

Ресторанные улицы Москвы

Москва
Июль 2026

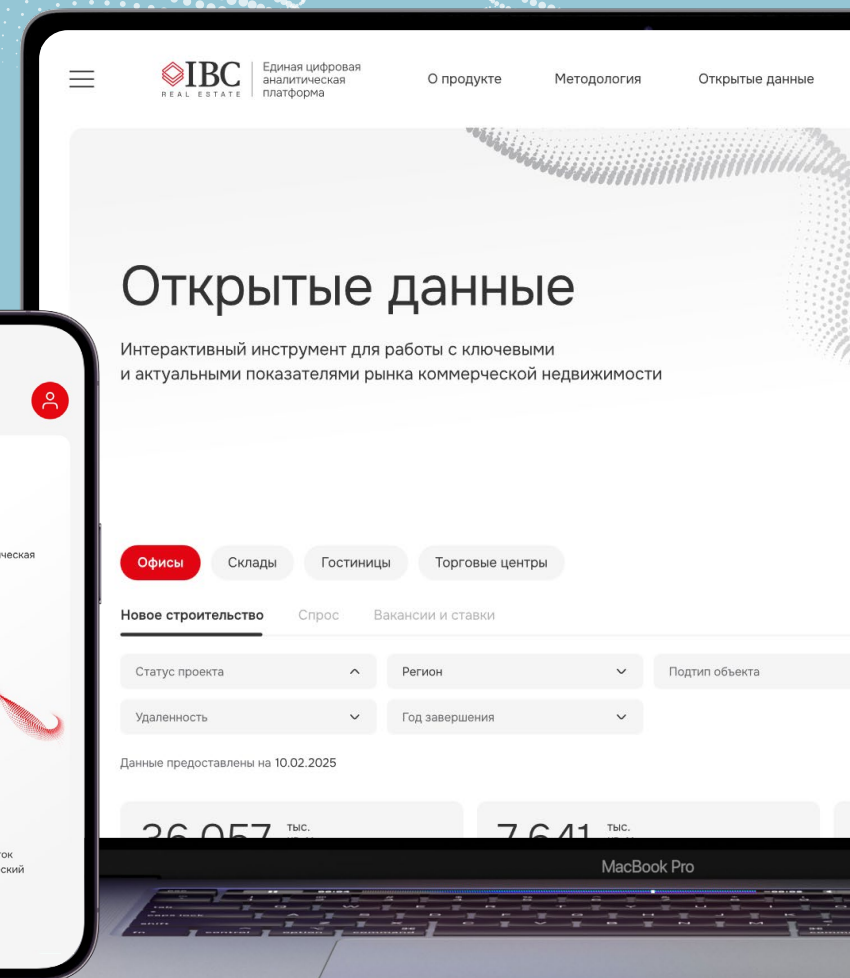
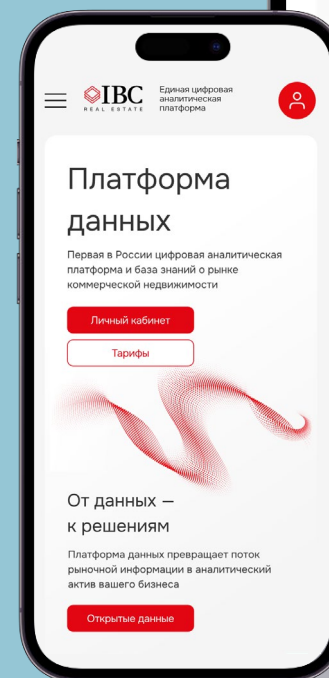


Платформа данных

- Все сегменты коммерческой недвижимости
- Более 60 фильтров и индикаторов
- Ежедневное обновление

Для ваших управленческих решений

Перейти



Ресторанные улицы Москвы

Ключевые гастрономические локации

Объектом исследования IBC Real Estate стали ключевые гастрономические улицы Москвы. В отчете рассмотрены улицы, где расположены наиболее известные заведения крупнейших рестораторов столицы:

1. Большая Бронная ул.
2. Большой Патриарший пер.
3. Большой Козихинский пер.
4. Спиридоньевский пер.
5. Малый Козихинский пер.
6. Большая Никитская ул.
7. Большая Дмитровка ул.
8. Малая Никитская ул.
9. Тараса Шевченко наб.
10. Малая Бронная ул.

Узнайте больше о ключевых торговых улицах Москвы в исследовании

 [Перейти](#)



Ключевые тенденции

Ресторанные улицы остаются востребованными

Доля вакантных площадей в ключевых ресторанных коридорах Москвы остается на низком уровне. При этом индикатор варьируется от 0% до 23% в зависимости от улицы. Коридоры с минимальной вакантностью демонстрирует высокую стабильность состава арендаторов: смена операторов происходит редко.

6,9 0 п.п. г/г %

Доля вакантных площадей

Большинство ресторанов – сетевые заведения

На ключевых ресторанных улицах Москвы преобладают сетевые рестораны. Больше всего заведений открыто у Lucky Group, Novikov Group, Pinskiy&Co. На трех игроков приходится 23% всех ресторанов в ключевых гастрономических коридорах.

90 %

Доля сетевых ресторанов

Ценовой баланс

Средний чек в заведениях общественного питания на ключевых ресторанных улицах Москвы находится на уровне 3,1 тыс. руб. Только в 11% заведений средний чек превышает 5,0 тыс. руб. Рестораторы стремятся к балансу между избирательностью потребителей и их чувствительностью к цене в условиях общего охлаждения потребительского активности населения.

3,1 тыс. руб.

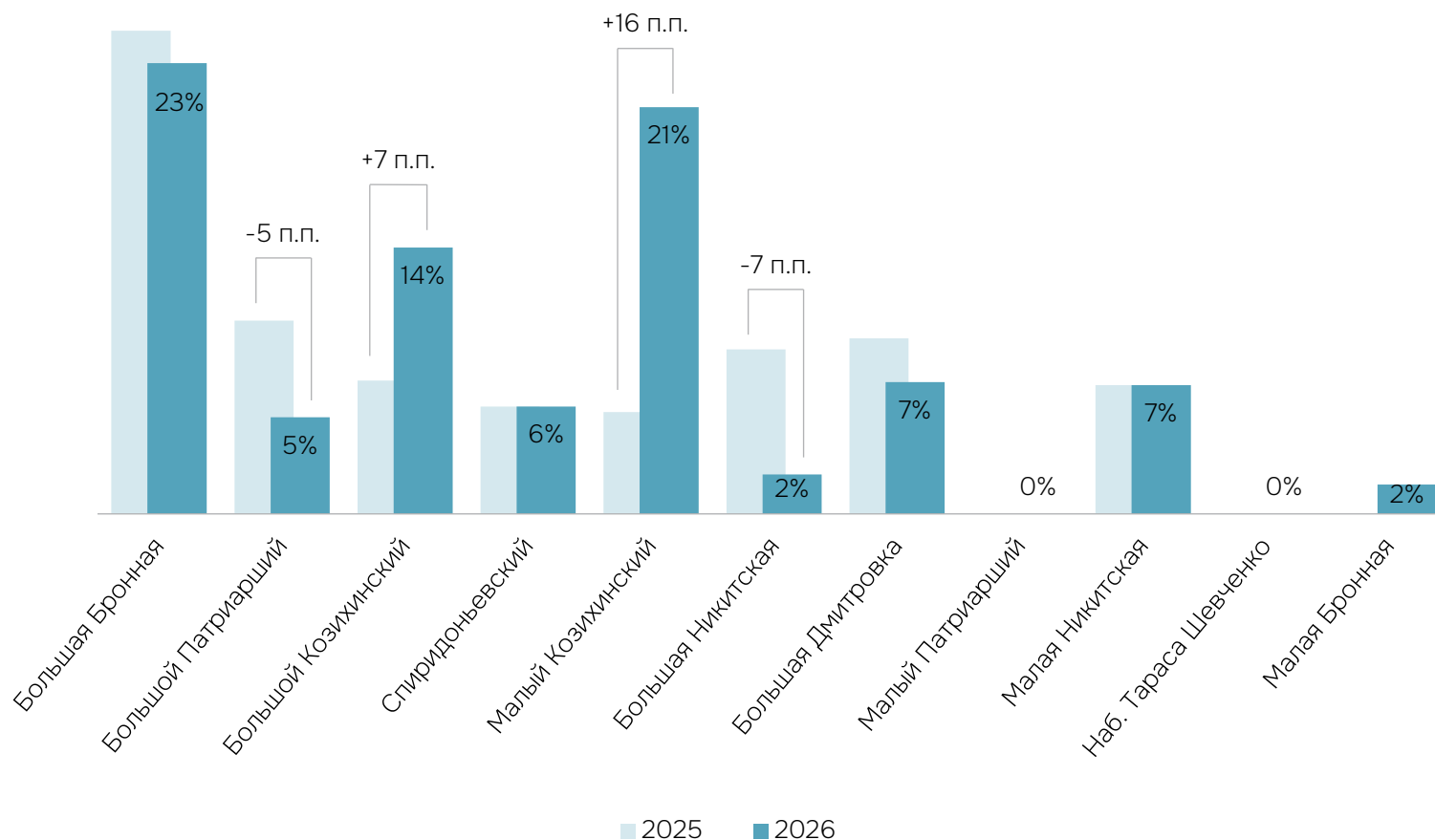
Средний чек в заведениях



Неравномерное распределение вакантности

Доля вакантных площадей в ресторанных коридорах Москвы остается на низком уровне. Однако в зависимости от улицы индикатор варьируется от 0% до 23%

Динамика доли свободных площадей на ключевых ресторанных улицах Москвы, 2025–2026, %



6,9%
0 п.п. г/г

Доля свободных площадей
на ключевых ресторанных улицах

Свободные торговые пространства полностью отсутствуют на двух улицах – Малый Патриарший переулок и набережная Тараса Шевченко. Эти улицы также характеризуются **низким уровнем ротации арендаторов**, а свободные помещения быстро заполняются новыми ресторанами.

На четырех улицах наблюдается **снижение уровня вакантности**: Большая Бронная, Большая Дмитровка, Большая Никитская, Большой Патриарший переулок.

Рост доли вакантных площадей зафиксирован на Малой Бронной, Большом и Малом Козихинских переулках. Закрытие единичных игроков значительно отразилось на росте индикатора на двух последних улицах (+7 п.п. и +16 п.п. соответственно).

Стабильная структура арендаторов

Структура арендаторов на ключевых ресторанных улицах Москвы в целом по рынку **стабильна**. В среднем доля заведений общественного питания составляет 38%. Максимальный уровень фиксируется на Большой Никитской (55%) и Большом Патриаршем пер. (50%). За последний год на этих улицах начали работу такие заведения как Даблби, Friends, OMA, Piano Bar и др.

Несмотря на общерыночную тенденцию на сокращение количества магазинов одежды и обуви, **значительную долю по-прежнему занимают fashion-ритейлеры**: от 6% до 33% в зависимости от улицы. Наибольшая доля операторов одежды и обуви находится на Малом Патриаршем пер. и Малой Никитской (33%), Большом Козихинском пер. (28%). Экспериментируя с различными форматами для привлечения покупателей, **игроки fashion-сегмента также интегрируют гастрономическую составляющую**. Например, в трехэтажном флагмане Ekonika, открывшемся в июле 2026 года в историческом особняке на Малой Бронной, запустился йогурт-бар.

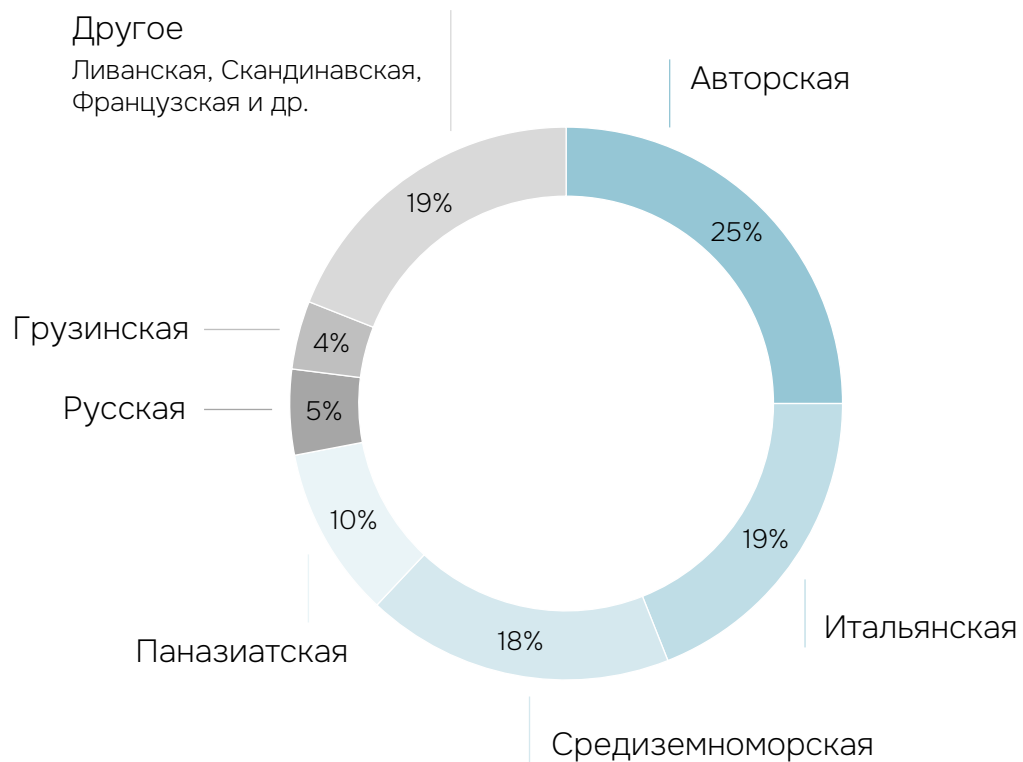


Структура арендаторов на ключевых ресторанных улицах Москвы, 2026, %

38%	(+1 п.п. г/г)	Кафе, рестораны, бары, клубы
18%	(-2 п.п. г/г)	Одежда и обувь
17%	(-1 п.п. г/г)	Услуги и сервисы
10%	(+1 п.п. г/г)	Иное
7%	(0 п.п. г/г)	Вакансия
4%	(0 п.п. г/г)	Продуктовые магазины
3%	(+1 п.п. г/г)	Косметика и парфюмерия
1%	(0 п.п. г/г)	Аптеки
1%	(0 п.п. г/г)	Банки
1%	(-1 п.п. г/г)	Ювелирные украшения

Какую кухню предпочитают москвичи и гости столицы?

Распределение существующих кафе и ресторанов по виду кухни, %



Наиболее востребованными остаются рестораны с авторской, итальянской и средиземноморской кухней. **Доля ресторанов авторской кухни по-прежнему составляет четверть от общего количества.** Средний чек в этих заведениях составляет 3,0 тыс. руб., что незначительно ниже среднерыночного значения и может способствовать стимулированию спроса в условиях сниженной потребительской активности. О востребованности этих заведений говорит тот факт, что **средняя продолжительность их работы находится на уровне семи лет**, превышая среднее значение по рынку (6 лет).

3,1 тыс.
руб.

Средний чек
в заведениях*

Доля ресторанов со средним чеком
более 5 тыс. руб. составляет всего 11%

Рестораны авторской кухни, открывшиеся осенью 2025 года



*Источник: Яндекс Еда.

Как долго работают рестораны на улицах Москвы?

6 лет

Средняя продолжительность работы ресторана*

Доля ресторанов, работающих 10 и более лет, составляет около четверти (23%) всех заведений на ключевых ресторанных улицах Москвы. За год индикатор увеличился на 6 п.п. Большинство таких ресторанов приходится на авторскую и итальянскую кухню.

Новым заведениям общественного питания сложнее формировать лояльность потребителей, поскольку они сталкиваются не только с традиционно высококонкурентной средой, но и со сниженной потребительской активностью. В этих условиях часть населения по-прежнему продолжает тратить деньги, но становится более требовательной. Такие потребители скорее хотят получить качественный клиентский опыт и менее открыты к экспериментам.

*Средний период функционирования существующих ресторанов.

Распределение существующих кафе и ресторанов по продолжительности работы и динамика г/г, % | п.п.

37% -4 п.п.	25% +3 п.п.	15% -5 п.п.	23% +6 п.п.
До 3 лет	От 4 до 6 лет	От 7 до 9 лет	10 и более лет

Какие рестораны работают более 10 лет?

100%

Сетевые рестораны

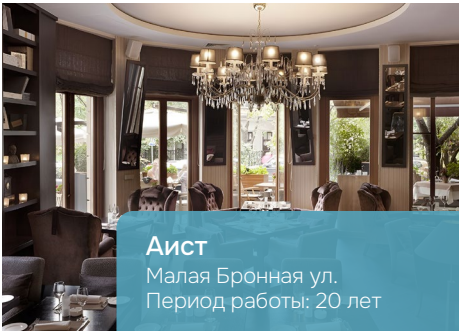
33%

Авторская кухня

22%

Итальянская кухня

Заведения общественного питания в ключевых ресторанных коридорах, которые работают дольше всего



Большинство ресторанов – сетевые заведения

Абсолютное большинство ресторанов на ключевых ресторанных улицах Москвы находится под сетевым управлением. Более того, почти четверть заведения общественного питания принадлежит трем крупнейшим игрокам: Lucky Group, Novikov Group, Pinskiy&Co. У каждой из этих сетей работает по 6 заведений на этих улицах.

В целом количество открытий распределено практически равномерно: за год открылось 6 несетевых и 5 сетевых заведений общественного питания. Крупнейшие сети запустили 2 новых ресторана – AVA bistro от Pinskiy&Co и Bus hand roll bar от Lucky Group. Также среди заведений под сетевым управлением открылись AROMA, AST. Wine, Atlantica Bistro. Из несетевых начали работу такие заведения как Анна, Copen 57, K-BBQ, Luminicio, OMA, Smash Point.

90 %

Доля заведений
общественного питания
под сетевым управлением

23 %

Доля заведений
под управлением
трех крупнейших сетей



PINSKIY & CO.

Другие ресторанные группы, представленные на ключевых ресторанных улицах



AST.WINE



ALBA GROUP
RESTAURANTS — ENTERTAINMENT

il FORNO GROUP
SINCE 2006

РЕСТОРАНЫ
АРАМА МНАЦАКАНОВА

Примеры сетевых ресторанов,
открывшихся во второй половине 2025–2026



AVA bistro
Авторская кухня
Большая Никитская ул.



Bus hand roll bar
Паназиатская кухня
Большой Козихинский пер.

Примеры открытий ресторанов с сентября 2025



AST. Wine
Авторская кухня
Большая Никитская ул.



Smash Point
Американская кухня
Большая Бронная ул.



Copen 57
Скандинавская кухня
Малый Козихинский пер.



Anna
Французская кухня
Большая Дмитровка ул.



K-BBQ
Паназиатская кухня
Малая Бронная ул.



OMA
Баскская кухня
Большой Патриарший пер.

Закрываются рестораны

Высокая конкуренция заставляет рестораторов менять стратегию развития

Новые заведения не выдерживают конкуренции

Половина закрывшихся за год ресторанов проработала не более двух лет. Ключевыми причинами закрытий стали такие факторы как удорожание аренды, увеличение налоговой нагрузки, кадровый голод и высокая конкуренция со стороны других игроков, которые продолжают активно развиваться в условиях стремления потребителей к экономии.

Сетевые игроки сокращаются

70% закрывшихся заведений являлись сетевыми: рестораторы закрывают неприбыльные или концептуально устаревшие рестораны. Например, на Малой Бронной прекратил работу ресторан Gutai, проработавший 11 лет. Игроки рынка стремятся к балансу между растущей избирательностью потребителей и их чувствительностью к цене.

Перенасыщение рынка

Половина закрытий пришлась на итальянские и авторские рестораны. Высокая концентрация таких заведений ведет к усилению конкуренции, в которой новые проекты уступают успешным действующим с лояльной аудиторией.

Быстрая ротация

79% высвобожденных пространств уже заняты. Больше половины (51%) – новые заведения общественного питания. 22% – арендаторы в категории одежда и обувь, 14% – услуги и сервисы. Остальные пространства заняли игроки, специализирующиеся на косметике и парфюмерии, продуктовые магазины и др.

Примеры закрывшихся заведений, которые проработали не более двух лет



Новые рестораны в гастрономических коридорах

Ресторан	Сеть	Кухня	Местоположение	Год открытия
AROMA	AROMA	Авторская	Большая Никитская	2025
Atlantica Bistro	Atlantica Bistro	Авторская	Большая Дмитровка	2025
AVA bisrto	Ava Group Pinskiy&Co	Авторская	Большая Никитская	2025
Copen 57	–	Скандинавская	Малый Козихинский	2025
El Pimpi	Alba Group	Испанская	Большая Никитская	2025
Quidi	Pinskiy&Co	Кондитерская	Малая Бронная	2025
Richy Richy	–	Средиземноморская	Наб. Тараса Шевченко	2025
ToMi Negroni Bar	Fitz Gastro Project	Бар	Малая Бронная	2025
Анна	–	Французская	Большая Дмитровка	2025
Хачапури и вино	Хачапури и вино	Грузинская	Большая Дмитровка	2025
AST. Wine	AST. Wine	Авторская	Большая Никитская	2026
Bus hand roll bar	Lucky Group	Японская/Паназиатская	Большой Козихинский	2026
K-BBQ	–	Японская/Паназиатская	Малая Бронная	2026
Lumicino	–	Итальянская	Большая Никитская	2026
OMA	–	Баскская	Большой Патриарший	2026
Smash Point	–	Американская	Большая Бронная	2026

Представлен список заведений общественного питания, открытие которых состоялось в 2025–2026.



Микаэл Казарян

Член совета директоров,
руководитель департамента
рынков капитала и инвестиций

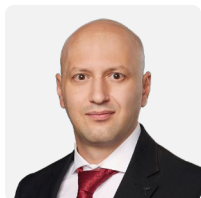
Mikael.Kazaryan@ibcrealestate.ru



Екатерина Ногай

Руководитель департамента
исследований и аналитики

Ekaterina.Nogay@ibcrealestate.ru



Евгений Саурин

Руководитель департамента
стратегического консалтинга

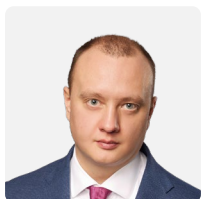
Evgeny.Saurin@ibcrealestate.ru



Валерия Шураева

Заместитель руководителя
департамента исследований
и аналитики

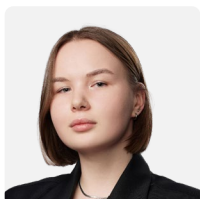
Valerya.Shuraeva@ibcrealestate.ru



Владимир Чернусь

Руководитель направления
торговой недвижимости

Vladimir.Chernus@ibcrealestate.ru



Ксения Каменская

Старший аналитик департамента
исследований и аналитики

Ksenia.Kamenskaya@ibcrealestate.ru

Россия

Москва, БЦ Lighthouse
ул. Валуевская, д. 26
moscow.russia@ibcrealestate.ru

Санкт-Петербург, БЦ Пассаж
ул. Итальянская, д. 17
st.petersburg.russia@ibcrealestate.ru

Казахстан

Алматы, SmArt.Point
ул. Байзакова, д. 280
almaty.kazakhstan@ibcrealestate.kz

