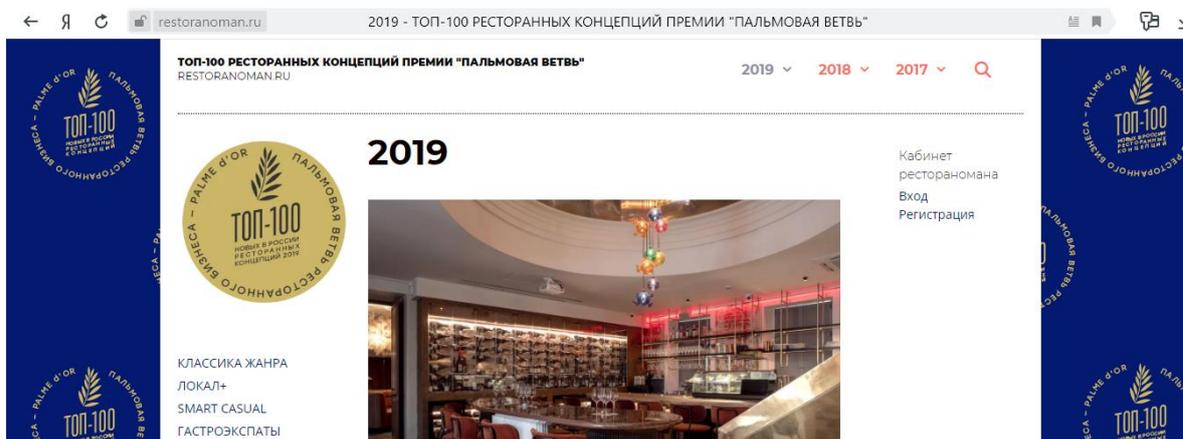


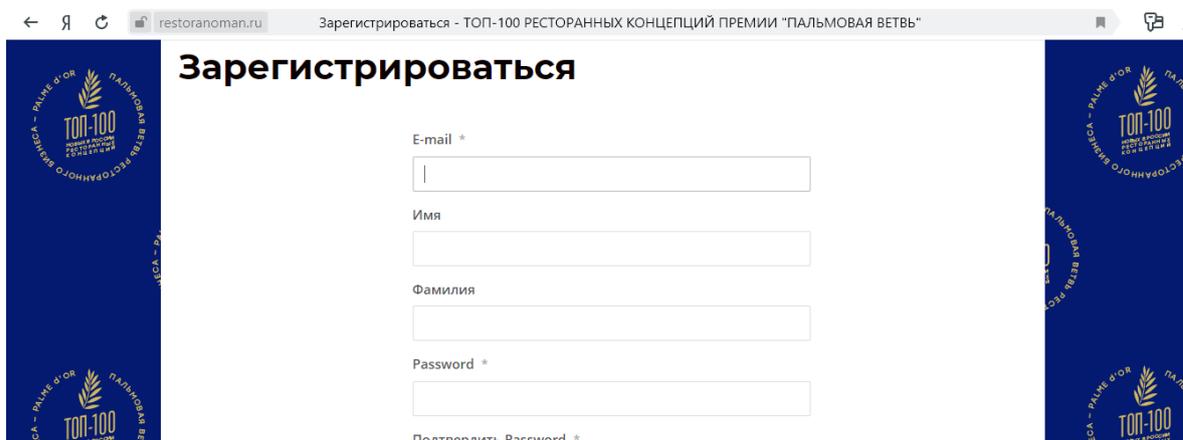
Информационная группа «Ресторанные ведомости» ежегодно проводит рейтинг ТОП-100, который определяет лучших из лучших в ресторанном бизнесе. В этом году выберут 100 главных ресторанных концепций, в числе которых винный бар SEKTA Organic Wine Bar и ресторан «Агонь» BBQ Ratskeller.

Инструкция по голосованию с ноутбука или компьютера:

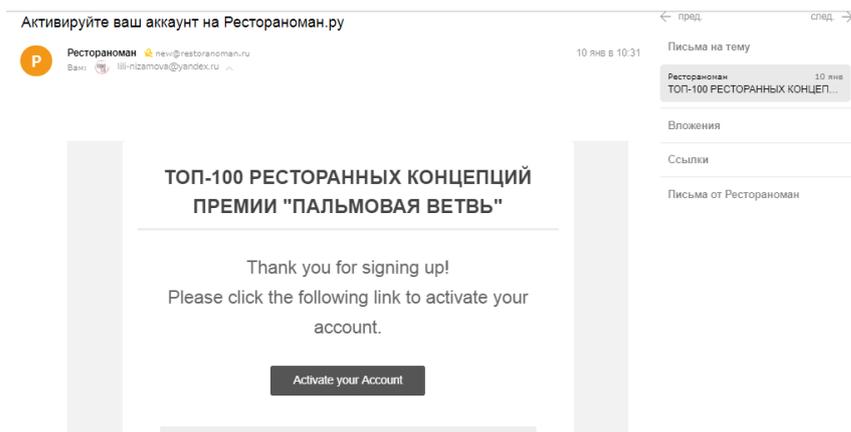
Заходите на сайт по ссылке: <https://restoranoman.ru/sekta-organic-wine-bar/>



В правом верхнем углу под «Кабинет ресторанома» заходите в раздел «Регистрация».



Заполняете свои данные. Ждете письма на указанную почту с темой «Активируйте ваш аккаунт на Рестораноман.ру», нажимаете на подтверждение (серая кнопка с белыми словами).



Заходите в **SEKTA Organic Wine Bar** (<https://restoranoman.ru/sekta-organic-wine-bar/>). Пролистываете информацию вниз и нажимаете на изображение пальмовой ветви (справа от нее написано «ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА»). Обратите внимание на то, чтобы добавился + 1 голос. С одного профиля можно проголосовать один раз.

The screenshot shows the website interface for the 2019 award. At the top, there is a navigation bar with the year 2019 selected. Below the navigation bar, there is a large image of the restaurant's interior, featuring a bar with stools and a large chandelier. To the left of the image, there is a list of categories: КЛАССИКА ЖАНРА, ЛОКАЛ+, SMART CASUAL, ГАСТРОЭКСПАТЫ, МУЛЬТИКАРТА, МОНОФОРМАТ, ДЫМ С ОГНЕМ, FOOD&WINE, and BAR&HOP. To the right of the image, there are links for 'Кабинет рестораномаана', 'Вход', and 'Регистрация'. Below the image, the name 'SEKTA Organic Wine Bar' is displayed. The page is framed by a blue border with the 'TOP-100' award logo.

The screenshot shows the website interface for the 2019 award, displaying the description of SEKTA Organic Wine Bar. The text describes the restaurant's location in Ekaterinburg, its history, and its focus on organic wine and local ingredients. Below the text, there is a section for 'ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА' with a count of 13 votes. The page is framed by a blue border with the 'TOP-100' award logo.

сообщество. Сейчас только 3% вин в мире являются органическими, но круг их приверженцев растёт.

В небольшом меню бара – дикие устрицы из Японского моря, флорентийский стейк, пате из утиной печени, бургундские сырные булочки гужеры, зеленые салаты и крафтовые локальные сыры.

Здание бара — часть классического ансамбля, построенного в Екатеринбурге в начале 19 века и восстановленного из руин в 2019 году. В центре интерьера, спроектированного Юлией Ионовой, девятиметровый купол в виде звездного атласа с мифическими созвездиями и алхимическими символами. Живая кирпичная кладка времен Александра I отражается в полированных столах природных форм и латунных панелях. Центральная люстра-гроздь выполнена стеклoduвами из города Клин специально для бара, а мебель и светильники Gubi приехали из Копенгагена. Достоинства вина подчеркивают двускатные бокалы из сверхтонкого хрустального стекла небольшой австрийской мануфактуры Mark Thomas. Управляет баром лучший сомелье Урала, по версии премии независимой национальной премии WHERETOЕАТ, Сергей Черепанов. Бар открыт для гостей с 18 часов. Днем здесь проходят учебные мероприятия, лекции и профессиональные дегустации.

ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА 13

2019, Food&Wine
SEKTA Organic Wine Bar, Екатеринбург, Кирилл Шлаен, Ольга Лефтерогло,
TOP-100 КОНЦЕПЦИЙ РЕСТОРАНОВ
< «Агонь» BBQ Ratskeller

Та же процедура с рестораном «Агонь» BBQ Ratskeller (<https://restoranoman.ru/agon-bbq-ratskeller/>). Обратите внимание на то, чтобы добавился + 1 голос.

← Я ↻ restoranoman.ru «Агонь» BBQ Ratskeller - Топ-100 новых ресторанных концепций "Пальмовая ветвь"

ТОП-100 РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ ПРЕМИИ "ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ" RESTORANOMAN.RU 2019 2018 2017 🔍

Кабинет
рестораномана
Вход
Регистрация



КЛАССИКА ЖАНРА
ЛОКАЛ+
SMART CASUAL
ГАСТРОЭКСПАТЫ
МУЛЬТИКАРТА
МОНОФОРМАТ
ДЫМ С ОГНЕМ
FOOD&WINE
BAR&HOP

Найти...

«Агонь» BBQ Ratskeller

Ресторан с именовым смокером, нескупными овощами и международной селекцией пива - в исторических подвалах городской ратуши

← Я ↻ restoranoman.ru «Агонь» BBQ Ratskeller - Топ-100 новых ресторанных концепций "Пальмовая ветвь"

РЕСТОРАН О СЕБЕ

Ресторан с горячим сердцем, именовым смокером, стейками, нескупными овощами и международной селекцией пива в исторических подвалах городской ратуши Екатеринбурга. Сердце ресторана — четырехметровый смокер «Агонь», расположен в центре главного зала. В нём готовят брискет из мяса мраморных бычков, местную фермерскую форель и ребра. В меню суперфуд-салат «Авокадокедавра» и «Капустное сердце» и стейки из говядины домашней выдержки. Название «Агонь» напоминает, что буква «А» произошла от перевернутого изображения головы быка. И еще это наш любимый гостевой отзыв. Слово «ratskeller» означает подвал городской ратуши. Традиция отдавать его под ресторан популярна в городах Германии. В России ратскеллер есть только в Екатеринбурге. В прозрачном колд-руме несколько десятков элей, стаутов, лагеров и вайсов, собранных от Калифорнии до Урала. Летом вдоль ресторана открывается оранжерея «Агонь-сад».

С передвижным смокером, швенкером, мангалом и грилем асадо команда ресторана разворачивает «Агонь-парк» на гастрофестивалях.

 ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА 11

2019, Дым с огнем
«Агонь» BBQ Ratskeller, Екатеринбург, Кирилл Шлаен, Ольга Лефтерогло, ТОП-100 КОНЦЕПЦИЙ РЕСТОРАНОВ
< Kuznya Cafe
> SEKTA Organic Wine Bar

Инструкция по голосованию с телефона:

Заходите на сайт по ссылке: <https://restoranoman.ru/sekta-organic-wine-bar/>.

В нижнем левом углу под «Кабинет ресторанома» заходите в раздел «Регистрация».

13:32 ...

Зарегист роваться

E-mail *

Имя

Фамилия

Password *

Подтвердить Password *

< 📖 🏠 ⬇️ 📄

Заполняете свои данные. Ждете письма на указанную почту с темой «**Активируйте ваш аккаунт на Рестораноман.ру**», нажимаете на подтверждение (серая кнопка с белыми словами).

Заходите в **СЕКТА Organic Wine Bar** (<https://restoranoman.ru/sekta-organic-wine-bar/>). Пролыстываете информацию вниз и нажимаете на изображение пальмовой ветви (справа от нее написано «**ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА**»). Обратите внимание на то, чтобы добавился + 1 голос. С одного профиля можно проголосовать один раз.

13:32 ... 13:32

RESTORANOMAN

FOOD&WI NE



SEKTA
Organic Wine
Bar

кирилличная кладка времен Александры I отражается в полированных столах природных форм и латунных панелях. Центральная люстра-гроздь выполнена стеклотрубами из города Клин специально для бара, а мебель и светильники Gubi приехали из Копенгагена. Достоинства вина подчеркивают двускатные бокалы из сверхтонкого хрустального стекла небольшой австрийской мануфактуры Mark Thomas. Управляет баром лучший сомелье Урала, по версии премии независимой национальной премии WHERETOЕАТ, Сергей Черепанов. Бар открыт для гостей с 18 часов. Днем здесь проходят учебные мероприятия, лекции и профессиональные дегустации.

ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА 13

< > 🏠 ⬇️ 📄

Та же процедура с «Агонь» BBQ Ratskeller (<https://restoranoman.ru/agon-bbq-ratskeller/>).

Обратите внимание на то, чтобы добавился + 1 голос.

13:32

restoranoman.ru/agon-b

РЕСТОРАНОМАН



«Агонь» BBQ Ratskeller

суперфуд-салат «Авокадокедавра» и «Капустное сердце» и стейки из говядины домашней выдержки. Название «Агонь» напоминает, что буква «А» произошла от перевернутого изображения головы быка. И еще это наш любимый гостевой отзыв. Слово «ratskeller» означает подвал городской ратуши. Традиция отдавать его под ресторан популярна в городах Германии. В России ратскеллер есть только в Екатеринбурге. В прозрачном колд-руме несколько десятков элей, стаутов, лагеров и вайсов, собранных от Калифорнии до Урала. Летом вдоль ресторана открывается оранжерея «Агонь-сад».

С передвижным смокером, швенкером, мангалом и грилем асадо команда ресторана разворачивает «Агонь-парк» на гастрофестивалях.

ВЫБОР РЕСТОРАНОМАНА 11

13:32

< > < > < > < > < >