



Le Bistrot ресторана Vatel



Le Bistrot ресторана Vatel



La Terrasse ресторана «КЭФ»



Гриль-меню в «Ирландском дворике»

чаются разнообразием сытных блюд. Стоит обратить внимание на салат «Маракеш» – 400-граммовый микс из листьев салата с вырезкой ягненка, обжаренной на углях с печеными баклажанами и горохом нут (675 руб.), крабовые котлетки с муссом из сельдерея (975 руб.) и горячий «моле шоколя» с клубничным соусом на десерт (295 руб.). Также очень актуальны миксы из свежавыжатых соков. Стоит попробовать сочетание манго, ананаса, клубники и яблока (350 руб.), смесь соков салата «Айсберг», моркови и шпината (250 р.), и неожиданный микс киви, моркови, яблока и петрушки (225 руб.).

Отобедать на балконе с белыми перилами и плетеной мебелью блюдами старорусской кухни призывает ресторан «Троекуров». Сезонные специалитеты: горячий свекольник (190 руб.), омуль, запеченный с грибами на луке-порее (750 р.) или запеченного кролика с овощами по новому, облегченному по случаю лета, рецепту (990 р.). Жажду предлагается утолить холодными напитками – домашним облепиховым морсом, лимонадом с мятой и холодным чаем с шиповником. На десерт рекомендуем попробовать желе из красного грейпфрута с апельсиновым соусом (190 р.).

Ресторан **Vatel** приглашает во французское бистро – так владельцы назвали небольшую тенистую веранду с изящными кожаными диванами. В меню – щи с щавелем (180 руб.), карпаччо из осьминога (450 руб.), говядина *boeufignon*, то есть тушенная в красном вине с овощами и прованскими травами (340 руб.). Приятным завершением французской летней трапезы будет парфе из черники и голубики с шариком домашнего ванильного мороженого (230 руб.).

На просторной и светлой террасе отеля «Хаятт Ридженси Екатеринбург» предлагают летнее меню от шеф-повара Александра Мозера. В меню маринованный королевский лосось с грейпфрутом, гранатом, зеленым луком и базиликом под лимонно-медовым соусом (720 руб.), салат Нисуаз с перцем, фасолью, картофелем, томатами и перепелиным яйцом (440 руб.), томатный суп с базиликом и чесночными кростини (440 руб.) и сибас на гриле с фенхелем, апельсином, аджикой и картофелем (1390 руб.).

Бар «Ирландский дворик» торжественно открыл на своей летней веранде сезон блюд на гриле. Ежедневно с 12 часов гости смогут понаблюдать за приготовлением стейков из мраморной говядины с рукколой и вялеными томатами (995 руб.), куриной грудки в

восточном маринаде манго-холопению (455 руб.), каре ягненка с розмарином (695 руб.). Любителям легких блюд-барбекю предлагают шашлычки из тигровых креветок со свежим ананасом (585 руб.), речная форель, обжаренная с апельсиновым перцем (395 руб.), кипрский овечий сыр Халуми с зеленью (295 руб.) и овощи-гриль. К ароматному мясу, овощам и свежей рыбе здесь предлагают соусы собственного приготовления и свежавыжатый брусничный сок с медом.

Все на летней веранде кафе **Del Mare** напоминает о том, что настал сезон отпусков. Фото пальм, маяков и гальки на матовых стенах, низкие столики и диваны цвета мокрого песка – иллюзия присутствия на средиземноморской Ривьере была бы полной, если бы не грохот грузовиков, проносащихся по улице Восточная. Веранда работает круглосуточно, особенно оживленно здесь бывает вечерами в выходные, когда стильная публика стекается на Pre-Party – послушать ди-джейские сеты, покурить кальян и подкрепиться. В меню – блюда европейской, русской и японской кухни. Баветто с лососем в соусе песто (430 руб.), роллы Калифорния, Аляска с мясом краба (600 р.), летняя окрошка на квасе и айране (350 руб.). Также предлагаются гаспаччо с мясом краба (620 руб.),