



Ассорти итальянских сыров (кафе-пиццерия «Бистро»)



Хачапури с фасолью (ресторан «Тифлис»)



Стриплойн (ресторан «Суши-Яр»)

В узбекском кафе **«Бахор»** национальный колорит и в дизайне интерьера: аутентичные кувшины, потолок, оформленный атласом ручной работы. В меню представлено обилие блюд узбекской и уйгурской кухни, это единственное место в городе, где выпекают ароматные лепешки мехмон-нон в национальной азиатской жаровне тандыр. На кухне работают профессиональные узбекские повара, сохранившие традиции и оригинальные рецепты национальных блюд. Казы из Узбекистана (210 руб.) – вареная колбаса из конины в натуральной оболочке – традиционная узбекская закуска, которая присутствует на любом праздничном столе. Среднеазиатская уха балык-шурпа (190 руб.) – хороша «прелюдия» к горячим блюдам. Фирменным блюдом поваров «Бахора» по праву можно назвать свадебный плов «Той-Оши» (225 руб.), для приготовления которого используется отборный рис аланга, мясо молодого барашка, ташкентская морковь, изюм и горох нохуд. Такое сочетание ингредиентов вкупе с букетом пряных азиатских приправ создает неповторимый аромат и незабываемый вкус. Сочный шашлык из нежных ребрышек молодого барашка с маринованным луком «Бахор» (190 руб.) придется по вкусу самому взыскательному гурману. Одним из самых популярных блюд на Востоке являются манты уйгурские (210 руб.) – мелко порезанное филе баранины с луком и специями в тончайшем тесте со сметаной. Кафе-пиццерию **«Бистро»** отличает минималистичный, но очень колоритный дизайн и домашняя итальянская кухня. Давно известно, что «еда – итальянское счастье». Шеф-повар из Италии привнес в

меню традиционные итальянские блюда, которые готовила его бабушка для воскресных обедов, когда за столом собиралась вся родня. Он рекомендует скалопине из говядины (470 руб.), пасту талиолини с помидорами и базиликом (210 руб.), пиццу – классическую «Маргариту», (240 руб.), с овощами-гриль (380 руб.), с острой колбасой калабрезе (360 руб.) – и, конечно же, настоящий капрезе (370 руб.), легкую закуску из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика. Это свежесть, легкость, изысканность и нотка гурманства. Главное отличие «Бистро» от других итальянских ресторанов Воронежа – настоящая дровяная печь (ее еще называют помпейской), в которой пекут пиццу. Время приготовления в такой печи не более трех минут, что позволяет пище приобретать неповторимые вкусовые оттенки и сохранять полезные свойства продуктов. Все продукты в ресторан доставляются из Италии, чтобы гости «Бистро» могли насладиться истинным вкусом пасты или ризотто, каким его знают итальянцы. Особая гордость ресторана – коллекция традиционных итальянских сыров и колбас. К примеру, знаменитый сыр грана падано, созданный в Ломбардии. Грана по-итальянски «зерно» – у сыра зернистая структура. В винной карте кафе множество красных, белых, розовых и игристых вин. Ресторан **«Тифлис»** предлагает своим гостям блюда традиционной грузинской кухни, которые интересны не только сочетанием вкусов, но и своей подачей. К примеру, «Острый чашушули» (410 руб.) из нежной телятины, тушенной с грузинским чамамом, хмели-сунели, свежей зеленью и томатами,

вам принесут в глиняной сковороде кеци на подогреваемой подставке. Разумеется, грузинскую кухню невозможно представить без шашлыка. В меню ресторана, пожалуй, самый большой в Воронеже ассортимент блюд на углях – более 40. «Перепелки табака» (335 руб.), «Каре ягненка на вертеле» (465 руб.), «Шашлык по-царски» (3850 руб.), «Осетрина на вертеле» (570 руб.), «Кабаб из баранины с соусом сацебели» (420 руб.), «Кабаб из картофеля» (195 руб.) и многое другое – угодить здесь смогут каждому гостю. Любители домашних хлебобулочных изделий по достоинству оценят традиционные хачапури с сыром сулугуни: «Хачапури по-телавски» (370 руб.), «Хачапури на углях» (300 руб.), «Хачапури по-аджарски» (330 руб.), а также слоеную «Ачму» (655 руб.). В мае ресторан японской кухни **«Суши-Яр»** предлагает гостям попробовать горячее блюдо «Эби Шиитакэ» (380 руб.), в состав которого входят тигровые креветки, грибы шиитакэ, соус терияки и ароматные специи. Помимо традиционно популярных у посетителей ресторана роллов из семги со сливочным сыром и икрой лосося «Орицу Маки» (300 руб.) шеф-повар ввел в меню новинку «Дракон-ролл» (460 руб.) – хвост дракона из роллов с копченым угрем и икрой летучей рыбы. «Суши-Яр» – единственное место в городе, где в центре зала расположен специальный стол тепшан, на котором профессиональные повара не только готовят блюда, но и продемонстрируют настоящие навыки шоуменов. Знаатоки рекомендуют попробовать одно из самых необычных блюд на тепшане «Хотате» (794 руб.) из морского гребешка, обжарен-