



РОМАН ЯРОВИЦЫН



РОМАН ЯРОВИЦЫН

В ресторане **«Строганов Стейк Хаус»** — авторские новинки от шеф-повара. Предлагают подкопченный мясной паштет с тостами и чесночным муссом (350 руб.) и пряный ростбиф со свежим шпинатом и молодым картофелем (420 руб.). Любителей хорошего мяса определенно порадует томленая говядина с клюквенным соусом и мясным хворостом (720 руб.) и стейк рибай с копченой косточкой (660 руб.). В заключение идет сорбет из березового сока с топингом из лесных ягод (150 руб.). В корчме **«Веселая кума»** сейчас сезон блюд из молодого фермерского барашка. Гостям предлагают томленную голяшку барашка с тушенными со сливками овощами и горчичным соусом (900 руб.), ягнятину, запеченную в сметане с чесноком, ее подают с картофельным пюре и свежими помидорами (950 руб.), котлетки из баранины с чечевичным пюре и соевым огурцом под сливочно-горчичным соусом (460 руб.). Кусочки молодой говядины здесь также подают томленными в горшочке с фасолью, свежими томатами, луком, чесноком и сметаной (450 руб.), а настоящий деликатес — язычки — готовят по-гуцульски — под сливочным с белыми грибами соусом и подают с картофельным пюре и свежей зеленью (450 руб.).

В **«Феста кафе»** гостей ждет горячая закуска из индейки в красном вине с пряным тыквенным кремом (395 руб.) — плод фантазии шеф-повара Михаила Дряхлова, приехавшего с очередного конкурса с новыми идеями. К примеру, в качестве холодной закуски шеф-повар предлагает салат с печеным бататом, свежими овощами и неожиданным для этого блюда мороженым, правда не обычным, а из сыра горгонзола (325 руб.), или тартар из свежего огурца и авокадо с обжаренным на гриле тунцом (325 руб.). Кроме того, в меню уже появляются холодные летние супы: окрошка (250 руб.) и андалузский гаспачо (195 руб.). Другая неотъемлемая часть летнего меню — прохладительные напитки и мороженое. Здесь можно попробовать домашние лимонады: из мяты и лайма (125 руб.) и огурца, базилика и клубники (195 руб.) и фирменное мороженое собственного приготовления: чиз-кейк с жареным ананасом (125 руб.) и домашняя лимончелла с острым сырным чипсом (150 руб.). Обязательно закажите новый десерт — равиоли, приготовленные из облепихового сока путем загущения агар-агаром с добавлением специй, с начинкой из обжаренной дыни и тыквы с нежным кремом из маскарпоне и меда (225 руб.). Украшает это и без того

оригинальное блюдо мороженое из зеленого яблока и чипс из груши. Не менее актуально и свежо выглядит домашнее тыквенное мороженое с ананасовым вареньем (125 руб.). В бистро **«Гаврош»** — особое сырное меню. Моцарелла представлена в пти-салате с вялеными томатами, редисом, томатами черри, миксом салатов и рукколой под баварской заправкой (285 руб.). Также на закуску идет брускетта с бри, каперсами, черри, вялеными томатами, сливочным маслом, пармезаном и луком порей (385 руб.). Камамбер подается приготовленным на гриле с яблочным чатни, миксом салата и специями (395 руб.), козий сыр есть в виде оладьев с мини-спаржей, соусом «Блю-чиз» и медово-горчичным соусом (405 руб.). Наконец на сладкое подается «Панна Кота» из овечьего сыра с ежевикой (255 руб.). Пиццерия **Восconcino** предлагает в своем летнем меню карпаччо из оленины с вялеными томатами (380 руб.). Эту закуску шеф-повар Алексей Коротин готовит из вырезки оленины: нарезанное мясо слегка маринуется под соусом «Цитронет» из сока лимона и оливкового масла, настоящего на можжевельнике и свежем розмарины. Подают закуску с салатом корн, вялеными



**тубетейка
чайхана**

*«Мы рады видеть Вас на
традиционной нижней
летней веранде
и на новой топчанной террасе.»
«Ваша Тубетейка»*

ул. Рождественская, 45в, т.: 439-78-71

