Цветы общепита

Ресторанные новости с Анной Кармановой

В преддверии зимнего сезона комбинат питания «Столовая №57», кафе «Фестивальное» и кафе «Гастронома №1» ввели в меню новые блюда, а BOSCO Cafe представил новые предложения завтраков. До конца декабря в **«Столовой №57»** действует специальное сезонное предложение. Среди закусок встречаем в меню квашенную по-домашнему капусту с яблоками и клюквой (55 руб.) и заливную рыбу (120 руб.). На горячее можно заказать утку, запеченную с яблоками, под соусом из свежей клюквы (350 руб.). Впервые это блюдо приготовили здесь ко дню рождения заведения, а теперь оно вошло в сезонное предложение. Для приготовления блюда утка сначала слегка маринуется, а затем долго запекается в фольге. Сок, появившийся во время запекания утки, смешивается с соусом из свежей клюквы и медом, а яблоки тем временем отдельно тушатся — тоже с медом. Еще одно горячее блюдо — ножка кролика в томатном соусе с ароматными травами (350 руб.) — сменило зайца в сметане, приготовленного по рецепту из «Книги о вкусной и здоровой пище». Кроме того, в будние дни с 13.00 до 15.30 тут действует предложение «Комплексный обед», которое состоит из трех блюд — салата, супа, основного блюда — и компота. Стоимость обеда варьируется от 120 до 200 рублей, в зависимости от выбора блюд.

В кафе **«Фестивальное»**, расположенном по соседству, тоже есть несколько сезонных новинок. В зале «Азия» можно попробовать карри из индейки. Индейку кладут на сковороду к обжаренному до золотистого цвета луку, добавляют карри, перец, свежий имбирь и чеснок, затем все заливается йогуртом и тушится (210 руб.). А еще здесь готовят рагу из утки с грибами и красной фасолью (220 руб.).

В зале «Италия» появился крем-суп из тыквы. Для приготовления этого супа тыква запекается отдельно, а морковь, сельдерей и лук обжариваются вместе, затем все соединяют, добавляют сливки и превращают в густое пюре. Суп дополняется шпинатом и креветками (95 руб.). Еще одно сезонное блюдо в этом зале — сытное ризотто с томленой бараниной, грибами и тимьяном (190 руб.). Рождественский глинтвейн тут готовят с щедрой апельсина и свежемолотой корицей (150 руб.).

В зале «Блины» предлагается попробовать рязанский блинчатый пирог с мясной начинкой и сметаной (190 руб.). Новая сладкая позиция — это блин с лесными ягодами фламбе, дополненный ванильным мороженым (195 руб.). В зале «Картофель» из новинок можно выбрать картофельную запеканку с грибами и сливочным соусом (120 руб.) и горячий вишневый кисель со свежей мятой (30 руб.).

В кафе **«Гастронома №1»** также можно попробовать новые блюда. Появилось предложение Russian Style, включающее водку с красной икрой (340 руб.) и блины с черной икрой (4000 руб.). Среди новых закусок встречаем в меню легкий тартар из тунца (560 руб.) и патэ из говядины (410 руб.). Салаты представлены в нескольких вариантах — есть оливье «Ностальджи» (420 руб.) и салат из салатных листьев с вялеными помидорами и хамоном, который приправляется коньяком Hennessy XO (700 руб.). В качестве горячей закуски предлагаются шампиньоны «А-ля крем» (320 руб.) или фуа-гра с ягодным соусом (1100 руб.). На горячее — треска со сливочным кремом и красной икрой (560 руб.), утиная грудка с фруктовым соусом (1200 руб.) и стейк рибай (1200 руб.). Кроме того, здесь запускается специальное постное предложение, составленное из блюд традиционной русской кухни.

В **BOSCO Cafe** появилось новое предложение завтраков. С утра тут можно заказать рисовую или овсяную кашу либо выбрать сырники или простой омлет. К завтраку предлагается выбрать кофе или чай, также в завтрак включен стакан свежевыжатого апельсинового сока — все вместе обойдется в 350 рублей. Кроме того, с 9.30 до 12.00 тут действует обширное меню утренних блюд. Омлеты здесь готовят с ветчиной и сыром (300 руб.), с куриной грудкой и болгарским перцем (350 руб.) и с овощами и моцареллой (380 руб.), а яичница дополняется свежими овощами (170 руб.). Помимо манной, овсяной и рисовой каши (по 150 руб.) в меню есть пшенная каша, приготовленная с тыквой (180 руб.). На завтрак также можно взять мюсли с фруктами (90 руб.), зерновые хлопья (60 руб.), блины с творогом (120 руб.), творог с изюмом (80 руб.) и сырники (350 руб.). В качестве дополнения можно выбрать разные конфитюры (по 60 руб.), свежие ягоды (300 руб.), молоко, кефир или йогурт (по 40 руб. за 150 мл). Свежевыжатые соки готовят из апельсинов, грейпфрутов (по 380 руб.), яблок (350 руб.) и ананаса (650 руб.). Среди чаев в меню стоит обратить внимание на зеленый чай с васильками и лепестками роз, пуэр и черный мокалбари (по 170 руб.). Кофе представлен в традиционных вариациях — капучино (210 руб.), американо (180 руб.) и эспрессо (180 руб.).

СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

«Столовая №57»

БЕРЛАДИН ЕГОР / ПРЕСС-СЛУЖБА BOSCO

Кафе «Фестивальное»

ШИШКИН ДМИТРИЙ / ПРЕСС-СЛУЖБА BOSCO

Кафе «Гастронома №1»