

Высокий градус

ресторанные новости
с алексеем луцановым

ПОСЛЕ довольно долгого пути проб и ошибок, начинаешь понимать, что только подогретый алкоголь способен спасти озябшего путника на пути к интересующей его цели. Благо способов и средств для этого в заведениях города более чем достаточно. Нет ведь ничего проще, чем добавить в чай или кофе малую или побольше толику спиртного. Или всего лишь подогреть вино или пиво с известным количеством пряностей.

Вот, например, в «Ирландском дворе» помимо тривиальных «Айриш кофе» и глинтвейна (190 руб. за порцию каждого), изготавливают «Ромовый Грог» из красного вина с добавлением

рома, лимонного сока, меда, чая и специй (180 руб.), а также «Яблочный пунш», в состав которого входят ром, ликер «Малибу», яблочный сок и свежие яблоки (260 руб.). А в «Старом Дублине» помимо обычного кофе по-ирландски с ирландским же виски (185 руб.) делают его еще со сливочным ликером Baileys (185 руб.). В ресторане **Del Mare** ассортимент горячих коктейлей не слишком велик, но тщательно продуман. Здесь подают вездесущий кофе по-ирландски (300 руб.), глинтвейн (250 руб.), Irish Cream Coffee, который с ликером Baileys (250 руб.) и кофе по-французски с коньяком (300 руб.).



**ПОДОГРЕТЫЙ
АЛКОГОЛЬ**
(СПОСОБЕН
БУКВАЛЬНО
СПАСТИ ОЗЯБШЕГО
ПУТНИКА)

Коктейльный **Brut Bar**, естественно, не мог остаться в стороне от темы. Начать стоит с кофейного раздела, где прописан, само собой, ирландский кофе (180 руб.) и амаретто кон-пана, то есть кофе с амаретто за 70 руб. А потом уже переходить к целой страничке согревающих, как это здесь называется, коктейлей. Перечень начинается с «Горячего штруделя» за 200 руб., который изготавливается из некоего «Золотого» ликера и яблочного сока с добавлением лайма. Далее следуют французский и алжирский кофе, оба по цене 180 руб. за порцию. Во французский в «Бриут Бар» добавляют ликер Grand Marnier, в алжирский — яичный ликер. Еще здесь го-

товят «Малиновый пунш» из красного вина, медового ликера, чая и малинового сиропа (150 руб.). За те же деньги можно получить порцию грога с дивным названием «Горячий Генрих» или стакан глинтвейна «Яблочный тюлень» на основе красного вина с добавлением бренди, фруктов и специй. А на следующий визит оставить «Белый клубничный глинтвейн» (150 руб.), «Тодди от старины Джека», куда входят виски, чай, кленовый сироп и лайм (150 руб.) и, конечно же, коктейль «Русский зимний», где, разумеется, присутствует водка, чай, малиновый сироп, клюква и специи с лимонной цедрой. А вы говорите, свиной грипп.

РЕСТОРАН-БАР RESTAURANT-BAR

Новогодние
корпоративные банкеты
в ресторане «КЕЙС»

Бронируйте праздник заранее!
тел.: +7(343) 350-05-05
Екатеринбург, Ленина, 40 Отель «Гранд-Авеню»