



ЛЕТНИЕ БЛЮДА
УНИВЕРСАЛЬНЫ
И РАЗНООБРАЗНЫ,
РАССЧИТАНЫ
КАК НА СЛЕДЯЩИХ
ЗА ФИГУРОЙ ЖЕНЩИН,
ТАК И НА ИХ СПУТНИКОВ



ским рисом, который варят на рыбном бульоне хондаши (230 руб.).

В основе летнего меню ресторана **«Сталинская дача»** — блюда, которые вполне можно было бы представить на столах лет этак шестьдесят назад. Да, в другой подаче и с поправкой на нынешние ингредиенты, но это все же очень и очень узнаваемые блюда ушедшей эпохи. Отдельное удовольствие получают гости от холодных супов: есть овощная окрошка на квасе (100 руб.), окрошка с бужениной на квасе (200 руб.), ботвинья, или свекольник, с ростбифом (200 руб.) и находка сезона — овощной свекольник с малиной (100 руб.). В названиях салатов — те же ностальгические нотки, за исключением, пожалуй, привычного нам салата «Цезарь», но и тот благодаря подаче с куриным рулетом смотрится вполне в духе советского прошлого (190 руб.). А традиционные летние салаты, вроде овощного с ростбифом (190 руб.), греческого с брынзой (180 руб.) или «Витаминного» (100 руб.), так и вовсе похожи на блюда по семейным рецептам. Есть в летнем меню ресторана и дань современной моде — блюда, приготовленные на гриле. Особенно много рыбы: сибас (470 руб.), судак (320 руб.), лосось (400 руб.), скумбрия (250 руб.), ледяная рыба (550 руб.). Но и для мясоедов найдется, что заказать: свиная вырезка (400 руб.), свиные ребра (380 руб.) и телячья корейка на кости (380 руб.). Гарнир предлагают выбрать из

картофеля фри, картофеля по-ленинградски, овощей-гриль с чесночным маслом, спелых томатов с брынзой или свежих овощей и зелени (любой гарнир из летнего меню — 150 руб.). Дополнить горячее можно соусами сальса, наршараб, ткемали по-домашнему (по 60 руб.). Ну, а на сладкое — классика: горячий бисквит с мороженым (250 руб.), эклеры с ванильным кремом (120 руб.) и мороженое с сиропом на выбор (70 руб.).

В кафе **«Карамель»** — специальное предложение от шеф-повара «Сезон лисичек». Блюда с лисичками дополняют другими сезонными продуктами, такими как молодой картофель, спелые томаты, ягоды и фрукты. На закуску есть брускетта с лисичками и помидорами (180 руб.), жульен с лисичками в сметанном соусе (320 руб.) и спаржа с жареными лисичками и яйцом пашот (290 руб.). В салаты тоже добавляют лисички: особенно органично они смотрятся, например, в теплом картофельном салате с фасолью, сельдереем и домашним майонезом (320 руб.), да и в сочетании с помидорами и хрустящим хлебом этот гриб тоже хорош (360 руб.). Среди супов спецпредложения — крем-суп из сельдерея с жареными лисичками (250 руб.) и суп-капучино из лисичек, который подают с хрустящим хлебом (270 руб.). В качестве основных блюд предлагают сливочное ризотто с лисичками, (320 руб.), карбонару с лисичками (340 руб.) и лисички в сметанном соусе с жарен-

ым молодым картофелем (320 руб.).

На десерт попробуйте тирамису с сезонными ягодами (320 руб.), меренгу с ягодами на песочной основе (150 руб.), гаспачо из свежей клубники с ванильным мороженым (250 руб.), рикотту с протертой клубникой и свежими ягодами (230 руб.) или ассорти из летних фруктов и ягод (350 руб.).

Меню семейного кафе-караоке **Jelsomino**, открывшегося на ул. Ульянова на месте итальянского кафе и довольно много сохранившего от своего предшественника, отличается разнообразием пиццы, пасты и прочих радостей итальянской и средиземноморской кухни, которые готовит шеф-повар Валентин Кириков. Если говорить о пицце, то здесь это тонкое тесто с различной начинкой, преимущественно мясной: пицца «Прощутто» (410 руб.), «Кальцоне» с курицей, помидором, сыром и луком (390 руб.), «Фредо» с листьями салата, говядиной, томатами черри и болгарским перцем (430 руб.), «По-милански» с пепперони, ветчиной и сыром (4390 руб. руб.), «Мясная» с беконом, ветчиной, курицей и сыром (450 руб.), «Гавайская» с курицей, ананасом и грибами (390 руб.). Есть вегетарианская пицца с грибами и стручковой фасолью (310 руб.), пицца «Дары моря» с морским коктейлем и сыром (620 руб.), острая пицца «Дьябло» с пепперони и холопенью (420 руб.) и самая сырная из всех пицц — пицца «Четыре сыра» (490 руб.), а также классика жанра —