



МИХАИЛ СОЛУНКИН



ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ
СЛИВОЧНОГО СЫРА
С ЧЕРНИКОЙ И ШОКОЛАДНЫМ
БИСКВИТОМ, ПРОПИТАННЫМ
КУАНТРО И ИМБИРНЫМ
СИРОПОМ

Осеннее меню бара **Fabrika** выглядит не менее аппетитно. Есть салат с жареными баклажанами и цыпленком (265 руб.), с телятиной и молодыми кабачками (415 руб.), на закуску предлагают тартар из лосося, приготовленный в азиатском стиле (385 руб.), и тунца на спарже с картофелем пармантье (625 руб.). Продолжить обед можно супом-пюре из лука-порей с яйцом пашот (255 руб.) или сырным крем-супом с пшеничными крутонами (295 руб.). На горячее попробуйте филе миньон с фаршированным картофелем (635 руб.) или мурманскую камбалу, приготовленную на гриле, с овощами и миксом салата (595 руб.).

С оригинальной закуски предлагают начать знакомство с осенними новинками в ресторане **Le Grill**. Это фирменный холодец, который готовят нетрадиционным способом: томленные щеки и языки мраморных бычков, белые грибы и соус на основе хрена, яблока и сметаны заправляют классическим желе на основе бульона из бычьих хвостов, заворачивают в рулет и подают на тосте из ржаного хлеба со сметаной и хреном (390 руб.). Также предлагают брускетту с мраморной говядиной и икрой из баклажана (540 руб.), паштет из сельди, который подают со сливочным сыром, бородинским хлебом, яблоком и маринованным луком в сопровождении копченого муксуна и оладий из кабачка с голландским соусом (460 руб.), и салат из осьминога и сахалинского гребешка (890 руб.). Кроме того, стоит попробовать люля-кебаб из баранины и мраморной говядины с домашней аджикой и острым мини-салатом из моркови (890 руб.) или утиную грудку на гриле с выбранной степенью прожарки и

соусом на выбор (490 руб.). Из супов есть классическая солянка с пятью видами мяса (390 руб.), тыквенный суп-капучино с гусем-конфи, облепиховыми капсулами и сиропом из облепихи — суп заправляют в термосифон и выпускают в тарелку с гарниром при подаче (360 руб.). На горячее предлагают вырезку ягненка, которую сначала обжаривают в хоспере, а уже в момент подачи заворачивают в бересту и эффектно «задымят», что придает необыкновенный аромат всему блюду, в которое также входит «русское ризотто» из пшеницы с киселем из черноплодной рябины и смородины (760 руб.). Если предпочитаете рыбу, попробуйте судака с картофелем-конфи, обжаренным в утином жиру (790 руб.): в результате сверху образуется хрустящая корочка, а внутри картофель становится пюреобразным, подают блюдо с лесными грибами в сметанном соусе и с воздушным трюфельным маслом. Также предлагают черные спагетти с морепродуктами (890 руб.) и рыбу сан-пьер с овощным соте и апельсиновым соусом (890 руб.). Среди сладких сезонных новинок меню — яблочный пирог с орехом pekan и мороженым из сметаны (370 руб.), ассорти настоящего французского печенья макарони (есть шоколадное, малиновое и со вкусом маракуйи, 250 руб.) и десерт на основе сливочного сыра с черникой и шоколадным бисквитом, пропитанным куантро и имбирным сиропом, который подают с голубикой, меренгой из черники, бисквитом из шпината и какао-бобами (370 руб.). В «**Пиршке у Ганса**» не успел отгреметь Октоберфест, как начался фестиваль баварских колбасок, проходящий в рамках Гастрономического фестиваля всей ресто-

ранной группы компаний «Пир». Весь ноябрь в «Пиршке у Ганса» предлагают семь видов колбасок собственного приготовления (по 295 рублей). Есть баварские колбаски на любой вкус: «улитка» из отборной свинины, приправленная майораном, колбаски из говядины с кориандром, черным перцем и зернами горчицы, пикантные говяжьи колбаски с перцем чили, кукурузой и сладкой паприкой, тирольские подкопченные колбаски с тмином и лимонной цедрой и венгерские — из свинины и говядины с чили. Также есть сосиски: подкопченные из свинины по-австрийски и белые мюнхенские — из свинины с рубленой петрушкой и лимонной цедрой. К основному блюду рекомендуют домашнее картофельное пюре или тушеную капусту (по 100 руб.) и соус: сладкую баварскую горчицу, соус из хрена и сливок или соус барбекю (по 50 руб.).

В гриль-баре **Soho** до конца октября предлагают особое меню уникальных стейков из мраморной говядины, приготовленных в печи Josper. Steak Heat — стейк из сердца (130 руб./100 г), Back Angus — из лопатки, которую готовят до нужной степени прожарки и, как все прочие стейки, подают с салатом Cole Slaw (230 руб./100 г), Street Steak — из шеи. (165 руб.). Также любителям больших порций и мясных блюд должны понравиться фирменные бургеры и в первую очередь Soho-burger на черной булочке с говяжьей колбаской и вялеными томатами (380 руб.). Еще есть бургер с мясом цыпленка на булочке с куркумой под сметанным соусом (260 руб.) и классический бургер из телятины на булочке с кунжутом и фирменным соусом (360 руб.).