



[www.teneues.com](http://www.teneues.com)

teNeues

COOL RESTAURANTS

TOP OF THE WORLD

teNeues

# COOL RESTAURANTS

TOP OF THE WORLD



teNeues



# COOL RESTAURANTS

TOP OF THE WORLD

Introduction		6			
<b>Americas</b>			<b>Argentina</b>		
California			Buenos Aires	ELSEN	82
Los Angeles	Cameo Bar	16	Buenos Aires	Patagonia Sur	86
Los Angeles	Falcon	20	<b>Brazil</b>		
San Francisco	Bacar	22	São Paulo	Fassano	90
San Francisco	Foreign Cinema	26	Rio de Janeiro	Fomeria	94
Nevada			<b>Europe</b>		
Las Vegas	Stack	30	<b>Russia</b>		
Las Vegas	Mix	34	Moscow	Boccacino	98
Las Vegas	Social House	38	Moscow	Bosco Bar	102
Florida			<b>Sweden</b>		
Miami	Grass restaurant & lounge	42	Stockholm	Kungsholmen	106
Illinois			<b>Denmark</b>		
Chicago	Japonais	44	Copenhagen	Umami	108
New York			<b>United Kingdom</b>		
New York	Amalia	48	London	Olivomare	112
New York	Gilt	52	London	Sketch	116
New York	IG Restaurant	56	London	Fåren	120
New York	Spoie Market	58	London	Can'teen Spitalfields	124
New York	Thor	62	<b>Netherlands</b>		
New York	Moster Kitchen	66	Amsterdam	Brasserie Harkema	128
New York	KNO	70	Amsterdam	Suiy Wong Lounge	132
New York	Perry St.	74	Amsterdam	11	134
Mexico					
Mexico City	Restaurante Lehm	78			

<b>Germany</b>			<b>Italy</b>		
Berlin	Monsieur Vuong	138	Milan	Shu	210
Berlin	Borchardt	140	Milan	Light	214
Berlin	FACIL Restaurant	144	Maccagno	Acquadufa	218
Hamburg	Der Bank	146	Venice	Centrale Restaurant Lounge	222
Hamburg	Au Quai	150	Rome	Crudo	224
Frankfurt	Mico	152	Rome	Il Piaggiaccio	228
			<b>Spain</b>		
Düsseldorf	Restaurant + Brasserie	156	Barcelona	Cuines Santa Caterina	230
Munich	Monkey's West	160	Barcelona	COLL Barcelona	234
Munich	Schwarz & Weiz	164	Barcelona	Besital	238
Munich	Käfer-Schänke	168	Madrid	La Nueva Fontana	242
Munich	Lounge2	172	Madrid	Negro de Anglona	246
<b>Czech Republic</b>			<b>Turkey</b>		
Prague	Lary Fary	176	Istanbul	Mizede Change	250
<b>Austria</b>			Istanbul	The House Café	254
Salzburg	magazin	180	Istanbul	Barlieue 6080	258
Salzburg	Restaurant Imperial	182	Istanbul	ulus 29	262
Salzburg	Hangar-7	186	<b>United Arab Emirates</b>		
Vienna	Österreicher im MAK	190	Dubai	Cascades	280
Vienna	OO & CO ALBERTINA	194	Dubai	Zheng He's	284
Vienna	Aux Gazettes	198	Dubai	Al Haidherah	288
<b>France</b>			Dubai	Miyako	292
Paris	Café de l'Homme	200	<b>Tanzania</b>		
Paris	Water Bar Colette	204	Tanzania	Restaurant	294
Paris	Etienne Marcel	208	<i>at Lake Malawi Tree Lodge</i>		
<b>Africa &amp; Middle East</b>			<b>South Africa</b>		
<b>Morocco</b>			Cape Town	The Showroom	298
Marrakech	Palais Jad Mahal	266	Cape Town	Planet	302
Marrakech	Kosybar	270	<i>Cherry &amp; Coconut Bar</i>		
Marrakech	Pacha Marrakech	274	Cape Town	Riboville	306
<b>Israel</b>			<b>Asia &amp; Pacific</b>		
Tel Aviv	Sushi/Samba	276	<b>Maldives</b>		
			Maldives	Ithaa	310
			<b>India</b>		
			Mumbai	Souk	312
			Mumbai	Indigo	314
			<b>China</b>		
			Hong Kong	MO Bar	316
			Hong Kong	Dong Lai Shun	320
			Hong Kong	Prompt	324
			Hong Kong	Isola bar & grill	328
			Hong Kong	Mesa & Manifesto	332
			Shanghai		
			<b>Indonesia</b>		
Bali	Bale Sutra	336	<b>Singapore</b>		
Jakarta	Blowfish kitchen and bar	340	Singapore	D'Paolo il Giardino	352
Jakarta	Puro	344	<b>Thailand</b>		
Jakarta	Dragonfly	348	Bangkok	La Scala	354
			Bangkok	Nava	358
			<b>Japan</b>		
			Tokyo	Daidaiya Ginza	362
			Tokyo	REI	366
			Tokyo	J'Pop Café Shibuya	368
			<b>Australia</b>		
			Melbourne	Vie de Monde	372
			Sydney	Fortes & Burton	376
			Sydney	The Loft	380
			<b>India</b>		
			India	Photo Credits	384
			India	Photo Credits	396



## That Certain Something

What makes a restaurant good? Delicious food jumps to mind. Add to that an atmosphere that makes us feel right at home: Rooms with an appealing decor, friendly and courteous service, and pleasant music in the background. So far, so good. But what exactly is it that makes one restaurant stand out from the rest? What is it that makes us choose a certain restaurant and that keeps on drawing us back there? Restaurants offering great food and a nice atmosphere exist in abundance. And yet, they won't necessarily stick in our minds. At best, our memory of them will remain vague, because they really don't have anything to offer that would put them above the crowd.

This book answers the question of what distinguishes some restaurants from others as it presents outstandingly designed eateries from around the globe that fulfil not only culinary wishes but lots of others as well. After all, taste isn't the only sense known to mankind. What all of these restaurants have in common is that the reason why they have that hard-to-describe "certain something" is that they appeal to all of our senses. Cool establishments, often decorated by renowned designers using carefully selected colors and materials, provide the heart and soul for extraordinary dining experiences. It doesn't necessarily have to be haute cuisine. Simple but first-rate food caters to our taste buds too. As a matter of fact, it's not just about the culinary aspect alone. The selection of restaurants presented in this book bears witness to that, because the spectrum of cuisine listed in it ranges from simple to exclusive, from down-to-earth to exotic. When it comes to beverages, guests are sometimes led into the restaurant's own wine cellar or they can select from dozens of varieties of water.

Design also covers a vast spectrum: From minimalist premises like *Perry St* in New York to opulent interiors such as the *Riboville* in Cape Town—everything is represented here. Those who like classic-elegant design are in good hands at the *Borchardt* in Berlin. The *J-Pop Café Shibuya* in Tokyo or the *Etienne Marcel* in Paris, on the other hand, makes a flashy, trendy impression. Contrasts between historic buildings and modernist interiors also magically attract guests, for instance, at places like *Negro de Angón* in Madrid. However, the multitude of this selection is not just reflected in cuisine and design, but also in the option of the most diverse worlds of experience: One of the smallest restaurants imaginable—the *Capitool* in Paris—offers the option of a four-hour table—combines the high art of cooking with tasteful presentation. In contrast, the extravagantly designed premises of the *Julius 29* in Istanbul with its legendary club conveys the impression of a vivid and colorful fairytale world. The *Ithaa* on the Maldives sits 16.5 feet below the surface of the ocean, offering a view that's as spectacular as the atmosphere inside. At the *Foreign Cinema* in San Francisco, on the other hand, guests enjoy not only the food but also the films that are presented as they eat. All of the restaurants presented here offer perfect bar and club, it's their way of doing justice to the fact that there's no such thing as "the guest," that every guest has constantly changing wishes. Sometimes they want to enjoy an aperitif menu or just have a relaxed bite to eat. At other times, they'll focus on having a few drinks in a casual environment, trying unusual cocktails or just on partying, dancing and much more. Some restaurants offer several worlds of experience at once, while others concentrate just on one and do so with perfection.

Whatever guests may desire, they'll have to face the difficult choice of among the top 102 restaurants in the entire world. Every one of them is unique with a wealth of facets and they all strive to offer their guests special, unforgettable moments. And those guests will also gladly share what because not everything has to be put into words. But that may be just as well.

Yasemin Edem



## Das gewisse Etwas

Was macht ein gutes Restaurant aus? Leckeres Essen, würde man vermutlich sagen. Dazu eine Atmosphäre, in der man sich wohlfühlt: anspruchsvoll gestaltete Räume, ein freundlicher und zuvorkommender Service, angenehme Musik im Hintergrund. So weit, so gut. Aber was genau ist es, das ein Restaurant aus der Masse des Angebots heraushebt? Warum entscheidet man sich dafür, in ein ganz bestimmtes Lokal zu gehen, und warum geht man denn immer wieder dort hin? Restaurants, die gutes Essen und ein nettes Ambiente bieten, gibt es zuhauf. Und dennoch bleiben sie nicht zwingend im Gedächtnis, man erinnert sich nur vage an sie, weil sie nicht mehr bieten als die Summe der einzelnen Teile.

Auf die Frage, was manche Restaurants vor anderen auszeichnet, gibt dieses Buch Antwort, denn es stellt hervorragend gestaltete Lokale rund um den Globus vor, in denen sowohl kulinarische Wünsche erfüllt werden als auch viele andere mehr. Denn der Mensch hat ja nicht nur den Geschmackssinn. Allen diesen Lokalen ist gemeinsam, dass sie durch Ansprache sämtlicher Sinne das schwer zu beschreibende „gewisse Etwas“ haben. Coole Etablissements, die oft von renommierten Designern in sorgsam ausgewählten Farben und Materialien gestaltet wurden, schaffen den Rahmen für außergewöhnliche gastronomische Erlebnisse. Das muss nicht immer Haute Cuisine sein. Auch einfaches, aber hochwertiges Essen schmeckt dem Gaster, und manchmal spielt das Kulinarische nicht einmal die Hauptrolle. Die Auswahl der hier vorgestellten Restaurants trägt dem Rechnung, denn das Spektrum der gebotenen Küchen reicht von einfach bis exklusiv, von bodenständig bis exotisch. Beim Getränkeangebot wird der Gast mal in den hauseigenen Weinkeller geführt, mal kann er aus dutzenden Weinsorten wählen.

Auch das Design deckt eine enorme Bandbreite ab: Von minimalistischen Räumlichkeiten wie beim Perry St in New York bis hin zu opulenterem Interieur wie im Falle des Alibionne in Kapstadt – hier ist alles verboten. Wer klassisch-elegantes Design mag, ist im Borchardt in Berlin gut aufgehoben. Schnell und poppig hingegen wirken das J'Pop Café Shibuya in Tokio oder das Elisee Marcel in Paris. Auch Kontraste zwischen historischen Bauten und modernistischen Interieurs ziehen den Gast magisch an, so zum Beispiel im Negro de Angona in Madrid. Die Vielfalt der vorliegenden Auswahl drückbare Restaurants – dem Capricorn JJ Artes in Köln mit nur vier Tischen – gehen hohe Kochkunst und eine dezente Inszenierung Hand in Hand. In Istanbul mit seinem legendären Club, Fünf Meter unter dem Meeresspiegel befindet sich das Itana auf den Malediven und bietet eine ebenso spektakuläre Aussicht werden. Als hier präferierten Lokale bieten perfekte Erlebnisse. Manche – wie zum Beispiel das Pacha in Marrakesch – spielen auch mehrere Funktionen unter einem Dach, bieten neben Restaurant auch eine Lounge, eine Bar und einen Club. So werden sie der Tatsache gerecht, dass es einen Happen essen. Ein anderes Mal geht es darum, ein paar Drinks in lockerem Umfeld zu nehmen, ungewöhnliche Cocktails auszuprobieren, oder einfach nur zu feiern. Zu tanzen, und vieles mehr. Manche Lokale bieten mehrere Erlebniswelten gleichzeitig, andere konzentrieren sich auf eine, aber das darin in Perfektion.

Was auch immer der Wunsch des Gastes ist, hier hat er die Qual der Wahl, denn zur Auswahl stehen 102 Top-Lokale aus aller Welt. Jedes für sich können er gerne noch erzählen, auch wenn es schwer in Worte zu fassen ist, was genau dieses „gewisse Etwas“ war, welches das Erlebnis besonders stimmig gemacht hat. Aber das ist vielleicht auch gut so, denn es muss ja nicht immer alles in Worte zu fassen sein.

Yasemin Eriden

■ Erlenburg



## Ce petit quelque chose

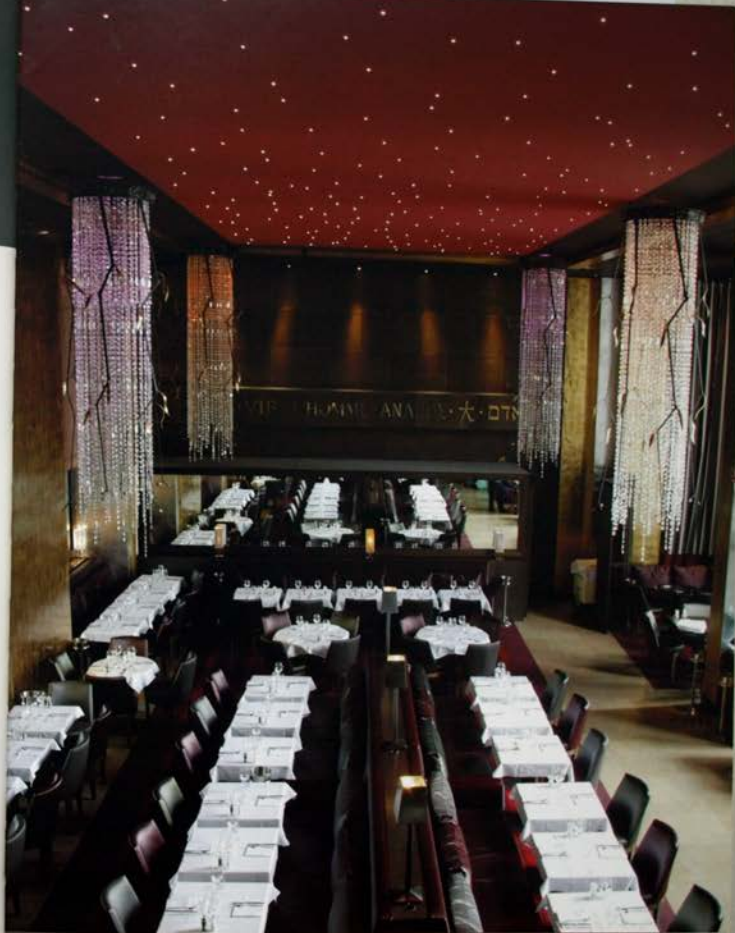
Qu'est-ce qui caractérise un bon restaurant ? Une délicieuse cuisine, dirions-nous probablement. A quoi s'ajoute une atmosphère dans laquelle on se sent à l'aise ; des salles au design attractif, un service courttois et attentif et une musique agréable en fond sonore. Jusqu'ici, nous sommes tous d'accord. Mais qu'est-ce qui fait qu'un restaurant sort du lot ? Pourquoi choisissons-nous un certain restaurant, et pourquoi y retournons-nous toujours ? Les restaurants proposant des plats gastronomiques dans une ambiance agréable sont légion. Et pourtant, nous ne nous les rappelons pas toujours. Nous en avons seulement un vague souvenir, parce qu'ils n'offrent pas plus qu'une somme d'éléments individuels.

Cet ouvrage répond à la question de savoir ce qui distingue certains restaurants des autres, en présentant des établissements du monde entier au design exceptionnel où sont exaucés des désirs culinaires, mais bien d'autres également. Après tout, l'homme possède plus que le seul sens du goût. Tous ces restaurants, parce qu'ils sollicitent tous les sens, ont en commun de posséder ce « petit quelque chose » si difficile à décrire. Des établissements cools, qui sont souvent décorés par des designers réputés, dans des couleurs et des matériaux sélectionnés avec soin, sont le cadre idéal pour des expériences gastronomiques exceptionnelles. Cela ne doit pas forcément être de la haute cuisine. Des plats simples mais de grande qualité suffisent aussi le plaisir et parfois, l'aspect culinaire ne joue même pas le rôle principal. Les restaurants présentés ici en tiennent compte car l'éventail des cuisines proposées va du simple à l'exclusif, et du terror à l'exotique. Pour le choix des boissons, le client est quelquefois emmené dans la propre cave à vins du restaurant, ou peut choisir parmi des dizaines de variétés d'eau.

De même, le design couvre une large palette : des lieux minimalistes comme Perry St à New York aux intérieurs opulents comme celui du Rivobello au Cap - tout est représenté ici. Celui qui aime l'élégance classique sera enthousiasmé par le Borchardt à Berlin. Tandis que le J Pop Café Shibuya à Tokyo ou Éléme Marcel à Paris donnent une impression flashy, tendance. Les contrastes, également entre bâtiments historiques et sélection modernes exercent une attraction magique sur le client comme par exemple dans le Negro de Anglión à Madrid. Mais la diversité de la sélection présentée ici ne se révèle pas seulement à travers la cuisine et le design, mais aussi dans la création de différents univers d'expérience : avec une mise en scène pleine de goût. À l'opposé, les salles au design étonnant de l'ulus 29 à Istanbul, avec son club mythique, évoquent un monde théâtral et coloré de contes de fées. Situé à cinq mètres sous le niveau de la mer, l'Ithaa aux Maldives offre une vue aussi spectaculaire que son repas. Tous les restaurants présentés ici proposent des expériences parfaites. Certains, comme le Fuchsia à Marrakech, conjuguent plusieurs fonctions sous le même toit et possèdent aussi un lounge, un bar et une salle de nuit, en plus d'un restaurant. C'est ainsi qu'ils gèrent le fait que fois grignoter tranquillement un morceau. A d'autres moments, il a envie de prendre quelques verres dans un cadre décontracté, ou de goûter des cocktails originaux, ou juste de faire la fête, de danser ou d'autres choses encore. Certains restaurants offrent plusieurs univers à expérimenter, alors que d'autres se concentrent sur un seul qu'ils maîtrisent à la perfection.

Quoi que le client désire, il a vraiment l'embaras du choix parmi ces 102 excellents restaurants répartis à travers le monde. Chacun d'eux est unique et a de multiples facettes ; chacun d'eux souhaite offrir à son client un moment particulier qu'il n'oubliera pas, et qu'il aimera raconter, même certaines choses peuvent se passer de mots.

Yasemin Erdem





## El toque especial

¿Qué hace que un restaurante sea bueno? Probablemente la respuesta varía la calidad de su cocina, además de un ambiente en el que sentirse a gusto: espacios decorados con atractivo, un servicio amable y atento y música de fondo agradable. Hasta aquí, todo claro. Pero ¿qué es exactamente lo que hace que un restaurante destaque entre la abundante oferta? ¿Por qué se decide ir a un local en concreto? ¿Por qué le vuelve al mismo local una y otra vez? Restaurantes con buena cocina y un ambiente agradable los hay a cientos. Sin embargo, no se graban en la memoria: sólo los recordamos vagamente, pues no son más que la suma de los elementos que los conforman.

La respuesta a por qué algunos restaurantes destacan sobre el resto la encontrará en este volumen, en el que se muestran locales de todo el mundo fabulosamente decorados. Lugares que no sólo satisfacen los deseos culinarios, sino también otras muchas aspiraciones, pues el ser humano no dispone únicamente del sentido del gusto. Todos estos establecimientos tienen algo en común: apelando al conjunto de los sentidos se han en colores y materiales especialmente seleccionados, crean el escenario perfecto para todos los ámbitos, con un abanico de cocinas que abarcan de la sencilla a la exclusiva, de la autóctona a la exótica. En cuanto a la oferta de bebidas, el comensal conocerá la propia bodega del restaurante o podrá elegir entre docenas de tipos de agua.

También el diseño cuenta con una amplia paleta de tendencias. Desde espacios minimalistas como el del Perry St en Nueva York hasta fastuosos interiores, como es el caso del Riboville de Ciudad del Cabo. En este libro están representados todos. Quien busque un diseño elegante y clásico, encontrará su estilo en el Borchardt de Berlín; mientras, el J Pop Café Shibuya de Tokio o el Elysée Marcer de París se basan en lo estridente y lo moderno. Los contrastes que crean los edificios históricos con interiores modernos son otro mágico punto de atracción; ejemplo de ello es el Negro de Anglin en Madrid. La diversidad que propone este compendio no se limita únicamente a la cocina y el diseño, sino que queda también patente en la forma en la que estos restaurantes crean los universos más dispares. En uno de los locales más pequeños que se pueda imaginar, el Capricorn [1] Aries de Colonia, con tan solo cuatro mesas, el arte culinario de élite y la sobria puesta en escena se dan la mano. Por su parte, los pomposos salones del ulus 29 de Estambul, con su legendario club, transmiten la imagen de un mundo de fábula intenso y colorista. Cinco metros por debajo del nivel del mar abre sus puertas el rhaa, en las islas Maldivas, con sus vistas y ambiente espectaculares. En el Foreign Cinema de San Francisco, los comensales disfrutan de sus platos y de las películas proyectadas simultáneamente. Todos los locales presentados en este libro ofrecen experiencias completas. Algunos de ellos, como por ejemplo el Parca de Marabach, añaden varios conceptos bajo un mismo techo; además del restaurante, el local cuenta con una zona lounge, un bar y una discoteca. Con ello justifica la idea de que no existe un único tipo de cliente, sino que los deseos de un mismo cliente cambian continuamente: un día apetece darse un buen banquet, otro día tomar una taza relajadamente, o bien unas copas y cócteles exóticos en un ambiente desenfadado, y al día siguiente, simplemente salir de fiesta a bailar. Todo eso y mucho más. Algunos locales ofrecen diferentes universos al unísono, mientras otros se concentran en una sola experiencia llevándola a la perfección.

Sea cual fuere el deseo del cliente, le costará decidirse ante una propuesta de 102 locales de primera línea repartidos por todo el mundo. Cada uno de ellos es único, polifacético, y todos mantienen el deseo de hacer que el cliente disfrute de momentos muy especiales, los recorde en un futuro y se lo cuente a otros, por complicado que sea expresar con palabras ese "toque especial" que le ha hecho vivir experiencias tan amónicas. Pero quizá sea mejor así, pues no siempre se debe expresar todo con palabras.

Yasemin Erdem



## Quel qualcosa in più

Quali sono le caratteristiche di un buon ristorante? Dei piatti appetitici, diremmo probabilmente. A questo si aggiunge un'atmosfera nella quale ci si sente a proprio agio: dei locali allestiti in modo gradevole, un servizio gentile e premuroso, della musica piacevole sullo sfondo. Fin qui tutto bene. Ma che cosa è esattamente che fa emergere un ristorante dalla massa delle offerte? Perché decidiamo di andare in un particolare locale, e perché poi torniamo sempre in quello stesso posto? Di ristoranti che offrono del cibo buono e un ambiente carino ce ne sono a fronte. Eppure non ci rinvigoriscono obbligatoriamente ingressi nella mente, ci ricordiamo solo vagamente di loro, perché non offrono nulla più della somma di singoli pezzi.

Alla domanda su che cosa distingue alcuni ristoranti da altri, dà risposta questo libro, che presenta dei locali allestiti in modo eccezionale, situati in giro per il mondo, dove vengono esaltati i desideri culinari e tanti altri ancora. Perché l'uomo non possiede soltanto il senso del gusto. Tutti questi locali hanno una cosa in comune: si rivolgono a tutti i sensi con "qualcosa in più". Si tratta di locali fantastici, che spesso sono stati allestiti da designer rinomati con colori e materiali scelti accuratamente, e che creano la cornice per esperienze gastronomiche straordinarie. E non deve sempre trattarsi di alta cucina. Anche i piatti semplici, ma di grande pregio, lusingano il palato, e a volte la parte culinaria neanche ha il ruolo principale. La scelta dei ristoranti qui presentati tiene conto di questo: lo spettro delle cuocere proposte va dal semplice all'esclusivo, dal tradizionale all'esotico. Per quanto riguarda le bevande, l'ospite viene a volte portato nella cantina dei vini della casa, oppure può scegliere tra una decina di varietà d'acqua.

Anche il design propone un'enorme scelta: dagli spazi minimalisti di cui è un esempio il Perry St di New York, fino ad interni squisiti come quelli dei Rivoli di Città del Capo - qui viene rappresentato di tutto. Chi ama il design classico-elegante, è in buone mani nei Borchardt di Berlino, mentre il J Pop Cafe Shibuya di Tokio è l'Esterno Marco di Parigi si presentano in modo eccentrico e sgargiante. Anche i contrasti tra costruzioni antiche e interni modernissimi attirano maggiormente l'ospite, come nell'esempio del Negro de Angona di Madrid. La molteplicità della selezione proposta si mostra però non solo nella cucina e nel design, ma anche nella creazione delle atmosfere più disparate: in uno dei ristoranti più piccoli che si possono pensare - il Capricorn di Ares di Colonia, con soli quattro tavoli - l'alta arte culinaria si fonde con l'ambiente discreto varco di pari passo. L'impressione di un mondo fabbesco eccessivo e colorato, invece, viene trasmessa dai locali ponponi dell'ulus 29 di Istanbul, con il suo leggendario club. Cinque metri sotto il livello del mare, alle Maldive, si trova l'Ithaa, che offre una vista tanto spettacolare quanto l'atmosfera che lo sovrasta. Nel Foreign Cinema di San Francisco, invece, l'ospite non guarda solo il cibo, ma anche i film che vengono mostrati durante i pasti. Tutti i locali qui presentati offrono un servizio perfetto. Alcuni - come il Pacha di Marrakech - uniscono anche più di una funzione in un insieme armonioso, offre al ristorante, anche una lounge, un bar e un club. Non esiste, infatti, "un unico ospite", ma lo stesso ospite ha desideri che cambiano costantemente: a volte desidera assaporare un menu abbondante, altre desidera mangiare in tranquillità solo un boccone, altre ancora vuole bere un paio di drink in un ambiente informale, degustare cocktail inusuali, o semplicemente solo festeggiare e ballare. Non esiste un limite definito. Certi locali offrono più esperienze in una volta, altri si concentrano su una sola, ma in questo caso la rendono perfetta.

Non importa quale desiderio possa scaturire dal cuore dell'ospite, qui si ha l'imbarazzo della scelta, perché la selezione propone 102 locali tra i migliori del mondo. Ognuno preso singolarmente è unico, ognuno è pieno di sfaccettature, e ognuno desidera offrire all'ospite dei momenti speciali dei quali si ricorderà e che vorrà raccontare volentieri, anche se è difficile esprimere in parole che cosa sia stato precisamente quel "qualcosa in più" che ha reso l'esperienza particolarmente piacevole. Ma anche questo va bene, poiché non sempre è necessario esprimere tutto a parole.

Yasemin Erdem



# Cameo Bar

Santa Monica, California

The luxurious hotel bar of the boutique hotel Viceroy on the beach offers a selection of small meals that come from the kitchen of the hotel restaurant Whisk. Groups of less than ten people can also reserve a cabana at the pool and enjoy their cocktails there. The stylish bar boasts retro-style design with eye-catching elements such as white armchairs and avocado-colored sofas. It's a perfect place to see and be seen; some celebrities have also been known to hang out there.

Die luxuriöse Hotelbar des am Strand gelegenen Boutiquehotels Viceroy bietet eine Auswahl kleiner Speisen, die aus der Küche des Hotelrestaurant Whisk stammen. Gruppen unter zehn Personen können auch eine Cabana am Pool reservieren und dort ihre Cocktails genießen. Das Design der schicken Bar ist im Retro-Stil gehalten, mit auffallenden Elementen wie weißen Sesseln und avocadofarbenen Sofas. Ein idealer Ort zum Sehen und Gesehen werden, auch manch ein Star lässt sich hier gerne blicken.

Le luxueux bar de l'hôtel boutique Viceroy, sur la plage, offre une sélection de petits plats venant de la cuisine de l'hôtel restaurant Whisk. Les groupes de moins de dix personnes peuvent aussi réserver une cabana à bord de la piscine et apprécier leurs cocktails. Le design du bar chic rétro, avec des éléments qui attirent l'attention, comme les fauteuils blancs et les sofas couleur avocat. C'est l'endroit idéal pour voir et être vu car certaines stars aiment passer par là.

Myrta de la playa, el lujoso bar del hotel boutique Viceroy ofrece una selección de platos ligeros preparados en la cocina del restaurante del hotel Whisk. Los grupos de menos de diez personas pueden reservar una cabaña junto a la piscina y saborear allí sus cócteles. El elegante diseño del bar es de estilo retro, con elementos llamativos como los sillones blancos o los sofás de color aguacate. El sitio perfecto para ver y ser visto. Alguna estrella que otra se deja caer por aquí.

Il lussuoso bar dell'albergo della boutique Viceroy, situato sulla spiaggia, offre una selezione di spuntini che provengono dal ristorante dell'albergo Whisk. I gruppi composti da meno di dieci persone possono prenotare una cabina a bordo piscina e assaporare lì i loro cocktail. Il design dell'elegante bar è in stile retro, con elementi appariscenti come poltrone bianche e sofa color avocado. È il posto ideale per vedere ed essere visti, frequentato anche da alcuni divi.



1819 Ocean Avenue  
Santa Monica  
Los Angeles, CA 90401, USA  
Phone: +1 310 260 7500  
[www.viceroybarlanomica.com](http://www.viceroybarlanomica.com)

16 Cameo Bar





38 Casino Bar



Casino Bar 39

# Falcon

Hollywood, California

**New American cuisine** is offered late into the night in this restaurant that also attracts celebrities. Its wood decor and fokati rugs reflect the Californian bungalow architecture of the 1960s and 70s. Mirrors on the wall make the restaurant with its lounge appearance look larger than it actually is. A copper-colored, illuminated bar at the center radiates into the venue. You can also dine in style outside on the patio. The fireplace creates a romantic atmosphere.

**In dem auch von Prominenten gern** besuchten Restaurant wird neue amerikanische Küche geboten, bis spät in die Nacht hinein. Holzdekor und Fokatierteppiche zieren die kalifornische Bungalowarchitektur der 60er und 70er Jahre. Spiegel an der Wand lassen das wie eine Lounge wirkende Lokal größer erscheinen, als es ist. Im Zentrum befindet sich die kupferfarbene illuminierte Bar, die in das Lokal hineinstrahlt. Im Patio kann man auch im Freien stilvoll speisen, der Kamin sorgt für eine romantische Atmosphäre.

**Une nouvelle cuisine** américaine est servie jusque tard dans la nuit dans ce restaurant qui séduit aussi les célébrités. Le décor de bois et les tapis fokati rappellent l'architecture des bungalows californiens des années 60 et 70. Des miroirs sur les murs permettent au restaurant, qui ressemble plutôt à un lounge, de paraître plus grand qu'il ne l'est réellement. Au centre, le bar illuminé dans des teintes de cuivre embellit la salle. Vous pouvez aussi dîner élégamment en plein air dans le patio. La cheminée crée une atmosphère romantique.

**El restaurante, también** frecuentado por famosos, sirve nueva cocina americana hasta bien entrada la noche. Decoración en madera y alfombras fokati evocan la arquitectura típica de los bungalows californianos de los años 60 y 70. En este local tipo lounge los espejos de las paredes se encargan de crear sensación de amplitud. En el centro se sitúa la barra de bar iluminada en tonos cobrizos que irradia luz en el interior, mientras, la chimenea se encarga de dar el toque romántico. También se puede comer en el patio.

**Nel ristorante, frequentato** volentieri anche da persone eminenti, viene offerta fino a tarda notte rinnovata cucina americana. Decorazioni in legno e tappeti a pelo lungo Fokati richiamano l'architettura dei bungalow californiani degli anni '60 e '70. Gli specchi alle pareti fanno apparire più grande all'aperto, il camino crea un'atmosfera romantica. Nel patio si può anche mangiare elegantemente all'aperto.



7213 Sunset Boulevard /  
Alta Vista Boulevard  
Hollywood  
Los Angeles, CA 90046, USA  
Phone: +1 323 850 5350  
[www.falconnai.com](http://www.falconnai.com)



# Bacar

San Francisco, California

This elegantly furnished restaurant in a renovated brick building offers Northern Californian cuisine with a Mediterranean touch. Its large wine selection (amphibiscopy series) is a design element: The wine rack with its multitude of bottles behind a glass front extends from the lounge on the lower level all the way to the gallery. Meals are served on three levels with space for 150 guests. Large round arches as well as skylights provide lots of daylight. Jazz bands perform there on weekends as well.

Dieses stilvoll eingerichtete Restaurant in einem renovierten Backsteingebäude bietet nordkalifornische Küche mit mediterranem Einschlag. Die große Wein Auswahl ist zugleich Design-Element: Das Weinregal mit zahlreichen Flaschen hinter einer Glasfront erstreckt sich von der Lounge im Untergeschoss bis zur Galerie. Auf drei Ebenen kann gesiebt werden, 150 Gäste finden hier Platz. Große Rundbögen sowie Dachfenster sorgen für viel Tageslicht. An Wochenenden treten auch Jazzbands auf.

Ce restaurant élégamment meublé, dans un bâtiment de briques rénové, propose une cuisine de Californie du Nord avec une touche méditerranéenne. La large sélection de vins fait aussi office d'élément déco : l'étagère vitrée remplie de nombreuses bouteilles va du lounge de l'étage inférieur jusqu'à la galerie. Les repas sont servis sur trois niveaux, avec une capacité de 150 couverts. De grandes fenêtres cintrées et des lucarnes font entrer la lumière du jour. Des groupes de jazz s'y produisent aussi le week-end.

En este refinado restaurante emplazado en un edificio de ladrillo se sirve cocina del norte de California con toques mediterráneos. La extensa carta de vinos es, al mismo tiempo, un elemento de diseño. Los botelleros repletos de botellas tras un frontal de cristal se extienden desde el lounge de la planta inferior hasta la galería superior. Sus tres niveles ofrecen mesa a 150 comensales. Los grandes arcos y tragaluces inundan el local de luz natural. Los fines de semana tienen lugar actuaciones de grupos de jazz.

Questo ristorante, arredato con buon gusto, si trova in un edificio in mattoni ristrutturato e offre cucina nord-californiana con tratti mediterranei. L'ampia scelta dei vini è al contempo un elemento di design: gli scaffali con le numerose bottiglie, dietro una facciata di vetro, si estende dalla sala nel seminterrato fino alla galleria. Si può pranzare su tre livelli, lo spazio accoglie fino a 150 ospiti. Il grande arco e i lucernari fanno entrare molta luce. Nei fine settimana si esibiscono anche dei gruppi jazz.

448 Brannan Street  
SOMA  
San Francisco, CA 94107, USA  
Phone: +1 415 904 4100  
www.bacard.com  
Subway Powell Station;  
Caltrain: 4th and King Street





# Foreign Cinema

San Francisco, California

**Opened in 1999**, this sociable restaurant offers not only food but movie presentations as well. While the guests are eating, foreign and independent films are projected on a wall in the courtyard. Its Californian-Mediterranean cuisine with its daily varying menus has received several awards and offers a large selection of oysters. The building radiates an industrial flair with its unplastered concrete walls. A fireplace and cocktail bar dominate the dining room with its wooden floor, whose wood comes from old theaters that used to exist in the area.

**1999 eröffnet**, kombiniert dieses gesellige Lokal Filmaufführungen und Essen. Während man speist, werden im Hof ausländische und Independent Filme an eine Wand projiziert. Die kalifornisch-mediterrane Küche mit täglich wechselnden Menüs wurde mehrfach ausgezeichnet und bietet eine große Auswahl an Austern. Das Gebäude strahlt mit seinen unverputzten Betonwänden ein industrielles Flair aus. Der Speisesaal, dessen Holböden aus alten Theatern der Umgebung stammt, wird von einem Kamin und der Cocktailbar dominiert.

**Ouvert en 1999**, ce restaurant convivial combine projections de films et cuisine. Pendant le repas, des films étrangers et indépendants sont projetés sur un des murs de la cour. Sa cuisine californienne-méditerranéenne, avec des menus qui changent quotidiennement, a été plusieurs fois primée, et offre un large choix d'huîtres. Le bâtiment dégage une atmosphère industrielle avec ses murs de béton non crépis. La salle à manger, avec son plancher typique des vieux théâtres du quartier, est dominée par la cheminée et le bar à cocktails.

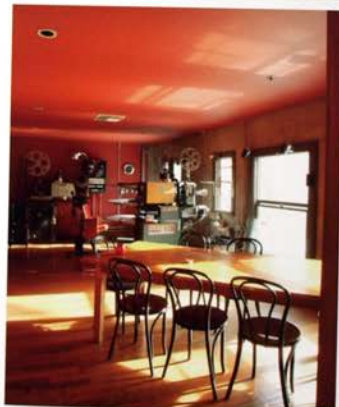
**Este acogedor local**, inaugurado en 1999, combina pasas cinematográficas y servicio de cocina. Mientras se disfruta del plato, en la pared del patio se proyectan películas extranjeras e independientes. Su cocina, californiana y mediterránea, con menús que varían a diario, ha recibido numerosos premios y ofrece una amplia selección de ostras. Las paredes de hormigón sin enlucir le dan un aire un tanto industrial. El comedor, cuyo entarimado procede de un viejo teatro de los alrededores, está dominado por la chimenea y el bar de copas.

**Inaugurato nel 1999**, questo locale dalla piacevole atmosfera combina proiezioni di film e gastronomia. Mentre si mangia, nel cortile vengono proiettati film stranieri e indipendenti. La cucina californiano-mediterranea, con menù che variano giornalmente, è stata più volte premiata e offre il cui pavimento in legno è stato recuperato da antichi teatri della zona, è dominata da un camino e dal cocktail bar.



2534 Mission Street  
Mission  
San Francisco, CA 94110, USA  
Phone: +1 415 648 7600  
www.foreigncinema.com  
Subway: 24th and Mission Street





# Stack

Las Vegas, Nevada

**Located in the Hotel Mirage**, this restaurant stands out with its impressive ambience. This ambience comes from, among others, its high ceilings and the mulligany on its walls, creating the feeling of a canyon with their cliff-like design. American bistro cuisine is offered here. You can also enjoy special cocktails and other drinks at the bar and in the lounge. Patrons can also choose among small meals and numerous international wines. Stack offers space for more than 250 guests, 175 of which are in the restaurant area.

**Das im Hotel Mirage gelegene Lokal** ist von einem eindrucksvollen Ambiente geprägt. Dafür sorgen unter anderem hohe Decken und Mahagoni an den Wänden, deren felsenartiges Design ein Gefühl wie in einem Canyon vermittelt. Geboten wird amerikanische Bistroküche. An der Bar und in der Lounge kann man unter anderem spezielle Cocktails genießen. Auch kleine Gerichte sowie zahlreiche internationale Weine stehen zur Auswahl. Mehr als 250 Gäste haben im Stack Platz, davon 175 im Restaurantbereich.

**Ce restaurant situé dans l'Hotel Mirage** se distingue par son ambiance impressionnante. Parmi les éléments qui y contribuent, le plafond haut et l'acajou sur les murs, qui créent par leur agencement une sorte de canyon. On y sert une cuisine de bistrot américain. Vous pourrez déguster les cocktails spéciaux et autres boissons au bar ou dans le lounge. Le restaurant propose également une sélection de petits plats et de nombreux vins du monde entier. Le Stack peut accueillir plus de 250 personnes, dont 175 dans l'espace restaurant.

**Este local, perteneciente al Hotel Mirage**, está envuelto de una atmósfera sorprendente, conseguida, entre otros elementos, a través de los techos altos y la caoba de las paredes, cuyo diseño imita las rocas y transmite la sensación de estar en un cañón. La cocina es la típica de un bar americano. En el bar y el lounge se puede disfrutar además de cócteles especiales. La carta incluye platos ligeros y vinos de todo el mundo. El local da cabida a más de 250 invitados, 175 de ellos en el restaurante.

**Il locale situato nell'Hotel Mirage** è caratterizzato da un ambiente imponente. A questo scopo sono stati predisposti i soffitti alti e il mogano alle pareti, con un design che le rende simili a rocce, per dare la sensazione di stare in un canyon. Viene offerta una cucina americana da bistrot. Al bar Stack trovano posto più di 250 persone, di cui 175 nella zona ristorante.



3400 S Las Vegas Boulevard  
Mirage  
Las Vegas, NV 89109, USA  
Phone: +1 866 339 4566  
[www.ignigroup.com](http://www.ignigroup.com)







# Mix

Las Vegas, Nevada

**Opened by world-famous star chef** Alain Ducasse in 2004, this restaurant is located on the 64<sup>th</sup> floor of THEhotel at Mandalay Bay. Its cuisine is French-American with global influences. Some of the dishes also originate from Alain Ducasse's restaurants in Paris and Monte Carlo. Floor-to-ceiling windows offer magnificent views of Las Vegas and the lounge alone covers more than 16,000 sq. ft. Its imposing interior includes an enormous chandelier with 15,000 hand-blown glass spheres.

**Das vom weltberühmtesten Starkoch** Alain Ducasse 2004 eröffnete Restaurant befindet sich im 64. Stock des THEhotel at Mandalay Bay. Die Küche ist französisch und amerikanisch geprägt, mit globalen Einflüssen. Manche Gerichte stammen auch aus Alain Ducasses Restaurants in Paris und Monte Carlo. Wandhohe Fenster bieten herrliche Ausblicke auf Las Vegas, und allein die Lounge hat ein Größe von über 1.500 m<sup>2</sup>. Zum imposanten Interieur zählt ein gewaltiger Kronleuchter mit 15.000 mundgeblasenen Glaskugeln.

**Le restaurant ouvert en 2004** par le célèbre chef étoilé Alain Ducasse se situe au 64<sup>ème</sup> étage de THEhotel at Mandalay Bay. La cuisine est française et américaine avec des influences internationales. Certaines recettes proviennent aussi des restaurants d'Alain Ducasse à Paris et à Monte Carlo. Les baies vitrées offrent une magnifique vue sur Las Vegas et le lounge à lui seul couvre plus de 1.500 m<sup>2</sup>. L'intérieur, impressionnant, comporte un gigantesque lustre composé de 15.000 boules de verre soufflé à la bouche.

**Este restaurante, abierto en 2004** por el célebre cocinero Alain Ducasse, se encuentra en la planta 64 del THEhotel at Mandalay Bay. La cocina, francesa y americana, cuenta con influencias de todo el mundo. Algunos de los platos proceden de los restaurantes de Alain Ducasse en París y Monte Carlo. Los ventanales de cuerpo entero se abren a las fantásticas vistas de Las Vegas. Ya sólo el lounge abarca más de 1.500 m<sup>2</sup>. Del impresionante interior destaca la enorme araña con 15.000 esferas de vidrio soplado.

**Il celebre cuoco Alain Ducasse** ha inaugurato nel 2004 questo ristorante che si trova al 64° piano del THEhotel at Mandalay Bay. La cucina è di stampo francese e americano, con influenze globali. Alcune pietanze provengono anche dai ristoranti di Alain Ducasse di Parigi e di Monte Carlo. Anche un grande lampadario con 15.000 sfere di vetro soffiato.

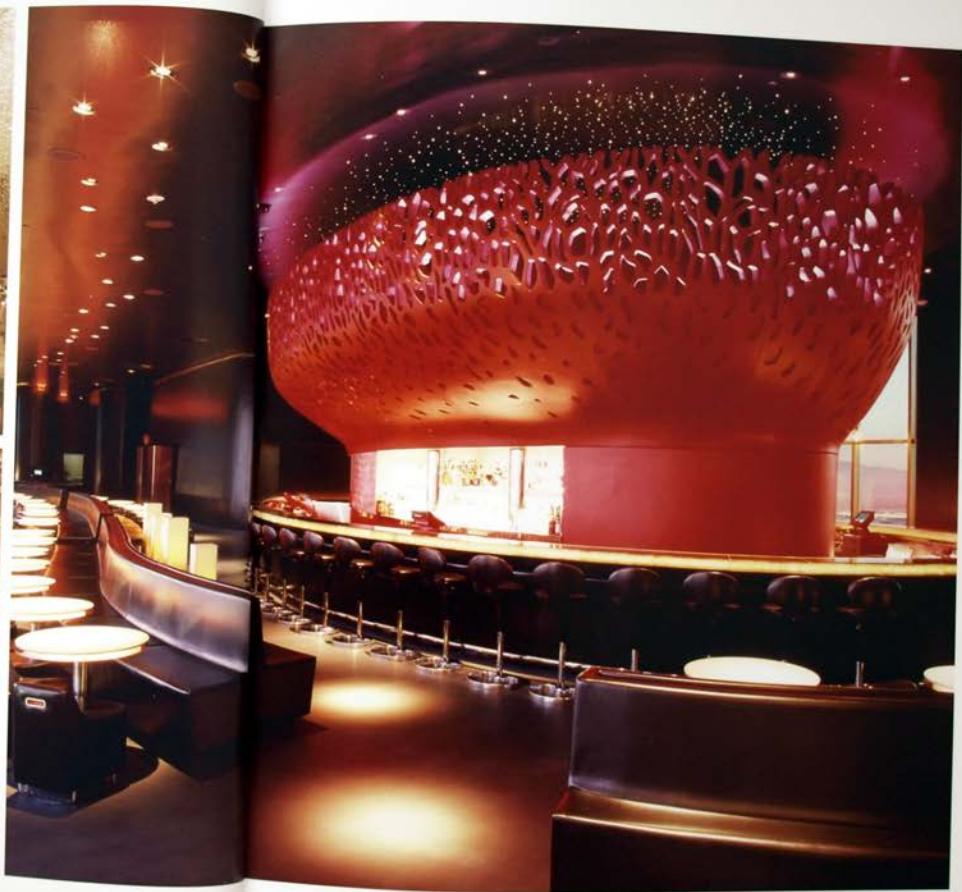


3950 S Las Vegas Boulevard  
THEhotel at Mandalay Bay Resort & Casino  
Las Vegas, NV 89119, USA  
Phone: +1 702 632 9500  
[www.mandalaybay.com](http://www.mandalaybay.com)





Mix 36



Mix 37

# Social House

Las Vegas, Nevada

**This restaurant, located in the Treasure Island Hotel, offers "Sushi, Sake, Socializing." And conviviality is celebrated every day with two hours of "Zen Happy Hour." Opened in the fall of 2006, the Social House is a combined restaurant and lounge with a design showing contemporary and Asiatic inspiration. It has received a number of awards as the best new restaurant in Las Vegas. You can enjoy a great view of the Las Vegas Strip, the most famous street of the city, to hip sounds and delicious drinks.**

**Das im Treasure Island Hotel gelegene Restaurant bietet "Sushi, Sake, Socializing". Täglich wird die Geselligkeit durch zwei Stunden "Zen Happy Hour" zelebriert. Im Herbst 2006 eröffnet, ist das Lokal zugleich Restaurant und Lounge, sein Design modern und asiatisch inspiriert. Mehrfach ist es als bestes neues Restaurant in Las Vegas ausgezeichnet worden. Zu hippen Sounds und bei leckeren Drinks genießt man einen tollen Ausblick auf den Las Vegas Strip, der bekanntesten Straße der Stadt.**

**Le restaurant de l'Hotel Treasure Island propose « Sushi, Sake, Socializing ». La convivialité est célébrée chaque jour avec deux heures de « Zen Happy Hour ». Ouvert à l'automne 2006, c'est à la fois un restaurant et un lounge avec un design montrant une inspiration moderne et asiatique. De nombreux prix du meilleur restaurant de Las Vegas lui ont été décernés. Vous pourrez y apprécier la superbe vue sur Las Vegas Strip, la plus célèbre rue de la ville, la musique du moment et de délicieuses boissons.**

**El restaurante del hotel Treasure Island ofrece "Sushi, Sake, Socializing", celebrada a diario con dos horas de "Zen Happy Hour". El local inaugurado en otoño del año 2006, es tanto restaurante como lounge, y cuenta con un moderno diseño de inspiración asiática. Ha recibido además el premio al mejor restaurante de Las Vegas en varias ocasiones. Entre sonidos de moda y ricos cócteles se disfruta de las geniales vistas al Strip de Las Vegas, la calle más famosa de la ciudad.**

**Il ristorante situato nell'Hotel Treasure Island propone "Sushi, Sake, Socializing". Giornalmente si celebra la vita di società con due ore di "Zen Happy Hour". Inaugurato nell'autunno del 2006, il locale è al contempo ristorante e lounge, il suo design è moderno e ispirato all'Asia. È stato più volte premiato come miglior nuovo ristorante di Las Vegas. Al suono di musica trendy e sorseggiando gustosi drink, si gode della splendida vista su Las Vegas Strip, la strada più famosa della città.**



3300 Las Vegas Boulevard  
Treasure Island Hotel & Casino  
Las Vegas, NV 89109, USA  
Phone: +1 702 804 7777  
[www.socialhouse.com](http://www.socialhouse.com)





40 Social House



Social House 41

# Grass restaurant & lounge

Miami, Florida

**Inside and outside become one at Grass.** The outside area is arranged in an idyllic way, with candlelight and lanterns. Whether you're sitting under a thatched roof or underneath the open air, you'll enjoy the evening surrounded by bamboo plants and trees. Contemporary American dishes are on the menu with Asian and Mediterranean inspiration. At Grass, a lot of value is placed on healthy products. Their wine list has a fine assortment and the ambience is casual. The lounge character comes to the foreground as night approaches.

**Innen und Außen verschmelzen in Grass.** Der Außenbereich ist stimmungsvoll arrangiert, mit Kerzenlicht und Laternen. Von einem Strohdach überdeckt oder in freier stehend, genießt man den Abend, umgeben von Bambuspflanzen und Bäumen. Serviert werden zeitgenössisch-amerikanische Speisen, asiatisch und mediterran inspiriert, und es wird großer Wert auf gesunde Produkte gelegt. Die Weinkarte ist gut sortiert, das Ambiente liegt. Zu fortgeschrittener Stunde tritt der Lounge-Charakter in den Vordergrund.

**L'intérieur et l'extérieur se fondent au Grass.** L'espace extérieur est arrangé avec beaucoup de sensibilité, avec des bougies et des lanternes. Que vous soyez assis sous un toit de chaume ou à l'air libre, vous profitez de la soirée, entouré de bambous et d'arbres. Des plats américains contemporains aux inspirations asiatiques et méditerranéennes y sont servis. Une grande importance est accordée aux produits sains. La carte des vins propose un bel assortiment et l'atmosphère est décontractée. Le soir, le caractère de lounge passe au premier plan.

**En Grass interior y exterior se fusionan.** El espacio exterior se ha ambientado con velas y farolillos; aquí se disfruta de la noche entre bambú y árboles, bajo un tejado de paja o al aire libre. El local sirve cocina americana contemporánea de inspiración asiática y mediterránea, haciendo hincapié en los productos sanos y cuenta con una acertada selección de vinos. Entrada la noche, el ambiente distendido adquiere un carácter lounge.

**Gli interni e gli esterni si fondono nel Grass.** L'area esterna è predisposta in modo suggestivo, con luce di candele e lanterne. Si può godere la serata seduti sotto un tetto di paglia oppure all'aperto, circondati da piante di bambù e da alberi. Vengono servite pietanze contemporanee americane, ispirate all'Asia e al Mediterraneo, e si dà molta importanza ai prodotti genuini. La lista dei vini è ben assortita, l'ambiente è disinvolto. A tarda ora si pone in primo piano il carattere di lounge del locale.



28 NE 40 Street  
Design District  
Miami, FL 33137, USA  
Phone: +1 305 573 2355  
[www.grasslounge.com](http://www.grasslounge.com)



# Japonais

Chicago, Illinois

**Located on the Chicago River**, this restaurant offers both contemporary Japanese cuisine and sushi. It has received various awards—Chicago Magazine crowned it Best Restaurant in 2005. Elegant materials like mahogany, leather and velvet create its elegant atmosphere. Japanese and European influences characterize its purist design. Its rooms are all about atmosphere: For example, there is a "Red Dining Room" and a "Green Dining Room."

**Das am Chicago River gelegene Lokal** bietet sowohl zeitgemässige japanische Küche als auch Sushi. Es hat diverse Auszeichnungen erhalten – vom Chicago Magazine wurde es 2005 zum besten Restaurant gekürt. Das intime Ambiente wird von eleganten Materialien wie Mahagoni, Leder und Saint-behindert. Das puristische Design ist von japanischen und europäischen Einflüssen geprägt. Die Räume sind stimmungsvoll inszeniert: So gibt es einen „Red Dining Room“ und einen „Green Dining Room“.

**Ce restaurant situé au bord du fleuve Chicago** propose à la fois une cuisine japonaise contemporaine et des sushi traditionnels. Il a reçu diverses récompenses – Chicago Magazine l'a désigné Meilleur Restaurant en 2005. L'ambiance intime est créée par des matériaux élégants comme le mahogany, le cuir et le velours. Les influences japonaises et européennes caractérisent son design épuré. Les pièces sont mises en scène avec beaucoup d'atmosphère : le restaurant comporte notamment une « Red Dining Room » et une « Green Dining Room ».

**Este local situado junto al río Chicago** sirve tanto cocina japonesa contemporánea como sushi. Ha recibido varios galardones, entre ellos el del Chicago Magazine, que le otorgó el premio al mejor restaurante en 2005. El ambiente íntimo se ha logrado mediante materiales elegantes como el caoba, el cuero y el terciopelo. El diseño de líneas puras deja entrever las influencias japonesas y europeas. Los espacios se han ambientado con un especial carácter; así lo muestran la "Red Dining Room" y la "Green Dining Room".

**Il locale, che si trova sul Chicago River**, offre sia cucina giapponese contemporanea che sushi. Ha ottenuto diversi riconoscimenti – nel 2005 è stato eletto migliore ristorante dal Chicago Magazine. L'ambiente intimo è definito da materiali eleganti come mogano, pelle e velluto. Il design purista è segnato da influenze giapponesi ed europee. I locali sono arredati in modo suggestivo: esiste un "Red Dining Room" e un "Green Dining Room".



600 West Chicago Avenue  
River North Area of Chicago  
Chicago, IL 60610, USA  
Phone: +1 312 822 9900  
www.japanischicago.com  
Subway: Brown, Purple Line  
Chicago Station.





46 Japania



Japania 47



# Amalia

New York City, New York

**Reminiscent of a palace,** Amalia stands out because of its elaborate Baroque design, giving an impression of wealth and opulence. It was named after Sigmund Freud's mother. Amalia consists of a restaurant, bar and lounge, offering space for up to 500 guests on two levels and a total of 26,000 sq. ft. of space. The cuisine has Mediterranean and American influences—the wine list includes wines from cultivation areas in Turkey, Lebanon and Morocco.

**Das an einen Palast erinnernde Restaurant** besticht durch sein aufwändiges, barockes Design. Es entsteht der Eindruck von Reichtum und Opulenz. Benannt wurde das Lokal nach Sigmund Freuds Mutter. Das Amalia besteht aus Restaurant, Bar und Lounge und bietet auf zwei Ebenen und insgesamt 8.000 m<sup>2</sup> Platz für bis zu 500 Gäste. Die Küche ist mediterran und amerikanisch orientiert – auf der Weinkarte befinden sich auch Weine aus Anbaugebieten der Türkei, des Libanon und Marokkos.

**Ce restaurant, qui évoque un palais,** fascine par son design baroque élaboré, qui lui confère une impression de richesse et d'opulence. Il a été nommé d'après la mère de Sigmund Freud. L'Amalia consiste en un restaurant, un bar et un lounge, offrant de l'espace pour quelque 500 convives sur deux niveaux, sur une surface totale de 8.000 m<sup>2</sup>. La cuisine est d'influence méditerranéenne et américaine – la carte des vins comprend aussi des vins des régions viticoles de Turquie, du Liban et du Maroc.

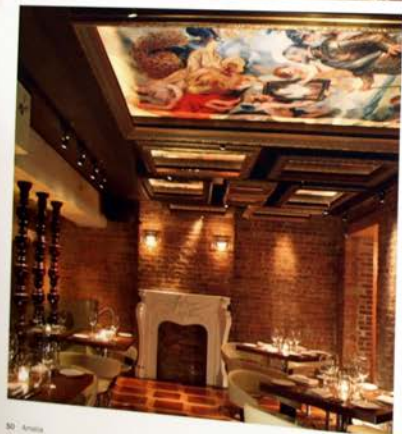
**Este restaurante con presencia de palacio,** fascina por su diseño, recargado y barroco, que causa un efecto de riqueza y opulencia. El local fue bautizado con el nombre de la madre de Sigmund Freud. El Amalia se compone de restaurante, bar y lounge, y en sus 8.000 m<sup>2</sup>, distribuidos en dos al Líbano y Marruecos.

**Il ristorante, che ricorda un palazzo,** colpisce grazie al design ricercato e barocco. Si ha il senso della ricchezza e dell'opulenza. Il locale porta il nome della madre di Sigmund Freud. L'Amalia, composto da un ristorante, un bar e una lounge, offre posto a 500 ospiti su due livelli e complessivi 8.000 m<sup>2</sup>. La cucina è di tendenza mediterranea e americana. La lista dei vini comprende anche vini provenienti da Turchia, Libano e Marocco.



204 West 55 Street  
Midtown  
New York, NY 10019, USA  
Phone: +1 212 245 1234  
www.amalia.nyc.com  
Subway: N, Q, R, W 57 Street,  
B, D, F Seventh Avenue





50 Anello



Anello 51

# Gilt

New York City, New York

**This fine restaurant** in the historic building of the New York Palace Hotel offers new American cuisine with focus on the seasons. Classic elements are combined with modern ones. You can choose between three, five or seven-course menus. One of its specialties: In addition to its wide selection of wines, Gilt also offers rare brands of toasts. The intimate restaurant has space for 52 guests. The futuristic design of its bar and lounge forms an exciting contrast to its splendid neo-Renaissance interior.

**Das edle Restaurant** im historischen Gebäude des New York Palace Hotel bietet neue amerikanische Küche mit saisonalen Schwerpunkten. Klassisches wird mit modernen Elementen kombiniert, man kann zwischen Drei-, Fünf- oder Sieben-Gang-Menüs wählen. Eine Besonderheit: Neben der breiten Weinauswahl werden auch seltene Toastsorten angeboten. 52 Gäste haben in dem intimen Restaurant Platz. Die futuristische Raumskulptur der Bar und Lounge bildet einen aufregenden Kontrast zum dem prachtvollen Neorenaissance-Interieur.

**Ce restaurant fin**, situé dans le bâtiment historique du New York Palace Hotel, propose une nouvelle cuisine américaine axée sur les saisons. Les éléments classiques se mêlent au moderne. Vous pouvez choisir parmi des menus comportant trois, cinq ou sept plats. La spécialité de la maison : outre le large choix de vins, des très rares toasts sont aussi proposés. Ce restaurant intime compte 52 couverts. L'installation futuriste du bar et du lounge forme un contraste stimulant avec le splendide intérieur néo-renaissance.

**Este festivo restaurante** ubicado en el histórico edificio del New York Palace Hotel ofrece cocina americana con platos especiales según la temporada, combinando elementos clásicos y modernos. Se puede elegir entre menús de tres, cinco o siete platos. Y una peculiaridad: además de la amplia carta de vinos, el local ofrece también insólitas variedades de té. Este restaurante intimista da cabida a 52 comensales. La escultura futurista del bar y zona lounge crea un marcado contraste con el suntuoso interior neorrenacentista.

**L'elegante ristorante**, situato nell'edificio storico New York Palace Hotel, offre cucina americana moderna con specialità stagionali. Il classico vengono proposte anche delle rare varietà di tè. 52 sono gli ospiti che trovano posto in questo ristorante intimo. La scultura ambientale futuristica del bar e della lounge crea un eccitante contrasto con il magnifico interno neo-riassimentale.



455 Madison Avenue  
Midtown  
New York, NY 10022, USA  
Phone: +1 212 891 8100  
www.giltnewyork.com  
Subway: 6 51 Street; B, D, F, V 50 Street





# BG Restaurant

New York City, New York

**Located on the seventh floor** of the Bergdorf Goodman luxury department store, this restaurant—opened in 2005—offers modern American and French cuisine. The decor of the 85-seat restaurant decorated in light hues is elegantly designed in an aristocratic style with antique elements. In an intimate atmosphere—not unlike that of a living room—you can eat here from noon until the early evening. Their salads are especially popular and the view of Central Park is priceless.

**Im siebten Stock** des Luxus-Kaufhauses Bergdorf Goodman gelegen, wird in dem 2005 eröffneten Restaurant moderne amerikanische und französische Küche geboten. Das Dekor des in hellen Tönen eingerichteten Lokals mit seinen 85 Plätzen ist elegant gestaltet, in aristokratischem Stil und mit antiken Elementen. In intimer Atmosphäre – ähnlich der von Wohnräumen – kann man hier ab mittags bis zum frühen Abend speisen, besonders beliebt sind die Salate. Der Blick auf den Central Park ist unbezahlbar.

**Situé au septième étage** du centre commercial de luxe Bergdorf Goodman, ce restaurant – ouvert en 2005 – propose une cuisine américaine et française moderne. Cet établissement de 85 couverts, dans des teintes claires, est élégamment décoré dans un style aristocratique avec des éléments antiques. Vous pouvez vous y restaurer de midi jusqu'au petit matin dans une atmosphère intime, semblable à celle d'une salle à manger. Les salades sont particulièrement populaires. La vue sur Central Park est incomparable.

**En la séptima planta** de los vertuosos grandes almacenes Bergdorf Goodman, el restaurante inaugurado en 2005, sirve cocina americana y francesa. Este local de tonos claros, con capacidad para 85 comensales, está decorado en un estilo elegante y aristocrático dotado de antigüedades. En su ambiente íntimo, semejante al de un salón privado, se puede comer desde el mediodía hasta primeras horas de la noche. Destacan sus ensaladas. Las vistas al Central Park no tienen precio.

**Situato al settimo piano** del grande magazzino di lusso Bergdorf Goodman, il ristorante inaugurato nel 2005 offre cucina moderna americana e francese. La decorazione del locale dai colori chiari, che mette a disposizione 85 posti, è elegante, in stile aristocratico e con elementi antichi. In un'atmosfera intima – simile a quella di un'abitazione – si può mangiare da mezzogiorno fino a prima serata; particolarmente gradite sono le insalate. La vista su Central Park è impagabile.

754 Fifth Avenue  
Midtown  
New York, NY 10019, USA  
Phone: +1 212 872 8977  
www.bergdorfgoodman.com  
Subway: N, R, W Fifth Avenue – 59 Street



# Spice Market

New York City, New York

**You can immediately sense a passion** for East-Asian flair and bazaars in this hot spot in the Meatpacking District. The seats in the restaurant are arranged into smaller niches around an atrium, offering a view of the bar. It boasts original Oriental decor, subtle lighting and rooms with soft colors. Jean-Georges Vongerichten and his team will pamper you with sophisticated, exotic dishes and sweep you away into a world of spice combinations you never would have dreamed of.

**In diesem Hotspot** im Meatpacking District ist die Leidenschaft für ostasiatisches Flair und für Basare sofort spürbar. Die Sitzplätze im Restaurant sind in kleineren Nischen und um ein Atrium angeordnet, mit Blick auf die Bar. Die Einrichtung ist original orientalisches, die Beleuchtung dezent, und die Räume sind in sanften Farben gehalten. Jean-Georges Vongerichten und sein Team verwöhnen hier mit raffinierten, exotischen Gerichten und erfüllen ihre Gäste in eine Welt ungeahnter Gewürzkombinationen.

**La passion pour l'atmosphère** et les marchés d'Asie de l'est est palpable dans ce haut lieu du Meatpacking District. Les sièges du restaurant sont installés dans de petites niches, tout autour d'un atrium, avec vue sur le bar. Il comporte des meubles orientaux originaux, un éclairage subtil et des pièces dans des couleurs douces. Jean-Georges Vongerichten et son équipe seront aux petits soins pour vous avec des plats exotiques sophistiqués, et vous transporteront dans un monde de mélanges d'épices originaux.

**En este local de moda** en el Meatpacking District se percibe de inmediato la pasión por el estilo oriental y los bazares. Las mesas están puestas en pequeños nichos en torno a un atrio con vistas al bar. El mobiliario asiático es auténtico, la iluminación tenue y las salas se han decorado en tonos suaves. Jean-Georges Vongerichten y su equipo miran a la clientela con refinados platos exóticos y la transportan a un mundo de inusuales combinaciones de especias.

**In questa zona calda** del Meatpacking District si sente subito la passione per l'atmosfera asiatica orientale e per i bazar. I posti a sedere nel ristorante sono collocati in piccole nicchie e disposti intorno a un atrio, con vista sul bar. L'arredamento orientale è originale, l'illuminazione è discreta, e i colori dei locali sono delicati. Jean-Georges Vongerichten e il suo team vi viziano con piatti raffinati ed esotici e vi rapiscono in un mondo fatto di combinazioni aromatiche inaspettate.



403 West 13th Street  
Meatpacking District  
New York, NY 10014, USA  
Phone: +1 212 675 2322  
www.jean-georges.com  
Subway: A, C, E, L 14 Street





# Thor

New York City, New York

**The name of this restaurant, which opened in 2005,** on the Lower East Side is composed of the initials of *The Hotel on Rivington*, where it's located. The striking dining room, predominantly decorated in gray and black, and its glass ceiling are the work of Dutch designer Marcel Wanders. At the Thor, you can enjoy Austrian cuisine with a focus on the seasons from early in the morning to late at night. Expect a lively crowd around the bar and lounge and, on certain days, late-night menus as well as live music.

**Der Name des 2005 eröffneten Restaurants** an der Lower East Side setzt sich aus den Initialen des *The Hotel on Rivington* zusammen, in dem es sich befindet. Der imposante, wesentlich in grau und schwarz gehaltene Speiseraum mit seiner Glasdecke wurde vom niederländischen Designer Marcel Wanders entworfen. Von früh bis spät kann man hier österreichische Küche mit saisonalen Schwerpunkten genießen. Das Treiben an Bar und Lounge ist lebhaft, an bestimmten Tagen gibt es auch Late-Night-Menüs und Live-Musik.

**Le nom de ce restaurant ouvert en 2005** sur le Lower East Side est composé des initiales de *The Hotel on Rivington*, le lieu où il se situe. Son étonnante salle à manger, essentiellement décorée en gris et en noir, possède un plafond de verre, œuvre du designer néerlandais Marcel Wanders. Du matin au soir, vous pourrez y déguster une cuisine autrichienne basée sur les saisons. Le bar et le lounge attirent une foule animée. Certains soirs, le service des repas se prolonge tard dans la soirée et des concerts sont organisés.

**El nombre de este restaurante,** situado en el Lower East Side de Nueva York e inaugurado en el año 2005, es el acrónimo resultante de las iniciales del hotel que lo alberga: *The Hotel on Rivington*. El impresionante comedor, mayoritariamente en tonos grises y negros, y su techo de cristal son obra del diseñador holandés Marcel Wanders. Desde pronto hasta bien tarde el restaurante sirve cocina austriaca con especialidades del tiempo. El ambiente del bar y el lounge es concurrido, y en fechas señaladas se ofrecen menús de madrugada y música en directo.

**Il nome del ristorante inaugurato nel 2005,** situato sul Lower East Side, è composto dalle iniziali dell'albergo *The Hotel on Rivington*, nel quale è situato. La sala da pranzo imponente, essenzialmente in grigio e in nero, con il suo soffitto in vetro, è stata progettata dal designer olandese Marcel Wanders. Dal mattino alla sera vi si può gustare cucina austriaca secondo le disponibilità stagionali. L'atmosfera del bar e della lounge è molto movimentata, in certi giorni si può avere anche il menu di tarda serata e sentire musica dal vivo.

107 Rivington Street  
Lower East Side  
New York, NY 10002, USA  
Phone: +1 212 796 8040  
[www.hotelonrivington.com](http://www.hotelonrivington.com)  
Subway: F Delancey Street;  
J, M, Z Essex Street







# Mercer Kitchen

New York City, New York

**This kitchen hides in the elegant hotel** with the same name—in the truest sense of the word. The café and bar are housed in the area of the hotel lobby, while the restaurant is located on the lower level, concealed beneath the sidewalks of SoHo. Light enters discreetly through glass marbles in a steel grid. The furnishings are modern-bucolic and the lighting is warm and tactful. Guests can watch the cooks at work through the open-plan kitchen. The cuisine is American-Provençal with Asian accents.

**Im eleganten gleichnamigen Hotel** verbirgt sich diese Küche – im wahren Wortsinne: Im Bereich der Hotellobby sind das Café und die Bar untergebracht. Das Restaurant liegt im Untergeschoss, versteckt unter den Bürgersteigen von SoHo. Durch Glasmarblein in einem Stahlgitter fällt dezentes Licht. Die Einrichtung ist modern-rustikal, die Beleuchtung warm und diskret. Durch die offen gestaltete Küche schaut man den Köchen bei der Arbeit zu. Gekocht wird amerikanisch-provenzalisch, mit asiatischen Akzenten.

**Située dans l'élegant hôtel** du même nom, cette cuisine est cachée – au sens littéral du terme : le café et le bar sont abrités dans le lobby de l'hôtel, mais le restaurant est situé au niveau inférieur, dissimulé sous les trottoirs de SoHo. La lumière descend subtilement à travers des billes de verre dans une grille d'acier. Le mobilier est à la fois rustique et moderne, et l'éclairage chaleureux et discret. Vous pourrez regarder les cuisiniers à l'œuvre grâce au plan ouvert de la cuisine. Les plats servis sont américano-provençaux avec des accents asiatiques.

**En el elegante hotel homónimo** se esconde la cocina de forma literal: en el vestíbulo del hotel se encuentran la cafetería y el bar. El restaurante se ubica una planta más abajo, oculto bajo las aceras del SoHo. La luz velada llega a través de unas esferillas de cristal dentro de un enrejado de acero. El moderno mobiliario es de corte rústico y la iluminación es cálida y discreta. La cocina abierta permite ver a los cocineros en plena labor. La oferta culinaria es americano-provenzal con tintes asiáticos.

**Nell'albergo elegante** che porta lo stesso nome, si nasconde questa cucina – nel vero senso della parola: nell'area della Lobby dell'albergo si trovano il caffè e il bar. Il ristorante si trova al piano inferiore, nascosto sotto i marciapiedi di SoHo. Attraverso delle biglie di vetro inserite in una griglia d'acciaio, passa una luce discreta. L'arredamento è moderno-rustico, l'illuminazione calda e discreta. Attraverso della cucina aperta si possono osservare i cuochi mentre preparano le pietanze. La cucina è americano-provenzale, con accenti asiatici.

99 Prince Street  
SoHo  
New York, NY 10012, USA  
Phone: +1 212 966 5454  
[www.mercerkitchen.com](http://www.mercerkitchen.com)  
Subway: N, R, W Prince Street; B, D, F, V  
Broadway – Lafayette Street





58 Merano Küchen



# XING

New York City, New York

**Opened in 2005,** the Xing (pronounced "Shing") distinguishes itself through its remarkable, award-winning design. It consists of four areas, each decorated with bamboo, stone, red velvet and acrylics. The restaurant with its 70 seats is divided into two dining rooms and also provides a warm atmosphere with its sophisticated lighting. It offers a large selection of contemporary Asian dishes. Xing means "star" and, indeed, it does attract a number of stars.

**2005 eröffnet,** zeichnet sich das Xing (gesprochen „Shing“) vor allem durch sein auffallendes, preisgekröntes Design aus. In vier Bereichen kamen jeweils die Materialien Bambus, Stein, roter Samt und Acryl zum Einsatz. Das Lokal mit seinen 70 Sitzplätzen ist in zwei Speisesäle unterteilt und sorgt auch durch die ausgefeilte Beleuchtung für eine warme Atmosphäre. Geboten wird eine große Auswahl an zeitgenössisch-asiatischen Speisen. Xing steht für „Stern“ und lockt auch so manchen Star an.

**Ouvrit en 2005,** le Xing (prononcé « shing ») se distingue tout d'abord par son étonnant design primé. Le bambou, la pierre, le velours rouge et l'acrylique ont été utilisés respectivement dans les quatre zones. Le restaurant de 70 couverts est divisé en deux salles à manger et son éclairage sophistiqué crée une atmosphère chaleureuse. Il offre un large choix de plats asiatiques contemporains. Xing signifie « étoile » et attire certaines d'entre elles.

**Inaugurado en 2005,** la característica principal del Xing (pronunciado "Shing") es su llamativo diseño, por el que ya ha recibido galardones. En cada una de sus cuatro áreas predomina un material: bambú, piedra, terciopelo rojo y fibra acrílica respectivamente. Las 70 plazas del local se dividen en dos comedores con una sutil iluminación que crea un ambiente cálido. La oferta comprende una amplia selección de platos asiáticos contemporáneos. Xing significa "estrella", y sin duda atrae a más de uno.

**Inaugurato nel 2005,** il Xing (pronunciato "Shing") si distingue soprattutto per il suo design appariscente, già vincitore di premi. Nelle quattro aree sono stati utilizzati rispettivamente i materiali bambù, pietra, velluto rosso e acrilico. Il locale, con i suoi 70 posti, è suddiviso in due sale da pranzo e offre un'atmosfera calda grazie all'illuminazione ricercata. Vi si propone una vasta scelta di pietanze asiatiche contemporanee. Xing, che significa "stella", attrae quindi anche qualche "star".

785 North Avenue  
Midtown West  
New York, NY 10019, USA  
Phone: +1 646 289 3010  
www.xingrestaurant.com  
Subway: C, E 50 Street - Eighth Avenue;  
1, 9 50 Street - Seventh Avenue





72 KING



KING 73

# Perry St

New York City, New York

This rather down-to-earth restaurant was opened by Jean-Georges Vongerichten in 2005 and offers authentic food at affordable prices. Its design is straightforward and clear too. Decorated in minimalist fashion, the interior is kept in friendly shades of crème and brown. About 55 guests have room here; the bar and lounge areas are kept separate. The cuisine is characterized by modern American and French influences, the atmosphere is casual. You can also enjoy the view of the Hudson River.

Das 2005 eröffnete, eher bodenständige Lokal von Jean-Georges Vongerichten bietet solide Gerichte zu erschwinglichen Preisen, auch das Design ist schickvoll und klar. Minimalistisch eingerichtet, ist das Interieur in freundlichen Creme- und Brauntönen gehalten. Rund 55 Gäste haben hier Platz, hinzu kommen separate Bar- und Loungebereiche. Die Küche ist von modern-amerikanischen und französischen Einflüssen geprägt, die Atmosphäre liegt. Zudem kann man den Ausblick auf den Hudson River genießen.

Ce restaurant plutôt terre-à-terre ouvert en 2005 par Jean-Georges Vongerichten propose une cuisine savoureuse à des prix raisonnables. Le design est aussi clair et simple. Décoré de manière minimaliste, l'intérieur reste dans des tons chaleureux de crème et de bruns. Il peut accueillir 55 couverts, sans compter le bar et la zone lounge séparés. La cuisine est caractérisée par des influences américaines et françaises modernes, dans une atmosphère détendue. Vous pourrez aussi y apprécier la vue sur l'Hudson River.

Este local inaugurado en el año 2005 por Jean-Georges Vongerichten ofrece platos con fundamento a precios módicos. El diseño es igualmente limpio y austero. El interior está dotado de mobiliario minimalista y agradables tonalidades crema y marrón. Al espacio con cabida para unos 55 comensales se suman dos zonas independientes de bar y lounge. Las influencias de la cocina son claramente americanas y francesas. El ambiente es informal y además, se disfruta de la panorámica sobre el río Hudson.

Il locale di stampo tradizionale di Jean-Georges Vongerichten, inaugurato nel 2005, offre buoni piatti a prezzi accessibili, e anche il design è lineare e senza fronzoli. L'interno, dai toni crema e marrone, è arredato in modo minimalista. 55 ospiti vi trovano posto, e in aggiunta ci sono delle aree separate per il bar e la lounge. La cucina è caratterizzata da influenze moderne americane e francesi, l'atmosfera è disinvolta. Inoltre si può godere della vista sull'Hudson River.

176 Perry Street  
West Village  
New York, NY 10014, USA  
Phone: +1 212 362 1900  
[www.jean-georges.com](http://www.jean-georges.com)

Subway: 1, 9 Christopher Street; A, C, E, L  
14 Street; F, B, D, A, C, E West 4 Street -  
Washington Square





76 Perry St.



Perry St. 77

# Restaurante Lamm

Mexico City, Mexico

**Situated in the courtyard** of the Casa Lamm cultural center, this restaurant offers a wide selection of modern Mexican dishes in an intriguing environment. The new minimalist structure of the Restaurante Lamm joins an elegant building from the turn of the century that also houses an art gallery and library. The restaurant has sliding glass fronts that open it to the square and garden. It is designed for 140 guests and also boasts a bar area and lounge next to the restaurant area.

**Im Hof des Kulturzentrums** Casa Lamm angesiedelt, bietet das Restaurant eine breite Auswahl moderner mexikanischer Speisen in atmosphärischer Umgebung. An das elegante Gebäude der Jahrhundertwende, in dem auch eine Kunstgalerie und Bibliothek beheimatet ist, schließt sich der minimalistische Neubau an, dessen Glasfronten sich verschieben lassen und das Lokal zum Platz und Garten öffnet. Es ist für 140 Gäste ausgelegt und bietet neben dem Restaurant auch einen Barbereich und eine Lounge.

**Situé dans la cour** du centre culturel Casa Lamm, ce restaurant propose un grand choix de plats mexicains modernes dans un cadre très animé. Sa structure élégante, datant du début du 20<sup>ème</sup> siècle, qui abrite également une galerie d'art et une bibliothèque, est rattachée à un nouveau bâtiment minimaliste. Ce dernier a des façades de verre qui peuvent coulisser pour que le restaurant s'ouvre sur le square et le jardin. Il est conçu pour accueillir 140 personnes et dispose aussi d'un espace bar et d'une lounge à proximité.

**El restaurante ubicado en el patio** del centro cultural Casa Lamm ofrece una amplia selección de platos mexicanos actuales en un entorno atmosférico. Al elegante edificio de finales de siglo, que alberga una galería de arte y una biblioteca, se ha incorporado un anexo minimalista, cuyo frontal de cristales corredizos se abre a la plaza y el jardín. El local está preparado para acoger a 140 comensales y, además del restaurante, cuenta con bar y área lounge.

**Situito nel cortile** del centro culturale Casa Lamm, il ristorante offre un'ampia scelta di piatti messicani moderni in un ambiente d'atmosfera. All'elegante edificio di inizio secolo, nel quale sono ospitate anche una galleria d'arte e una biblioteca, si unisce una nuova costruzione minimalista con facciate di vetro scorrevoli che aprono il locale verso la piazza e il giardino. È in grado di accogliere 140 ospiti e offre, oltre al ristorante, anche una zona bar e una lounge.



Av. Álvaro Obregón 99  
Colonia Roma  
Mexico City 06700, Mexico  
Phone: +52 5 465 0104  
www.lamm.com.mx  
Subway: Niños Héroes (Line 3),  
Insurgentes (Line 1)







80 Restaurante Lermi



Restaurante Lermi 81

# ØLSEN

Buenos Aires, Argentina

**Ølsen attracts both locals and tourists with its Nordic furniture and Scandinavian cuisine. Housed in a former warehouse, the decor of this open and bright restaurant is fashioned after the style of the 60s. Ølsen's central element is its fireplace, which is surrounded by sofas and ottomans. A mezzanine with some tables is located above the dining hall. Many guests also come here for the bar with its large selection of vodka. The Sunday brunch is very popular.**

**Mit nordischen Möbeln und skandinavischer Küche lockt das Ølsen Einheimische wie Touristen gleichermaßen. In einem ehemaligen Lagerhaus untergebracht, orientiert sich das Dekor des offenen und hellen Lokals am Stil der 60er Jahre. Zentrales Element ist der Kamin, der von Sofas und Polsterhockern umgeben ist. Über dem Speisesaal befindet sich ein Mezzanin mit ein paar Tischen. Viele Gäste kommen auch wegen der Bar, es gibt eine große Wodka-Auswahl. Sehr beliebt ist der Sonntagsbrunch.**

**Ølsen attire à la fois les locaux et les touristes avec son mobilier nordique et sa cuisine scandinave. Aménagé dans un ancien entrepôt, ce restaurant ouvert et clair est décoré dans le style des années 60. L'élément central est la cheminée, entourée de canapés et méridiennes. Une mezzanine avec quelques tables est située au-dessus de la salle. De nombreux clients viennent aussi pour le bar offrant un large choix de vodkas. Le brunch du dimanche est très populaire.**

**El mobiliario nórdico y la cocina escandinava del Ølsen atrae a lugareños y turistas por igual. La decoración de este local abierto y luminoso, emplazado en un antiguo almacén, sigue las líneas propias del estilo de los sesenta. La chimenea, rodeada de sofás y taburetes tapizados, constituye el elemento central. Por encima del comedor queda un entrepiso con un par de mesas. Muchos acuden al local por el bar y su amplia selección de vodkas. El almuerzo dominical es también muy popular.**

**Dall'Ølsen vengono attratti sia le persone del luogo sia i turisti, grazie ai suoi mobili nordici e alla sua cucina scandinava. Collocato in un ex magazzino, la decorazione del locale aperto e luminoso si orienta allo stile anni '60. Un elemento centrale è il camino, che è circondato da sofa e sgabelli imbottiti. Sopra alla sala da pranzo si trova un mezzanino con qualche tavolo. Molti ospiti vengono anche per il bar, c'è una vasta scelta di vodka. Viene molto apprezzato il brunch domenicale.**



Geniti 5870  
Palermo  
Buenos Aires 1414, Argentina  
Phone: +54 11 4776 7677





# Patagonia Sur

Buenos Aires, Argentina

**Located in a historic building,** this restaurant was opened by Francis Mallman, the well-known chef and restaurant owner. It offers (southern) Argentinean cuisine in a romantic atmosphere. Select regional wines are on the menu. The rooms are furnished in a festive and opulent style, with all kinds of objects and details. For example, the walls of the dining room are covered in leather. A collection of cookbooks with more than 2,000 volumes adorns the room. The bar area is surrounded by a tent.

**Das in einem historischen Gebäude** angesiedelte Restaurant wurde von Francis Mallman, dem bekannten Küchenchef und Restaurantbetreiber, eröffnet. Geboten wird (süd)argentinische Küche in romantischem Ambiente. Ausgewählte regionale Weine stehen auf der Karte. Die Räume sind festlich und opulent eingerichtet, mit allerlei Objekten und Details. So sind die Wände des Speisesaals in Leder gekleidet. Eine Kochbuchsammlung mit mehr als 2.000 Büchern ziert den Raum. Der Barbereich ist von einem Zelt umgeben.

**Situé dans un bâtiment historique,** ce restaurant a été ouvert par le chef réputé et propriétaire de restaurants Francis Mallman. Il propose une cuisine du sud de l'Argentine dans une atmosphère romantique. Des vins régionaux sélectionnés avec soin figurent à la carte. Les locaux sont meublés dans un style opulent et festif, avec une attention particulière portée aux détails. Les murs de la salle à manger, par exemple, sont recouverts de cuir. Une collection de plus de 2.000 livres de cuisine orne la salle. La zone bar est entourée d'une tente.

**Francis Mallman, el célebre chef y restaurador,** fue quien inauguró este restaurante emplazado en un edificio histórico. En él se sirve cocina del sur de Argentina en un ambiente romántico. La carta de vinos incluye selectos caldos regionales. Los espacios se han decorado con un carácter festivo y opulento, dotado de todo tipo de objetos y detalles. De ahí las paredes del comedor revestidas de cuero. Una colección de recetas de cocina con más de 2.000 volúmenes adorna la estancia. La zona de bar está cubierta por un toldo.

**Il ristorante, situato in un edificio storico,** è stato inaugurato da Francis Mallman, il famoso chef e gestore di ristoranti. Vi si propone cucina (sud)argentina in un ambiente romantico. Sulla lista ci sono vini regionali selezionati. Le sale sono arredate in modo fastoso e ricco, con un'infinità di oggetti e dettagli. Le pareti della sala da pranzo, ad esempio, sono rivestite in pelle. Una collezione di più di 2.000 libri di cucina adorna l'ambiente. L'area del bar è circondata da una tenda.



Rocha 803 / Pedro de Mendoza  
La Bico  
Buenos Aires 1166, Argentina  
Phone: +54 11 4303 5917  
www.restaurantepatagoniasur.com





# Fasano

São Paulo, Brazil

**This restaurant on the ground floor of the luxury hotel of the same name has won the highest number of awards in the city. It is said to offer the best Italian cuisine in South America and its variety is praised for its typical dishes from all regions. In addition to the traditional meals, the Fasano also serves contemporary creations. Diners can choose among five menus. The restaurant with its 80 seats also stands out because of its classic-elegant yet discreet ambience. The bar hosts live music every night.**

**Das Restaurant im Erdgeschoss des gleichnamigen Luxushotels ist das mit den meisten Auszeichnungen der Stadt. Es soll die beste italienische Küche Südamerikas bieten, deren Vielfalt durch typische Speisen aus allen Regionen zelebriert wird. Neben traditionellen Gerichten werden auch zeitgenössische Kreationen serviert. Fünf Menüs stehen dabei zur Auswahl. Das Lokal mit seinen 80 Sitzplätzen besticht durch sein klassisch-elegant gleichwohl schlichtes Ambiente. An der Bar wird jede Nacht Live-Musik geboten.**

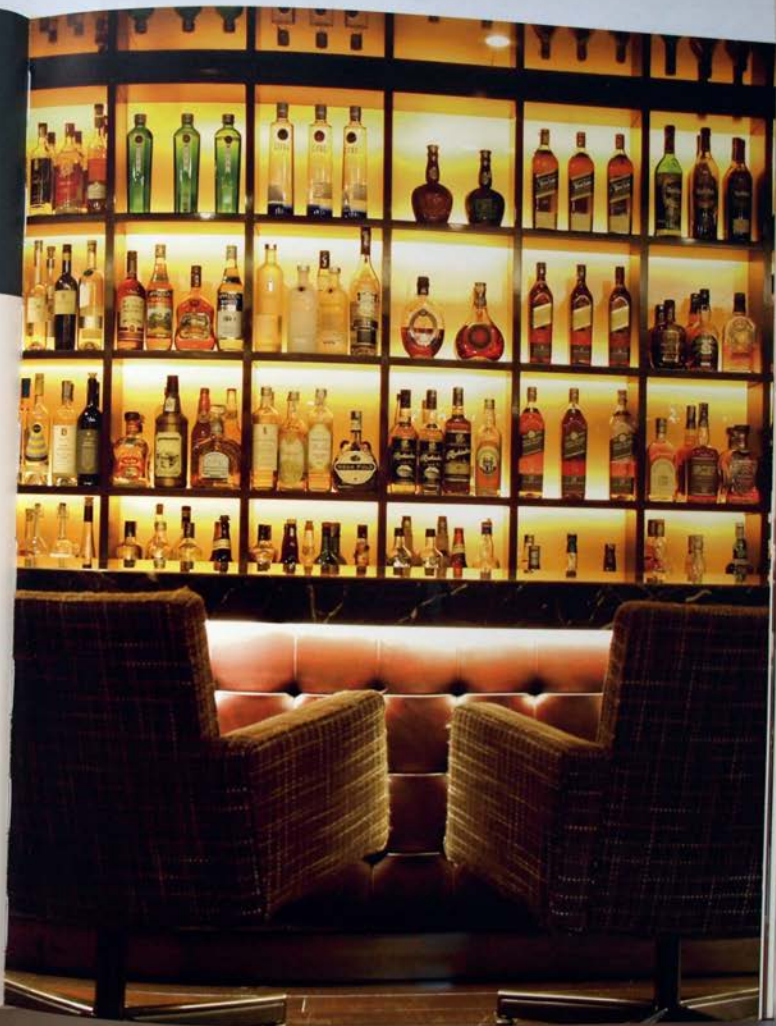
**Ce restaurant au rez-de-chaussée de l'hôtel de luxe du même nom a remporté le plus grand nombre de prix de la ville. Il est censé offrir la meilleure cuisine italienne d'Amérique du Sud, dont la variété est célébrée par des plats typiques de toutes les régions. Outre les plats traditionnels, des créations contemporaines sont également servies. Les diners ont le choix entre cinq menus. Le restaurant de 80 couverts captive par son ambiance classique, élégante mais sans prétention. Tous les soirs, des concerts sont organisés dans le bar.**

**El restaurante ubicado en la planta baja del hotel de lujo del mismo nombre, ha recibido la mayoría de los galardones de la ciudad. Al parecer ofrece la mejor cocina italiana de toda Sudamérica, cuya gran riqueza viene avalada con recetas de todas las regiones. Junto a los platos tradicionales, se sirven también creaciones contemporáneas; a ello se une una selección de cinco menús. El local, con espacio para 80 personas, seduce al comensal con un ambiente sobrio, clásico y elegante a la vez. En el bar se disfruta todas las noches de música en directo.**

**Il ristorante al piano terra dell'omonimo albergo di lusso è il ristorante della città con il maggior numero di riconoscimenti. Propone la migliore cucina italiana del Sudamerica, che vede celebrata la propria molteplicità tramite piatti tipici di tutte le regioni. Accanto alle pietanze tradizionali vengono servite anche creazioni contemporanee. È disponibile una selezione di cinque menu. Il locale, con 80 posti, colpisce grazie al suo ambiente classico-elegante e al contempo sobrio. Al bar si suona ogni sera musica dal vivo.**



Rua Vittorio Fasano 88  
Jardins  
São Paulo 01414-020, Brazil  
Phone: +55 11 3062 4000  
www.fasano.com.br





# Forneria

Rio de Janeiro, Brazil

In keeping with the concept of the restaurant by the same name in São Paulo, you can choose from a large selection of sandwiches here. Add to that salads and other Italian snacks. Its design by Brazilian architect Isay Weinfeld has earned the Forneria an award. The atmosphere there is casual and its modernist interior boasts clear forms along with contrasting materials and textures. Details like old Italian movie posters add to the charm of this highly popular restaurant.

Nach dem Konzept des gleichnamigen Lokals in São Paulo wird hier vor allem eine große Auswahl an Sandwichs angeboten. Weiterhin gibt es Salate und andere italienische Kleinigkeiten. Das vom brasilianischen Architekten Isay Weinfeld gestaltete Lokal wurde mit einem Designpreis prämiert. Die Atmosphäre ist locker, das modernistische Interieur hat klare Formen sowie kontrastierende Materialien und Texturen. Details wie alte italienische Filmposter tragen zum Charme des gutbesuchten Lokals bei.

Conservant le concept du restaurant du même nom à São Paulo, la carte propose essentiellement une vaste sélection de sandwiches. Elle comporte également salades et autres encas italiens. Le design de l'architecte brésilien Isay Weinfeld a valu un prix de design au restaurant. L'atmosphère est décontractée. L'intérieur moderniste affiche des formes claires, avec des matériaux et textures qui viennent créer un contraste. Des détails comme de vieilles affiches de films italiens contribuent au charme de ce restaurant très fréquenté.

Seguindo el concepto de su local homónimo de São Paulo, aquí se propone una gran selección de sándwiches, ensaladas y otros refrigerios italianos. El local concebido por el arquitecto brasileño Isay Weinfeld recibió un premio de diseño. El ambiente es distendido, el interior modernista, caracterizado por formas claras y materiales y texturas discordantes. Posters de viejas películas italianas y otros detalles contribuyen al encanto de este concurrido local.

Seguendo il progetto del locale che porta lo stesso nome, situato a São Paulo, qui viene soprattutto offerta un'ampia scelta di sandwich. Inoltre ci sono insalate e altri stuzzichini italiani. Il locale, creato dall'architetto brasiliano Isay Weinfeld, è stato insignito del premio per il design. L'atmosfera è disinvolta e gli interni modernistici hanno delle forme ben definite: oltre a materiali e tessuti contrastanti, dettagli come le vecchie locandine di film italiani contribuiscono al fascino di questo locale ben frequentato.



Rua Arbil de Mendonça 112  
Ipameria, Zona Sul  
Rio de Janeiro 22410-060, Brazil  
Phone: +55 21 2540 8045







# Bocconcino

Moscow, Russia

**The Bocconcino sees itself** first and foremost as a pizzeria serving authentic Italian pizzas with a selection of 25 varieties. But it also offers Italian fish and meat dishes, salads and desserts. The restaurant is decorated in bright colors, with floor-to-ceiling wood. The kitchen area is enveloped by glass. The restaurant's mix of classic and modern design elements makes for a pleasant ambience. Bocconcino means "delicacy" and refers to a restaurant of the same name in Tuscany.

**Das Bocconcino versteht sich** vor allem als Pizzeria mit authentischen italienischen Pizzen, 25 Varianten stehen zur Auswahl. Geboten werden aber auch italienische Fisch- und Fleischgerichte, Salate und Desserts. Das Lokal ist in hellen Farben gehalten, mit Holz vom Boden bis zur Decke. Der Küchenbereich ist umglast. Für ein angenehmes Ambiente sorgt der Mix aus klassischen und modernen Design-Elementen. Bocconcino bedeutet „Leckerbissen“ und nimmt Bezug auf ein gleichnamiges Lokal in der Toskana.

**Le Bocconcino est conçu** avant tout comme une pizzeria servant plus de 25 sortes d'authentiques pizzas italiennes. Mais il propose aussi des plats de viande et de poisson, des salades et des desserts italiens. Le restaurant est décoré de couleurs claires, avec du bois du sol au plafond. La cuisine est entourée de verre. Le mélange d'éléments classiques et modernes crée une atmosphère agréable. Bocconcino signifie « boucheée » et fait référence à un restaurant du même nom en Toscane.

**El Bocconcino es,** ante todo, una pizzeria con auténticas pizzas Italianas y una selección de 25 variedades. La oferta incluye además platos italianos de carne o pescado, ensaladas y postres. En el local predominan los tonos claros y la madera está presente desde el suelo hasta el techo. La zona de cocina está acristalada. La combinación de elementos de diseño clásicos y modernos modela el agradable ambiente. Bocconcino significa "marjar" y hace referencia a un local del mismo nombre ubicado en la Toscana.

**Il Bocconcino è intesa** prevalentemente come pizzeria con autentiche pizze italiane, con una scelta tra 25 varianti. Vengono però proposti anche piatti italiani a base di pesce e di carne, insalate e dessert. Il locale, dai colori chiari, è rivestito di legno dal pavimento al soffitto. L'area cucina è circondata da vetrate. Il piacevole ambiente è dato dal mix di elementi di design classici e moderni. Bocconcino fa riferimento a un locale in toscana che porta lo stesso nome.



7 Strastnoy Boulevard, Building 1  
Tverskoy  
Moscow 103009, Russia  
Phone: +7 495 299 7359  
www.bocconcino.ru  
Subway: Pushkinskaya, Chekhovskaya





# Bosco Bar

Moscow, Russia

**Situated on the ground floor** of the famous GUM department store, this bar offers a great view of the Red Square and of the Kremlin. The interior is furnished in a modern and funky way, boasting retro style and an array of colors. One eye-catching design element is the imposing chandelier that's made of cocktail glasses and has a diameter of 100 inches. The Bosco Bar offers a nice selection of cocktails and the meals have Italian panache. You can even enjoy specialties such as ice cream with tobacco flavor.

**Im Erdgeschoss** des berühmten Kaufhauses GUM gelegen, bietet diese Bar einen tollen Blick auf den Roten Platz und den Kreml. Das Interieur ist modern und fipig gestaltet, im Retro-Stil und in bunten Farben. Auffallendes Design-Element ist der imposante Kronleuchter aus Cocktailgläsern mit seinem Durchmesser von 260 cm. Geboten wird eine gute Auswahl an Cocktails, die Speisen sind italienisch orientiert. Auch Spezielles wie Eis mit Tabakgeschmack kann man hier genießen.

**Situé au rez-de-chaussée** du célèbre grand magasin GUM, ce bar offre une splendide vue sur la Place Rouge et le Kremlin. L'intérieur est meublé de manière moderne et funky, avec un style rétro et des couleurs vives. Un élément de design attire le regard : le lustre imposant fait de verres à cocktail d'un diamètre de 260 cm. Le bar propose une belle carte de cocktails et la cuisine est d'inspiration italienne. Vous pourrez même y déguster des spécialités comme la crème glacée parfum tabac.

**El bar ubicado en la planta baja** de los célebres grandes almacenes GUM, ofrece fabulosas vistas a la Plaza Roja y el Kremlin. El diseño interior es moderno y vistoso, de estilo retro y multicolor. Entre los llamativos elementos de decoración destaca la imponente araña con un diámetro de 260 cm, formada por copas de cóctel. El local cuenta con una gran selección de cócteles y propone platos de orientación italiana. También se pueden saborear verdaderas particularidades, como el helado con sabor a tabaco.

**Situato al piano terra** del famoso grande magazzino GUM, questo bar offre una splendida vista sulla Piazza Rossa e sul Cremlino. Gli interni sono arredati in modo moderno ed eccentrico, in stile rétro e a colori vivaci. Un elemento di design che balza agli occhi è l'imponente lampadario, composto da bicchieri da cocktail, con un diametro di 260 cm. Viene offerta una buona scelta di cocktail, l'orientamento della cucina è italiano. Qui si possono gustare anche delle specialità come il gelato al sapore di tabacco.

3 Red Square, Ground Floor of GUM  
Red Square  
Moscow 109012, Russia  
Phone: +7 495 627 3703  
www.bosco.ru  
Subway: Okhotny Ryad, Tsaritsynaya





104 Benetton Bar



Benetton Bar 105

# Kungsholmen

Stockholm, Sweden

**This lively and well-frequented restaurant** on the island of the same name offers foods from all over the world: Be it sushi, pizza or burgers, you can have it all here—even in noble variations. Their selection of cocktails isn't exactly small fry either. The large outdoor area offers a beautiful view and the atmosphere is sociable. Green lampshades and red steel girders dominate the appearance of this trendy restaurant, which is operated by star chef Melker Andersson.

**In diesem lebhaften und gut besuchten Lokal** auf der gleichnamigen Insel werden Speisen aus aller Welt angeboten: Ob Sushi, Pizza oder Burger, hier ist alles zu haben – noch dazu in edlen Varianten. Auch die Cocktail-Auswahl kann sich sehen lassen. Es gibt einen großen Outdoor-Bereich mit schönem Ausblick, die Atmosphäre ist gesellig. Grüne Lampenschirme und rote Stahlträger dominieren das Erscheinungsbild des trendigen Lokals, welches vom bekannten Starschef Melker Andersson betrieben wird.

**Ce restaurant animé et bien fréquenté** situé sur l'île du même nom propose des plats du monde entier : du sushi au hamburger, en passant par la pizza, vous pouvez tout y déguster – et même dans des versions raffinées. La carte des cocktails est aussi très séduisante. Le large espace extérieur offre une superbe vue et l'atmosphère est conviviale. Des abat-jour verts et des poutres d'acier rouge donnent le ton de ce restaurant branché, dirigé par le célèbre Melker Andersson, star parmi les chefs de cuisine.

**En este animado y concurrido local** ubicado en la isla homónima se sirven platos de todo el mundo. Ya sea sushi, pizza o hamburguesas, aquí se puede pedir de todo, incluso en las variantes más selectas. La oferta de cócteles no lo es menos. El lugar cuenta con una amplia zona abierta con bonitas vistas y un ambiente cordial. Lámparas con pantallas verdes y vigas rojas de acero dominan la fisonomía de este local vanguardista, dirigido por el célebre cocinero Melker Andersson.

**In questo locale vivace e ben frequentato** situato sull'isola di cui porta il nome, vengono offerte pietanze da tutto il mondo: che si tratti di sushi, pizza o hamburger, qui si può avere tutto – e in più in una variante pregiata. La scelta dei cocktail è buona. Esiste un'ampia area esterna con una bella vista, l'atmosfera è piacevole. Paralumi verdi e travi d'acciaio rosse dominano il quadro d'insieme di questo locale alla moda, che viene gestito dal rinomato cuoco d'élite Melker Andersson.



Norr Mälarstrand, Quay 464  
Kungsholmen  
11220 Stockholm, Sweden  
Phone: +46 850 524 450  
www.kungsholmen.com  
Subway: Rådhuset





# Umami

Copenhagen, Denmark

**At the Umami, Japanese-French** cuisine and sophisticated design aim to please all of its guests' senses. The food extends far beyond traditional dishes and sushi, combining the most diverse aromas. The bar boasts a vast selection of cocktails, wines and sake. As the evening progresses, you can see the colors of the lighting change on an elegant curtain, intensifying the idyllic mood of the place. House DJs nurture its casual atmosphere with lounge music.

**Japanisch-französische Küche** und ausgeklügeltes Design zielen hier darauf ab, alle Sinne der Gäste anzusprechen. Die Speisen gehen weit über traditionelle Gerichte und Sushi hinaus, es werden unterschiedlichste Aromen kombiniert. Die Bar wartet mit einer großen Auswahl an Cocktails, Weinen und Sake auf. An einem eleganten Vorhang ändern sich im Laufe des Abends die Farben der Beleuchtung, was zur stimmungsvollen Inszenierung beiträgt. Die entspannte Atmosphäre wird von hauseigenen DJs mit Lounge-Musik unterstützt.

**La cuisine franco-japonaise** et le design sophistiqué cherchent à faire appel à chacun des sens des clients. La nourriture ne se limite pas aux plats traditionnels ou aux sushis, et combine une grande variété d'arômes. Le bar propose un large choix de cocktails, vins et sakés. Au cours de la soirée, les couleurs de l'éclairage se transforment sur un élégant rideau, contribuant à une mise en scène qui crée une ambiance merveilleuse. L'atmosphère détendue est renforcée par les propres DJ du restaurant et leur musique lounge.

**La cocina franco-nipona** y el ingenioso diseño tienen por objetivo activar los cinco sentidos de los comensales. La propuesta va más allá de los platos tradicionales y el sushi y combina los aromas más diversos. El bar está dispuesto con una gran variedad de cócteles, vinos y sake. Sobre una elegante cortina van permutando los colores de la iluminación a lo largo de la velada, y logrando así una atmósfera especialmente sugerente. Los DJ de la casa contribuyen a acentuar el ambiente relajado con su selección de música lounge.

**La cucina franco-giapponese** e un opportuno design mirano qui a toccare tutti i sensi degli ospiti. I pasti vanno ben oltre i piatti tradizionali e il sushi, vi si combinano i più svariati aromi. Il bar offre una vasta selezione di cocktail, vini e sake. Nell'arco della serata, su una tenda elegante, i colori dell'illuminazione cambiano contribuendo a creare un ambiente molto suggestivo. L'atmosfera rilassante è supportata dai DJ locale, che fanno risuonare musica da lounge.



Store Kongensgade 59  
Center  
1264 Copenhagen, Denmark  
Phone: +45 33 38 75 00  
[www.restaurantumami.dk](http://www.restaurantumami.dk)  
Subway, Kgl. Nytorv





# Olivomare

London, United Kingdom

**A fish restaurant with Italian—particularly Sardinian—fish specialties that opened in the summer of 2007, the Olivomare owes part of its appeal to its pleasantly humble design.** This small establishment is largely kept in white with minimalist decoration. What catches the eye is a wall boasting stylized fish, which rounds off the design concept by contrasting it. Nothing seems cluttered in this popular restaurant. The meals are fresh and delicious and the mood is casual.

**Das im Sommer 2007 eröffnete Fischrestaurant mit italienischen – vor allem sardinischen – Fischspezialitäten überzeugt auch durch eine angenehme zurückhaltende Gestaltung.** Das kleine Lokal ist größtenteils in Weiß gehalten und minimalistisch dekoriert. Blickfang ist eine Wand mit stilisierten Fischen, die sich als Kontrastpunkt scheinbar in das Designkonzept einfügt. In dem gutbesuchten Restaurant wirkt nichts überladen, die Speisen sind frisch und köstlich, die Stimmung entspannt.

**Ouvret à l'été 2007, ce restaurant de poissons avec ses spécialités italiennes – en particulier de Sardaigne – convainc aussi par son design agréablement discret.** Ce petit établissement est presque entièrement blanc et décoré de façon minimaliste. Un mur avec un poisson stylisé attire l'œil et s'intègre comme élément de contraste dans le concept de design. Rien ne semble chargé dans ce restaurant très fréquenté. Les plats sont frais et délicieux, et l'ambiance relaxante.

**El restaurante inaugurado en 2007 y especializado en platos italianos de pescado, fundamentalmente de Cerdeña, convence además por su concepción agradable y mesurada.** En este pequeño local de decoración minimalista predomina el blanco. Punto de atracción es la pared con estilizados peces que ponen el contrapunto apropiado al diseño. En este concurrido restaurante nada resulta recargado. Los platos son frescos y sabrosos; el ambiente, relajado.

**Questo ristorante di pesce, inaugurato nell'estate 2007, con specialità italiane – soprattutto sarde – a base di pesce, convince anche grazie all'ambiente piacevolmente discreto.** Il piccolo locale è prevalentemente bianco e decorato in modo minimalistico. Cattura l'attenzione una parete con pesci stilizzati che si inseriscono in contrasto con il progetto di design. Nel ristorante, ben frequentato, niente appare eccessivo: le pietanze sono fresche e deliziose e l'atmosfera rilassata.

10-12 Lower Belgrave Street  
Belgrave  
London SW1W 0LL, United Kingdom  
Phone: +44 207 730 9022  
www.olivomare.com  
Subway: Victoria Station





# Sketch

London, United Kingdom

**Award-winning chef Pierre Gagnaire** and his design team have transformed a historic town house into a first-rate temple of gastronomy—with restaurants, bars, a barroom and a gallery. Alternatively to eating à la carte, you can also choose the lunch menu at a fixed price. The new French cuisine is excellent and the design of the establishment between art and kitsch is worth a visit: from its Louis XIV interior to its LED installations, plastic coffee spoons on its stairs to its bathroom stalls shaped like giant eggs.

**Sternkoch Pierre Gagnaire** und sein Design-Team haben ein historisches Stadthaus in einen erstklassigen Gastrotempel verwandelt – mit Restaurants, Bars, Tea Room und Galerie. Alternativ zum Essen à la carte kann man auch das Mittagmenü zum Fixpreis wählen. Die neue französische Küche ist exzellent, und das Design des Lokals zwischen Kunst und Kitsch sehenswert: von Louis-XIV-Interieur über LED-Installationen, Plastik-Kaffeeflecken auf der Treppe bis hin zu Toilettenkabinen in Form riesiger Eier.

**Le grand chef étoilé Pierre Gagnaire** et son équipe de designers ont transformé une bâtisse historique en un fabuleux temple de la gastronomie – avec restaurants, bars, salon de thé et galerie. Outre les plats à la carte, un menu est également proposé pour le déjeuner. La nouvelle cuisine française est excellente et le design de l'établissement, entre art et kitsch, vaut le détour : de l'intérieur Louis XIV aux installations DEL, et des taches de café en plastique sur l'escalier aux boîtes des toilettes en forme d'œufs géants.

**El gran cocinero Pierre Gagnaire** y su equipo de diseño transformaron un edificio histórico en un templo gastronómico de primera clase, con restaurantes, bares, salones de té y galerías. Quien no desee comer à la carte, puede optar por un menú a precio fijo. Su nueva cocina francesa es excelente, y el diseño del local, entre artístico y kitsch, digno de ver: desde un interior Louis XIV a instalaciones con LED, manchas de café de plástico en la escalera y aseos en forma de huevos gigantes.

**Il celebre cuoco Pierre Gagnaire** ed il suo team di design hanno trasformato un municipio storico in un tempio di gastronomia di prim'ordine – con ristoranti, bar, una sala da tè e una galleria. In alternativa al menù à la carte, a pranzo si può scegliere un menù a prezzo fisso. La nuova cucina francese è eccellente e il design del locale tra l'arte e il kitsch è da vedere: dagli interni in stile Luigi XIV alle installazioni LED, dalle macchie di caffè di plastica sulle scale alle cabine della toilette a forma di uova giganti.

9 Conduit Street  
Mayfair  
London W1S 2XL, United Kingdom  
Phone: +44 870 777 4488  
www.sketch.lk.com  
Subway: Oxford Circus





# Fifteen

London, United Kingdom

**Founded by Jamie Oliver** and opened in 2002 as a project with young people, the restaurant now has three international branches. It offers modern Italian cuisine and is divided on two levels into a dining hall and a trattoria. The retro-style design of the dining hall with its graffiti elements and open kitchen creates an edgy-atmosphere. The menus vary daily and a special sample menu is offered in the evenings. The trattoria on the lower level also serves breakfast.

**Das von Jamie Oliver gegründete** und 2002 als Projekt mit Jugendlichen eröffnete Restaurant, bietet moderne italienische Küche und hat inzwischen drei internationale Ableger. Es ist auf zwei Ebenen in einen Speisesaal und eine Trattoria unterteilt. Das Design des Speisesaals im Retro-Stil schafft mit seinen Graffiti-Elementen und der offenen Küche eine lockere Atmosphäre. Die Menüs wechseln täglich, abends gibt es ein spezielles Probiermenü. In der Trattoria im Untergeschoss wird auch Frühstück serviert.

**Le restaurant constitué de Jamie Oliver** s'ouvre en 2002 en tant que projet impliquant de jeunes gens et compte maintenant trois succursales internationales. Proposant une cuisine italienne moderne, il est divisé en deux niveaux avec salle à manger et trattoria. Le design de la salle à manger de style rétro avec ses éléments graffiti et la cuisine ouverte crée une atmosphère décontractée. Les menus changent tous les jours, avec un menu spécial dégustation le soir. La trattoria au niveau inférieur sert également des petits-déjeuners.

**Jamie Oliver fundó este restaurante** como proyecto para jóvenes. Inaugurado en el año 2002 cuenta hoy con tres filiales repartidas por el mundo que ofrecen cocina italiana actual. El local está dividido en dos plantas: un salón comedor y una trattoria. El diseño del comedor, de estilo rétro con graffiti y cocina abierta crea un ambiente desenfadado. La carta varía a diario. Por la noche se ofrece un menú especial de degustación. En la trattoria de la planta inferior también se sirven desayunos.

**Jamie Oliver fondò questo ristorante** come progetto per i giovani. Inaugurato nel 2002 ha oggi tre succursali internazionali che offrono cucina italiana moderna. È suddiviso, su due livelli, in una sala da pranzo e in una trattoria. Il design della sala da pranzo in stile retrò crea, con i suoi elementi di graffiti e la cucina aperta, un'atmosfera disinvolta. I menu variano giornalmente, la sera viene proposto uno speciale menu di degustazione. Nella trattoria, nel seminterrato, viene servita anche la colazione.



15 Westland Place  
Islington  
London N1 7LP, United Kingdom  
Phone: +44 870 787 1515  
www.fifteen.co.uk  
Subway: Old Street





# Canteen Spitalfields

London, United Kingdom

**Opened in 2005**, Canteen Spitalfields serves modern British cuisine at fair prices. They even serve breakfast all day. A winner of numerous awards for both its food and its design, this restaurant places much value on national, high-quality produce and great British workmanship. The perfectly designed, simple interior is inspired by public establishments. In June 2007, the popular and much-frequented restaurant opened a branch at the Royal Festival Hall.

**2005 eröffnet**, wird hier moderne britische Küche zu fairen Preisen serviert. Auch das Frühstück gibt es ganztägig. Das sowohl für sein Essen als auch für sein Design mehrfach preisgekürnte Lokal legt viel Wert auf nationale, hochwertige Produkte und deren solide Verarbeitung. Das formvollendete, schlichte Interieur orientiert sich an öffentlichen Einrichtungen. Seit Juni 2007 hat das beliebte und gut besuchte Lokal einen Ableger in der Royal Festival Hall.

**Overt en 2005**, il sert une cuisine britannique moderne à prix doux. On peut même commander un petit-déjeuner tout au long de la journée. Le restaurant, qui a remporté de nombreux prix à la fois pour sa nourriture et son design, mise beaucoup sur la préparation experte de produits nationaux de grande qualité. L'intérieur simple, parfaitement conçu s'apparente aux institutions publiques. Depuis juin 2007, ce restaurant populaire et très fréquenté a une succursale au Royal Festival Hall.

**Este local inaugurado en el año 2005**, ofrece cocina británica actual a precios razonables y sirve desayuno durante todo el día. El restaurante ha recibido numerosos premios tanto por su cocina como por su diseño y da especial importancia al producto nacional de calidad y a su rigurosa preparación. Su austero interior de formas compactas se basa en el de las instituciones públicas. Desde junio de 2007, este afamado y concurrido local cuenta con una filial en el Royal Festival Hall.

**Inaugurato nel 2005**, vi si serve cucina britannica moderna a prezzi accessibili. Anche la colazione si può prendere per tutto l'arco del giorno. Il locale, pluripremiato per i piatti oltre che per il design, pone l'accento su prodotti di qualità pregiati nazionali e sulla loro sobria lavorazione. L'interno semplice e di forma perfetta si ispira alle strutture pubbliche. Dal giugno 2007 questo locale amato e ben frequentato ha una succursale nella Royal Festival Hall.



2 Crispin Place  
Spitalfields  
London E1 6DW, United Kingdom  
Phone: +44 845 686 1122  
www.canteen.co.uk  
Subway: Liverpool Street





126 Carsten SpahrFoto



Carsten SpahrFoto 127



# Brasserie Harkema

Amsterdam, Netherlands

**This brasserie based on the Paris model** opened in 2003. Its furnishings are sophisticated yet discreet, offering space for well above 200 guests. High ceilings, colorful walls, and wooden floors create a pleasant atmosphere. Groups can have a separate area to themselves. The menus vary with the seasons. Salads, soups, sandwiches, a few main courses and desserts are served during the day, while classic, uncomplicated meals prevail in the evening. A wide selection of wine rounds off the menu.

**Diese Brasserie nach Pariser Vorbild** wurde 2003 eröffnet. Sie ist modern und dezent eingerichtet und bietet Platz für weit über 200 Gäste. Hohe Decken, farbenfrohe Wände und Holzböden schaffen eine angenehme Atmosphäre. Gruppen können sich in einem separaten Bereich zurückziehen. Die Menüs variieren je nach Jahreszeit. Tagsüber gibt es Salate, Suppen, Sandwiches, ein paar Hauptgerichte und Süßes, abends stehen klassische, unkomplizierte Gerichte im Vordergrund. Eine breite Weinauswahl rundet das Angebot ab.

**Cette brasserie basée sur le modèle parisien** a ouvert en 2003. Elle est meublée dans un style moderne et élégant, et peut accueillir plus de 200 personnes. Ses hauts plafonds, ses murs colorés et ses parquets créent une atmosphère agréable. Un espace séparé peut être réservé aux groupes. Les menus varient selon les saisons. Des salades, des soupes, des sandwiches, quelques plats chauds et des desserts sont proposés toute la journée. Une cuisine classique, sans prétention, en mise en avant le soir. Une carte des vins bien fournie complète le menu.

**Esta cerverceria inaugurada en 2003** sigue el modelo parisino. Su estilo es moderno, el mobiliario discreto, y puede albergar a más de 200 comensales. Los techos altos, las paredes de colores alegres y el piso de madera se encargan de crear un ambiente agradable. Existen reservados para grupos. Los menús varían según la temporada. De día se pueden pedir ensaladas, sopas, sándwiches algún primer plato y postres; los platos para la cena suelen ser de corte clásico y sencillo. La carta se completa con una variada oferta de vinos.

**Questa brasserie è stata inaugurata nel 2003** secondo il modello parigino. È arredata in modo moderno e discreto e offre posto a più di 200 ospiti. I soffitti alti, le pareti colorate alleggeriscono e i pavimenti in legno creano un'atmosfera piacevole. I gruppi hanno la possibilità di ritirarsi in un'area separata. I menu variano in base alla stagione. Durante il giorno ci sono insalate, zuppe, sandwich, alcune portate principali e qualcosa di dolce, la sera vengono proposte prevalentemente delle portate classiche e semplici. Un'ampia scelta di vini completa l'offerta.



Nis 67  
Centrum  
1012 KD Amsterdam, Netherlands  
Phone: +31 20 428 2222  
www.brasserieharkema.nl  
Subway: Waterlooplein, Nieuwmarkt





130 Brasserie Markéta



Brasserie Markéta 131

# Suzy Wong Lounge

Amsterdam, Netherlands

**In the glamorous looking lounge,** various styles create the impression of a movie set. It boasts exotic furnishings such as antique Chinese lanterns, as well as a glass wall with real bamboo plants behind it. Generous use is made of French damask and framed photographs line the wall. The emphasis is on its character as a bar and the assortment of cocktails. The sound of Soul is in the musical foreground.

**In der glamouris wirkenden Lounge** lassen verschiedene Stilrichtungen den Eindruck einer Filmkulisse entstehen. Exotisches wie antike chinesische Lampen befinden sich hier ebenso wie eine Glaswand mit echten Bambuspflanzen dahinter. Französischer Damast ist großzügig eingesetzt, Fotografien in Bilderrahmen säumen die Wand. Im Vordergrund steht der Bar-Charakter und das Angebot an Cocktails. Musikalisch liegt ein Schwerpunkt auf Soul-Klänge.

**Les différents styles** du lounge glamour lui donnent l'air d'être un décor de cinéma. On y trouve des éléments exotiques, telles que des lampes antiques chinoises, ainsi qu'une cloison de verre révélant de véritables bambous. Le damas français est utilisé généreusement et des photographies encadrées jalonnent les murs. L'accent porté surtout sur le caractère de bar de l'endroit, il propose des cocktails. L'arrière-plan musical a des accents soul.

**Los diferentes estilos** usados en este glamoroso local recuerdan a un decorado cinematográfico. Objetos exóticos como lámparas chinas antiguas cuelgan ante una gran pared de cristal con auténtico bambú en su interior. Todo completado con un derroche de Damasco francés y paredes llenas con fotografías enmarcadas. En primer plano su carácter de bar y su oferta de cocktails. En lo musical, priman los ritmos de soul.

**Nella lounge piena** di fascino diverse tendenze stilistiche creano l'idea di uno scenario da film. Qui si trovano antiche lampade cinesi e una parete di vetro che presenta sullo sfondo vere piante di bambù. Il damasco francese ha trovato largo impiego, e le pareti sono adorne di fotografie incorniciate. In primo piano il suo carattere di bar e la sua offerta di cocktails. Il baricentro musicale è posto sulla musica soul.



Korte Leidschiedwastraat 45  
Centrum  
1017 PW Amsterdam, Netherlands  
Phone: +31 20 626 6679  
www.taogroup.nl  
Team: Leidschiedwa



# 11

## Amsterdam, Netherlands

**This establishment is a mixture of restaurant, bar, club and a platform for art.** Here you'll find fashion shows and presentations on art as well as the works of video artists shown on TV screens. Located in a rudimentary industrial building, the 11 is characterized by simplicity in design. It offers smaller meals for lunch and a four-course menu in the evening. Its cuisine reveals Mediterranean and North African influences. On club nights, you can listen to the sounds of electronic music.

**Dieses Lokal ist eine Mischung aus Restaurant, Bar, Club und Plattform für Kunst.** So finden hier Modenschauen und Kunstvorträge statt, und auf Bildschirmen laufen die Arbeiten von Videokünstlern. In einem rauen Industriegebäude angesiedelt, ist das 11 von Einfachheit im Design geprägt. Mittags gibt es kleinere Gerichte, abends wird ein Vier-Gang-Menü angeboten. Die Küche wird von mediterranen und nordafrikanischen Einflüssen bestimmt. Bei Clubnächten läuft elektronische Musik.

**Cet établissement est un mélange de restaurant, bar, club et plateforme d'art.** Cela signifie qu'il organise des défilés des modes et des conférences sur l'art et que des œuvres de vidéastes sont projetées sur ses écrans TV. Situé dans un bâtiment industriel brut, le 11 se distingue par la simplicité de son design. Il propose de petits plats pour le déjeuner et un menu de quatre plats le soir. Les influences méditerranéennes et nord-africaines caractérisent sa cuisine. Pendant les soirées club, la musique électronique est de rigueur.

**Este local es una combinación de restaurante, bar, club y plataforma artística;** en él tienen lugar pasas de moda y conferencias de arte. En sus pantallas se pueden ver los trabajos de artistas del vídeo. Ubicado en un edificio industrial, la simplicidad de su diseño es su impronta. Al mediodía se ofrecen comidas ligeras, mientras que la cena consta de un menú de cuatro platos. La cocina se sustenta en la influencia mediterránea y norteafricana. De noche, en el club suena música electrónica.

**Questo locale è una miscela di ristorante, bar, club e piattaforma per l'arte.** Vi si svolgono sfilate e conferenze sull'arte, mentre gli schermi presentano lavori di videocaristi. Situato in un edificio grezzo industriale, 11 è caratterizzato nel suo design dalla semplicità. A pranzo ci sono spuntini, mentre la sera vengono offerti menù a quattro portate. La cucina è definita da influssi mediterranei e nordafricani. Durante le serate di club si può sentire musica elettronica.



Oostendijkslade 3-5  
Centrum  
1011 AD Amsterdam, Netherlands  
Phone: +31 20 625 5999  
[www.love11.nl](http://www.love11.nl)  
Subway: Central Station





# Monsieur Vuong

Berlin, Germany

**Vietnamese cuisine** and French colonial dishes are fabulously presented at Monsieur Vuong's. In this cheerful restaurant with its square wooden tables and circular bar in front of vibrant red walls, gentle music and mild fragrances accompany light and very affordable meals. The dishes concentrate on recipes from the Saigon region and the Mekong Delta, complemented by select brands of coffee and tea from Hanoi. Its menu changes every other day.

**Die Küche Vietnams** und französischer Kolonialgerichte werden bei Monsieur Vuong fabelhaft präsentiert. In dem stimmungsvollen Restaurant mit seinen kantigen Holztischen und der kreisrunden Theke vor den leuchtend roten Wänden wird das leichte und preiswerte Essen von sanften Klängen und milden Duftaromen begleitet. Die Gerichte konzentrieren sich auf Rezepte aus der Region Saigon und dem Mekongdelta, ergänzt durch ausgesuchte Kaffee- und Teesorten aus Hanoi. Alle zwei Tage wechselt die Karte.

**La cuisine vietnamienne** et les plats coloniaux français sont présentés de manière exquise chez Monsieur Vuong. Dans ce restaurant évocateur, avec ses tables de bois carrées et son bar circulaire devant des murs d'un rouge éclatant, les plats légers et très raisonnables sont accompagnés de musiques douces et d'arômes et fragrances légers. Les plats sont essentiellement des recettes de la région de Saigon et du delta du Mékong, agrémentés d'une sélection de cafés et de thés en provenance d'Hanoi. Le menu change tous les deux jours.

**Monsieur Vuong presenta** las cocinas vietnamita y colonial francesa de forma fantástica. En este animado restaurante con mesas angulosas de madera y una barra circular ante luminosas paredes en rojo, los platos, ligeros y económicos, se sirven acompañados de sonidos y aromas suaves. La cocina se centra en recetas procedentes de la región de Saigon y del delta del Mekong, completadas con selectos téis y cafés de Hanoi. La carta se renueva cada dos días.

**La cucina vietnamita** e i piatti coloniali francesi vengono presentati in modo fantastico da Monsieur Vuong. Nel suggestivo ristorante con spigolosi tavoli di legno e il bancone a cerchio davanti alle pareti di un rosso luminoso, i piatti leggeri ed economici vengono accompagnati da suoni dolci e da delicati aromi profumati. Le pietanze sono preparate secondo ricette della regione di Saigon e del Delta del Mekong, integrate con ricercate varietà di caffè e di tè provenienti da Hanoi. Ogni due giorni il menù cambia.



Alte Schönhauser Straße 46  
Mitte  
10119 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 9929 6924  
www.monsieurvuong.de  
Subway, Weinmeisterstraße



# Borchardt

Berlin, Germany

**At the Borchardt, you may run** into some of the world's celebrities or even sit at the table next to them. Political leaders and actors like to come here "incognito." Located right at the Gendarmenmarkt, the stylish entrance alone is a gem. High ceilings, four majestic columns and colorful mosaics maintain the Borchardt's elegant atmosphere inside. A highlight of its international cuisine is the famous Wiener Schnitzel. In the summer time, you can dine outside in the courtyard.

**Im Borchardt können dem Gast** diverse Größen dieser Welt über den Weg laufen oder gar gleich am Nebentisch Platz nehmen. Politiker oder Schauspieler kommen hier gerne „inkognito“ her. Gleich am Gendarmenmarkt gelegen, ist schon das stilvolle Entrée ein Genuss. Hohe Decken, vier majestätische Säulen und bunte Mosaik setzen die elegante Atmosphäre im Inneren fort. Ein Highlight der internationalen Küche ist das berühmte Wiener Schnitzel. Im Sommer kann man draußen im Hofgarten speisen.

**Au Borchardt, le client peut approcher** nombre de célébrités internationales ou même s'asseoir près de leur table. Politiciens et acteurs aiment s'y rendre « incognito ». Son entrée stylisée, sur le Gendarmenmarkt, est déjà un plaisir. De hauts plafonds, quatre colonnes majestueuses et des mosaïques colorées prolongent cette élégante atmosphère à l'intérieur. Le célèbre escalope viennoise est le clou de sa cuisine internationale. A la belle saison, vous pourrez dîner dehors, dans le jardin de la cour intérieure.

**En el Borchardt se puede cruzar** uno con celebridades de todo el mundo o incluso sentarse en la mesa contigua. Políticos y actores suelen venir de "incógnito" al local. Ya sólo atravesar la refinada entrada de este restaurante situado en el Gendarmenmarkt, es todo un placer. Techos altos, cuatro columnas majestuosas y multicolores mosaicos trasladan la elegancia al interior. El plato estrella de su cocina internacional es el célebre Wiener Schnitzel. En verano se puede comer en el jardín del atrio.

**Al Borchardt l'ospite può veder passare** numerose celebrità o addirittura vederle sedute al tavolo accanto. I politici e gli attori ci vengono volentieri "in incognito". Situato proprio accanto al Gendarmenmarkt, già l'elegante entrata è un piacere. Alti soffitti, quattro colonne maestose e mosaici colorati creano un'atmosfera elegante anche all'interno. Il culmine della cucina internazionale è la famosa Wiener Schnitzel. In estate si può mangiare fuori nel giardino in cortile.



Französische Straße 47  
Mitte  
10117 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 81 88 62 62  
Subway: Französische Straße







# FACIL Restaurant

Berlin, Germany

**Crowned with a Michelin Star**, this restaurant on the sixth floor of *The Mandala Hotel* offers culinary enjoyment in a casual atmosphere. The kitchen serves light Mediterranean and international meals and their wine list includes more than 400 items. Light floods through the *Facil* with its glass walls and skylight and fine materials such as natural-stone floors characterize its interior. The restaurant has room for 48 guests, with 20 more seats in the hotel garden accessible through sliding doors.

**Mit einem Michelin-Stern gekrönt**, bietet das Restaurant in der fünften Etage des *The Mandala Hotel* kulinarischen Genuss in ungezungenem Rahmen. Die Küche serviert leichte mediterrane und internationale Speisen, die Weinkarte umfasst über 400 Positionen. Licht durchflutet das Lokal mit seinen Glaswänden und dem Oberlicht, sein Inneres ist durch edle Materialien wie Natursteinböden gekennzeichnet. 48 Gäste können hier empfangen werden, und weitere 20 im Hotelgarten, der durch Schiebetüren erreicht wird.

**Couronné par une étoile Michelin**, ce restaurant au sixième étage du *The Mandala Hotel* propose une délicieuse gastronomie dans une atmosphère décontractée. La cuisine sert des plats légers méditerranéens et internationaux avec une carte des vins comptant plus de 400 appellations. Grâce aux murs de verre et au lanterneau vitré, les lieux sont inondés de lumière. L'intérieur est caractérisé par des matériaux fins, notamment des sols en pierre naturelle. Il a une capacité d'accueil de 48 personnes, plus 20 autres dans le jardin de l'hôtel accessible par des portes coulissantes.

**El restaurante en la quinta planta del *The Mandala Hotel***, y galardonado con una estrella Michelin, ofrece placeres culinarios en un marco desenfado. De su cocina salen platos ligeros mediterráneos e internacionales y la carta de vinos cuenta con más de 400 referencias. La luz inunda el local a través de las paredes de cristal y la claraboia. El interior se caracteriza por las materias nobles como la piedra natural del suelo. El restaurante tiene capacidad para 48 comensales, además de otros 20 en el jardín del hotel, al que se accede por unas puertas correderas.

**Premiato con una stella Michelin**, il ristorante, situato al quinto piano del *The Mandala Hotel*, offre piacere culinario in un ambiente disinvolto. La cucina propone pietanze semplici, mediterranee ed internazionali, mentre la lista dei vini comprende più di 400 voci. La luce pervade il locale attraverso le pareti di vetro e il lanternario; gli interni sono caratterizzati da materiali pregiati come il pavimento in pietra naturale. Vi possono essere accolti 48 ospiti più altri 20 nel giardino dell'hotel, che si raggiunge tramite porte scorrevoli.



Potsdamer Straße 3  
Tengärten  
10785 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 5 90 05 12 34  
www.facil.de  
Subway: Potsdamer Platz





## Die Bank Hamburg, Germany

**A former mortgage bank** from 1897, this impressive building provides the elegant framework for Die Bank, a fusion of bar, brasserie, lounge and restaurant opened in 2005. It serves dishes of top international cuisine, attracting up to 1,000 guests every day. The heart of what used to be the cash office—which is 20 ft. high and supported by metal columns—is the 53 ft. bar with embossed credit card numbers. Its vaults, no longer off limits, now safeguard wines and the guests' wardrobe. Photos of bank robbers line the walls.

**Das beeindruckende Gebäude** der ehemaligen Hypothekbank von 1897 bietet den stilvollen Rahmen für diese 2005 eröffnete Mischung aus Bar, Brasserie, Lounge und Restaurant, die Speisen der internationalen Spitzenküche serviert und jeden Tag bis zu 1.000 Gäste anheim. Herzstück der ehemaligen Kassenhalle – 6 m hoch und von Metallsäulen getragen – ist die 16 m lange Bar mit eingestanzten Kreditkartennummern. Begräbnis-Tresore bergen den Wein und die Garderobe. Fotos von Bankräubern säumen die Wände.

**Le bâtiment impressionnant** de l'ancienne Hypothekbank de 1897 offre un cadre élégant à ce mélange de bar, brasserie, lounge et restaurant, ouvert en 2005. Il sert le meilleur de la gastronomie internationale et attire jusqu'à 1.000 personnes chaque jour. Le cœur de l'ancienne salle des guichets – qui fait 6 m de haut et est soutenu par des colonnes métalliques – est le bar de 16 m de long sur lequel sont imprimés des numéros de cartes de crédit. Le profond coffre-fort contient la cave et le vestiaire. Des photos de braqueurs de banque ornent les murs.

**El imponente edificio** del antiguo Hypothekbank de 1897 sirve de marco de estilo a esta combinación de bar, cervecería, lounge y restaurante inaugurada en 2005. En el local que a diario atrae hasta 1.000 comensales se degustan platos internacionales de alta cocina. El corazón del antiguo banco, una dependencia de 6 m de altura comensales se degustan platos internacionales de alta cocina. El corazón del antiguo banco, una dependencia de 6 m de altura soportada por columnas de metal, lo constituye la barra de 16 m con números de tarjetas de crédito troqueladas. Las cajas fuertes transitables sirven de bodega o guardarropi y las paredes están cubiertas de fotografías de atracadores.

**L'imponente edificio** dell'ex banca ipotecaria del 1897 è la splendida cornice di questa combinazione di bar, brasserie, lounge e ristorante, inaugurata nel 2005. Vi si servono piatti della migliore cucina internazionale; ogni giorno il locale attrae fino a 1.000 clienti. Il cuore dell'ex salone delle casse – alto 6 m e sorretto da colonne di metallo – è il bar lungo 16 m con numeri di carte di credito impressi. Casaforti accessibili custodiscono il vino e il guardaroba, mentre foto di rapinatori ornano la parete.



Hohe Bleichen 17  
Innenstadt  
20354 Hamburg, Germany  
Phone: +49 40 2 38 00 30  
www.diebank-brasserie.de  
Subway: Gänsemarkt



# Au Quai

Hamburg, Germany

**Located in a converted cold-storage warehouse,** the Au Quai primarily offers Mediterranean dishes with fish and seafood, prepared using ingredients from the neighboring fish market. Their classic bouillabaisse is cooked for five hours with seven different species of fish. The interior of the restaurant combines Nordic and Asian elements and the outside terrace offers an impressive view of the Elbe River and the docks. The former bar became the harbor's first nightclub in 2007.

**Das in einem umgebauten Kühlhaus gelegene Restaurant Au Quai** bietet vor allem mediterrane Gerichte mit Fisch und Meerestfrüchten, hergestellt aus Zutaten vom benachbarten Fischmarkt. Der Klassiker Bouillabaisse wird fünf Stunden lang und aus sieben Fischarten gekocht. Das Interieur des Lokals kombiniert nordische mit asiatischen Elementen, die Außenterrasse bietet einen imponierenden Blick auf die Elbe und die Hafenanlagen. Aus der ehemaligen Bar wurde 2007 der erste Nachtclub des Hafens.

**Le Restaurant Au Quai,** situé dans un entrepôt frigorifique reconverti, propose principalement des plats méditerranéens à base de poissons et de fruits de mer préparés avec les ingrédients de la criée voisine. La traditionnelle bouillabaisse mijote pendant cinq heures avec sept différentes sortes de poissons. L'intérieur du restaurant combine éléments asiatiques et nordiques, et la terrasse extérieure offre une vue impressionnante sur la rivière Elbe et les docks. En 2007, l'ancien bar a été transformé pour devenir le premier night-club du port.

**La especialidad del restaurante Au Quai,** ubicado en un antiguo almacén frigorífico reconvertido, son los platos mediterráneos de pescado y mariscos, preparados con ingredientes del cercano mercado de pescado. La clásica bullabesa se prepara en cinco horas y con siete clases diferentes de pescados. El interior del local armoniza elementos nórdicos y asiáticos. La terraza exterior ofrece unas impresionantes vistas al río Elba y al puerto. En el año 2007, el antiguo bar se convirtió en el primer club nocturno del puerto.

**Il ristorante Au Quai,** situato in un magazzino frigorifero ristrutturato, propone principalmente delle pietanze di pesce e frutti di mare, create con ingredienti provenienti dall'adiacente mercato del pesce. Il classico Bouillabaisse viene cotto per cinque ore ed è composto da sette tipi di pesce. L'interio del locale combina elementi nordici e asiatici, il terrazzo esterno offre una vista di grande effetto sull'Elba e sul porto. Dall'ex bar è stato creato nel 2007 il primo nightclub del porto.

Große Elbstraße 145 b-d  
Altona  
22767 Hamburg, Germany  
Phone: +49 40 38 03 77 30  
www.au-quai.com  
Subway: 5 Königstraße; Bus Elbberg,  
Van-der-Smissen-Straße; Ferry Dockland



# Micro

Frankfurt, Germany

**Located inside the Cocoon Club,** the dance temple of famous Techno DJ Sven Väth, this restaurant also serves as a bar and lounge. It offers high-end international cuisine with Asian influences. Its big eye-catcher is a kind of "matrix" made of glass-fiber strands hanging from the ceiling above and between the tables of the restaurant. At the flick of a switch, these glitter strands can optically separate the eleven eight-seat tables placed around the bar, lending individual privacy to each table.

**Das im Cocoon Club,** dem Tanztempel des Techno-DJ Sven Väth, gelegene Lokal, das auch Bar und Lounge ist, bietet internationale gehobene Küche mit asiatischen Einflüssen. Blickfang ist eine Art „Matrix“ aus Glasfaserschnüren, die über und zwischen den Tischen des Lokals von der Decke häng. Auf Knopfdruck können diese Glitzerfäden die elf um die Bar platzierten Achtertische optisch separieren, so dass der Raum stets individuell aufgeteilt werden kann.

**Ce restaurant, situé dans le Cocoon Club,** le temple de la danse du DJ techno Sven Väth, est également un bar et un lounge. Il propose une cuisine internationale haut de gamme aux influences asiatiques. Au-dessus et entre les tables de l'établissement, un genre de « matrice » en brins de fibre de verre descend du plafond et attire l'œil. Grâce à un interrupteur, ces bandes scintillantes peuvent séparer visuellement les onze tables pour huit, placées autour du bar : ainsi la pièce peut-elle toujours être divisée de manière individuelle.

**Este local ubicado en el Cocoon Club,** el templo de baile del dj de techno Sven Väth, es a la vez bar y lounge y sirve alta cocina internacional con influencias asiáticas. Captiv las miradas una especie de "matrix" con hilos de fibra de vidrio que cuelgan del techo sobre y entre las mesas del restaurante. Al accionarlos, separan visualmente las once mesas para ocho que rodean el bar, permitiendo así dividir el espacio de forma individual y constante. En el año 2006, el restaurante recibió una estrella Michelin.

**Il locale situato nel Cocoon Club,** il tempio del ballo del dj techno Sven Väth e che è anche bar e lounge, propone una raffinata cucina internazionale con influenze asiatiche. L'attrazione è un tipo di "matrix" fatto di fili in vetroresina che scendono dal soffitto sopra e tra i tavoli del ristorante. A comando questi fili scintillanti possono separare con un effetto ottico gli undici tavoli per otto persone che sono piazzati intorno al bar, in modo da consentire in ogni momento una separazione individuale dell'ambiente. Nel 2006 il ristorante è stato premiato con una stella Michelin.

Carl-Benz-Straße 21  
Ostend  
60386 Frankfurt, Germany  
Phone: +49 69 90 02 00  
www.kochen-ist-hoher-schmecken.net  
Subway, Dieselstraße





154 Menu



Menu 155

## Capricorn [i] Aries Restaurant + Brasserie

Cologne, Germany

This restaurant, which has been crowned with a Michelin Star and received a number of awards since 2002, is kept completely in white. It only has four tables with a total of 16 seats. It offers fine French cuisine in an intimate and relaxed atmosphere. Guests can choose from two menus. The brasserie of the same name is located diagonally across with 70 seats and French bistro cuisine. Here the color bordeaux dominates and the ambience is warm and elegant. Cooking classes are offered on a regular basis.

Das seit 2002 mit einem Michelin-Stern gekrönte und mehrfach ausgezeichnete Restaurant ist ganz in Weiß gehalten und hat nur vier Tische mit insgesamt 16 Plätzen. Die feine französische Küche kann man in intimer und entspannter Atmosphäre genießen. Zwei Menüs stehen zur Auswahl. Schräg gegenüber befindet sich die gleichnamige Brasserie mit 70 Plätzen, in der französische Bistrotküche geboten wird. Hier dominiert die Farbe Bordeaux, das Ambiente ist warm und stilvoll. Regelmäßig finden Kochkurse statt.

Ce restaurant étoilé au Guide Michelin et lauréat de nombreux prix depuis 2002 est entièrement blanc. Il comprend seulement quatre tables, soit un total de 16 couverts. Vous pouvez y déguster une cuisine gastronomique française dans une atmosphère détendue et intime. Vous avez le choix entre deux menus. La brasserie du même nom, de l'autre côté de la rue, accueille 70 couverts et propose une cuisine française de bistrot. La couleur bordeaux domine et l'ambiance est chaleureuse et élégante. Des cours de cuisine y sont régulièrement organisés.

El galardonado restaurante de tonos blancos cuenta con una estrella Michelin desde 2002, y dispone únicamente de cuatro mesas para 16 comensales. Su refinada cocina francesa propone dos menús a disfrutar en un ambiente íntimo y relajado. Enfrente, la brasserie del mismo nombre con 70 plazas, sirve platos de bar típicamente franceses. Aquí predominan los tonos burdeos en una atmósfera cálida y cargada de estilo. En el local se imparten a menudo cursos de cocina.

Il ristorante, che dal 2002 vanta una stella Michelin ed è stato ripetutamente premiato, è completamente bianco e ha solo quattro tavoli con complessivi 16 posti. Si può assaporare la raffinata cucina francese in un'atmosfera intima e rilassata. Sono disponibili due menù. Quasi di fronte si trova l'omonima Brasserie con 70 posti dove viene proposta la tipica cucina dei bistrot francesi. Qui predomina il colore bordeaux, l'ambiente è caldo e di buon gusto. Vengono tenuti regolarmente dei corsi di cucina.



Altburgerstraße 34 + 31  
Südstadt  
50678 Cologne, Germany  
Phone: Restaurant +49 221 32 31 82,  
Brasserie +49 221 39 75 710  
www.capricornaries.com  
Subway: Chlodwigplatz









## Monkey's West

Düsseldorf, Germany

**Expect to find a one-of-a-kind fusion** of art, culinary delights and architecture at Monkey's West and its two sister restaurants in Düsseldorf. Enter deliers by Nam June Paik or have a drink in front of a large-sized photo by Thomas Struth. The award-winning Monkey's West with 85 seats inside and 45 outside offers international cuisine ranging from down-to-earth to haute cuisine.

**Eine einmalige Verbindung** von Kunst, Kulinarik und Architektur verspricht das Monkey's West und seine zwei Schwesterlokale in Düsseldorf. In den schlichten, eleganten Räumlichkeiten sind Affenskulpturen aus Bronze von Jörg Immendorf verteilt, man kann unter Videokameraschirmen von Innen- und 45 Außenplätzen bietet internationale Küche, von bodenständig bis Haute Cuisine.

**Monkey's West et ses deux restaurants** sœurs à Düsseldorf constituent une combinaison unique d'art, de gastronomie et d'architecture. Les locaux simples et élégants sont ornés de sculptures de singes en bronze de Jörg Immendorf. Vous pouvez dîner sous les lustres vidéo de Nam June Paik ou prendre un verre devant une photo grand format de Thomas Struth. Ce restaurant primé, accueillant 85 couverts à l'intérieur et 45 à l'extérieur, propose une cuisine internationale qui va du terre-à-terre à la haute cuisine.

**Monkey's West y sus dos filiales** en Düsseldorf, prometen una singular fusión de arte, cocina y arquitectura. En sus limpias y elegantes estancias se levantan esculturas de simios en bronce concebidas por Jörg Immendorf. Se puede disfrutar de la comida bajo las lámparas de araña video de Nam June Paik o tomar una copa ante una fotografía en gran formato de Thomas Struth. El galardonado restaurante cuenta con 85 plazas en el interior y 45 en el exterior y sirve cocina internacional que abarca tanto platos rústicos como haute cuisine.

**Il Monkey's West e i suoi due locali gemelli** a Düsseldorf promettono una combinazione unica di arte, cucina e architettura. Negli spazi semplici ed eleganti sono distribuite sculture di scimmie in bronzo realizzate da Jörg Immendorf, si può mangiare sotto i lampadari video di Nam June Paik oppure sorreggiere un drink davanti a un lavoro fotografico di grande formato realizzato da Thomas Struth. Il premiato ristorante ha 85 posti all'interno e 45 all'esterno e offre cucina internazionale, dai piatti semplici all'alta cucina.



Graf-Adolf-Platz 15  
 Carlstadt  
 40213 Düsseldorf, Germany  
 Phone: +49 211 64 96 37 26  
 www.monkeyswest.com  
 Subway: Heinrich-Heine-Allee



162 Monkey's West



Monkey's West 163

# Schwarz & Weiz

Munich, Germany

**Modern and purist design** distinguishes the hotel restaurant of the *Softel Munich Bayerpost*, which extends over three floors. White, gray and black with red and brown accents dominate the long dining room. Large white lampshades and printed banners hanging from the ceiling decorate the room. The international and Mediterranean cuisine by Sascha Baum offers creative fish and meat dishes in addition to classics such as Wiener Schnitzel. The desserts are a must.

**Eine moderne und puristische Gestaltung** zeichnet das Hotelrestaurant des *Softel Munich Bayerpost* aus, das sich über drei Etagen erstreckt. Im länglichen Speisesaal dominieren Weiß, Grau und Schwarz mit roten und braunen Akzenten. Große weiße Lampenschirme und bedruckte Fahnen, die von der Decke hängen, strukturieren den Raum. Die internationale wie mediterrane Küche von Sascha Baum bietet neben kreativen Fisch- und Fleischgerichten auch Klassiker wie Wiener Schnitzel. Die Desserts sind ein Muss.

**Un design puriste et moderne** caractérise le restaurant de l'hôtel *Softel Munich Bayerpost*, qui s'étend sur trois niveaux. La longue salle à manger est dominée par le blanc, le gris et le noir, avec des touches de rouge et de brun. De grands abat-jour blancs et des bannières imprimées suspendues au plafond structurent la pièce. La cuisine internationale et méditerranéenne de Sascha Baum sert aussi des classiques comme l'escalope Viennoise, en dehors des plats créatifs de viande et poisson. Les desserts sont un must.

**Las tres plantas del restaurante** del hotel *Softel Munich Bayerpost* se caracterizan por un interiorismo de líneas modernas y puristas. El comedor se extiende a lo largo y está dominado por los tonos blanco, gris y negro, con acentos rojos y marrones. Grandes lámparas con pantallas blancas y banderolas estampadas colgadas del techo estructuran el espacio. La cocina internacional y mediterránea de Sascha Baum ofrece originales platos de pescado y carne junto a clásicos como el Wiener Schnitzel. No se puede pasar sin probar los postres.

**Una struttura moderna e puristica** caratterizza il ristorante dell'hotel *Softel Munich Bayerpost*, che si estende su tre piani. Nella sala da pranzo prevalgono il bianco, il grigio e il nero con accenti rossi e marroni. Grandi paralumi bianchi e bandiere stampate, che pendono dal soffitto, strutturano il locale. La cucina internazionale e mediterranea di Sascha Baum offre, oltre a piatti creativi a base di pesce e di carne, anche dei classici come la Wiener Schnitzel. I dessert sono d'obbligo.



Bayerstraße 12  
Zentrum  
80335 Munich, Germany  
Phone: +49 89 5 99 48 29 65  
www.softel.com  
Subway: Hauptbahnhof





# Käfer-Schänke

Munich, Germany

The award-winning restaurant of the Käfer delicatessen company consists of a main restaurant and twelve separate rooms. The main restaurant has an open kitchen and a minimalist decor. Fine materials harmonize with bucolic elements in its contemporary Bavarian-oriented design. Each of its separate rooms has its own theme, such as "Wedding," "Bavaria" or "Hunting." It offers high-end international cuisine exhibiting utmost product quality based on the seasons as well as a fine assortment of wines.

Das hochdekorierte Restaurant des Feinkosthauses Käfer besteht aus einem Hauptrestaurant und zwölf Stuben. Das Hauptrestaurant hat eine offene Küche, sein Dekor ist minimalistisch. Im zeitgenössisch bayerisch orientierten Design harmonisieren edle Materialien mit rustikalen. Die Stuben sind thematisch gestaltet, nach Themen wie „Hochzeit“, „Bayern“ oder „Jagd“. Geboten wird gehobene internationale Küche, die von höchster Produktqualität zeugt und saisonal orientiert ist. Das Weinangebot ist gut sortiert.

Le restaurant primé de l'épicerie fine Käfer consiste en un restaurant principal et douze pièces séparées. Le restaurant principal a une cuisine ouverte et une décoration minimaliste. Des matériaux précieux se conjuguent avec des éléments rustiques dans un design bavarois moderne. Les pièces séparées ont leur propre thème : « Mariage », « Bavarois » ou « Chasse », par exemple. L'établissement propose une cuisine internationale haut-de-gamme, travaillant avec des produits de la meilleure qualité, choisis selon les saisons. Il possède également une bonne carte des vins.

El galardonado restaurante de la firma de delicatessen Käfer se compone de un restaurante principal y doce cénitas. El primero cuenta con cocina abierta y decoración minimalista. Su diseño bávaro actual concilia materiales nobles y rústicos. Las cénitas están decoradas por temas como la "Boda", "Baviera" o la "Caza". El local ofrece alta cocina internacional con productos de primera calidad y de temporada, además de una buena selección de vinos.

Il ristorante pluripremiato della casa di Delicatessen Käfer consiste in un ristorante principale e dodici salette. Il ristorante principale ha una cucina a giorno con decorazioni minimalistiche. In un design contemporaneo di tendenza bavarese, armonizzano tra loro materiali raffinati e rustici. Le salette sono arredate a tema, come per esempio "Matrimonio", "Baviera" o "Caccia". Viene offerta una cucina internazionale ricercata, che dimostra un'alta qualità dei prodotti e segue le stagioni. L'offerta dei vini è ben assortita.



Prinzregentenstraße 73  
Bogenhausen  
81675 Munich, Germany  
Phone: +49 89 4 16 62 47  
www.feinkostkaefer.de  
Subway: Prinzregentenplatz



# Käfer-Schänke

Munich, Germany

**The award-winning restaurant** of the Käfer delicatessen company consists of a main restaurant and twelve separate rooms. The main restaurant has an open kitchen and a minimalist decor. Fine materials harmonize with bucolic elements in its contemporary Bavarian-oriented design. Each of its separate rooms has its own theme, such as "Wedding," "Bavaria" or "Hunting." It offers high-end international cuisine exhibiting utmost product quality based on the seasons as well as a fine assortment of wines.

**Das hochdekorierte Restaurant** des Feinkosthauses Käfer besteht aus einem Hauptrestaurant und zwölf Stuben. Das Hauptrestaurant hat eine offene Küche, sein Dekor ist minimalistisch. Im zeitgenössisch bayerisch orientierten Design harmonisieren edle Materialien mit rustikalen. Die Stuben sind thematisch gestaltet, nach Themen wie „Hochzeit“, „Bayern“ oder „Jagd“. Geboten wird gehobene internationale Küche, die von höchster Produktqualität zeugt und saisonal orientiert ist. Das Weinangebot ist gut sortiert.

**Le restaurant primé** de l'épicerie fine Käfer consiste en un restaurant principal et douze pièces séparées. Le restaurant principal a une cuisine ouverte et une décoration minimaliste. Des matériaux précieux se conjuguent avec des éléments rustiques dans un design bavarois moderne. Les pièces séparées ont leur propre thème : « Mariage », « Bavarois » ou « Chasse », par exemple. L'établissement propose une cuisine internationale haut-de-gamme, travaillant avec des produits de la meilleure qualité, choisis selon les saisons. Il possède également une bonne carte des vins.

**El galardonado restaurante** de la firma de delicatessen Käfer se compone de un restaurante principal y doce cantinas. El primero cuenta con cocina abierta y decoración minimalista. Su diseño bávaro actual concilia materiales nobles y rústicos. Las cantinas están decoradas por temas como la "Boda", "Bavaria" o la "Caza". El local ofrece alta cocina internacional con productos de primera calidad y de temporada, además de una buena selección de vinos.

**Il ristorante pluripremiato** della casa di Delicatessen Käfer consiste in un ristorante principale e dodici salette. Il ristorante principale ha una cucina a giorno con decorazioni minimalistiche. In un design contemporaneo di tendenza bavarese, armonizzano tra loro materiali raffinati e rustici. Le salette sono arredate a tema, come per esempio "Matrimonio", "Bavaria" o "Caccia". Viene offerta una cucina internazionale ricercata, che dimostra un'alta qualità dei prodotti e segue le stagioni. L'offerta dei vini è ben assortita.



Prinzregentenstraße 73  
Bogenhausen  
81675 Munich, Germany  
Phone: +49 89 4 16 82 47  
www.feinkostkaefer.de  
Subway: Prinzregentenplatz





170 Käfer-Schänke



Käfer-Schänke 171

## Lounge<sub>2</sub>

Munich, Germany

The **futuristically designed** lounge and bar on the second floor of the Mathäser Filmpalast movie theater offers 720 sq. ft. of space for 200 guests. Its white and blue furnishings resemble the corporate design of a mobile-phone service provider. One striking element is the 100 sq. ft. blue water wall with bubbling water. In addition to snacks, it offers 200 drinks and 100—more or less exotic—cocktails. Lounge<sub>2</sub> is popular among celebrities and also hosts events like fashion shows and photo shoots.

Die **futuristisch gestaltete** Lounge und Bar im ersten Stock des Kinos Mathäser Filmpalast bietet auf 220 m<sup>2</sup> Platz für 200 Gäste. Die in Weiß und Blau gehaltene Einrichtung lehnt sich an das Corporate Design eines Mobilfunkanbieters an. Auffallendes Element ist die 30 m<sup>2</sup> große, blaue Wasserwand mit blubblenden Wasserblasen. Neben Snacks gibt es 200 Drinks und 100 – mitunter exotische – Cocktails. An dem von Prominenten gern besuchten Ort finden auch Events wie Modenschauen und Fotoshootings statt.

Le **lounge et le bar au second étage** du cinéma Mathäser Filmpalast accueillent 200 personnes sur 220 m<sup>2</sup> d'espace au design futuriste. Le mobilier en bleu et blanc rappelle le design d'entreprise d'un fournisseur de services de téléphonie mobile. Un élément étonnant : le mur bleu de 30 m<sup>2</sup> rempli d'eau bouillonnante. Outre les encas, la carte comporte 200 boissons et 100 cocktails plus ou moins exotiques. Les célébrités aiment fréquenter ce lieu, dans lequel sont également organisés des événements tels que défilés de mode ou séances photos.

Los **220 m<sup>2</sup> de este bar y salón de diseño futurista**, ubicado en la primera planta del cine Mathäser Filmpalast albergan a 200 invitados. La composición interior, en blanco y azul, se basa en el diseño de una marca de telefonía móvil. El elemento llamativo es la pared azul de agua con burbujas de 30 m<sup>2</sup>. Aquí se ofrecen refrigerios, 200 bebidas diferentes y 100 cócteles, incluidos exóticos. En este local, también popular entre los famosos, tienen lugar desfiles de moda y sesiones fotográficas.

La **lounge e il bar, strutturati in modo futuristico** e situati al primo piano del cinema Mathäser Filmpalast, offrono su 220 m<sup>2</sup> posto per 200 ospiti. L'arredamento in bianco e blu richiama il Corporate Design di un fornitore di cellulari. Un elemento di spicco è la parete blu ad acqua di 30 m<sup>2</sup> in cui si agitano bolle d'acqua. Oltre agli snack, ci sono 200 drink e 100 cocktail, tra cui alcuni esotici. In questo luogo frequentato da molte personalità si svolgono anche manifestazioni come sfilate di moda e servizi fotografici.



Bayerstraße 3-5  
Ludwigsvorstadt  
80335 Munich, Germany  
Phone: +49 89 51 26 22 22  
www.lounge-muenchen.de  
Subway: Hauptbahnhof, Karlsplatz/Stachus







174 Lounge2



Lounge2 175

# Lary Fary

Prague, Czech Republic

The rooms of this restaurant, opened in 2002, are decorated in vivid colors with their own, highly individual designs. The restaurant boasts an eclectic style and each of its rooms utilizes design elements from various cultures such as the Orient or Polynesia. Its cuisine has international and Asian flavors. The Lary Fary is especially well known for its barbecue specialties, although its sushi is in high demand too. Its well-arranged wine list also offers domestic wine. Plus, you can enjoy a hookah after your meal.

Die Räume des 2002 eröffneten Restaurants sind in kräftigen Farben und jeweils sehr individuell gestaltet. Der Stil ist eklektisch, und jeder Raum bedient sich Design-Elemente unterschiedlicher Kulturen, so zum Beispiel orientalische oder polynesisch. Die Küche ist international und asiatisch ausgerichtet. Besonders bekannt sind die Grillspezialitäten, aber auch das Sushi ist beliebt. Die gut sortierte Weinkarte bietet auch heimische Weine, und nach dem Essen kann man eine Wasserpfeife genießen.

Les salles de ce restaurant ouvert en 2002 ont des couleurs vives, et chacune leur design très particulières. Le style est éclectique, et chaque salle tire avantage d'éléments de diverses cultures, orientale ou polynésienne par exemple. La cuisine est d'orientation internationale et asiatique. Elle est particulièrement réputée pour ses spécialités au barbecue, mais ses sushis sont aussi très populaires. La carte des vins bien conçue propose des vins locaux, et vous pouvez fumer le narguilé après le repas.

Este restaurante inaugurado en 2002 ha tenido cada uno de sus espacios de un carácter individual y colores vivos. El estilo es ecléctico y cada estancia se sirve de elementos decorativos de diferentes culturas, por ejemplo orientales o polinesias. La cocina es de corte internacional y asiático. Sus especialidades a la parrilla son muy populares y el sushi también goza de buena fama. La selecta carta de vinos incluye caldos autóctonos. Tras la comida se puede disfrutar de una pipa de agua.

I locali di questo ristorante inaugurato nel 2002 sono arredati con colori forti e ognuno in modo molto individuale. Lo stile è eclettico e ogni sala sfrutta elementi di design di culture diverse, come per esempio quella orientale o polinesiana. La cucina è di tendenza internazionale e asiatica. Particolarmente conosciute sono le specialità cucinate sulla griglia, ma anche il sushi è molto gradito. La lista dei vini offre anche vini locali e dopo mangiato si può fumare il narghilé.



Dlouhá 30  
Prague 1  
11 000 Prague, Czech Republic  
Phone: +42 022 232 0154  
www.laryfary.cz  
Subway: Náměstí Republiky





178 Lady Day



## magazin:

Salzburg, Austria

**The idea behind the magazin** is to offer more than just a restaurant. In addition to its Austrian cuisine with Mediterranean and Asian influences, which has been awarded a Michelin Star, it also accommodates a wine bar, a wine cellar with 800 wines, a delicatessen store and a boutique with fine dining accessories. The magazin also offers wine and cooking seminars. You can find this cavern-like restaurant in a passageway of Mount Mönchsberg. When the weather is good, you can also dine in the inner courtyard.

**Ziel von magazin ist es**, mehr zu bieten als ein Restaurant. Neben der mit einem Michelin Stern ausgezeichneten österreichischen Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen, beherbergt es noch eine Weinbar, eine Vinothek mit 800 Weinen, ein Feinkostgeschäft und eine Boutique mit Accessoires zur Tischkultur. Außerdem werden Wein- und Kochseminare angeboten. Die Restaurant-Kaverne befindet sich in einem Stollen des Salzburger Mönchsbergs, bei gutem Wetter kann man auch im Innenhof speisen.

**L'objectif du magazin est** d'offrir plus qu'un simple restaurant. Outre sa cuisine autrichienne aux accents méditerranéens et asiatiques, qui lui a valu une étoile au guide Michelin, il abrite un bar à vin, une cave comptant plus de 800 appellations, une épicerie fine et une boutique vendant des articles de vaisselle fine. Des séminaires de cuisine et d'œnologie y sont également organisés. Le restaurant est situé dans une galerie du Mönchsberg à Salzbourg. À la belle saison, vous pouvez aussi prendre votre repas dans la cour intérieure.

**El objetivo de magazin es** ser algo más que un mero restaurante. Junto a su cocina austriaca con influencias mediterráneas y asiáticas, portadora ya de una estrella Michelin, el local alberga una enoteca, una bodega con 800 caldos, un comercio de delicatessen y una boutique de accesorios de la cultura de la mesa. Además, organiza seminarios de cocina y enología. La caverna-restaurante se encuentra en una galería del Mönchsberg de Salzburgo. Cuando el tiempo acompaña se puede disfrutar de la comida en el patio interior.

**Lo scopo del magazin è** quello di offrire ben più di un ristorante. Oltre alla cucina austriaca con influssi mediterranei e asiatici, premiata con una stella Michelin, il locale ospita anche un winebar, un'vinoteca con 800 vini, un negozio di specialità gastronomiche e una boutique con accessori per la cultura della tavola. Inoltre, vengono offerti seminari sul vino e di cucina. La caverna ristorante si trova in una galleria del Mönchsberg di Salisburgo, quando c'è bel tempo si può mangiare anche nel cortile interno.



Augustinergasse 13  
Münin  
5020 Salzburg, Austria  
Phone: +43 662 841 56 40  
www.magazin.co.at



# Restaurant Imperial im Hotel Schloss Fuschl

Salzburg, Austria

**The fairytale-like Fuschl Castle** was built in 1450 as a hunting lodge and served as the setting for the Sissi movies starring Romy Schneider. The gourmet restaurant Imperial is where highly decorated chef Thomas M. Walkenstainer creates dishes from regional products, combining them with international spices and influences. Here you can even take cooking classes that focus on anti-aging. The ambience of the estate, situated directly at Fuschlsee lake, is simply unique, which is due in no small part to its splendid decor.

**Das märchenhaft wirkende Schloss Fuschl** wurde 1450 als Jagdschloss erbaut und diente den Sissi-Filmen mit Romy Schneider als Kulisse. Im Gourmet-Restaurant Imperial kreiert der hochdekorierte Koch Thomas M. Walkenstainer Speisen aus regionalen Produkten, die er mit internationalen Gewürzen und Einflüssen kombiniert. Auch Kochkurse zum Thema Anti-Aging kann man hier buchen. Das Ambiente des direkt am Fuschlsee gelegenen Anwesens ist einzigartig, nicht zuletzt Dank seines prachtvollen Dekors.

**Le féerique Château Fuschl**, construit en 1450, était à l'origine un pavillon de chasse et a servi de décor à la série des Sissi avec Romy Schneider. Le chef très récompensé Thomas M. Walkenstainer crée des plats à base de produits régionaux, qu'il mêle à des épices du monde entier et à des influences internationales. Vous pourrez aussi y réserver des cours de cuisine anti-âge. L'atmosphère de cette propriété, située directement sur la berge du lac Fuschlsee, est unique, surtout grâce à son cadre splendide.

**El castillo Fuschl**, propio de un cuento de hadas, se erigió en 1450 como castillo de caza. En su día sirvió de escenario a las películas de Romy Schneider en el papel de Sissi. En el restaurante gourmet Imperial, el famoso y galardonado cocinero Thomas M. Walkenstainer, crea platos con productos regionales combinados con especias e influencias de todo el mundo. Aquí también se imparten cursos de cocina antiedad. La suntuosa decoración contribuye de forma especial al excepcional ambiente de este establecimiento a orillas del lago Fuschl.

**Il castello fabesco di Fuschl** è stato costruito nel 1450 come residenza di caccia ed ha fatto da sfondo ai film con Romy Schneider nella parte di Sissi. Nel ristorante gourmet Imperial, il cuoco pluridecorato Thomas M. Walkenstainer crea piatti preparati con prodotti regionali, combinati con spezie e influenze internazionali. Qui si possono anche prenotare dei corsi di cucina sull'anti-aging. L'ambiente della tenuta, situata direttamente sul lago di Fuschl, è unico, non per ultimo grazie alle sue magnifiche decorazioni.



Schlossstraße 19  
5322 Hof bei Salzburg, Austria  
Phone: +43 622 922 531 500  
www.schlossfuschlresort.at

182 Restaurant Imperial im Hotel Schloss Fuschl





184 Restaurant Imperial im Hotel Schloss Fuschl



Restaurant Imperial im Hotel Schloss Fuschl 185

# Hangar-7

Salzburg, Austria

**Located at Salzburg Airport** inside an architecturally remarkable structure that's shaped like a wing, Hangar-7 houses the world-famous gourmet restaurant *Ikarus* run by chef-of-the-century Eckart Witzigmann. Opened in 2003, this is where the best chefs in the world perform their culinary art in a monthly rhythm, producing cosmopolitan cuisine. Large events are also held in the glass-and-steel structure. If you're in the mood for a drink in a refined setting, check out one of the two bars or the café.

**Im Hangar-7** – in einem architektonisch beeindruckenden Bauwerk in Flügelform am Salzburger Flughafen – befindet sich das weltberühmte Gourmet-Restaurant *Ikarus* unter der Leitung von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. 2003 eröffnet, zaubern hier im monatlichen Rhythmus die besten Köche der Welt, die Küche ist kosmopolitisch. In dem Bau aus Glas und Stahl finden außerdem große Veranstaltungen statt, und für einen Drink in großem Rahmen begleitet man sich in eine der beiden Bars oder das Café.

**Le Hangar-7** – à l'intérieur d'une structure en forme d'aile à l'architecture impressionnante dans l'aéroport de Salzburg – abrite l'*Ikarus*, restaurant gastronomique à la renommée internationale, dirigé par le chef-du-siècle, Eckart Witzigmann. Ouvert depuis 2003, les meilleurs chefs du monde s'y succèdent chaque mois en cuisine. Une gastronomie cosmopolite vous y est proposée. De grands événements sont aussi organisés dans le bâtiment de verre et d'acier. Si vous voulez prendre un verre dans un cadre raffiné, rendez-vous dans l'un des deux bars ou au café.

**En el Hangar-7**, una impresionante obra arquitectónica en forma de ala, ubicada en el aeropuerto de Salzburg, se encuentra el reputado restaurante de lujo *Ikarus*, dirigido por el gran chef Eckart Witzigmann. Fue inaugurado en 2003 y en él cada mes cocinan uno de los mejores cocineros del mundo. La cocina es cosmopolita. En este local de cristal y acero se celebran también grandes eventos. Los dos bares y la cafetería se prestan para tomar una copa en un marco refinado.

**Neil Hangar-7** – situato in una costruzione a forma di ala presso l'aeroporto di Salzburg, impressionante dal punto di vista architettonico – si trova il ristorante gourmet *Ikarus*, famoso in tutto il mondo e diretto da Eckart Witzigmann, nominato il "cuoco del secolo". Inaugurato nel 2003, qui cucinano, a ritmo mensile, i migliori cuochi del mondo, la cucina è cosmopolita. Nella costruzione di vetro e acciaio si svolgono inoltre grandi manifestazioni. Per prendere un drink in un ambiente curato, si entra in uno dei due bar o nel Café.



Wilhelm-Spazier-Strasse 7 A  
Salzburg Airport  
5020 Salzburg, Austria  
Phone: +43 662 219 777  
www.hangar-7.com







# Österreicher im MAK

Vienna, Austria

**This design restaurant** located in the MAK (Museum for Applied Art) offers modern interpretations of Viennese classics, ranging from beef goulash to Mozart dumplings created by star chef Helmut Österreicher. Its interior takes a playful approach to the graceful architectural style of the turn of the century. A gigantic chandelier of wine bottles highlights the historic ceiling and a small steel balcony invites guests to have a drink with a view of Ringstraße below. The restaurant also boasts a large winter garden as well as a romantic patio for the summer.

**Das im MAK** (Museum für angewandte Kunst) beheimatete Designlokal bietet modern interpretierte Wiener Klassiker, vom Rindergulasch bis zu Mozartknödeln, kreiert vom Spitzenkoch Helmut Österreicher. Das Interieur geht spielerisch mit Jahrhundertwende-Prachtbau um. Ein Riesenküster aus Weinflaschen betont die historische Decke, und ein kleiner Stahlbalcon lädt zum Drink mit Blick auf die Ringstraße ein. Außerdem gibt es einen großen Wintergarten, und im Sommer genießt man den lauschigen Gastgarten.

**Le restaurant design** du MAK (Musée des Arts Appliqués) propose des classiques viennois, du goulasch de bœuf aux quenelles Mozart, dans une interprétation moderne du grand chef Helmut Österreicher. L'intérieur apporte une touche ludique au somptueux bâtiment du début du 20<sup>ème</sup> siècle. Un gigantesque lustre fait de bouteilles de vin met en valeur le plafond historique, et un petit balcon d'acier invite les convives à prendre un verre avec vue sur le boulevard Ringstraße. Il y a aussi un grand jardin d'hiver et un confortable jardin annexe très apprécié l'été.

**Este local de diseño** ubicado en el MAK, el Museo de Artes Aplicadas, sirve platos clásicos vieneses como el gulasch de vacuno o las albóndigas Mozart, reinterpretados con carácter moderno por el gran cocinero Helmut Österreicher. El interior juega con el esplendor arquitectónico de finales del s. XX. La gigantesca lámpara de araña de botellas de vino imprime carácter al histórico techo y un pequeño mirador de acero invita a tomar una copa admirando la calle Ringstraße. A ello se unen el gran jardín de invierno y otro más íntimo para la época estival.

**Il locale di design ospitato** all'interno del MAK (museo d'arte applicata) offre i piatti classici della cucina viennese interpretati in maniera moderna, dall'spizzatino di manzo ai canederli di Mozart, creati dal cuoco di fama Helmut Österreicher. Gli interni si inseriscono scherzosamente nell'edificio sontuoso di fine secolo. Un enorme lampadario fatto di bottiglie di vino mette in risalto il soffitto storico e un piccolo balcone in acciaio invita a un drink con vista sulla Ringstraße. C'è inoltre un grande giardino d'inverno, mentre in estate si può godere il giardino appartato degli ospiti.



Stubenring 5  
1. Bezirk  
1010 Vienna, Austria  
Phone: +43 1 714 0121  
[www.oesterreicherimmak.at](http://www.oesterreicherimmak.at)  
Subway: Stubentor, Landstraße/  
Wien Mitte





100 *Restaurant im Hotel*



# DO & CO ALBERTINA

Vienna, Austria

**The classicist palace** of the ALBERTINA Museum also houses the DO & CO restaurant. In keeping with the architectural framework of the museum, the restaurant boasts upscale and modern design in precious stone and leather. Eye-catchers include the bar and floor made of marble as well as the large Egon Schiele reproductions. From breakfast to late dinner, the DO & CO will pamper you with a colorful mix of foods ranging from traditional Viennese dishes to Thai cuisine. The restaurant's terrace is one of the most beautiful and spacious in the city.

**Das klassizistische Palais** des Museums ALBERTINA beherbergt auch das Restaurant DO & CO. Passend zum architektonischen Rahmen ist das Lokal nobel und modern gestaltet. In edlem Stein und Leder. Blickfang sind Theke und Boden aus Marmor sowie die großen Egon-Schiele-Reproduktionen. Vom Frühstück bis zum späten Dinner wird man hier mit einem bunten Speisemix von traditionellen viennesischen Gerichten bis zur Thai-Küche verwöhnt. Die Terrasse des Lokals ist eine der schönsten und großzügigsten der Stadt.

**Le palais classique** du Musée ALBERTINA abrite également le restaurant DO & CO. En harmonie avec son cadre architectural, l'établissement a une décoration moderne haut-de-gamme, en pierre et cuir précieuses. Ce qui attire l'œil : le bar et le sol de marbre, ainsi que les grandes reproductions d'Egon Schiele. Du petit-déjeuner au souper, vous y serez choyé avec un mélange coloré de recettes qui vont des plats viennois traditionnels à la cuisine thaïe. La terrasse du restaurant est une des plus belles et des plus spacieuses de la ville.

**El palacio classicista** del museo ALBERTINA alberga además el restaurante DO & CO. El local cuenta con una decoración moderna y elegante de cuero y piedras nobles. La barra, los pisos de mármol y las grandes reproducciones de obras de Egon Schiele captan las miradas. Del desayuno a la cena el restaurante propone una heterogénea mezcla de platos que abarca desde la cocina tradicional vienesa hasta recetas culinarias tailandesas. Su terraza es una de las más amplias y bonitas de la ciudad.

**Il palazzo classicistico** del museo ALBERTINA ospita anche il ristorante DO & CO. Il locale è allestito in maniera fine e moderna, in pietra pregiata e pelle, conformemente alla cornice architettonica. Punti di attrazione sono il bancone e il pavimento di marmo, oltre alle grandi riproduzioni di Egon Schiele. Dalla colazione fino alla cena a tarda notte, si viene viziati con un varlopinio mix di pietanze, dai tradizionali piatti viennesi alla cucina thailandese. La terrazza del locale è una delle più belle e spaziose della città.

Albertinaplatz 1  
1. Bezirk  
1010 Vienna, Austria  
Phone: +43 1 532 9609  
www.doco.com  
Subway: Karlsplatz



# Aux Gazelles

Vienna, Austria

**The Aux Gazelles** combines several different worlds on more than 5,250 sq. ft.: In addition to the nightclub, oyster bar, brasserie, bazaar and deli, it boasts a Moroccan hammam with an adjoining tea salon for relaxation. The kitchen, which opened in 2002, produces a diverse range of North African and French delicacies. The caviar-and-oyster bar offers a selection of twelve brands of champagne. Three days a week, the Oriental atmosphere of the place is underscored by exotic sounds in the nightclub.

**Das Aux Gazelles vereint** auf mehr als 1.600 m<sup>2</sup> gleich mehrere Welten: Neben Nachtclub, Austernbar, Brasserie, Basar und Deli gibt es hier einen marokkanischen Hammam mit angrenzendem Teesalon zum Entspannen. Die Küche des 2002 eröffneten Lokals kreiert ein vielfältiges Angebot an nordafrikanischen und französischen Köstlichkeiten. An der Kaviar- und Austernbar stehen zwölf Champagnerarten zur Auswahl. Die orientalische Atmosphäre wird im Nachtclub an drei Tagen pro Woche von exotischen Sounds untermalt.

**Aux Gazelles fusionne** différents univers sur plus de 1.600 m<sup>2</sup> : outre le night club, le bar à huîtres, la brasserie, le bazar et le déli, il comporte un hammam marocain avec salon de thé adjacent pour se relaxer. La cuisine de ce restaurant ouvert en 2002 offre divers produits fins nord-africains et français. Le bar huîtres-et-caviar propose une sélection de douze champagnes. L'atmosphère orientale est soulignée par les sons exotiques du night-club trois jours par semaine.

**En los más de 1.600 m<sup>2</sup>** del Aux Gazelles se funden varios mundos. Además de club nocturno, ostería, cervicería, bazar y deli, el local cuenta con baños marroquíes y un salón de té contiguo en el que poder relajarse. La cocina de este restaurante inaugurado en 2002, ofrece una amplia variedad de delicadas norteafricanas y francesas. La ostería, que también sirve caviar, cuenta con doce clases distintas de champán. Tres días a la semana, el club acentúa su ambiente oriental con sonidos exóticos.

**L'Aux Gazelles riunisce** su 1.600 m<sup>2</sup> più di un mondo: oltre al nightclub, all'oyster bar, alla brasserie, al bazar e al deli, c'è anche un hammam marocchino con annessa sala da tè per rilassarci. La cucina del locale inaugurato nel 2002 crea una varietà di prelibatezze nordafricane e francesi. La osteria e caviar bar si può scegliere tra dodici tipi di champagne. Tre volte la settimana l'atmosfera orientale viene accompagnata nel nightclub da musica esotica.



Ruhlgasse 5  
6. Bezirk  
1000 Vienna, Austria  
Phone: +43 1 585 6645  
www.auxgazelles.at  
Subway: Museumsquartier





198 Aux Gables



Aux Gables 199



## Café de l'Homme

Paris, France

**The restaurant of the museum** by the same name in the Palais de Chaillot offers a magnificent view from its terrace of the Eiffel Tower, the Church of the Invalides and of the Seine River. Its interior impresses with its high ceilings and colonnades in art deco style. The Café de l'Homme offers French dishes combined with recipes from distant regions. Its wine list is extensive. Outside of mealtime, the restaurant also serves as a bar and tea salon. It's the kind of place where Paris celebrities often like to mingle.

**Das Restaurant des gleichnamigen Museums** im Palais de Chaillot bietet von seiner Terrasse aus einen herrlichen Ausblick auf den Eiffelturm, den Invalidendom und die Seine. Das Interieur beeindruckt mit hohen Räumen und Kolonnaden im Art déco-Stil. Geboten werden französische Speisen, kombiniert mit Rezepturen aus fernen Regionen. Die Weinkarte ist umfangreich. Außerhalb der Essenszeiten dient das Lokal auch als Bar und Teesalon. Die Pariser Prominenz trifft sich hier gern und oft.

**Au Palais de Chaillot**, le restaurant du Musée de l'Homme offre une magnifique vue sur la Tour Eiffel, le dôme des Invalides et la Seine depuis sa terrasse. L'intérieur est impressionnant avec ses hauts plafonds et ses colonnes de style art déco. Le restaurant propose des plats français, associés à des recettes de régions lointaines. Sa carte des vins offre un choix considérable. En dehors des heures de repas, le restaurant fait aussi office de bar et de salon de thé. Les célébrités parisiennes aiment s'y retrouver le plus souvent possible.

**La terraza del restaurante** del museo homónimo en el Palais de Chaillot ofrece una espectacular vista a la Torre Eiffel, Los Invalidos y el Sena. El interior impresiona con sus estancias de techos altos y las columnatas estilo art déco. La proquesta culinaria comprende cocina francesa combinada con recetas de regiones lejanas, a lo que se suma una extensa carta de vinos. Fuera del horario de cocina, el local se convierte en bar y salón de té. Las personalidades parisinas se dejan ver a menudo por el establecimiento.

**Il ristorante dell'omonimo museo**, situato nel Palais de Chaillot, offre dal suo terrazzo una splendida vista sulla torre Eiffel, il Dôme des Invalides e la Senna. L'interno colpisce l'osservatore con sale e colonnati in stile art déco. Vengono offerte delle pietanze francesi, combinate con ricette di paesi lontani. La lista dei vini è molto ricca. All'infuori degli orari dei pasti il locale è anche bar e sala da tè. Le personalità parigine vi si incontrano spesso e volentieri.



17, place de Trocadéro  
18. Arrondissement  
75016 Paris, France  
Phone: +33 1 44 05 30 15  
[www.restaurant-cafedelhomme.com](http://www.restaurant-cafedelhomme.com)  
Subway: Trocadéro



202 Café de l'Homme



# Water Bar Colette

Paris, France

**This restaurant is part of the concept store Colette. The store sells music, books and all kinds of offbeat products, plus clothing and accessories. Individual flowers on the tables provide the only color accents amongst the decidedly purist décor and subtle illumination. Modern French dishes are on the menu and vegetarians won't be disappointed either. However, water plays the main role at the Water Bar Colette: You have a choice of more than 100 brands of water from all over the world.**

**Dieses Lokal gehört zu dem Concept Store Colette, der neben Kleidung und Accessoires auch Musik, Bücher und allerlei verrückte Produkte verkauft. Betont puristisch eingerichtet und dezert beleuchtet, sorgen nur die einzelnen Blumen auf den Tischen für Farbakzente. Angeboten werden moderne französische Speisen, auch für Vegetarier ist etwas dabei. Die Hauptrolle in dem Lokal spielt jedoch das Wasser: über 100 Wassermarken aus aller Welt sind hier erhältlich.**

**Ce restaurant appartient au concept store Colette, qui propose de la musique, des livres et tous types de produits originaux, en plus des vêtements et accessoires. Le mobilier est résolument puriste et subtilement éclairé. Les fleurs uniques posées sur les tables sont les seules touches de couleur. Le bar propose des plats français modernes et les végétariens trouveront aussi leur bonheur sur le menu. Cependant, l'eau y joue le rôle principal: plus de 100 marques d'eau du monde entier sont disponibles.**

**El local perteneciente al concept store Colette, vende, además de ropa y accesorios, música, libros y toda clase de objetos insólitos. Las flores sobre la mesa constituyen el único elemento colorista de esta decoración marcadamente purista de iluminación tenue. El restaurante sirve moderna cocina francesa con algún plato vegetariano; no obstante, aquí el agua es el verdadero protagonista, con una selección de 100 marcas de todo el mundo.**

**Questo locale fa parte del Concept Store Colette, e oltre a vestiti e accessori propone anche musica, libri e un insieme di svariati prodotti stravaganti. È arredato in modo marcatamente puristico ed illuminato in modo sobrio, con i soli fiori sui tavoli a conferire un accento colorato. Vengono servite pietanze francesi moderne, ci sono piatti anche per i vegetariani. Il ruolo più importante nel locale però è stato dato all'acqua: sono disponibili oltre 100 marche di acqua da tutto il mondo.**



213, rue Saint-Honoré  
1. Arrondissement  
75001 Paris, France  
Phone: +33 1 55 35 33 93  
[www.colette.fr](http://www.colette.fr)  
Subway: Pyramide, Tuilerie





# Etienne Marcel

Paris, France

**Furnished in the style of the 70s**, this extravagant restaurant offers a clear menu of classic French dishes as well as drinks and cocktails. It opened in 2002 on the premises of a former butcher's shop and primarily attracts trend-conscious patrons. Its décor is the work of designers and artists. Its eye-catching features include retro-style plastic chairs and a lamp with a multitude of light bulbs resembling a tree. It's a perfect place to see and be seen.

**Im Stil der 70er Jahre** eingerichtet, bietet das extravagante Lokal ein übersichtliches Angebot an klassischen französischen Speisen sowie Drinks und Cocktails. Es wurde 2002 in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Metzgerei eröffnet und zieht vor allem ein trendbewusstes Publikum an. Für das Dekor zeichnen Designer und Künstler verantwortlich. Auffallend ist neben den Plastikstühlen im Retro-Stil die an einen Baum erinnernde Lampe mit zahlreichen Glühbirnen. Ein idealer Ort zum Sehen und gesehen werden.

**Mobili dans le style** des années 70, ce restaurant extravagant propose un menu bien conçu où figurent classiques de la cuisine française, boissons et cocktails. Il a ouvert en 2002 dans les locaux d'une ancienne charcuterie, et attire avant tout un public branché. Des designers et des artistes se sont chargés de la décoration. Prés des chaises en plastique rétro, l'œil est attiré par la lampe qui ressemble à un arbre avec ses nombreuses ampoules. C'est le lieu idéal pour voir et être vu.

**El extravagante local** decorado estilo años 70, cuenta con una excelente oferta de platos clásicos franceses, bebidas y cócteles. El restaurante inaugurado en 2002 ocupa las dependencias de una antigua carnicería y atrae a un público amante de las últimas tendencias. De su decoración son responsables varios diseñadores y artistas. Junto a las sillas retro de plástico, destaca también la lámpara cargada de bombillas asemejando a un árbol. El lugar ideal para ver y ser visto.

**Lo stravagante locale**, anedato in stile anni '70, presenta un'offerta ben strutturata di piatti classici francesi, oltre a drink e cocktail. Inaugurato nel 2002 nei locali di una ex macelleria, attira prevalentemente un pubblico di tendenza. Designer e artisti sono responsabili delle decorazioni. Oltre alle sedie in plastica in stile rétro, colpisce una lampada che ricorda un albero, con numerose lampadine. Un posto ideale per guardare ed essere guardati.



34, rue Etienne-Marcel  
2. Arrondissement  
75002 Paris, France  
Phone: +33 1 45 08 01 03  
Subway: Etienne-Marcel





208 Elvire Meisel



Elvire Meisel 209

# Shu

Milan, Italy

**Two larger-than-life** golden hands hold up the ceiling of this bar, which also serves as a restaurant and strives on happy hours, the belle donne and well-timed patrons. It's the kind of place where a science-fiction-like atmosphere and loud music prevail. Its wall mirrors make the place seem more spacious than it actually is. The restaurant with its Mediterranean-oriented cuisine serves generous pasta dishes and desserts. Have a cocktail and lean back at the Shu—it's peak hours are on the weekend.

**Zwei übergroße goldene** Hände stützen die Decke dieser Bar, die auch gleichzeitig Restaurant ist und von der Happy Hour, den belle donne und be-liebten Männchen lebt. Science-Fiction-Atmosphäre und laute Musik sind vorherrschend, die Wandspiegel lassen das Lokal geräumiger erscheinen, als es ist. Im Restaurant mit seiner mediterran orientierten Küche werden großzügige Pastagerichte und Nachtispen serviert. Bei einem Cocktail kann man sich bequem zurücklehnen, am Wochenende ist hier Hochbetrieb.

**Deux immenses mains dorées** soutiennent le plafond de ce bar qui est aussi un restaurant et vit grâce aux happy hours, aux belle donne et à la clientèle assidue. Atmosphère de science-fiction et musique bruyante dominant. Les miroirs muraux font paraître les lieux plus grands qu'ils ne le sont réellement. Le restaurant, à la cuisine d'inspiration méditerranéenne, sert de généreuses portions de plats de pâtes et des desserts. Vous pouvez vous y installer confortablement avec un cocktail – le week-end, l'activité est intense.

**Das gigantische manos doradas** soportan el techo de este bar restaurante, que vive de la happy hour, las belle donne y la gente adinerada. Aquí predomina el ambiente de ciencia-ficción y la música a todo volumen. Los espejos de las paredes dan sensación de amplitud al local. En su restaurante con cocina estilo mediterráneo se sirven pasta y postres. De los cócteles se puede disfrutar cómodamente recostado y los fines de semana el local rebosa.

**Due mani d'oro immense** sorreggono il soffitto di questo bar, che al contempo è anche un ristorante e che vive dell'Happy Hour, delle belle donne e delle persone benestanti. Sono predominanti un'atmosfera da science-fiction e la musica ad alto volume, gli specchi a muro fanno sembrare il locale più spazioso. Nel ristorante, con la sua cucina mediterranea, vengono serviti piatti a base di pasta e dessert. Ci si può rilassare comodamente sorseggiando un cocktail. Durante il fine settimana il locale è assai frequentato.



Via Molino delle Armi / Via della Chiuse  
Tichese  
20122 Milan, Italy  
Phone: +39 02 5831 5720  
www.shumilano.it  
Subway: Italia, Santa Sofia





## Light

Milan, Italy

**The Light offers pulsating nightlife** of the exclusive kind. A loft in an old timber factory was divided into three rooms: A disco-bar, lounge and restaurant. Old walls, minimalist decor, gentle lighting and subdued elegance create a harmonious ambience. Its international menu offers delicacies like foie gras from France, pumpkin tortelli from Mantua, spelt soup from Vietnam or sea-bass tartare with Greek sauce. Oh, and everybody loves those homemade desserts.

**Das Light bietet pulsierendes Nachtleben** der exklusiven Art. In einer alten Holzfabrik wurde ein Loft in drei Räume aufgeteilt: Disco-Bar, Lounge und Restaurant. Alte Mauern, minimalistisches Dekor, sanfte Beleuchtung und verhaltene Eleganz sorgen für ein harmonisches Ambiente. Die internationale Speisekarte bietet Köstlichkeiten wie Foie gras aus Frankreich, Kürbis-Tortelli aus Mantua, Dinkelsuppe aus Vietnam oder Wolfsbarsch-Tatar an griechischer Sauce. Beliebte sind die hausgemachten Desserts.

**Le Light propose un genre unique** de noctambulisme. Dans une ancienne menuiserie industrielle, un loft a été divisé en trois pièces: disco-bar, lounge et restaurant. Vieux murs, décor minimaliste, éclairage doux et élégance discrète créent une ambiance harmonieuse. Le menu international propose des produits fins comme du foie gras français, des tortelli à la citrouille de Mantoue, de la soupe d'épeautre du Vietnam, ou du tartare de bar à la vinaigrette grecque. Les desserts faits maison sont très appréciés.

**El Light propone excitante vida nocturna** con carácter exclusivo. En un antiguo aserradero, se ha dividido un loft en tres espacios: discobar, zona lounge y restaurante. Los muros antiguos, la decoración minimalista, la iluminación tenue y una elegancia contenida conforman un ambiente armónico. La carta incluye platos de todo el mundo, con exquisiteces como foie gras francés, tortelli con calabaza de Mantua, sopa de escanda vietnamita o picadillo de lubina en salsa griega. Sus postres caseros son muy populares.

**Il Light offre vita notturna pulsante** di tipo esclusivo. In una vecchia fabbrica di legno, un loft è stato suddiviso in tre aree: il disco-bar, la lounge e il ristorante. Muri antichi, decorazione minimalista, illuminazione sobria ed eleganza discreta creano un ambiente armonico. Il menu internazionale propone prelibatezze come il foie gras francese, i tortelli di zucca mantovani, la zuppa di farro vietnamita o il pesce persico alla tartara con salsa greca. Molto graditi sono i dessert fatti in casa.



Via Pietro Maroncelli 8  
Zona Porta Garibaldi  
20154 Milano, Italy  
Phone: +39 02 6269 0631  
[www.lightlounge.it](http://www.lightlounge.it)  
Subway, Porta Garibaldi F.S.





216 Light



Light 217



## Acquadulza

Maccagno, Lago Maggiore, Italy

**Opened in July 2007**, this establishment with a spectacular view of Lago Maggiore not only houses a restaurant but also a bar and a butega for sampling typical products of the region. Its cuisine is high-end Italian. The premises of this former factory building boast ultramodern decor: Clear forms and materials contrast with unplastered walls. Large mirrors and clever lighting make the 820 sq. ft. restaurant seem more spacious than it actually is.

**Das im Juli 2007 eröffnete Lokal** mit spektakulärem Blick auf den Lago Maggiore bietet neben dem Restaurant auch eine Bar und eine Butega, in der typische Produkte der Region verkostet werden können. Gekocht wird gehobene italienische Küche. Die Räumlichkeiten der alten Fabrikhalle sind ultramodern eingerichtet: klare Formen und Materialien kontrastieren mit unputzten Wänden. Große Spiegel und eine ausgefeilte Beleuchtung lassen das 250 m<sup>2</sup> große Restaurant geräumiger wirken als es ist.

**L'établissement ouvert en juillet 2007** avec une superbe vue sur le Lac Majeur dispose, en plus du restaurant, d'un bar et d'une butega où l'on peut déguster les produits typiques de la région. Une cuisine italienne haut-de-gamme y est préparée. Les locaux de l'ancienne usine ont été meublés de manière ultramoderne : formes et matériaux clairs contrastent avec les murs non plâtrés. De larges miroirs et un éclairage raffiné permettent au restaurant de 250 m<sup>2</sup> de paraître plus spacieux qu'il ne l'est réellement.

**El local, inaugurado en julio de 2007**, goza de unas vistas espectaculares al lago Maggiore. Además del restaurante, cuenta con bar y una butega, donde degustar los productos típicos de la región. La propuesta es una cocina italiana de alto nivel. El diseño de las estancias de esta antigua nave industrial es ultramoderno: formas claras y materiales contrastan con las paredes sin enlucir. Los grandes espejos y la iluminación sutil consiguen que el restaurante de 250 m<sup>2</sup> parezca aún más amplio de lo que es.

**Il locale, inaugurato nel luglio 2007**, con una vista spettacolare sul Lago Maggiore, offre oltre al ristorante anche un bar ed una butega nella quale possono essere degustati i prodotti tipici della regione. La cucina italiana proposta è di alto livello. I locali del vecchio capannone di una fabbrica sono arredati in modo ultramoderno: le forme ben definite e i materiali utilizzati sono in contrasto con i muri grezzi. Grandi specchi e un'illuminazione ricercata fanno sembrare il ristorante di 250 m<sup>2</sup> molto più spazioso di quello che è.



Lungolago Girardi  
21010 Maccagno (Varese), Italy  
Phone: +39 32 9228 2049  
[www.acquadulza.it](http://www.acquadulza.it)





# Centrale Restaurant Lounge

Venice, Italy

**Located in a Venetian palace** from the second half of the 16<sup>th</sup> Century—very close to St. Mark's Square—this restaurant offers dining of the stylish and glamorous kind. Traditional Venetian dishes centering on meat and fish are served in its rather dark rooms. Lobster also plays a main role on the menu. The illuminated bar contrasts with the old brick walls of the restaurant and even the restroom is a visual highlight. Candlelight and soft music underscore the overall romantic ambience.

**In einem venezianischen Palast** aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts gelegen, wird hier – ganz nah am Markusplatz – vornehm und glamourös gespeist. In den eher dunklen Räumen werden traditionell venezianische Gerichte rund um Fleisch und Fisch serviert. Auch Hummer spielt eine Hauptrolle auf der Speisekarte. Die beleuchtete Bar kontrastiert mit den alten Backsteinwänden, und selbst die Toilette ist ein optisches Highlight. Kerzenschein und sanfte Musik untermalen das romantische Ambiente.

**Vous pouvez dîner** dans un cadre élégant et glamour dans ce palais vénitien de la seconde moitié du 16<sup>ème</sup> siècle – tout proche de la place Saint Marc. Des plats traditionnels vénitiens à base de viande et de poisson sont servis dans des salles plutôt sombres. Le homard joue également un rôle majeur dans le menu. Le bar illuminé contraste avec les vieux murs de brique, et même les toilettes sont visuellement mises en valeur. L'éclairage aux chandelles et la musique douce créent le cadre idéal pour une atmosphère romantique.

**En este palacio veneciano** de la segunda mitad del siglo XVI próximo a la Plaza de San Marcos, se disfruta de una cocina dotada de distinción y glamour. En sus salones de luz tenue se sirven platos tradicionales venecianos de carne y pescado. También la langosta tiene su puesto destacado en la carta. El bar iluminado contrasta con las antiguas paredes de ladrillo, y el aseo es toda una atracción visual. La luz de las velas y la música suave envuelven el romántico ambiente.

**Situato in un palazzo** veneziano della seconda metà del XVI secolo, vi si mangia in modo raffinato ed elegante, molto vicino a Piazza San Marco. Nelle sale, piuttosto buie, vengono serviti piatti tradizionali veneziani a base di carne e di pesce. Anche l'astice ha un ruolo principale nel menù. Il bar illuminato contrasta con le antiche pareti di mattoni, e anche la toilette è molto bella a vedersi. Lumi di candela e musica dolce sottolineano l'ambiente romantico.



Piscina di Prezeria 1659  
San Marco  
30124 Venice, Italy  
Phone: +39 41 2960 664  
www.centrale-lounge.com  
Vaporetto: San Marco, Calle Viallaresso



# Crudo

Rome, Italy

**The name says it all:** The creative Mediterranean cuisine of the Crudo concentrates on uncooked food. The ingredients are changed as little as possible and are simply prepared and presented in an artful way. There's an extensive selection of wines you can also enjoy at the bar. A large buffet is offered every evening in the lounge. The decor of the Crudo also fits in with its culinary concept: There's no sense of overkill and the style of the 60s and 70s is subtly combined with the elements of today.

**Nomen est Omen:** Die kreativ-mediterrane Küche des Crudo ist auf Rohkost ausgerichtet. Die Zutaten werden so wenig wie möglich verändert und nach Möglichkeit nur kunstvoll zubereitet und präsentiert. Es gibt eine beachtliche Auswahl an Weinen, die man auch an der Bar genießen kann. In der Lounge wird jeden Abend ein großes Buffet geboten. Auch die Einrichtung passt zum kulinarischen Konzept: Nichts wirkt überladen, dezent wurde der Stil der 60er und 70er Jahre mit aktuellen Elementen kombiniert.

**Tout est dans le nom :** la cuisine méditerranéenne inventive du Crudo est basée sur des aliments végétariens crus. Les ingrédients, transformés aussi peu que possible, sont astucieusement préparés et présentés. Les nombreux vins qui figurent à la carte peuvent aussi être dégustés au bar. Chaque soir, un grand buffet est proposé dans le lounge. Le mobilier est également en harmonie avec le concept culinaire : rien ne paraît chargé et le style des années 60 et 70 est subtilement mêlé aux éléments les plus contemporains.

**El nombre lo dice todo:** la creativa cocina mediterránea del restaurante Crudo se sirve así: cruda. Se intenta alterar mínimamente los ingredientes y, si es posible, prepararlos y presentarlos de forma artística. La extensa selección de vinos se puede degustar también en el bar. La zona lounge ofrece todas las noches un abundante buffet. El mobiliario armoniza igualmente con el concepto culinario: nada resulta recargado. Se han combinado sutilmente elementos actuales con los estilos de los años 60 y 70.

**Nomen est omen:** la cucina creativa mediterranea di Crudo è orientata verso i vegetali crudi. Gli ingredienti vengono modificati il meno possibile e, secondo le possibilità, semplicemente preparati e presentati in modo artistico. Esiste una vasta scelta di vini, che si possono gustare anche al bar. Nella lounge viene offerto tutte le sere un grande buffet. Anche l'arredamento si adatta al concetto culinario: niente sembra eccessivo, lo stile degli anni '60 e '70 è stato combinato sobriamente con elementi attuali.



Via degli Specchi 6  
Centro Storico  
00186 Rome, Italy  
Phone: +39 06 6838 999  
www.crudoroma.it  
Subway: Colosseo





226 Club



Club 227



## Il Pagliaccio

Rome, Italy

**Il Pagliaccio is designed** the old and stylish way. Old ceiling beams and velvet upholstery dominate the scene. The clown on the entrance area give the restaurant its name. Italian dishes with Oriental accents are offered in an inviting ambience. Even the presentation of the meals exhibits a touch of the orient: For example, little sardines and other kinds of fish are served in small wrapping paper bags along with a sorbet of dried tomatoes.

**Das Il Pagliaccio** ist klassisch und stilvoll gestaltet, ein altes Deckengebälk und Samtpolster dominieren das Bild. Der Clown auf dem Gemälde im Eingangsbereich gab dem Lokal seinen Namen. Im einladenden Ambiente werden italienische Speisen mit orientalischen Akzenten geboten, auch ein Sorbet von getrockneten Tomaten.

**Il Pagliaccio est conçu** d'une manière classique et élégante. Les vieilles poutres apparentes et les garnitures en velours dominent le tableau. Le clown du tableau de l'entrée a donné son nom au restaurant. Des plats italiens aux accents orientaux sont proposés dans une ambiance accueillante et même la présentation affiche des influences orientales. Par exemple, les sardines et autres poissons sont servis dans de petits sacs d'emballage papier et accompagnés d'un sorbet aux tomates séchées.

**Il Pagliaccio cuenta** con una decoración clásica y cargada de estilo. El artesanado y el tapizado de terciopelo dominan la escena. El payaso de la pintura de la entrada da nombre al local. En su atractivo ambiente se sirve cocina italiana con toques orientales, que se hacen populares en la representación de los platos; ejemplo de ello son las sardinas y otros pescados servidos en pequeñas bolsitas de papel acompañados de un sorbete de tomates secos.

**Il Pagliaccio è arredato** in maniera classica e raffinata, l'interno è dominato da un antico soffitto a travi e da cuschi di velluto. Il clown raffigurato sul dipinto nell'ingresso ha dato il nome al locale. In un ambiente invitante, vengono proposti piatti italiani con accenti orientali; anche il servizio è influenzato dall'oriente: piccole sardine ed altri tipi di pesce, ad esempio, vengono serviti in piccoli coni di carta da pacchi, accompagnati da un sorbetto di pomodori secchi.



Via dei Banchi Vecchi 129 a  
Trastevere  
00186 Rome, Italy  
Phone: +39 06 6880 9595  
[www.ristorantelpagliaccio.it](http://www.ristorantelpagliaccio.it)

# Cuines Santa Caterina

Barcelona, Spain

**Located in the middle of a market hall,** this restaurant is one of the most original meeting places in Barcelona. You can sit at long tables or between towering ficus trees. Floor-to-ceiling shelves full of wine and olive oil bottles enhance the interior and the wood decor creates a warm atmosphere. It offers snacks from the tapas bar or à la carte meals: sushi and tempura, homemade ravioli or delicious paella. The Cuines Santa Caterina uses products that come directly from the market.

**Dieses mitten in einer Markthalle gelegene Lokal** ist einer der originalsten Treffpunkte Barcelonas. Man sitzt an langen Tafeln oder nimmt zwischen Gieermännstühen Ficus-Bäumen Platz. Eine bis zur Decke reichende Regalwand voller Wein- und Olivenölfaschen ziert das Interieur. Das Holzeinrichtung schafft eine warme Atmosphäre. Im Angebot sind Snacks von der Tapas-Bar oder Essen à la carte: Sushi und Tempura, hausgemachte Ravioli oder eine köstliche Paella. Die verarbeiteten Produkte stammen direkt vom Markt.

**Ce restaurant situé dans un marché couvert** est l'un des lieux de rencontre les plus originaux de Barcelone. Vous pourrez vous asseoir à l'une des longues tables ou entre les hauts Ficus. Des étagères pleines de bouteilles de vin et d'huile d'olive ornent l'intérieur du sol au plafond, et le décor de bois crée une atmosphère chaleureuse. Le restaurant propose des collations au bar à tapas ou des plats à la carte : sushi et tempura, raviolis maison ou délicieuse paella. Il utilise des produits qui proviennent directement du marché.

**El local, ubicado en medio de un mercado,** es uno de los puntos de encuentro más originales de Barcelona. La clientela se sienta en mesas largas o entre altos ficus. La estantería hasta el techo, repleta de botellas de vino y aceite ornamenta el interior. Los acabados en madera se encargan de crear un ambiente cálido. La oferta comprende tapas en el bar y comidas a la carta: sushi, tempura, raviolis caseros o una deliciosa paella; todo con ingredientes procedentes directamente del mercado.

**Questo locale, situato al centro di un mercato coperto,** è uno dei luoghi d'incontro più originali di Barcellona. Si sta seduti a lunghi tavoli o ci si accomoda in mezzo a enormi alberi di ficus. Una parete scaffalata, che giunge fino al soffitto, adorna l'interno con le sue bottiglie di vino e di olio, e le decorazioni di legno creano un'atmosfera calda. L'offerta comprende tapas della bar o piatti à la carte: sushi e tempura, ravioli fatti in casa o una saporita paella. I prodotti utilizzati provengono direttamente dal mercato.

Avinguda de Francesc Cambó 8/11  
Ciutat Vella  
08002 Barcelona, Spain  
Phone: +34 93 268 99 18  
www.grupofogaluz.com  
Subsidiary: Ajuntament





232 Cuires Santa Caterina



Cuires Santa Caterina 233

# CDLC Barcelona

Barcelona, Spain

**Two giant Bedouin tents** near the beach reveal one of the most popular clubs in the city. In the afternoon, you can relax in the pleasant lounge atmosphere and enjoy a cocktail on leather sofas the size of beds. As evening approaches, the club begins to turn into a party zone. India serves as the inspiration of its interior. The menu ranges from sandwiches, salads, sushi and pasta to meat dishes and desserts. Groups can select from two different menus.

**Unter zwei riesigen Beduinenzelten** in Strandnähe verbirgt sich einer der beliebtesten Clubs der Stadt. Nachmittags lässt es sich in angenehmer Lounge-Atmosphäre bei einem Cocktail entspannen, auf Ledersofas, die die Größe von Betten haben. Zu fortgeschrittener Stunde wird der Club zur Partyzone. Das Interieur ist indisch inspiriert. Die angebotenen Speisen reichen von Sandwiches, Salaten, Sushi und Pasta bis hin zu Fleischgerichten und Desserts. Gruppen stehen zwei Menüs zur Auswahl.

**Un des clubs les plus populaires** de la ville se cache derrière deux tentes de bédouins géantes près de la plage. L'après-midi, vous pouvez vous détendre en prenant un cocktail dans une atmosphère lounge agréable, sur des canapés en cuir aussi grands que des lits. Le club se transforme en boîte de nuit dans la soirée. L'intérieur est d'inspiration indienne. Les plats vont des sandwichs, salades, sushis et pâtes aux plats carnés et aux desserts. Les groupes peuvent choisir entre deux menus différents.

**Bajo dos gigantescas tiendas beduinas** cercanas a la playa se esconde uno de los clubes más emblemáticos de la ciudad. Un lugar para tomar una copa por la tarde en un ambiente relajado sobre sofás de cuero del tamaño de una cama. A horas más avanzadas, el local se convierte en discoteca. El interior es de inspiración india. La propuesta culinaria abarca desde bocadillos, ensaladas, sushi o pasta, hasta carnes y postres, y ofrece, además, dos menús para grupos.

**All'interno di due enormi tende beduine**, vicino alla spiaggia, si nasconde uno dei più amati club della città. Al pomeriggio ci si può rilassare con un cocktail in una piacevole atmosfera da salotto, su sofà in pelle che hanno la grandezza di un letto. Nelle tarde ore il club diventa una zona party. L'interno è ispirato all'India. I pasti offerti vanno dai sandwich, alle insalate, al sushi e alla pasta, fino ai piatti di carne e ai dessert. I gruppi possono scegliere tra due diversi menu.



Passeig Marítim 32  
Puerto Olímpico  
08005 Barcelona, Spain  
Phone: +34 93 224 04 70  
[www.cdclbarcelona.com](http://www.cdclbarcelona.com)  
Subway: Ciutadella Vila Olímpica







# Bestial

Barcelona, Spain

**One of the loveliest places** to dine outside in Barcelona is Bistro Bestial, located right on the ocean. In the shade of the large fish sculpture by Frank O. Gehry, the Bestial's decidedly purist kitchen serves Mediterranean dishes, which primarily comprise Italian classics ranging from pasta and pizza to risotto. Its design is also minimalist. Its prime attraction is its gigantic terrace in the style of a lounge with wide, white sofas as it extends several levels down to the beach.

**Einer der schönsten Orte** in Barcelona, um draußen zu speisen, ist das am Meer gelegene Bistro Bestial. Im Schatten der großen Fisch-Skulptur von Frank O. Gehry serviert die betont puristische Küche mediterrane Speisen, vor allem italienische Klassiker von Pasta über Pizza bis zum Risotto. Auch die Gestaltung ist minimalistisch. Hauptattraktion ist hier die riesige Terrasse im Stil einer Lounge mit breiten, weißen Sofas, die sich auf mehreren Ebenen hinunter bis zum Strand erstreckt.

**Situé en bord de mer**, le Bistro Bestial est une des adresses les plus attachantes pour dîner dehors à Barcelone. À l'ombre de la sculpture de poisson géant conçue par Frank O. Gehry, la cuisine très épurée sert des plats méditerranéens, essentiellement des classiques italiens allant des pâtes et pizzas aux risottos. Le design est également minimaliste. L'élément principal en est l'immense terrasse dans le style lounge avec ses vastes canapés blancs, qui s'étend sur plusieurs niveaux en descendant vers la plage.

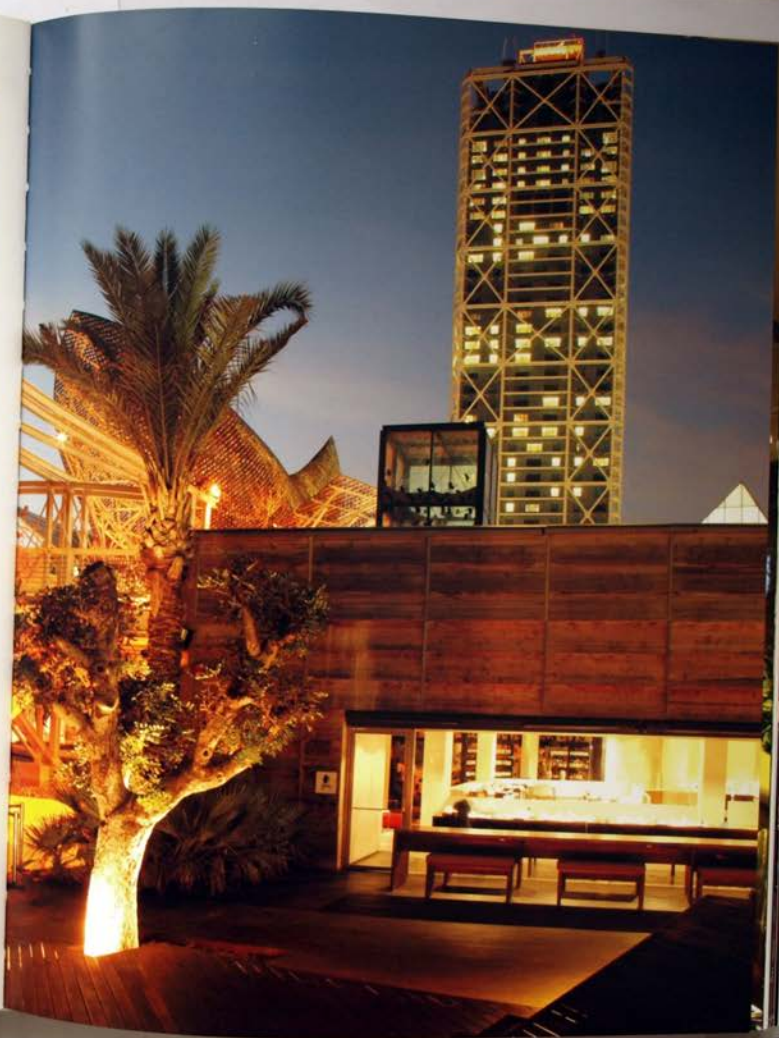
**Bestial es uno de los lugares** más hermosos de Barcelona para comer al aire libre y junto al mar. A la sombra de la gran escultura de pez de Frank O. Gehry, la cocina de marcadas líneas puristas crea platos mediterráneos, especialmente clásicos italianos de pasta, pizza y risotto. En este entorno de diseño minimalista la mayor atracción es la gigantesca terraza lounge con amplios sofás blancos, abierta en varios niveles hasta la playa.

**Uno dei locali più belli** di Barcellona per mangiare all'aperto è il bistro Bestial, situato sul mare. All'ombra della grande scultura a forma di pesce di Frank O. Gehry, la cucina marcatamente puristica serve dei piatti mediterranei, soprattutto i classici della cucina italiana, dalla pasta alla pizza fino al risotto. Anche la struttura è minimalistica. L'attrazione principale qui è l'enorme terrazza arredata in stile lounge con larghi divani bianchi, che si estende su diversi livelli fino alla spiaggia.



Ramon Trias Fargas 2-4  
Puerto Olímpico  
08005 Barcelona, Spain  
Phone: +34 93 224 0407  
[www.bestialdeltragakur.com](http://www.bestialdeltragakur.com)  
Subway: Ciutadella Vila Olímpica





# La Nueva Fontana

Madrid, Spain

**Opened in 2005,** La Nueva Fontana houses two restaurants, a bar and a club in a complex of 9,800 sq. ft. The La Naveta restaurant serves a wide selection of classic meals based on fish and seafood. Its eye-catchers include transparent chairs and cage-like, flowing structures that open upward and that are circled around the tables. The graceful ambience of the award-winning Azabara is dominated by black-and-white contrasts. Its specialties are fish and meat dishes.

**2005 eröffnet,** beherbergt das La Nueva Fontana in einem 3.000 m<sup>2</sup> großen Komplex zwei Restaurants, eine Bar und einen Club. Das Restaurant La Naveta serviert eine breite Auswahl klassischer Gerichte rund um Fisch und Meeresfrüchte. Blickfang sind transparente Stühle und käfigartige, fließende Strukturen, die nach oben offen sind und um die Tische herum verlaufen. Im gediegenen Ambiente des preisgekrönten Azabara dominieren Schwarz-Weiß-Kontraste. Spezialitäten sind Fisch- und Fleischgerichte.

**Overt en 2005,** La Nueva Fontana abreix dos restaurants, un bar et un club dans un complexe de 3.000 m<sup>2</sup>. Le restaurant La Naveta sert une large sélection de plats classiques à base de poissons et de fruits de mer. Les pièces maîtresses de la déco sont les chaises transparentes et les structures flottantes en forme de cage, couvertes vers le haut, qui se placent autour des tables. L'atmosphère élégante de l'Azabara, qui a reçu des récompenses, est dominée par les contrastes de noir et blanc. Les spécialités sont le poisson et les plats carnés.

**La Nueva Fontana,** inaugurada en 2005, alberga dos restaurantes, bar y club en un complejo de 3.000 m<sup>2</sup>. El restaurante La Naveta sirve una amplia selección de platos tradicionales de pescado y marisco. Sin duda captan la atención las sillas transparentes y las estructuras de jaulas de los contrastes en blanco y negro. Su especialidad son las carnes y los pescados.

**La Nueva Fontana,** inaugurato nel 2005, ospita, in un complesso di 3000 m<sup>2</sup>, due ristoranti, un bar e un club. Il ristorante La Naveta serve una vasta scelta di pietanze classiche tutte a base di pesce e frutti di mare. L'attrazione è catturata dalle sedie trasparenti e da strutture fluttuanti, specialità sono pietanze di pesce e carne.

C/ Hernani 75  
Telafin  
28020 Madrid, Spain  
Phone: +34 91 417 5979  
www.lanuevafontana.com  
Subway: Nuevos Ministerios





# Negro de Anglona

Madrid, Spain

**The manorial entrance hall** of this former palace conceals a restaurant and a lounge, both of which are of discreet and stylish design. Mediterranean cuisine is on the menu. The fine furniture in white contrasts with the black walls and black ceilings of the restaurant. The room is lit so subtly that attention is drawn to the illuminated pictures on the walls, which show black-and-white photos of the palace. A Moët & Chandon bar rounds off the posh atmosphere.

**Hinter dem herrschaftlichen Entree** dieses ehemaligen Palastes verstecken sich ein Restaurant und eine Lounge. Beide sind dezent und stilvoll gestaltet. Geboten wird mediterrane Küche. Das edle Mobiliar in Weiß kontrastiert mit den schwarzen Wänden und der schwarzen Decke des Restaurants. Der Raum ist so dezent ausgeleuchtet, dass die Aufmerksamkeit auf die illuminierten Bilder an der Wand fällt, die Schwarz-Weiß-Aufnahmen des Palastes zeigen. Eine Moët & Chandon-Bar rundet die noble Atmosphäre ab.

**Le hall d'entrée seigneuriale** de cet ancien palais recèle un restaurant et un lounge, tous deux conçus avec beaucoup de goût et d'élégance. Une cuisine méditerranéenne est proposée. Le mobilier raffiné de couleur blanche contraste avec le noir des murs et des plafonds du restaurant. La pièce est éclairée de manière si subtile que l'attention est attirée par les photos en noir et blanc représentant le palais sur les murs. Un bar Moët & Chandon parachève cette atmosphère si distinguée.

**Traς la señorial entrada** de este antiguo palacio se esconde un restaurante de cocina mediterránea y un bar lounge, ambos decorados con sutileza y estilo. El refinado mobiliario en blanco contrasta con las paredes y el techo de color negro. La discreta luz del espacio desvía la atención a los cuadros iluminados de las paredes, que muestran instantáneas en blanco y negro del palacio. Un bar de Moët & Chandon completa este selecto ambiente.

**Dietro all'entrata padronale** di questo antico palazzo si nascondono un ristorante e una lounge, tutti e due allestiti in modo sobrio ed elegante. Viene offerta cucina mediterranea. Il pregiato mobilio bianco contrasta con le pareti e il soffitto neri; la luce soffonde l'ambiente in modo talmente discreto che l'attenzione ricade sui quadri illuminati che mostrano immagini in bianco e nero del palazzo. Un bar Moët & Chandon completa la raffinata atmosfera.



C/ Segovia 13  
La Latina  
28005 Madrid, Spain  
Phone: +34 91 366 37 53  
[www.negrodeanglona.com](http://www.negrodeanglona.com)  
Subway: Latina





# Müzede Changa

Istanbul, Turkey

**Located in the Sakıp Sabancı Museum,** this restaurant was distinguished as the best new restaurant at the Wallpaper Design Awards 2007. Opened in late 2005, it was decorated by Studio Autoban with furnishings specifically designed for it, combining modern elements of Turkish and Scandinavian design. There are 80 seats inside and the garden with its mature trees and magnificent view of the Bosphorus can hold 120 guests. The Müzede Changa serves modern Turkish and Mediterranean food all day long.

**Das im Sakıp Sabancı Museum** gelegene Lokal wurde bei den Wallpaper Design Awards 2007 als bestes neues Restaurant ausgezeichnet. Ende 2005 eröffnet, wurde es samt eigens entworfenem Mobiliar vom Studio Autoban eingerichtet, das moderne Elemente türkischen und skandinavischen Designs kombiniert. Der Innenbereich bietet 80 Plätze, der Garten mit altem Baumbestand und herrlichem Blick auf den Bosphorus kann 120 Gäste aufnehmen. Gänztägig werden moderne türkische und mediterrane Speisen serviert.

**Cet établissement situé** dans le Musée Sakıp Sabancı a été nommé meilleur restaurant lors des Wallpaper Design Awards 2007. Ouvert fin 2005, il a été habillé par Studio Autoban avec un mobilier spécialement conçu pour lui et combine des éléments de design turc et scandinave moderne. L'espace intérieur est prévu pour 80 couverts, mais le jardin avec ses vieux arbres et sa magnifique vue sur le Bosphore peut accueillir jusqu'à 120 personnes. Des repas turcs et méditerranéens modernes sont servis tout au long de la journée.

**El local emplazado** en el Museo Sakıp Sabancı fue inaugurado en 2005 y dos años más tarde galardonado con el Wallpaper Design Awards 2007 al mejor restaurante de reciente apertura. Tanto los interiores del establecimiento como el diseño de su mobiliario han sido concebidos por el estudio Autoban, combinando elementos modernos de los diseños turco y escandinavo. El interior del local cuenta con 80 plazas. El jardín con árboles centenarios y unas impresionantes vistas al Bósforo tiene capacidad para 120 comensales. Durante todo el día se sirven platos contemporáneos de las cocinas turca y mediterránea.

**Il locale situato nel museo** Sakıp Sabancı è stato premiato durante il Wallpaper Design Awards 2007 come miglior nuovo ristorante. Inaugurato alla fine del 2005, è stato arredato - incluso il mobilio progettato appositamente - dallo Studio Autoban, che ha combinato elementi moderni di design turco e scandinavo. All'interno offre 80 posti, mentre un giardino con un prezioso patrimonio arboreo e una vista magnifica sul Bosforo può accogliere 120 ospiti. Durante tutto l'arco del giorno vengono serviti piatti moderni turchi e mediterranei.



Sakıp Sabancı, Caddesi 22  
Eminönü  
34467 İstanbul, Turkey  
Phone: +90 212 323 0901  
[www.changa-istanbul.com](http://www.changa-istanbul.com)









# The House Café

Istanbul, Turkey

**A casual atmosphere prevails** in the very stylish House Café, which has several branches in Istanbul. The cuisine of the café in lively Ortaköy is English, Italian and Turkish with a focus on seafood. Sunday brunches are also offered. Wooden decor, playful chandeliers, wall decorations and multi-colored chairs create a warm ambience. Located on the Bosphorus, the House Café offers a wonderful view of the Ortaköy Mosque from its large terrace.

**Im durchgestylten House Café** mit mehreren Ablegern in Istanbul herrscht eine lockere Atmosphäre. Die Küche des Cafés im lebhaften Ortaköy ist englisch, italienisch und türkisch orientiert, mit einem Fokus auf Meeressfrüchten. Sonntags wird Brunch angeboten. Holzdekor, witzige Kronleuchter, Wandverzierungen und verschiedenfarbige Stühle schaffen ein warmes Ambiente. Das am Bosphorus gelegene Café bietet von seiner großen Terrasse aus einen herrlichen Blick auf die Ortaköy Moschee.

**Une atmosphère détendue** prédomine dans les House Café très stylisés, qui comptent plusieurs adresses dans Istanbul. La cuisine du café du quartier animé d'Ortaköy, avec des influences anglaises, italiennes et turques, met l'accent sur les fruits de mer. Un brunch y est organisé les dimanches. Le décor en bois, les lustres amusants et les chaises de différentes couleurs créent une atmosphère chaleureuse. Le café sur le Bosphore offre une magnifique vue sur la mosquée d'Ortaköy depuis sa vaste terrasse.

**El House Café y sus filiales** en Estambul se caracterizan por su marcado estilo y atmósfera relajada. La cocina del Café en el animado Ortaköy, de tendencia inglesa, italiana y turca, da prioridad al marisco. Los domingos se sirve desayuno brunch. La decoración en madera, curiosas lámparas de araña, paredes ornamentadas y sillas en diversos colores crean un cálido ambiente. Desde la gran terraza de este café junto al Bósforo se goza de una espléndida panorámica a la mezquita de Ortaköy.

**Neil elegante House Café**, che vanta diverse succursali ad Istanbul, regna un'atmosfera rilassata. La cucina del caffè situato nel vivace Ortaköy è di orientamento inglese, italiano e turco, focalizzata sui frutti di mare. Tutte le domeniche si può gustare un brunch. Le decorazioni di legno, i divertenti lampadari, gli ornamenti sulle pareti e le sedie di diversi colori creano un ambiente caldo. Il caffè situato sul Bosforo offre dal suo enorme terrazzo una magnifica vista sulla moschea di Ortaköy.



Sahane Sok 1  
Ortaköy  
34347 Istanbul, Turkey  
Phone: +90 212 227 2699  
www.thehousecafe.com.tr



286 The House Café



The House Café 297

# Banlieue 6080

Istanbul, Turkey

**This elegant and hip restaurant** with a great view of the Bosphorus combines food and nightlife in a relaxed ambience. So it only makes sense that the Banlieue 6080 also has a bar and a club. Design elements of the Ottoman culture grace its interior. "6080" stands for the 60 and 80 degrees of longitude running through Argentina and China. That's because the restaurant offers cuisine from countries between Argentina and China—with Turkish inspiration. Sunday brunch with homemade delicacies is especially popular.

**Das elegante Szene-Lokal** mit tollem Blick auf den Bosphorus kombiniert Essen und Nachtleben in entspanntem Ambiente. So befindet sich im Banlieue 6080 auch eine Bar und ein Club. Design-Elemente osmanischer Kultur zieren das Interieur. „6080“ steht für die Längengrade 60 und 80, die durch Argentinien und China verlaufen. Denn geboten wird die – türkisch inspirierte – Küche von Ländern zwischen Argentinien und China. Besonders beliebt ist der Sonntagsbrunch mit hausgemachten Köstlichkeiten.

**Ce restaurant élégant et branché** avec une vue splendide sur le Bosphore mêle gastronomie et vie nocturne dans une ambiance détendue. Ce qui veut dire que le Banlieue 6080 dispose aussi d'un bar et d'un club. Des éléments de design de culture ottomane embellissent l'intérieur. « 6080 » désigne les 60° et 80° degrés de longitude qui traversent l'Argentine et la Chine. Aussi propose-t-il une cuisine des pays situés entre l'Argentine et la Chine – avec une inspiration turque. Le brunch du dimanche, avec ses gourmandises maison, est particulièrement apprécié.

**Este elegante local de moda** con vistas al Bósforo combina cocina y vida nocturna en un ambiente relajado. El Banlieue 6080 cuenta con un bar y un club. El interior está embellecido con elementos decorativos de la cultura otomana. "6080" hace referencia a los grados 60 y 80 de longitud geográfica que atraviesan Argentina y China. De ahí que la oferta culinaria comprenda la cocina de países ubicados entre Argentina y China, con inspiración turca. El almuerzo dominical con deliciosas caseras es especialmente popular.

**Questo elegante locale mondano** con splendida vista sul Bosforo combina gastronomia e vita notturna in un ambiente rilassante. Nel Banlieue 6080 si può trovare anche un bar e un club. Elementi di design ispirati alla cultura ottomana adornano gli interni. "6080" sta per i gradi di longitudine 60 e 80 che passano per l'Argentina e la Cina. Il motivo è che qui viene proposta una cucina – ispirata alla Turchia – proveniente da paesi tra l'Argentina e la Cina. Particolarmente gradito è il brunch domenicale con prelibatezze fatte in casa.

Taşyüzyıllı Caddesi, Maçka Demokrasi Parkı  
Yanık 13  
Maçka  
34367 İstanbul, Turkey  
Phone: +90 212 231 0366







## ulus 29

Istanbul, Turkey

**The ulus 29 with its fabulous view** of the Bosphorus is a club, bar and restaurant rolled into one. It offers Turkish specialties straight out of the brick oven as well as international dishes such as sushi. Its design, which has won two awards, is characterized by Oriental influences. Strong colors and of the 29-Terrace Bar. DJs spin music tracks in the trendy Club 29.

**Das Lokal mit sagenhaftem Blick** auf den Bosphorus ist zugleich Club, Bar und Restaurant. Geboten werden türkische Spezialitäten aus dem Steinofen sowie internationale Speisen, darunter auch Sushi. Das zweifach preisgekrönte Design ist von orientalischen Einflüssen geprägt, kräftige Töne und pompose Elemente schaffen ein fast magisches Ambiente. Speisen kann man entweder genießen im Restaurant-Bereich oder in der tockeren Lounge-Atmosphäre der 29-Terrace Bar. Im angesagten Club 29 legen DJs auf.

**Cet établissement avec une vue fantastique** sur le Bosphore est à la fois un club, un bar et un restaurant. Il propose des spécialités turques cuites au four de briques, ainsi que des plats internationaux comme les sushi. Son design, qui a remporté deux prix, est caractérisé par des influences orientales. Les couleurs vives et les éléments extravagants créent une ambiance presque magique. Dînez dans l'élegant espace restaurant ou dans l'atmosphère lounge décontractée du 29-Terrace Bar. Les DJ sont aux platines au Club 29 tendance.

**Este local con fantásticas vistas** al Bósforo es club, bar y restaurante al mismo tiempo. Aquí se sirven especialidades turcas elaboradas en horno de piedra y platos internacionales como el sushi. Su diseño, marcado por las influencias orientales, ha recibido ya dos galardones. Los tonos vivos y los pomposos elementos decorativos crean una atmósfera casi mágica. La cocina se puede disfrutar en el restaurante o en el ambiente distendido del 29-Terrace Bar. El popular Club 29 cuenta con dj.

**Il locale con vista straordinaria** sul Bosforo è al contempo un club, un bar e un ristorante. Vengono offerte specialità turche preparate nel forno in pietra oltre a pietanze internazionali, tra le quali il sushi. Il design, già premiato due volte, è caratterizzato da influenze orientali; tonalità forti ed elementi pomposi creano un ambiente quasi magico. Si può mangiare nella raffinata area ristorante oppure nella disinvolta atmosfera da salotto del 29-Terrace Bar. Nel Club 29, molto alla moda, la musica viene proposta da dj.



Ahmet Adnan Saygun Caddesi,  
Ulus Parkı Yö 1  
Ulus  
34340 Istanbul, Turkey  
Phone: +90 212 358 2929  
www.club29.com



# Palais Jad Mahal

Marrakech, Morocco

**This little palace houses** a restaurant, lounge and club. The Palais Jad Mahal is splendidly located with a garden and inner courtyard. It has two dining rooms offering French cuisine with Asian influences. Its colorful interior combines Indian and Moroccan elements with Western design. Mirrors, pictures and ornaments decorate its walls. Its trendy club is housed underground. This is where the DJs put on music tracks and where live music plays.

**Dieser kleine Palast beherbergt** ein Restaurant, eine Lounge und einen Club. Wunderschön gelegen, samt Garten und Innenhof, gibt es hier zwei Speisesäle. Gekocht wird französische Küche mit asiatischen Einflüssen. Das farbenfrohe Interieur kombiniert indische und marokkanische Elemente mit westlichem Design, die Wände sind mit Spiegeln, Bildern und Ornamenten verziert. Der trendige Club befindet sich im Souterrain, DJs legen hier auf, und es spielt Live-Musik.

**Ce petit palais abrite** un restaurant, un lounge et une boîte de nuit. La propriété avec jardin et cour intérieure est magnifique. Elle comporte deux salles de restaurant proposant une cuisine française aux influences asiatiques. L'intérieur coloré marie des éléments indiens et marocains au design occidental. Les murs sont décorés de miroirs, photos et ornements. Le club tendance est situé au sous-sol. C'est là que les DJ officient aux platines et que des groupes se produisent en concert.

**Este pequeño palacio alberga** un restaurante, un salón lounge y un club. Su magnífico emplazamiento incluye además jardín y patio interior. En sus dos comedores se sirve cocina francesa de influencia asiática. El colorido interior combina elementos decorativos indios y marroquíes con el diseño occidental. Las paredes se han adornado con espejos, cuadros y otros ornamentos. En el club de moda ubicado en el subterráneo actúan DJ y grupos en directo.

**Questo piccolo palazzo ospita** un ristorante, una lounge e un club. Situato in un posto meraviglioso, oltre al giardino e al cortile interno, ci sono due sale da pranzo, la cucina è francese con influenze asiatiche. Gli interni dai colori vivaci combinano elementi indiani e marocchini con il design occidentale, le pareti sono adornate di specchi, quadri e ornamenti. Il club di tendenza si trova nel sotterraneo, i dj propongono musica, si suonano anche dal vivo.



10, avenue Haroun Errachid  
Hivernage  
40000 Marrakech, Morocco  
Phone: +212 2443 6984





204 Palazzo Jaci Malindi





# Kosybar

Marrakech, Morocco

**Opened in the Medina in 2005** and located in the Mellah section, the Kosybar serves as both a restaurant and a bar with a great view of the El Badi Palace from its roof terrace. Decorated by highly acclaimed interior designer Antoine van Doorne with an eye for detail, the restaurant offers Moroccan, French and international cuisine, including dishes like sushi and sashimi. Its selection of Moroccan wines is exquisite. Drop in and you'll find live piano music adding a suave touch to the atmosphere of the Kosybar.

**2005 in der Medina eröffnet**, ist die im Mellah-Viertel gelegene Kosybar zugleich Restaurant und Bar und bietet von der Dachterrasse einen tollen Blick auf den El Badi Palast. Das vom hochgelobten Innenarchitekten Antoine van Doorne mit Blick fürs Detail ausgestattete Lokal bietet marokkanische, französische und internationale Küche, darunter auch Gerichte wie Sushi und Sashimi. Die Auswahl marokkanischer Weine ist exquisit. Live-Piano-Musik sorgt beim Besuch für eine stilvolle Unterhaltung.

**Ouvert dans la Médina en 2005**, le Kosybar du quartier de Mellah est à la fois un restaurant et un bar offrant une magnifique vue sur le Palais El Badi depuis sa terrasse sur le toit. Meublé avec un œil attentif aux détails par l'architecte d'intérieur encensé Antoine van Doorne, le restaurant propose une cuisine marocaine, française et internationale, avec des plats comme les sushis et les sashimis. La carte des vins marocains est exquise. La musique jouée au piano offre un accompagnement raffiné à la visite.

**Inaugurado en el año 2005 en la medina** y ubicado en el barrio Mellah, el Kosybar es a la vez bar y restaurante. La terraza de la azofoa ofrece fabulosas vistas al palacio El Badi. En este local, cuyo interior basado en el detalle ha decorado el aclamado interiorista Antoine van Doorne, se sirve cocina marroquí, francesa e internacional, además de otros platos como sushi o sashimi. La selección de vinos marroquíes es exquisita. La música de piano en directo aporta un refinado telón de fondo.

**Inaugurato nell'anno 2005 nella Medina**, il Kosybar, situato nel quartiere Mellah, è al contempo un ristorante e un bar, e dalla terrazza sul tetto offre una stupenda vista sul palazzo El Badi. Questo locale, arredato dall'illustre architetto Antoine van Doorne con riguardo al dettaglio, propone cucina marocchina, francese ed internazionale, e include anche piatti come il sushi e il sashimi. La scelta di vini marocchini è squisita, la musica live da pianoforte intrattiene gli ospiti in modo raffinato.



47, place des Fentiantiers  
Médina  
40000 Marrakech, Morocco  
Phone: +212 4438 0324





# Pacha Marrakech

Marrakech, Morocco

**Part of the legendary club chain,** the Pacha has a bar, two restaurants and a pool with a lounge area in addition to a nightclub. The Jana restaurant serves Moroccan cuisine on two floors. On the other hand, the Crystal—a Jacques and Laurent Pourcel restaurant—serves Italian-oriented dishes. Its fashionable interior is elegantly designed with art deco elements. Cool sounds from House to Electro emanate from the nightclub. Of course, you can also kick back at the pool and terrace.

**Das Pacha beherbergt** als Ableger der legendären Club-Kette neben einem Nachtclub noch eine Bar, zwei Restaurants sowie einen Pool mit Lounge-Bereich. Im Restaurant Jana wird marokkanische Küche auf zwei Etagen angeboten, das exklusive Crystal – ein Jacques- und Laurent-Pourcel-Restaurant – hingegen serviert italienisch orientierte Speisen, das Interieur ist edel und elegant gestaltet, mit Art-déco-Elementen. Im Nachtclub laufen coole Sounds von House bis Elektro, Pool und Terrasse laden zum Entspannen ein.

**Le Pacha, succursale** de la mythique chaîne de nightclubs, comporte également un bar, deux restaurants et une piscine avec lounge en plus de la boîte de nuit. Le restaurant Jana propose de la cuisine marocaine sur deux étages. De l'autre côté, le Crystal – un restaurant de Jacques et Laurent Pourcel – sert des plats d'inspiration italienne. Son intérieur est coiffe et élégamment décoré avec des éléments art déco. La boîte de nuit passe des sons cools allant de la house à l'électro. La piscine et la terrasse vous invitent à la détente.

**Esta filial de Pacha,** la legendaria cadena de clubes, alberga una discoteca, un bar, dos restaurantes y una piscina con área lounge. En las dos plantas del restaurante Jana se sirve cocina marroquí; mientras, el exclusivo restaurante Crystal de Jacques y Laurent Pourcel, confecciona platos inspirados en la cocina italiana. El interior refinado y elegante está dotado de elementos decorativos estilo art déco. En la discoteca suenan desde ritmos house hasta electro y la piscina y la terraza invitan al relax.

**Il Pacha ospita, come succursale** della leggendaria catena di club, oltre ad un nightclub anche un bar, due ristoranti e una piscina con zona lounge. Nel ristorante Jana, su due piani, viene offerta cucina marocchina, mentre l'esclusivo Crystal – un ristorante di Jacques e Laurent Pourcel – serve invece piatti italiani. Gli interni sono raffinati ed eleganti con elementi art déco. Nel nightclub si sentono sound originali che vanno dalla musica house a quella elettronica, mentre la piscina e la terrazza invitano a rilassarsi.



Nouvelle Zone Hôtelière de l'Aguedal  
Boulevard Mohammed VI  
(ex-Avenue de France)  
40000 Marrakech, Morocco  
Phone: +212 2438 8400  
[www.pachamarrakech.com](http://www.pachamarrakech.com)



# SushiSamba

Tel Aviv, Israel

**Opened in March 2006** as an offshoot of the American chain, the design of SushiSamba is very colorful. Eye-catchers include the pillar radiating in bright colors and gigantic, barrel-like lampshades painted a glaring red on the inside. The windows of the restaurant, which is divided into zones and areas, reach all the way to the ceiling. It offers dishes from Japan, Peru and Brazil with Israeli nuances. Their selection of wine and sake is extensive and they mix exotic cocktails.

**Im März 2006 als Ableger** der US-amerikanischen Kette eröffnet, gestaltet sich das Design von SushiSamba farbenfroh. Blickfang ist der in den kräftigen Farben leuchtende Pfeiler sowie riesige, tonnenartige Lampenschirme, die innen leuchtend rot lackiert sind. Die Fenster des in mehrere Bereiche unterteilten Lokals sind deckenhoch. Geboten werden Speisen aus Japan, Peru und Brasilien, mit israelischen Nuancen. Die Wein- und Sakeauswahl ist groß, und es werden exotische Cocktails gemixt.

**Ouvert en mars 2006**, le SushiSamba, branche de la chaîne américaine, a un design très coloré. Les éléments qui attirent l'œil sont le pilier dans des couleurs vives rayonnantes et les abat-jour géants, en forme de tonneau, dont l'intérieur est peint en rouge éclatant. Les fenêtres du restaurant divisé en plusieurs espaces montent jusqu'au plafond. Il propose des plats du Japon, du Pérou et du Brésil avec des influences israéliennes. La carte des vins et des saakés est très complète, et les cocktails exotiques préparés à la minute.

**Esta filial de la cadena** estadounidense, inaugurada en marzo de 2006, se caracteriza por un diseño colorista, remarcado por pilares de colores luminosos y grandes lámparas con pantallas en forma de tonel e interior lacado en rojo vivo. El local se divide en varios espacios y cuenta con ventanales de suelo a techo. La propuesta culinaria integra las cocinas de Japón, Perú y Brasil con matices israelíes. La amplia carta de vinos y saakés incluye además cócteles exóticos.

**Inaugurato nel marzo 2006** come succursale della catena americana USA, il design del SushiSamba presenta colori vivaci. Costituisce un'attrazione il luminoso pilastro dai colori accesi, così come gli enormi paralumi a forma di barili, laccati all'interno di rosso acceso. Le finestre del locale, suddiviso in diverse zone, arrivano sino al soffitto. Vengono proposti piatti giapponesi, peruviani e brasiliani con nuance israeliane. La scelta dei vini e dei sake è ampia. Vengono preparati anche cocktail esotici.



27 Habazet Street  
Ramat Hayaal  
Tel Aviv 60715, Israel  
Phone: +972 3 6444345  
www.sushisamba.com





# Cascades

Dubai, United Arab Emirates

**This restaurant, located underneath an atrium on the ground floor of the 34-story luxury hotel The Fairmont Dubai, serves contemporary, regional Mediterranean cuisine with Arabian influences. Its lamp columns and huge window walls with their shifting colors of light are all a sight to behold. Meals are served around the clock and the night menu is offered until 6 am in the evenings, the à la carte menu is enriched with a snack buffet to stimulate your appetite.**

**Zeitgenössische, regional-mediterrane Küche** mit arabischen Einflüssen serviert das Restaurant, das sich im Erdgeschoss des 34-stöckigen Luxushotels The Fairmont Dubai, unterhalb eines Atriums, befindet. Blickfang sind die Lampensäulen und die überhöhen Lichtwände mit wechselnden Lichtfarben. Essen kann man hier rund um die Uhr, das Nachtmenü wird bis 6 Uhr morgens angeboten. Abends gibt es zusätzlich zum Essen à la carte ein Buffet mit Kleinigkeiten, die den Appetit anregen sollen.

**Ce restaurant situé sous un atrium au rez-de-chaussée de l'hôtel de luxe The Fairmont Dubai, qui compte 34 étages, sert une cuisine contemporaine et méditerranéenne avec des influences arabes. Les pieds de lampes et les murs illuminés aux couleurs variables attirent l'œil. Vous pouvez y dîner à toute heure du jour et de la nuit. Le menu de nuit est proposé jusqu'à 6 h du matin. Outre les plats à la carte, il y a aussi un buffet avec de petits plats parfaits pour stimuler l'appétit.**

**Este restaurante situado bajo un atrio en la planta baja de las 34 que conforman el lujoso hotel The Fairmont Dubai, sirve cocina contemporánea y mediterránea regional con influencias árabes. Uno de sus atractivos lo constituyen las columnas luminarias y las elevadas paredes luminosas de colores cambiantes. La cocina está abierta todo el día y el menú nocturno se puede pedir hasta las 6 de mañana. Por la noche, además de platos a la carta, el restaurante propone un bufé con tentempiés para abrir el apetito.**

**Cucina contemporanea mediterraneo-regionale** con influssi arabi viene servita da questo ristorante che si trova al piano terra, sotto l'atrio dell'albergo di lusso The Fairmont Dubai, di 34 piani. Le colonne con lampade e le altissime pareti luminose con colori cangianti sono l'attrazione del posto. Qui si può mangiare a tutte le ore, il menù notturno viene offerto fino alle 6 del mattino. La sera, oltre ai piatti à la carte, c'è un buffet con stuzzichini che stimolano l'appetito.



The Fairmont Dubai  
Sheikh Zayed Road  
Dubai, UAE  
Phone: +971 4 332 5555  
[www.fairmont.com/dubai](http://www.fairmont.com/dubai)





# Zheng He's

Dubai, United Arab Emirates

**Chinoise cuisine with Western influences** is offered by the restaurant of the *Mina A' Salam* boutique hotel, opened in 2003 as part of the *Madinat Jumeirah Resort*. Glowing red lamps decorate the interior of this restaurant and modern dark furniture contrasts with Oriental rugs. Its premises also boast a bar—as well as a tea counter. *Zheng He's* offers space for about 100 guests and almost 60 more can dine on the spacious terrace with a view of the Arabian Gulf.

**Chinesische Küche mit westlichen Einflüssen** bietet das Restaurant des 2003 eröffneten Boutiquehotel *Mina A' Salam*, das zum *Madinat Jumeirah Resort* gehört. Leuchtend rote Lampen zieren das Interieur des Lokals, modernes dunkles Mobiliar kontrastiert mit orientalischen Teppichen. In den Räumlichkeiten befinden sich auch eine Bar—sowie eine Teetheke. Gut 100 Gäste haben in dem Restaurant Platz, nahezu 60 weitere können auf der großzügigen Terrasse speisen, mit Blick auf den Arabischen Golf.

**Une cuisine chinoise aux influences occidentales** est proposée par le restaurant de l'hôtel boutique *Mina A' Salam*, qui a ouvert en 2003 et fait partie du *Madinat Jumeirah Resort*. Des lampes d'un rouge brillant décorent l'intérieur et le mobilier moderne, sombre, contraste avec les tapis orientaux. Les lieux disposent également d'un bar — ainsi que d'un comptoir à thé. Le restaurant compte environ 100 couverts, et environ 60 personnes peuvent dîner sur la spacieuse terrasse avec vue sur le golfe d'Arabie.

**Este restaurante inaugurado en 2003**, ubicado en el hotel-boutique *Mina A' Salam*, y perteneciente al *Madinat Jumeirah Resort* propone cocina china con influencias occidentales. Límpidas de luz roja decoran el interior, el moderno mobiliario de tonos oscuros contrasta con las alfombras orientales. El local cuenta también con una barra de bar y otra en la que se sirve té. En el interior alberga a 100 comensales, mientras que en la espaciosa terraza, con vistas al Golfo Pérsico, tienen cabida casi 60 más.

**Il ristorante, inaugurato nel 2003** e situato nell'hotel boutique *Mina A' Salam*, offre cucina cinese con influenze occidentali e fa parte del *Madinat Jumeirah Resort*. Lampade di un rosso brillante decorano gli interni del locale, mentre i mobili moderni scuri contrastano con i tappeti orientali. Nel locale si trovano anche un bar ed un bancone per il tè. Ben 100 ospiti hanno posto nel ristorante ed altri 60 possono mangiare sulle spaziose terrazze con vista sul golfo arabo.

Madinat Jumeirah, The Arabian Resort  
Mina A' Salam Hotel  
PO Box 751517, Dubai, UAE  
Phone: +971 4 366 8888  
www.madinatjumeirah.com/  
mina\_a\_salam/dining/zheng\_hes







286 Zheng He's



# Al Hadheerah

Dubai, United Arab Emirates

This extravagant open-air restaurant in the middle of the desert serves traditional Arabian cuisine in buffet style. It offers live cooking demonstrations and a broad supporting program including elements like belly dancing, henna painting and live music and has room for 450 guests. At the cooking stations, for instance, you can watch how the dishes are prepared in Arabian ovens. Surrounded by rock walls and beautiful decor, this place is ideal for those who value the combination of food and entertainment.

In dem extravaganten Open-Air-Restaurant inmitten der Wüste wird traditionelle arabische Küche in Buffetform geboten. Es gibt Live-Kochführungen und ein breites Rahmenprogramm mit Elementen wie Bauchtanz, Henna-Malerei und Live-Musik. 450 Gäste haben hier Platz. An den Kochstationen sieht man zum Beispiel, wie die Speisen in arabischen Öfen hergestellt werden. Umgeben von Felswänden und schönem Dekor ist dies der ideale Ort für alle, die die Verbindung von Essen und Unterhaltung schätzen.

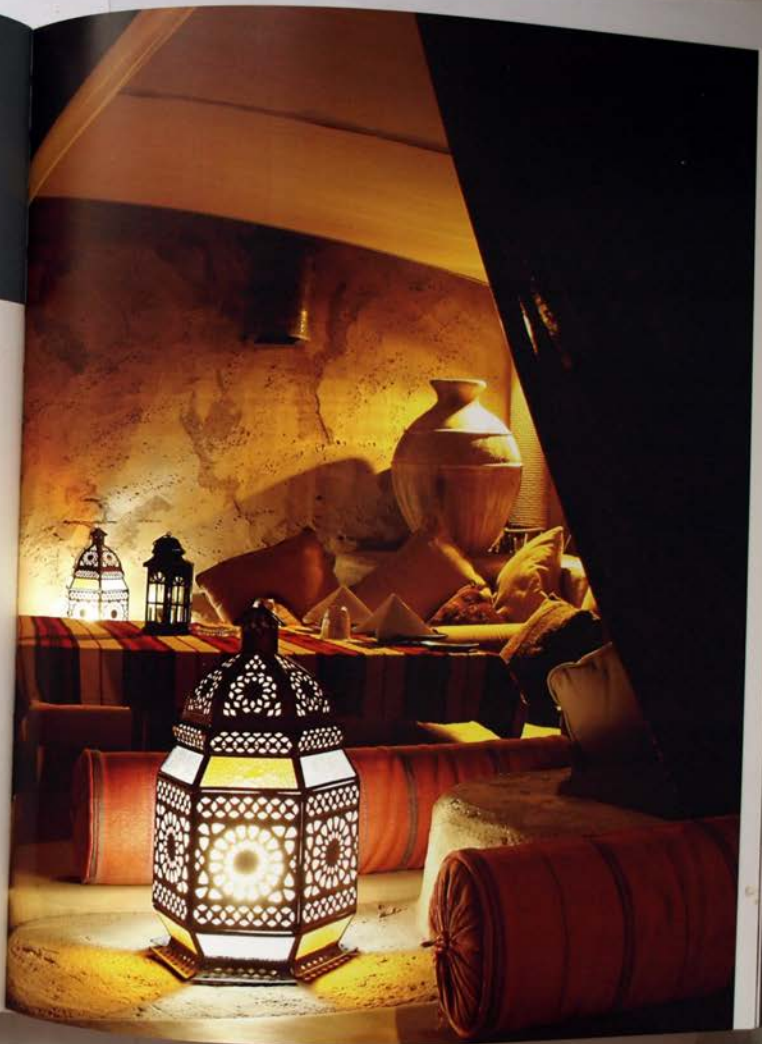
Un buffet de cuisine arabe traditionnelle est proposé dans cet extravagant restaurant en plein air au milieu du désert. Des démonstrations de cuisine y sont organisées, et il propose un large programme annexé où figurent danse du ventre, maquillage au henné et concerts. 450 personnes peuvent y être accueillies. Aux postes de cuisine, vous pouvez voir comment les plats sont préparés dans les fours arabes. Entouré de falaises, dans un cadre somptueux, c'est le lieu idéal pour ceux qui aiment associer le plaisir des repas aux loisirs.

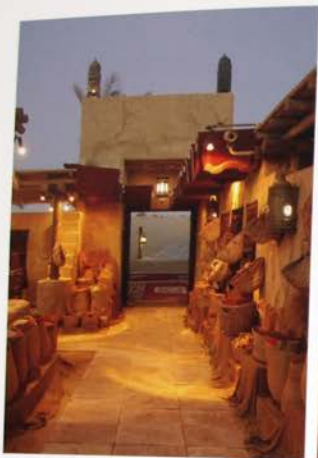
Este extravagante restaurante al aire libre en pleno desierto propone un bufé de cocina árabe tradicional. A ello se unen exhibiciones culinarias y un amplio programa de actividades paralelas como la danza del vientre, pintura henna y música en directo. El local alberga a 450 invitados. En los puestos de cocina se puede ver elaborar los platos en hornos árabes. Entre paredes de roca y agradable decoración, resulta el lugar ideal para quienes valoran la fusión entre cocina y entretenimiento.

In questo stravagante ristorante all'aperto in mezzo al deserto viene proposta la cucina tradizionale araba a buffet. Si tengono dimostrazioni di cucina dal vivo e un vasto programma con attrazioni come danza del ventre, pittura all'henné e musica dal vivo. Ci sono 450 posti per gli ospiti. Nelle cucine si può vedere, per esempio, come vengono preparate le pietanze nei forni arabi. Circondato da pareti rocciose e belle decorazioni, questo è il posto ideale per chi apprezza il connubio tra cibo e divertimento.



Jumeirah Bab Al Shams Desert  
Resort & Spa  
Next to Enjurance City  
PO Box 8168, Dubai, UAE  
Phone: +971 4 832 6699  
www.jumeirah.com





# Miyako

Dubai, United Arab Emirates

Located in the **Hyatt Regency hotel** and reopened in 2005 after renovation, the Miyako offers Japanese cuisine with a wide selection of dishes beyond sushi and sashimi. It also boasts a sushi bar and a tatami room in which guests can dine in the traditional Japanese manner, although on elegant seats. Furniture of dark-brown wood harmonizes well with golden walls and bamboo rods leaning against them. The atmosphere of the restaurant is intimate and quiet.

Im **Hotel Hyatt Regency** gelegen und 2005 nach Neugestaltung wiedereröffnet, bietet das Miyako japanische Küche mit einer breiten Auswahl an Gerichten, die über Sushi und Sashimi hinausgehen. Es gibt hier auch eine Sushibar und einen Tatami-Raum, in dem man auf traditionell japanische Art, aber auf eleganten Sitzen speisen kann. Das Mobiliar aus dunkelbraunem Holz harmoniert gut mit den goldenen Wänden mit angelehnten Bambusstängeln. Die Atmosphäre des Restaurants ist intim und ruhig.

Situé dans l'**hôtel Hyatt Regency** et rouvert en 2005 après rénovation, le Miyako propose une cuisine japonaise avec un large choix de plats qui vont bien au-delà des sushi et sashimi. Il dispose aussi d'un bar à sushi et d'une salle de tatamis dans laquelle les invités peuvent dîner selon le costume japonais mais sur des sièges élégants. Le mobilier de bois brun foncé s'accorde à merveille avec les murs dorés auxquels s'adossent des tiges de bambou. L'atmosphère du restaurant est intime et paisible.

El **hotel emplatado en el hotel Hyatt Regency** y reinaugurado en el año 2005 tras una profunda restauración, ofrece una amplia selección de cocina japonesa, incluyendo sushi y sashimi. El restaurante cuenta además con un bar de sushi y una zona con tatami, donde se puede comer según la tradición japonesa, pero en elegantes asientos. El mobiliario de madera en tonos oscuros armoniza con las paredes doradas en las que se han apoyado ramos de bambú. El ambiente del restaurante es íntimo y placido.

Situato all'interno dell'**hotel Hyatt Regency** e riaperto nel 2005 dopo essere stato ristrutturato, il Miyako offre cucina giapponese con una vasta scelta di piatti che vanno oltre il sushi e il sashimi. C'è anche un sushibar e un locale Tatami, nel quale si può mangiare alla maniera tradizionale giapponese, ma su sedie eleganti. Il mobilio di legno marrone scuro armonizza bene con le pareti dorate alle quali sono appoggiate stecche di bambù. L'atmosfera del ristorante è intima e tranquilla.



Hyatt Regency Dubai  
Deira  
PO Box 5588, Dubai, UAE  
Phone: +971 4 209 1234  
dubai.regency.hyatt.com



# Restaurant at Lake Manyara Tree Lodge

Tanzania

**The tree-house restaurant** at the Lake Manyara Tree Lodge with its spectacular location serves pan-African specialties. You can watch their preparation in the open kitchen. The design of the restaurant is dominated by light wood and guests dine in an idyllic ambience: For example, in the boma—a fenced, open-air space dramatically staged with candlelight or on the verandas with a wonderful view of the forest. You can also enjoy your breakfast or picnic right on the lakeshore.

**Das Baumhaus-Restaurant** in der spektakulär gelegenen Lake Manyara Tree Lodge bietet panafrikanische Spezialitäten, deren Zubereitung man in der offenen Küche beobachten kann. Helles Holz dominiert die Gestaltung des Restaurants, gespeist wird in stimmungsvollem Ambiente: So zum Beispiel im Boma – dem umzäunten Platz im Freien, der mit Kerzenlicht dramatisch in Szene gesetzt wird, oder auf Veranden mit tollem Blick auf den Wald. Zudem kann man sein Frühstück oder Picknick am Seeufer genießen.

**Spectaculièrement aménagé** dans les arbres du Lake Manyara Tree Lodge, ce restaurant propose des spécialités panafricaines. Vous pouvez observer leur préparation dans la cuisine ouverte. Le design du restaurant est dominé par le bois clair, et on y dine dans une atmosphère évocatrice. Dans le Boma, par exemple, un espace clôturé en plein air à la mise en scène grandiose, éclairé à la bougie, ou dans les vérandas avec une magnifique vue sur la forêt. Vous pouvez aussi prendre le petit-déjeuner ou pique-niquer sur la berge du lac.

**El restaurante tipo casa** de árbol del Lake Manyara Tree Lodge, hotel de ubicación espectacular, ofrece especialidades de toda África, que se pueden ver preparar en la cocina abierta. El restaurante sirve sus platos en un entorno de decoración dominada por las maderas claras y cargado de ambiente; ejemplo de ello es el Boma, el espacio cercado exterior, que a la luz de las velas crea una atmósfera fascinante, o los balcones con fabulosas vistas al bosque. Por si fuera poco, se puede disfrutar del desayuno o de un picnic a la orilla del mar.

**Il ristorante, costruito come** una capanna su un albero nella spettacolare Lake Manyara Tree Lodge, offre specialità panafricane, la cui preparazione può essere seguita nella cucina aperta. Nell'arredamento domina il legno chiaro e si mangia in un ambiente suggestivo: per esempio nel Boma, la piazza recintata all'aperto, la cui atmosfera viene accentuata dalla luce delle candele, oppure su verande con vista stupenda sulla foresta. Inoltre si possono gustare la colazione o il picnic in riva al lago.



Private Bag X 27  
Blenheim  
Johannesburg 2010, South Africa  
Phone: +27 11 809 4300  
www.ccafrica.com





296 Restaurant at Lake Manyara Tree Lodge



# The Showroom

Cape Town, South Africa

**This chic restaurant** with its purist white decor and large outside terrace is adjacent to a showroom presenting luxury and sports cars. As an allusion to its location, the Showroom includes a "Lamborghini" on its highly diverse menu of international dishes, which also lists exclusive entries such as foie gras. In addition, guests have a wide range of sauces to choose from. The wine list of the Showroom is equally extensive. The open-plan kitchen at the center allows a view of the chefs in action.

**Dieses schicke, puristisch in Weiß gehaltene Restaurant** mit großer Außenterrasse grenzt an einen Showroom, der Luxus- und Sportwagen präsentiert. Als Anspielung auf die Location steht auch ein „Lamborghini“ auf der variantenreichen Menükarte, die internationale Speisen bietet, darunter auch Exklusives wie Gänsestapfbraten. Der Gast kann zudem aus einem breiten Angebot an Saucen wählen. Die Weinauswahl ist ebenso umfangreich. Durch die offen gestaltete Küche im Zentrum sieht man die Köche in Aktion.

**Ce restaurant chic** avec son design blanc puriste et sa terrasse extérieure est situé près d'une vitrine qui présente des voitures de luxe et de sport. Faisant allusion à cette adresse, une « Lamborghini » figure également sur le menu extrêmement varié qui propose des plats internationaux, ainsi que des entrées prestigieuses comme le foie gras. Les invités peuvent également faire leur choix dans une large gamme de sauces. La carte des vins est tout aussi fournie. Au centre du restaurant, la cuisine au plan ouvert permet de voir les chefs en action.

**Este refinado restaurante** concebido en blanco y líneas puristas cuenta con una gran terraza exterior y está situado junto a una sala de exposición de coches deportivos y de lujo. Aludiendo a su ubicación, la variada carta incluye también un "Lamborghini", además de una amplia paleta de salsas que permite observar a los cocineros en acción.

**Questo elegante ristorante**, di colore puristicamente bianco, con un grande terrazzo esterno, è adiacente ad uno showroom che espone macchine sportive e di lusso. In riferimento alla location, nel ricco menù, che offre piatti internazionali, si trova anche una "Lamborghini", oltre a piatti esclusivi come il paté di fegato d'oca. L'ospite può inoltre scegliere tra una vasta offerta di salse. La scelta dei vini è altrettanto varia. Nella cucina aperta, situata al centro, si possono osservare i cuochi in azione.



10 Hospital Street, Harbour Edge  
Green Point  
Cape Town 8001, South Africa  
Phone: +27 21 421 4682  
[www.theshowroomrestaurant.co.za](http://www.theshowroomrestaurant.co.za)





300 The Showroom



The Showroom 301



## Planet Champagne & Cocktail Bar

Cape Town, South Africa

**The trendy bar belonging to the Mount Nelson Hotel** is gracefully decorated in black-and-white with champagne-colored hues. Its interior with its many mirrors gives a new interpretation to the colonial style. The bar stools with portraits of Lord Nelson are a fun detail. Patrons can choose from a wide selection of champagne and wine brands as well as cocktails. They can also order light dishes. Its garden terrace offers a wonderful view of the hotel's park.

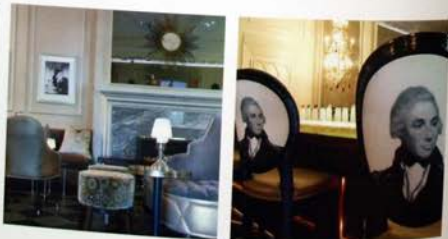
**Die zum Mount Nelson Hotel gehörende Szene-Bar** ist geschmackvoll eingerichtet, in Schwarz-Weiß und champagnerfarbenen Tönen. Das Interieur mit seinen vielen Spiegeln interpretiert den Kolonialstil neu. Witziges Detail sind die Barhocker mit Lord-Nelson-Portraits. Es wird eine breite Auswahl an Champagner- und Weisorten sowie Cocktails geboten. Zudem gibt es leichte Speisen. Von der Gartenterrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf die Grünanlage des Hotels.

**Le bar tendance appartenant au Mount Nelson Hotel** est meublé élégamment en noir et blanc et nuances de champagne. L'intérieur avec ses nombreux miroirs est une réinterprétation du style colonial. Détail amusant : les tabourets de bar avec le portrait de Lord Nelson. Il vous sera proposé un large choix de champagnes et de vins, des cocktails, ainsi que des plats légers. La terrasse du jardin offre une superbe vue sur le parc de l'hôtel.

**Este bar de moda, perteneciente al Mount Nelson Hotel** se ha decorado con gusto en combinaciones blanco y negro y tonos champán. Su interior, repleto de espejos, supone una reinterpretación del estilo colonial. El detalle divertido lo constituyen los taburetes del bar con retratos de Lord Nelson. El restaurante sirve platos ligeros, cuenta además con una extensa oferta en espumosos, vinos y cócteles. Desde la terraza del jardín se disfruta de una espléndida panorámica a las zonas verdes del hotel.

**Il bar di tendenza appartenente al Mount Nelson Hotel** è arredato con gusto, in bianco e nero e in tonalità di color champagne. Gli interni, con i loro numerosi specchi, reinterpretano lo stile coloniale. Un dettaglio spiritoso sono gli sgabelli da bar con i ritratti di Lord Nelson. Viene proposta una vasta scelta di champagne, vini e cocktail. Inoltre si offrono piatti leggeri. Dal terrazzo del giardino si ha una vista magnifica sull'area verde dell'albergo.

76 Orange Street  
Gardens  
Cape Town 8001, South Africa  
Phone: +27 21 483 1000  
[www.mountnelson.co.za/planet](http://www.mountnelson.co.za/planet)





304 Planet Champagne & Cocktail Bar



# Riboville

Cape Town, South Africa

**The Riboville is fascinating** because of its unique ambience with high ceilings and elegant decor. It opened in the former ABC Bank headquarters in 2006, awakening the historically registered building from 1893 to new life. In addition to the 200-seat restaurant, it also houses a champagne, wine and whiskey bar. In the big wine cellar, guests can choose for themselves from among more than 600 brands. The Riboville offers fine international and Asian dishes from three kitchens, including Beluga caviar.

**Das Riboville besticht durch** sein einmaliges Ambiente mit hohen Decken und elegantem Dekor. 2006 wurde es im ehemaligen Hauptsitz der ABC Bank eröffnet und hat das 1893 gebaute, denkmalgeschützte Gebäude zu neuem Leben erweckt. Es beherbergt neben dem Restaurant mit 200 Plätzen auch eine Champagner-, eine Wein und eine Whiskeybar. Im großen Weinkeller kann der Gast aus über 600 Sorten selbst wählen. Geboten werden feine internationale und asiatische Speisen aus drei Küchen, auch Beluga-Kaviar bekommt man hier.

**Le Riboville fascine** par son ambiance unique, ses hauts plafonds et son décor élégant. Il a ouvert en 2006 dans les locaux de l'ancien siège de l'ABC Bank, donnant une nouvelle vie à ce bâtiment de 1893 inscrit aux monuments historiques. Outre le restaurant de 200 couverts, il abrite aussi une gastronomie internationale et asiatique préparée dans ses trois cuisines, et le caviar Beluga figure à la carte.

**El carácter seductor** de Riboville reside en su exclusivo ambiente, sus techos altos y su elegante decoración. El restaurante se inauguró en 2006 dentro de la antigua central del ABC Bank, reviviendo así este edificio de 1893, considerado patrimonio artístico. Además del restaurante para 200 comensales, el local cuenta con un bar especializado en espumosos, otro en vinos y uno para whisky. En la gran bodega, los invitados pueden elegir entre más de 600 referencias. Sus tres cocinas sirven refinados platos internacionales y asiáticos, e incluso caviar Beluga.

**Il Riboville seduce** grazie al suo ambiente unico con soffitti alti e decorazioni eleganti. È stato inaugurato nel 2006 nell'ex sede centrale della ABC Bank e ha riportato a nuova vita l'edificio sotto la tutela delle belle arti, costruito nel 1893. Oltre al ristorante con 200 posti, ospita anche un bar di champagne, un bar di vino e un bar di whisky. Nella grande cantina dei vini l'ospite può scegliere autonomamente tra 600 varietà. Vengono offerti piatti raffinati internazionali e asiatici da tre cucine diverse, è disponibile anche il caviale Beluga.



ABC Building, 130 Adderley Street  
City Bowl  
Cape Town 8001, South Africa  
Phone: +27 21 426 0341  
[www.ribovillerestaurant.co.za](http://www.ribovillerestaurant.co.za)





# Ithaa

Maldives

**The underwater restaurant** in the Conrad Maldives Rangali Island hotel is situated 16 1/2 ft. below sea level and is surrounded by a coral reef. This is the first restaurant of its kind in the entire world. It can hold twelve guests in 150 sq. ft. of space and is completely surrounded by glass. Its panoramic view of the underwater world is simply exceptional. A wooden pier provides access to the restaurant, whose name translates into "pearl." Dining offers the cuisine of the Maldives combined with Western and Asiatic influences.

**Das Unterwasser-Restaurant** im Conrad Maldives Rangali Island Hotel befindet sich 5 m unter dem Meeresspiegel und ist von einem Korallenriff umgeben. Es ist das weltweit erste Restaurant seiner Art. Zwölf Gäste können in dem 45 m<sup>2</sup> großen, vollverglasten Lokal empfangen werden, der Rundblick in die Unterwasserwelt ist einzigartig. Über einen Holzsteg erfolgt der Zugang zum Lokal, dessen Name „Perle“ bedeutet. Geboten wird die Küche der Malediven, kombiniert mit westlichen und asiatischen Einflüssen.

**Le restaurant subaquatique** de l'hôtel Conrad Maldives Rangali Island, situé à 5 m sous le niveau de la mer, est entouré d'un récif de corail. C'est le premier restaurant de ce genre au monde. Douze personnes peuvent être accueillies dans son espace de 45 m<sup>2</sup> entièrement entouré de verre. La vue panoramique sur le monde sous-marin est unique. On accède au restaurant, dont le nom signifie « Perle », par une jetée en bois. Les plats mêlent la cuisine des Maldives à des influences occidentales et asiatiques.

**El restaurante submarino** del hotel Conrad Maldives Rangali Island se ubica a 5 m por debajo del nivel del mar y está rodeado por un arrecife de coral. Se trata del primer restaurante del mundo de su clase. Este local totalmente acristalado de 45 m<sup>2</sup> acoge hasta doce comensales. El panorama que ofrece del mundo submarino es extraordinario. A la "perla" (como dice su nombre) se accede por una pasarela de madera. La propuesta culinaria combina la cocina de las Maldivas con influencias occidentales y asiáticas.

**Il ristorante subacqueo** nell'hotel Conrad Maldives Rangali Island è situato a 5 m sotto il livello del mare ed è circondato dalla barriera corallina. È il primo ristorante di questo genere al mondo. Dodici ospiti possono essere accolti in questo locale di 45 m<sup>2</sup> completamente in vetro, la vista a 360 gradi sul mondo subacqueo è unica. Attraverso una passerella di legno si accede al locale, il cui nome significa "Perla". Il menù offerto combina la cucina delle Maldive con influenze occidentali ed asiatiche.



Conrad Maldives Rangali Island  
PO Box 2034, Rangali Island, Maldives  
Phone: +96 0668 0629  
[www.conradhotels.com](http://www.conradhotels.com)





## Souk

Mumbai, India

**Part of the magnificent Taj Mahal Palace Hotel**, this restaurant serves international and eastern-Mediterranean cuisine with influences from Iran, Lebanon, Turkey, Egypt, Greece and Morocco. You can enjoy a wide variety of dishes ranging from appetizing meze to falafel and tajine to baklava. Its elegant and simple modern interior contrasts with Oriental lamps. The Souk is located on the top floor of the hotel and offers a wonderful view of the harbor and of the famous Gateway of India.

**Zum prächtigen Taj Mahal Palace Hotel** gehörend, serviert das Restaurant internationale und östlich-mediterrane Küche mit Einflüssen aus dem Iran, dem Libanon, der Türkei, Ägypten, Griechenland und Marokko. Von appetitlicher Meze über Falafel und Tajine bis Baklava gibt es ein breites Angebot. Elegantes und schlichtes modernes Interieur kontrastiert mit orientalischen Lampen. Das Lokal befindet sich im Dachgeschoss des Hotels und bietet einen tollen Blick über den Hafen sowie den berühmten Gateway of India.

**Le restaurant fait partie du magnifique Taj Mahal Palace Hotel** et sert une cuisine internationale et méditerranéenne avec des influences libanaises, libanaises, turques, égyptiennes, grecques et marocaines. La carte variée va des appétissants meze aux falafels et des tajines aux baklavas. L'intérieur moderne simple et élégant contraste avec les lampes orientales. Le restaurant est situé au dernier étage de l'hôtel et offre une magnifique vue sur le port, ainsi que sur la fameuse Porte de l'Inde.

**El restaurante perteneciente al fastuoso Taj Mahal Palace Hotel**, sirve cocina internacional y mediterránea oriental con influencias de Irán, el Líbano, Turquía, Egipto, Grecia y Marruecos. La amplia oferta incluye los apetitosos meze, falafel, ajime y baklava. El moderno interior, elegante y sobrio, crea contraste con las lámparas orientales. El local está emplazado en la última planta del hotel y ofrece fabulosas vistas al puerto y al célebre monumento Gateway of India.

**Il ristorante, che appartiene al magnifico Taj Mahal Palace Hotel**, offre cucina internazionale e mediterranea dell'est, con influssi dall'Iran, dal Libano, dalla Turchia, dall'Egitto, dalla Grecia e dal Marocco. Dagli appetitosi meze ai falafel, al tajine, fino alla baklava, l'offerta è vasta. Gli interni eleganti, moderni e semplici, contrastano con le lampade orientali. Il locale si trova nel sottotetto dell'albergo e offre una meravigliosa vista sul porto e sul famoso Gateway of India.



Apollo Bunder  
Mumbai 400 001, India  
Phone: +91 22 666 59272  
[www.tajhotels.com](http://www.tajhotels.com)

# Indigo

Mumbai, India

**The top restaurant of the city** was chosen as one of the best 60 restaurants in the world by *Condé Nast Traveler*. It is divided into two levels with elegant and glamorous design. The upper area has a terrace with its own bar. It offers a clear selection of international delicacies. Its wine list comes with a multitude of entries and has been awarded for its exquisite assortment. The Indigo is also a club popular with Mumbai's rich and famous.

**Das Top-Restaurant der Stadt** wurde vom *Condé Nast Traveler* unter die besten 60 Restaurants weltweit gewählt. Es verteilt sich auf zwei Ebenen und ist elegant und glamourös gestaltet. Im oberen Bereich befindet sich eine Terrasse mit einer eigenen Bar. Geboten wird eine übersichtliche Auswahl an internationalen Köstlichkeiten, die Weinkarte umfasst zahlreiche Posten und wurde für ihr exquisites Angebot ausgezeichnet. Das Indigo ist auch ein Club, beliebt bei den Reichen und Prominenten der Stadt.

**Le restaurant le plus réputé de la ville** a été élu parmi les 60 meilleurs restaurants au monde par *Condé Nast Traveler*. Il est divisé en deux niveaux avec un design élégant et glamour. L'espace supérieur dispose d'une terrasse avec bar. Il possède une carte bien conçue proposant des délices internationales. La carte des vins est très fournie et a remporté un prix pour son assortiment exquis. L'Indigo est aussi un club très populaire auprès des personnalités riches et célèbres de la ville.

**El restaurante más exclusivo de la ciudad** fue elegido por *Condé Nast Traveler* como uno de los 60 mejores del mundo. El local se divide en dos niveles decorados con glamour y elegancia. En el superior se encuentra la terraza con bar. La oferta incluye una amplia selección de delicias de todo el mundo. La extensa carta de vinos ha recibido un premio por su exquisita selección. Indigo es también un club muy popular entre los ricos y famosos de la ciudad.

**Il miglior ristorante della città** è stato scelto dal *Condé Nast Traveler* tra i 60 migliori ristoranti del mondo. È diviso su due livelli ed è strutturato in modo elegante e pieno di fascino. Al livello superiore è situata una terrazza con un bar proprio. Viene proposta una vasta scelta di prelibatezze internazionali, la lista dei vini comprende numerose voci ed è stata premiata per la sua offerta esclusiva. L'Indigo è anche un club, preferito dalle persone ricche ed eminenti della città.



4 Mandik House  
Colaba  
Mumbai 400 001, India  
Phone: +91 22 636 8999  
www.foodindigo.com



# MO Bar

Hong Kong

**This trendy bar in The Landmark Mandarin Oriental hotel** is divided into two levels and never fails to attract numerous celebrities. It boasts a wide selection of original drinks and cocktails, including the popular in-house creation, "MOTox." Luxurious velvet and marble floors create a high-class atmosphere. Eye-catchers include the drawbridge made of glass and the floating O at the back of the room. In keeping with Chinese tradition, the letter glows red to symbolize all the experiences people share in life.

**Die Scene-Bar im Hotel** The Landmark Mandarin Oriental verteilt sich auf zwei Stockwerke und lockt beständig zahlreiche Prominente an. Es gibt eine breite Auswahl an originellen Drinks und Cocktails, darunter die begehrte Eigenkreation „MOTox“. Üppiges Samt und Marmorböden schaffen ein edles Ambiente. Blickfang ist neben der Zugbrücke aus Glas das an der Rückseite des Raums schwebende O. Es leuchtet in der nach chinesischer Tradition glückbringenden Farbe Rot und symbolisiert gemeinsame Erfahrungen im Leben.

**Le bar tendance de l'hôtel** The Landmark Mandarin Oriental se répartit sur deux étages et attire régulièrement nombre de célébrités. Il propose une large sélection de boissons et cocktails originaux, comme la création très convoitée de la maison, le « MOTox ». Le velours luxuriant et les sols de marbre créent une ambiance grande classe. Outre le pont-levis de verre, le O flottant au fond de la pièce attire l'œil. Il est d'un rouge luisant, ce qui, selon la tradition chinoise, porte chance et symbolise les expériences de vie partagées.

**El bar de moda del hotel** The Landmark Mandarin Oriental se divide en dos plantas y es continuo polo de atracción de los famosos. Cuenta con una amplia selección de copas y cócteles, entre ellos la exitosa mezcla "MOTox". Un derroche de terciopelo y pisos de mármol conforman el elegante color de la suerte en la tradición china, y simboliza las experiencias compartidas.

**Il bar di tendenza situato nell'albergo** The Landmark Mandarin Oriental occupa due piani ed attira in continuazione molte persone importanti. Esiste una vasta scelta di drink e cocktail originali, tra i quali l' apprezzata creazione del locale, "MOTox". Il velluto sontuoso e i pavimenti in marmo creano un ambiente raffinato. Il ponte levatoio di vetro e la O sospesa sulla parete di fondo della sala attirano l'attenzione. La lettera risplende in rosso, colore che secondo la tradizione cinese porta fortuna, e simboleggia le esperienze comuni della vita.



The Landmark Mandarin Oriental  
15 Queen's Road  
Central  
Hong Kong, China  
Phone: +852 2132 0077  
[www.mandarinoriental.com/landmark](http://www.mandarinoriental.com/landmark)







# Dong Lai Shun

Hong Kong

**Situated in The Royal Garden hotel,** the Dong Lai Shun provides space for 200 guests. The cuisine is traditional Beijing and Huiyang orientated and offers regional specialties. Among other things, these include Hotpot—a kind of mutton fondue—as well as other dishes with mutton. The interior is luxuriously designed with oversized lampshades as well as elements in hues of red, gold and black. The style of the Dong Lai Shun is modeled after a Chinese aristocratic residence.

**Im Hotel The Royal Garden gelegen,** bietet das Dong Lai Shun Platz für 200 Gäste. Die Speisen werden auf traditionelle Art der Peking- und Huiyang-Küche mit regionalen Besonderheiten bereitet. Zu den Spezialitäten zählen unter anderem Hotpot – eine Art Fondue – vom Hammel sowie andere Speisen mit Hammelfleisch. Das Interieur ist luxuriös gestaltet, mit überdimensionalen Lampenschirmen sowie Elementen in rötlichen, goldenen und schwarzen Tönen. Der Stil ist dem einer chinesischen aristokratischen Residenz nachempfunden.

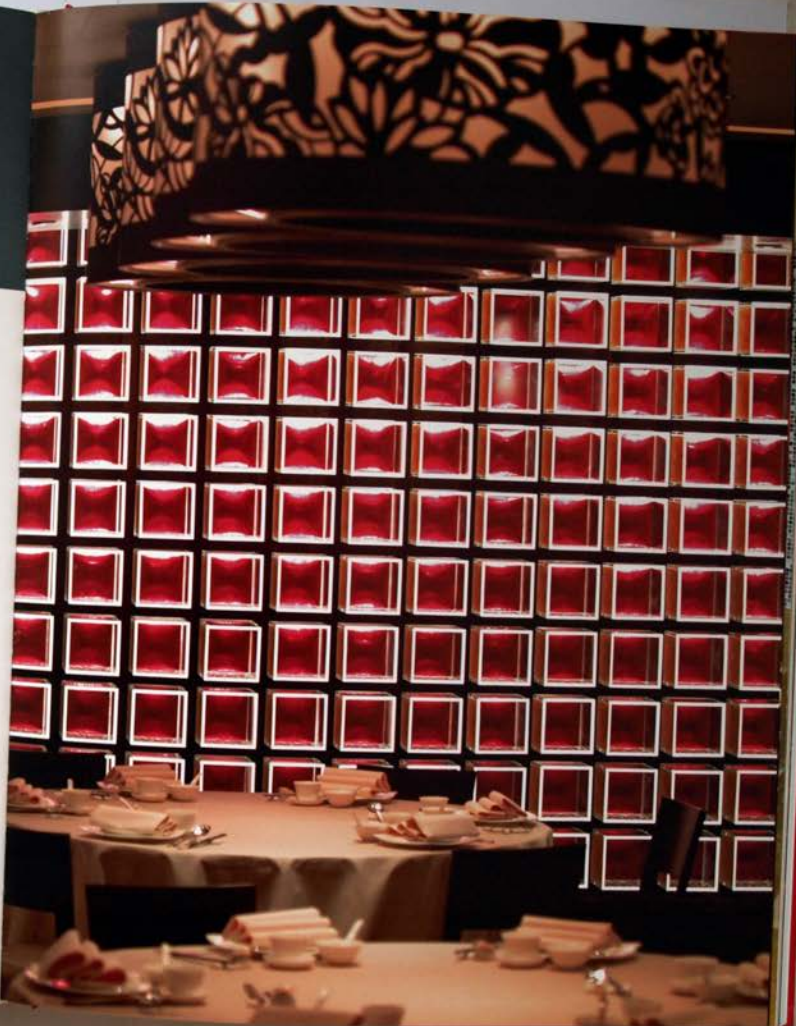
**Restaurant de l'hôtel The Royal Garden,** le Dong Lai Shun peut accueillir 200 couverts. Sa cuisine traditionnelle de Beijing et Huiyang, propose des spécialités régionales, notamment le hotpot – une sorte de fondue au mouton – ainsi que d'autres plats à base de mouton. L'intérieur est décoré de manière luxueuse, avec des abat-jour démesurés, et des éléments dans les tonalités rouge, or et noir. Son style imite celui d'une résidence aristocratique chinoise.

**El restaurante ubicado en el hotel The Royal Garden** da cabida a 200 comensales. Su cocina tradicional de Pekín y Huiyang propone especialidades regionales, entre ellas el hotpot, una especie de fondue de cordero y otros platos de esta carne. El suntuoso interior está dotado de gigantescas lámparas con pantalla y elementos decorativos en rojo, dorado y negro. El estilo imita el de una residencia aristocrática china.

**Situato nell'hotel The Royal Garden,** il Dong Lai Shun offre posto per 200 ospiti. La cucina è quella tradizionale di Pechino e Huiyang e propone specialità regionali, tra cui l'hotpot, una specie di fonduta fatta di montone, ed altri piatti a base di carne di montone. Gli interni sono realizzati lussuosamente, con grandissimi paralumi ed elementi nelle tonalità del rosso, dell'oro e del nero. Lo stile ripropone una residenza aristocratica cinese.



The Royal Garden  
69 Mody Road, Basement 2  
Tsimshatsai East Kowloon  
Hong Kong, China  
Phone: +852 2733 2020  
www.rghk.com.hk  
Subway: Kowloon Canton East Railway,  
Mass Transit Railway (the MTR TST station)





# Prompt

Hong Kong

**Conspicuous details like mosaics, big white lampshades and the tapestry distinguish the interior of the Prompt.** Located in the chic Le Méridien Cyberport hotel, this restaurant offers Western-oriented cuisine and a wide selection of wines as well as a seafood buffet on weekends. It has space for 85 guests and 40 more can dine in the outside area with a view of the pool. The atmosphere is relaxed and you can watch the chefs perform their work in the open kitchen.

**Auffällige Details wie Mosaik, große weiße Lampenschirme und der Wandteppich zeichnen das Interieur des Prompt aus.** Das im schicken Hotel Le Méridien Cyberport gelegene Restaurant bietet westlich orientierte Küche und eine breite Weinkauswahl, an Wochenenden gibt es ein Buffet von Meeresfrüchten. 85 Gäste haben hier Platz, weitere 40 können im Außenbereich mit Blick auf den Pool speisen. Die Atmosphäre ist entspannt, den Köchen kann in der offen gestalteten Küche auf die Finger geschaut werden.

**Des détails ostentables comme les mosaïques, les grands abat-jour blancs et la tapisserie distinguent l'intérieur du Prompt.** Ce restaurant situé à mer est proposé le week-end. Il peut accueillir 85 personnes et 40 autres peuvent dîner dans l'espace extérieur, avec vue sur la piscine. L'atmosphère est décontractée. Vous pouvez observer les chefs à l'œuvre dans la cuisine ouverte.

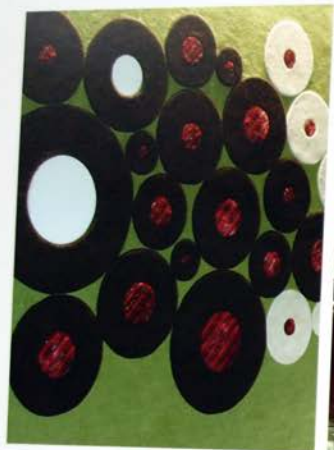
**El interior del Prompt se caracteriza por llamativas detalles como mosaicos, grandes lámparas de pantallas blancas y tapices.** Este restaurante, ubicado en el elegante hotel Le Méridien Cyberport, sirve cocina de corte occidental y dispone de una extensa carta de vinos. Los fines de semana propone además un buffet de marisco. El local da cabida a 85 comensales en el interior y a otros 40 en la zona exterior con vistas a la piscina. El ambiente es distendido y su cocina abierta permite observar la labor de los cocineros.

**Dettagli vistosi come mosaici, grandi paralumi bianchi e l'arazzo sulla parete delineano gli interni del Prompt.** Il ristorante, situato nell'elegante hotel Le Méridien Cyberport, offre cucina con tendenza occidentale ed una vasta scelta di vini, nei fine settimana c'è un buffet di frutti di mare. Qui trovano posto 85 ospiti, altri 40 possono mangiare nell'area esterna con vista sulla piscina. L'atmosfera è rilassata, nella cucina aperta si possono osservare i cuochi mentre preparano le pietanze.



Le Méridien Cyberport  
100 Cyberport Road  
Telegraph Bay  
Hong Kong, China  
Phone: +852 2980 7788  
[www.lemeridien.com/hongkong](http://www.lemeridien.com/hongkong)





# Isola bar & grill

Hong Kong

Opened in 2004, this restaurant at the harbor impresses with a wonderful view of the city skyline through windows extending from floor to ceiling. Add to that a large outside terrace. The interior is elegant and kept in white. Filigree wall and ceiling panels made of white metal immediately catch the eye. The kitchen offers simple Italian dishes like pizza, pasta and barbecue dishes. Open, marble-top cooking stations allow you to watch the cooks perform their work.

2004 eröffnet, beeindruckt das am Hafen gelegene Restaurant mit einem herrlichen Ausblick auf die Skyline der Stadt, durch Fenster, die vom Boden bis zur Decke reichen. Zudem gibt es eine große Außenterrasse. Das Interieur ist elegant und in Weiß gehalten. Blickfang ist eine filigrane Wand- und Deckenverkleidung aus weißem Metall. Die Küche bietet einfache italienische Speisen wie Pizza, Pasta und Grillgerichte. Durch offene, marmorverkleidete Kochstationen sieht man den Köchen bei der Arbeit zu.

Ouvert en 2004, ce restaurant sur le port impressionne par sa magnifique vue sur la ligne des toits de la ville à travers d'immenses baies vitrées. Il dispose aussi d'une vaste terrasse. L'intérieur, blanc, est élégant. Sur les murs et les plafonds, des panneaux de métal blanc en filigrane attirent l'œil. La cuisine propose des plats italiens simples, comme des pizzas, des pâtes et des plats au barbecue. Vous pouvez observer les cuisiniers à l'œuvre derrière leurs plans ouverts et couverts de marbre.

Inaugurado en el año 2004 y situado en el puerto, impresiona por su fabulosa panorámica a la ciudad a través de sus cristaleras de cuerpo entero. Cuenta además con una gran terraza. En el elegante interior basado en blancos, destaca el revestimiento de paredes y techos de metal blanco con filigranas. La propuesta culinaria incluye platos italianos sencillos como pizza, pasta y asados. Los puestos de cocina abiertos revestidos en mármol permiten ver a los cocineros en plena labor.

Il ristorante inaugurato nel 2004, situato al porto, colpisce con una vista stupenda sulla skyline della città attraverso finestre che vanno dal pavimento al soffitto. Inoltre esiste una grande terrazza esterna. Gli interni sono bianchi ed eleganti. Il punto di attenzione è un rivestimento in filigrana di metallo bianco sulle pareti e sui soffitti. La cucina offre pietanze italiane semplici come pizza, pasta e piatti alla brace. Attraverso cucine aperte rivestite di marmo si possono seguire i cuochi mentre preparano.



Level 3 & 4 Ifc Mall, 8 Finance Street  
Central  
Hong Kong, China  
Phone: +852 2383 8765  
www.isolabarandgrill.com  
Subway: Central





# Mesa & Manifesto

Shanghai, China

**Mesa is the restaurant and Manifesto** stands for the bar and lounge. They serve modern Australian cuisine with Asian influences and the menus change with the seasons. Their wine selection comprises wines from Australia and New Zealand. Guests dine in a chic loft-like atmosphere and the kitchen is separated by large glass elements. You can also enjoy tapas and out-of-the-ordinary cocktails at the bar and lounge of this trendy hangout. Guests can also dine on the outside terrace and enjoy the view of Shanghai.

**Mesa ist das Restaurant und Manifesto** steht für die Bar sowie die Lounge. Gekocht wird moderne australische Küche mit asiatischen Einflüssen, die Menüs wechseln saisonal. Die Weinauswahl bietet australische und neuseeländische Weine. Gespeist wird in schickem loftartigen Ambiente, mit einer durch große Glaselemente abgetrennten Küche. An der Bar und in der Lounge des Szene-Lokals kann man auch Tapas und ausgefallene Cocktails genießen. Auf der Außenterrasse lässt sich mit Blick auf Schanghai dinieren.

**Mesa est le nom du restaurant et Manifesto**, celui du bar et du lounge. La cuisine est australienne et moderne, avec des influences asiatiques, et les menus changent selon les saisons. La carte des vins propose des crus australiens et néozélandais. Les clients dînent dans une ambiance loft chic, la cuisine étant séparée par de grands éléments de verre. On peut aussi déguster tapas et cocktails originaux au bar et dans le lounge du restaurant tendance. Il est possible de dîner à l'extérieur, sur la terrasse, avec vue sur Shanghai.

**Mesa se llama el restaurante y Manifesto** el bar y área lounge. En sus fogones se elabora moderna cocina australiana con influencias asiáticas. Los menús varían según las estaciones. La selección de vinos cuenta con caldos australianos y neozelandeses. En este interior chic estilo loft la cocina está separada del comedor por grandes mamparas de cristal. El bar y el área lounge ofrecen además tapas y cócteles extravagantes. En la terraza exterior se disfruta de la cena frente a la panorámica de Shanghai.

**Mesa è il ristorante e Manifesto** sta per il bar e la zona lounge. La cucina è australiana con influenze asiatiche, i menù cambiano stagionalmente. La scelta dei vini comprende prodotti australiani e neozelandesi. Si mangia in un ambiente chic tipo loft, con una cucina separata da grandi elementi in vetro. Al bar e nella zona lounge di questo locale di tendenza si possono assaporare anche tapas e cocktail inusuali. Sulla terrazza esterna si può cenare con vista su Shanghai.



748 Julu Lu, East of Fumin Lu  
Jing An  
Shanghai 200040, China  
Phone: +862 162 899 106  
www.mesa-manifesto.com  
Subway: Jing An Si







## Bale Sutra at Hotel Tugu Bali

Bali, Indonesia

The majestic temple from the 18<sup>th</sup> century in Hotel Tugu offers Indonesian-Oriental specialties with a focus on dishes from the Babah-Peranakan culture. The furnishings are elegant with guests dining at a long table. Chinese statues, porcelain and antique objects adorn the interior, which is kept in red. A special feature: it only takes two people to dine here and you actually pay for only two, even though you have the entire room to yourselves.

In dem im Hotel Tugu gelegenen majestätischen Tempel aus dem 18. Jahrhundert werden indonesisch-orientalische Spezialitäten angeboten. Speisen aus der Babah-Peranakan-Kultur stehen dabei im Fokus. Die Einrichtung ist elegant, man speist an einer langen Tafel. Chinesische Statuen, Porzellan und antike Objekte zieren das in Rot gehaltene Interieur. Eine Besonderheit: Man kann auch schon ab zwei Personen hier dinieren und zahlt auch nur für zwei, obwohl man den ganzen Raum für sich alleine hat.

Au sein de l'Hotel Tugu, ce majestueux temple du 18<sup>ème</sup> siècle propose des spécialités indonésiennes et orientales où l'accent est mis sur la culture Babah Peranakan. Le mobilier est élégant, avec une longue table où les convives prennent leur repas. Statues chinoises, porcelaines et antiquités ornent l'intérieur au thème rouge. Caractéristique particulière : si vous êtes au moins deux personnes, vous pouvez y manger et payer seulement pour deux, même si vous avez la pièce entière pour vous seuls.

En este fastuoso templo del siglo XVIII ubicado en el Hotel Tugu, se sirven especialidades indonesias y orientales, centradas en platos de la cultura babah peranakan. La decoración es metadamentamente elegante; mesas largas, estatuas chinas, porcelana y antigüedades ornamentan el interior concebido en rojo. El local ofrece además una particularidad: se puede comer y pagar sólo para dos personas, pero disponiendo a la vez de todo el establecimiento.

Nei maestoso templo del XVIII secolo, situato nell'Hotel Tugu, vengono servite specialità orientali indonesiane, e principalmente vengono offerte le pietanze della cultura Babah Peranakan. L'arredamento è elegante, si mangia su un lungo tavolo. Statue cinesi, porcellane e oggetti antichi decorano gli interni di color rosso. Una particolarità: si può mangiare anche soltanto in due e si paga per due anche se si ha a disposizione l'intera sala.



Hotel Tugu Bali  
Jl. Pantai Batu Bolong  
Canggu Beach  
Bali 80361, Indonesia  
Phone: +62 361 731 701  
www.tuguhotels.com





328 Belle Sutra at Hotel Suga Bali



Belle Sutra at Hotel Suga Bali 329

# Blowfish Kitchen and Bar

Jakarta, Indonesia

**This award-winning restaurant** with its modern Japanese dishes has room for 80 guests and standing capacity for about 350 people in the lounge and bar area. Japanese design elements and a richly detailed decor create a warm ambience. The colors of the furnishings are strong and radiant. One special detail is the LCD wall behind the bar consisting of 22 components and surrounded by high-grade steel, and DJs put on cool sounds and the cocktails are popular. People also like to eat sashimi here.

**In dem preisgekrönten Restaurant** mit seinen modernen japanischen Speisen haben 80 Gäste Platz, im Bereich der Lounge und Bar gibt es etwa 350 Sitzplätze. Japanische Design-Elemente und ein detailreiches Dekor kreieren ein warmes Ambiente, die Farben der Einrichtung sind kräftig und leuchtend. Ein besonderes Detail ist die LCD-Wand hinter der Bar, die aus 22 Teilen besteht und von Edelstahl umgeben ist. DJs legen coole Sounds auf, die Cocktails sind beliebt. Auch Sashimi wird hier gern gegessen.

**Ce restaurant primé** avec ses plats japonais modernes accueille 80 couverts, et environ 350 personnes debout dans l'espace lounge et bar. Des éléments de design japonais et un décor richement détaillé créent une atmosphère chaleureuse. Les couleurs des meubles sont vives et lumineuses. Le détail particulier : l'écran LCD fixé au mur, derrière le bar, constitué de 22 éléments et entouré d'acier spécial. Les DJ diffusent des sons cools et les cocktails ont le cote. On aime aussi y manger des sashimi.

**Este restaurante** con moderna cocina japonesa y varios veces galardonado dispone de mesas para 80 comensales y espacio para otras 350 personas en el área de lounge y bar. Los elementos japoneses y la decoración rica en detalles crean un ambiente cálido, dotado de colores vivos y luminosos. En el bar destaca la pared de LCD formada por 22 pantallas y enmarcada con acero inoxidable. Los dj pinchan sonidos de vanguardia para acompañar a los populares cócteles y el sashimi.

**In questo premiato ristorante** con le sue moderne pietanze giapponesi c'è posto per 80 ospiti, nella zona lounge e bar ci sono circa 350 posti in piedi. Elementi di design giapponesi e ornamenti ricchi creano un'atmosfera calda, i colori dell'arredamento sono forti e luminosi. Un dettaglio particolare è la parete LCD dietro al bar, composta di 22 parti e incorniciata da acciaio inossidabile. I dj propongono musica originale, i cocktail sono molto apprezzati. Vi si mangia volentieri anche il sashimi.



City Plaza at WISMA MULIA  
Jl. Jend. Gatot Subroto Kav 42  
Setiabudi  
DKI Jakarta 12710, Indonesia  
Phone: +62 21 5297 1234  
[www.blowfish-puro.com](http://www.blowfish-puro.com)







## Puro

Jakarta, Indonesia

**The Puro—the sibling restaurant** to the Dragonfly and Blowfish—serves regional Italian specialties that are authentic, old-fashioned, simple and delicious. Its selection of wines is respectable. As its name implies, the restaurant leans towards purist design, with a clear, tasteful-elegant decor. piano music. DJs spin music tracks in the bar area.

**Im Puro – dem Schwesterlokal** von Dragonfly und Blowfish – werden regionale italienische Spezialitäten serviert, die unverfälscht, rustikal, simpel und gut sind. Die Weinauswahl ist solide. Wie schon der Name verrät, gibt sich das Lokal eher puristisch, mit klarem, dezent-elegantem Design. Das Interieur ist in Weiß gehalten, Barocke und moderne Elemente ergänzen sich zu einem harmonischen Ganzen. Das Restaurant bietet 70 Plätze, gespielt wird Live-Piano-Musik. Im Barbereich legen DJs auf.

**Le Puro – établissement frère** du Dragonfly et du Blowfish – sert des spécialités régionales italiennes authentiques, rustiques, simples et savoureuses. La carte des vins est respectable. Comme l'indique son nom, le restaurant tend vers le purisme avec un design clair, élégant et de bon goût. L'intérieur est blanc. Des éléments modernes et baroques se complètent mutuellement dans un tout harmonieux. Le restaurant avec pianiste accueille 70 couverts. Les DJ font tourner leurs platines dans l'espace bar.

**En Puro, local hermano** de Dragonfly y el Blowfish, se sirven auténticas especialidades regionales italianas, rústicas, sencillas y sabrosas, acompañadas de una buena selección de vinos. Como bien indica el nombre, las líneas son puras, el diseño claro, sobrio y elegante. En el interior domina el blanco. Elementos decorativos barrocos y modernos conforman un todo armónico. El restaurante cuenta con 70 plazas y ofrece música de piano en directo. En el bar, los dj se encargan de poner el ritmo.

**Nei Puro – il locale gemello** del Dragonfly e del Blowfish – vengono servite specialità regionali italiane originali, rustiche, semplici e buone. Buona la scelta dei vini. Come rivela già il nome, il locale si presenta in uno stile piuttosto puristico, con un design definito e sobrio. Gli interni sono tinti di bianco. Gli elementi barocchi e moderni si completano in un insieme armonico. Il ristorante offre 70 posti con musica live da pianobar. Nell'area bar la musica viene proposta dai dj.



City Plaza at WISMA MULIA  
 Jl Jend Gatot Subroto Kav 42  
 Setiabudi  
 DKI Jakarta 12710, Indonesia  
 Phone: +62 21 5297 1234  
[www.blowfishpuro.com](http://www.blowfishpuro.com)



# Dragonfly

Jakarta, Indonesia

**This trendy restaurant offers** contemporary Asian cuisine with Indo-Chinese inspiration and influences from Thailand, Laos and Cambodia. Its design is modern Asian and one of its walls, illuminated in an elegant pattern, is especially appealing. Wood elements create an inviting ambience. The Dragonfly is especially popular among the nightlife scene. Separated from the actual restaurant, a lounge area becomes a party zone in the late evening. DJs play Disco, House and R & B.

**Das trendige Lokal bietet** zeitgenössische asiatische Küche, indochinesisch inspiriert, mit Einflüssen aus Thailand, Laos und Kambodscha. Auch das Design gilt sich modern asiatisch, besonders ansprechend ist die in elegantem Muster beleuchtete Wand. Holzelemente schaffen ein einladendes Ambiente. Das Lokal ist besonders in der Nightlife-Szene sehr beliebt. Gesondert vom Restaurant-Bereich gibt es einen Lounge-Bereich, der abends zur Partyzone wird. DJs legen Disco, House und R & B auf.

**Le restaurant tendance propose** une cuisine asiatique contemporaine d'inspiration indo-chinoise avec des influences thaïlandaises, laotiennes et cambodgiennes. Le design est asiatique et moderne, et le mur illuminé suivant un motif élégant attire singulièrement l'attention. Des éléments en bois créent une atmosphère conviviale. Cet établissement est le rendez-vous préféré des noctambules. Séparé du restaurant proprement dit, l'espace lounge se transforme en club, tard le soir. Les DJ jouent du disco, de la house et du R & B.

**El moderno local ofrece** cocina asiática contemporánea de inspiración indonesia e influencias de Tailandia, Laos y Camboya. El diseño de corte moderno es también asiático. Llaman especialmente la atención la pared iluminada de elegantes motivos. Los detalles en madera crean una atmósfera atrayente. Por la noche, el local es un popular bar de copas. El área lounge separado del restaurante se transforma de madrugada en discoteca de ritmos disco, house y R & B.

**Questo locale di tendenza offre** cucina asiatica contemporanea, d'ispirazione indocinese, con influenze dalla Tailandia, dal Laos e dalla Cambogia. Anche il design appare asiatico moderno, soprattutto la parete illuminata con un disegno elegante. Gli elementi in legno creano un ambiente invitante. Il locale è particolarmente apprezzato dagli amanti della vita notturna. Separata dalla zona ristorante si trova la zona lounge, che in tarda notte si trasforma in una zona party. I DJ propongono disco-music, House e R & B.



Graha BP - Lobby Level  
Jl. Jend Gatot Subroto Kav. 23  
Dki Jakarta 12930, Indonesia  
Phone: +62 21 5206 789  
[www.the-dragonfly.com](http://www.the-dragonfly.com)







# Da Paolo Il Giardino

Singapore

**Close to the botanic gardens** and surrounded by nature, this restaurant is an offshoot of the Da Paolo Group, which operates several establishments in Singapore. It offers Italian cuisine with a respectable selection of meals ranging from fresh salads to homemade pasta to fish and meat dishes. Their Sunday brunch is very popular. Decorated in light wood and shades of beige, the Il Giardino sets accents with its bucolic elements. It has room for 70 guests. You can also sit outside when the weather is good.

**Das in der Nähe des botanischen Gartens** im Grünen gelegene Restaurant ist ein Ableger der Da-Paolo-Gruppe, die mehrere Lokale in Singapur betreibt. Geboten wird italienische Küche mit einer soliden Auswahl an Speisen, von frischen Salaten über hausgemachte Pasta bis hin zu Fisch und Fleischgerichten. Beliebt ist der Sonntagsbrunch. In hellem Holz und Beigetönen gehalten, setzt das Il Giardino mit rustikalen Elementen Akzente. 70 Gäste haben hier Platz, bei gutem Wetter sitzt man im Freien.

**Ce restaurant entouré par la nature** près du jardin botanique est une branche du groupe Da Paolo, qui exploite plusieurs établissements à Singapour. Il propose une cuisine italienne avec une respectable sélection de plats allant des salades fraîches et pâtes maison aux plats de viande et de poisson. Le brunch du samedi est très apprécié. Décoré en bois clair et nuances de beige, Il Giardino comporte aussi de petites touches d'éléments rustiques. Il accueille 70 couverts. Vous pouvez vous installer à l'extérieur quand il fait beau.

**El restaurante ubicado en una zona verde** cercana al jardín botánico es una filial del grupo Da Paolo, que cuenta con varios locales en Singapur. Ofrece cocina italiana con una sólida selección de platos, incluyendo ensaladas frescas, pasta casera, carnes y pescados. Su desayuno brunch de los domingos es muy popular. La decoración, en madera clara y tonos beige, está marcada por elementos rústicos. El local dispone de 70 platos y espacio para sentarse al aire libre.

**Il ristorante posto nel verde**, nelle vicinanze del giardino botanico, è una succursale del gruppo Da Paolo, che gestisce numerosi locali a Singapur. Si propone cucina italiana con una buona scelta di pietanze, dalle insalate fresche alla pasta fatta in casa fino alle portate a base di pesce e carne. Molto richiesto il brunch della domenica. In legno chiaro e tonalità beige, Il Giardino pone l'accento su elementi rustici. Ci sono 70 posti per gli ospiti, se il tempo lo permette ci si siede all'aperto.



501 Bukit Timah Road, #01-05 Clury Court  
Singapore S 259760, Singapore  
Phone: +65 6463 9628  
[www.dapaolo.com.sg](http://www.dapaolo.com.sg)



# La Scala

Bangkok, Thailand

The restaurant belonging to the Sukhothai Hotel serves classic Italian cuisine ranging from pasta to fish and meat dishes along with the appropriate wines. The open kitchen is located in the middle of the restaurant like a stage, making it possible for guests to watch the chefs in action. The elegant design of the La Scala is minimalist with Thai accents. There is space for 60 guests, with an additional 20 around the pool terrace. Subdued jazz usually plays in the background.

Das zum Sukhothai Hotel gehörende Restaurant serviert klassische italienische Küche von Pasta bis zu Fisch- und Fleischgerichten, dazu gibt es die passenden Weine. Wie eine Bühne befindet sich die offene Küche in der Mitte des Lokals und ermöglicht es den Gästen, die Küche in Aktion zu sehen. Das elegante Design ist minimalistisch gestaltet, mit thailändischen Akzenten. Hier haben 60 Gäste Platz, im Bereich der Poolterrasse zusätzlich 20 Gäste. Im Hintergrund läuft vorwiegend dezente Jazzmusik.

Le restaurant du Sukhothai Hotel sert une cuisine italienne classique allant des pâtes aux plats de viande et poisson, avec les bons accords de vins. La cuisine ouverte est située au centre du restaurant, comme une scène permettant aux convives d'observer les chefs à l'œuvre. Le design élégant est minimaliste avec des influences thaïes. Il y a de l'espace pour 60 personnes, et 20 personnes supplémentaires peuvent être accueillies sur la terrasse avec piscine. On entend généralement un jazz discret en fond sonore.

Este restaurante, perteneciente al Sukhothai Hotel, sirve cocina italiana clásica; desde pasta a carnes y pescados, siempre con los vinos adecuados. El elegante diseño minimalista se ha acentuado con elementos tailandeses. El restaurante dispone de 60 plazas y 20 adicionales en la terraza con piscina, bajo un discreto fondo musical de jazz.

Il ristorante, che fa parte del Sukhothai Hotel, offre la classica cucina italiana che spazia dalla pasta fino alle pietanze di pesce e carne, accompagnate dai vini adatti. La cucina aperta si trova, come un palcoscenico, al centro del locale e dà la possibilità agli ospiti di vedere i cuochi in azione. L'elegante design è strutturato in modo minimalistico con accenti thailandesi. C'è posto per 60 ospiti e altri 20 trovano posto nella zona del terrazzo sulla piscina. In sottofondo si sente prevalentemente sobria musica jazz.



The Sukhothai  
13/3 South Sathorn Road  
Bangkok 10120, Thailand  
Phone: +66 2 344 8888  
[www.sukhothaihotel.com/lascalapub](http://www.sukhothaihotel.com/lascalapub)





# flava

Bangkok, Thailand

**Located in the Dream Hotel**, this restaurant offers dishes from modern Thai cuisine as well as Western-European specialties. Its menu is divided accordingly. The interior, styled right down to the last detail, appears both luxurious and informal at the same time. Statuettes of pink-colored leopards as well as striped walls in bright colors highlight the individuality of the design. Its bar offers a wide selection of cocktails and the Perdomo cigar bar offers an exclusive selection of the world's best cigars.

**Im Dream Hotel gelegen**, bietet das Restaurant sowohl Speisen aus der modernen Thai-Küche als auch westlich-europäische Spezialitäten. Entsprechend ist auch die Karte unterteilt. Das bis ins Detail durchgestylte Interieur wirkt luxuriös und leger zugleich. Statuetten pinkfarbener Leoparde sowie gestreifte Wände in bunten Farben betonen die Individualität des Designs. An der Bar kann man aus einem breiten Cocktaillangebot wählen, und die Zigarrenbar Perdomo bietet eine exklusive Auswahl weltbesten Zigarren.

**A l'intérieur du Dream Hotel**, ce restaurant propose des plats de cuisine thaïe moderne et des spécialités d'Europe occidentale. Le menu est divisé en conséquence. L'intérieur, pensé dans les moindres détails, paraît à la fois luxueux et décontracté. Les statuettes de léopards roses, ainsi que les murs rayés de couleurs vives, mettent l'accent sur l'originalité du design. Vous pouvez faire votre choix parmi une grande variété de cocktails au bar, et le bar à cigares Perdomo propose également une sélection exclusive des meilleurs cigares au monde.

**Este restaurante ubicado en el Dream Hotel** propone tanto platos de la moderna cocina thai como especialidades del occidente europeo; de ahí que su carta está segmentada. El interior, de estilo cuidado hasta en el mínimo detalle, es lujoso y desenfadado a la vez. Estatuidas con leopardos rosas y paredes coloristas remarcan la personalidad del diseño. El bar ofrece una amplia carta de cócteles y su salón del fumador, Perdomo, una selección exclusiva de los mejores puros del mundo.

**Questo ristorante, situato all'interno del Dream Hotel**, offre sia piatti della cucina moderna thailandese, sia specialità dell'Europa occidentale. Nello stesso modo è suddiviso anche il menù. L'interno, curato nello stile fino all'ultimo dettaglio, appare lussuoso e semplice al tempo stesso. Le statuettes di leopardi rosa e le pareti a strisce colorate accentuano l'originalità del design. Al bar si può scegliere tra una vasta gamma di cocktail e il bancone di sigari Perdomo offre una scelta esclusiva dei migliori sigari del mondo.

Dream Bangkok  
10 Sukhumvit Soi, 15 Sukhumvit Road  
Klong Toey Nuea  
Wattana  
Bangkok 10110, Thailand  
Phone: +66 2 254 8500  
www.dreambkk.com  
Subway: (BACC) Sukhumvit;  
Skytrain: (BTS) Asoke





360 0808



# Daidaiya Ginza

Tokyo, Japan

**This stylish restaurant** has several areas and possibilities for dining. The restaurant section is separated with red curtains from the 66-foot bar and offers 70 seats. You can also use tatami seats or you can sit in the hori kotatsu style: on floor cushions and by placing your legs into a hole in the floor. The kitchen creates Japanese dishes with emphasis on the seasons. When it comes to drinks, recommendations are made with regard to shochu, sake and wine.

**In diesem stylischen Restaurant** gibt es mehrere Bereiche und Möglichkeiten zu dinieren. Von der 20 m langen Theke ist der Restaurantbereich durch rote Vorhänge separiert, er bietet 70 Plätze. Es gibt hier auch Tatami-Sitze oder die Möglichkeit, im Hori-Kotatsu-Stil zu sitzen: auf Bodenkissen und indem man die Beine in einem Loch im Boden platziert. Die Küche kreiert japanische Gerichte mit saisonalen Schwerpunkten, bei den Getränken werden Empfehlungen für Shochu, Sake und Wein gemacht.

**Ce restaurant élégant** offre plusieurs espaces et possibilités de repas. La section restaurant est séparée du bar de 20 m de long par des rideaux rouges et compte 70 sièges. Il y a aussi des tatamis et la possibilité de s'asseoir à la manière hori kotatsu : sur des coussins disposés au sol autour d'un trou où placer ses jambes. En cuisine, on prépare des plats japonais en accord avec les saisons. Les boissons recommandées sont le shochu, le saké et le vin.

**El estilizado restaurante** ofrece diversas zonas y posibilidades para disfrutar de la cocina. Cortinajes rojos separan la barra de 20 m de largo de la zona del restaurante para 70 comensales. También cuenta con asientos en tatami, o la opción de sentarse al estilo hori kotatsu, sobre cojines en el suelo y las piernas dentro del hueco bajo la mesa. La cocina elabora platos japoneses con especialidades de temporada. Para beber, se recomienda el shochu, sake o vino.

**In questo ristorante di design** ci sono diversi ambienti e possibilità per mangiare. L'area ristorante è separata dal bancone di 20 m da tende rosse, e offre 70 posti. Ci sono anche sedie tatami oppure si ha la possibilità di sedersi nello stile hori kotatsu: su dei cuscini per terra e sistemando le gambe in un buco nel pavimento. La cucina crea piatti giapponesi con specialità stagionali; tra le bevande si consigliano shochu, saké e vino.



Ginza Nine 1-gōkan 2F, 8-5 Ginza Chuo-ku,  
Ginza  
Tokyo 104-0061, Japan  
Phone: +81 3 5537 3566  
Subway: Shinjimbashi







# REI

Tokyo, Japan

**The restaurant's interior** is purist and dominated by contrasts of light and dark. Its eccentric ceiling design captures the attention: Circle-shaped wooden forms of various sizes are set up at six different heights and obscure the height of the room as they hide the ceiling from view. The restaurant serves Japanese cuisine and is especially famous for its fish and vegetable dishes.

**Das Interieur des Restaurants** ist puristisch. Hell-Dunkel-Kontraste dominieren. Blickfang ist die exzentrische Deckenkonstruktion: Kreisförmige Holzgebilde verschiedener Größen sind in sechs variierenden Höhen dort angebracht und täuschen über die Höhe des Raums hinweg, da die Decke nicht zu erkennen ist. Geboten wird japanische Küche, besonders bekannt sind die Fisch- und Gemüsegerichte.

**L'intérieur de ce restaurant** est puriste et dominé par les contrastes de clair et de foncé. La construction excentrique des plafonds attire le regard : des cercles de bois de divers formats attachés à six différentes hauteurs dissimulent la hauteur de la pièce et empêchent de voir le plafond. Il propose une cuisine japonaise particulièrement réputée pour ses plats de poisson et de légumes.

**En el interior purista** de este restaurante dominan los contrastes clarososcuros. Capta la atención la excéntrica construcción del techo: varios tamaños de estructuras circulares de madera, acopladas en seis niveles diferentes, esconden el techo y hacen perder la referencia de la altura del espacio. El local sirve cocina japonesa con platos de pescado y verduras muy populares.

**In questo ristorante** con interni puristi dominano i contrasti chiaro-scuro. Costituisce un'attrazione l'eccentrica costruzione del soffitto: vi sono fasce delle strutture circolari in legno di diverse misure, a sei altezze diverse, che mascherano l'effettiva altezza del locale poiché non si riconosce il soffitto. Viene proposta cucina giapponese, particolarmente noti sono i piatti a base di pesce e di verdure.



Torizaka Annex 2F  
5-11-25 Roppongi Minato-ku  
Tokyo 106-0032, Japan  
Phone: +81 3 5785 4805  
www.rei.tokyo.com



# J-Pop Café Shibuya

Tokyo, Japan

In the most hip district in Tokyo, the design of this trendy establishment—a restaurant and an art installation rolled into one—is based on modern Japanese pop culture. It blends retro style with futuristic elements. Bright, radiant colors and original forms create an almost surreal atmosphere. Famous Japanese pop bands often perform eggs here. The kitchen offers Japanese snacks and drinks in a relaxed atmosphere. The concept is successful, as another outlet has already opened in Tokyo.

Die Gestaltung des Szene-Lokals in Tokios hippestem Viertel, das Restaurant und Kunstinstallation zugleich ist, orientiert sich an moderner japanischer Popkultur. Das Design ist eine Mischung aus Retro-Stil und futuristischen Elementen. Bunte, leuchtende Farben und originelle Formen erzeugen eine fast surreale Atmosphäre. Hier treten oft berühmte japanische Popbands auf, die Küche bietet japanische Snacks und Drinks in entspannter Atmosphäre. Das Konzept ist erfolgreich, in Tokio gibt es noch einen Ableger.

Le design de cet établissement tendance, à la fois restaurant et installation d'art dans le quartier le plus branché de Tokyo, est imprégné de culture pop japonaise moderne. Il affiche un mélange de style rétro et d'éléments futuristes. Des couleurs bariolées, lumineuses et des formes originales créent une atmosphère presque surréelle. De célèbres groupes pop japonais s'y produisent régulièrement. La cuisine propose des encas japonais et des boissons, dans une ambiance détendue. Le concept marche, avec un deuxième établissement ouvert à Tokyo.

La concepción de este local de moda en el barrio tokiota más en boga, que es al mismo tiempo restaurante e instalación artística, apela a la moderna cultura pop nipona. El diseño es una amalgama de estilo retro y elementos futuristas. Colores vivos y formas originales generan una atmósfera casi surrealista. Aquí suelen tocar conocidos grupos japoneses de música pop. La cocina sirve refrigerios y bebidas en un ambiente distendido. El concepto ha tenido éxito y Tokio cuenta ya con otra filial.

La struttura del locale di tendenza situato nel quartiere più alla moda di Tokio, e che è al tempo stesso ristorante e un impianto d'arte, si orienta alla cultura pop giapponese. Il design è un misto di stile retrò e elementi futuristici. I colori accesi e le forme originali creano un'atmosfera surreale. Qui si esibiscono spesso dei complessi pop giapponesi famosi, la cucina offre snack e drink in un'atmosfera rilassata. Il progetto ha avuto successo: a Tokio esiste un'altra filiale.

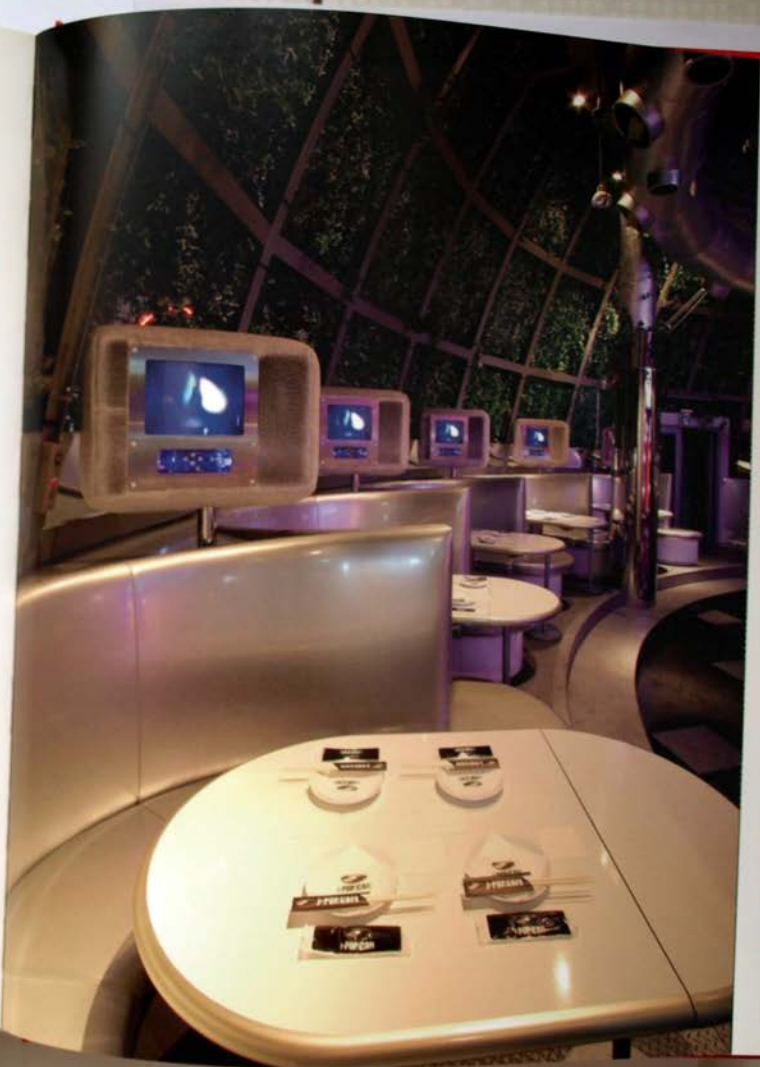


31-2 Udagawa-cho  
Shibuyaku  
Tokyo 163-1055, Japan  
Phone: +81 3 5456 5767  
www.jpopscafe.com  
Subway: Shibuya





870 J'Pop Club, Montréal



# Vue de Monde

Melbourne, Australia

**Situated in a historic building,** this restaurant distinguishes itself through its fine French cuisine with modern accents. Its decor is luxurious and, yet, evokes a feeling of casualness. Pretty details include velvet curtains and unique lamps. The kitchen is exposed with mirrors giving the guests a perfect view of the food being prepared. You can also sit at the "Chef's Table" in the kitchen to get a close-up of everything. The wine selection of the Vue de Monde is extensive.

**Dieses in einem historischen Gebäude** angesiedelte Restaurant besticht durch feine französische Küche mit modernen Akzenten. Es ist luxuriös gestaltet, strahlt aber zugleich etwas Ungezwungenes aus. Hübsche Details sind Samtvorhänge und originelle Lampen. Die Küche ist offen gestaltet, mit Spiegeln, die dem Gast einen optimalen Blick auf die Bereitung der Speisen ermöglichen. Man kann auch am „Chef's Table“ in der Küche Platz nehmen, um das Geschehen aus nächster Nähe zu beobachten. Die Weinauswahl ist umfassend.

**Ce restaurant situé dans un bâtiment historique** fascine par sa cuisine fine française aux accents modernes. Le design est luxueux mais dégage dans le même temps une sensation de bien-être décontracté. Les rideaux de velours et les lampes originales sont autant de ravissants détails. La cuisine a une architecture ouverte, avec des miroirs qui offrent aux convives une vue optimale sur la préparation des repas. Vous pouvez aussi vous asseoir à la « Chef's Table » dans la cuisine pour tout voir de près. La carte des vins est extrêmement bien fournie.

**Este restaurante, ubicado en un edificio histórico,** cautiva por su refinada cocina francesa con toques actuales. La suntuosa decoración transmite al mismo tiempo un aire desenfadado, con atractivos detalles como cortinas de terciopelo y originales lámparas. En la cocina abierta se han integrado espejos que permiten observar la preparación de los platos. Además, es posible sentarse en la "Chef's Table" dentro de la cocina, y verlo todo aun más de cerca. Su selección de vinos es extensa.

**Questo ristorante, situato in un edificio storico,** affascina per la sua raffinata cucina francese con accenti moderni. E' strutturato in modo lussuoso, ma allo stesso tempo emana un qualcosa di disinvolto. Dei dettagli graziosi sono rappresentati dalle tende di velluto e dalle lampade originali. La cucina è aperta, con specchi che danno la possibilità all'ospite di osservare la preparazione dei piatti. Ci si può anche accomodare al "Chef's Table" nella cucina, per osservare da vicino le attività. La scelta dei vini è vasta.

Normanby Chambers  
430 Little Collins Street  
Melbourne VIC 3000, Australia  
Phone: +61 3 9691 3888  
www.vue Monde.com.au  
Subway: Flinders Street





# Forbes & Burton

Sydney, Australia

**Located on the corner of Forbes Street and Burton Street**, this establishment serves as a café during the day, offering breakfast and lunch in the style of a bistro kitchen. At night, however, it turns into a restaurant with an interior decorated in white and organza curtains that harmonize well with the honey-colored walls of old sandstone. Forbes & Burton serves modern Australian cuisine with French, English and Asian accents in an intimate and minimalist atmosphere.

**An der Ecke der Forbes und der Burton Street** gelegen, ist dieses Lokal tagsüber ein Café, in dem Frühstück und Mittagessen im Stil einer Bistrotküche serviert wird. Abends jedoch verwandelt es sich in ein Restaurant mit in Weiß gehaltenem Interieur und Vorhängen aus Organza, die gut mit den fongelblichen Wänden aus altem Sandstein harmonieren. In intimer und minimalistischem Ambiente wird moderne australische Küche geboten, mit französischen, englischen und asiatischen Akzenten.

**Situé au coin de Forbes Street et Burton Street**, cet établissement est, pendant la journée, un café qui sert principalement petits-déjeuners et déjeuners de type bistrot. Mais le soir, il se transforme en un restaurant avec un intérieur décoré en blanc et des rideaux d'organza qui s'accordent bien avec les murs couleur miel en vieux grès. Une cuisine australienne moderne aux accents français, anglais et asiatiques est servie dans ce cadre intime et minimaliste.

**Durante el día, el local ubicado** en la esquina de la calle Forbes con la calle Burton, es principalmente un café para disfrutar del desayuno o la comida en estilo de bar. Sin embargo, de noche se transforma en un restaurante de interiores en blanco y cortinas de organza, que armonizan a la perfección con las paredes de vieja arenisca color miel. En este ambiente reservado y minimalista se sirven platos de la moderna cocina australiana, con toques franceses, ingleses y asiáticos.

**Situato all'angolo tra la Forbes e la Burton Street**, questo locale di giorno è soprattutto un caffè nel quale vengono serviti colazione e pranzo in stile bistrot. La sera invece si trasforma in un ristorante con interni bianchi e con tende di organza, che armonizzano bene con le pareti in antica pietra arenaria color miele. Nell'ambiente intimo e minimalistico viene proposta cucina australiana moderna con accenti francesi, inglesi e asiatici.



252 Forbes Street / Burton Street  
Darlinghurst NSW 2010, Australia  
Phone: +61 2 9356 8788  
[www.forbesandburton.com.au](http://www.forbesandburton.com.au)





378 Foddes & Burton



Foddes & Burton 379



## The Loft

Sydney, Australia

**Warm colors—shades of brown, red and orange—**decorate this lively cocktail lounge at Sydney's harbor. Its dramatic lighting and illuminated walls direct attention to the central bar. In addition to a large selection of cocktails, wines and drinks, the lounge also offers several meals for lunch—including grilled scallops—as well as tapas. It also boasts a wide range of tea varieties and tea cocktails. The Loft offers a splendid panoramic view of the harbor.

**Die stimmungsvolle Cocktail-Lounge** am Hafen Sydneys ist in warmen Farben – wie Braun, Rot und Orange-Tönen – gehalten. Die dramatische Lichtregie mit den illuminierten Wänden lenkt den Blick auf die zentrale Bar. Neben einer großen Auswahl an Cocktails, Weinen und Drinks bietet die Lounge auch einige Speisen zum Lunch – darunter gegrillte Jakobsmuscheln – sowie Tapas. Es gibt auch ein breites Angebot an Teesorten und Cocktails aus Tee. Herrlich ist der Panoramablick auf den Hafen.

**Situé dans le port de Sydney**, ce lounge à cocktail plein d'atmosphère est décoré en couleurs chaudes avec des nuances de brun, rouge et orange. L'éclairage spectaculaire qui illumine les murs attire les regards au centre, sur le bar. Outre le vaste choix de cocktails, vins et boissons, le lounge sert quelques plats pour le déjeuner – notamment des coquilles St-Jacques grillées – ainsi que des tapas. Il propose aussi une grande variété de thés et de cocktails à base de thé. La vue panoramique sur le port est magnifique.

**El interior de esta animada sala lounge y coctelería** del puerto de Sydney está marcado por cálidos tonos marrón, rojo y naranja. Las miradas se desvían al espectacular juego de luces que ilumina las paredes de la barra de bar central. Además de contar con una extensa selección de cócteles, vinos y copas, el lounge también sirve almuerzos de platos como vieiras a la parrilla o tapas. A ello se une una amplia propuesta de cócteles y té. Las vistas panorámicas al puerto son fabulosas.

**La suggestiva cocktail lounge** nei pressi del porto di Sydney ha colori caldi come le tonalità del marrone, del rosso e dell'arancio. La regia d'effetto delle luci, con le pareti illuminate, richiama l'attenzione sul bar centrale. Oltre ad una vasta scelta di cocktail, vini e drink, la lounge propone anche alcuni piatti per il pranzo – tra cui capesante grigliate – e tapas. C'è anche un'ampia scelta di tè e cocktail a base di tè. La vista sul porto è meravigliosa.



3 Lime Street, King Street Wharf  
Sydney NSW 2000, Australia  
Phone: +61 2 9299 4770  
[www.theLoftSydney.com](http://www.theLoftSydney.com)





382 The Loft



# Index

## Americas

### California



**Cameo Bar**  
1817 Ocean Avenue | Los Angeles, CA 90415, USA | Santa Monica  
Phone: +1 310 207 7500, www.cameosantamonica.com  
Design: John Beaudry Interior Design (Hard)  
Chef: Dennis Salazar  
Owner: Ken Hillig Group  
Opening hours: Sun-Fri 11 pm to 11 pm  
Average price: \$15-25  
Cuisine: International and California cuisine, premium well drinks and specialty beverages. Menu of live fish, live crab cocktails as well as locally made with organic spirits



**Falson**  
1215 Sunset Boulevard | Alta Vista Boulevard | Los Angeles, CA 90046, USA | Hollywood  
Phone: +1 323 868 5300, www.falson.com  
Design: John Beaudry Interior Design (Hard)  
Chef: Walter Chaffin  
Owner: John Beaudry  
Opening hours: Daily 7 pm to 1:30 am  
Average price: \$68  
Special features: Live entertainment  
Special features: Live night singing, cabaret, lounge, jazz, partying



**Beac**  
448 Berman Street | San Francisco, CA 94107, USA | SOMA  
Phone: +1 415 304 4120, www.beacbar.com  
Sultry, Jewel Station, Calfornia, 4th and King Street  
Design: Erik Schulz  
Chef: Robert Conroy, Steve Lintzer, Mickey Chongerg  
Opening hours: Sun-Thu 9:30 pm to 1:30 pm, Fri-Sat 9:30 pm to 1:30 am  
Average price: \$20-30  
Cuisine: Contemporary with Mediterranean influences  
Special features: Live jazz



**Foreign Cinema**  
2524 Mission Street | San Francisco, CA 94115, USA | Mission  
Phone: +1 415 648 1600, www.foreigncinema.com  
Subway: 28th and Mission Street  
Design: Frank  
Chef: John Clark, Gagli Fico  
Owners: Brent Mc Donald, Sissy Fico, John Clark  
Opening hours: Mon-Fri 6 pm to 10 pm, Sat 11 am to 11 pm, Sun 11 am to 12 am  
Average price: \$15-25  
Cuisine: Californian, Mediterranean  
Special features: Movies, wine, dining, Latin Bar, brunch



**Nevada**  
3400 N Las Vegas Boulevard | Las Vegas, NV 89109, USA | Mirage  
Phone: +1 866 359 0566, www.lightingup.com  
Design: GWAT  
Chef: Michael Jackson  
Owner: The Light Group  
Opening hours: Daily 5 pm to 11:45 pm  
Average price: \$45  
Cuisine: Appreciable American cuisine  
Special features: Expansive dining area with licensed managers with wide appetizable dishes as well as fun playful dishes tailored for adults



**Mis**  
3930 S Las Vegas Boulevard | Las Vegas, NV 89119, USA  
7600 on Maryland Bar Resort & Casino  
Phone: +1 702 622 9000, www.misrestaurant.com  
Design: Patrick Jovan  
Chef: Allen Desjardins  
Owner: Alan Desjardins, Meridith Day Resort & Casino  
Opening hours: Daily 5:30 pm to 1:30 am  
Average price: \$42  
Cuisine: American, French  
Special features: View from the 64th Floor, 24hr, glass elevator



**Social House**  
3300 Las Vegas Boulevard | Las Vegas, NV 89109, USA  
Treasure Island Hotel & Casino  
Phone: +1 702 894 7777, www.socialhouse.com  
Design: AMHD  
Chef: Joseph Cavada  
Owner: Flavor Management Group  
Opening hours: Open daily 5 pm to midnight, late night dining  
Sun-Thur 12 pm  
Average price: Entree \$26, lunch \$8  
Cuisine: Pan Asian, sushi



**Florida**  
**Grass restaurant & lounge**  
28 NE 40 Street | Miami, FL 33137, USA | Design District  
Phone: +1 305 575 9300, www.grasslounge.com  
Design: Maxime Dutoy, Anne & Nicole Busset  
Chef: Michael Jackson  
Owners: Alan & Nicole Busset  
Opening hours: Dinner Wed-Sat 6 pm to 11 pm, late night menu & lounge Sun-Thur 11 am to 2 am  
Average price: \$20  
Cuisine: American, Caribbean  
Special features: Lounge and nightclub, live DJ, Hawaiian Soca to appreciate



**Illinois**  
**Japonais**  
600 West Chicago Avenue | Chicago, IL 60605, USA  
River North Area of Chicago  
Phone: +1 312 822 9600, www.japonaischicago.com  
Sultry, Brown, Purple, Line Chicago Market  
Design: Jeffrey Bova International  
Chef: Jeff Bova, Leslie Saffo  
Owners: Mike Liu, Rose Washburn, Jeffrey Bova  
Opening hours: Mon-Fri 11:30 am to 2:30 pm, Sat, Sun 9 am to 11 pm, Fri-Sat 9 pm to 11:30 pm, Sun 9 pm to 1:30 pm  
Sun-Sat 4:30 pm to 3 am  
Average price: \$27  
Cuisine: Contemporary Japanese  
Special features: Subterranean lounge, fireplace, waterbar terrace, a baroque scene

## New York



**Anasia**  
204 West 50 Street | New York, NY 10019, USA | Midtown  
Phone: +1 212 249 1234, www.anasia.com  
Subway: N, Q, R, W 57 Street St, C, E, South Avenue  
Design: Steve Lewis, Chris Sheffield (IL Design)  
Chef: Tom Bark  
Owner: Greg Bing  
Opening hours: Mon-Fri noon to 1 am, Sat noon to 3 am, Sun 11 am to 10 pm  
Average price: Appetizer \$12, entree \$21, dessert \$3  
Cuisine: International American cuisine with a special Mediterranean Bar  
Special features: Rent out restaurants for events



**Gi**  
405 Madison Avenue | New York, NY 10022, USA | Midtown  
Phone: +1 212 891 8100, www.ginewyork.com  
Subway: 61 St Street, B, D, F, V 50 Street  
Design: Patrick Jovan  
Chef: Christopher Lee  
Owner: The New York Palace Hotel  
Opening hours: Tue-Thu 5:30 pm to 10 pm, Fri-Sat 5:30 pm to 10:30 pm, Sun + Mon closed Bar only from 5 pm to 1 am  
Average price: Three Course Five Five Menu \$78  
Cuisine: New American  
Special features: Late-night dining



**Big Restaurant**  
714 Park Avenue | New York, NY 10019, USA | Midtown  
Phone: +1 212 877 8977, www.bigrestaurant.com  
Subway: N, R, W 86th Avenue - 59 Street  
Design: Herb Weinstock  
Owner: Bergdorf Goodman  
Opening hours: Mon-Sat 11:30 am to 8 pm, Sun noon to 8 pm  
Average price: \$30  
Cuisine: Modern classic New York fare



**Spice Market**  
402 West 12th Street | New York, NY 10014, USA  
Manhattan District  
Phone: +1 212 479 2322, www.spicemarket.com  
Subway: A, C, E, L, 14 Street  
Design: Jacques Garcia  
Chef: James Rempe  
Owners: Jean-Gerard Vigneron, Phil Swager  
Opening hours: Sun-Thu noon to midnight, Fri-Sat noon to 1 am  
Average price: Lunch \$7, dinner \$12  
Cuisine: French, Korean, Thai  
Special features: Late-night dining



**Thor**  
107 Waverly Street | New York, NY 10002, USA | Lower East Side  
Phone: +1 212 792 8040, www.thornewyork.com  
Subway: F, Delancey Street, L, M, Z Essex Street  
Design: Robert Winters  
Chef: Kevin Pomplun  
Owner: The Hotel on Waverly  
Opening hours: Mon-Wed 7 pm to 11 am, noon to 3 pm, 6 pm to midnight, Thu-Fri 7 pm to 11 am, noon to 3 pm, 6 pm to 3 am, Sat 11 am to 3 pm, 6 pm to 3 am, Sun 11 am to 3 pm, 6 pm to midnight  
Average price: \$25  
Cuisine: International, Fusion, Icelandic  
Special features: Live DJ, brunch, late-night menu



**Mercer Kitchen**  
59 Prince Street | New York, NY 10012, USA | SoHo  
Phone: +1 212 966 5654, www.mercerkitchen.com  
Subway: N, R, M Prince Street, B, D, F, Broadway - Lafayette Street  
Design: David Chantrel  
Chef: Christopher Imhoff  
Owner: Jean-Gerard Vigneron  
Opening hours: Mon-Thu 7 pm to midnight, Fri-Sat 7 pm to 1 am, Sun 7 pm to midnight  
Average price: Lunch \$25, dinner \$43  
Cuisine: American  
Special features: The main dining room extends beneath a glass walkway



**YING**  
780 Sixth Avenue | New York, NY 10019, USA | Midtown West  
Phone: +1 846 289 1020, www.yingrestaurant.com  
Subway: C, E, M 34 Street - Eighth Avenue, L, R 90 Street - Seventh Avenue  
Design: Lavinia Tuckerman and Lavinia  
Chef: Steve Lee  
Owner: Michael Lagatta  
Opening hours: Sun-Fri 7 pm to 11 pm, Wed-Sat 6 pm to midnight  
Average price: \$20  
Cuisine: Contemporary Asian cuisine



**Perry St**  
176 Perry Street | New York, NY 10004, USA | West Village  
Phone: +1 512 703 1900, www.perrynewyork.com  
Subway: L-R Christopher Street, A, C, E, L, 14 Street, F, R, G, C, C, 14 Street + Street - Washington Square  
Design: Thomas Auerhahn  
Chef & Owner: Jean-Gerard Vigneron  
Opening hours: Daily noon to 3 pm, 6 pm to midnight  
Average price: Lunch \$30, dinner \$20  
Cuisine: Modern American  
Special features: Sun-drenched Italian Brasserie



**Mexico**  
**Restaurante Lann**  
Av. Azusa Ochoque 99 | Mexico City DF050, Mexico | Colonia Mexico  
Phone: +52 5 489 0216, www.lann.com.mx  
Subway: Nola Mexico (Line 3), Insurgentes (Line 1)  
Design: Enrique Macias, Rafael Velazquez and Pablo Sanchez  
Chef: David Ramirez  
Managers: Angie Chavira, Antonio Acosta  
Opening hours: Mon-Fri 6 am to 11 am, Sat 8 am to 2 am, Sun 9 am to 6 pm  
Average price: Menu \$18 to \$22  
Cuisine: Mexican  
Special features: Spanish Cava, Latin, jazz and rock cocktails

## Argentina



**El Són**  
 Avda. Corrientes 1414, Argentina | Palermo  
 Phone: +54 11 47 19 7577  
 Chef: Guillermo Marignoni  
 Opening hours: Tue-Sun, 10am to midnight, Mon closed  
 Seating: 100 seats, Lunch 600-800, dinner 800-90  
 Cuisine: Scandinavian, seafood  
 Special features: 100 types of juices from all over the world, brunch on Sun, in summer you can enjoy the garden



**Patagonia Sur**  
 Avda. 5017, Puerto de Madero | Buenos Aires 1106, Argentina  
 Phone: +54 11 4330 5917, www.restaurantepatagoniasur.com  
 Design: Pablo Sanchez Ego, Laura Delgado  
 Chef & Owner: Franco Molinari  
 Opening hours: Lunch Tue-Sun noon to 3:30 pm, dinner Thu-Sat 7 pm to midnight, Mon-Wed closed  
 Average price: €60-200  
 Cuisine: Argentinian  
 Special features: Expansive view lot



**Foco**  
 Rivadavia Paseo 88 | San Pedro 10414-020, Brazil | Jardim  
 Phone: +55 11 3062 4000, www.foco.com.br  
 Design: Leo Harbeck  
 Chef: Sebastião Cruz  
 Chef: Renato Faria  
 Opening hours: Mon-Sat 7:30 pm to 1 am, Sun closed  
 Average price: € 50  
 Cuisine: Italian  
 Special features: Bar, buffet

## France

**Hus** 46bis de Montparnasse, 112 | Rue de Rennes 22410-050, Brasserie  
 Paris, Cedex 06  
 Phone: +33 1 32 5240 8043  
 Design: Ray Wenzel  
 Chef: Florent de Raucourt  
 Owner: John Patis Dorey  
 Opening hours: Mon-Thu noon to 2 am, Fri-Sat noon to 4 am, Sun noon to 2 am  
 Average price: € 30  
 Cuisine: Italian  
 Special features: Pastry prepared in wood-burning oven

## Europe

### Russia



**Beconico**  
 7 Srednyy Bulvar, Building 1 | Moscow 103009, Russia  
 Telephone:  
 Phone: +7 499 299 7366, www.beconico.ru  
 Supply: Pabrikasovna, Cherkizovskaya  
 Design: Ray Wenzel  
 Chef: Kati Karamova  
 Owner: Michael Gaudin  
 Opening hours: Daily noon to midnight  
 Average price: € 30  
 Cuisine: Italian  
 Special features: Wood-fired oven, noon to 5 pm 15% discount on entire menu, pizza prepared by Stefano 1880, a third-generation pizzaiolo



**Boco Bar**  
 3 Red Square, Grand Floor of GUM | Moscow 109012, Russia  
 Red Square  
 Phone: +7 499 627 3203, www.boco.ru  
 Address: Red Square, 3  
 Design: Ivanovskiy Architects, Sberbank  
 Chef: Massimo Mosconi  
 Opening hours: Daily 10 am to 11 pm  
 Average price: € 80  
 Cuisine: Italian  
 Special features: Great view of Red Square and Kremlin

## Sweden



**Kungsholmen**  
 Norr Mälarsund, Östny 464 | 12220 Stockholm, Sweden  
 Kungsholmen  
 Phone: +46 850 524 450, www.kungsholmen.com  
 Supply: Ribhuset  
 Design: Thomas Sandberg  
 Chef & Owner: Mikael Andersson, Daniel Court  
 Opening hours: Mon-Sat 9 pm to 1 am, Sun 9 pm to 11 pm  
 Average price: SEK 290  
 Cuisine: Dutch, Italian, sushi, gyoza  
 Special features: Fr + Sat use DJ, catering, cocktails, CD

## Denmark



**Umami**  
 Store Kongensgade 99 | 1264 Copenhagen, Denmark | Center  
 Phone: +45 32 38 73 00, www.yellourumami.dk  
 Supply: Kgs. Nørst  
 Design: Obit Design, Mikkel Døstgaard  
 Opening hours: Sun-Thu 6 pm to 10 pm, Fri-Sat 6 pm to 11 pm  
 Average price: DKK 260  
 Cuisine: Modern Japanese, French  
 Special features: Chef Obit with Jacc, sushi and lounge music, bar with a wide selection of cocktails, wine and sake

## United Kingdom



**Olivovore**  
 10-12 Lower Regent Street | London SW1W 0LL, United Kingdom  
 Regent Street  
 Phone: +44 207 730 9022, www.olivovore.com  
 Supply: Victoria Market  
 Design: Parklight Pla  
 Chef: Marco Miceli, Andrea Orti  
 Owner: Mauro Sanna  
 Opening hours: Mon-Sat noon to 2:30 pm, 7 pm to 11 pm, Sun closed  
 Average price: € 41  
 Cuisine: Italian  
 Special features: Specially influenced by Sardinian tradition



**Sketch**  
 4 Conduit Street | London W1S 2NG, United Kingdom | Mayfair  
 Supply: Orlund Centre  
 Design: Maximal  
 Chef & Owner: Pierre Gagnaire  
 Opening hours: The Gallery Mon-Sat 7 pm to 2 am, The Lecture Room & Library Tue-Fri noon to 2:30 pm, Sat-Sat 6:30 pm to midnight, Sun closed  
 Average price: The Gallery main course £ 40; The Lecture Room & Library main course £ 90  
 Cuisine: New French  
 Special features: Art exhibitions



**Fifteen**  
 15 Westland Place | London N1 7LP, United Kingdom | Aldington  
 Phone: +44 810 787 1515, www.fifteen.co.uk  
 Supply: Old Street  
 Design: Rocco  
 Chef: Andrew Parkinson  
 Owner: Fifteen Restaurant  
 Opening hours: Lunch daily noon to 3 pm, dinner daily 6:30 pm to 9:45 pm  
 Average price: £ 70  
 Cuisine: Modern Mediterranean



**Canteen Spitalfields**  
 2 Orange Place | London E1 6BN, United Kingdom | Spitalfields  
 Phone: +44 845 686 1127, www.canteen.co.uk  
 Supply: Liverpool Street  
 Design: Cameron  
 Chef: Chris Tiscornia  
 Owners: Dominic Little, Cassa Tiscornia, Patrick O'Connell-Moore  
 Opening hours: Mon-Fri 8 am to 11 pm, Sat-Sun 9 am to 11 pm  
 Average price: £ 22  
 Cuisine: British  
 Special features: Private bar

## Netherlands



**Broeserie Markoos**  
 Nieuw 67 | 1012 KD Amsterdam, Netherlands | Centrum  
 Phone: +31 20 439 2222, www.broeseriemarkoos.nl  
 Supply: Reizenhuis, Nieuwmarkt  
 Design: Herman Post, Ronald Houtf  
 Chef: Rob Hoedemakers  
 Owner: Michiel Klaraas  
 Opening hours: Daily 11 am to 2 am  
 Average price: € 25  
 Cuisine: European breakfast dishes  
 Special features: Open kitchen, menus changes every three months



**Suzy Wong Lounge**  
 Park Looisruisweg 40 | 1017 PW Amsterdam, Netherlands  
 Phone: +31 20 626 6678, www.suzywong.nl  
 Name: Looisruisweg  
 Design: Erik Water  
 Owner: Caterer Barcelona  
 Opening hours: Sun, Tue, Wed 6 pm to 1 am, Thu 6 pm to 2 am, Fri + Sat 6 pm to 3 am, Mon closed  
 Special features: DJs on the weekend who turn their funky tunes



**11**  
 Donsvleiweg 3-5 | 1015 AD Amsterdam, Netherlands | Centrum  
 Phone: +31 20 625 5999, www.11.nl  
 Supply: Central Station  
 Chef: Jimmy Pui  
 Owners: Steve Bensch, Liv Bensch, Jozey Pui, Sander Oudemans  
 Albert Veldhuis  
 Opening hours: Sun-Thu 11 am to midnight, Fri + Sat 11 am to 4 am  
 Average price: Theoretical menu € 33  
 Cuisine: International

## Germany



**Monsieur Young**  
 Altes Schloß Jäger Straße 66 | 10119 Berlin, Germany | Mitte  
 Phone: +49 30 1902 8024, www.monsieuryoung.de  
 Supply: Schlossrestaurant  
 Design: Schlossrestaurant  
 Owner: Schlossrestaurant  
 Opening hours: Daily from midnight  
 Average price: € 7  
 Cuisine: Modern industrialism



**Borchart**  
 Französische Straße 47 | 10117 Berlin, Germany | Mitte  
 Phone: +49 30 81 88 62 02  
 Supply: Französische Straße  
 Chef: Philippe Larroche  
 Owner: Roland Héry  
 Opening hours: Daily 11:30 pm to 1 am  
 Average price: € 25  
 Cuisine: German, French  
 Special features: You might meet sometimes local VIPs, interesting



**FACIL Restaurant**  
 Potsdamer Straße 3 | 10785 Berlin, Germany | Tiergarten  
 Phone: +49 30 1 90 52 14, www.facil.de  
 Supply: Potsdamer Platz  
 Design: Rijkman  
 Chef: Michael Herzog  
 Owner: The Molecule Hotel  
 Opening hours: Mon-Fri noon to 3 pm, Sat 7 pm, Sun closed  
 Average price: € 20  
 Cuisine: Mediterranean, classical pizza  
 Special features: Free parking service, the glass roof can be opened hydraulically



**Die Bank**  
Johs-Böckler-Str. 17 | 20084 Hamburg, Germany | International  
Phone: +49 40 2 59 50 30, www.diebank-brasserie.de  
Subway: Südweststadt

**Design:** Södel with Dax and Herold von Herford  
Theatre Building  
**Owner:** Dirk von Herford  
**Opening hours:** Mon-Sat from 11:30 am to 11 pm, Sun closed  
**Menu:** 10 courses  
**Average price:** € 23  
**Cuisine:** French, Brasserie  
**Special features:** Best seat for sunset



**Au Quai Restaurant and Club La Nuit**

Inde-Strasse 145 0-4 | 22747 Hamburg, Germany | Africa  
Phone: +49 40 28 02 17 30, www.auguai.com

**Subway:** 9. Mißsiedels, Bus Elbgg, Sandweg-Straßen  
**Owner:** David Rowland  
**Concept:** Club, Casino, Salsas, Casino  
**Opening hours:** Restaurant Mon-Fri open to 10:30 pm, Sat 9 pm to 11:30 pm, Sun closed. Club Thu-Sat 10:30 pm to open and  
**Cuisine:** Pub, Mediterranean  
**Average price:** Mon-Thu € 25, Menu € 31  
**Special features:** Club, singing, events



**Menu**

Carlsberg-Strasse 21 | 00108 Frankfurt, Germany | Central  
Phone: +49 69 60 40 00, www.menu-wien-restaurant.com  
Subway: Ostendstraße

**Design:** Södel  
**Owner:** David Lottner  
**Concept:** Dinner, High, Austrian, Mediterranean, Nordic, European  
**Opening hours:** Sun-Thu 7 pm to 3 am, Fri-Sat 7 pm to 4 am  
**Menu:** 10 courses  
**Average price:** € 28  
**Cuisine:** International  
**Special features:** The Berlinische Galerie combines several areas to experience different atmospheres, enjoying drinks at the bar, sitting out in a lounge and seeing strong light and sound installations



**Capricorn | Aries Restaurant + Brasserie**

Adelsgrabenstr. 34-35 | 50678 Cologne, Germany | Southwest  
Phone: Restaurant +49 221 32 33 82,  
Brasserie +49 221 39 75 730, www.capricornbrasserie.com  
Subway: Ostendstraße

**Design & Owner:** Judith Wenzel  
**Chef:** Hans Jacquemot (Restaurant), Martin Völber (Brasserie)  
**Opening hours:** Restaurant Mon-Sun 7 pm to open and, Min + Sun closed, Brasserie Mon-Fri noon to 3 pm, 6 pm to open and, Sat  
**Average price:** Restaurant € 30, Brasserie € 17  
**Cuisine:** French  
**Special features:** Wine & fine events, cook classes, Super Bowl music program with light show in the Brasserie



**Monkey's West**

GoldAhl-Platz 15 | 40223 Düsseldorf, Germany | Central  
Phone: +49 211 64 96 37 20, www.monkeyswest.com  
Subway: Heinrich-Heine-Str.

**Design:** Södel  
**Owner:** Hinge Aufhäuser  
**Opening hours:** Mon-Fri 11:30 am to midnight, Sat + Sun 5:30 pm to 2 am  
**Menu:** 10 courses  
**Average price:** € 24  
**Cuisine:** International with local focus  
**Special features:** Fine Art Dining, live performance art of Jörg Immendorff, Sam Jay Park or Thomas Ström, 300 different artists, 300+ Multicultural artists



**Schwarz & Weiß**

Reeperstraße 12 | 80333 Munich, Germany | Zentrüm  
Phone: +49 89 59 49 29 80, www.schwarzundweiss.com  
Subway: Hauptbahnhof

**Design:** Södel  
**Owner:** Saffirli Munich, Reperstad  
**Opening hours:** Daily 6 pm to 11 pm  
**Average price:** € 20  
**Cuisine:** International  
**Special features:** Delicious desserts



**Käfir Schänke**

Prinzengasse 73 | 81675 Munich, Germany | Region/Southern  
Subway: Prinzengasse

**Design:** Peter Buchberger, Kiki Schöcher  
**Owner:** Michael Käfir  
**Opening hours:** Mon-Sat 11:30 am to 1 am, closed on Sun and public holidays  
**Average price:** € 92  
**Cuisine:** International, Mediterranean  
**Special features:** Limousine service



**Luongo**

Reperstraße 9-11 | 80333 Munich, Germany | Ludwig/Southern  
Phone: +49 89 51 26 22 22, www.luongo-munich.com  
Subway: Hauptbahnhof, Karlsplatz/Oberthurm

**Design:** Schöckelbauer & Partner  
**Chef:** Ernesto Lechtshäuser  
**Opening hours:** Daily 9 am to 4 am  
**Average price:** Cocktails € 7.50  
**Cuisine:** Contemporary  
**Special features:** Movers and shakers

**Czech Republic**



**Lary Fary**

Dřevná 30 | 11 000 Prague, Czech Republic | Prague 1  
Phone: +42 022 232 0154, www.laryfary.cz  
Subway: Národní třída

**Design:** Jan Kvasnicka  
**Owner:** Kolářova Group s.r.o.  
**Opening hours:** Daily 11 am to midnight  
**Average price:** 850 CZK  
**Cuisine:** International, Czech, snack bar



**magnoli**

Angelsbrunn 13 | 1020 Salzburg, Austria | Mittel  
Phone: +43 662 841 58 40, www.magnoli.at  
Subway: Museumsquartier

**Design:** Thomas Witzny, interior Design: Gerald Pöschel  
**Chef:** Markus Kollmann  
**Owner:** Claudia & Rainald Kollmann  
**Opening hours:** Restaurant Sun-Sat 10 am to midnight, Venues  
**Average price:** Dinner menu € 45  
**Cuisine:** Austrian with Asian and Mediterranean influences  
**Special features:** Wine has large wine cellar with a cellar-tasting section, accessory boutique with everything for babies and kids, always products, cooking classes



**Restaurant Imperial in Hotel Schloss Fuschl**

Reperstraße 19 | 9322 Fuschl bei Salzburg, Austria  
Phone: +43 662 602 531 500, www.restaurantimperial.at  
Subway: Hauptbahnhof

**Design:** Brigitte Fuchsler  
**Chef:** Thomas M. Waldenreiter  
**Owner:** Hotel Schloss Fuschl  
**Opening hours:** Sun-Sat 7 pm to 9:30 pm, Sun + Mon closed  
**Average price:** Eight-course menu from € 120  
**Cuisine:** Multicultural gastronomy with local and Asian influences  
**Special features:** Winebar and wine cellar, non smoking restaurant, Lake to Malchin, 3 oaks and 18 ponds by Gulf Mills, 5 stars and 97 points by La Carte



**Hangar-7**

Währing-Spitzer-Strasse 7 A | 1020 Salzburg, Austria | Salzburg Airport  
Phone: +43 662 219 777, www.hangar7.com

**Design:** Chang International  
**Chef:** Denis Malachuk  
**Opening hours:** Restaurant 10 am daily noon to 2 pm, 9:30 pm to 11 pm, Lounge 10 am daily 9 am to 7 pm  
**Average price:** € 80  
**Cuisine:** International  
**Special features:** Extensive bar serving international food determines the course of Menu culture each month



**Österreicher in MAK**

Stuhlfening 5 | 1205 Vienna, Austria | 1, North  
Phone: +43 1 724 0121, www.osterreicherinmak.at  
Subway: Stephansplatz, Landstraße, Wien Mitte

**Design:** Eibinger Güte Koche  
**Chef:** Hans-Joachim  
**Owner:** Österreichischer Restaurant Betriebs Group  
**Opening hours:** Daily 8:30 am to 1 am, Sat/Sun open from 8:30 am  
**Average price:** € 14  
**Cuisine:** Modern Austrian  
**Special features:** Late night dinner, outdoor therapy



**DO & CO ALBERTINA**

Altenmarkt 11 | 1010 Vienna, Austria | 1, South  
Phone: +43 1 592 8666, www.do-co.com  
Subway: Karlsplatz

**Design:** Corrado Aveni  
**Chef:** Christian Schuster  
**Owner:** Adina Gollner  
**Opening hours:** Sun-Sat 9 am to midnight  
**Average price:** € 25  
**Cuisine:** International  
**Special features:** Tennis, breakfast, cocktail bar



**Aox Gazelles**

Stuhlfening 5 | 1205 Vienna, Austria | 6, South  
Phone: +43 1 595 6845, www.aoxgazelles.at  
Subway: Museumsquartier

**Design & Owner:** Christian Ruckmeier  
**Chef:** Alexander Gollner  
**Opening hours:** Mon-Thu 11 am to 2 am, Fri-Sat 11 am to 4 am, Sun closed  
**Average price:** € 80  
**Cuisine:** International  
**Special features:** Mon-Fri 1000m buffet, Sat 06:00 brunch



**Café de l'Homme**

17, place de la Tourelle | 75002 Paris, France | 16, Arrondissement  
Phone: +33 1 46 60 20 20, www.restaurant-cafe-de-lhomme.com  
Subway: Tuileries

**Design:** Philippe de Marboey  
**Chef:** Vincent de Marboey  
**Owner:** Vincent de Marboey  
**Opening hours:** Daily noon to 2 am  
**Average price:** Menu € 28  
**Cuisine:** Modern, traditional French  
**Special features:** Terrace, beautiful view of the Eiffel Tower, animals allowed



**Water Bar Cielite**

215, rue Saint-Hippolyte | 75001 Paris, France | 1, Arrondissement  
Subway: Pyramides, Solfère

**Design:** Arnaud Morigney  
**Opening hours:** Mon-Sat 11 am to 7 pm, Sun closed  
**Average price:** € 15  
**Cuisine:** International, vegetarian  
**Special features:** More than 150 different kinds of water from around the world



**Etienne Marcel**

54, rue Étienne-Marcel | 75002 Paris, France | 2, Arrondissement  
Phone: +33 1 40 78 01 03  
Subway: Étienne-Marcel

**Design:** M & M, Philippe Perronn, Pierre Maghès, Anna Laha Vainy  
**Chef:** Yvon Arnaud  
**Owner:** Claude Fany  
**Opening hours:** Daily 9 am to midnight  
**Average price:** € 80  
**Cuisine:** French

## Italy



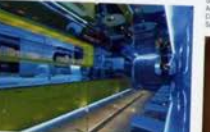
## Shu

Via Milano 16/bis Area 1 | Via 9864 Chiavari | 20122 Milan, Italy  
 Telephone: +39 02 8831 5730, www.photonics.it  
 Cuisine: Italian, Santa Sofia  
 Design: Fabio Bazzani  
 Opening hours: Sun-Sat 12.30 pm to 3 pm, Weds 8.30 pm to 2 am  
 Average price: € 17  
 Cuisines: Lombard  
 Special features: Bar and restaurant with after-work parties



## Light

Via Poeta Merello 8 | 20054 Milan, Italy | Zona Porta Garibaldi  
 Phone: +39 02 6209 0103, www.lightspa.it  
 Serves: Pesto, Sandwiches, etc.  
 Opening hours: Sun-Sat 7 pm to 2 am, Sun + Mon closed  
 Average price: € 20  
 Cuisines: International  
 Special features: Cocktail lounge



## Acqueduto Bar Wine Butega &amp; Restaurant

Lungotevere 10/10 | 21050 Montargaro (Pavia), Italy  
 Phone: +39 02 9228 2260, www.acqueduto.it  
 Design: Simone Michel  
 Chef: Andrea Galassi, Massimo Maffei  
 Owner: Sara Longo  
 Opening hours: Lunch Sun-Sat and daily in night session, dinner Sun-Sat, Bar 9 am to 3 am  
 Average price: € 23  
 Cuisines: Italian  
 Special features: Good view of the area from the terrace; first summer 2008 there will be a terrace in front of the restaurant with 80 places for dining and a temporary parking area



## Centrale Restaurant Lounge

Palazzo di Francia, 1010 | 00124 Venice, Italy | San Marco  
 Phone: +39 41 2065 004, www.centrale-lounge.com  
 Executive: Gian Maria, Carlo Valentini  
 Design: J. Hoffmann, Philippe Starck  
 Chef: Marco Bontadei  
 Owner: Franco Bar  
 Opening hours: Daily 8.30 pm to 2 am  
 Average price: € 25  
 Cuisines: Mediterranean and traditional Venetian  
 Special features: Regular culture events, accompanied by a selection of the best lounge and club out with music



## Crudo

Via degli Spicchi 8 | 00186 Rome, Italy | Centro Storico  
 Phone: +39 06 6838 3883, www.crudoroma.it  
 Serves: Cocktails  
 Design: Adriano Panzani, Federico Quaranta  
 Chef: Alessandro del Grosso  
 Owner: Oscar Romano, Federico Quaranta, Aldo Caporaso  
 Opening hours: Mon-Fri noon to 02.30 am, Sat 7 pm to 2.30 am, Sun closed  
 Average price: Restaurant € 50, Lounge € 30  
 Cuisines: Mediterranean creative Italian  
 Special features: Live DJ, bar



## Il Pagnaccio

Via dei Banchi 129 + 100560 Rome, Italy | Testaccio  
 Design: Gino Gaudenzi  
 Chef & Owner: Anthony Genovesi  
 Opening hours: Summer daily 8 pm to 11 pm, winter Mon-Sat 8 pm to 00.30 pm, Sun closed  
 Average price: € 20  
 Cuisines: Italian with oriental influences

## Spain



## Cúines Santa Caterina

Aragó de Francia: Cambi 5/n | 08002 Barcelona, Spain  
 Chef: David Belló  
 Phone: +34 93 268 99 18, www.guapostagru.com  
 Serves: Japanese  
 Chef: José Santiago  
 Owner: Javier Gargu  
 Opening hours: Daily 1 pm to 4 pm, 8 pm to 11.30 pm, Thu-Sat 8 pm to 12.30 pm  
 Average price: Menu € 23  
 Cuisines: Asian, Vegetarian, Oriental, Asian, Mediterranean



## CDC Barcelona

Paseig Marítim 22 | 08005 Barcelona, Spain | Puerto Olímpic  
 Design: Adriano Panzani  
 Serves: Churrasco Villa Olímpic  
 Design: Jaime Román  
 Chef: Alfonso Aranda  
 Owners: Miquel Barba, Patrick Klobart  
 Opening hours: Daily 2 pm to 3 am  
 Average price: € 23  
 Cuisines: Asian, Mediterranean  
 Special features: This front-line beach venue is the place where the rich and famous can be seen



## Bestial

Bonino Trias Pagan 2-4 | 08005 Barcelona, Spain | Puerto Olímpic  
 Phone: +34 93 224 04 07, www.bestialdelmaripal.com  
 Serves: Churrasco Villa Olímpic  
 Opening hours: Mon-Fri 1 pm to 3.45 pm, 8 pm to 11.30 pm, Fri to 00.30 am, Sat 1 pm to 00.30 pm, 8 pm to 00.30 am, Sun 1 pm to 6.30 pm, 8 pm to 11.30 pm  
 Cuisines: Mediterranean  
 Special features: The-Bar gothic and music on the beach to 2 am



## La Nueva Fontana

C/ Havana 75 | 28003 Madrid, Spain | Tetuán  
 Phone: +34 91 417 5970, www.lanuevafontana.com  
 Serves: Spanish Mediterranean  
 Design: Toniels Añó  
 Chef: Juan Pablo Jiménez  
 Opening hours: Daily noon to 5 pm, 8 pm to 2 am  
 Average price: € 30  
 Cuisines: Exclusive creations of the chef  
 Special features: Two restaurants and a discotheque, space for events and private parties



## Negro de Angona

C/ Segovia 13 | 28005 Madrid, Spain | La Latina  
 Phone: +34 91 260 37 55, www.negrodeangona.com  
 Design: Luis Gallardo  
 Chef: Anja Garcia  
 Owners: Juan & Berta Infante, Luis Gallardo  
 Opening hours: Sun-Thu 9 pm to 2 am, Fri-Sat 9 pm to 2 am, lunch Sat + Sun + happy 2 pm to 4 pm  
 Average price: € 28  
 Cuisines: Mediterranean with Oriental influences  
 Special features: Private space for rent

## Turkey



## Mizece Chang

Neve Sultanlar Caddesi 22 | 04451 Istanbul, Turkey | Etiler  
 Phone: +90 212 323 0901, www.mizecechang.com  
 Design: Anilhan, Serhan Ozyurtcu, Serdar Caglar  
 Owner: Mizece Chang  
 Chef: Cheung Chan, Peter Gagnier  
 Owner: James Erving, Tere Blaznet  
 Opening hours: Sun-Sat 10.30 am to midnight, Mon closed  
 Average price: ¥17, ¥5  
 Cuisines: Turkish, Sichuan, Thai  
 Special features: Located inside Sabanci Museum, view of the Bosphorus



## The House Cafe

Saltana Sok 1 | 34347 Istanbul, Turkey | Ortaköy  
 Phone: +90 212 217 2036, www.thehousecafe.com  
 Design: Anilhan, Serhan Ozyurtcu, Serdar Caglar, Ek Aydin  
 Chef: Cheung Chan  
 Cuisines: Italian, Italian, Cuban, Mexican, Peruvian, Japanese  
 Opening hours: Daily 9 am to 2 am  
 Average price: ¥15, ¥7  
 Cuisines: English, Italian, Turkish  
 Special features: The House Cafe has seven more branches in Istanbul, Seyhan Corral, Saray, Mithras, Cebelsizlik, Etiler



## Banlieue 6980

Tuzluca Caddesi, Milyon Dairesine Party Yayı 13  
 34347 Istanbul, Turkey | Marmara  
 Phone: +90 212 333 1080  
 Design: Ali Sarici  
 Chef: Gök & Bilal Aral  
 Cuisines: Thai, Thai  
 Opening hours: Mon-Sat 11 am to 2 pm, 7 pm to 1.30 am, Sun 12.30 am to 2 am  
 Average price: ¥15, ¥3  
 Cuisines: Italian, Chinese, Argentinian  
 Special features: Traditional Turkish breakfast on Sun



## pacha 29

Avniel Sultan Selçuk Caddesi, Ulu Parkı K1 | 34340 Istanbul, Turkey | Uluca  
 Phone: +90 212 298 2929, www.pacha29.com  
 Design: D. Anag, Zeynep Fethiye  
 Chef: Pierre-Yves  
 Owner: Merve Fethiye  
 Opening hours: Restaurant lunch daily noon to 3 pm, dinner 7 to 11 pm, Club Sat 10.30 pm to 2 am  
 Average price: ¥15, ¥5  
 Cuisines: Turkish, Sichuan, Thai  
 Special features: Lounge, night club, IGA, IGA 29 with DJ performance

## Africa &amp; Middle East

## Morocco



## Palais Jad Mahal

50, Avenue Hassan Ennahdi | 40000 Marrakech, Morocco | Hassan  
 Phone: +212 2443 0884  
 Opening hours: Daily 7 pm to 1 am and  
 Average price: Menu € 45  
 Cuisines: Moroccan, Thai, Oriental  
 Special features: Lounge, bar, daily dancing, live acoustic



## Kenyar

47, place des Nations | 80000 Marrakech, Morocco | Medina  
 Phone: +212 4628 0204  
 Chef: Nani Tazari  
 Owner: Nani Zibar  
 Opening hours: Daily 11.30 am to 1 am  
 Average price: € 25  
 Cuisines: International cuisine with focus on Moroccan, Peruvian and Japanese  
 Special features: Live music at night



## Pacha Marrakech

Nevevee Zone Hassan 2 | 40000 Marrakech, Morocco | Hassan  
 Phone: +212 3438 8420, www.pachamarrakech.com  
 Design: Miguel Garcia Morales, Inaki Marañon  
 Chef: Christophe Jacques & Laurent Pouchet, Alia Nefissa Laroui  
 Owner: David Belling  
 Opening hours: Daily 8 pm to 1 am, PACHA CLUB midnight to 4 am  
 Average price: € 80  
 Cuisines: CRYSTAL, Italian-orientated, JAMA Moroccan  
 Special features: Live acoustic lounge music with DJ, open kitchen, pin ball, JAMA Spiritual Music and baby dancers

Israel



**SukhSamba**  
27 Nahshon St. Tel Aviv 61013, Israel | Ramat Hashikma  
Phone: +972 3 8443345, www.sukhsamba.com  
Design: Yotam Koenigsberg, Alan Bienenfeld  
Chef: Noyan Ben  
Owner: Noyan Ben  
Opening hours: Daily 11 am to midnight, Thu-Fri 8 am to 12:30 pm, Sat-Sun 10 am to 12:30 pm, average price: \$25-35  
Cuisine: Moroccan  
Special features: Offers one of Israel's most innovative cocktail menus, extensive wine and sake list



**Al Matheraan**  
Jumeirah Road @ Jumeirah Desert Beach & Spa | PO Box 9358, Dubai, UAE | Next to Entrance City  
Phone: +972 4 882 6699, www.almatheraan.com  
Design: Gordon Austin Johnson  
Owner: Mural Mathias  
Chef: Mural Mathias  
Opening hours: Daily 7 pm to midnight  
Average price: \$25-28  
Cuisine: Arabic  
Special features: Open air desert restaurant, live entertainment and cooking, buffets, complimentary shuttle service

South Africa



**The Showroom**  
30 Hepburn Street, Harbour Edge | Cape Town 8001, South Africa  
Phone: +27 21 421 4682, www.theshowroomrestaurant.co.za  
Design: Thinkspace, oha  
Chef & Owner: Bruce Robertson  
Opening hours: Lunch Tue-Fri 11 am to 3 pm, dinner Mon-Sat 7 pm to 10 pm, Sun closed  
Average price: \$120  
Cuisine: International, contemporary  
Special features: Large range of only South African Wines

United Arab Emirates



**Cascaes**  
The Forum Dubai, Sheikh Zayed Road | Dubai, UAE  
Phone: +971 4 382 5555, www.forum.com.ae/uae  
Design: Thinkspace  
Chef: Nathan Brown  
Owner: The Forum Group  
Opening hours: Daily 24 hr  
Average price: \$40-120  
Cuisine: International with an extensive selection of Arabic/Muslim



**Myzko**  
Horti Regency Dubai | PO Box 10588 Dubai, UAE | Dubai  
Phone: +971 4 309 1234, www.myzko.horti.com  
Chef: Rajya Sati  
Owner: Horti Regency Dubai  
Opening hours: Daily lunch 12:30 pm to 3 pm, dinner 7 pm to midnight  
Average price: \$40-200-300  
Cuisine: European  
Special features: Safari room

Tanzania



**Zhong He's**  
Madison International, The Arabian Resort | Madaya X'Almas Hotel  
PO Box 75327, Dubai, UAE  
Phone: +972 4 368 6888, www.madisoninternational.com/madaya\_xalmas/zhong\_hes  
Design: Madaya Chef of K&A International  
Chef: Nabeel Siddiqui  
Owner: Madaya  
Opening hours: Daily lunch 10 am to 3 pm, dinner 7 pm to 11:30 pm  
Average price: \$40-200  
Cuisine: Malaysian-Chinese  
Special features: Terrace



**Restaurant at Lake Manyara Tree Lodge**  
Havusa Bag 3 21 | Jirafwani Road 01010, Serengeti Africa | Serengeti  
Phone: +27 11 809 4300, www.crafts.com  
Design: Noyan Benayan, Chris Braxton  
Opening hours: Daily from 8 pm  
Average price: Included in hotel rate  
Cuisine: African



**Rivelle**  
ABC Building, 130 Alsterley Street | Cape Town 8001, South Africa  
City Road  
Phone: +27 21 428 0341, www.rivellerestaurant.co.za  
Design: Thinkspace, oha  
Chef: Evan Corcoran  
Owner: George Steinhilber  
Opening hours: Daily 12:30 pm to 3 pm, 6:30 pm to 11:45 pm, Sat to 1 am  
Average price: \$170  
Cuisine: Seafood with Asian Fusion  
Special features: 20,000 bottles of wine from 110 estates, fun course degustation menu on the wine cellar with wine pairing

Asia & South Pacific

Maldives



**Rhaa**  
PO Box 2034 | Rangali Island, Maldives  
Phone: +96 0668 0020, www.conradmaldives.com  
Chef: Robert Murray  
Owner: Conrad Maldives Rangali Island  
Opening hours: Daily 12:30 pm to 11 pm  
Average price: Dinner \$ 275, Lunch \$ 185  
Cuisine: Western fusion, international  
Special features: 360° view of reef and marine life

India



**Sunek**  
Aditya Bhandari | Mumbai 400 001, India  
Phone: +91 22 666 59272, www.dhruv.com  
Opening hours: Daily lunch 12:30 pm to 2:45 pm, dinner 7 pm to 11:45 pm  
Cuisine: Oriental  
Special features: Panoramic view of the Mumbai harbor

Indigo

4 Marcella House | Mumbai 400 001, India | Corolla  
City Road  
Phone: +91 22 606 8999, www.konradindigo.com  
Design & Owner: Rajul Akhtar  
Chef: Nitin Rulkar  
Opening hours: Daily 12:30 pm to 3 pm, 6:30 pm to 11:45 pm, Sat to 1 am  
Average price: \$17  
Cuisine: Contemporary, Mediterranean, South East Asian  
Special features: Sets brunch with fast music

China



**MO Bar**  
15 Golden Road | Hong Kong, China | Central  
Phone: +852 2132 0017, www.handsinthebar.com/hongkong  
Design: Alan Yeung  
Chef: Richard Eliashev  
Owner: The Landmark Mandarin Oriental  
Opening hours: Daily 8 am to 2 am  
Average price: HK\$ 600  
Cuisine: Contemporary Asian  
Special features: Party until the early hours of the morning



**Dong Lai Shun**  
68 Mody Road, Basement 2 | Hong Kong, China | Tsimshatsui East, Kowloon  
Phone: +852 2733 2020, www.dls.com.hk  
Sichuan, Peking, Canton, East Coast, Italian, Mass Transit Railway c/w MTR TST station  
Design: Steve Luong  
Chef: Henry Chan  
Owner: The Regent Garden Hotel  
Opening hours: Daily 11:30 am to 3 pm, 6 pm to 11 pm  
Average price: HK\$ 130 lunch, HK\$ 300 dinner  
Cuisine: Beijing, Hunanese

Prompt

The Midtown Cyberport 100 Cyberport Road | Hong Kong, China  
Tsingmang Bay  
Phone: +852 2965 7768, www.prompt.com/hongkong  
Chef: David Lee  
Owner: Shumwood Hotels & Resorts  
Opening hours: Daily 6:30 pm to 10:30 pm  
Cuisine: Hawaiian



**Hella Bar & grill**  
Level 3 & 4 of Macao, 6 Finance Square | Hong Kong, China | Central  
Phone: +852 2383 8765, www.hellabar.hk.com  
Cuisine: Central  
Design: Hugh Timmer, Light & Orange Ltd  
Chef: Gunnarsson Capriotti  
Owner: Cass Group  
Opening hours: Daily lunch 11 am to 2:30 pm, dinner Sun-Thu 6:30 pm to 11 pm, Fri-Sat 6:30 pm to 11:30 pm  
Average price: Menu HK\$ 500  
Cuisine: Italian  
Special features: 270° view of harbor, open kitchen



**Mezza & Manifesto**  
148 Jialu Lu, East of Puxun Lu | Shanghai 200040, China | Jing An  
Subway, Jing An St  
Chef: Steve Baker, Matthew Yau, Car Zeeo  
Cuisine: Chinese, Canal & Stone Room  
Opening hours: Brunch Sat-Sun 9:30 am to 5 pm, lunch Tue-Fri 11 am to 2 pm, dinner daily 6 pm to 11 pm, Sat-Sun 10 am to 12 am  
Average price: Brunch RMB 130, Dinner RMB 400  
Cuisine: Modern Australian-Cantonese  
Special features: Outdoor terrace, wine & dine parties, private dining room

Indonesia



**Bali Bar at Hotel Taga Bali**  
J. Pasteur Bali Beking | Bali 80101, Indonesia | Canggu Beach  
Phone: +62 363 718 711, www.tagabali.com  
Design: Andrew Sanderford  
Owner: Taga Hotels  
Opening hours: Daily 11 am to 10 pm, reservations necessary  
Average price: \$100  
Cuisine: Indonesian-Malaysian  
Special features: Disruptive Hong Kong inspired menu from 1706



#### Bowfish Kitchen and Bar

City Place at Marina Mall, J. Jend. Gatai Subrata Ave. 42  
DRI Jakarta 12710, Indonesia | Restaurant  
Phone: +62 21 5297 1234, www.bowfish.com

Design: Sanyo Subianto Architects  
Chef: Hugi Akita  
Owner: Sanyo Group  
Opening hours: Lunch Mon-Fri 11:30 am to 2:30 pm, dinner daily  
Average price: \$ 30  
Cuisine: Japanese  
Special features: Open kitchen, view of the Marina Garampan building with a spectacular view of the city nightscape

#### Singapore



#### Da Paolo II Giardino

303 Bukit Timah Road, #01-05 Chury Court | Singapore 9 259700,  
Singapore

Phone: +65 9463 9620, www.dapaolo.com.sg  
Design: Ernesto Bertolin of Bertolin & Son  
Chef & Owner: Paolo Scaroni  
Opening hours: Breakfast Sun 11 am to 12:30 pm, lunch Tue-Sat  
11:30 am to 2:30 pm, dinner 6:30 pm to 10:30 pm, Mon closed  
Average price: \$ 28  
Cuisine: Italian  
Special features: AI Resca chook in lush garden setting

#### Japan



#### Daidaiya Giza

Ginza Nine 1-gikan 2F, 6-5 Ginza Chui-ku | Tokyo 104-0061, Japan  
Ginza | Phone: +81 3 5537 3050

Subway: Shinjitsu  
Chef: Noriaki Imai  
Owner: Osaka Kenkyo  
Opening hours: Daily 9 pm to midnight  
Average price: Three courses menu ¥ 7000  
Cuisine: Japanese  
Special features: Wine cellar, labans seats



#### Pura

City Place at WMA Mall, J. Jend. Gatai Subrata Ave. 42  
DRI Jakarta 12710, Indonesia

Phone: +62 21 5297 1234, www.bowfish.com  
Design: Sanyo Subianto Architects  
Chef: Masao Masuda  
Owner: Sanyo Group  
Cuisine: Modern Japanese  
Special features: Open kitchen, full bar with live DJ, restaurant with bar area

#### Thailand



#### La Scala

13/3 South Sathorn Road | Bangkok 10200, Thailand

Phone: +66 2 244 8888, www.lascala.com/locations/thai  
Design: Toshiaki Aoki, Design Studio SAKI  
Owner: The Sukhvitai, Bangkok  
Opening hours: Lunch daily 11:30 am to 2:30 pm, dinner daily  
6:30 pm to 10:30 pm  
Average price: THB 5000  
Cuisine: Italian



#### REI

Tanaka Annex 2F, 5-1-25 Hongocho | Minato-ku | Tokyo 106-0002,  
Japan | Phone: +81 3 5789 4895, www.rei.jp

Design: Chikara Ohno / ainet  
Chef: Kazuo Yamada  
Owner: Michiaka Shinzato  
Opening hours: Daily 6 pm to 2 am  
Average price: ¥ 8000  
Cuisine: Japanese



#### Dragonfly

Graha Bili J. Jend. Gatai Subrata Ave 22 | DRI Jakarta 10000  
Indonesia

Phone: +62 21 5208 789, www.the-dragonfly.com  
Design: AJJ Design & Sanyo Subianto Architects  
Owner: Sanyo Group  
Average price: \$ 25  
Cuisine: Modern Asian  
Special features: Full bar with live DJ, private lounge & dining area



#### Rava

15 Sukhumvit Bvd, 15 Sukhumvit Road, King Tomy Hotel  
Bangkok 10110, Thailand | Pattaya

Phone: +66 2 254 8000, www.ravadna.com  
Solely: (R&R) Sukhumvit, (Dayton) (R&R) Asoke  
Design: A&C Interiors Co., Ltd.  
Chef: Daniel Mizan  
Owner: Ravana Capital  
Opening hours: Restaurant daily 6 am to 10 am; Bar daily 10 pm to  
1:30 am  
Average price: THB 400  
Cuisine: Modern Thai and Western  
Special features: Happy hour every evening, Sat/Sun night with "Latin  
Saturday" and special native Laotian DJs every Fri from 9 pm,  
Bang Night club 7 pm to 11 pm



#### J Pop Cafe Shibuya

21-2 Udagawa-cho | Tokyo 163-0505, Japan | Shibuya

Phone: +81 3 5456 5767, www.jpcafe.com  
Subway: Shibuya  
Owner: J-Pop Cafe, Inc.  
Opening hours: Mon-Fri 5 pm to midnight, Sat = Sun noon to  
midnight  
Average price: ¥ 1500  
Cuisine: Japanese  
Special features: Chik, bar, live DJ, artist cafe

#### Australia



#### Vue de Monde

Sumnerby Chambers | 430 Little Collins Street | Melbourne  
VIC 3000, Australia

Phone: +61 3 9631 3688, www.vueofmonde.com.au  
Subway: Flinders Street  
Design: Eberhard Fraser with Shannon Bennett  
Chef & Owner: Shannon Bennett  
Opening hours: Lunch Tue-Fri noon to 2 pm, dinner Tue-Sat  
6:30 pm to 9:30 pm, Mon closed  
Average price: Degustation Menu from \$ 150  
Cuisine: Modern French  
Special features: Open kitchen with cooking class style menu



#### Forbes & Burton

252 Flinders Street | Burton Street | Darlinghurst NSW 2010,  
Australia

Phone: +61 2 9356 8786, www.forbesandburton.com.au  
Design: macintyre.com  
Chef: David Pagano  
Owner: Louis Fosse  
Opening hours: Breakfast and lunch Mon-Fri 7 am to 3:30 pm,  
Sat & Sun 9 am to 3:30 pm, dinner Tue-Sat from  
6:30 pm  
Average price: Breakfast \$ 15, lunch \$ 25, dinner \$ 70  
Cuisine: Modern Australian  
Special features: High selection of wines, groups will be offered a  
set menu



#### The Loft

3 Live Street, King Street West | Sydney NSW 2000, Australia

Phone: +61 2 9299 4770, www.thebottle.com  
Opening hours: Mon-Wed 4 pm to 1 am, Thu-Sat noon to 3 am,  
Sun-noon to 1 am  
Special features: Terrace lounge, high tea

Average price reflects the average cost for a dinner main course  
without beverages.

# Photo Credits

David Bellant	COLL. Desovina	234	Katharina Fjær	11	134	Dezoni Photography	Roswith	
David Bellant, Patricia Masini	Curtis Lewis Corino	230	Lorenzo Fronti	Reconcilio	98	Puro	Puro	340
Marina Bernheim	Al. Davi	190	Gain Group	Anita Bar & Grill	94	Dignity	Restaurant at Lake Maryra	344
	Lari Fari	176	Monique Gamba	The Lotus Fontana	328	Free Lounge		348
	Zheng He's	284		Night de Anglone	242	Peter Page		294
	Al. Kuhnemann	288	Andrey Golovanov	Beau Bar	246	Emmanuel Rioux, Holger Uhlmann, Axel Groß	Amalia	48
	Miyako	292	Paul Galsney	The Loft	380	Danna Snaps	Vie de Monde	152
Isabel Bazar	Clayton J. Am	184	Gavin Jackson	BLSEN	62	SUSHIMAMA	Sushilambe	372
	Schwarz & Weir	199		Pingping Sur	82	The Royal Garden Hong Kong		270
	Kahn-Schäfer	180		Falano	90	Steve Theodorou, Vanessa Ortolan, Simon Phelps, Matthew	Dong Lai Shun	300
	Restaurant Imperial	182		Alfonso Chirigi	250	Donaldson	Carriem Spaforski	124
	Gabrielbauer am Markt	190		The House Café	254	Ang Tze	Abmouk Mating	138
	30 & 32 ALBERTINA	194		Barlouis 6000	258		Borchardt	140
	Air Garden	199		viva 29	262		Shu	210
	Water Bar Duetto	204	J Pop Café Shibuya	J Pop Café Shibuya	368		Light	214
	James Marriot	208	Tom Nappels and Jac de Vitters	Git	306	Hiroshi Usida	Centrale Restaurant Lounge	222
	Passes der Malat	210	Michael Weinberg	Git	52	Michael Weber	Social Private	366
	Aoyuki	214	Carolin Krabbe Photography	KPH-Schänke	26	Amos Wong	MO Bar	316
Isabel Bazar, Jürgen Sawwan, Fred Bull Photoflex, <a href="http://www.photoflex.com">www.photoflex.com</a> , Fred Bull Photoflex	Reche Mansbach	214	Martin Nicholas Kurt	Foreign Cinema	168		De Photo à Gastro	352
	Harger 7	186		Grass restaurant & lounge	42			
Isabel Bazar, Martin Nicholas Kurt	Café de Hollande	200		Bestial	238			
Carsten Ehligmann	Die Bank	149	Back cover: 149	Planet Champagne & Cocktail Bar	302			
Berny Chou, Petermarks	Felton	20		Sova	238			
Conrad Maldives Rangai Island	Whee	310		Flora	314			
Courtesy Bengtson Gordon	80 Restaurant	36	Martin Nicholas Kurt, Katharina Fjær	Delaysa Grise	362			
Courtesy Brasserie Harmonie	Brasserie Harmonie	128	Martin Nicholas Kurt, Michelle Gamba	Bacor	22			
Courtesy FACI	FACI Restaurant	144		Japohis	44			
Courtesy Base	Base	354		Solo Market	58			
Courtesy Jimmy Woo, Sun Wing Lounge	Courtesy of Monkey's West	132		Mentor Alchém	66			
	Monkey's West	140		Perry St	74			
Courtesy of Sketch	Sketch	156		Republika Lamm	78			
Courtesy The Village Sports Marina	Canoe Bar	16	Quin Leppert	Crudi	224			
Courtesy of Raju, Hitesh & Exotic Spas	Bite Soda	106	Alex Eason Lindman	Loungy	172			
Courtesy Unrau	Unrau	108	Deryck Meyers	Mesa & Madras	106			
Georgi Dettan, Perleig Fu	Chimay	112	Peter Morsum, Shaahrom, Budiman.com.au	Foddes & Burton	376			
John Dingle	The Shanshan	298	MGM MIMAGE	Mix	34			
Jürgen Diehm	Architecte	218	MGM MIMAGE / Ricardo Roboco, Grant architects	Stack	30			
			Michael Moran	WING	70			

Produced by Susan Publishing Group, Stuttgart, via anglis

Editorial team:

Marlene Roth (Editor & Layout)

Katharina Fjær, Patricia Masini, Marina Bernheim

Isabel Bazar (Editorial Coordinator)

Jan Heubling, Martin Hentsch (Editing & Proofread)

Anglistische Fachlehrergruppen, Düsseldorf (Translation)

Arnd Jasper (Editorial Coordinator (Reviews))

Published by Infeurus Publishing Group

Infeurus Verlag GmbH & Co. KG

Am Selder 37, 47906 Kempen, Germany

Tel.: 0049-02152-916-0, Fax: 0049-02152-916-111

E-mail: [books@infeurus.de](mailto:books@infeurus.de)

Press department: [sebn@infeurus.de](mailto:sebn@infeurus.de)

Tel.: 0049-02152-916-202

Infeurus Publishing Company

16 West 22nd Street, New York, NY 10010, USA

Tel.: 001-212-627-0060, Fax: 001-212-627-0511

E-mail: [books@infeurus.com](mailto:books@infeurus.com)

Infeurus Publishing UK Ltd.

P.O. Box 402, West Byfleet, KT14 7ZG, Great Britain

Tel.: 0044-1932-403509, Fax: 0044-1932-403514

Infeurus France S.A.R.L.

93, rue Barrois, 45000 Orléans, France

Tel.: 0033-2-384-41071, Fax: 0033-2-386-05340

[www.infeurus.com](http://www.infeurus.com)

© 2008 Infeurus Verlag GmbH & Co. KG, Kempen

ISBN: 978-3-8327-8233-6

Printed in Italy

Picture and text rights reserved for all countries. No part of

this publication may be reproduced in any manner whatsoever

without permission.

While we strive for utmost precision in every detail, we cannot

be held responsible for any inaccuracies, neither for any

subsequent loss or damage arising.

Bibliographic information published by Die Deutsche

Bibliothek. Die Deutsche Bibliothek lists this publication in the

Deutsche Nationalbibliografie; detailed bibliographic data is

available in the Internet at <http://dnb.ddb.de>