



Сакура



Проспект

Остаемся зимовать

ОБЕДЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

В РЕСТОРАНАХ ГОРОДА

Лилия Райнова

СМИРИВШИСЬ с осенью, город затаился – на этот раз в предвкушении предстоящих зимних праздников. А пока, чтобы еда не стала частью будней, а оставалась праздником, рестораны и кафе продумали специальные предложения.

В развлекательном комплексе **«Проспект»** бизнес-ланчи (190 руб.) экзотичны и весьма привлекательны. Для любителей японской кухни новые блюда: салат с дайконом и креветками, фасоль со свиной «Тонкацу», ролл «Тай» с угрем. Для тех, кто предпочитает кухню консервативной Европы, морской язык с картофелем «Шанти», поджарка с гречневым ризотто и спагетти с морским языком. Еще из

ДО САМЫХ НОВОГОДНИХ ПРАЗДНИКОВ ОБЕДАТЬ МОЖНО И НУЖНО ВКУСНО И ПО-ОСОБЕННОМУ

новинок японской кухни – роллы «Гранд» (300 руб.), запеченные роллы «Санкт-Петербург» (250 руб.), горячий ролл «Сакоку» (300 руб.) и десертный ролл «Карусель» со взбитыми сливками, грушей, яблоками и ананасом (150 руб.). Не мелочиться решили в ресторане **«Шерлок Холмс»**. Добротная порция супа с телячьей

грудинкой (190 руб.) насытит даже самого проголодавшегося, а если дополнить трапезу ростбифом с маринованным чесноком и соусом из сметаны и хрена (490 руб.), то голод точно отступит надолго.

Ресторан **«Киото»** порадовал своих гостей долгожданным меню бизнес-ланчей и предлагает на выбор 4 разных вида комплексных обедов (250 руб.), которые сочетают в себе блюда японской и европейской кухонь. Первый включает в себя ролл с огурцом, суши с лососем, салат из морских водорослей с угрем и ореховым соусом и отбивную из свинины «Тонкацу» с овощным салатом. Второй будет в фаворе у любителей куриного