

УЛЬЯНА СУЗДАЛКИНА
X
LITTLES

Овсянка боул/сезонные ягоды/ грецкий орех/гречневая карамель	350
Скрембл боул/фарерский лосось/авокадо	490
Боул с форелью/сезонная зелень/манго	590
Боул с крабом/кокос/карри	990
Боул с креветкой/брокколи/зеленые травы	650
Панакота боул/манго/юдзу	450

KIDS SPECIALS
BY VARYA X TOSYA

Овсянка боул/сезонные ягоды/ гречневая карамель	250
Скрембл боул/зерненный сыр/авокадо	350
Боул с форелью/сезонная зелень/эдамаме	450
Боул с крабом/кокос/кабачок	790
Боул с креветкой/брокколи/манго	550
Панакота боул/манго/юдзу	350



Серебряный призер Bocuse D'Or Russia-2017, бронзовый призер Bocuse D'Or Russia-2015 — одного из самых известных в мире международных чемпионатов среди поваров.

Бережное отношение к окружающей среде, функциональный подход к еде и забота о человеке — принципы, на которых Уля Суздалкина строит концепцию своей кухни.

Уля изучала вегетарианскую кухню на кухне тайского монастыря Ват Кати Карон, осваивала скандинавский тренд в мишленовском Olo (Хельсинки), занималась спортивной диетологией в онлайн-проекте LadBy.

В 2017 году Уля Суздалкина присоединилась к команде ресторана White Rabbit в качестве шефа-вегана и вместе с шеф-поваром Владимиром Мухиным разработала первый в России гастрономический вегетарианский сет.

Летом 2021 Уля Суздалкина возглавила кухню ресторана «Павильон». Уля — счастливая мама двоих детей. «Люблю, когда в ресторане я могу съесть с малышами одинаковую еду»