



рительному заказу обещают приготовить стерлядь, фаршированного судака, запеченную индейку или поросенка. В открывшемся после нескольких месяцев перерыва кафе **Sarpuccino**, кроме итальянской кухни, появилась китайская, перекочевавшая сюда из недавно закрывшегося ресторана «Шанхай». Так что все в плюсе: поклонникам восточных угощений по-прежнему есть куда пойти, а завсегдатаи Сарпуccино получили разнообразие в своем любимом кафе. Из последних новинок китайской кухни гостям заведения предложена лапша, приготовленная руками китайского повара: с говядиной и овощами (350 руб.), с томатами и яйцом (280 руб.) и со свининой (290 руб.). Есть и знаменитый тайский суп с креветками и кокосовым молоком — том-ям (340 руб.), и так называемый китайский самовар (хого, что переводится как «огненный котел»): блюдо подают на двоих, что очень удобно, да и ждать придется недолго, особенно если загрузка в кафе невелика, ведь, как известно, китайская кухня славится скоростью готовки. Самовар можно заказать с креветками, морским коктейлем и овощами — китайской капустой, бамбуковыми ростками, грибами мюзи и шиитаке и спаржей (850 руб.) либо с говядиной в остром соусе с чили и бобами (750 руб.). Из европейских блюд на закуску попробуйте говяжий язык в пяти специях (380 руб.) или паннини с курицей, картофелем фри и соусом сальса. Эта закуска, в отличие от первой, горячая (240 руб.). Из супов рекомендуют тыквенный суп-пюре (190 руб.), на горячее — пасту с песто и вялеными томатами (280 руб.), ризотто с грибами (290 руб.) и, разумеется, пиццу. Среди новинок есть пицца с лососем и сливочным сыром (450 руб.). На десерт попробуйте штрудель с мороженым (240 руб.) или китайские сладкие блинчики (300 руб.). В кафе также действуют обеденные предложения: европейское (190 и 250 руб.), которое меняется каждый день, и китайское, или бенто (250 руб.), состоящее из супа с креветками и грибами, салата с фенчозой, курицы с овощами и домашней лапшой, ролла «Ред пеппер маки» и чая. В ресторане **Per Se** презентовали зимнее обновление меню. Шеф-повар Антон Ковальков приглашает попробовать салат под легкой масляной заправкой на основе кориандра с ягнен-

ком и баклажанами гриль (485 руб.), салат с цыпленком «Сатай» и ореховым соусом (325 руб.) и карпаччо из рыбы (345 руб.) — филе дорадо, подмаринованное с лаймом, к которому отдельно подают оливковое масло, уксус и предлагают свежемолотый перец. Кроме того, рекомендуют гречневую лапшу с говядиной с кисло-сладким соусом и овощами (345 руб.) и грибное ризотто с говядиной шорт-риб, запеченное с сыром сулугуни, зеленью и сухариками (625 руб.). В линейке основных блюд появились голубцы с мясом (535 руб.) — их готовят на пару и подают с соусом из горячей сметаны, сливок, грибного бульона и сморчков. Еще есть филе барабульки, приготовленное на гриле, с перечным конфитюром (865 руб.), картофельная запеканка с томленой уткой и овощами (565 руб.), телятина с цуккини и баклажанной икрой — блюдо подают с гратеном из цуккини и козьего сыра (1050 руб.), и телятина на косточке, которую готовят на гриле и подают с цуккини, запеченным с козьим сыром, и луком порей, томленным в мадейре. Значительно расширилась карта десертов. На сладкое можно попробовать фисташковый чизкейк с вишней и белым шоколадом (335 руб.) — это классический пирог с двумя прослойками: фисташково-сырной и фисташково-сливочной, с вымоченной в сахаре вишней внутри, по бокам — тонкие пластинки из белого шоколада. В основе шоколадного гато с вишней «Черный лес» (275 руб.) — шоколадный бисквит с шоколадным и молочным кремом, вишневым ликером и собственно вишней, а также с маленькими шоколадными капсулами, внутри которых — мягкий сорбет из вишни. Как напоминание о вкусе из детства предлагают десерт «Птичье молоко» с малиновой «пятиминуткой» (215 руб.) и пирог без муки — только из мака и орехов с карамельным соусом, сливками и свежими ягодами (265 руб.). Хороши и мини-десерты: фирменный макарон с кремом из маскарпоне и сегментами из свежей малины (55 руб.), мини-кекс маффин со свежими ягодами (80 руб.) и почти домашнее шоколадное печенье (45 руб.). В «Феста Кафе» решили закрепить успех ноябрьского гастрономического сета от шеф-повара и предлагают в новогодние и рождественские праздники сет «Рождественский».

КАФЕ И РЕСТОРАНЫ РАДЫ ВСЕМ ГОСТЯМ: КАК ТЕМ, КТО СОБЛЮДАЕТ СТРОГИЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПОСТ, ТАК И ТЕМ, КТО НИ В ЧЕМ СЕБЕ НЕ ОТКАЗЫВАЕТ В ПРЕДВКУШЕНИИ ПРАЗДНИКОВ