



МУХАМИД СОПУНИН



МУХАМИД СОПУНИН

ТУНЕЦ ГОТОВИТСЯ НА ГРИЛЕ
С ГРИБАМИ КАПЕЛЛА, ПОДАЕТСЯ
С ЛУКОМ КОНФИ И ПЕСТО
ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ И МЯГКОГО
СЛИВОЧНОГО СЫРА

В кафе **Caramel** тоже ждут гостей на завтраки с 6.00 до 11.30. Яйца здесь готовят всеми возможными способами: бенедикт с жареной грудкой (80 руб.), с баклажаном и салатом айсберг (180 руб.) и с лососем (180 руб.), фриттата с колбасками и коппой (200 руб.), с лососем (220 руб.) и с кабачком (180 руб.). Кроме того, к любому блюду из трех яиц, которые на ваш выбор сварят, поджарят или приготовят в виде омлета (110 руб.), можно добавить любой из предлагаемых компонентов — от сосисок до шпината (по 80 руб.). Для любителей каш — геркулесовая с бананом и гранулированным шоколадом (140 руб.) и пшенная, запеченная с тыквой (150 руб.). Также можно заказать творожную запеканку со сметаной (190 руб.) или с орехами кешью и морковью (210 руб.) или просто съесть творог с грецким орехом или бананом и шоколадом (по 120 руб.). Не меньше пользы будет и от йогурта с фруктами и джемом из манго или с малиновым джемом и мюсли (по 100 руб.). Если же вы и за завтраком предпочитаете сытные блюда, вы оцените утренние бургеры: с котлетой и яйцом (240 руб.), с куриным филе и беконом (220 руб.) или с копченым лососем (260 руб.). Если завтрак поздний, то он вполне может перейти в обед. В новом меню обед из двух блюд обойдется в 380 руб., из трех — в 450 руб. На закуску попробуйте рататут из овощей с сыром рикотта и тыквенными семечками, ломтики слабосоленого лосося, которые подаются с микс-салатом, и тартар из куриных потрошков с

киноа. Супы представлены крем-супом из тыквы и меняющимся супом дня. На горячее есть лосось с соте из кабачков, филе говядины с вишневым соусом и картофельным пюре и паэлья с индейкой. Напиток — чай зеленый или черный, лимонад. Отобедать можно и в кафе **Biblioteca**. Здесь предлагают по-прежнему актуальное постное меню. Салат с кусочками сыра тофу в кунжуте, редисом, сухариками, томатами конкосе, кукурузой и салатными листьями заправляют оливковым маслом (250 руб.), салат «Панцанелла» готовят тоже с сыром тофу, томатами черри, красным луком, пряной солью и чиабаттой (230 руб.), а в витаминный салат «Вита» с красной капустой, морковью, рукколой и огурцами добавляют кедровые орешки и нерафинированное масло (180 руб.). Продолжить обед можно домашним супом с белыми грибами, баклажанами, картофелем и макаронами в форме букв (поэтому суп так и называется — «Грибная библиотека», 195 руб.) или нежным крем-супом из тыквы, картофеля и моркови (180 руб.) — это постная версия блюда из основного меню. В качестве основного блюда предлагают булгур с овощами — жареные овощи подаются на подушке из пшеницы твердых сортов с соусом бальзамик (180 руб.), а также запеченные в соусе терияки овощи: болгарский перец, цукини, шампиньоны, тыкву, помидорки черри и картофель (210 руб.). Также попробуйте спагетти с грибами, цукини, вялеными томатами и зеленью (265 руб.)

или классические овощи-гриль (250 руб.).

На десерт есть постный вариант вишневого штруделя (210 руб.) и тропический смузи-десерт из ананаса, пюре маракуйи, банана, персикового сока и имбиря (195 руб.).

В меню **Negroni** — зимнее предложение от шеф-повара. Оно состоит из универсальной закуски — паштета из копченого лосося с чатни из манго (380 руб.), и нескольких основных блюд, учитывающих пожелания и вкусы всех гостей. Так, любителям мяса понравится филе северного оленя с картофельным гратеном, овощами бринуаз, луковым муссом с можжевелевой ягодой и соусом из хереса (650 руб.). Из рыбного предлагают попробовать новое блюдо — тунец готовится на гриле с грибами капелла, подается с луком конфи и песто из вяленых томатов и мягкого сливочного сыра (760 руб.). (390 руб.). Также рекомендуем равиоли с рикоттой и шпинатом, которые подают с прошутто крудо и трюфельным кремом, и новый крем-суп из корня сельдерея с сибасом (450 руб.).