



РОМАН ЯРОВИЦЫН



РОМАН ЯРОВИЦЫН

томатный суп-пюре с рисовой лапшой (185 руб.), салат из жаренных на гриле томатов, цукини и баклажана с картофельными дольками под томатной заправкой (215 руб.) и карпаччо из ананаса, киви и клубники под мятным соусом (225 руб.). В ресторане **«Плакучая ива»** доказали, что и кавказская кухня уместна во время поста. Здесь можно попробовать красное лобio с орехами (105 руб.), ассорти пхали (175 руб.), сациви из баклажанов (245 руб.), соте из баклажанов (180 руб.), крем-суп из печеных овощей (210 руб.), хинкали с грибами (70 руб.) и зеленое лобio со спелыми помидорами (220 руб.). С русской классикой можно ознакомиться в ресторации **«Пяткинъ»**. Тут вам предложат винегрет с груздями (285 руб.), рулетики из баклажанов, начиненных грецким орехом (325 руб.), зеленый салат с редиской (205 руб.). Затем стоит попробовать суп-пюре из чечевицы с овощами (215 руб.) и солянку с белыми грибами (295 руб.), а в качестве основного блюда — перловую кашу, одобренную грибами (195 руб.), капустные котлеты (205 руб.), жаркое с овощами под соусом (245 руб.) и картофельные котлеты с грибным соусом и трюфельным маслом (225 руб.). К чаю предлагают постную выпечку с различной начинкой (50 руб.). Гастрономический шок можно испытать не только от количества постных блюд, предлагаемых рестораном **«Купеческий»** — в меню представлено 86 позиций, но и от разнообразия ингредиентов и того, как переплелись в одном меню кулинарные традиции разных стран, например Индии, Кореи или Франции. Среди салатов и закусок вы обнаружите салат из свежих кабачков с жареным фенхелем и грушей (280 руб.), из зеленой фасоли с изюмом, кешью и цикорием

(240 руб.), цветную капусту со свежими огурцами и приправой в восточном стиле (190 руб.), редьку с укропом и льняным маслом (140 руб.) и салат с корневым сельдереем, жареным луком, грибами и спагетти (210 руб.). Среди супов — кислые щи с сухими грибами (270 руб.), овсяный суп с грибными клецками (150 руб.), суп с гречей и каштанами (190 руб.), томатный суп с фасолью и печеным чесноком (180 руб.). Только здесь можно попробовать русскую горячую закуску — ржаные калитки с разными начинками: с жареным луком (160 руб.), с капустой (130 руб.), со шпинатом (130 руб.) или с картофелем (130 руб.). Основные блюда также разнообразны: греча, томленная с лесными грибами, в горшочке (350 руб.), картофельное пюре с кумином, паприкой, чесноком и кинзой (150 руб.), овощная кулебяка из пресного тонкого теста (250 руб.), шляпки шампиньонов в кокосовом молоке (250 руб.), печеные томаты с шалфеем, чесночным кремом и гранатовым уксусом (230 руб.), жареные каштаны с лесными грибами (300 руб.), тушеный шпинат с огуречным чатни (210 руб.). Постные сладости, например **«Наполеон»** с начинкой из изюма, чернослива, кураги, фиников, орехов и меда (250 руб.), тыквенный пирог с подсолнечником (180 руб.), хворост из черного хлеба и фиников (160 руб.), бананы с пряностями, тушенные в кокосовом молоке, в тайском стиле (300 руб.) или лимонный рис с фисташками (150 руб.), также сложно назвать скучными. Постные новинки включили в меню даже в стейк-хаусах, спорт-барах и модных городских кафе города. Так, в стейк-хаусе **«Строганов»** появился овощной тартар с тыквенным соусом и миксом салатов (195 руб.), а также руккола с белыми грибами и спаржей (530 руб.), крем-суп

из брокколи и шпината с кокосовым молоком (225 руб.), овощной гратен с томатным соусом (185 руб.), картофельная зраза с грибами и свекольно-манговым соусом (290 руб.) и ризотто из розового риса со сморчками, спаржей и салатом фризе (465 руб.). В **«Спорт-баре»** — овощной салат с тофу (195 руб.), салат-микс с вялеными томатами и свеклой (215 руб.), весенний суп с вешенками (185 руб.) и томатный суп с морепродуктами (205 руб.), кальмары на гриле с овощным гарниром (295 руб.), лапша удон с морепродуктами (275 руб.) и ягодный мильфей (235 руб.). В **«Карамели»** — салат с зелеными бобами и кедровыми орешками (270 руб.), маринованные артишоки с пряной зеленью (350 руб.), овощные оладьи: картофельные, морковные и кабачковые с маринованной свеклой и соусом песто (270 руб.), крупяные оладьи: перловые, гречневые и овсяные с овощной сальсой (290 руб.), тальятелли с белыми грибами (320 руб.). На десерт — сухофрукты в горьком шоколаде: чернослив, абрикос, ананас, папайя (70 руб.) и фруктовые сорбеты: клубника, банан, манго, киви, ананас с имбирем (90 руб.). В ресторане **Monet** — греческий салат с тофу (150 руб.), постный салат оливье (160 руб.), японский суп-лапша со сморчками (160 руб.), борщ с черносливом (90 руб.), фаршированные баклажаны (140 руб.), полента (110 руб.), соте из овощей (140 руб.) и печеные яблоки на десерт (120 руб.). В **Boss Bar** — баклажановая икра с яблоками и ржаными тостами (210 руб.), суп с баклажанами и спаржей (325 руб.), лапша удон с овощами и шиитакэ (180 руб.), теплая закуска из авокадо, брюссельской капусты и стручковой фасоли (215 руб.), жареный тофу с овощами (200 руб.) и бананово-шоколадный мусс с мясли и инжиром на сладкое (190 руб.).