

Singapore.

РЕКОМЕНДАЦИИ В СИНГАПУРЕ

О Г Л А В Л Е Н И Е

- Asian Fusion (стр. 3-10)
- Австралийская кухня (стр. 11-14)
- Китайская кухня (стр. 15-23)
- Современная Европейская кухня (стр. 24-30)
- Французская кухня (стр. 31-40)
- Средиземноморская кухня (стр. 41-43)
- Индийская кухня (стр. 44-50)
- Малайзийская / Индонезийская кухня (стр. 51-54)
- Итальянская кухня (стр. 55-60)
- Японская кухня (стр. 61-73)
- Перанаканская кухня (стр. 74-78)
- Испанская кухня (стр. 79-83)
- Стейкхауз (стр. 84-89)
- Тайская кухня (стр. 90-93)
- Вегетарианская кухня (стр. 94-99)

ASIAN FUSION

A close-up photograph of a bowl of Asian fusion food. The bowl is filled with a variety of ingredients: skewers of meat and vegetables, a portion of white rice, and fresh green vegetables. The food is garnished with white and black sesame seeds. The bowl is set on a wooden surface, and a pair of chopsticks is visible in the background. The text "ASIAN FUSION" is overlaid in large, white, bold letters across the center of the image.

Японский шеф-повар и владелец ресторана Сейта Накахара является представителем уникальной токийской итальянской кухни. В его блюдах сквозит уважение к двум богатейшим кулинарным наследиям мира – Японии и Италии. За свою более чем двадцатилетнюю карьеру он успел побывать на итальянской кухне Токио в Японии, Тосканы, Сицилии и Пьемонта в Италии и, наконец, здесь, в Сингапуре.



1 звезда Мишлен



Terra Tokyo Italian

- [Расположение](#)
- 54 Tras Street, Singapore 078993
- [Веб-сайт](#)

В стильной обстановке ресторана подают классические блюда французской кухни с азиатскими нотками. В 2017 году ресторан был удостоен одной звезды Мишлен. Ресторан Мета представляет собой уютное убежище в развивающемся районе, полном очарования старого света и современной суеты. В ресторане Мета из свежих сезонных продуктов готовят захватывающие и изобретательные блюда.



1 звезда Мишлен



МЕТА

- [Расположение](#)
- 1 Keong Saik Road, Singapore 089109
- [Веб-сайт](#)

В ресторане Whitegrass под руководством шеф-повара Такуи Ямаситы представлены классические блюда французской кухни с японской ноткой. В меню ресторана Whitegrass основное внимание уделяется использованию свежайших сезонных продуктов для создания блюд, которые бережно относятся к природе и при этом остаются гастрономически изысканными.

Ресторан может похвастаться превосходным обслуживанием и тщательно подобранной картой напитков.



1 звезда Мишлен



Whitegrass

- Расположение
- CHIJMES, 30 Victoria Street #01-27/27,
Singapore 187996
- Веб-сайт

Шеф-повар Лиг Хан представляет современную кухню, которая отдает дань уважения Сингапуру и вызывает множество воспоминаний и эмоций. Ресторан Labyrinth, представляющий собой симбиоз ферм – на земле и в воде – и кухни, знакомит посетителей с сочетанием вкусов и особенностей местных продуктов, вдохновленных воспоминаниями шеф-повара о его детстве в Сингапуре; он бросает вызов мифам и устоявшимся представлениям о Сингапуре.



1 звезда Мишлен



Labyrinth

- Расположение
- Esplanade Mall, 8 Raffles Avenue, #02-23,
Singapore 039802
- Веб-сайт

Шеф-повар Бэк, родившийся в Корее и выросший в Аспене, штат Колорадо, привносит в свои кулинарные творения дух приключений благодаря своему уникальному образованию.

Известный своими инновационными интерпретациями блюд азиатской кухни с американским акцентом, шеф-повар Бэк добился успеха благодаря впечатляющему 20-летнему кулинарному опыту, получившему множество наград.



Akira Back

- [Расположение](#)
- JW Marriott Singapore South Beach, 30 Beach Road, Level B1M, Singapore 189763
- [Веб-сайт](#)



Основное внимание в меню уделяется sharing plates, что дает гостям возможность попробовать более широкий выбор блюд. В основе меню пять вкусовых категорий: Свежее, привычное, Острое, Умами и Сладкое. Потребовалось много месяцев напряженной работы, чтобы создать изысканные блюда и определить вкусовые сочетания со всей Азии.



Coriander Leaf

- Расположение
- 30 Victoria Street, CHIJMES Singapore
187996
- Веб-сайт

Экспериментальная кухня фьюжн от шеф-повара Петрины не знает границ и, так сказать, игнорирует попытки разложить все по полочкам. Она делится: “Мне нравится работать с различными ингредиентами, раскрывая их натуральные ароматы, чтобы во рту ощущалось безумное сочетание сладкого, соленого, горького, кислого и умами, сочетая температуру и текстуру, и все это на одной тарелке”.



Morsels

- Расположение
- 25 dempsey rd, #01-04, s249670
- Веб-сайт



Австралийская кухня

1 звезда Мишлен

Burnt Ends

Основанный шеф-поваром Дэйвом Пинтом, Burnt Ends - это современный ресторан барбекю в сингапурском районе Демпси-Хилл, где подают современные австралийские блюда барбекю, а также изысканные вина и спиртные напитки в веселой и непринужденной атмосфере. В основе этого современного барбекю-ресторана лежит концепция открытой кухни с изготовленной на заказ четырехтонной духовкой с двумя полостями и грилями на четырех углах.



- [Расположение](#)
- 7 Dempsey Road, #01-04, Singapore 249671
- [Веб-сайт](#)



Cloudstreet

Дегустационное меню Cloudstreet основано на опыте профессионального становления шеф-повара Риши Налиндры в Австралии, а также на его шри-ланкийском наследии. Его фирменное блюдо из западноавстралийского маррона, подаваемое в густом шриланкийском желтом карри, посыпанное просом и посыпанное сельдереем и фенхелем, является образцом кулинарной философии ресторана – современной, с акцентом на родине шеф-повара.



- [Расположение](#)
- 84 Amoy Street, Singapore 069903
- [Веб-сайт](#)



FLUTES

Свежие сезонные ингредиенты, творчески приготовленные, с неожиданными нюансами, которые раскрывают лучшие вкусовые качества. Позвольте шеф-повару провести для вас экскурсию по его кулинарному миру, в котором представлены современные блюда европейской кухни, приготовленные из множества австралийских и местных продуктов.



- Расположение
- 93 Stamford Rd, #01-02 National Museum of Singapore, Singapore 178897
- Веб-сайт

Китайская кухня

A close-up photograph of a plate of Chinese stir-fried noodles. The noodles are thick and yellow, mixed with pieces of browned meat and green vegetables. Two wooden chopsticks are resting on top of the noodles. The background is blurred, showing other plates of food. The text 'Китайская кухня' is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the image.

Shisen Hanten

2 звезды Мишлен

Совершенствуя традиционные рецепты, шеф-повар Кентаро создает кулинарный опыт, который соединяет прошлое с настоящим, вдохновляя будущих шеф-поваров и обучая начинающих гурманов.



- [Расположение](#)
- 333 Orchard Road, Singapore, Singapore, 238867
- [Веб-сайт](#)

Lei Garden

1 звезда Мишлен

Ресторан Lei Garden гордится тем, что готовит высококачественные, вкусные и запоминающиеся блюда китайской кухни. Благодаря тому, что в меню регулярно добавляются новые изысканные блюда, посетители могут насладиться свежестью и нежными ароматами изысканных блюд, которые станут поистине незабываемыми.



- [Расположение](#)
- CHIJMES, 30 Victoria Street #01-24, Singapore 187996
- [Веб-сайт](#)

Summer Pavilion

1 звезда Мишлен



Ресторан Summer Pavilion, созданный под руководством шеф-повара Cheung Siu Kong, вдохновлен концепцией "ужина в саду". Каждое блюдо шеф-повара Cheung продуманно сочетается с яркими оттенками посуды Richard Ginori, расписанной вручную, что оживляет атмосферу летних торжеств..



- [Расположение](#)
- The Ritz Carlton Millenia Singapore, 7 Raffles Avenue, Singapore 039799
- [Веб-сайт](#)

Jiang Nan Chun



В ресторане Jiang-Nan Chun подают классические блюда кантонской кухни в роскошной обстановке. Название ресторана, которое переводится как “К югу от реки Янцзы весной”, призвано вызвать в воображении образы изысканных блюд в красивом месте. Ресторан Jiang-Nan Chun отражает это вдохновение в каждой детали - от изысканного меню до мебели в стиле ар-деко и ар-нуво.



- Расположение
- Four Seasons Hotel Singapore, 190 Orchard Blvd Singapore 248646, Level 2
- Веб-сайт

Madame Fan



Окунитесь в мистическое, чувственное и очаровательное кулинарное путешествие в этом ресторане кантонской кухни в Сингапуре. Шеф-повар из Китая Пак Чи представляет свежую кантонскую кухню в современной интерпретации. Насладитесь танцем между мастерством приготовления коктейлей и кулинарной техникой в нашем ресторане dim sum в Сингапуре, предложив коктейли в стиле Восток-Запад и незабываемые впечатления для любителей выпить.



- [Расположение](#)
- The NCO Club, 32 Beach Road
- [Веб-сайт](#)

Crystal Jade Golden Palace

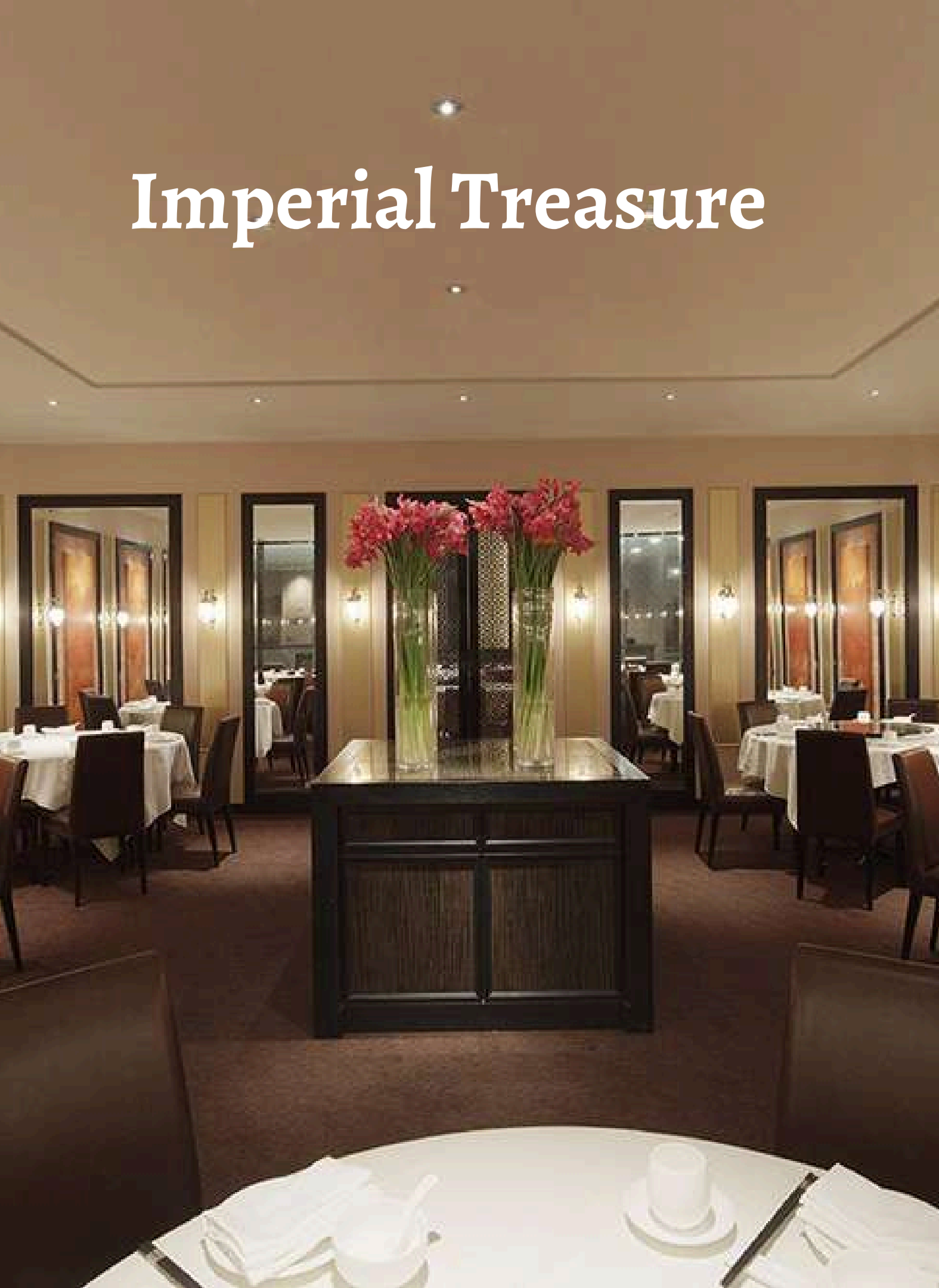


Здесь подают блюда из самых отборных ингредиентов и фирменные блюда региональной кухни, приготовленные с особым кулинарным мастерством. Ресторан, основанный на кухнях самобытных китайских провинций и использующий современные технологии, предлагает современную ресторанную атмосферу.



- Расположение
- #04-19, Takashimaya Shopping Centre, 391 Orchard Road, Singapore 238872
- Веб-сайт

Imperial Treasure



В ресторане Imperial Treasure, хорошо известном тем, что он идеально запекает утку по-пекински, подают только лучшие и аутентичные варианты этого ценного блюда. В торжественной обстановке, посвященной сохранению многовековых традиций императорской кухни, наши повара обжаривают каждую утку целиком до идеальной хрустящей корочки и нарезают ее ломтиками на блюде у вас на глазах.



- Расположение
- 290 Orchard Road, Paragon Shopping Centre #05-42/45, Singapore 238859
- Веб-сайт

Si Chuan Dou Hua



Этот лучший ресторан провинции Сычуань в Сингапуре с превосходным декором, украшенным азиатскими артефактами, золотой решеткой и прекрасным восточным садом, предлагает аутентичные блюда сычуаньской кухни в изысканной обстановке. Насладитесь богатой гастрономической культурой и разнообразием вкусовых качеств - от блюд с чили до кисло-сладких деликатесов с уксусом. В этом китайском ресторане также представлен широкий выбор кантонских деликатесов и блюд дим-самской кухни.



- [Расположение](#)
- [Park Royal on Beach Road, Level 1](#)
- [Веб-сайт](#)



Современная европейская кухня



2 звезды Мишлен

JAAN

Уютный ресторан на 40 посадочных мест, в котором представлены лучшие блюда современной британской кухни в Сингапуре. Среди наград: "Один из 50 лучших ресторанов Азии 2021".



- Расположение
- Level 70, Swissotel The Stamford, 2 Stamford Road, Singapore 178882
- Веб-сайт

1 звезда Мишлен

Nouri

Шеф-повар Иван Брем создает то, что он называет "кухней перекрестка", - это исследование ингредиентов и культур из разных регионов, которые сходятся на перекрестке, который называется Нури. Ожидайте, что вы найдете такие блюда, как афро-бразильские оладьи, которые по вкусу будут знакомы каждому, кто жил в Юго-Восточной Азии.



- [Расположение](#)
- 72 Amoy Street, Singapore 069891
- [Веб-сайт](#)

1 звезда Мишлен

Iggy's

Предлагая изысканные и уютные гастрономические блюда, ресторан предлагает сезонное меню, которое отражает динамизм международной кулинарной сцены в сингапурских традициях. В меню используются самые свежие сезонные продукты из Японии и других стран мира. Ресторан Iggy's был основан в 2004 году и с момента своего основания находится на переднем крае изысканной гастрономической культуры города.



- Расположение
- 581 Orchard Road, Level 3 Hilton Hotel, Singapore 238883
- Веб-сайт



Skai

Изысканный, но в то же время оживленный современный гриль-ресторан, расположенный на 70-м этаже знаменитого сингапурского отеля Swissôtel The Stamford. Великолепные виды на город, безупречное обслуживание и напитки, приготовленные на заказ, создают идеальную атмосферу для наслаждения новым меню, разработанным шеф-поваром Полом Халлеттом, который сочетал передовые кулинарные навыки с философией приготовления, отточенной многолетним опытом.



- [Расположение](#)
- 2 Stamford Road, Swissotel Singapore
- [Веб-сайт](#)



Marco Pierre White

Элегантность и простота "English House", вдохновленный колониальным наследием Сингапура, - это заведение и дом для людей, которые ценят ушедшую в прошлое эпоху классических блюд и напитков, представленных просто так, как задумала природа; его автором и дирижером является величайший шеф-повар Англии Марко Пьер Уайт. Изящные, симметричные линии света погружают вас в вечернюю атмосферу; мерцающие свечи, интимные тени, стены, украшенные портретами великих английских художников.



- [Расположение](#)
- 28 Mohamed Sultan Road, Singapore 238972
- [Веб-сайт](#)



Chef's Table By Chef Stephan

В "Chef's Table" от шеф-повара Стефана Цойсла представлены лучшие сезонные ингредиенты в нашем ежедневно меняющемся дегустационном меню (омакасе). Мы предложим вам выбор из 28 основных ингредиентов. Наши гости могут просто вычеркнуть продукты, которые им не нравятся или которые им не хочется есть в этот день, и шеф-повар учтет их. Наша цель - не подавать нашим гостям одно и то же блюдо дважды - никаких фирменных блюд, никаких повторов.



- [Расположение](#)
- 61 Tras Street S079000
- [Веб-сайт](#)

A top-down view of a silver plate containing a gourmet French dish. The main components are several scallops, a lobster tail, and a vibrant green vegetable garnish, possibly fennel. The scallops are seared to a golden-brown crust and are served in their shells, which are filled with a green herb sauce. The lobster tail is also seared and garnished with herbs. The entire dish is presented on a bed of white rice. The text 'Французская кухня' is overlaid in large, white, bold letters across the center of the image.

Французская кухня

Ресторан Les Amis, удостоенный множества наград, был открыт в 1994 году и является флагманом Группы. Его философия - готовить изысканные блюда высочайшего качества - реализуется благодаря вниманию к деталям и использованию лучших ингредиентов.



3 звезды Мишлен



Les Amis

- Расположение
- 1 Scotts Road, #01-16 Shaw Centre,
Singapore 228208
- Веб-сайт

В ресторане Odette подают блюда современной французской кухни, приготовленные шеф-поваром Жюльеном, который всю жизнь придерживался сезонности, терруара и блюд местных производителей из бутиков по всему миру. В основе его подхода лежат принципы французской кухни, но годы, проведенные в Азии, привнесли в его подход ощущение места.



3 звезды Мишлен



Odette

- [Расположение](#)
- National Gallery Singapore #01-04, 1 St Andrew's Road, Singapore 178957
- [Веб-сайт](#)

Насладитесь тихой роскошью Saint Pierre, где главное - утонченность, будь то в еде, обслуживании или обстановке. Благодаря теплой, но приглушенной цветовой гамме ковров и обивки, интерьер ресторана излучает элегантность, которая произведет впечатление с самого начала. И это впечатление только усилится, когда вы познакомитесь с выбором изысканных блюд французской кухни в меню.



Saint Pierre

- Расположение
- 1 Fullerton Road #02-02B One Fullerton, Singapore 049213
- Веб-сайт

Гастронома "Ботаника", придуманная шеф-поваром Джейсоном Таном, основана на современной французской кухне с использованием мировых ингредиентов и влияний. В ней органично переплетаются нюансы Востока и Запада, предлагая гастрономические впечатления от тщательно подобранных и приготовленных овощей, мяса и морепродуктов высшего качества.



1 звезда Мишлен



Restaurant Euphoria

- [Расположение](#)
- 76 Tras Street So 79015
- [Веб-сайт](#)

Небольшой современный французский ресторан открыт в 2014 году. В 2016 году ресторан Rhubarb был удостоен звезды Мишлен и с тех пор сохраняет ее из года в год. Ресторан Rhubarb предлагает комфорт и элегантность, сохраняя при этом все лучшие характеристики. В ресторане Rhubarb представлена карта вин из регионов Франции, а также небольшой выбор изысканных джестивов.



1 звезда Мишлен



Rhubarb Le Restaurant

- [Расположение](#)
- 3 Duxton Hill, So89589
- [Веб-сайт](#)

В этом стильном ресторане изысканной кухни, открытом удостоенным наград шеф-поваром Гюнтером Хубрексом, центральное место занимает современная французская кухня. Ресторан Gunther's предлагает изысканные блюда французской кухни в изысканной обстановке. Тщательно продуманный ресторан, название которого отражает личность самого Гюнтера, воплощает в жизнь его давнюю мечту - это место, которое он может назвать своим домом.



Gunther's

- [Расположение](#)
- 36 Purvis Street, #01-03, Singapore 188613
- [Веб-сайт](#)

Добро пожаловать в Claudine, французский ресторан. Он представляет интимную французскую кухню, вдохновленную честной домашней кухней и традиционными блюдами - вы увидите, что радость жизни часто проявляется в хорошей еде, которая погружает вас в мечты, вине, которое заставляет петь, и приятной компании, которая поднимает настроение.



Claudine

- [Расположение](#)
- 39C Harding Road, Singapore 249541
- [Веб-сайт](#)

DB Bistro и Oyster Bar - это сингапурское ответвление ресторана Bistro Moderne знаменитого шеф-повара Даниэля Булуда в Нью-Йорке. Здесь подают традиционные блюда французского бистро с современными американскими вкусами, самый большой и свежий выбор устриц в Сингапуре и всемирно известную коллекцию фирменных бургеров.



DB Bistro

- [Расположение](#)
- В1-48 Galleria Level, The Shoppes at Marina Bay Sands
- [Веб-сайт](#)

Шеф-повар Фредерик Колин делится семейными рецептами настоящей французской кухни, часто забываемыми парижскими блюдами, бережно переданными от его деда-шеф-повара Анри. Ресторан Brasserie Gavroche, в котором царит неповторимая атмосфера парижского шика в сочетании с исключительной кухней и обслуживанием, является идеальным местом для вкусных французских блюд.



Brasserie Gavroche

- [Расположение](#)
- 27 Mohamed Sultan Road, 238971 Singapore
- [Веб-сайт](#)



Средиземноморская кухня



Bakalaki Greek Taverna

"Bakalaki" - это греческая кухня в лучшем ее проявлении. Этот ресторан и таверна являются новой средиземноморской достопримечательностью Сингапура. В ресторане, который гордится своими кулинарными традициями, также подают фирменные блюда из морепродуктов Средиземноморья, любимые многими поколениями. Ресторан АВАКАЛІКІ гордится тем, что предлагает уникальный выбор греческих вин и пива, которые еще больше подчеркивают подлинный средиземноморский вкус.



- [Расположение](#)
- 3 Seng Poh Road SG 168891
- [Веб-сайт](#)



Blu Kouzina Dempsey

В очаровательном ресторане с террасой подают традиционные блюда греческой кухни и вина. Качество их блюд определяется составом лучших ингредиентов, позволяющих вам ощутить неповторимый средиземноморский вкус.



- [Расположение](#)
- 10 Dempsey Road Singapore 247700
- [Веб-сайт](#)

Rang Mahal

С момента своего основания в 1971 году этот изысканный индийский ресторан поражает гостей кулинарными шедеврами, дополненными отмеченными наградами стандартами обслуживания, в обстановке, созданной по образцу великолепных залов индийских королевских семей.



- Расположение
- Pan Pacific Hotel, Level 3, 7 Raffles Boulevard, Singapore 039595
- Веб-сайт



Shahi Maharani

Ресторан предлагает совершить гастрономическое путешествие по аутентичной индийской кухне под живую музыку в обстановке, напоминающей королевские дворцы Индии.



- Расположение
- 252, North Bridge Road, #03-21B, Raffles City Shopping Centre, Level 3, Fairmont Singapore
- Веб-сайт



ADDA Neo Indian Cuisine

Adda, что означает "место, где люди собираются для общения". Знаменитый шеф-повар Манджунат Мурал, который возглавлял "Песню Индии" и 3 года подряд получал 1 звезду Мишлен, решил открыть свой собственный ресторан Adda. Окунитесь в незабываемые кулинарные впечатления. В меню представлены лучшие блюда Индии, приготовленные в современном стиле с использованием местных вкусов.



- Расположение
- #01-201, Diners Diners Club Building, 7500E Beach Road, Singapore 199595
- Веб-сайт



Yantra

Шикарный ресторан изысканной кухни Yantra приглашает вас в кулинарное путешествие, где вы познакомитесь с лучшими блюдами Северной Индии. Меню ресторана Yantra тщательно разработано и приготовлено из свежих, собранных вручную специй, привезенных из Индии.



- Расположение
- 163 Tanglin Road, #01-28/33, Singapore 247933
- Веб-сайт



Revolver

Смелый и изысканный гриль Revolver сочетает в себе вкус индийской кухни и интернациональные ингредиенты.

Огонь - неотъемлемый элемент обновленного меню шеф-повара Саурабха. Изготовленные на заказ гриль, коптильня и тандыр на дровах создают неповторимые ароматы гарнира и являются центральной частью динамичной кухни открытой планировки.

(Только комплексные меню)



- [Расположение](#)
- 56 Tras Street, Singapore 078997
- [Веб-сайт](#)



Tiffin Room

В ресторане Tiffin Room, который с 1892 года является частью истории отеля Raffles, по-прежнему подают восхитительные блюда североиндийской кухни, в том числе аутентичные фирменные блюда, которые подаются в упаковках для тортов, а шеф-повара готовят блюда непосредственно за столом, приправляя их молотыми специями для придания праздничного настроения.



- [Расположение](#)
- Level 1 Raffles Hotel, 1 Beach Road Singapore 189673
- [Веб-сайт](#)





**Малайзийская /
Индонезийская
кухня**

Hawker Chan

Hawker CHAN

*The World's First Hawker
To Be Awarded
One Michelin Star*

Awarded at 338 Smith Street #02-126

1 звезда Мишлен

Ежедневное приготовление блюд - тяжелая работа. Шеф-повару Чану приходится вставать рано утром, чтобы приготовить соус для маринования, а для придания ему фирменного вкуса и нежности по утрам он проводит много часов за тушением вручную.

Шеф-повар Чан ежедневно готовит блюда только из высококачественных и свежих ингредиентов и твердо убежден, что постоянство вкуса и качество продуктов являются залогом кулинарного успеха.



- Расположение
- 335 Smith Street #02-126 Chinatown Complex Market & Food Centre, Singapore 050335
- Веб-сайт

Gedung Kuning



Gedung Kuning, что в переводе с малайского означает "Желтый особняк", вероятно, был построен примерно в тот же период или немного раньше, чем Истана Кампонг Гелам (современный центр малайского наследия). Познакомьтесь с шеф-поваром Мелом Дином, директором ресторана Permata в Сингапуре. Его профессионализм проявляется в его преданности малайской кухне и кухне Нусантара, которая воплощает в жизнь их яркие вкусы и культурное богатство. Испытайте его кулинарное мастерство и порадуйте себя чарующими ароматами!




- [Расположение](#)
- 73 Sultan Gate, Singapore 198497
- [Веб-сайт](#)

Coconut Club

Если вам нравятся лучшие блюда малазийской кухни в Сингапуре, вы будете рады узнать, что в Coconut Club используется высококачественное кокосовое молоко холодного отжима собственного производства. Оно готовится исключительно для ресторана. Приготовленный из смеси Мауа и малайского кокосового молока, он обеспечивает идеальный баланс сливочности, аромата и вкусовых качеств для всех фирменных блюд ресторана, включая кокосовый рис, ренданг, чендол и кеух ручной работы.



- [Расположение](#)
- 28 Ann Siang Road S069708
- [Веб-сайт](#)



Итальянская кухня

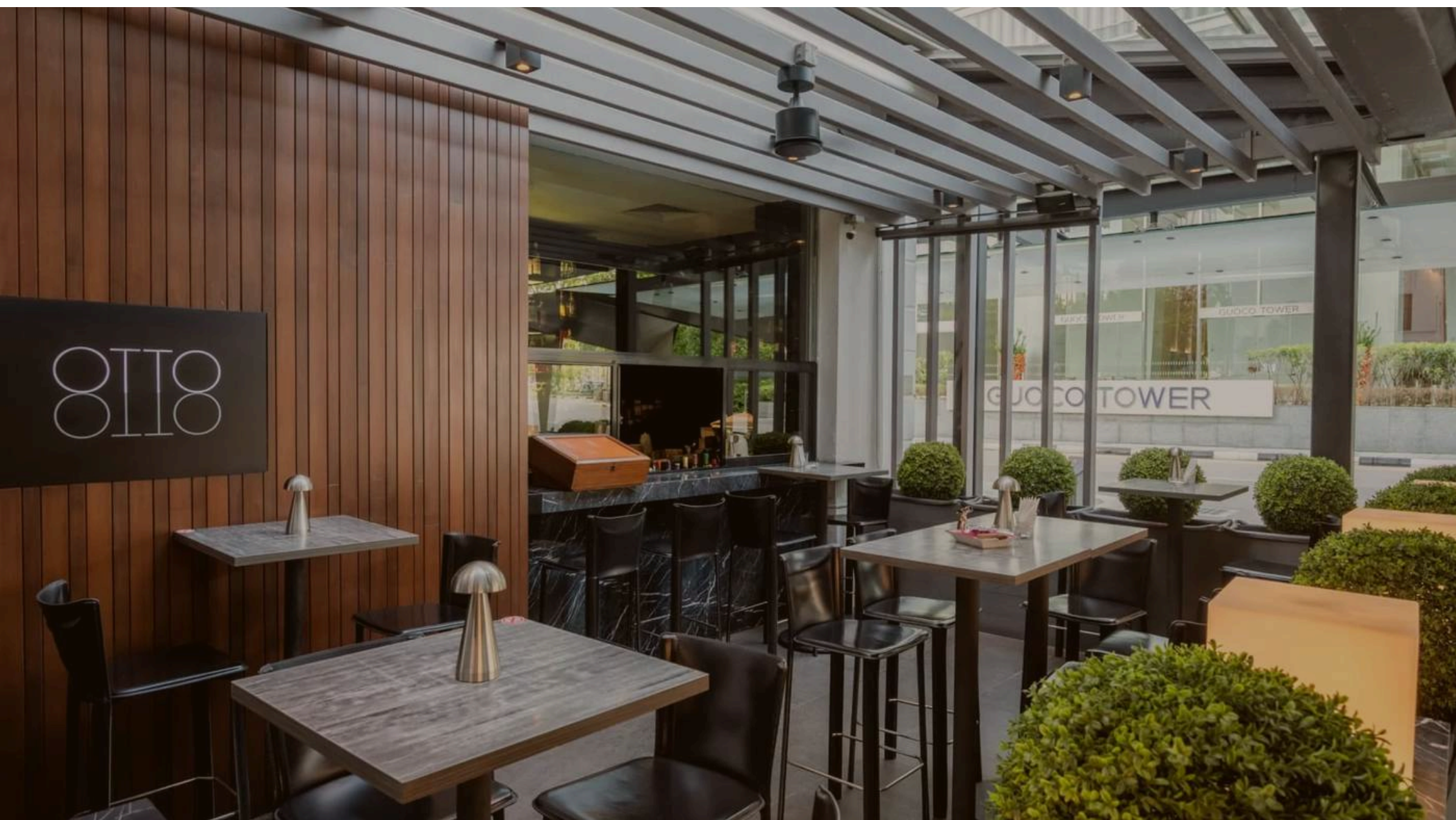
Garibaldi - одно из старейших заведений итальянской кухни в Сингапуре, и ему по понятным причинам удастся поддерживать постоянную клиентуру. Ресторан Garibaldi, безусловно, один из самых изысканных итальянских ресторанов в Сингапуре, и он довольно дорогой, особенно на ужин. Однако, в истинно итальянском стиле, порции здесь очень щедрые, а качество отличное. Ресторан Garibaldi идеально подходит для шикарных деловых обедов или особых случаев.



Garibaldi

- [Расположение](#)
- 36 Purvis Street #01-02, Singapore 188613
- [Веб-сайт](#)

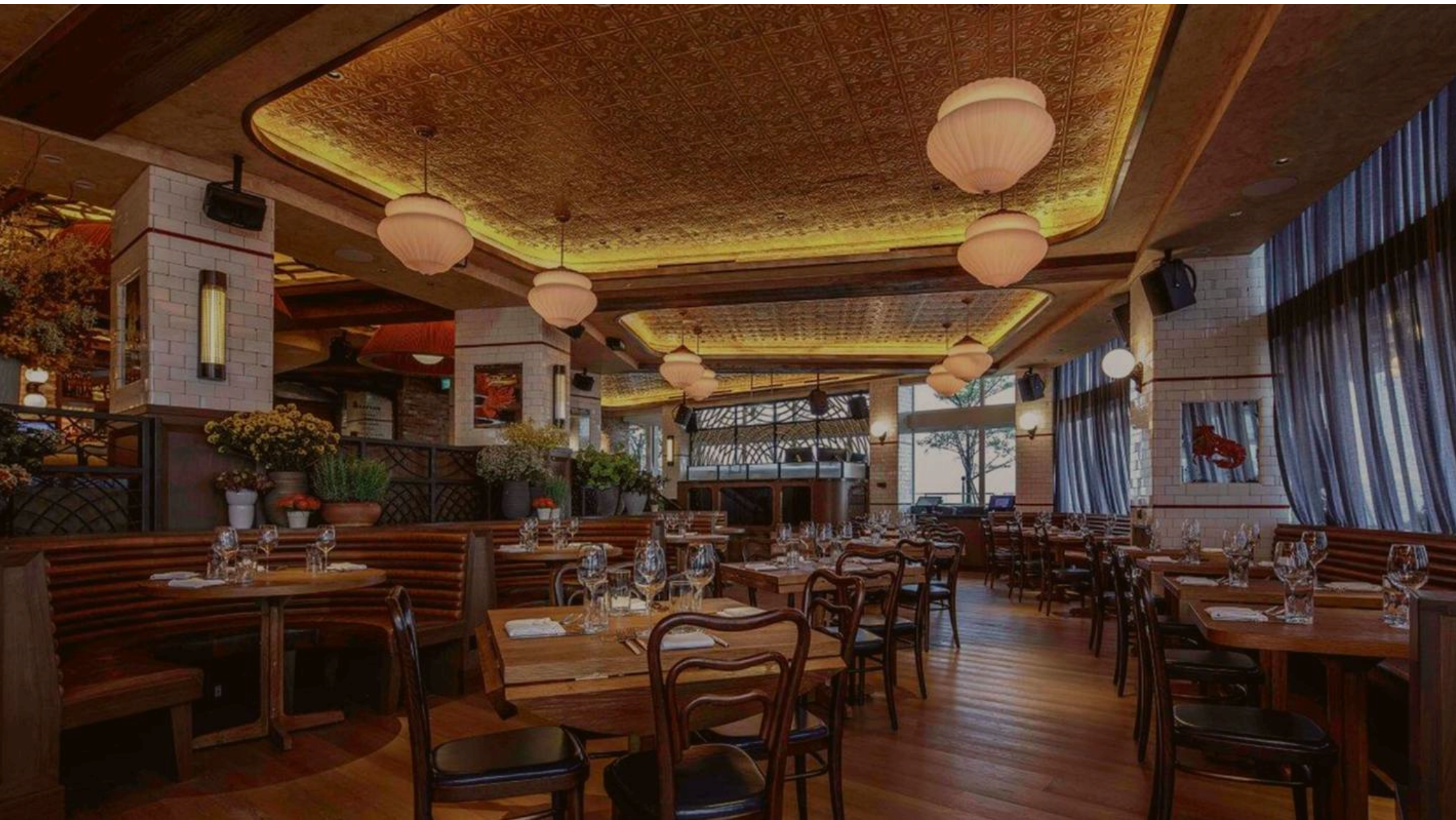
Ресторан ОТТО, расположенный в здании Maxwell Chambers в Центральном деловом районе, славится своими изысканными блюдами итальянской кухни в деревенском стиле. Каждый день мы готовим лучшие блюда аутентичной итальянской кухни по индивидуальному заказу. Попробуйте блюда только самого высокого качества.



Otto Ristorante

- Расположение
- 32 Maxwell Road, #01-02/03 Maxwell Chambers, Singapore 069115
- Веб-сайт

Насладитесь трапезой на высоте 57 этажей над землей, любуясь потрясающим городским пейзажем Сингапура, и насладитесь сытными блюдами итало-американской кухни в сопровождении зажигательной музыки. Побалуйте себя такими излюбленными блюдами, как классический куриный пармезан и знаменитые фрикадельки, приготовленные из свежей говядины императорского производства Вагю и итальянской колбасы, приправленные до совершенства.



LAVO

- Расположение
- 10 Bayfront Ave, Tower 1, Level 57, Marina Bay Sands
- Веб-сайт

Oso Ristorante - это неторопливый итальянский ресторан изысканной кухни, расположенный на 27-м этаже знаменитого отеля vertical garden Oasis в центре города. Диего Кьярини и Стефан Коллеони при поддержке своей команды продолжают демонстрировать ту же неизменную энергию и преданность делу, которые завоевали признание и похвалы гостей в Сингапуре и по всему миру.



Oso Ristorante

- Расположение
- 27th Floor, Oasia Hotel Downtown, 100 Peck Seah Street, Singapore 079333
- Веб-сайт

Ресторан No Menu в Сингапуре не привносит новую итальянскую концепцию, которая характерна для семейных ресторанов в Италии. Дегустационное меню - это неожиданный выбор разнообразных блюд с сезонного рынка, простых и свежих, в то время как сочные блюда по меню удовлетворят ваши особые потребности.



No Menu Restaurant

- Расположение
- 23 Boon Tat Street, Singapore 069621
- Веб-сайт

Японская кухня



Waku Ghin

2 звезды Мишлен

В ресторане Waku Ghin от Tetsuya Wakuda, готовят из свежих сезонных продуктов, привезенных со всего мира, с использованием японского кулинарного мастерства, представлены новые способы приготовления фирменных блюд. Шеф-повар Тетсуя, считающийся одним из лучших шеф-поваров Австралии, известен своим мастерством сочетать свежие продукты с французским кулинарным искусством и подачей блюд в японском стиле.



- [Расположение](#)
- L2-03, The Shoppes at Marina Bay Sands
- [Веб-сайт](#)

Shoukouwa

2 звезды Мишлен

Ежедневно с токийского рынка Тойосу (ранее известного как рынок Цукидзи) доставляются отборные и свежайшие морепродукты. В Shoukouwa представлены сокровища японских морей в период их расцвета. Работая с несколькими отборными поставщиками, наши шеф-повара заботятся о том, чтобы наши гости ощущали на языке чистое восхитительное блаженство, которое запомнится им на всю жизнь.



- [Расположение](#)
- 1 Fullerton Road, #02-02A One Fullerton, Singapore 049213
- [Веб-сайт](#)

Shinji by Kanesaka

1 звезда Мишлен

Этот ресторан omakase, в котором нет меню, произвел настоящий фурор в Сингапуре. Это одноименное детище известного токийского шеф-повара Синдзи Канесаки. В Сингапуре команда японских шеф-поваров работает под руководством шеф-повара Коитиро Хосино, который работает в Kanesaka более 20 лет. Здесь подают только рыбу и морепродукты, но не только суши и сашими (хотя суши – звезда шоу) - здесь также предлагается множество блюд, приготовленных на гриле.



- [Расположение](#)
- Carlton Hotel, 76 Bras Basah Rd, Lobby Floor, Singapore 189558
- [Веб-сайт](#)

Esora



1 звезда Мишлен

Ресторан изысканной кухни Esora, оформленный в стиле каппо и возглавляется шеф-поваром Такеши Араки и шеф-поваром Нобору Шимохигаши. Это место, которое воплощает в себе близость к природе и внимание к деталям, создавая душевные впечатления от ужина, которые находят отклик за обеденным столом. Кухня Esora отличается эмоциональностью и творческим подходом, здесь представлена современная японская кухня, основанная на близости с природой.



- [Расположение](#)
- 15 Mohamad Sultan Road, Singapore 238964
- [Веб-сайт](#)

Hashida

1 звезда Мишлен

Знаменитый шеф-повар Кенджиро "Хатч" Хашида приглашает вас отправиться в гастрономическое путешествие по сингапурскому ресторану "Сандо", чтобы попробовать множество оригинальных блюд, приготовленных в его фирменном стиле омакасе.



- [Расположение](#)
- 77 Amoy Street, Singapore 069896
- [Веб-сайт](#)

Mikuni



Ресторан Mikuni предлагает кулинарный тур по трем потрясающим ресторанам "Теппатьяки", "Суши" и "Робатаяки", где шеф-повар готовит изысканные блюда из самых высококачественных сезонных японских продуктов. Насладитесь мультисенсорными блюдами в ресторане Mikuni, дополненными фирменными творениями шеф-повара Муна, а также захватывающими современными блюдами кайсэки, в которых гармонично сочетаются современные и вековые японские кулинарные приемы с ноткой театрального юмора.



- [Расположение](#)
- Level 3, The Fairmont Singapore
- [Веб-сайт](#)

Aoki



Шеф-повар Кунио Аоки, владелец заведения, руководит суши-баром и кухней. Его кулинарный стиль – традиционный, но с современными нотками, которые придают его творениям - от суши, сашими до сукияки – освежающий современность.

Неукоснительный в своих требованиях подавать только лучшие продукты, поставляемые непосредственно с рынка Цукидзи и от других поставщиков-ремесленников со всей Японии, он за эти годы приобрел преданных поклонников.



- [Расположение](#)
- 1 Scotts Road, #01-19 Shaw Centre, Singapore 228208
- [Веб-сайт](#)

FLNT



FLNT (“flint”) - это оживленное общественное место, подходящее для проведения мероприятий в течение всего дня и поздним вечером. В Сингапуре FLNT выделяется среди других как восходящая звезда на самобытной гастробарной сцене страны и единственный в городе гриль-бар sumiyaki под влиянием Nikkei. Благодаря богатой гастрономической и барной программе, ресторан воплощает собой прогрессивный союз японского и перуанского, с изысканными коктейлями, фирменными sake и элегантными блюдами - сочетание всего этого делает гастробар ОТЛИЧНЫМ.



- Расположение
- Level 55, 2 Orchard Turn, Singapore 238801 Lunch: 12:00pm to 2:00pm (Daily)
- Веб-сайт



КОМА

Японский ресторан и суши-бар Кома, концепция которого разработана Tao Group Hospitality, предлагает современную интерпретацию японской кухни. В своем меню КОМА использует инновационные, оригинальные блюда, применяя смелый и оригинальный подход, используя свежие сезонные продукты и ингредиенты из Японии.



- Расположение
- The Shoppes at Marina Bay Sands, 2 Bayfront Avenue, #B1-67, Singapore 018972
- Веб-сайт

Keyaki



Откройте для себя свежеприготовленные, аутентичные и безукоризненно поданные сашими, теппаньяки, сукияки и многое другое в одном из лучших ресторанов Сингапура, где подают изысканные блюда японской кухни. Этот элегантный ресторан, окруженный красивым японским садом и прудом с карпами кои, создает аутентичную атмосферу для эпикурейского путешествия. Гости могут отведать блюда в частных обеденных залах с татами в западном стиле.



- Расположение
- 7 Raffles Boulevard Singapore 039595, Pan Pacific Singapore Level 4
- Веб-сайт

Shiraishi

Один из немногих ресторанов за пределами Японии, где подают настоящие эдомские суши, они верят в то, что готовят лучшие эдомские суши, и гордятся тем, что готовят их максимально аутентично. Поскольку ингредиенты для суши состоят в основном из рыбы, выловленной в водах Эдо, такой как тунец, бонито, палтус, морской окунь и моллюски, этот стиль суши получил название Эдомаэ.



- Расположение
- Ritz Carlton Hotel #03-01/02, 7 Raffles Avenue
Singapore 039799
- Веб-сайт

Nachi



Являясь пионерами концепции Omasake dining в Сингапуре, основной целью которой является подача как можно более свежих продуктов, клиенты могут рассчитывать на аутентичные японские блюда из специально закупленных ингредиентов, приготовленные с заботой и любовью к природному богатству Японии.



- Расположение
- 1 St Andrew's Rd, #01-02/03, Singapore 1787957, National Gallery of Singapore
- Веб-сайт

Перанаканская кухня

A close-up photograph of a bowl of Peranakan-style noodles. The bowl is white with a green rim and sits on a wooden base. The noodles are thin and yellow, topped with a generous amount of brown, crumbly fried meat. There are also some green leafy vegetables and a slice of green chili on top. A pair of black chopsticks is positioned diagonally across the bowl. In the background, other dishes are visible, including a bowl of red sauce and a piece of fried food.

Candlenut

Ресторан Candlenut, первый в мире ресторан перанаканской кухни, отмеченный звездой Мишлен, предлагает современный, но аутентичный подход к традиционной китайской кухне. В ресторане подают изысканные блюда перанаканской кухни, сохраняющие суть и сложность традиционных блюд, с изысканными изюминками, которые поднимают часто сытные блюда на новый уровень.



- Расположение
- Block 17A, Dempsey Road, Singapore 249676
- Веб-сайт



National Kitchen by Violet Oon

Насладитесь изысканными блюдами сингапурской кухни в ресторане National Kitchen by Violet Oon Singapore, расположенном в знаменитом историческом здании мэрии, где сейчас находится Национальная галерея. Побалуйте себя роскошными блюдами в большом зале или легкими закусками на живописной веранде.



- [Расположение](#)
- National Gallery, 1 St Andrew's Road #02-01, Singapore 178957
- [Веб-сайт](#)



The Blue Ginger

Превосходный ресторан "Перанакан", расположенный в одном из довоенных магазинчиков. Название "Голубой имбирь" произошло от ключевого ингредиента перанаканской кухни, известного как "Нам Конг" на кантонском диалекте или "Галангал" на малайском. Ресторан, получивший удачное название, призван передать истинную суть китайской кухни и культуры Straits.



- Расположение
- 97 Tanjong Pagar Road, Singapore 088518
- Веб-сайт



House of Peranakan

Будучи пионером в кулинарном сообществе Перанакана, Боб создал множество блюд в перанаканском стиле. Он также представил концепцию подачи домашних блюд Ньонья в глиняных горшочках 30 лет назад. В дальнейшем Боб основал несколько отмеченных наградами ресторанов House of Peranakan Cuisine в бывшем отеле Negara, Сингапурском теннисном центре и One George Street, а также получил высокую оценку Asian Wall Street Journal и New York Times.



- [Расположение](#)
- 57 Lengkok Bahru #01-477, Singapore 151057
- [Веб-сайт](#)



Испанская кухня





Olivia Restaurant

Olivia Restaurant & Lounge – это динамично развивающийся ресторан и коктейль-бар на любой случай жизни, будь то обед в одиночку за стойкой, вечерний ужин или поздний завтрак для группы в выходные дни. Владелец множества наград, шеф-повар и соучредитель Ален Девахиве имеет более чем десятилетний опыт работы в ресторанах, отмеченных звездами Мишлен, в том числе в непревзойденном ресторане elBulli, а также занимал желанные должности шеф-повара в Каталонии, Гонконге и Сингапуре.



- [Расположение](#)
- 55 Keong Saik Road, #01-03, Singapore 089158
- [Веб-сайт](#)



Esquina

Ресторан, что в переводе с испанского означает “уголок”, предлагает современные испанские закуски тапас в уникальном месте, окруженном послевоенными колониальными зданиями. Шеф-повар Карлос Монтоббио, который оттачивал свое кулинарное мастерство в ресторанах, отмеченных звездами Мишлен, руководит кухней и стремится расширить границы испанской кухни, изобретательно интерпретируя тапас.



- [Расположение](#)
- 16 Jiak Chuan Rd, Singapore 089267
- [Веб-сайт](#)



Vinomio

В испанском ресторане Vinomio подают блюда традиционной испанской кухни. В меню представлены популярные блюда испанской кухни всех времен, а также авторские блюда, приготовленные нашим шеф-поваром.

Сбалансировав вкус, текстуру, внешний вид и цвет блюд, гости с удовольствием обнаружат, что им нравится не только то, что они едят, но и то, что они видят.



- Расположение
- 328 North Bridge Road #01-25 Raffles Hotel Arcade Singapore 188719
- Веб-сайт



KULTO

Сбалансировав вкус, текстуру, внешний вид и цвет блюд, гости с удовольствием обнаружат, что им нравится не только то, что они едят, но и то, что они видят.

Шеф-повара ресторана KULTO полностью заботятся о том, чтобы клиенты чувствовали себя комфортно, и им предоставляются места в первом ряду, где они творят чудеса на открытой кухне, которая является продолжением частной столовой.



- [Расположение](#)
- 87 Amoy Street Singapore (069906)
- [Веб-сайт](#)

Стейкхауз



CUT by Wolfgang Puck

1 звезда Мишлен

Есть хорошие стейк-хаусы, а есть и отличные. Ресторан CUT by Wolfgang Puck, безусловно, относится к последним. Ресторан Wolfgang Puck "outpost" в Marina Bay Sands - это образец современного стейк-хауса. Это шикарное, высококлассное и фешенебельное заведение, где готовят очень вкусные стейки.



- Расположение
- 2 Bayfront Avenue, Suite B1-71, Singapore, The Shoppes at Marina Bay Sands
- Веб-сайт

Butcher's Block

В стильном и оживленном ресторане Butcher's Block подают одни из лучших в мире мясных блюд, приготовленных на дровах. В мясном отделе вы сможете отведать мясо премиум-класса, а в винной библиотеке - более 100 отличных винных марок.

Насладитесь оживленной атмосферой ресторана, оформленного в кобальтово-синих тонах и отделанного панелями из темного дерева. Чтобы приготовить что-нибудь особенное, закажите одно из восьми мест за любимым столиком шеф-повара и проведите поистине незабываемый вечер.



- [Расположение](#)
- Level 2 Raffles Arcade, 328 North Bridge Road, #02-02, Raffles Arcade Singapore 188719
- [Веб-сайт](#)

Wolfgang's Steakhouse



Обладая более чем четырехдесятилетним опытом работы, Вольфганг Цвинер не стал дублировать исключительный стейкхаус, а усовершенствовал его, сделав Wolfgang's Steakhouse исключительным. Стейк "Портерхаус" на двоих и более - отличный выбор. Атмосфера, меню, первоклассная карта вин и профессиональное обслуживание придутся по вкусу даже самым требовательным посетителям.



- Расположение
- 1 Nanson Road #02-01 Intercontinental Singapore
Robertson Quay, Singapore 238909
- Веб-сайт

Bistecca Tuscan Steakhouse



В итальянском стейк-хаусе подают говядину Вагю F1, выращенную на пастбищах в долинах Кинг и Кива в Австралии. Фирменным блюдом и одноименным названием является "Бистекка алла Фиорентина" — стейк на T-образной кости, обжаренный на углях. Стейк готовится в традиционном тосканском стиле на высокотемпературном дровяном гриле, благодаря чему получается обугленная корочка, но при этом нежная и сочная сердцевина, что придает ему неповторимый вкус.



- [Расположение](#)
- 26 Muhammad Sultan Road, Singapore 238970
- [Веб-сайт](#)

Fat Cow



В роскошном японском ресторане подают отборные блюда из говядины Вагю, приготовленные по индивидуальному заказу на известных фермах по всему миру. Гости могут отведать говядину, приготовленную различными японскими способами - сябу-Сябу, Сукияки, Хобаяки или популярную Сумибияки (приготовленную на углях).



- Расположение
- 1 Orchard Boulevard Camden Medical Centre #01-01/02 Open daily
- Веб-сайт

Тайская кухня

A top-down view of a bowl of Thai Tom Yum soup. The soup is white and contains pieces of white chicken, sliced mushrooms, sliced radishes, and sliced red chili peppers. It is garnished with fresh green herbs and several slices of lime. The bowl is surrounded by more ingredients: more mushrooms, more lime slices, and a whole red chili pepper on a dark background.

Hill Street Tai Hwa Pork Noodle

Ресторан уличной еды, известный своими лапшевными блюдами с богатым вкусом. Обязательно попробуйте лапшу с мясным фаршем и соусом по невероятно привлекательной цене.



- Расположение
- Block 466 Crawford Lane #01-12 , Singapore, Singapore, 190465
- Веб-сайт



Sabai Fine Thai

“Sabai” в переводе с тайского означает “изысканный” или “очень вкусный”, и это обещание ресторанов Sabai Thai состоит как в том, что они предлагают изысканную, аутентичную кухню, так и в том, что их клиенты остаются довольны своим самочувствием и получают удовольствие от каждого исключительного блюда. Блюда приготовлены под влиянием королевской тайской кухни и поэтому очень изысканны.



- Расположение
- 70 Collyer Quay, #01-02 Customs House, Singapore
0493230
- Веб-сайт



Yhingthai Palace

В ресторане подают аутентичные блюда тайской кухни, в приготовлении которых особое внимание уделяется свежести и качеству ингредиентов. Здесь подают одни из лучших блюд тайской кухни в городе, а также изысканный ассортимент блюд, которые подходят как для небольших, так и для больших групп.



- [Расположение](#)
- 36 Purvis Street #01-04, Singapore 188613
- [Веб-сайт](#)





Вегетарианские рестораны



Afterglow by Anglow

В этом уютном веганском кафе подают полезные блюда, в меню которых сочетаются сырые и вареные блюда. Их продукция полностью растительного происхождения, не содержит глютена, консервантов, рафинированного сахара и искусственных ароматизаторов.



- [Расположение](#)
- 24 Keong Saik Road, Singapore 089131
- [Веб-сайт](#)



Morsels

Экспериментальная кухня фьюжн от шеф-повара Петрины не знает границ и, так сказать, игнорирует попытки разложить все по полочкам. Она делится: “Мне нравится работать с различными ингредиентами, раскрывая их натуральные ароматы, чтобы во рту ощущалось безумное сочетание сладкого, соленого, горького, кислого и умами, сочетая температуру и текстуру, и все это на одной тарелке”.



- Расположение
- 25 Dempsey Road, SG 249670 (Behind Samy's curry and Long Beach)
- Веб-сайт



Joie by Dozo

Ресторан Joie by Dozo, расположенный в саду на крыше Orchard Central, представляет освежающую концепцию и специализируется на современной постной кухне. В соответствии со знаменитой концепцией комплексного меню Dozo, его уникальной подачей и креативностью, а также использованием множества необычных ингредиентов, гостям будет предложено отказаться от своих заблуждений о постной кухне, предложив изысканные и оригинальные блюда.



- Расположение
- 181 Orchard Road #12-01 Orchard Central, Singapore 238896
- Веб-сайт



Open Farm Community

Сообщество Open Farm курирует местных фермеров и приглашает их продемонстрировать гостям свою продукцию, чтобы еще больше насладиться простыми, свежесобранными ингредиентами, которые являются одновременно и питательными, и визуально привлекательными. Наши ингредиенты основаны на лучшем из того, что доступно на местном рынке, с добавлением нескольких этичных импортных продуктов, чтобы восполнить некоторые пробелы в поставках.



- Расположение
- 130E Minden Road, Singapore
- Веб-сайт



Whole Earth

Мы продолжаем выполнять нашу миссию по повышению уровня кулинарии на растительной основе и популяризации ее среди широкой аудитории. Местные жители, иностранцы и туристы обожают наши свежие овощи, бобовые, грибы и крупы, приготовленные в аутентичном перанаканском и тайском стиле. Используя только самые свежие ингредиенты, тщательно приготовленные и тушеные на медленном огне, мы стремимся обеспечить неизменно высокое качество и вкус для вас.



- [Расположение](#)
- 76 Peck Seah Street S 079331
- [Веб-сайт](#)