



РОМАН ЯРВОЙЦЫН



РОМАН ЯРВОЙЦЫН



РОМАН ЯРВОЙЦЫН

О СЛАДКОМ ТОЖЕ
ПОЗАБОТИЛИСЬ: ЕСТЬ
ДЕСЕРТ ИЗ СВЕЖЕЙ
КЛУБНИКИ С ГОРЬКИМ
ШОКОЛАДОМ

Ресторан «**Рыба & Крабы**» предлагает своим гостям-вегетарианцам и всем, кто придерживается поста, специальное меню. На закуску в нем представлено карпаччо из баклажанов-гриль с рукколой и подмидорками черри (295 руб.), а также овощной салат с сыром тофу, украшенный тонко порезанным зеленым яблоком (195 руб.). Гороховый суп здесь готовят с овощами фламбе (105 руб.), а на горячее подают рис басмати с овощами (195 руб.) и гречневую пасту с овощами, приготовленными альденте (170 руб.). На сладкое — мильфей с грушей и бананом (205 руб.) и фруктовый салат «Мачедония» (330 руб.).

По соседству, в «**Хурме**», такое меню еще более разнообразное. Среди салатов — салат из хрустящих баклажанов с томатами (390 руб.), из бакинских томатов с красным луком и тархуном (360 руб.), из печеной свеклы с маринованными огурцами и зеленым луком (160 руб.), чобан-салат из свежих овощей и зелени (280 руб.), салат мангал (270 руб.), винегрет (160 руб.) и салат из отварной моркови с маринованными огурцами и ореховым соусом (180 руб.). В линейке супов — борщ с красной фасолью и чер-

носливом (150 руб.), крем-суп из тыквы (125 руб.), чечевичный суп (95 руб.) и лапша с белыми грибами (220 руб.). На горячее есть лобио из стручковой фасоли (220 руб.), гречневая лапша с овощами (220 руб.), хумус (190 руб.), овощное соте с ароматными травами (300 руб.), греча с белыми грибами (200 руб.), овощной микс в кляре (250 руб.), овощи на гриле (200 руб.), грибы (200 руб.) и картофель, которые готовят на мангале (150 руб.). О сладком тоже позаботились: есть десерт из свежей клубники с горьким шоколадом (280 руб.), крем-десерт из хурмы (280 руб.) и хурма свежая (150 руб./шт.). В кафе-клубе **Gagarin** постное меню получилось одним из самых объемных в городе — только салатов мы насчитали восемь вариантов, плюс закуски, например бочковые соленья: сочная капуста с душистым чесноком и ароматной черемшой, соленые помидоры и огурчики на виноградных листьях и моченые яблоки (330 руб.). Здесь есть и другие, простые и добротные, по-настоящему домашние закуски. Тарелка овощей (230 руб.) — спелые томаты со свежими огурчиками, которые подают вместе с болгарским перцем, сельдереем, молодым редисом

и свежей зеленью. Грибное ассорти (370 руб.) — соленые опята, маслята, черные грузди и белые грибы. Пластовую капусту подают с малосоленными огурцами, клюквой и отварным картофелем (170 руб.), кабачковую икру — с луком и свежей зеленью (120 руб.). Есть и домашнее лечо из сладкого перца с томатами (180 руб.). Среди уже упомянутых салатов отметим салат из печенных на углях овощей со спелым гранатом под томатной заправкой «Барбекю» (290 руб.), салат «Русиньоль» из рукколы и зеленой спаржи и шампиньонов под имбирной заправкой (570 руб.), а также постный оливье, который готовят с отварными овощами, авокадо, соленым огурцом и обжаренными шампиньонами, а в качестве соуса используют постный майонез (190 руб.). В составе теплого салата «Гратен» — обжаренный до золотистой корочки картофель шато с чесноком, томатами банч и красным луком под бальзамической заправкой (190 руб.). Перейдем к супам. Здесь подают картофельный суп с белыми грибами (190 руб.), гороховый суп-пюре в ржаном каравае (230 руб.), солянку с черными груздями (170 руб.) и щи из свежей капусты с белыми грибами (150 руб.).