

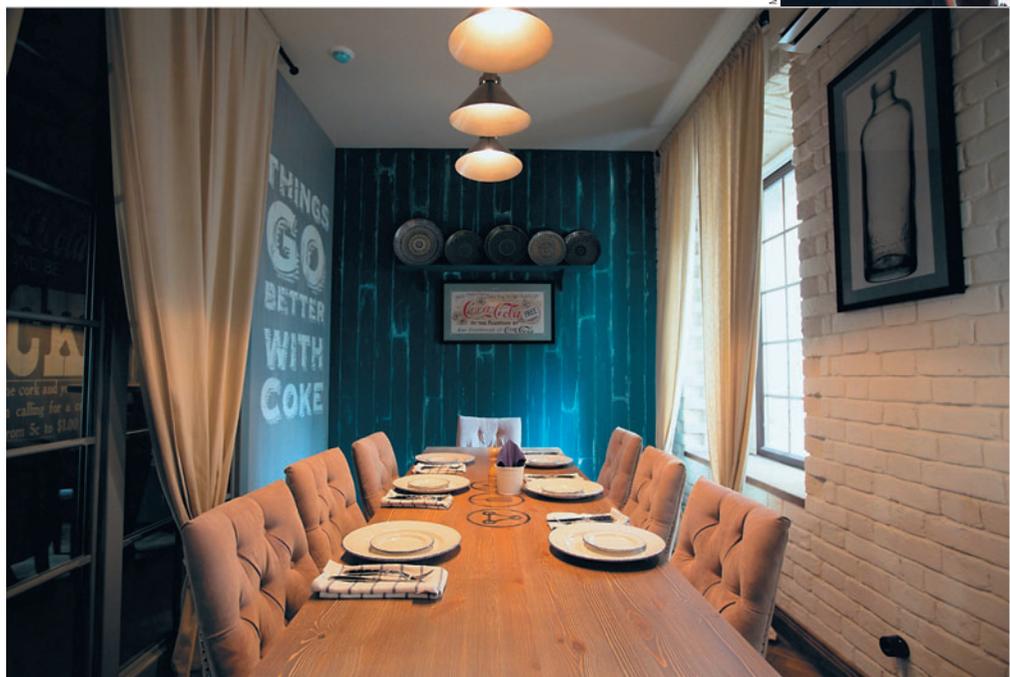
# Обед в приватной обстановке VIP-ЗАЛЫ ДЛЯ БИЗНЕС-ЛАНЧЕЙ

Мария Савоськина



Кафе  
Voilok

Ресторан Mukka



МИХАИЛ СОЛУННИН

С НАСТУПЛЕНИЕМ НОВОГО ДЕЛОВОГО СЕЗОНА QUALITY ИЗУЧИЛ ПРЕДЛОЖЕНИЯ БИЗНЕС-ЛАНЧЕЙ НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ, А ТАКЖЕ НАЛИЧИЕ В НИХ ТАК НАЗЫВАЕМЫХ VIP-ЗАЛОВ, В КОТОРЫХ ОБЕД МОЖНО СОВМЕСТИТЬ С ПЕРЕГОВОРАМИ.

В кафе **Voilok** такой зал — небольшой и очень сдержанный, в противовес интерьеру всего основного пространства. Кроме бизнес-ланча и основного меню Voilok предлагает осенние новинки. На закуску попробуйте теплый салат с нежными дольками цуккини, сладким перцем и маринованными опятами, заправленный сметаной с зеленью (220 руб.), или микс из листьев салата с запеченным куриным филе, кусочками тыквы и копченым грузинским сыром под ореховым соусом (305 руб.). Есть и горячие закуски: обжаренные на оливковом масле томаты с молодым сыром сулугуни и соусом песто (210 руб.) и шампиньоны, запеченные с сыром и луком в сметанном соусе (220 руб.). Из сезонных супов имеются сливочный крем-суп с беконом и миндалем (295 руб.) и густой томатный суп с чечевицей и судаком (305 руб.). На горячее любителям мяса

предложат запеченные рулеты из свинины в беконе со сливочным сыром и зеленью, их подают с отварной кукурузой (425 руб.), куриную печень обжаривают с черносливом и украшают зеленью и зернами граната (255 руб.), говядину тушат с тархуном, луком, сладким перцем и специями (350 руб.). Также в числе основных блюд — филе судака на подушке из обжаренных томатов с зеленью и чесноком (410 руб.) и фарфале с обжаренной в соусе терияки свининой, грибами и беконом (380 руб.). На сладкое рекомендуют попробовать лимонный десерт с заварным ванильным кремом и сливками (240 руб.).

В ресторане **Mukka**, недавно открывшемся в расширенном формате на двух этажах (а в ближайшее время появится еще и мансарда), — просторный, светлый VIP-зал на первом этаже. К основному и еженедельно обновляющимся обеденным меню ресторан добавил сезонное спецпредложение. Из салатов особенно хороши хрустящий микс салатных листьев с томатами конфи собственной заготовки, пармской ветчиной, соусом песто и моцареллой в панировке из душистого перца (310 руб.) и теплый салат с обжаренными креветками, свежими цуккини, томленными помидорками черри и листьями рукколы под нежным соусом из пармезана (580 руб.). Основные блюда представлены стейком рибай, его подают с ароматным маслом и хрустящей focaccia (1300 руб.) и запеченным лососем с ароматными сморчками, сельдереем и

томатами конфи (680 руб.). Два новых вида пиццы, которую здесь готовят на тонком тесте, а выпекают в настоящей дровяной печи, также вполне могут сойти за основное блюдо: пицца с томатным соусом, обжаренными креветками, сливочным соусом и листьями свежей рукколы и базилика (650 руб.) и пицца с мраморной говядиной, для начинки которой используется перечный соус, нарезанный стейк мраморной говядины, томаты конфи и свежий базилик (750 руб.). На десерт попробуйте нежный морковный пирог-суфле под легким творожным соусом с ароматной лесной черникой и свежей мятой (250 руб.) или неаполитанский мильфей с воздушным сырным кремом и ярким цитрусово-базиликовым соусом (290 руб.).

Корчма **«Веселая кума»** в качестве альтернативы строгой комнате переговоров предлагает стилизованную комнату-«хату» — со стилизованными оконцами, лавками, соленьями-вареньями на полках и семейными фото на беленых стенах. Кроме меню хуторского обеда за 275 руб. рекомендуют блюда из осеннего меню. На закуску попробуйте салат «Украинский» с языком, куриным филе, свеклой, свежей капустой, огурцами и помидорами (220 руб.), а также «Душкину мишанину» — салат, приготовленный из куриного филе и жареных лисичек со сладким перцем, луком и грецким орехом (260 руб.). В качестве горячей закуски подают плескачки из кабачков — эти оладьи запекают с сыром и сдабривают