

## Открытие Евразии

НОВЫЕ РЕСТОРАНЫ УФЫ **Лилия Раянова**

IL Patio



«Планета Суши»

**КУХНИ РАЗНЫХ СТРАН** и иные, отличные друг от друга концепции — новые заведения города предлагают на выбор несколько стран: неспешный и таинственный арабский мир, импульсивную Италию, загадочную Японию и чопорную Англию.

В новом ресторанном комплексе, открывшимся на месте бывшего ресторана «Halle», уживаются Италия и Япония. Новый **IL Patio** выполнен в тех же фирменных цветах сети, ярко-красные и оранжевые краски даже в пасмурную погоду улучшают настроение. Этот ресторан в Уфе второй по счету и посвящен Риму. Центральное место занимает фигура волчицы, которой все обязаны появлением Вечного города, а стены украшают огромные фото с классическими видами столицы Италии. Мягкое освещение в сочетании с дизайном в стиле барокко придают слегка торжественный оттенок характерной для сети атмосфере домашнего уюта.

Дополнительно повышается настроение у гостей, когда они принимаются за выбор блюд. Потому что помимо хитов, уже полюбившихся уфимцам, в нем представлены новинки.

Всем любителям нежного вкуса в обязательном порядке рекомендуется попробовать инсалата алла Сардиния — салат из жареных креветок, томатов, сельдерея, красного лука и базилика с заправкой из маслины и тимьяна (375 руб.). Продолжает тему легкости в меню **IL Patio** феттучини с овощами — это паста в томатном соусе, со сладким перцем, баклажанами, цуккини, лигурийскими оливками, розмарином, кедровыми орехами (250 руб.). Прийти в итальянский ресторан и не заказать пиццу может только очень волевой человек, а для тех, кто готов немного расслабиться и порадовать себя, есть пицца с креветками, мидиями, копченым лососем, помидорами, маслинами и сыром моццарелла (440 руб.). В меню можно задержаться и на странице с позициями от шеф-повара: рыба дорада по-сицилийски, запеченная с зеленью тимьяна, лигурийскими оливками, помидорами черри и артишоками (750 руб.), ризотто с белыми грибами, со сливками, помидорами, пармезаном, свежей петрушкой и чесноком (295 руб.). Закончить трапезу можно сливочным десертом от шеф-повара — панакотой со свежими

лесными ягодами и клубникой (195 руб.) и «Волшебным чаем **IL Patio**» с корицей, апельсиновым соком и гвоздикой (95 руб.).

В соседнем зале — минимализм. Интерьер в «**Планете Суши**» привычно сдержанный, оформлен в серых и белых тонах с резкими акцентами красного цвета. Гостей на входе встречает японской фольклорный персонаж — манэки нэко — кот с поднятой вверх лапой. Считается, что он притягивает удачу. Меню традиционное. Все тот же нежный салат «Сейджи» — кальмары в нежном сливочном соусе с листьями салата, икрой тобико и помидорами черри с тонкими нотками кунжутного масла (375 руб.). Теплые роллы «Сингапур Маки» с начинкой из лосося, баклажанов, сладкого перца, микс-салата и маринованного имбиря в хрустящей панировке подаются со сливочным соусом с икрой тобико (285 руб.). И еще одна позиция, вызывающая желание у большинства гостей ресторана — японская яичная лапша yakisoba с кусочками аппетитной курицы и свежими овощами (325 руб.). Новый ресторан и гриль **Efes Grill-House** открылся на месте бывшей «Таверны».