

WRF

White Rabbit Family

Российский ресторанный холдинг, основанный в 2011 году ресторатором Борисом Зарьковым.

Флагманский проект компании – московский ресторан White Rabbit вошел в число лучших ресторанов мира по версии международного рейтинга The World's 50 Best Restaurants. В числе других проектов холдинга рестораны премиум-класса и демократичные сетевые проекты: Selfie, Zodiac, Chicha, Kutuzovskiy 5, Luciano и другие.

В 2013 году был основан Южный филиал WRF, в который входят рестораны Сочи и ГК Роза Хутор: Red Fox, «Сахалин», Chicha Bar, «Чё? Харчо!», Luciano, Sausage Club, Burger Land.

Рестораны холдинга стали образцом современных тенденций в мире общественного питания и гастрономии. Они включены в престижные российские и международные рейтинги, авторитетные европейские



Борис Зарьков

Бизнесмен, ресторатор. Основатель управляющей компании White Rabbit Family.

Лауреат национальной премии за вклад в развитие индустрии гостеприимства.

Свои первые ресторанные проекты Борис Зарьков открыл в начале 2000-х, объединив гастрономию и клубную культуру. А в 2010 году представил ресторан White Rabbit, где высокая авторская кухня вышла на первый план. Он и стал флагманским проектом созданного годом позже холдинга White Rabbit Family. Сегодня под брендом WRF объединено почти два десятка успешных ресторанов в Москве и Сочи, а в 2016 году компания готовится выйти на международный рынок.

Непосредственный автор концепций всех своих проектов Борис Зарьков задает тренды для российского ресторанного бизнеса в целом. Он один из идейных вдохновителей новой русской кухни, фуди, увлеченный поиском локальных продуктов и развитием российского гастрономического туризма.



Владимир Мухин

Шеф-повар ресторана White Rabbit. Бренд-шеф White Rabbit Family.

Член Национальной Гильдии шеф-поваров

Один из выдающихся русских шефов, повар в пятом поколении Владимир начал свою карьеру в 12 лет на кухне ресторана, где работал его отец. Вольнослушателем посещал занятия в кулинарном техникуме, где преподавал его дед. В 2004 году закончил Плехановскую академию. Стажировался во Франции («Christian Etienne» *Michelin), Испании («El Celler de Can Roca» *** Michelin, 1-е место в The World's 50 Best Restaurants-2015), Японии (Khajimi). В 2015 году ресторан White Rabbit, кухню которого Мухин возглавляет, занял 23-е место в рейтинге лучших ресторанов мира The 50 World's Best Restaurants, а также был отмечен как «Highest New Entry» - Лучший дебют года.

Владимир Мухин курирует кухни всех ресторанов, входящих в холдинг WRF. Сезонность, актуальность и вкус – главные принципы, руководствуясь которыми Владимир Мухин создает меню новых проектов.

White Rabbit

Флагманский проект холдинга White Rabbit Family. Ресторан с панорамным видом на исторический центр Москвы и современной русской кухней в исполнении одного из ведущих российских поваров Владимира Мухина. В 2015 году White Rabbit занял 23-е место в мировом рейтинге The World's 50 Best Restaurants.

Наряду с меню a la carte шеф-повар предлагает дегустационный сет из сезонных локальных продуктов. Сет, представленный в январе 2016 года, называется «Вперед в прошлое» - основанный на «Домострое» и исторических хрониках XV-XVI вв. он возвращает к традиционному вкусу русской кухни, до иностранных заимствований и иноземных влияний. Раз в неделю в гастробаре ресторана проходят уникальные гастрономические спектакли.

Selfie

Ресторан авторской кухни тандема шеф-поваров – Владимира Мухина и Анатолия Казакова, расположенный на втором этаже Новинского Пассажа. В меню a la carte представлены интернациональные блюда, приготовленные из российских продуктов. Также в Selfie можно попробовать дегустационный сет с русскими винами и заказать живого камчатского краба из аквариума с морской водой. Визитной карточкой Selfie стала открытая кухня, оборудованная сверхсовременной техникой и окруженная chef's table.



Zodiac

Паназиатский ресторан с авторским меню Владимира Мухина и Ильи Захарова. Широкая география меню включает японские суши и роллы, тайский том-ям, вьетнамские нэмы, лапшу по-сингапурски и другие популярные блюда. А также фирменный десерт – вагаси моти. Регулярные гастрономические фестивали позволили гостям Zodiac познакомиться с разными национальными кухнями стран Азии. Оригинальный интерьер ресторана с залитым в бетон баром и высокой стеной живой зелени неоднократно отмечен престижными архитектурными премиями.

Luciano

Сеть семейных ресторанов итальянской кухни. Входит в Ассоциацию Настоящей Неаполитанской Пиццы (Associazione Verace Pizza napoletana), контролирующую соответствие рецептуры пицц итальянским стандартам.

По выходным в ресторане проходят детские праздники с творческими мастер-классами, аниматорами и дискотекой. А взрослых Luciano-Смоленская приглашает провести время в профессионально оборудованном караоке. Здесь же на первом этаже работает кафе-кондитерская.



Red Fox

RED FOX ROSA KHUTOR – сочинский проект ресторатора White Rabbit Family. Ресторан европейской кухни на горнолыжном курорте Роза Хутор. К услугам гостей уютный зал на 117 посадочных мест с камином и контактной барной стойкой, а также отдельный зал-караоке на 32 посадочных места.

Меню ресторана основано на местных сезонных продуктах: черноморской рыбе, абхазских фруктах, фермерских сырах, дичи, птице с собственной фермы, травах и ягодах из лесов Кавказского заповедника. Также в ресторане можно заказать живые морепродукты из аквариума с морской водой.

Че? Харчо!

Популярный сетевой проект White Rabbit Family – рестораны черноморской кухни.

«Че? Харчо!» в Сочи работает летом на главной туристической набережной. «Че?

Харчо!» возле канатной дороги на Роза Хутор открыт круглый год.

Рестораны представляют демократичную еду из местных продуктов, делая акцент на блюда, приготовленные на гриле. Каждый вечер летом в ресторане на набережной звучит живая музыка в исполнении рок-групп и джаз-бэндов.



Kutuzovskiy 5

Ресторан исторической русской кухни. В основу концепции легли кулинарные книги XVIII, XIX и начала XX века из коллекции Бориса Зарькова. Шеф-повара Владимир Мухин и Артем Лосев выбрали самые интересные рецепты и переделали на современный лад. Меню ресторана Kutuzovskiy 5 уникально: рядом с каждым блюдом – год, когда рецепт впервые увидел свет, и первоначальное название. На последних страницах – библиография. Бар ресторана возглавил Роман Милостивый, заслуги которого три года подряд отмечает престижный международный рейтинг The World's 50 Best Bars.

Mushrooms

Первый в России грибной ресторан. Здесь можно не только попробовать традиционные грибы среднерусской полосы или экзотические грибы Юго-Восточной Азии, но и в любое время года заказать блюда с трюфелем по себестоимости. В основе меню, составленного Владимиром Мухиным и Ильей Захаровым, блюда итальянской кухни, которые можно заказывать и без грибов.

Отличительная особенность Mushrooms – панорамная терраса на крыше – начнет работу летом 2016-го. А сейчас ресторан принимает гостей в зале, рассчитанном на 80 мест, который расположен на втором этаже ТЦ “Гименей”.



Chicha

Ресторан современной перуанской гастрономии. В меню Chicha шеф-повар Василий Зайцев под руководством бренд-шефа Владимира Мухина объединил все направления кухни Перу: от ее индейских и креольских корней до блюд в стиле чифа и никкей, созданных переселенцами из Китая и Японии. За приготовлением этих и других блюд можно следить из-за chef's table, расположенного напротив открытой кухни.

Хиты барной карты – перуанские коктейли сауэры и, конечно, сама чича – оригинальный кукурузный напиток с тонким фруктовым ароматом.

Chicha Bar

Совместный проект основателя WRF Бориса Зарькова, Александра Реввы и диджея Smash на ГК Роза Хутор в Сочи. Младший брат популярного московского ресторана Chicha. Днем Chicha Bar - ресторан с оригинальной японско-перуанской кухней в исполнении шеф-повара Алексей Когая, прошедшего стажировку в знаменитом ресторане Maido (44-е место в The World's 50 Best Restaurants). А после 23.00 - бар-клуб с авторскими коктейлями и танцами до утра. Визитной карточкой бара стали суши и роллы в стиле никкей, перуанском варианте японской кухни. В баре гостей ждут коктейли на основе перуанского писко, а также оригинальные авторские МИКСЫ.

WWW.CHICHABAR.RU



Сахалин

Новый проект White Rabbit Family на ГК Роза Хутор. Камчатский краб, сахалинские креветки, морской гребешок, трубач, нерка, терпуг - эти и другие деликатесы острова Сахалин легли в основу его кухни. В центре меню - Seafood Bar, в ассортименте которого несколько видов креветок, свежих и приготовленных на открытом огне, краб, устрицы, разнообразные тартары и карпаччо. Идеальным сопровождением к ним стало пиво, представленное лучшими сортами отечественного и импортного производства.

Осенью 2016-го года WRF представит второй ресторан, кухня которого будет основана исключительно на русской рыбе и морепродуктах. Новый "Сахалин" откроется на 89-м этаже башни "Федерация" в Москва-Сити и станет самым высокорасположенным рестораном Европы.

Burgerland

Гурме-фастфуд от White Rabbit Family с бургерами из мяса премиального качества.

Меню для Burgerland составил бренд-шеф WRF Владимир Мухин. В него вошли как классический бургер с говяжьей котлетой, так и легкий диетический с куриной грудкой и оригинальный «Дрезденский» бургер. Все котлеты готовятся из свежего охлажденного мяса на кухне Burgerland.

Свежие натуральные продукты, превосходный вкус и профессиональный сервис — основа новой современной концепции, которую можно реализовывать в разных форматах. Начиная с классического стрит-ритейла и заканчивая корнерами на рынках и шоппинг-моллах или отдельно стоящими кафе в парках и на курортах.

WRF





Sausage Club

Гастрономический фастфуд от White Rabbit Family. Оригинальная концепция соединяет демократичную «сосисочную» и модное кафе с открытым грилем. Рецепты всех блюд разработаны специально для Sausage Club, а фирменные сосиски произведены исключительно из охлажденного мяса.

Баранина со специями, нежная телятина или свинина, индейка с пармезаном или диетическая курица – в небольшом меню каждый сможет найти рецепт на свой вкус. А продуманная логистика сервиса и кухни позволяет быстро обслужить большое количество клиентов. Sausage Club легко трансформируется под любой формат: кафе на фуд-корте шоппинг-молла или рынка, гастрономический фастфуд на городских фестивалях, современная закусочная в парке.

BORIS ZARKOV

Chief Executive Officer

Email: boris.zarkov@wrf.su

