



К СЕЗОННЫМ  
ПРЕДЛОЖЕНИЯМ  
ОТНОСЯТСЯ ГОРЯЧИЕ  
КОКТЕЙЛИ СО СПЕЦИЯМИ  
С ЖИЗНЕРАДОСТНЫМИ  
НАЗВАНИЯМИ

томатов (390 руб.). На сладкое — клубничный тирамису (350 руб.). В ресторане «Пяткинь» предлагают новый деловой обед в русском стиле (из двух блюд — 255 руб., из трех — 275 руб.). В разделе салатов — салаты с подкопченной камбалой, с курицей и сочный салат с яблоком. Продолжить обед можно классическим супом консоме, который традиционно подают с горячим пирожком, или супом дня. На горячее есть бефстроганов, жаркое по-домашнему, рыбные котлетки и куриные «колобки» под сливочно-грибным соусом. Гарнир к ним можно выбрать из картофельного пюре, риса, овощного рагу либо картофеля, запеченного по-деревенски, в зависимости от пожелания гостя. К напиткам — квас (35 руб.), компот (35 руб.), чай (25 руб.) — можно взять крендель (35 руб.) по приятной цене. Еще предлагают ознакомиться с меню «Наши каши». Шеф-повар ресторана готовит гречневую кашу с томленой уткой и парным яблоком (275 руб.), кашу из твердых сортов пшеницы, которую называют булгуром, подают с треской под медом (295 руб.), перловую кашу — со свининой и белыми грибами (285 руб.), а кашу из чечевицы — с тушеным ягненком и жареными лисичками (295 руб.).

В баре-клубе **Fabrika** — тоже новый ланч (два блюда и напиток — 245 руб., три блюда и напиток — 295 руб.), действующий теперь с 11 до 17 часов по будням. На закуску можно выбрать сельдь под шубой, салат из свежих овощей, салат с крабовым мясом, коул слоу со свининой и салат с цыпленком-гриль, который считается хитом. Продолжить обед можно борщом со свининой и сметаной или супом дня. В качестве основного блюда предлагают гуляш из свинины, скумбрию с овощами, пасту с соусом болоньезе, куриный шницель и кальмары-гриль. На гарнир можно выбрать рис на пару, гречку с луком, пряный картофель и кенийскую фасоль. Напитки к обеду — чай, кока-кола, фанта, спрайт или морс.

В чайхане «**Тюбетейка**» днем гостям предлагают деловой (225 и 265 руб.) и фирменный дастархан (295 руб.), который в шутку здесь называют «обедом для больших начальников». В первом варианте на выбор гостям предложен салат «Солнечный» с ветчиной, отварным яйцом и картофелем пай, фасолевый салат с курицей и салат «Бызкара» с яблоком и сельдереем. Супы — рыбный с тefтелями, гороховый с курицей и консоме с яйцом. А на горячее — курица с грибами и рисом, зразы «Казань» с запеченым картофелем и рыбная котлета с картофельным пюре. В фирменный дастархан включены сельдь под шубой, курочка со свеклой и капустой и салат «Степной» с говядиной, отварными овощами и морковью по-восточному. Далее предлагают суп дня: в понедельник это лагман с мясом, во вторник — мам-пар из говядины, в среду — сырный с бараниной,

в четверг — горский с бараниной и в пятницу — чучвара с бульоном. На горячее — куриный шницель с рисом, люля-кебаб и вкусное мясное блюдо боин-гушт кабоб. Кроме того, к любому обеду подают большую базарную лепешку. На этом варианты обеда в «Тюбетейке» не заканчиваются: вам могут предложить дастархан «хозяина жизни» (395 руб.) — это значит, что к фирменному дастархану вам на выбор подадут либо бокал красного или белого вина, либо «чайничек» водочки, либо бокал коньяка, а по завершении трапезы — тарелочку восточных сладостей и напиток. В **Super Mario Pizza** сразу несколько новых предложений и одно из них — бизнес-ланч. Сейчас это четыре варианта обедов, которые сменяют друг друга еженедельно. В кафе есть обед «Бенто» — ролл, салат, горячее блюдо и напиток (199 руб., с супом — 229 руб.), и обычный обед из двух (199 руб.) или из трех блюд (229 руб.). Каждую неделю состав «Бенто» и классического обеда меняется. В одном из вариантов «Бенто» гостям предлагают на выбор роллы с авокадо, лососем и огурцом или с копченым лососем, горячее — удон с лососем, чечевицу с овощами или креветки темпура с рисом, салат — коул слоу с яблоком, суп — мисо-суп с лососем. Обед в европейском стиле может включать салат «Столичный» с обжаренной куриной грудкой и молодым отварным картофелем, картофельный салат с беконом и сочными листьями салата под пряной заправкой либо салат из печеных овощей с бальзамиком. Вариант супа — борщ, на горячее гости выбирают между овощной лазаньей, куриным шницелем с отварным картофелем и филе белой рыбы с пряным рисом. В основном большом меню, значительно поменявшемся за последнее время, тоже учитываются вкусовые пристрастия большинства гостей.

Хороши салаты нисуаз — с тунцом, салатными листьями, помидорками черри, ростками фасоли, слайсами свежего огурца и яйцом с полужидким желтком и заправкой из маслин (237 руб.), и оливье — с тигровыми креветками, филе подсоленного лосося, молодым отварным картофелем, морковью, зеленым горошком, маринованными огурчиками и яйцом в необычной, японской подаче, напоминающей сашими (237 руб.). Далее в меню — множество закусок и бургеры. Назовем лишь малую часть: брускетки «Mario & Luigi» — сырная закуска из двух запеченных половинок багета с моцареллой, пармезаном, перцем, помидорами черри и листьями салата (237 руб.) и большой бургер «Supermario Burger» с сочной котлетой из рубленой говядины с хрустящей картошечкой фри (297 руб.). В разделе супов есть и сырный суп с беконом и гренками (217 руб.), и солянка (227 руб.). Но вот что действительно впечатляет, так это раздел, в котором представлена пицца. Сейчас здесь 16 сортов: например, «Super Mario» — сырная фирменная пицца с курочкой и

РОМАН ГРУДИН



обжаренной свининой, беконом, ветчиной, перцем и шампиньонами, запеченными на тонком итальянском тесте с соусом BBQ, пармезаном и моцареллой (347 руб. за стандартную и 427 руб. за большую), «Филадельфия» — необычная пицца с филе соленого лосося, нежным сливочным сыром и соусом из спелых томатов (347 руб. и 427 руб.), вегетарианская — на соусе из спелых томатов со сладким болгарским перчиком, баклажанами, красным луком, шампиньонами, маслинами и моцареллой (227 руб. и 297 руб.), «Ароматная» — с белыми грибами и шампиньонами, запеченными с моцареллой и пармезаном (297 руб. и 377 руб.) и жгучая «Мексика» — с кусочками свинины и курочки BBQ, сладким болгарским перчиком, чеддером и моцареллой, запеченными с соусом из спелых томатов с добавлением остого соуса Tabasco (297 руб. и 377 руб.). Еще здесь готовят отличную, исключительно домашнюю пасту: тальятелле с лососем, креветками и кальмарами (327 руб.), фетучини с курицей, грибами и соусом песто (277 руб.), спагетти карбонара (287 руб.). Из основных блюд попробуйте треску с соусом песто (337 руб.) или классический шницель из свинины (317 руб.). Большой блок меню посвящен роллам, среди них есть очень острый ролл «Кулак ярости» с лососем, болгарским перцем, спелым томатом и сливочным сыром в красной икре летучей рыбы (217 руб.), сырный ролл «Supermario», обернутый свежим огурцом со сливочным сыром внутри (ролл подают с салатом из копченого лосося и авокадо, 327 руб.), классическая «Филадельфия» — сочетание нежного сливочного сыра и филе свежего лосося с огурцом или авокадо (237 руб.). Продесерты здесь тоже помнят: ассортимент небольшой, но это компенсируется выбором. Так, есть «Банана Сплит» — классический американский десерт из мороженого, бананов и взбитых сливок, политый шоколадным сиропом (197 руб.), и классический чизкейк собственного производства (197 руб.), который считается фирменным десертом.