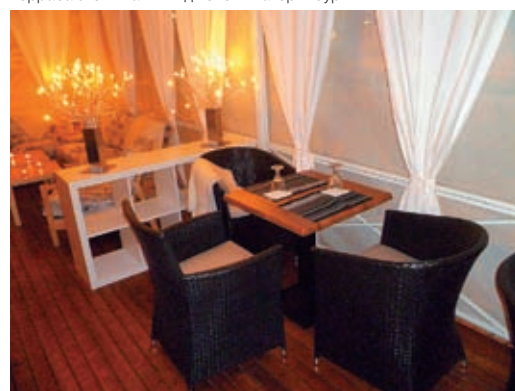




Вид на Екатеринбург
с летней веранды
кафе «Ваниль»



Терраса отеля Хайят Ридженси Екатеринбург



Веранда ресторана «Дача»

Веранда кафе
«Ваниль»

Гастрономия на свежем воздухе ОБЗОР ЛЕТНИХ ВЕРАНД ЕКАТЕРИНБУРГА

Яна Бобровникова

Летом, когда жаркое солнце навеивает мечты о морских курортах и выездах на природу, но дела не позволяют отлучаться надолго, лучшие кафе и рестораны города дарят возможность прочувствовать всю прелесть этого быстротечного сезона на комфортных террасах и верандах.

Насладиться загородным уютом можно в самом центре Екатеринбурга – на летней веранде ресторана «Дача». Здесь воздух напоен ароматом отцветающих яблонь, на стенах «распустились» гигантские маки, радужные официанты разносят лимонад и домашнее парфе. На обновленной веранде ресторана – легкие плетеные кресла и диваны за прозрачными ширмами. В летнем меню: блюда итальянской домашней кухни: легкие закуски, паста, нежные десерты, в винной карте – итальянские вина по демократичным ценам.

По выходным обещают ризотто, приготовленное на свежем воздухе, раскрывать секреты фирменного рецепта, возможно, будет сама хозяйка «Дачи».

Любители кулинарных мастер-классов наверняка оценят и другую дачную затею – выбранное блюдо из аппетитного стейк-меню: ягненок и мраморную говядину, колбаски, креветки и морские гребешки шеф-повар может приготовить здесь же, на гриле под открытым небом, а может передать ини-

циативу в руки голодного гостя вместе с комплектом «поваренка» – фартуком и колпаком. В ожидании стейка можно попробовать легкий салат из «Зеленой линии» – рукколу с малиной и мягким сыром Шавру (450 р), гаспаччо из томатов с тар-таром из крабового мяса и овощей (300 р), завершить трапезу можно летним клубничным супом с сорбетом из лайма (320 р).

Нельзя отказать в креативном подходе к подаче летнего меню и ресторану «КЭФ». Этим летом гостей на террасе ждут «лед и пламя» – каждый вечер теплого сезона морепродукты, рыбу, сочное мясо, ароматные домашние колбаски и овощи гости могут выбрать прямо с ледяной витрины. Желающим основательно подкрепиться предложат пеппер-стейки из говяжьей вырезки, риб-стейки и сахарные ребрышки, приготовленные на открытом огне, сервированные зеленью и подмаринованным луком. Любителям новых сочетаний наверняка понравится куриное филе, фаршированное крабовым мясом, также зажаренное на гриле. Морская тематика щедро представлена сибас и дорадо, стейками из лосося, королевскими креветками, свежайшими гребешками и ракушками «Куто». «Live cooking station» работает каждый день лета с 18.00.

По пятницам гости получают уникальную возможность расширить свои гастрономические познания, продегустировав разные части зажаренного на открытом огне молодого бычка. Можно выбрать ту или иную часть помяснее и даже «зарезервировать» ее заранее. Самые сочные и нежные куски – это спинка, задняя нога и поясничная мышца. «Кантри-вечеринка» с бычком начинается в 20.00.

Веранда французского ресторана «Куршевель» и латино-бара «Конкиста» полетному жизнерадостна: мягкие диваны с горой цветастых подушек, оранжевые скамьи и новые забавные кресла-капли у «кальянного» столика. Специальное летнее предложение: сочные австралийские стейки, приготовленные на открытом огне (от 725 руб.). Также действует особое легкое «VOGUE-меню»: холодные огуречные и томатные супы (325 руб.), воздушный крем-суп из черемши (ЦЕНА), пралине из озерной форели (475 руб.) и язычок ягненок на гриле (за 875 руб.). Из освежающих летних десертов – сметанный десерт с карамельной корочкой и черносливом (225 руб.) и роллы с зеленым чаем, свежими фруктами и соусом «Бейлиз» (300 руб.).

Два основных меню – увесистое мексиканское и более лаконичное французское – отлич-