

ФЕСТИВАЛЬ ПЛОВА,
РЫБНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ,
ФЕСТИВАЛЬ ТРАДИЦИОННОЙ
ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ — В ОКТЯБРЕ РЕСТОРАНЫ
ПРЕДЛАГАЮТ МАССУ УВЛЕКАТЕЛЬНЫХ
ДЕГУСТАЦИЙ



тнях винограда). Его подают здесь исключительно в вечернее время, с 18 до 22 часов, повара трудятся над пловом около полутора часов и подают блюдо целиком, без остатка — прекрасная возможность насладиться двухкилограммовым угощением небольшой компании (1990 руб.). Также подают узбекский плов с бараниной (295 руб.), бухарский с говядиной (290 руб.), лоби-чила — с бараньими ребрышками, фасолью и диким рисом (330 руб.). Плов тонтарма готовят с казы и каштанами и подают с соусом «Кобра» из свежих помидоров (325 руб.), а фисинжан с перепелкой, фаршированной каштаном и миндалем, — с мятой и шафраном (360 руб.). Кроме того, к каждому плову гостям подносят бокал вина, красного или белого, или же рюмочку напитка покрепче — это, видимо, чтобы подчеркнуть вкус плова и знаменитое восточное радушие. Другой фестиваль, рыбный, проходит в ресторане гостиницы «Волна». Все блюда, как и полагается, из свежих морепродуктов: морские гребешки на овощном жульене (470 руб.), тигровые креветки на гриле (310 руб. за порцию из пяти штук), запеченные мидии-киви с сальсой из помидоров, перца, зелени, чеснока и пряного масла (240 руб. за порцию из трех штук), устрицы с винным уксусом и луком порей (270 руб. за штуку). На гриле готовят дорадо (810 руб.), сибас (780 руб.), радужную форель (370 руб.), норвежского лосося (350 руб.), стейк из стерляди (1100 руб.), филе судака (290 руб.). Особенная подача у блюда из филе камбалы — с мельфолье из цуккини, бак-

лажанов, моркови, помидоров с апельсиновым соусом (310 руб.). Ну и, конечно, раки (380 руб. за штуку) и креветки к пиву (410 руб.). В кафе «Библиотека» — осеннее пополнение меню в итальянском стиле. Это три новых салата из сезонных продуктов, один, но весьма изысканный суп и три основных блюда. Нежные рулетики с лососем и сыром рикотта в тончайшем хрустящем тесте фило при подаче сопровождаются листьями салата, тыквой, томатами и зеленью, заправка к салату приготовлена на основе тыквенного масла (230 руб.). Салат с копченым итальянским сыром скаморца, ветчиной, болгарским перцем, листьями салата, корншоном и сладким луком заправляют оливковым маслом с зерновой горчицей (220 руб.). Еще один салат готовят из маринованной моркови, тыквы, листьев салата, свеклы, сыра фета и чипсов из сыра пармезан (170 руб.). Новый крем-суп — из охлажденного лосося с кусочками голубого сыра и соленого лосося (200 руб.), у него приятная текстура, легко удерживающая капельки масла, которым суп сдабривают при подаче. На горячее есть баклажаны по-итальянски, которые готовят с болгарским перцем, сыром фета, томатами и соусом песто (190 руб.), паста «Домино» — белые лингвини и черные спагетти с томатным соусом, фетой, фасолью и черри (200 руб.), а также грибная пицца с голубыми сырами чеддер и дор блю, рукколой и цуккини (380 руб. за большую пиццу весом 810 г). В «Папаше Библи» особое предложение со жгучими новинками в мексиканском стиле. На

закуску предлагают хрустящие тортильи, фаршированные сочной курицей и кукурузой, запеченные под сырной корочкой, с соусом гуакамоле (365 руб.), сырные чипсы с бобами, соусом гуакамоле и сыром чеддер (215 руб.), куриные крылышки, маринованные в соусе чили, которые запекают и подают с початком кукурузы и соусом сальса (325 руб.). Из салатов попробуйте «Камеронес с креветками» — это сочный салат из овощного микса по-американски с тигровыми креветками под острой заправкой (395 руб.), «Тостадо» — этот салат готовят из жареной курицы в соусе барбекю с гуакамоле, сметаной, бобами и сыром и подают в хрустящей томатной лепешке тортилья (265 руб.). Также в тортилье, но уже в пшеничной, подают и салат из свежих овощей с копченым беконом и острым соусом чоп чили пепперс (245 руб.). Продолжить обед можно мексиканским фасолевым супом с фрикадельками из свинины (195 руб.) либо острым куриным супом в мексиканских традициях (145 руб.). И, наконец, очень-очень острые блюда основного меню: фахитос микс — буквально пылающий фахитос из куриного филе, говядины, свинины, маринованных в текиле и мексиканских специях, который подается на острой овощной подушке (585 руб.), мексиканская паста с черри и оливками под томатным соусом (335 руб.), куриная печень «Фуэго» с острым соусом и рисом (245 руб.), креветки «Тако» с овощами и зеленым салатом (465 руб.) и сочные свиные эскалопы с соусом тако, фасолью и картофелем со специями (425 руб.).



La Cantinetta
Roberto
Школа Винного Вкуса
Ла Кантинетта да Роберто
под руководством Симакова Сергея

**Школа работает с 18 сентября по 11 декабря
по воскресеньям с 12.00 до 14.00.**

В программу занятия входит знакомство с регионом
и дегустация вин, производимых в нем.
Изучаемые регионы: Франция, Италия, Испания, Новый Свет.

**Запись в школу проходит по адресу:
ул. Рождественская, 45В, тел. 461-80-76**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ