В тюменском отеле «Vostok» открылся ресторан при Ателье вина «Абрау-Дюрсо»

Торжественное открытие ресторана при Ателье вина «Абрау-Дюрсо» состоялось в Тюмени в отеле «Vostok» в пятницу, 26 января. Бренд шеф-повар Центра винного туризма «Абрау-Дюрсо» Сергей Альшевский и шеф-повар ресторации «Vostok» Владимир Кузнецов поразили гостей уникальными авторскими блюдами.

За праздничным ужином можно было отведать жаркое из ишимского кабанчика, подкопченые мидии с кубанскими огурцами, жареное мясо рапана и другие изысканные блюда с соусами, приготовленными на основе напитков Русского винного дома «Абрау-Дюрсо», а также десерты.

Вел вечер бренд-амбассадор Русского винного дома «Абрау-Дюрсо» Виталий Горбенко, который рассказывал про вина и предлагал их для сопровождения блюд.

Отметим, Ателье вина «Абрау-Дюрсо» открылось в отеле «Vostok» в октябре прошлого года, здесь можно познакомиться со всей линейкой продукции известного производителя и узнать много интересного о виноделии.

«Vostok» – самый крупный отель нашего города, для гостей открыты 375 номеров с видом на Храм Дмитрия Донского, фонтан и парк, а также для удобства гостей и жителей города представлены 5 залов ресторации, 4 зала конференц-центра общей площадью 468 квадратных метров и вместимостью 15-250 человек, тренажёрный зал, охраняемая парковка, автомойка и бесплатный Wi-Fi.