«Моцарелла Бар»

Ginza

Отеле Европа под фигурами разновозрастных атлантов предлагается меню **Summer Grand Terrace**. Составлял его новый шеф-повар Анатолий Иванов и не без помощи Филиппо Ликата, ответственного за ресторан Rossi's: пицца (400–1200 руб.), домашняя паста (500–700 руб.), ризотто (450–600 руб.), холодные супы (350 руб.) и суши (900–1200 руб.). Много летних коктейлей «смутисов» — смесь фруктов, ягод, кисломолочных продуктов и крошеного льда. Сочетаний множество, от киви с черникой до шпината с папайей, и все по 490 руб.

Терраса **«Шарлоткафе»** располагается на углу Казанской улицы и Казанской площади, она оформлена в светлой гамме: кремовые зонтики, холщовые тенты, белые цветы в горшках. Помимо русской, европейской и азиатской еды предлагается внушительный список десертов, пополняемый еженедельно. Последняя задумка сербских кондитеров «Шарлоткафе» — домашнее мороженое в вафельных рожках навынос. Здесь можно демократически жевать панини с цыпленком со шпинатом и карри (250 руб.) или оливье с колбасой и свежим стручковым горохом (250 руб.) и размышлять об архитектурной компромиссности южного фасада Казанского собора. Чтобы увидеть сверху главный недострой эпохи Александра I, достаточно перейти улицу и подняться на шестой этаж галереи Vanity Opera. В ресторане **Terrassa** терраса более вместительная, сотни на полторы мест, и для лучшего обзора садиться, разумеется, надо к самым перилам. Собирались тут установить телескоп, но передумали, и напрасно: ах как детально можно было бы рассмотреть купола Спаса на Крови или глобус зингеровской башни. Из новинок в меню щавелевый салат с яйцом (350 руб.), ризотто с куриной печенью и белыми грибами (520 руб.) и двойное шоколадное печенье с орехом пекан (90 руб.).

Терраса ресторана **Borsalino** открывается в июне на углу Малой Морской и Исаакиевской площади при Angleterre Hotel; понятно, на что имеют виды здесь. Международное меню оформляет новый шеф-повар из Пьемонта Антонио Вочи. Среди новостей достойны упоминания карпаччо из осьминога с салатом и шафраном (850 руб.), пицца с лососем, каперсами и луком-шалотом (490 руб.) телятина миланезе со шпинатом и картофелем (1200 руб.).

Даже во дворе Строгановского дворца при **Gloss Cafe**, где обозревать особенно нечего, устроили небольшую террасу в глубоких бордовых тонах. В окружении гранитных сфинксов и кадок с туями кормят таитянским тар-таром из маринованного лосося (300 руб.), марокканским пирогом с ягненком и кумином под соусом из йогурта и огурца (280 руб.) и кремом-карамелью с ананасом и мороженым из рома (230 руб.). Можно отобедать бюджет-