

Вечера мудренее



ресторанные новости с Анной Коварской

По пословице, завтрак надо есть самому. Тем внимательней следует отнестись к выбору заведения для завтрака. В кафе «Де Факто» в обстановке, максимально приближенной к домашней, с обилием книг, красных диванчиков и коллекции будильников, с поддевятого можно позавтракать по-европейски с овсяной или манной кашей, французскими тостами из зернового хлеба или блинами и свежесваренным соком (270 руб.). Можно по-петербургски за 320 руб. — омлетом с помидорами и сыром, сырниками или варениками с вишней и имбирным чаем или кофе. Или взять фитнес-завтрак за 310 руб. — фруктовый салат с творожным муссом или молочным супом с рисовыми хлопьями и курагой, горячую пренную лепешку чапати, гарнированную козким сыром и джемом, а запить все коктейлем из манго и банана или тонизирующим мате. С полвосьмого до одиннадцати в ресторане «Фиолет» за 450 руб. предлагают вид на Фонтанку и утренний шведский стол: каши, мюсли, омлет, сосиски, выпечка, джем, соки, чай и кофе. По выходным на завтрак можно задержаться еще на час: наливают японское пиво и домашнее вино, а в меню к обычному списку добавляют гамбургеры и клуб-сэндвичи. Отдельно можно всегда заказать фруктовый салат с йогуртом (240 руб.), сырники (250 руб.) или блины (180 руб.). Континентальный завтрак с девяти до двенадцати за 350 руб. в легкомысленной атмосфере французской brasserie дают в ресторане **Bistrot Garçon**: фирменный круассан, масло с джемом и с медом, сок, кофе или чай. И всегда в наличии выбор из дюжины фирменных омлетов с разными начинками, от куриной печенки до сморчков (280–460 руб.). В «Хемингуэй баре» приглушенный свет, кожаные диваны-курдонеры и много дерева. Здесь никто никуда не спешит, поэтому в двенадцать завтраки только начинаются и длятся до трех дня. Имеются три варианта: тосты с маслом и джемом, свежесваренный апельсиновый сок и горячий напиток обойдутся в 220 руб.; добавление овсяной

каши увеличит стоимость до 240 руб., а с яичницей утреннее угощение потянет на 270 руб. Желающие позавтракать в четыре утра смогут легко это сделать в ресторане «Счастье». Тут, однако, блюда придется выбирать самим: среди затейливых ангелочков, бе-леной кирпичной кладки и тонко выделанных люстр кормят омлетом из перепелиных яиц (150 руб.), творогом (120 руб.) и мюсли под йогуртовой пеной (120 руб.), тостами с маслом и джемом (60 руб.), имбирным печеньем (150 руб.). Непременно варят каши, рисовую, овсяную и гречневую (все по 110 руб.), к ним любые добавки, от свежих ягод до шоколадного сиропа (50 руб.). Из напитков гоголь-моголь (110 руб.) и итальянское миндальное молоко (120 руб.); при этом завтракать каждый день можно до шести вечера. В ресторане «Бегемот» на Садовой (где бетонный бегемот на входе) завтрак длится с десяти до часу, и его надо тоже конструировать самому. На выбор каши — пшеничная на молоке и с тыквой (160 руб.) и рисовая с изюмом (130 руб.), омлеты с копченым лососем (260 руб.) и с помидорами, сыром и ветчиной (190 руб.), приносят круассан со скремблом и бе-

коном (140 руб.), сырники (150 руб.) и блины со сметаной (90 руб.). Наряду со свежесваренными соками (230–800 руб.), молочными коктейлями (200–250 руб.) есть специальное утреннее предложение: безалкогольный глентвейн (180 руб.). Если повезет, можно увидеть утреннюю разминку бармена: стоя за барной стойкой, он бросается стаканами, как Карлсон дешевыми вазочками. В городском «Шалашине» на Тверской утреннее меню действует с девяти до двенадцати, включая выходные. В фешенебельных интерьерах под крупными абажурами с кистями угощают круассанами (50 руб.), яичницей с помидорами, беконом, грибами или сыром (300 руб.), сэндвичем с лососем слабой соли, сливочным сыром, яйцом пашот и красной икрой (290 руб.), куриным паштетом с тостами (90 руб.). Кашу — рисовую, манную, геркулесовую и гречневую (все по 220 руб.) — по желанию готовят на молоке, сливках или воде и заправляют вареньем из лесных ягод (100 руб.), медом или миндалем (25 руб.). На заправку помимо ряженки (60 руб.), морса или местного кваса (150 руб.) обширная чайная карта — от альпийского пунша до энергетической гуарамы (200 руб.).

Счастье в ресторане «Счастье» принимает вполне определенные кулинарные формы



Счастье в ресторане «Счастье» принимает вполне определенные кулинарные формы

ФРАНСМАННИ® для наслаждения

Sokos Hotel Olympic Garden
м. Технологический институт, Батайский пер., 3А
тел. +7 812 335 22 70; www.sokosrestaurants.ru

Корпоративные вечера в ресторане «Франсманни»
НОВОГОДНИЙ БУФЕТ
ассортимент закусок, горячих блюд, десертов

С 20 НОЯБРЯ ПО 19 ДЕКАБРЯ
2000 руб. с человека

Пятница, суббота
музыкальные вечера
в баре «Франсманни»
с 21.00 до 01.00

Ресторан грузинской кухни

В.О., Большой проспект, д. 103
ЛенЭкспо, павильон №7
тел. 920 04 50