

## Стиль рестораны

**Вас четверо** и вы ищете что-то очень изысканное? Смело заказывайте стол в обновленном легендарном ресторане «Ярь», что в гостинице «Советская» на Ленинградском проспекте. Здесь 8 Марта состоится гала-ужин с гастрономическим шоу знаменитого французского шефа Ксавьера Матье, владельца и шеф-повара прованского отеля Le Rhus, обладателя звезды «Мишлен» с 2001 года, автора более тысячи оригинальных рецептов. Его стиль – смешивать итальянскую простую кухню, и высокую французскую. Прованский акцент вы почувствуете сразу: будет приготовлено много средиземноморской рыбы с ароматными прованскими травами и, конечно, десерты и специальные салаты для дам. Обещано и специальное сет-меню, включающее четыре блюда и бокал вина за 8000 рублей. Вот некоторые цитаты: фуа гра с финиками

и свежим имбирем, гратен из омара на пюре из ментоловых бобов, утка, тушенная в какао с яблочной полентой. Гости вечера будут наслаждаться живой классической музыкой, а в конце ужина Ксавьер Матье приготовит десерт на глазах у гостей и преподнесет его дамам в качестве подарка. Гастроли французского шеф-повара в ресторане «Ярь» пройдут с 4 по 9 марта. «Ярь»: Ленинградский проспект, 32/2; т.: (495) 960 2004



Интерьер «Яря» — позолоченные потолки, мраморные колонны — все создано для торжества с размахом



Десерт от знаменитого французского повара Ксавьера Матье можно будет попробовать в ресторане «Ярь» восьмого марта

# ВСЕГО ПОНЕМНОГУ БЕЗДНЫ ВКУСА

открыли для себя в меню к 8 Марта  
Светлана Мартынушкина и Ирина Попова

**Чтобы отпраздновать** романтично начало весны вдвоем, рекомендуем отправиться в Spettacolo, что в галерее «Времена года» на Кутузовском. Здесь уютно, много столиков на двоих, удобные диваны. Кухня – modern multicultural, приблизительно тот же репертуар, что и в Simachev-баре (владельцы те же), с дополнительным бонусом для прекрасных дам – огромным выбором салатов. Груша с сыром рокфор и кедровыми орехами, карпаччо из свеклы с йогуртовой заправкой и – все это очень вкусно. Минимум калорий, красивая сервировка. Шеф ресторана, новозеландец Скотт Дейнинг, заявляет, что любая гостья, пришедшая в Spettacolo 8 Марта (как, впрочем, и в другие дни!), останется довольна. Для любителей более солидных блюд в меню найдется австралийская баранина (тоже отменного качества!), разнообразные стейки. Вкуснейший хлеб здесь пекут сами, как и пиццу, в дровяной печи. Кавалеры, внимание! Главная

фишка Spettacolo в том, что после ужина можно плавно перейти в кинозал (кинотеатр «Времена года» находится здесь же), где романтический ужин есть шанс продолжить просмотром нового фильма, а вместо поп-корна заказать бутылку шампанского. Spettacolo: Кутузовский пр., 48; галерея «Времена года», 5-й этаж; т.: (495) 662 4752

Бараньи ребрышки – неизменно пользуются успехом у завсегдатаев Spettacolo



Поход в ресторан должен не только порадовать отменной кухней и хорошей атмосферой, но и оставить праздничное послевкусие