банан, мёд цветочный)



Закуски



Тост с тартаром из говядины



Тост с тартаром из лосося и клубникой



Тост, жульен из курицы и грибов



Тост с Эскаливадо из печеных овощей



Креветка, сладкий чили, кинза



Хрустящие подушечки, пармезан, пармская ветчина



Профитроли, рьет из лосося

Закуски



Камчатский краб, домашний хлеб,
спайси соус



Паштет из куриной печени,
бриошь, фисташки



Индейка, вяленые томаты, соус руй



Брезаолла, пармезан, руккола,
трюфельное масло



Прошутто, ананас, паприка



Тарталетка, лосось, тартар
авокадо, огурец



Тарталетка с риемом из лосося

Закуски



Тарталетка, мясо краба, соус руй



Тарталетка с лососем и лимоном



Тост с креветкой, яйцом, соусом руй

Вегетарианское



Черри, моцарелла, чимичурри



Черри со страчателлой



Камамбер, инжир, тимьян



Камамбер с вареньем из земляники



Камамбер с медом и вареньем из черешни



Пармезан, мёд, грецкий орех



Перец рамиро, пармезан, чимичурри

Вегетарианское



Тарталетка с горошком



Хумус со свежими овощами

Горячие закуски

(доступно при аренде ресторана и/или кофейни)



Краб, имбирный соус



Угольная рыба, водоросли, бер блан



Лосось, чимичурри



Лосось, терияки, сибует



Ростбиф, соус бургиньон

Горячие закуски

(доступно при аренде ресторана и/или кофейни)



Утка, печеное яблоко



Мясные фрикадельки, соус Грейви



Угольная рыба, Эскаливадо
из печеных овощей

Десерты



Тарталетка, свежие ягоды, соус из чёрной смородины



Тарталетка, ореховое пралине



Профитроли, клубника, крем дипломат



Медовик



Шоколадный трюфель



Салат из сезонных фруктов (хурма, киви, ананас, банан, мёд цветочный)

The image shows a restaurant interior with a large mirror on the wall reflecting the dining area. The mirror shows several tables with white tablecloths, set with glassware, cutlery, and small floral centerpieces. The chairs are light-colored with a curved back. The main area below the mirror features a long, upholstered booth with a textured fabric. In front of the booth are several square tables with white tablecloths, also set with glassware, cutlery, and small floral centerpieces. The walls are finished with light-colored wood paneling. The lighting is warm and ambient.

NIKI

NIKI

Арбатская площадь, 14
+7 (495) 189-88-38

📷 [niki_restaurant](#)