



РОМАН ЯРВОЙДИН

ти с тигровыми креветками (570 руб.) и черная треска с овощами на пару и гранатовым соусом (1050 руб.). На сладкое делают домашнюю пастилу маршмеллоу (70 руб.), новый шоколадно-маковый торт с черносливом (230 руб.), шоколадный флан со свежими ягодами (250 руб.) и ручной работы трюфели, предлагаемые в ассортименте (60 руб.). Салун **«Папаша Билли»** для поклонников бургеров предоставляет практически неограниченные возможности по созданию собственного варианта этого блюда. Собрать свой бургер можно, дополнив многочисленными ингредиентами один из предлагаемых в меню вариантов. За основу можно взять, например, «Чили» — со свиной, острым перцем, моцареллой и соусом сальса (265 руб.), «Мичиган» — с индейкой, хрустящим беконом, цукини и сыром чеддер (265 руб.) или классический американский бургер «Техас» с мраморной говядиной, хрустящим беконом и сыром чеддер (395 руб.). Вкусовым

дополнением могут стать жареные шампиньоны (55 руб.), жареный лук (35 руб.), маринованные огурчики (35 руб.), свежие огурцы (45 руб.) и помидоры (45 руб.), кольца красного лука (35 руб.) и хрустящий бекон (45 руб.). Также предлагается добавить еще сыра: моцареллу (25 руб.), чеддер (25 руб.), крошенный дорблю (35 руб.), стружку пармезана (35 руб.) или эдам (25 руб.). Не обойтись настоящему бургеру без хорошего гарнира — им может стать картофель фри (85 руб.), легкий овощной салат (145 руб.), луковые кольца (225 руб.) и картофельные дольки (85 руб.) — и, конечно, различных соусов, например сальсы, барбекю, чили или «1000 островов» (55 руб.). Безусловно, в меню есть и такой гамбургер, который не нуждается ни в каких дополнениях: он подается с целым гастрономическим набором — на ржаной или пшеничной булочке с кунжутом, с соусом из майонеза и дижонской горчицы, со свежими томатами, копченой колбасой, беконом и карбонатом (165 руб.). Два особых бургера

— для любителей рыбы и птицы. Первый — с лососем, обжаренным в соусе терияки, дополняют свежими помидорами, зеленым салатом и сыром моцарелла (215 руб.), второй — с кусочками маринованной индейки, прослаивают расплавленным чеддером и жареными кабачками (215 руб.). В ресторанах **«Али Баба»** проходит дегустация самсы. Эта разновидность узбекской выпечки из слоеного теста, которая может быть и дополнением к супу или горячему, и самостоятельным блюдом, предлагается как с традиционной, мясной начинкой — из рубленой баранины (128 руб.) или из говядины с овощами (108 руб.), так и в менее привычных вариантах. В специальном меню гостям ресторана предлагают самсу с семгой (138 руб.), с индейкой (138 руб.), с грибами (98 руб.), самсу с начинкой из брынзы и капусты (98 руб.) или из овощей (68 руб.). Есть даже два вида сладкой самсы — с брусникой (88 руб.) и с курагой (88 руб.).

Али Баба
ресторан

Весенние предложения

ресторана "Али Баба"
на Алексеевской.

ул.Алексеевская, 15, т.: 419-90-34