**Maze Restaurant Named UK's Best**

Gordon Ramsay's Maze restaurant at the London Marriott Hotel, Grosvenor Square has been named the UK's best restaurant at the inaugural Top UK Restaurant Awards in association with Restaurant Magazine. Maze breaks the boundaries of formal French cuisine, adopting Asian influences in tasting-sized dishes, and has held а Michelin star since opening in 2005. This latest award, which puts Maze at the top of а list of 100 of the leading restaurants was voted for by а panel of distinguished chess, restaurateurs and critics from across the UK, and presented at а glittering awards ceremony at the Hurlingham Club in London.

On 11 April 2008, Gordon Ramsay and Maze Executive Chef, Jason Atherton, opened the Maze Grill adjacent to the Maze inside the London Marriott. This 80-cover restaurant and bar is modelled on the informal style of New York's grill restaurants, offering а wide range of cuts of charcoal-cooked beef, alongside а пшпЬег of other grilled meat and fish dishes. А unique butcher's block table seating 12 and made from а solid piece of English oak overlooks the action and theatre of the kitchen. The Maze Grill also provides In-Room Dining to hotel guests.

*In 2005, the London Marriott Grosvenor Square proudly introduced Maze*

In addition to both restaurants, three new private dining rooms provide elegant surroundings for private events, 1мо of which accommodate 40 guests each and the third seating ten. April also saw the publication of Jason Atherton's first recipe book, Maze, The Cookbook. In it, Jason reveals the secrets of 30 of his signature dishes served as they would be ш the restaurant.

Ресторан «Maze» назван лучшим в Соединенном Королевстве

На церемонии вручения наград «Top UK Restaurant Awards», организованной совместно с журналом «Restaurant Magazine», лучшим рестораном Соединенного Королевства было названо заведение Гордона Рамзи под названием «Maze» («Лабиринт»), находящееся при отеле «London Marriott Hotel» на Гровнер Сквер в Лондоне. «Maze» раздвигает рамки обычной французской кухни, привнося азиатские нотки в дегустационное меню. С самого открытия в 2005 году ресторан из года в год удостаивается звезды «Michelin», наиболее известного и влиятельного ресторанного рейтинга на данный момент. На великолепной церемонии, проходившей в клубе «Hurlingham Club» в Лондоне, группа экспертов, состоявшая из выдающихся шеф-поваров, рестораторов и ресторанных критиков со всего Королевства, проголосовала за «Maze», что вознесло заведение на первую строчку среди сотни лучших ресторанов.

11 апреля 2008 года Гордон Рамзи и ответственный шеф-повар «Maze» Джейсон Атертон открыли в здании того же отеля смежное с рестораном заведение на 80 столиков, названное «Maze Grill». Этот бар-ресторан спроектирован в неформальном стиле нью-йоркских гриль-заведений. Посетителям предлагается широкий ассортимент блюд из говядины, приготовленной на углях, а также ряд других блюд из жареного мяса или рыбы. Уникальный «стол мясника», рассчитанный на 12 персон, и изготовленный из цельного куска английского дуба, открывает вид на кухню и позволяет окунуться в атмосферу «кухонного театра». Постояльцы отеля могут делать заказы прямо в номер.

Три изысканно обставленных приватных помещения, доступные для посетителей обоих заведений, прекрасно подойдут для частных обедов. Два из них рассчитаны на 40 персон, а третье вмещает 10 человек. Также в апреле увидела свет первая книга рецептов Джейсона Атертона «Maze, The Cookbook». В ней Джейсон раскрывает секреты своих 30 коронных блюд и рассказывает, как подать их так же, как это делается в ресторане.