

Рестораны Сингапура

ASIAN FUSION

Akira Back (American / Korean / Japanese)

Шеф-повар Бэк, родившийся в Корее и выросший в Аспене, штат Колорадо, привносит дух приключений в свои кулинарные творения, на которые повлиял его уникальный опыт и обучение. Шеф-повар Акира Бэк, удостоенный звезды Мишлен, продолжает расширять свое глобальное портфолио, в настоящее время открыв более 20-ти ресторанов. Известный своими новаторскими интерпретациями азиатской кухни с американским влиянием, успех шеф-повара Бэка подпитывается впечатляющим 20-летним кулинарным опытом, завоевавшим многочисленные награды и внимание международных СМИ. Используя только высококачественные ингредиенты и создавая культуру обслуживания мирового класса в гостеприимной обстановке, рестораны шеф-повара Бэка воплощают классическую кухню, постоянно предлагая инновационные блюда, в которых используются лучшие ингредиенты от ведущих мировых поставщиков.

- Website: <https://marriottbonvoyasia.com/restaurants-bars/jw-marriott-singapore-south-beach-akira-back>
- Адрес: JW Marriott Singapore South Beach, 30 Beach Road, Level B1M, Singapore 189763
- Обед: 12:00pm to 2.30pm (Monday - Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Monday - Sunday)
- Телефон: +65 6818 1914

Terra Tokyo Italian – 1 Michelin Star

Японский шеф-повар и владелец ресторана Seita Nakahara является послем уникальной итальянской кухни в Токио. Его почтение обращены к двум самым богатым кулинарным наследиям мира – Японии и Италии – отражаются в его блюдах. Его более чем 20-летняя карьера провела его через итальянские кухни Токио в Японии и Тосканы, Сицилии и Пьемонта в Италии; и, в конечном счете, здесь, в Сингапуре.

Поскольку меню a la carte недоступно, обед и ужин – это свежее творение шеф-повара Seita, а каждое блюдо Omakase – это видение и гармонизация вручную отобранных сезонных ингредиентов и вкусов. Это основа опыта еды в terra Tokyo Italian.

- Website: <https://terraseita.com/>
- Адрес: 54 Tras Street, Singapore 078993
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Friday)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Monday - Saturday)
- Телефон: +65 9751 2145

META (Western / Korean / Japanese) – 1 Michelin Star

Предлагая классическую французскую кухню с азиатскими нотками в стильной обстановке, он был награжден одной звездой Мишлен в 2017 году. Расположенный в заповедной зоне Букит Пасо, в самом сердце Keong Saik, Meta – это убежище в развивающемся районе, полном очарования старого мира и современного шума. В Meta свежие и сезонные ингредиенты превращаются в захватывающие и изобретательные блюда.

- Website: <https://metarestaurant.sg/about-us/>
- Адрес: 1 Keong Saik Road, Singapore 089109
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Thursday – Saturday)
- Ужин: 6:30pm to 11:15pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6513 0898

CURE (Modern European with Asian Influence) – 1 Michelin Star

Cure фокусируется на использовании сезонных ингредиентов. Шеф-повар Эндрю Уолш сочетает эко-ужин с искусной гастрономией, вдохновленной местными вкусами и рецептами. Он также включает местные ингредиенты, такие как паштет из куриной печени местного фермерского хозяйства в своей пикантной интерпретации печенья Linzer, включающей песочное тесто с пармезаном. Салат «Цезарь» от Citizen Farm, хрустящая смесь куриной кожи, сыра и зелени, также использует местный эстрагон, портулак, кислицу и микробазилик. А кто может забыть е Singapore Laksa? Вместо толстой рисовой вермишели вы жуετε кальмара sous vide, скрывающегося под пенистой пеной лаксы.

- Website: <https://curesingapore.com>
- Адрес: 21 Keong Saik Road, Singapore 089109
- Обед: 12:00pm to 2:00pm (Thursday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6221 2189

Coriander Leaf

Меню фокусируется на общих тарелках, что дает гостям возможность попробовать более широкий выбор блюд. Оно основано на пяти отличительных вкусовых вертикалях: свежий, знакомый, острый, умами и сладкий. Потребовалось много месяцев упорной работы, чтобы изящно создать блюда и определить вкусовые вертикали со всей Азии.

- Website: <https://corianderleaf.com>
- Адрес: 30 Victoria Street, CHI JMES Singapore 187996
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Friday)
- Ужин 6:00pm to 10:30pm (Monday – Saturday)
- Telephone: +65 9618 0142

Whitegrass (French-Japanese) – 1 Michelin Star

Whitegrass под руководством шеф-повара Такуи Ямашиты демонстрирует классические французские блюда с японским оттенком. Меню Whitegrass сосредоточено на использовании самых свежих сезонных продуктов для

создания блюд, которые продуманы и уважают природу, оставаясь при этом гастрономически изысканными. Расположенный в исторической достопримечательности CHIJMES, ресторан на 48 мест может похвастаться превосходным обслуживанием и тщательно подобранным списком напитков, который еще больше поднимает впечатления от ужина в этом знаковом месте

- Website: <https://whitegrass.com.sg>
- Адрес: CHIJMES, 30 Victoria Street #01-27/27, Singapore 187996
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Tuesday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6837 0402

Labyrinth (Local Contemporary) – 1 Michelin Star

Шеф-повар LG Nan представляет современный обеденный опыт, который отдает дань уважения Сингапуру и его покойной бабушке, пробуждая множество воспоминаний и эмоций. Являясь симбиозом ферм (на земле и в воде) и кухни, Labyrinth приглашает посетителей в исследование сочетания вкусов и профилей местных продуктов, вдохновленное воспоминаниями шеф-повара о детстве в Сингапуре; бросая вызов мифам и предвзятым представлениям о Сингапуре.

- Website: <https://www.restaurantlabyrinth.com/>
- Адрес: Esplanade Mall, 8 Raffles Avenue, #02-23, Singapore 039802
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Thursday – Sunday)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Wednesday – Sunday)
- Телефон: +65 6223 4098

Morsels (Contemporary Asian Casual Bistro)

Экспериментальная фьюжн-кухня шеф-повара Петрины бросает вызов границам и игнорирует попытки навешивания ярлыков. Она делится: «Мне нравится работать с различными ингредиентами, дразня их естественные вкусы, чтобы выпустить во рту безумие сладкого, соленого, горького, кислого и умами, смягчая температуру и текстуру, и все это на одной тарелке».

- Website: <https://www.restaurantlabyrinth.com/>
- Адрес: 25 Dempsey Road, #01-04, Singapore 249670
- Обед: 12:00pm to 3:0pm (Tuesday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Tuesday – Thursday), 6.00pm to 11.00pm (Friday – Saturday)
- Telephone: +65 6266 3822

AUSTRALIAN

Cloudstreet (Australian-Asian Cuisine) – 2 Michelin Stars

Дегустационное меню Cloudstreet's основано на профессиональных годах взросления шеф-повара и владельца Риши Налиндры в Австралии, а также на его шри-ланкийском происхождении. Его фирменное блюдо из западно-австралийского каштана, подаваемое в густом соусе из шри-ланкийского желтого карри с вкраплениями проса и посыпанное сельдереем и фенхелем, является образцом кулинарной философии ресторана – современности с отсылкой к родине шеф-повара.

- Website: <https://cloudstreet.com.sg/>
- Адрес: 84 Amoy Street, Singapore 069903
- Обед: 12.00pm onwards (Friday & Saturday)
- Ужин: 6:00pm onwards (Tuesday to Saturday)
- Телефон: +65 6513 7868

FLUTES (Australian-European Cuisine)

Свежие сезонные ингредиенты, креативно приготовленные, с удивительными поворотами, которые выявляют лучшие вкусы. Flutes, соответствующий его новому расположению в Национальном музее, продолжит предлагать хорошую еду, которой он славится, и представит блюда, соответствующие его новому расположению. Позвольте шеф-повару провести вас по его кулинарному миру с современными штрихами к европейской кухне, используя множество австралийских и местных продуктов.

- Website: <https://flutes.com.sg/>
- Адрес: 93 Stamford Rd, #01-02 National Museum of Singapore, Singapore 178897
- Обед: 11:30am to 2:00pm (Tuesday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 11:00pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6338 8770

CHINESE

Lei Garden – 1 Michelin Star

Lei Garden гордится тем, что создает высококачественную, вкусную и запоминающуюся китайскую кухню. Благодаря новым изысканным блюдам, регулярно добавляемым в меню, посетители могут насладиться вкусом свежих и нежных вкусов в изысканном гастрономическом опыте, который станет незабываемым.

- Website: <https://leigarden.hk>
- Адрес: CHIJMES, 30 Victoria Street #01-24, Singapore 187996
- Обед: 11:30am to 3:30pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6339 3822

Summer Pavilion – 1 Michelin Star

Под руководством шеф-повара Cheung Siu Kong Summer Pavilion вдохновлен концепцией «ужин в саду». Каждое блюдо шеф-повара Cheung тщательно сервируется на фоне ярких оттенков расписанной вручную посуды Richard Ginori, оживляя летние праздники...

- Website: <https://www.ritzcarlton.com/en/hotels/singapore/dining/summer-pavillion>
- Адрес: The Ritz Carlton Millenia Singapore, 7 Raffles Avenue, Singapore 039799
- Обед: 11:30am to 2:30pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6434 5286

Jiang Nan Chun

Jiang-Nan Chun представляет классические блюда кантонской кухни в роскошной обстановке. Название ресторана, переводимое как «К югу от реки Янцзы весной», призвано вызывать образы декадентских блюд в красивом месте. Jiang-Nan Chun отражает это вдохновение в каждой детали, от изысканных предложений меню до мебели в стиле ар-деко и ар-нуво.

- Website: https://www.fourseasons.com/singapore/dining/restaurants/jiang_nan_chun/
- Адрес: Four Seasons Hotel Singapore, 190 Orchard Blvd Singapore 248646, Level 2
- Обед: 11:30am to 2:30pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6831 7220

Madame Fan

Погрузитесь в кулинарное путешествие, мистическое, чувственное и очаровательное. Шеф-повар New Gen Пак Чи Йит представляет свежий кантонский колорит, воплощенный с современной утонченностью.

- Website: <https://www.madamefan.sg/>
- Адрес: The NCO Club, 32 Beach Road
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Friday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6818 1921

Yi by Jereme Leung

Наслаждайтесь художественными адаптациями провинциальной кухни из разных регионов Китая, представленными шеф-поваром Джереми Леунгом прямо за вашим домашним столом, идеально подходящим для обеда с любимыми. Дизайн ресторана вдохновлен скрытым миром глубоко укоренившихся кулинарных традиций и повествования. Yi означает искусство на китайском языке, и декор интерьера ресторана отражает художественный стиль.

- Website: <https://www.yi-restaurant.com.sg>
- Адрес: Raffles Hotel, Level 2 (nearest drop off at North Bridge Road entrance)
- Обед: 11:30pm to 2:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 9:30pm (Daily)

- Телефон: +65 6412 1331

Crystal Jade Golden Palace

Праздник самых лучших ингредиентов и региональных деликатесов, приготовленных с дальновидным кулинарным вкусом. Опираясь на кухни самобытных китайских провинций и используя современные методы, он предлагает современный ресторанный опыт.

- Website: <https://www.crystaljade.com/goldenpalace/>
- Адрес: #04-19, Takashimaya Shopping Centre, 391 Orchard Road, Singapore 238872
- Обед: 11:30am to 3:00pm (Monday – Friday), 11:00am to 3:00pm (Saturday), 10:30am to 3:00pm
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6735 2388

Imperial Treasure

Известный тем, что идеально запекает Пекинскую Утку, Imperial Treasure предлагает только самые изысканные и самые аутентичные вариации этого блюда. С торжественной преданностью сохранению многовековых традиций императорской кухни, каждая целая утка запекается до хрустящей корочки нашими поварами и нарезается на блюде у вас на глазах.

- Website: <https://www.imperialtreasure.com/restaurant/ImperialTreasureSuperPekingDuck-2>
- Адрес: 290 Orchard Road, Paragon Shopping Centre #05-42/45, Singapore 238859
- Обед: 11:30pm to 2:45pm (Monday – Sunday)
- Ужин 6:00pm to 10:00pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6732 7838

Si Chuan Dou Hua Restaurant

В сочетании с отмеченными наградами декором с азиатскими артефактами, золотой решеткой и прекрасным восточным садом, это лучший сычуаньский ресторан в Сингапуре, предлагающий настоящую сычуаньскую кухню в изысканной обстановке. Насладитесь богатой гастрономической культурой с множеством крепких вкусовых профилей от блюд с чили до кисло-сладких укусных деликатесов. Меню à la carte включает такие деликатесы, как «Чун Цин» – нарезанная кубиками курица с сушеным чили, копченая рыба со смешанными специями и куриный суп с грибами. В этом китайском ресторане Bugis также есть широкий выбор кантонских и димсам-деликатесов на выбор.

- Website: <https://www.panpacific.com/en/hotels-and-resorts/pr-beach-road/dining/si-chuan-dou-hua-restaurant.htm>
- Адрес: Park Royal on Beach Road, Level 1, Mondays to Sundays
- Обед: 11.30am to 2.30pm
- Ужин: 6.30pm to 10.00pm (Last Order at 9.30pm)

EUROPEAN – (MODERN EUROPEAN)

Skai

Изысканный, но живой современный гриль-ресторан, расположенный на 70-м этаже знаменитого Swissôtel в Сингапуре, The Stamford. Знаменитые виды города, безупречное обслуживание и фирменные напитки создают идеальную атмосферу, чтобы насладиться новым меню, составленным шеф-поваром Полом Халлеттом, который объединил передовые кулинарные навыки с философией кулинарии, отточенной за годы опыта, чтобы создать по-настоящему персональное и прогрессивное изысканное гриль-предложение.

- Website: <https://skai.sg>
- Адрес: 2 Stamford Road, Swissotel Singapore
- Обед: 11:30pm to 2:30pm (Sunday - Friday)
- Полдник: 3:00pm to 5:00pm (Wednesday - Sunday)
- Бранч: 11:30 am to 2:30pm (Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Monday - Sunday)
- Телефон: +65 6431 6156

Nouri (Contemporary European with Asian Flavors) – 1 Michelin Star

Шеф-повар Иван Брем создает то, что он называет «перекрестной кухней» – исследование ингредиентов и культур из разных регионов, сходящихся на пересечении, которое называется Нури. Ожидайте найти блюда, такие как афро-бразильский фриттер, блюдо, которое по вкусу будет знакомо каждому, кто жил в Юго-Восточной Азии.

- Website: <http://nouri.com.sg/#>
- Адрес: 72 Amoy Street, Singapore 069891
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Wednesday - Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 12:00am (Wednesday - Sunday)
- Телефон: +65 9230 2477

JAAN (Re-Inventing British Cuisine) – 2 Michelin Star

Уютный ресторан на 40 мест, посвященный демонстрации лучших блюд современной британской кухни в Сингапуре. Награды: один из 50 лучших ресторанов Азии 2021 года.

- Website: <https://www.jaan.com.sg/menu/lunch>
- Обед: 11:45am to 2:30pm (Monday - Saturday)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Monday - Saturday)
- Адрес: Level 70, Swissotel The Stamford, 2 Stamford Road, Singapore 178882
- Телефон: +65 6874 1488

Iggy's – 1 Michelin Star

Предлагая элегантный и интимный гастрономический опыт, ресторан предлагает ярко выраженное сезонное меню, которое отражает динамизм международной кулинарной сцены посредством сингапурского вкуса. Меню фокусируется на использовании самых свежих сезонных продуктов из Японии и со всего мира. Iggy's был

основан в 2004 году и с момента своего основания находится на переднем крае изысканной гастрономической культуры города.

- Website: <https://www.iggys.com.sg>
- Адрес: 581 Orchard Road, Level 3 Hilton Hotel, Singapore 238883
- Обед: 12:00pm to 1:30pm (Tuesday – Saturday)
- Ужин: 6:30pm to 8:30pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 8188 3200

Marco Pierre White – The English House

Элегантность и простота, вдохновленные колониальным наследием Сингапура, The English House – это учреждение и дом для людей, которые ценят устаревшую эпоху классической еды и напитков, представленных просто, как задумано природой; организованных и проводимых величайшим шеф-поваром Англии Марко Пьером Уайтом. Изящные, симметричные линии света ведут вас в вечер; мерцающие свечи, интимные тени, стены, украшенные культовыми английскими великими людьми, увековеченными глазами Терри О'Нила.

- Website: <https://www.theenglishhouse.com/the-house/>
- Адрес: 28 Mohamed Sultan Road, Singapore 238972
- Обед: 11:30am to 3:00pm (Monday – Friday), 11:00am to 3:00pm (Saturday), 11:00am to 10:00pm (Sunday)
- Ужин: 5:30pm to 10:30pm (Monday – Saturday)
- Телефон: +65 6545 4055

Chef's Table By Chef Stephan (Omakase menu)

Chef's Table от шеф-повара Стефана Цойсла демонстрирует лучшие сезонные ингредиенты в наших ежедневно меняющихся дегустационных меню (омакасе). Мы предложим выбор из 28 основных ингредиентов, чтобы дать нашим посетителям более четкое представление о ежедневно используемых продуктах. Наши гости могут просто вычеркнуть продукты, которые им не нравятся или которые они не хотят есть в этот день, и шеф-повара учтут это, включая любые диетические ограничения или возможность выбора вегетарианца или вегана. Наша цель – не подавать гостям одно и то же блюдо дважды – никаких фирменных блюд, никаких повторений.

- Website: <https://www.chefstable.sg/>
- Адрес: 61 Tras Street S079000
- Обед (Fridays only): 12:00pm to 3:00pm
- Ужин: 6:00pm to midnight (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6224 4188

FRENCH

Restaurant Euphoria (Gastro-Botanica cuisine) – 1 Michelin Star

Кухня Gastro-Botanica, придуманная шеф-поваром Джейсоном Таном, основана на современной французской технике с мировыми ингредиентами и влияниями. Она органично переплетает вкусы Востока и Запада, представляя гастрономический опыт тщательно отобранных и приготовленных овощей, мяса и морепродуктов премиум-класса. Шеф-повар Джейсон представляет Gastro-Botanica Essences – La Symphonie de Legumes; постные базовые соусы, приготовленные из чистых растительных экстрактов и редукций, которые служат для придания вкуса блюдам.

- Website: <https://restaurant-euphoria.com/>
- Адрес: 76 TrasStreet S079015
- Обед: 12:00 pm to 1:15 pm (Wednesday–Saturday)
- Ужин: 6:30 pm to 10:30 pm (last seating 8:30 pm) (Tuesday–Saturday)
- Closed Sundays and Mondays

Rhubarb Le Restaurant – 1 Michelin Star

Небольшой современный французский ресторан, расположенный в тихом районе Дакстон-Хилл. Открыт в 2014 году шеф-поваром Полом Лонгвортом, Жеромом Дефондом и Элис Лоу-Анг. В 2016 году Rhubarb был удостоен 1*звезды в первом путеводителе Мишлен по Сингапуру и с тех пор сохраняет эту награду каждый год.

Предлагая комплексные обеды и ужины, Rhubarb гордится тем, что не только обеспечивает самые высокие стандарты, закупает лучшие ингредиенты и вина, но и предлагает широкий ассортимент товаров по выгодной цене. Расположенный на очаровательном Дакстон-Хилл, Rhubarb предлагает комфорт и элегантность, сохраняя при этом все лучшие характеристики этого магазина консервации. Rhubarb предлагает винную карту, основанную на французских регионах, а также небольшой выбор изысканных джестивов.

- Website: <https://www.rhubarb.sg/>
- Адрес: 3 Duxton Hill, S089589
- Обед: 12:00pm to 2:15pm
- Ужин: 6:30pm to 9:30pm
- Closed on Wednesdays & Sundays
- Телефон: +65 8127 5001

Les Amis – 3 Michelin Star

Открытый в 1994 году, отмеченный многочисленными наградами ресторан Les Amis является флагманом Группы. Его философия предоставления наивысшего изысканного опыта реализуется посредством внимания к деталям и преданности поиску лучших ингредиентов.

- Website: <https://www.lesamis.com.sg>
- Адрес: 1 Scotts Road, #01-16 Shaw Centre, Singapore 228208
- Обед: 12:00pm to 2:00pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 7:00pm to 9:00 pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6733 2225

Gunther's

Современная французская кухня занимает центральное место в этом изысканном ресторане изысканной кухни, который открыл удостоенный наград шеф-повар Гюнтер Хубрехсен. Расположенный на шикарной улице

Первис-стрит, Gunther's привносит изысканную французскую кухню в шикарную сцену изысканной кухни. Тщательно продуманный ресторан, чье название отражает личность самого Гюнтера, человека, стоящего за этим заведением, отображает реализацию мечты, которую он лелеял на протяжении многих лет, – место, которое можно назвать его домом.

- Website: <https://www.gunthers.com.sg>
- Адрес: 36 Purvis Street, #01-03, Singapore 188613
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Friday)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Monday – Saturday)
- Телефон: +65 6338 8955

Saint Pierre – 2 Michelin Star

Насладитесь тихой роскошью Сен-Пьера, где утонченность – это имя игры, будь то в еде, обслуживании или обстановке. С теплой, но приглушенной палитрой цветов, используемых для ковров и обивки, интерьер ресторана излучает элегантность, которая произведет впечатление с самого начала. И это впечатление будет только расти, как только вы попробуете выбор изысканных блюд с французским влиянием в меню.

- Website: <https://www.saintpierre.com.sg/about-us/contact/>
- Адрес: 1 Fullerton Road #02-02B One Fullerton, Singapore 049213
- Обед: 11:30am to 3:00pm (Wednesday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 11:00pm (Tuesday – Saturday)
- Telephone: +65 6438 0887

Odette – 3 Michelin Star

Odette предлагает современную французскую кухню, руководствуясь уважением шеф-повара Жюльена к сезонности, терруару и ремесленным производителям, полученным от производителей-бутиков по всему миру. Хотя его подход основан на принципах французской кухни, годы, проведенные в Азии, привнесли в его подход чувство места. Каждая точка соприкосновения имеет свое место и цель, тщательно продуманные для предоставления неизгладимых впечатлений в сочетании с вдумчивым гостеприимством.

- Website: <https://www.odetterestaurant.com/contact-us>
- Адрес: National Gallery Singapore #01-04, 1 St Andrew's Road, Singapore 178957
- Обед: 12:00pm to 1:15pm (Monday – Saturday)
- Ужин: 6:30pm to 8:15pm (Monday – Saturday)
- Телефон: +65 6385 0498

Claudine

Добро пожаловать в Claudine, ваш местный французский ресторан от Julien Royer и The Lo & Behold Group. Они представляют интимную версию французской кухни, вдохновленную домашней кухней и vonvovial едой – вы увидите, что joie de vivre (радость жизни) часто встречается в хорошей еде, которая погружает вас в сон. Вино, которое заставляет вас петь в славной компании, которая поднимает вам настроение. Приходите такими, какие вы есть, в это замечательное, изысканное место.

Как прекрасна может быть жизнь, если вы находите время поесть!

- Website: <https://www.claudinerestaurant.com>
- Адрес: 39C Harding Road, Singapore 249541
- Обед: 11:45am to 2:00pm (Tuesday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 9:30pm (Tuesday – Sunday)
- Телефон: +65 6265 2966

DB Bistro

DB Bistro and Oyster Bar – это сингапурское ответвление Bistro Moderne знаменитого шеф-повара Даниэля Булу в Нью-Йорке. Они предлагают традиционную французскую кухню в стиле бистро с современными американскими нотками, самый большой и свежий выбор устриц в Сингапуре и всемирно известную коллекцию фирменных бургеров.

- Website: <https://www.dbbistro.com/singapore/>
- Адрес: B1-48 Galleria Level, The Shoppes at Marina Bay Sands
- Обед: 12:00pm to 4:00pm (Monday – Friday)
- Ужин: 5:30 pm to 9:00 pm (Sunday – Thursday), 5:30 pm to 9:30 pm (Friday – Saturday)
- Телефон: +65 6688 8525

Brasserie Gavroche

Шеф-повар Фредерик Колин делится своими семейными рецептами настоящей французской еды, часто забытыми парижскими блюдами, бережно переданными его бабушкой-поваром Анри. С его неповторимой атмосферой парижского шика в сочетании с исключительной кухней и обслуживанием Brasserie, Brasserie Gavroche является идеальным фоном для сытной французской еды.

- Website: <https://brasseriegavroche.com/>
- Адрес: 66 Tras Street, Singapore 079005
- Обед: 11:30am to 2:30pm (Monday – Friday)
- Ужин: 6:30pm to 10:00pm (Monday – Friday), 6:00pm to 10:00pm (Saturday) Closed on Sundays
- Телефон: +65 6225 8266

GREEK AND MEDITERRANEAN

Bakalaki Greek Taverna

BAKALAKI – это греческая кухня в лучшем виде. Расположенный в самом сердце Тионг-Бару, этот ресторан и таверна – новое средиземноморское место в Сингапуре. BAKALAKI предлагает лучшее от региональных производителей, поскольку традиционные ингредиенты поставляются от настоящих греческих поставщиков. Гордясь своими кулинарными традициями, ресторан также предлагает настоящие блюда из морепродуктов из средиземноморского бассейна, которые любимы поколения. Известная в первую очередь своим богатым выбором блюд, греческая деревня является родиной некоторых из самых востребованных сортов винограда.

BAKALAKI гордится тем, что предлагает уникальный выбор греческих вин и пива, еще больше усиливая подлинное средиземноморское впечатление.

- Website: <https://bakalaki.com/>
- Адрес: 3 Seng Poh Road SG 168891
- Обед: 11.30am – 2:30pm (Fri – Sun)
- Ужин: 5pm – 9pm (Mon – Sun)
- Телефон: +65 6836 3688

Blu Kouzina Dempsey

Традиционная греческая кухня и вина подаются в очаровательном ресторане с террасой. Качество их еды заключается в составе лучших ингредиентов, что позволяет вам открыть для себя особый средиземноморский вкус.

- Website: <https://www.blukouzina.com/dempsey>
- Адрес: 10 Dempsey Road Singapore 247700
- Обед: 11:30am to 10:30pm (Daily)
- Ужин: 5.30pm to 10.30pm (Daily)
- Телефон: +65 9710 8303

White Marble

Средиземноморский гриль-ресторан шеф-повара Отто Вайбеля. Ресторан демонстрирует гастрономическое путешествие по средиземноморскому региону, воссоздавая классические вкусы региона, такие как Испания, Португалия, Франция, Марокко и Ближний Восток.

- Website: <https://www.whitemarble.com.sg>
- Адрес: 11 Tanglin Road Orchard Rendezvous Hotel #01-09, Singapore 247905
- Обед & Ужин: 11:30 am to 10:30 pm (Daily)
- Телефон: +65 9772 9434

INDIAN

Rang Mahal

С момента своего основания в 1971 году этот изысканный индийский ресторан удивляет гостей кулинарными шедеврами, дополненными отмеченными наградами стандартами обслуживания, а обстановка ресторана воспроизводит обстановку больших залов индийской королевской семьи.

- Website: <https://www.rangmahal.com.sg>
- Адрес: Pan Pacific Hotel, Level 3, 7 Raffles Boulevard, Singapore 039595
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Daily)

- Телефон: +65 6333 1788

Shahi Maharani

Предлагает гастрономическое путешествие по настоящей индийской кухне с живой музыкой и декором, напоминающим королевские дворцы Индии.

- Website: <https://www.shahimaharani.com/about>
- Адрес: 252, North Bridge Road, #03-21B, Raffles City Shopping Centre, Level 3, Fairmont Singapore
- Обед: 12:00pm to 3:30pm (Daily)
- Ужин: 6:30pm to 11:00pm (Daily)
- Телефон: +65 6235 8840

ADDA Neo Indian Cuisine (Casual)

Adda, что означает место, где люди собираются для беседы. Награжденный шеф-повар Манджунат Мурал, который руководил The Song of India и получил 1 звезду Мишлен в течение 3 лет подряд, решил открыть свой собственный ресторан Adda. Погрузитесь в сенсационный кулинарный опыт. В меню представлены лучшие блюда, которые может предложить Индия, с современной интерпретацией и местными вкусами.

- Website: <https://thespiceadda.com>
- Адрес: #01-201, Diners Diners Club Building, 7500E Beach Road, Singapore 199595
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Daily)
- Телефон: +65 8922 3679

Yantra

Yantra, шикарный ресторан изысканной кухни, стремится увлечь вас в кулинарное путешествие по лучшим блюдам северной индийской кухни. Меню Yantra тщательно продумано и приготовлено из свежих, вручную отобранных специй, привезенных из Индии. Обновленное паниндийское меню включает новые и неизменные блюда, такие как: Seafood Rassa, Quinoa Chaat, Varqui Crab, Ganderi Kebabs, Dum Ki Sunehari Nalli, Murgh Khatta Pyaz, Grazing Goat, Bhatti Prawns and Thepla Tacos.

- Website: <https://www.yantra.com.sg>
- Адрес: 163 Tanglin Road, #01-28/33, Singapore 247933
- Обед: 12:00pm to 3:00pm
- Ужин: 6:30pm to 10:00pm
- Телефон: +65 6836 3088

Revolver (Modern, contemporary)

Смелый, изысканный гриль Revolver сочетает в себе индийские кулинарные тонкости с интернациональным колоритом и ингредиентами.

Огонь – неотъемлемый элемент в творениях вращающегося меню шеф-повара Саураба. Изготовленные на заказ дровяной гриль, коптильня и тандыр создают обугленные, смелые вкусы и образуют центральную часть

динамичной открытой кухни. (Только для меню)

- Website: <https://www.revolver.com.sg/about/>
- Адрес: 56 Tras Street, Singapore 078997
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Thursday – Sunday)
- Ужин: 6:00 pm to 11:00 pm (Wednesday – Sunday)
- Telephone: +65 6223 2812

Tiffin Room

Часть истории отеля Raffles с 1892 года, Tiffin Room продолжает предлагать восхитительные блюда северо-индийской кухни, предлагая аутентичные фирменные блюда, подаваемые в боксах для завтрака Tiffin, представляя собой интерактивный обеденный опыт с обслуживанием у стола шеф-поварами, дополненный молотыми специями, чтобы сделать событие еще более приятным..

- Website: <https://www.rafflessingapore.com>
- Адрес: Level 1 Raffles Hotel, 1 Beach Road Singapore 189673
- Обед: 12:00 pm to 1:30 pm (Daily)
- Ужин: 6:30 pm to 9:00 pm (Daily)
- Телефон: +65 6412 1816

INDONESIAN / MALAY

Gedung Kuning

Gedung Kuning, что означает «Желтый особняк» на малайском языке, вероятно, был построен примерно в тот же период или немного раньше Istana Kampong Gelam (современный малайский центр наследия). Расположенный рядом с бывшей истаной, он стоял на территории, которая когда-то была королевским комплексом.

- Website: <https://www.gedungkuning.sg/>
- Адрес: 73 Sultan Gate, Singapore 198497
- Monday – Sunday: 12:00 pm to 10:00 pm

Coconut Club (Casual)

Если вы ищете лучшую малазийскую еду в Сингапуре, вы будете рады услышать, что The Coconut Club использует собственную смесь мелкосерийного, холодного отжима, высококачественного кокосового молока. Оно производится эксклюзивно для ресторана. Смесь кокосового молока Mawa и Malayan Tall обеспечивает идеальный баланс кремообразности, аромата и вкуса для улучшения всех фирменных блюд ресторана, включая кокосовый рис, ренданг (\$22), чендол (\$4,80) и приготовленный вручную кеух.

- Website: <https://www.thecoconutclub.sg/welcome>
- Адрес: 28 Ann Siang Road S069708

- Mon–Sun | 11am–3pm
- Tue–Sun | 6pm–9.30pm

ITALIAN

Garibaldi

Garibaldi – одно из старейших имен на сцене итальянской кухни в Сингапуре, и ему удалось сохранить лояльную клиентуру по уважительным причинам. Обслуживая более высокий класс, Garibaldi, безусловно, один из самых шикарных итальянцев в Сингапуре и довольно дорогой, особенно на ужин. Однако в истинно итальянском стиле порции здесь очень щедрые, а качество превосходное. Для шикарных деловых обедов или особых случаев Garibaldi идеально подходит.

- Website: <https://www.garibaldi.com.sg/?lang=en>
- Адрес: 36 Purvis Street #01-02, Singapore 188613
- Обед: 12:00pm to 2:00pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6837 1468

BBR (Bar & Billiard Room)

Ресторан зарекомендовал себя как место для общения, предлагающее аутентичный и соблазнительный вкус Италии, а также демонстрирующее вдохновение шеф-повара Наталино Амбры, чья кулинарная философия отличается сбалансированностью, ориентированностью на продукты и направлена на то, чтобы подчеркнуть натуральные вкусы и ароматы каждого ингредиента..

- Website: <https://www.artrestaurant.sg>
- Адрес: Level 1 Raffles Hotel, 1 Beach Road Singapore 189673
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday, Thursday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 9:45pm (Monday, Thursday – Sunday)
- Телефон: +65 6412 1816

Otto Ristorante

Расположенный в здании Maxwell Chambers в Центральном деловом районе, ресторан OTTO Ristorante блистает своими хорошо выполненными интерпретациями деревенских итальянских блюд. Лучшие из настоящих итальянских вкусов, которые каждый день меняются для уникального обеденного опыта. Испытайте только лучшее качество еды с ними.

- Website: <https://www.ottoristorante.com.sg>
- Адрес: 32 Maxwell Road, #01-02/03 Maxwell Chambers, Singapore 069115
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Friday)
- Ужин: 6.30pm to 10.30pm (Monday – Saturday)

- Телефон: +65 6227 6819

LAVO

Попробуйте пообед на 57 этаже над землей среди потрясающего городского горизонта Сингапура, наслаждаясь сытной итало-американской кухней в сопровождении зажигательной музыки. Побалуйте себя такими любимыми блюдами всех времен, как классическая курица пармезан и знаменитая фрикаделька LAVO, приготовленная из свежей говядины Imperial Wagyu и итальянской колбасы, приправленная до совершенства.

- Website: <https://lavosingapore.com>
- Адрес: 10 Bayfront Ave, Tower 1, Level 57, Marina Bay Sands
- Monday – Saturday: 11:00 am to 12:00 am
- Sunday: 12:00 pm to 12:00 am
- Телефон: +65 6688 8591

Oso Ristorante

Oso Ristorante, неторопливый итальянский ресторан высокой кухни на 27-м этаже культового вертикального сада отеля Oasis Hotel Downtown. Диего Кьярини и Стефан Коллеони при поддержке своей команды продолжают обеспечивать ту же постоянную энергию и преданность, которые завоевали признание и похвалу гостей в Сингапуре и по всему миру.

- Website: <http://singapore.oso.sg>
- Адрес: 27th Floor, Oasis Hotel Downtown, 100 Peck Seah Street, Singapore 079333
- Обед: 12:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm (Daily)
- Телефон: +65 6327 8378

No Menu Restaurant

No Menu представляет новую итальянскую концепцию в Сингапуре, которая типична для семейных ресторанов в Италии. Дегустационное меню – это неожиданный выбор нескольких порций для дегустации с сезонного рынка, простых и свежих, в то время как сочные блюда a la carte предлагают что-то для ваших особых пристрастий.

- Website: <https://www.osvaldo.sg/m/nomenu/>
- Адрес: 23 Boon Tat Street, Singapore 069621
- Обед: 11:00pm to 3:00pm (Monday – Friday)
- Ужин: 6:00pm to 9:00pm (Monday – Saturday)
- Телефон: +65 6224 0091

JAPANESE

Shinji by Kanesaka – 1 Michelin Star

Этот ресторан без меню, омакасе, вызвал настоящий переполох в Сингапуре. Это одноименное детище известного токийского шеф-повара Синдзи Канесаки. В Сингапуре команда японских поваров работает под бдительным оком шеф-повара Коитиро Ошино, который работает в Канесаке более 20 лет. Они работают за деревянной стойкой, вырезанной из цельного куска 220-летнего хиноки или японского кипариса, который так же ошеломляет, как и еда, которую готовит команда. Здесь подают только рыбу и морепродукты, но не только суши и сашими (хотя суши – звезда шоу) – здесь также предлагают множество блюд на гриле.

- Website: <https://shinjibykanesaka.com/>
- Адрес: Carlton Hotel, 76 Bras Basah Rd, Lobby Floor, Singapore 189558
- Обед: 12:00pm to 1:20pm, 1:30pm to 3:00pm (Monday - Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 8:20pm, 8:30pm to 10:30pm (Monday - Saturday)
- Телефон: +65 6338 6131

Waku Ghin – 2 Michelin Stars

Включая свежие сезонные ингредиенты со всего мира с японским кулинарным мастерством, обновленный Waku Ghin от Tetsuya Wakuda, удостоенный двух звезд Мишлен, вновь представляет себя с новыми способами насладиться своим фирменным обеденным опытом. Разработанное отмеченным наградами японским дизайнером Ёхэем Акао, обновленное обеденное пространство отличается минималистским дизайном, который объединяет натуральные материалы и сложные детали, которые воздают хвалу природе и наследию. Шеф-повар Tetsuya, считающийся одним из лучших шеф-поваров Австралии, известен своим мастерством сочетания свежих продуктов с французским кулинарным искусством и презентацией в японском стиле.

- Website: <https://www.marinabaysands.com/restaurants/waku-ghin.html>
- Адрес: L2-03, The Shoppes at Marina Bay Sands
- Exclusive 10-Seater Chef's Table: Omakase Menu from 5.30pm (Monday – Sunday, last order 11pm)
- Bar dining: For Ala Carte and Omakase Menu (Walk-in Only) (Monday – Sunday, last order 11pm)
- Телефон: +65 6688 8507

Shoukouwa – 2 Michelin Stars

С отборными и свежими морепродуктами, которые ежедневно доставляются с токийского рынка Тоёсу (ранее известного как рынок Цукидзи), Shoukouwa представляет сокровища морей вокруг Японии в их пиковые периоды. Работая с несколькими избранными поставщиками, наши повара гарантируют, что наши гости получат чистое восхитительное блаженство на своих языках и воспоминание на всю жизнь.

- Website: <https://www.shoukouwa.com.sg/>
- Адрес: 1 Fullerton Road, #02-02A One Fullerton, Singapore 049213
- Обед: 1:00pm to 3:30pm (Tuesday & Wednesday, Friday & Saturday), 12:30pm to 3:00pm (Thursday)
- Ужин: 1st Seating: 6:00pm, 2nd Seating: 8:15pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6423 9939

Mikuni

Mikuni предлагает кулинарный тур по изысканным творениям с трех потрясающих станций Teppanyaki, Sushi и Robotayaki, каждая из которых управляется шеф-поваром, которые выделяют самые лучшие сезонные японские продукты. Получите удовольствие от мультисенсорного обеда Mikuni, дополненного фирменными

творениями шеф-повара Муна, новыми и захватывающими современными блюдами кайсэки, которые органично сочетают современные и вековые японские кулинарные приемы с капелькой театрального юмора.

- Website: <https://www.fairmont.com/singapore/dining/mikuni/>
- Адрес: Level 3, The Fairmont Singapore
- Обед: 12:00 pm to 2:30 pm (Monday - Saturday)
- Ужин: 6:00 pm to 10:00 pm (Monday - Saturday)
- Телефон: +65 6431 6156

Aoki

Владелец шеф-повар Кунио Аоки руководит суши-баром и кухней. Его кулинарный стиль традиционный, но с современными оттенками, которые делают его творения – от суши, сашими до сукияки – освежающе современными. Неустанно требуя подавать только лучшие продукты, напрямую полученные с рынка Цукидзи и других поставщиков ремесленных изделий со всей Японии, он за эти годы приобрел преданных поклонников.

- Website: <https://www.aoki-restaurant.com.sg/aoki>
- Адрес: 1 Scotts Road, #01-19 Shaw Centre, Singapore 228208
- Обед: 11:45am to 1:20pm, 1:30pm to 3:00pm (Monday - Saturday)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Monday - Saturday)
- Телефон: +65 6333 8015

FLNT

FLNT («кремень») – это оживленное место для общения в течение дня и позднего вечера. В Сингапуре FLNT выделяется среди других как восходящая звезда на самобытной гастробарной сцене страны как единственный в городе бар и гриль-бар с сумияки, вдохновленный стилем Nikkei. С заметной программой еды и бара в руках, он воплощает прогрессивный союз японского и перуанского с изысканными коктейлями, фирменными сакэ и элегантными блюдами – союз всего того, что делает его отличным гастробаром.

- Website: <https://flnt.sg/menu/>
- Адрес: Level 55, 2 Orchard Turn, Singapore 238801 Lunch: 12:00pm to 2:00pm (Daily)
- Social Hours At The Bar: 2:30pm to 6:00pm
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Daily)
- Телефон: +65 6970 2037

КОМА

Кома, концепция Tao Group Hospitality, японский ресторан и суши-бар, предлагающий современную интерпретацию японской кухни. Предлагая инновационные, оригинальные творения, КОМА использует смелый и особый подход в своем меню, включая свежие и сезонные продукты и ингредиенты из Японии.

- Website: <https://www.komasingapore.com>
- Адрес: The Shoppes at Marina Bay Sands, 2 Bayfront Avenue, #B1-67, Singapore 018972
- Обед: Mon – Sun: 11:30am to 3.00pm
- Ужин: Mon-Sun: 5:00pm to 12:00 am
- Телефон: 66888690

Keyaki

Откройте для себя свежеприготовленные, аутентично приготовленные и безукоризненно представленные сашими, теппаныки, сукияки и многое другое в лучшем ресторане, предлагающем изысканную японскую кухню в Сингапуре. Окруженный прекрасным японским садом и прудом с карпами кои, этот элегантный ресторан предлагает аутентичную обстановку для эпикурейского путешествия. Гости могут выбрать, чтобы насладиться трапезой в татами или в частных обеденных залах в западном стиле.

- Website: <https://www.panpacific.com>
- Адрес: 7 Raffles Boulevard Singapore 039595, Pan Pacific Singapore Level 4
- Обед: 11:30pm to 2:30pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:00 pm (Daily)
- Телефон: +65 6828 8240

Shiraishi

Один из немногих ресторанов за пределами Японии, который предлагает аутентичные суши Эдомаэ, они верят в то, что подают лучшие суши Эдомаэ, и гордятся тем, что дают гостю самые аутентичные блюда. Поскольку ингредиенты суши в основном состоят из рыбы, выловленной в водах Эдо, такой как тунец, бонито, палтус, морской окунь и моллюски, отсюда и название Эдомаэ было дано этому стилю суши.

- Website: <https://www.shiraishi.sg>
- Адрес: Ritz Carlton Hotel #03-01/02, 7 Raffles Avenue Singapore 039799
- Обед: 12:00pm to 2:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Daily)
- Телефон: +65 6338 3788

Hachi

Будучи пионерами концепции питания Omasake в Сингапуре, которая имеет решающее значение для подачи максимально свежих ингредиентов, клиенты могут рассчитывать на настоящие японские блюда из специально закупленных ингредиентов, приготовленных с заботой и любовью к природному богатству Японии..

- Website: <http://hachi-restaurant.hachi-group.com/en/>
- Адрес: 1 St Andrew's Rd, #01-02/03, Singapore 1787957, National Gallery of Singapore
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 11:00pm (Monday – Saturday)
- Телефон: +65 6734 9622

Esora – 1 Michelin Star

Расположенный в историческом магазине на Мохамад Султан Роуд, Esora – это изысканный ресторан в стиле каппо, которым руководят шеф-повар Такеши Араки и шеф-повар Нобору Симохигаси. Это место, которое олицетворяет близость к природе и внимание к деталям, чтобы создать душевный обеденный опыт, который находит отклик и за пределами обеденного стола. Кухня эмоциональная и творческая, Esora демонстрирует современную японскую кухню, основанную на близости к природе.

- Website: <https://www.restaurant-esora.com/experience-2/>

- Адрес: 15 Mohamad Sultan Road, Singapore 238964
- Обед: Thursdays
- Ужин: 1st Seating: 5:30pm, 2nd Seating: 8:15pm
- Телефон: +65 6365 1266

Hashida

Знаменитый шеф-повар Кендзиро «Хэтч» Хашида приглашает вас отправиться в гастрономическое путешествие по тропе Сандо в Хашиде, Сингапур, чтобы попробовать множество изобретательных творений, подаваемых в его фирменном стиле омакасе..

- Website: <https://hashida.sg/>
- Адрес: 77 Amoy Street, Singapore 069896
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Wednesday – Sunday)
- Ужин: 7:00pm to 10:30pm (Tuesday – Sunday)
- Телефон: +65 8129 5336

PERANAKAN

Candlenut – 1 Michelin Star

Первый в мире ресторан перанаканской кухни, отмеченный звездой Мишлен, Candlenut использует современный, но аутентичный подход к традиционной кухне Straits-Chinese. В ресторане подают изысканную перанаканскую кухню, которая сохраняет суть и сложность традиционной пищи, с хитрыми поворотами, которые выводят часто насыщенные блюда на новый уровень. Под руководством шеф-повара Малкольма Ли Candlenut стремится постоянно создавать вдохновенные и возвышенные блюда перанаканской кухни, используя самые свежие сезонные продукты.

- Website: <https://www.comodempsey.sg/restaurant/candlenut>
- Адрес: Block 17A, Dempsey Road, Singapore 249676
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6486 1051

National Kitchen by Violet Oon

Отпразднуйте изысканные вкусы Сингапура в National Kitchen by Violet Oon Singapore в знаковом историческом здании мэрии, где сейчас находится Национальная галерея. Побалуйте себя роскошной едой в их большом зале или легкими закусками на их живописной веранде.

- Website: <https://violetoon.com/nationalkitchen/>
- Адрес: National Gallery, 1 St Andrew's Road #02-01, Singapore 178957
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Daily)

- Телефон: +65 9834 9935

The Blue Ginger – Michelin Bib Gourmand

Наградой отмеченный ресторан перанаканской кухни, расположенный в одном из довоенных торговых домов. Название Blue Ginger произошло от ключевого ингредиента в перанаканской (Straits-Chinese) кухне, известного как Nam Kiong на кантонском диалекте или Galangal на малайском. Ресторан, получивший такое название, стремится передать истинную суть Straits-Chinese кухни и культуры.

- Website: <https://theblueginger.com/>
- Адрес: 97 Tanjong Pagar Road, Singapore 088518
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Daily)
- Ужин: 6:30pm to 10:30pm (Daily)
- Телефон: +65 6222 3928

House of Peranakan

Пионер в сообществе перанаканской кухни, Боб создал множество блюд, вдохновленных перанаканской кухней, таких как рыба селар самбал, фаршированная ремпа, раки нонья, креветки ассам и длинная фасоль самбал. Он также представил концепцию подачи домашней еды нонья в глиняных горшках 30 лет назад. Боб продолжил открывать несколько отмеченных наградами ресторанов House of Peranakan Cuisine в бывшем отеле Negara, Singapore Tennis Centre и One George Street, и получил похвалы от Asian Wall Street Journal и The New York Times.

- Website: <https://www.restaurantlabyrinth.com/about>
- Адрес: 210 East Coast Road, Singapore 428909
- Обед: 11:00am to 3:00pm
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm
- Телефон: +65 6440 6195

SPANISH / TAPAS

Olivia Restaurant

Olivia Restaurant & Lounge – динамичный ресторан и коктейль-бар для любого случая – будь то обед в одиночку за стойкой, вечерний ужин или долгий групповой бранч на выходных. Шеф-повар и соучредитель, удостоенный множества наград, Ален Девахив имеет более чем десятилетний опыт работы в ресторанах, отмеченных звездами Мишлен, включая непревзойденный ресторан elBulli, и занимал престижные должности шеф-повара в Catalunya Hong Kong и Singapore.

- Website: <https://www.olivia.com.sg/aboutus>

- Адрес: 55 Keong Saik Road, #01-03, Singapore 089158
- Обед: 12:00pm to 2:00pm (Tuesday – Thursday), 12:00pm to 2:30pm (Friday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Tuesday – Sunday)
- Телефон: +65 6221 0522

Esquina (Modern Spanish Restaurant)

Что означает «угол» на испанском языке, предлагает современные испанские тапас в уникальном месте, окруженном послевоенными колониальными зданиями. Шеф-повар Карлос Монтаббио, который оттачивал свои кулинарные навыки в ресторанах, отмеченных звездами Мишлен, руководит кухней и стремится расширить границы испанской кухни с помощью изобретательных интерпретаций тапас.

- Website: <https://esquina.com.sg/>
- Адрес: 16 Jiak Chuan Rd, Singapore 089267
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Tuesday – Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Tuesday – Saturday)
- Телефон: +65 6222 1616

Binomio

Binomio Spanish Restaurante предлагает меню настоящей испанской кухни. В меню входят популярные, неизменные испанские блюда, а также фирменные блюда, приготовленные нашим шеф-поваром. Балансируя вкус, текстуру, внешний вид и цвет блюд, гости будут рады обнаружить, что им нравится не только то, что они едят, но и то, что они видят. Меню меняется не менее 4 раз в год в зависимости от доступных сезонных ингредиентов. Каждый день шеф-повар придумывает несколько особых блюд и тапас, которых нет в меню, на основе свежих продуктов, доступных в этот день, чтобы добавить динамика еде.

- Website: <https://www.binomio.sg/>
- Адрес: 20 Craig Road, #01-02 Criag Place, Singapore 089692
- Обед: 12:00pm to 1:45pm (Monday – Friday)
- Ужин: 5:30pm to 10:00pm (Monday – Saturday)
- Телефон: +65 9758 6471

KULTO

Сбалансирав вкус, текстуру, внешний вид и цвет блюд, гости будут рады обнаружить, что они наслаждаются не только тем, что едят, но и тем, что видят. Меню меняется не менее 4 раз в год в зависимости от доступных сезонных ингредиентов. Каждый день шеф-повар придумывает несколько специальных блюд и тапас, которых нет в меню, на основе свежих продуктов, доступных в этот день, чтобы добавить динамика еде.

Впечатления клиентов в KULTO полностью заботятся шеф-повара, и клиенты получают места в первом ряду, чтобы они могли наблюдать, как они творят свою магию на открытой кухне, которая является продолжением частной столовой.

- Website: <https://www.una.sg/>
- Адрес: 10 Telok Blangah Green, Level 2, Singapore 109178, The Alkaff Mansion
- Обед: 11:30am to 2:30pm (Friday)
- Ужин: 6:00pm to 10:30pm (Tuesday-Sunday)
- Телефон: +65 8126 8844

STEAKHOUSE

Butcher's Block

Butcher's Block представляет стильный и живой обеденный опыт, демонстрируя некоторые из лучших в мире кусков мяса, приготовленных на дровах. Полюбуйтесь на первоклассное мясо, висящее в Meat Vault, и на более чем 100 захватывающих винных этикетках в Wine Library. Расположитесь в оживленной атмосфере, созданной с оттенками кобальтового синего, дополненными темными деревянными панелями в ресторане, где есть общие столы для исключительных встреч, дополненные винной библиотекой, в которой хранится более 100 различных винных этикеток. Для чего-то особенного забронируйте одно из восьми мест за желанным Chef's Table для поистине незабываемого вечера.

- Website: <https://www.butchersblock.com.sg/>
- Адрес: Level 2 Raffles Arcade, 328 North Bridge Road, #02-02, Raffles Arcade Singapore 188719
- Бранч: 11:30am to 2:15pm (Saturday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 9:30pm (Wednesday – Saturday)
- Телефон: +65 6412 1816

Ruth's Cris Steakhouse

Ruth's Chris Steak House предлагает одни из лучших блюд американской кухни, предлагая соблазнительную коллекцию блюд, которые подходят для семейных посиделок, больших групп, встреч с друзьями и коллегами. От стейков до макарон с сыром и лобстером его обширное меню отражает стремление ресторана угодить каждому вкусу. Ruth's Chris Steak House специализируется на жарке лучшей говядины USDA премиум-класса индивидуальной выдержки в своей фирменной печи при температуре 982,2 °C, чтобы сохранить естественный вкус и нежность.

- Website: <https://www.ruthschris.com/restaurant-locations/singapore/>
- Адрес: PARKROYAL COLLECTION Marina Bay, Raffles Blvd, 4th Level Marina Mandarin Hotel, Marina Bay, Singapore 039594
- Обед: 11:30am to 3:00pm (Monday – Sunday)
- Ужин: 5:30pm to 11:00pm (Monday – Sunday)
- Телефон: +65 6336 9093

CUT by Wolfgang Puck – 1 Michelin Star

Есть хорошие стейк-хаусы, а есть отличные. CUT by Wolfgang Puck определенно относится к последним. Заведение Wolfgang Puck в Marina Bay Sands – это определение современного стейк-хауса. Это шикарное, высококлассное и пафосное заведение, где готовят очень хорошие стейки.

- Website: <https://wolfgangpuck.com/dining/cut-singapore/>
- Адрес: 2 Bayfront Avenue, Suite B1-71, Singapore, The Shoppes at Marina Bay Sands
- Daily: 5:00pm – 10:00pm
- Телефон: +65 6688 8517

Wolfgang's Steakhouse - by Wolfgang Zweiner

Имея более чем 40-летний опыт, Вольфганг Цвинер не копировал исключительный стейк-хаус, он улучшил его, чтобы сделать Wolfgang's Steakhouse исключительным. Стейк Porterhouse на двоих или более – выдающийся выбор. Атмосфера, меню, винная карта высокого класса и профессиональное обслуживание понравятся даже самым взыскательным посетителям.

- Website: <https://wolfgangssteakhouse.sg/>
- Адрес: 1 Nanson Road #02-01 Intercontinental Singapore Robertson Quay, Singapore 238909
- Обед: 11:30am to 4.30pm (Monday – Friday), 11:00am to 4:30pm (Saturday – Sunday)
- Ужин: 4:30pm to 11:30pm (Daily)
- Телефон: +65 6887 5885

Bistecca Tuscan Steakhouse

Итальянский стейк-хаус, где подают говядину F1 Wagyu, выращенную в долинах Кинг и Кева в Австралии. Фирменное блюдо, которое и тезка, – Bistecca alla Fiorentina – толстый кусок, приготовленный на углях стейк T-bone, которым можно поделиться. Приготовлено в традиционном тосканском стиле на высокотемпературном дровяном гриле, чтобы получить обугленную корочку, но нежную и сочную серединку для восхитительного стейка.

- Website: <https://bistecca.com.sg/>
- Адрес: 26 Muhammad Sultan Road, Singapore 238970
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Tuesday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Monday –Thursday), 5:30pm to 10:00pm (Friday – Sunday)
- Телефон: +65 6735 6739

Fat Cow – Japanese Steakhouse

В роскошном японском ресторане подают отборную говядину Вагю с известных ферм по всему миру, а также блюда из говядины по индивидуальному заказу. Гости могут насладиться говядиной по своему выбору, приготовленной различными японскими способами – Шабу-Шабу, Сукияки, Хобаяки или неизменно популярным Сумибияки (гриль на углях).

- Website: <https://www.fatcow.com.sg/>
- Адрес: 1 Orchard Boulevard Camden Medical Centre #01-01/02 Open daily
- Обед: 12:00pm to 2:30pm
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm
- Телефон: +65 6735 0308

THAI

Sabai Fine Thai

«Sabai» означает «хорошо» или «очень хорошо» на тайском языке, и это обещание ресторанов Sabai Thai как в плане изысканной, аутентичной кухни, так и в плане состояния удовлетворенного благополучия и счастливого удовлетворения своих клиентов после каждой исключительной трапезы. Блюда вдохновлены королевской тайской кухней и поэтому очень изысканны.

- Website: <https://www.sabaifinethai.com.sg/>
- Адрес: 70 Collyer Quay, #01-02 Customs House, Singapore 0493230
- Обед: 11:30am to 2:00pm (Mondays - Saturday)
- Ужин: 6:00pm to 9:15pm (Monday - Saturday)
- Телефон: +65 6535 3718

Yhingthai Palace – Michelin Bib Gourmand

В ресторане подают блюда настоящей тайской кухни, и особое внимание уделяется свежести и качеству ингредиентов, используемых в блюдах. Он предлагает одни из лучших блюд тайской кухни в городе, предлагая соблазнительную коллекцию блюд, которые подходят для малых и больших групп.

- Website: <https://www.yhingthai.com.sg/>
- Адрес: 36 Purvis Street #01-04, Singapore 188613
- Обед: 11:30am to 2:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Daily)
- Телефон: +65 6337 1161

Tamarind Hill Singapore

Расположенный в историческом колониальном бунгало и возвышающийся на вершине лесистого заповедника Лабрадор, природа и наследие гармонично сочетаются в Tamarind Hill, чтобы предоставить гастрономический отдых вдали от города. С его вневременными интерьерами, деревенским роскошным декором и эпикурейскими блюдами, отмеченный наградами ресторан представляет собой слияние азиатских и колониальных влияний, идеально отражая историю города.

- Website: <https://www.tamarindrestaurants.com/tamarind-hill-singapore>
- Адрес: Tamarind Hill Singapore, 30 Labrador Villa Road, Singapore 119189
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Monday – Saturday)
- Полдник: 3:00pm to 6:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Daily)
- Телефон: +65 6278 6364

VEGETARIAN

Afterglow by Anglow

Это уютное веганское кафе предлагает здоровое меню, включающее смесь сырых и приготовленных блюд. Их продукты полностью растительного происхождения, без глютена, консервантов, рафинированного сахара и искусственных ароматизаторов.

- Website: <https://www.afterglow.sg/>
- Адрес: 24 Keong Saik Road, Singapore 089131
- Обед & Ужин: 12:00pm to 10:00pm (Daily)
- Телефон: +65 6224 8921

Morsels (Vegetarian menu available)

Экспериментальная фьюжн-кухня шеф-повара Петрины бросает вызов границам и игнорирует попытки навешивания ярлыков, так сказать. Она делится: «Мне нравится работать с различными ингредиентами, дразня их естественные вкусы, чтобы выпустить во рту безумие сладкого, соленого, горького, кислого и умами, смягчая температуру и текстуру, и все это на одной тарелке». Жизненные принципы шеф-повара и владельца распространяются на этос ресторана – подлинный, ремесленный и доступный.

- Website: <http://www.morsels.com.sg/>
- Адрес: 25 Dempsey Road, SG 249670 (Behind Samy's curry and Long Beach)
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Tuesday – Saturday), 11:00am to 3:00pm (Sunday)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Tuesday – Thursday), 6:00pm to 10:30pm (Friday – Saturday)
- Телефон: +65 6266 3822

Joie by Dozo (Fine-Dining Japanese-European Cuisine)

Расположенный на крыше сада Orchard Central, Joie (произносится как «джой») ресторана Dozo представляет освежающую концепцию, которая специализируется на современной постной кухне. В соответствии со знаменитой концепцией меню Dozo, его уникальной подачей и креативностью, а также использованием множества необычных ингредиентов, гостям будет предложено отбросить свои заблуждения о постной кухне с помощью их изысканных и оригинальных творений.

- Website: <https://www.joierestaurant.com.sg/>
- Адрес: 181 Orchard Road #12-01 Orchard Central, Singapore 238896
- Обед: 12:00pm to 3:00pm (Daily)
- Ужин: 6:00pm to 10:00pm (Daily)
- Телефон: +65 9663 0901 (WhatsApp)

Open Farm Community (Vegetarian, Vegan and Gluten Free Options Available)

Open Farm Community курирует и принимает местных фермеров, чтобы продемонстрировать гостям их продукцию, чтобы углубить удовольствие от простых, свежесобранных ингредиентов, которые одновременно питательны и визуальны приятны. Наши ингредиенты основаны на лучшем из того, что доступно на местном уровне, с несколькими избранными этическими импортными продуктами, чтобы заполнить некоторые пробелы в поставках. Они используют немного здесь и там из своего сада, и больше из нашего более обширного заднего двора, Сингапур.

- Website: <https://www.openfarmcommunity.com/>
- Адрес: 130E Minden Road, Singapore
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Monday – Friday), 11:00am to 3:30pm (Saturday – Sunday)
- Ужин: 6:00pm – 9:00pm (Monday – Sunday)

- Телефон: +65 6471 0306

Whole Earth (Vegetarian, Vegan, Peranakan-Thai) – Michelin Bib Gourmand

Мы продолжаем нашу миссию по повышению стандарта растительной кулинарии и продвижению ее среди более широкой аудитории. Местные жители, экспатрианты и туристы обожают наши свежие овощи, бобовые, грибы и зерновые, приготовленные в соответствии с аутентичным перанаканским и тайским совершенством. Используя только самые свежие ингредиенты, приготовленные и томленные с заботой – мы стремимся обеспечить вам постоянное отличное качество и вкус – нашим друзьям из Whole Earth.

- Website: <https://www.wholeearth.com.sg/>
- Адрес 76 Peck Seah Street S 079331
- Обед: 11:30am to 3:00pm (Last order 2:30pm)
- Ужин: 5:30pm to 10:00pm (Last order 9:15pm)
- Телефон: +65 6221 6583

SEAFOOD

Palm Beach Seafood

Ресторан Palm Beach Seafood Restaurant неизменно входит в список самых популярных ресторанов города и удостоен различных наград, включая «Выдающееся обслуживание», «Шеф-повар года», «Топ-10 лучших блюд» от Совета по туризму Сингапура, журнала Singapore Tatler и других известных кулинарных блогов.

- Website: <https://www.palmbeachseafood.com/>
- Адрес: 1 Fullerton Road, #01-09, One Fullerton, Singapore 049213
- Обед: 12:00pm to 2:30pm (Daily)
- Ужин: 5:30pm – 10:30pm (Daily)
- Телефон: +65 6336 8118

Jumbo Seafood – Dempsey Road

Jumbo Seafood – вот где все начиналось. Их самый известный бренд начал скромно в 1987 году, работая с единственной точки (теперь их флагманский ресторан) в East Coast Seafood Centre. Ресторан вскоре приобрел преданных поклонников, заслужив репутацию за подачу только самых свежих морепродуктов, приготовленных до совершенства, с такими знаковыми блюдами, как сингапурский чили-краб и черный перец-краб, покорившими сердца местных и зарубежных гурманов.

- Website: <https://www.jumboseafood.com.sg/en/jumbo-seafood-story>
- Адрес: 11 Dempsey Road, #01-16, Singapore 249673
- Обед: 11:00am to 2:30pm (Daily)
- Ужин: 5:30pm to 10:00pm (Daily)

- Телефон: +65 6479 3435

New Ubin Seafood

Отметьте в календаре незабываемый вечер, где образцовые вина из региона Мальборо в Новой Зеландии встречаются с кулинарным мастерством в Сингапуре. Приходите познакомиться с мастерами своего дела и услышать их необыкновенные истории на этом эксклюзивном ужине. Мы обещаем кулинарное путешествие, которое пленит ваши вкусовые рецепторы и углубит вашу признательность к изысканным винам.

- Website: <https://www.newubinseafood.com/>
- Адрес: 30 Victoria Street, CHIJMES #02-01B C, Singapore 187996
- Обед: 11:00am to 3:00pm (Daily)
- Ужин: 5:30pm – 10:00pm (Daily)
- Телефон: +65 9470 6870

Long Beach Seafood – Dempsey Road

Расположенный в тихом анклавe городской зоны, Long Beach предлагает современный восточный обеденный опыт с расслабляющей пышной зеленью в качестве зрелища. Имея большой выбор экзотических живых морепродуктов премиум-класса из таких регионов, как Южно-Китайское море и Северная часть Тихого океана, приготовьтесь окунуться в пир вкусов.

- Website: <https://www.jumboseafood.com.sg/en/jumbo-seafood-story>
- Адрес: 25 Dempsey Road, Singapore 249670
- Обед: 11:00am to 3:00pm (Daily)
- Ужин: 5:00pm to 11:00pm (Daily)
- Телефон: +65 6323 2222