



Лимонад (кофейня «Дубль два»)



Летняя веранда кофейни «Дубль два»



Летняя площадка ресторана Mediterra



Салат с лососем в кунжуте (ресторан Mediterra)



Стейк рибай (ресторан Mediterra)

зеленый чай с клюквой, малиной и клубникой (200 мл. – 120 руб.), а так же – свежеваренный клюквенный морс (200 мл. – 80 руб.). Летняя веранда кофейни **«Дубль два»**, представляющая собой легкий шатер с плетеными креслами и столиками внутри, расположилась в тихом тенистом сквере у кинотеатра «Спартак». Особое настроение тихого загородного уюта усиливается щебетом облюбовавших этот сквер птиц и шелестом листвы вековых каштанов. Любимый летний напиток гостей летней веранды – домашний лимонад (125 руб. за 360 мл), который подается со льдом и листьями мяты. Испанский суп гаспачо незаменим в летнюю жару (134 руб.). В «Дубле» гаспачо готовят в традиционном варианте: с помидорами, огурцами, луком и острым перчиком.

И какая же кофейня без десерта! «Йогуртовый торт» (200 г – 136 руб.) – нежное суфле с профитролями и натуральными ежевикой, малиной и голубикой. Замороженный сок с кусочками фруктов или без них – сорбет – с первого взгляда очень похож на мороженое, но он более мягкий и не содержит ни жира, ни яичного желтка. Соответственно, в нем значительно меньше калорий. В «Дубле два» можно попробовать сорбеты «Маракуйя с кусочками манго», «Черная смородина», «Лайм», «Малина с кусочками клубники» (любой – 115 руб.). Летняя площадка ресторана **Mediterra** не рассчитана на массовые гуляния. Это место отдыха respectable публики, ценящей уют, покой и хорошую кухню. Шеф-повар включил в меню множество изысканных и простых блюд среди-

земноморской кухни, которая сегодня считается одной из самых здоровых и сбалансированных в мире. Например, равиоли с креветками в сливочно-томатном соусе (395 руб.) или оригинальный салат с обвалянным в кунжуте жареным лососем, маринованным цукини, листьями салатов руккола и айсберг, вялеными помидорами, сыром филаделфия и оливковым маслом (325 руб.). Стейк рибай из мраморной говядины подается с нежным картофельным пюре, пармезаном и сливочным соусом, приготовленным с добавлением трюфельного масла (1250 руб.). Дань русской кухни – пельмени ручной работы из свинины и говядины (275 руб.). По популярности они делят первое место с равиоли и окрошкой (225 руб.) из летнего меню. Как всегда летом гостям предлагается широкий выбор прохладительных