



Блюда на гриле (ресторан-гриль «Мангал-House»)



“Чкара-Чкара” (ресторан «Тифлис»)



Лазанья (ресторан Platon)



Телячья вырезка (ресторан Platon)

гарским перцем, салатом, соусом маракуйя и кедровыми орешками – неожиданная и очень интересная вариация на итальянскую тему. Еще один смелый рецепт – телятина с шампиньонами и шпинатом (590 руб.), а также сливками, помидорами черри, самбукой и соусом песто. Любителям рыбы следует заказать салат из слабосоленой семги с цукини и сыром рикотта (350 руб.). А на сладкое – визитная карточка Италии тирамису (320 руб.)

Ресторан-гриль **«Мангал-House»**, единственное в городе заведение с гриль-столами, предлагает своим гостям самим стать шеф-поварами. Следуя традиционным турецким рецептам, посетители могут самостоятельно приготовить шашлык или стейк из свинины (130 руб.) и телятины (130-140 руб.). Не обошли вниманием и рыбу: на выбор предлагается стейк из семги (170 руб.) или форели (150 руб.). Можно приготовить овощи (50 руб.) или

фаршированные сыром шампиньоны (50 руб.). А повар ресторана приготовит турецкий лимонад или кофе по-турецки, естественно, на песке. Ресторан грузинской кухни **«Тифлис»** приготовил для своих посетителей уникальное предложение. Самые популярные блюда из национального меню собраны в быстрый стол «Чкара-Чкара» (7000 руб. за 6 кг). Это закуски из шести позиций, блюда на углях – форель по-аджарски, осетрина на вертеле, каре ягненка, шашлык из свиной шеи, вырезки и ребер, кабабы из телятины, баранины и картофеля, цыпленок табака, лаваш, хачапури и несколько видов соусов. Отдельно стоит упомянуть форель по-аджарски (480 руб.): пока филе морской рыбы готовится на углях, его смазывают традиционным грузинским соусом сацебели, а приготовленное блюдо подают со свежей зеленью, долькой лимона и сладковатым гранатовым соусом.

кофейня «Coffee Rose»

Модное место
для новых знакомств

...к гадалке
не ходи



CoffeeRose

Сити-парк «Град» / 2 этаж
тел. 228-02-21

реклама