



Винная келья



Щепка



Café La Ruche

Никакого «Оливье» Новогоднее меню уфимских ресторанов

Лилия Раянова

В БОЛЬШИНСТВЕ ресторанов Уфы зимние праздники будут отмечать от католического и до православного Рождества, и сделать это можно с большим вкусом. Праздничное меню нео-караоке **«МажоR»** явно рассчитано на то, чтобы в обычное здесь громкое веселье внести ноту торжественности. Среди специальных блюд – осетр, запеченный с овощами, которого принято заказывать на компанию из десяти человек (3540 руб.), не менее солидная утка, запеченная под апельсиновой карамелью (900 руб.). Классическая рождественская индейка подается в «МажоRe» под сладким карамельным соусом (1300 руб.). Гурманы могут заказать лобстера под соусом термидор и пастой с чернилами каракатицы (2690 руб.). Ресторан **Café La Ruche** верен своей репутации утонченно-роскошного заведения. Любители средиземноморской кухни уже оценили улиток по-бургундски с зеленым чесночным маслом (370 руб.) и филе крас-

ного тунца a la Rossini с фуа-гра, рукколой и рататюем (1100 руб.). Нежнейшую австралийскую говядину готовят здесь тоже с утиной печенью и овощами (1400 руб.). Настоящий праздник для сладкоежек – пирожное молье с начинкой из горячего шоколада, которое подается с ореховым мороженым (500 руб.). Шинок **«Солоха»**, рестораны **«Пивнушка на мельнице»** и **«Винная келья»** не только проводят банкеты, но и вводят на время праздников такую удобную опцию, как заказ на вынос. Блюда, попавшие в соответствующий раздел меню, выбраны на основе предпочтений постоянных гостей. Предпочтения таковы: молочный поросенок, вымоченный в белом вине и запеченный до хрустящей корочки (1780 руб. за 1 кг); утка, запеченная в духовке с антоновскими яблоками, черносливом и курагой, носящая название «Уточка в полной неприкосновенности» (1200 руб./1кг); гусь, фар-