

Оттенки сладкого

НОВЫЕ ДЕСЕРТЫ УФИМСКИХ РЕСТОРАНОВ И КАФЕ

Лилия Раянова

В АПРЕЛЕ ХОЧЕТСЯ меняться и менять вкусы. Последнее, по крайней мере, для сладкоежек, легко осуществимо: в уфимских заведениях их ожидает масса сюрпризов. Среди новинок десертного меню итальянского ресторана **Bella Italia** мильфей с муссом из белого шоколада, с лесными ягодами и сорбетом (240 руб.) и шоколадная салями с грушей в красном вине, печеньем бризалоне и миндальным мороженым (280 руб.). К легкому завтраку рекомендуется заказать тарталетку с сыром маскарпоне и клубникой, маринованной в уксусе бальзамико (430 руб.).

Специальное предложение от шеф-повара — песочный торт пастера наполитана с соусом из шафрана, мороженым из базилика и цукатами из лепестков роз (300 руб.). А дети, считающие, что вкусный суп — это нонсенс, имеют шанс изменить свое мнение, обнаружив, что он бывает из кокоса с ананасом, экзотическими фруктами и сорбетом из гуавы (320 руб.).

У хитов ресторана «**Il Patio**» — пиццы, лазаньи и домашнего лимонада — появились сильные конкуренты: нежнейший банановый сплит (190 руб.) и ягодный пирог (185 руб.), сделанный словно по фамильному рецепту истой итальянской матроны.

Кафе «**Мокко**» в очередной раз оправдывает свою репутацию места, где теряют самоконтроль даже те, у кого на счету каждая калория. Трудно устоять перед десертом «Виктория» — из сливок и йогурта, взбитых с клубникой и оформленных свежими ягодами, шоколадной крошкой и кунжутом в сахарном сиропе (49 руб.). Легкий сливочно-творожный десерт с вишней, клубникой и малиной (42 руб.), десерт-желе с вишней, кусочками ананаса, персика, киви и винограда (29 руб.), десерт из взбитых сливок и йогурта с черникой, декорированный темным шоколадом и свежей голубикой (35 руб.) — впечатляющая простота и эффектность. Особого внимания заслуживает черносмородиновый самбук — он состоит из белков, взбитых со смородиновым пюре, взбитых сливок и заварного крема, переслоенных бисквитом тирамису (33 руб.). Найдется здесь и штрудель из тончайшего слоеного теста со свежими яблоками и корицей (38 руб.).

Кофейня «**Моя ферзанда**», куда любят забежать на ланч и скоротать вечер многие уфимцы, также демонстрирует изящество простых решений. Для тех, кто бережет фигуру, в меню представлены творожок «Тар-тар» из фруктов с листочками мяты (167 руб.). Есть сырники со стуженным молоком (95 руб.), блинчики с



К ЛЕГКОМУ ЗАВТРАКУ
РЕКОМЕНДУЕТСЯ
ЗАКАЗАТЬ ТАРТАЛЕТКУ
С СЫРОМ
МАСКАРПОНЕ
И КЛУБНИКОЙ,
МАРИНОВАННОЙ В
УКСУСЕ БАЛЬЗАМИКО



вареньем (67 руб.) и с кленовым сиропом (70 руб.), а еще креп «Шарлотка» — блинчик с начинкой из томленных яблок под ванильным соусом (126 руб.). В качестве предвестия лета в кофейне гостям предлагается креп «Карибский» — с пломбиром, свежими ягодами и ананасом (157 руб.).

В ресторане **Paprika** можно отведать нежнейший пич-пай из слоеного теста с начинкой из персиков (100 руб.). Он появился в меню заведения совсем недавно, и посетители, кажется, его еще не распробовали, но это явно дело времени.