



новинки с фермерским козьим сыром с травами. Шеф-повар использует этот сыр для приготовления салата, дополняя его тыквой, листьями салата, мятой, цуккини, помидорами черри и хрустящими сухариками (255 руб.), а еще — для пасты «Путанеска», в которую также добавляют копченый куриный рулет, буженину и овощной соус (245 руб.). На сладкое — домашние десерты: ягодное semifredo в хрустящей корзиночке (180 руб.), «Тропическая меренга» — десерт из меренг собственного приготовления с начинками из апельсинового шоколада и маракуйи (165 руб.) и торт из вишни с заварным кремом на шоколадном бисквите «Вишневая библиотека» (160 руб.).

В летнем меню бара «Фабрика» к основным закускам шеф-повар Дмитрий Степанов добавил обжигюще вкусные крылышки баффало (305 руб.) и новый бургер — с говядиной конфи и маринованным сладким луком (415 руб.). Летние салаты — из спелых томатов разных сортов, заправленных ароматным подсолнечным маслом (165 руб.), теплый салат с мраморной говядиной-гриль (345 руб.) и салат с сибасом, грейпфрутом и цитрусовой заправкой (375 руб.). Холодные летние супы тоже появились в меню бара — это испанский томатный гаспачо с тигровыми креветками (295 руб.) и окрошка на квасе или айране с ростбифом и бужениной (245 руб.). Среди основных блюд — телятина-тандури со шпинатом и щавелем (535 руб.), стейк стриплойн с грибным ризотто и теплой сангритой (1385 руб.) и щечки чилийского сибаса на подкопченном свекольном ризотто из перловки (525 руб.). На сладкое рекомендуют десерт от шефа — холодный земляничный суп с ванильным парфе (185 руб.). Полностью обновленное меню предложили гостям в **Tesla bar**. На закуску можно попробовать сливочно-томатную панакоту с лососем, коктейльными креветками и чесночными крутонами (255 руб.)

или роллы из яичных блинчиков с оливье, крабом и красной икрой (225 руб.). В качестве горячих закусок хороши тигровые креветки с беконом, томатами, рукколой и соусом Salmon Cream и икрой летучей рыбы (565 руб.), жареная моцарелла в хрустящей хлебной корочке с баклажанами «Гануш» и соусом Pomodoro (395 руб.). Если на закуску хочется чего-то мясного, подойдут обжаренные пикантные куриные крылышки в перечном соусе с морковью и сельдереем в соусе Blue Cheese (225 руб.). Салаты — в основном классические, например цезарь, кобб, капрезе. Но предлагают и оригинальное исполнение, как в случае с салатом из лосося шеф-повара с рукколой, огурцом, черри, авокадо, яйцом и ржаными крутонами с дрессингом из кунжутной заправки (495 руб.). Или Taco Salad с айсбергом, кукурузой, зеленым луком, томатами, сыром, говяжьей Chili con Carne, красной фасолью, который подают в запеченной тортилье с двумя соусами (300 руб.). В новом меню много крем-супов: из лесных грибов с ароматом белого трюфеля (345 руб.), тыквенный с беконом (210 руб.), сливочный суп из кукурузы с мясом цыпленка (250 руб.), суп из белой фасоли с копченостями «По-неаполитански» (250 руб.), суп-пюре из брокколи со шпинатом с хрустящей ветчиной (230 руб.). Также есть борщ с тостами (245 руб.). Для любителей итальянской кухни — лингвини с куриным филе, раковыми шейками и брокколи в сливочном соусе Chablis с песто из эстрагона (375 руб.) и ризотто с ассорти из лесных грибов в трюфельном соусе (395 руб.). Соусам в меню уделено большое внимание — они разнообразные и нетривиальные практически в каждом блюде. Так, к грудке индейки в тонком слоеном тесте со шпинатом, болгарским перцем и сыром Bourcin подают соус Gastrique из лесных ягод (345 руб.), филе миньон, завернутое в бекон с грибом портобелло, приготовленным на гриле, идет с соусом Guinness демингля

(580 руб.), а свиную корейку на кости с картофелем подают с домашним соусом «Барбекю» (340 руб.). Также в качестве основного блюда гостям предложена дорада, запеченная с зеленью и лаймом, с салом из тропических фруктов с текилой (480 руб.), филе лосося с гуакамоле, картофельной корочкой и Verde из кукурузы и копченого перца (495 руб.), Osso Bucco — томленая телячья голень с овощами в каберне (1200 руб.) и бургер Cajun со специями южной Луизианы, сыром дор блю и раковыми шейками (385 руб.). При желании можно воспользоваться меню гарниров, в распоряжении гостя такие интересные предложения, как рататуй (95 руб.), полента «Четыре сыра» (110 руб.), шпинат в сливках (105 руб.). На сладкое в новом меню вы найдете яблочный штрудель с инжиром, грецким орехом, карамельным соусом и мороженым (270 руб.), панакоту (230 руб.), причем этот десерт из дня в день меняется, так что уточняйте у вашего официанта, какая именно сегодня панакота предложена шеф-поваром. Также есть тирамису (260 руб.), чизкейк (250 руб.), «Прага» (285 руб.), эстерхази (255 руб.) и различное мороженое (60 руб.) с наполнителями (30 руб.) или без. Есть новинки и среди напитков бара. Из безалкогольных коктейлей предлагают «Березовый кулер» на основе яблочного и березового соков с медовым сиропом, яблоком и лаймом (210 руб.), «Пеликан» с бананом, персиковым соком, клубничным миксом, сахарной пудрой, гренадином, мятой и вишней (230 руб.) и коктейль «Шоколадный папочка» с эспрессо, миндальным сиропом, сливками, шоколадным мороженым, с шоколадным же печеньем в миндале и мускатным орехом (230 руб.). Еще есть милк-шейки в ассортименте (230 руб.), холодные чаи (170 руб.) и домашние лимонады, среди которых тропический, имбирный, огуречный, цитрусовый и мятный (350 руб./литр).