



Сибас (кафе Jumangji)



Филе муксуна с мускатным шпинатом (арт-шоу-ресторан Balagan City)



Ассорти из рыбных продуктов (ресторан Plaza)



Соленый лосось с тар-таром из лимона и козьим сыром (ресторан Platon)

запекают с овощами (300 г – 620 руб.). Сибас также предлагается на мангале и филе – в первом случае рыбу обжаривают и подают с отварной спаржей и соусом наршараб (680 руб.), во втором филе чилийского сибаса обжаривают на оливковом масле и запекают на цукини, черри и соусе унаги (90/70 г – 795 руб.). Из спинки тунца на листьях рукколы в остром соусе готовится салат (200 г – 395 руб.), также любителям этой рыбы можно посоветовать стейк из тунца-гриль, который подается на листе бамбука с овощами под соусом терияки (11/80 г – 485 руб.). Ресторан **Platon** сделал ставку на рыбу отечественных рек и морей. В частности, предлагается копченый по особому рецепту сом в ассорти из рыбных деликатесов (200/40 г – 630 руб.). Любители рыбы не могут не попробовать белугу на углях (100 г – 500 руб.) или стейк из осетра (100 г – 460 руб.), которых поставляют самолетом из Астрахани. Для ценителей легких блюд припасен салат из камчатского краба с икрой капеллана (170 г – 590 руб.), а у любителей диковинок есть

возможность полакомиться щучьей икрой (50 г – 200 руб.). Из классики – соленый лосось с тар-таром из лимона и козьим сыром (350 руб.). Ресторан **Plaza** для поклонников рыбы подготовил дораду на гриле с ароматом розмарина (635 руб.), а тем, кто любит сытные обеды, стоит заказать стейк тунца на толченом картофеле с вермутом и рукколой (140/120/30 г – 630 руб.). Кроме того, в меню ресторана ассорти из морепродуктов: тигровые креветки, морские гребешки, мидии киви и осьминоги под устричным соусом (120/50/50/40 г – 795 руб.). Кафе **Jumangji** предлагает воронежским гурманам целый набор блюд из морепродуктов. Филе сибаса, запеченное с кокилем из морепродуктов и подающееся со спаржей и соусом «Шампань» (100/75 г – 690 руб.), никого не оставит равнодушным. Его следует попробовать дамам, следящим за фигурой: оно легкое и идеально сбалансированное. Любители здорового образа жизни оценят дораду, которую шеф-повар запекает целиком с овощным жульеном под соусом «Провансаль» и подает с картофель-

ным пюре брандат (125/75/100 г – 590 руб.). Поклонникам экзотических блюд понравится салат-коктейль «Рай для амазонок» (200 г – 350 руб.) из слабосоленой семги, креветок, помидоров и салата лола росса, украшенный дольками апельсина, тигровыми креветками и салатом фризе. Для любителей классики – форель, запеченная с грибным соусом (590 руб.) и подающаяся с картофелем «Грате». И, наконец, сложно пройти мимо оригинального блюда с неповторимым вкусом «Осенний мотив» (250 г – 450 руб.): филе семги запекается в фольге с кольцами кальмара, фасолью, цветной капустой, черри и соусом песто. Арт-шоу-ресторан **Balagan City** и ресторан «**Корсар**» сделал ставку на блюда из экзотических рыб и предлагает обжаренное филе рыбы-черт с тапиокой и чернилами каракатицы под соусом (1380 руб.), карпаччо из филе форели и гребешка (260 руб.) и томленое на пару филе муксуна с мускатным шпинатом (745 руб.). Для любителей более привычной кухни шеф-повар подготовил стейки из лосося (720 руб.) и тунца (830 руб.).