



МИХАИЛ СОЛУНГИН



МИХАИЛ СОЛУНГИН



ГАСТРОПАБ СОЗДАЕТ
ВПЕЧАТЛЕНИЕ ОБЖИТОГО
И УЮТНОГО МЕСТА,
ПРИНИМАЮЩЕГО ГОСТЕЙ
НЕ ПЕРВЫЙ МЕСЯЦ

песто (275 руб.), с огурцом, томатом, сладким перцем, красным луком, домашним сыром и песто (170 руб.), с теплым куриным рулетом, печеным картофелем, кабачком и томатами (275 руб.), с брынзой, картофелем, огурцом, корншонами, луком и заправкой из оливкового масла с лимонным соком (170 руб.). Настоящим фаворитом среди горячих блюд уже стал дымный лосось с пюре из цветной капусты и морковным соусом (370 руб.). Также предлагают речную форель на гриле с овощами гриль (290 руб.) и филе трески на пару с овощами и соусом бирблан (370 руб.), а для ценителей мяса — ирландское баранье рагу на пиве (295 руб.), шведские фрикадельки в брусничном соусе с картофельным пюре (270 руб.), печень по-датски с картофельным пюре (295 руб.), кусочки свинины в панировке с картофелем и грибами (360 руб.) и фрикасе из курицы с цукини и сырно-сливочным пюре (295 руб.). Для компании подойдут закуски: доска с ростбифом по-датски, подкопченным куриным рулетом, салом, картофелем по-деревенски и двумя соусами (585 руб.) и доска с соленым лососем, пикантной сельдью, селедочным рулетом и овощным дипом (525 руб.). На десерт предлагают блины по-датски с ягодами (155 руб.), пирог с пряной грушей (155 руб.), ягодно-творожный сорбет

(155 руб.), манный пудинг с кальвадосом (155 руб.), шведский шоколадный пирог (225 руб.) и шоколадный фондан (225 руб.). Кроме того, в любое время дня здесь подают завтраки. Есть шотландский завтрак, состоящий из яичницы из двух яиц, поджаренного хлеба, фасоли в томатном соусе, запеченного картофеля с сыром и бекона (350 руб.). Норвежский завтрак — это слабосоленый лосось, поджаренный хлеб, зеленое масло и омлет (300 руб.), ну и канонический британский вариант — овсянка с брынзой, черной смородиной или орехами на выбор (150 руб.). Подумали и об обеде, ланч из трех блюд стоит 200 руб. — за каждым днем недели закреплено свое меню, к тому же их два и они чередуются — таким образом, для гостей разработали сразу десять разных меню, что должно понравиться тем, кто любит разнообразие. Отличается гастропаб и подбором предлагаемых напитков, среди них, кроме привычных, можно встретить приготовленные на основе пива или сидра, например «Апельсиновый фьорд» со стаутом, грейпфрутовым соком, апельсином и ягодным сиропом (390 руб.) или «Печеное яблоко» с яблочным сидром, яблочным пюре, пряным сиропом и свежей мятой, которое подается горячим (250 руб.).



МИХАИЛ СОЛУНГИН

МИХАИЛ СОЛУНГИН