

Вкусно попеть

УЖИН ПОД КАРАОКЕ В УФИМСКИХ РЕСТОРАНАХ

Лилия Раянова



«Шиколат»



La Rushe



Giardino

В ПРЕДДВЕРИИ БОЛЬШОГО ЧЕМПИОНАТА ПО КАРАОКЕ, ГЛАВНЫМ ПРИЗОМ ЗА ПОБЕДУ В КОТОРОМ СТАНЕТ ПУТЕВКА В ЕВРОПУ, ГОСТИ ГОТОВЯТСЯ К НЕМУ — ПОЮТ

ГЛАВНАЯ ТЕМА декабря, конечно же, — предвкушение праздников. Городские рестораны создают все условия, чтобы прийти к ним в должной эмоциональной и вокальной форме. В ресторане **La Ruche** на втором этаже открылся караоке-бар. В преддверии большого чемпионата по караоке, главным призом за победу в котором станет путевка в Европу, гости готовятся к нему — поют. По пятницам там проходят мини-турниры, подарок от заведения — ужин. И побороться есть за что: меню обновилось, не потеряв изысканности. Для основательного обеда рекомендуется салат-вырезка из говядины с обжаренной спаржей и сыром пармезан (590 руб.) и пеппер-стейк с обжаренным на тимьяне картофелем (1200 руб.). Тем, кто хочет перекусить быстро, но вкусно — фирменные бургеры: с филе австралийской говядины и сыром рокфор (700 руб.), «Тоскана», в котором классическая рубленая

котлета сочетается с панчеттой — пряной свиной грудинкой — и сыром эмменталь (800 руб.), Royal Magret — с утиной грудкой магре и фуагра (1200 руб.). А на десерт — молье из горячего шоколада с ореховым мороженым (450 руб.). В ресторане **«Шиколат»** царит атмосфера легкости, здесь, как всегда, собирается богема. Поют гости в специальном караоке-театре, который вмещает до 60 человек. Репертуар — от русских песен всех времен до зарубежных композиций конца прошлого столетия. Подкрепить силы, чтобы до конца вечера спеть все, что хочется, можно со вкусом. Для любителей классики — салат «Цезарь» с морским гребешком и беконом (590 руб.), для любителей экспериментов — перепелка с муссом из утиной грудки, которая подается с брусничным соусом и перепелиными яйцами (620 руб.). Из легких блюд рекомендуются ризотто с креветками, томленными в сливочно-томат-

ном соусе (580 руб.), начиненные семгой и запеченные под сыром каннелони с нежным зеленым сливочным соусом и томатами конкасе (650 руб.). Для особо проголодавшихся — ножка кролика, фаршированная белыми грибами с луком конфи (760 руб.). В **Giardino**, который был задуман и успешно воплощен как ресторан-караоке, в помощь любителям спеть — профессиональный бэк-вокал и отличные акустические характеристики зала. Но есть чем себя порадовать и гурманам. В меню ресторана присутствуют морские гребешки «Сен-Жак» с шафрановым соусом, фламбированные самбукой (500 руб.), тигровые креветки с имбирем и медом (700 руб.), обжаренная в оливковом масле утиная ножка с соусом демиглас и картофельным пюре (750 руб.) — и это далеко не все. Карта вин позволяет подобрать правильный напиток к каждому блюду и каждой песне.