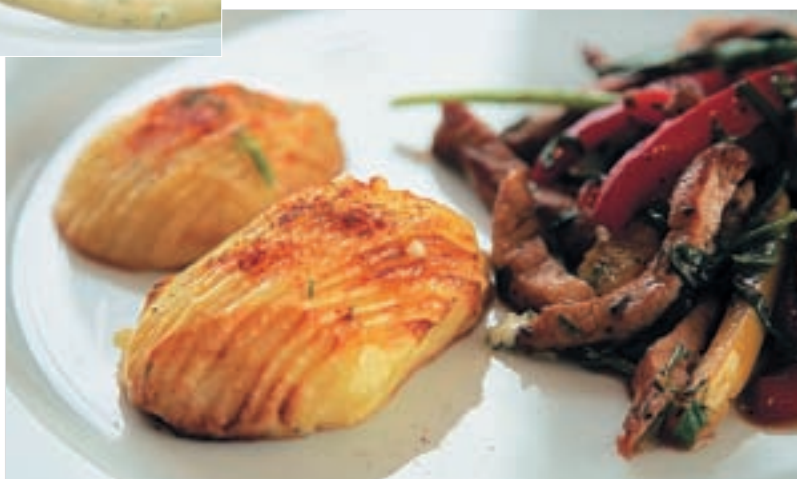




(605 руб.) и хачапури по-аджарски (345 руб.) — блюдо, похожее на лодочку с зажаренным яйцом, желток которого оставляют целым. Еще можно заказать жареный сулугуни, завернутый в лаваш (205 руб.), купаты по-имеретински (270 руб.) и кучмачи — закуску из говяжьих потрошков, обжаренных с луком, специями и зернами граната (215 руб.). Не обошлись в меню без супа харчо из говяжьей грудинки с орехами (235 руб.). В качестве основного блюда предлагают попробовать оджахури — семейное грузинское блюдо, в котором много овощей и еще больше зелени и чеснока, в «Пяткине» его готовят со свиной (315 руб.), и филе индейки под ореховым соусом с зеленой фасолью на гарнир (395 руб.). На сладкое подают пахлаву с орехами в медовом сиропе (155 руб.).

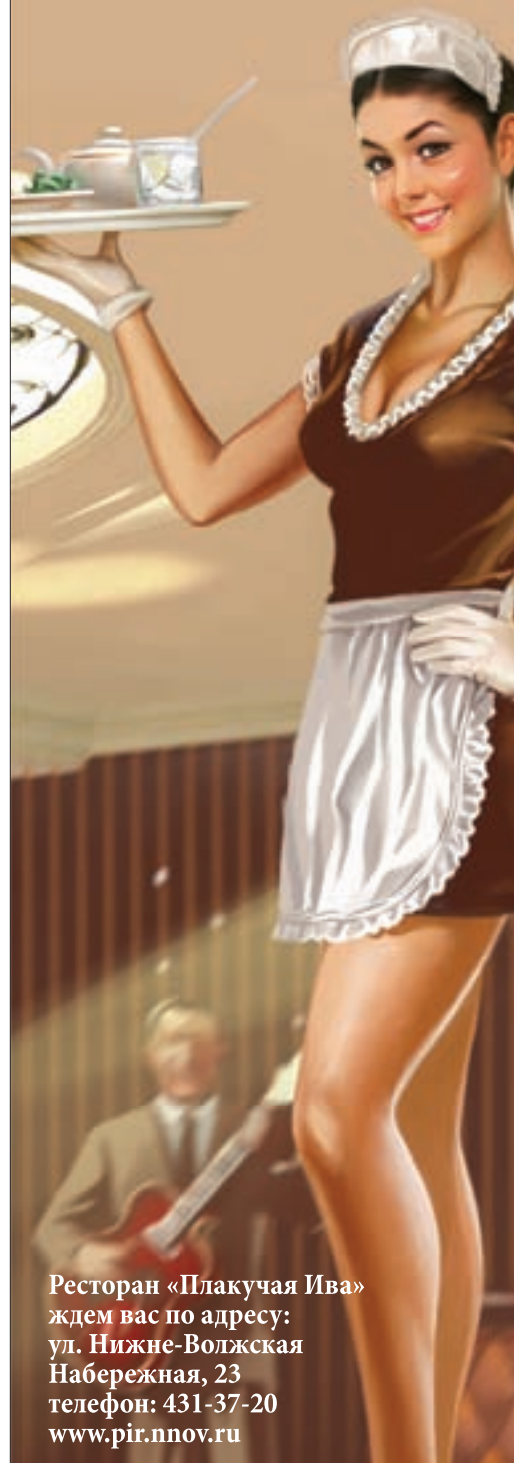
Кафе **«Тако»**, изначально специализировавшееся на японской кухне, но имеющее в арсенале блюда европейские и русские, этой весной добавило к своим предложениям узбекскую кухню. Страничка со спецпредложением получилась небольшая, однако все, представленное в ней, хорошо отражает узбекские кулинарные традиции — например, супы: шурпа — из нежной корейки барашка с овощами, специями и зеленью (195 руб.) или мас-тава — тоже из корейки барашка с овощами и горохом нохат (195 руб.). Готовят также манты с измельченной вручную бараниной, луком и специями (320 руб.), долму с рубленым филе баранины, завернутым в виноградные листья (220 руб.), самсу — узбекский пирожок с

мелко нарубленной мясной начинкой (100 руб.), лагман — обжаренную домашнюю лапшу с бараниной, овощами и специями (195 руб.) и чучвара — узбекские пельмени на мясном бульоне с соусом «Сай» (175 руб.). В **«Веселой куме»** угощают весенними салатами: «Пролесок» — из свежего огурца, редиски, зеленого горошка, курицы, перепелиного яйца, приправленных зеленым соусом (220 руб.), и «Днестряночка» — с сельдью, картофелем, морковью, зеленым горошком и яйцом под зеленым соусом (200 руб.). На закуску подают яйца, фаршированные куриной печенью (180 руб.), блюдо «Кохання українця» — это колбаска из свинины и курицы, сдобренная чесноком, которую подают со свежим перцем, луком и хреном (500 руб.), а еще предлагают отведать «Лизень в торбі» — завернутые в блинчик язычок и грибы с луком под сливочным соусом (260 руб.). На горячее попробуйте томленную в красном вине с душистыми травами ножку ягненка с жареными овощами (1300 руб.), ножку кролика под сливочным соусом с картофельным пюре и свежим салатом (500 руб.) или томленное бедрышко индейки с яблочком, рисом с изюмом (370 руб.). Из рыбного удивляют судаком и семгой, приготовленными на пару, которых сдабривают сливочно-икорным соусом и подают с молодым отварным картофелем (560 руб.). На сладкое в «Куме» — чернослив с коньяком, грецким орехом и ступенным молоком под воздушным сливочным кремом (200 руб.).



*Что скрывается
за старым
названием?*

**Узнай
с 13 мая!**



Ресторан «Плачущая Ива»
ждем вас по адресу:
ул. Нижне-Волжская
Набережная, 23
телефон: 431-37-20
www.pir.nnov.ru