



Bellevue

но делает: суши и устрицы, капуста по-грузински (190 руб.), суточные щи (275 руб.) и чанахи (340), шашлык из лягушачьих лапок с креветками (580 руб.). Вычурные композиции из искусственных цветов, сиреневый низкий потолок и голубые скатерти — пожалуй, сидеть лучше на улице рядом с фонтаном. Кстати, физиономии у здешнего персонала — самые неприступные на всем побережье. А вот в соседней «Макрели» официантки — само радушие. По выходным здесь выносят русский самовар на углях (1500 руб., включая плюшки и конфеты), сами готовят мороженое

и сорбеты. Из рыбы не предлагают, пожалуй, только титульную макрель, зато жарят корюшку (450) и барабульку (250), форель делают на пару с цветной капустой (550 руб.), судак запекают в оливковом масле и белом вине (450 руб.), тунца кладут на гриль (470 руб.), а стерлядь на угли (970 руб.). Новый яхт-клуб «Терийоки» помимо открыточных видов на марину с яхтами и зеленогорский Золотой пляж предлагает отличную еду. Сейчас в ходу в «Пристани» русское меню от шефа Дениса Длотовского: балтийская килька на тостах со

свеклой, картофелем и красной икрой (360), филе карпа, жареное с медовой глазурью (720 руб.), домашние котлеты из птицы с пюре и тыквой (450 руб.). На открытом огне готовят перепелок табака (750 руб.), филе масляной макрели (490 руб.). Говорят, до революции здесь было казино и сильно гуляли; выпить и теперь не вопрос, винная карта обширная, и херес, и кальвадос, и кашаса с граппой. Позавтракать за 420 руб. можно в ресторане при отеле — интерьер в полоску, персонал в тельняшках, много воздуха и света. А в июле здесь поставят белый шатер и справят вечеринку «Люди в белом», год назад зажигавшие в репинском ресторане «Шалыпин». Тем временем в самом «Шалыпине» произошли существенные изменения, и стало еще лучше, чем было: прежний зеленый скошенный фасад принял более нормативные форму и цвет, вместо кафеля положили дубовый паркет, повесили разномастные абажуры в кружевах и рюшах, стулья одели в холщовые чехлы до пола, соорудили удобную широкую лестницу. Из прежнего остались словно бы размытые акварелью стены, расписанные Максимом Исаевым и Павлом Семченко из Театра АХЕ. Ну и, разумеется, роскошный круглый камин в центре зала. Граммофон играет лаунж, в меню завидное постоянство: хорош и многоцветный печеночный пирог (350 руб.), и окрошка с ростбифом на квасе (290 руб.), и сладкая

груша, запеченная с сыром и карамелью (320 руб.). В приватной комнате по-прежнему можно петь караоке, на крытой просторной террасе танцевать, а в банкетном зале — смотреть на большом проекторе, допустим, «Бриллиантовую руку». Внизу под лестницей разместились детская размером с крупногабаритную трехкомнатную квартиру. С баскетбольным кольцом и, как положено, сказочно-расписными стенами.



«Рыба на даче»

ФРАНСМАННИ®
для наслаждения

ОТКРЫТА ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА
ресторана Fransmanni

летнее предложение
ГРАФИН МОХИТО

700
РУБ.

Sokos Hotel Olympic Garden
Батайский пер. 3А
тел. +7 812 335 22 70
www.sokosrestaurants.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Davidoff CIGARETTES
МИНЗДРАВ СОСРЗАВИТИЯ РОССИИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ, КУРЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МОСКВА
RESTAURANT

11 июня **БРАВО**
СБОР ГОСТЕЙ В 20.00

DECADENCE GROUP
WWW.DECADENCEGROUP.RU

тел. 332 0200
ресторан «Москва»
Петроградская наб., 18
"Сити — Центр", 6 этаж
Охраняемая парковка, заезд во двор с набережной.