



РОМАН ГРИВЦОВ

НА ЛЕТНИХ ПЛОЩАДКАХ УЖЕ ВОВСЮ ПРЕДЛАГАЮТ СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ

томатами собственного производства, гренками с кориандром из ржаного хлеба собственной выпечки и украшают капсулами из выпаренного телячьего бульона с добавлением можжевельника и розмарина — они тонко подчеркивают лесной аромат и идеально подходят к оленине. Также в летнем предложении вы найдете зеленый салат с крабом, в нем горчинка рукколы хорошо сочетается со сладостью крабового мяса, бакинскими томатами конкассе и сельдереем, заправкой служит тот же соус «Цитронет» (1100 руб.). В качестве летних супов предлагают крем-суп из морского гребешка с добавлением пасты из шпината и масла с ароматом белого трюфеля (890 руб.), еще есть яркий легкий суп из перепелки с брокколи, цветной капустой и зеленым горошком (350 руб.). На горячее подготовили гречешные равиоли с белыми грибами и черным трюфелем (570 руб.), спагетти с кальмаром и новым для города продуктом боттарга — это прессованная подкопченная икра, в данном случае

используется икра кефали (660 руб.), и пасту казаречче с рагу из кролика в сливочно-томатном соусе (490 руб.). На сладкое готовят классику итальянского десерта — semifreddo из маскарпоне с добавлением фисташек и темного шоколада, его подают с печеньем крамбл из миндальной муки с изюмом (310 руб.). Второй десерт из летнего меню — кростата со свежими ягодами (360 руб.). Кростата из мягкого песочно-творожного теста начиняется заварным ванильным кремом и свежими ягодами и подается на желе из маракуйи. В кафе-клубе **Gagarin club** до конца мая действует специальное стейк-меню из австралийской мраморной говядины. Готовят по технологии «Sous-vide», при которой мясо на протяжении длительного времени держат на низкой температуре в вакууме — это позволяет сохранить полезные свойства продукта, волокна остаются нежными с обилием сока. Подготовленное таким образом мясо обжаривают до полной готовности на гриле. В меню есть как классика жанра: рибай (990 руб.), «Нью-Йорк» (990 руб.) и филе миньон (770 руб.), так и менее известные «Флэп» (790 руб.) и «Мачете» (830 руб.).

В кафе «Карамель» — обновленное обеденное меню. Оба сета, европейский (325 руб.) и японский (325 руб.), есть в двух чередующихся вариантах. В европейском обеде в качестве постоянного предложения — куриный бульон с яйцом и итальянскими хлебными палочками гриссини, и ежедневно меняющийся суп дня. Салаты — разные, например, греческий, с кальмаром и яйцом, «Столичный» с курицей, оливье с языком. Вместо салата на закуску можно взять карпаччо из лосося с микс-салатом, либо брускетту с тремя видами томатов. Не менее богатый выбор горячего: филе рыбы со шпинатным соусом или рыбные биточки по-польски — для любителей рыбных блюд, а также телятина в мясном соусе, спагетти с фрикадельками в помидорном соусе, печень по-строгановски, свиные медальоны с грибным соусом, ризотто из гречки с грибами, домашняя паста с подкопченной куриной грудкой и куриные котлетки с соусом «Блючиз». Если требуется гарнир, можно выбрать рис, брокколи, чечевицу, цветную капусту,

картофель, запеченный с розмарином, или картофельно-сельдереевое пюре. Японский сет включает салат из зеленых водорослей «Чука» с арахисовым соусом, мисо-суп на выбор — с лососем, с шиитаке либо с курицей и роллы — с лососем, с угрем или с омлетом и филадельфией. Суши трех видов: из лосося, креветки и омлета, есть с тунцом или с угрем. Горячие блюда меняются: эг-ролл с крабовым мясом и эг-ролл со свиной, унигири, запеченный с лососем либо с курицей, а также куриные шашлычки с рисом и кисло-сладким соусом и рис в омлете с лососем с соусом унаги. В оба обеда включены напитки: черный, зеленый или красный чай и ягодный морс, а французский макарон на сладкое можно при желании оплатить дополнительно (40 руб./шт., 75 руб./2 шт.). Есть изменения и в коктейльной карте — появились летние напитки, в том числе и безалкогольные (по 280 руб.). Среди претендентов в фавориты этого лета — коктейль «Кассис» с содовой, вишневым соком, мятой, лаймом и сиропом черной смородины, «Love is» — из ананасового сока и кокосового пюре с мороженым, мускатным оре-



Летняя веранда "Папаша Билли"

Васландяется жизнью, здесь не торопятся время

Рождественская, 22. тел.: [831] 433-67-51