



Время «МОХИТО» ЛЕТНИЕ НАХОДКИ ВОЛГОГРАДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Елена Демичева

ЖАРКОЕ волгоградское лето в самом разгаре. И традиционно в разгаре «барно-ресторанный» сезон. Именно в этом секторе экономики активность не затихает даже в самый пик июльского зноя. Бары, кафе и рестораны не перестают изумлять клиентов летними меню, специальными акциями, скидками на самые ходовые блюда и напитки. Не обойдется этот сезон и без открытий. Открытий новых заведений.

Практически все заведения города предлагают свои особенные рецепты избавления от зноя. По признанию рестораторов, именно напитки делают львиную долю выручки в «горячую» летнюю пору. Поэтому и приходится всячески изобретать все новые и новые «жаждоутоляющие» для жителей раскаленного мегаполиса.

Безусловным хитом уже второй сезон является коктейль «Мохито». Причем, как бы ни возмущались истинные ценители этой кубинской зеленой смеси, столь любимой самим «дядюшкой Хэмом», в нее стали добавлять самые невообразимые компоненты: виноград, мандарины и даже (какое варварство!) клубничный сироп. Однако волгоградцы оценили «мохитоподобные» коктейли и с удовольствием экспериментируют, пробуя все, что только есть в ассортименте местных баров и ресторанов. А с легкой руки кафе «**Лабамба**» в моду вошла поговорка: «Мохито» все возрасты покорны». Потому что в этом заведении подают безалкогольную версию напитка, где традиционный

компонент коктейля — ром заменен на минеральную воду (150 руб.) Так что теперь поклонниками «Мохито» станут даже дети и воинствующие трезвенники.

Не меньшей популярностью пользуются и лимонады от кафе «**Якитория**» (70 руб.). Особенностью напитка является его абсолютно натуральный состав без добавок и примесей. В лимонаде обычно всего два компонента: газированная вода и сок или сироп. А завершают композицию кубики льда. В кафе посетителям предлагают шесть вкусов этого охлаждающего напитка: манго, ананас, малина, карамель, яблоко, клубника.

Среди напитков «для взрослых», безусловно, лидирует пиво. Именно поэтому в барах и ресторанах ширится ассортимент блюд, которые становятся «сопутствующими» пенному напитку.

Новинка от пивоварни «**Бамберг**» — блюдо под названием «Шесть Нюрнбергских жареных колбасок» (390 руб.). Оно является непосредственным «потомком» традиционной немецкой кухни, представляя образец непризнанного сочетания простоты с сытностью и незабываемым вкусом. В состав колбасок входят два вида мяса: свинина и говядина. Туда добавляют пикантный шпик, майоран, петрушку и целый набор ароматных специй. Блюдо подается в соответствии с предпочтениями настоящих немецких бургеров: с печеным картофелем и кислой капустой. Для тех, кто

предпочитает классическое сочетание «пиво-рыба», шеф-повар «Бамберга» предлагает еще одно интересное блюдо — фишпание. Это филе лосося, запеченное в чугунной кокотнице в соусе бешамель, с грибами, болгарским перцем и нежными сливками (220 руб.)

Соревнования на лучшую пивную закуску поддерживает бар «**Бочка**», который предлагает отведать блюдо «Саксонская толстуха», подкупающее своей простотой. «Толстуха» сделана в форме сырных шариков с креветками (185 руб.)

Не забудем сказать и об открытии нового заведения. В ряду баров и кафе, предлагающих клиентам блюда национальных кухонь, прибыло. В Волжском 11 июля открывается первый ресторан сети «**Тануки**». Названо заведение по имени забавного зверька из японских сказок, славящегося смешными повадками и добродушным нравом. И конечно же, он любит вкусно поесть и вдоволь повеселиться. Часто его изображают, держащим в лапках бутылочку теплого саке. Этот фольклорный образ полностью соответствует концепции ресторана. Жители Волгограда и Волжского смогут попробовать не просто блюда японской кухни, а блюда домашней (именно на этом слове делают акцент авторы идеи) японской кухни, которых нет в других подобных заведениях. Например, сегодяки — тонкие ломтики свинины, обжаренные с имбирем и репчатым луком. Подается со стейк-салатом и украшается листом салата «люло-россо» (205 руб.)

адреса

АФИША

Волгоградский молодежный театр

Волгоград, Аллея Героев, 4
(8442) 38-12-57

ДОРОГИЕ УЛОВЛЕНИЯ

Baume et Mercier

Москва, Магазин Sublime, ГУМ, Красная площадь, 3
(495) 620-33-11, 620-33-90

Jaeger-LeCoultre

Москва, «Берлинский дом», ул. Петровка, 5
(495) 730-44-91

Zilli

Москва, ул. Кузнецкий мост, 19/1
(495) 623-32-61

SHOPPING

Dolce & Gabbana

Москва, Третьяковский проезд, 8
(495) 933-33-76
Москва, «Барвиха Luxury Village», 8-й км Рублево-Успенского шоссе, (499) 225-88-50;
Москва, Кутузовский проспект, 31
(495) 933-30-37

Iceberg

Москва, ГУМ, Красная площадь, 3
(495) 620-3084;

Москва, BoscoPi, «Весна», улица Новый Арбат, 19
(495) 695-42-54;

Москва, «Крокус Сити Молл», 66-й км МКАД
(495) 727-19-74;

Москва, ЦУМ, улица Петровка, 2
(495) 933-73-00

РЕСТОРАНЫ

«Золотая Прага»

Волгоград, Советская, 28а
(8442) 23-25-00

Labamba

Волгоград, ул. им. маршала Чуйкова, 4а
(8442) 91-93-36

«Бамберг»

Волгоград, ул. Советская, 20
(8442) 38-84-12

«Бочка»

Волгоград, ул. Советская, 16
(8442) 382-392

«Якитория»

Волгоград, Набережная 62-ой Армии, 2
(8442) 90-07-00

«Тануки»

Волжский, ул. Александрова, 18а, ТРК «Волга Молл»
(8443) 21-62-63

АВТОСАЛОНЫ

Suzuki А-Моторс

Волгоград, пр-т Жукова, 74
(8442) 55-11-00

Ford «Агат-Авто»

Волгоград, ул. Череповецкая, 1а
(8442) 94-68-68

Lexus «Агат-Авто»

Волгоград, пр-т Жукова, 106а
(8442) 55-15-15

Mitsubishi Motors «Арконт»

Волгоград, ул. им. Землячки, 19 г
(8442) 54-70-00

Audi Центр Волгоград

Волгоград, пр-т Университетский, 102
(8442) 49-11-11

дилерский центр «НВ-АВТО»

Волгоград, ул. Авторемонтная, 17
(8442) 39-84-74