



## Блаженство вкуса ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ В РЕСТОРАНАХ ЕКАТЕРИНБУРГА

Лилия Коновалова

Весной самое время сбросить «зимние оковы» и попробовать что-то новое и необычное. Рестораны Екатеринбурга разработали свежие весенние блюда специально для нового сезона.

**Бар «Ирландский дворик»** предлагает гостям два интересных блюда: салат из редиса с грушей и зернами граната (365 руб.) и вальдорфский салат с яблоками, козьим сыром, грецкими орехами и фундуком (395 руб.). В ресторане следуют логике, что чем теплее становится снаружи, тем легче должно быть внутри, и пища должна соответствовать этому состоянию. Может показаться, что в заведениях города уже достаточно большой выбор салатов и искушенных гурманов уже ничем не удивишь, но в «Ирландском дворике» считают, что салатов много не бывает, поэтому к каждому сезону предлагают разнообразные новые предложения. В мае в «Ирландском дворике»

откроется летняя веранда с традиционным барбекю, где на свежем воздухе повар будет готовить мясо, рыбу или овощи-гриль с внушительным выбором фирменных соусов.

В **Sky-Cafe** решили сделать акцент на поиске гармонии между вкусом и пользой. Новое блюдо от шеф-повара ресторана Франческо Спаспинато – это пицца со шпинатом (420 руб.). Как известно, в основном, этот ингредиент подается в супах или соусах уже после тепловой обработки, но в Sky-Cafe он подается свежим. «Свежий шпинат является не только неожиданным, но и вкусным. А пицца со шпинатом – это не только еда, но и мощное оружие против весенней хандры!» – говорит Франческо. В сочетании с сыром пармезан и мукой высшего качества, насыщенным белком, шпинат принесет пользу и истинное гастрономическое удовольствие.

В **ресторане Dolce Vita** гостей ждет целый

ворох новых весенних лакомств. По словам шеф-повара Витторио Северино, главная задача ресторана в новом сезоне – создать поистине кулинарный этюд, при этом сохранив природный вкус. Поэтому продукты подвергаются минимальной обработке для сохранения витаминов, чистого вкуса и структуры. Легкие соусы придают вкусовые оттенки, а также подчеркивают нюансы сочетаний. В меню появились новинки, как в разделе горячего, так и на страничке сладостей. Гостей приглашают отведать карпаччо из говядины с артишоком под соусом из базилика (920 руб.) и филе утки с ягодами (1350 руб.), для любителей морепродуктов в наличии паста трофье с камчатским крабом под соусом песто (1110 руб.) или карпаччо из осьминога с цукини под соусом ситронет (930 руб.), ну а для сладкоежек – мусс из трех видов шоколада с вишневым коули (450 руб.).

# ВИНОТЕКА

## СОЛОВЬЕВА

БОЛЬШЕ, ЧЕМ ВИНО

• Винный бар non-stop • Вина лучших хозяйств • Уникальные крепкие напитки • Деликатесы • Аксессуары • Оборудование для хранения • Школа вин • Винные туры •

ул. Белинского, 32, Часы работы: ежедневно с 11.00 до 23.00, воскресенье до 21.00, телефон: (343) 355 60 40, +7 919 36 98 603  
www.pro-wine.ru