



РОМАН ЯРОВИЦЫН



РОМАН ЯРОВИЦЫН

В СИЛЬНЫЕ МОРОЗЫ
ПОМОГУТ СОГРЕТЬСЯ СУПЫ
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ

ванильного мороженого и шоколадным сиропом (225 руб.), яблочный штрудель — с ванильным мороженым и карамельным сиропом (220 руб.) и мороженое и сорбеты в ассортименте (150 руб. за шарик). Зимнее меню ресторана **«Чайка»**, что в гостинице «Волна», предлагает посетителям в качестве варианта закуски традиционное шведское блюдо из маринованного лосося гравлак с соусом гуакамоле (280 руб.) или тартар из мраморной говядины (590 руб.). Новые салаты — из говядины с маринованными опятами (280 руб.), с маринованной утиной грудкой и томленой грушей (420 руб.) и салат с копченым угрем и соусом карри (340 руб.). Супы в «Чайке» по составу однозначно зимние, сытные и наваристые: чечевичный с копченостями, который подают в пиале из бородинского хлеба (290 руб.), и греческий фасолевый с бараниной и овощами (230 руб.). Есть и чуть более легкий суп — куриный с овощами и яйцом пашот (230 руб.). Среди горячих блюд появились куриные потрошки, запеченные в горшочке с овощами и грибами (280 руб.), гречневая лапша с курицей и овощами (250 руб.) и куриный окорок, фаршированный мясными деликатесами, луком и шампиньонами (190 руб.). Свинину решили приготовить с рисовой лапшой и креветками (300 руб.), а

также в виде начиненной сыром, грибами и зеленью корейки с клюквенным соусом (390 руб.), также есть бифштекс из мраморной говядины с луком конфи (850 руб.) и каре ягненка с сыром дор-блю и айвой (1150 руб.). Для любителей рыбы предлагает филе трески с пюре брокколи под голландским соусом (320 руб.). На десерт можно попробовать туррон — испанское рождественское лакомство, что-то вроде нуги, приготовленное из шоколада с ганашем и соусом из лесных ягод (190 руб.), или абрикосовое парфе с фисташками (190 руб.). Зимнее предложение от шеф-повара ресторана **«Рыба&Крабы»** Давиде Саретто изобилует блюдами из свежей рыбы — на закуску рекомендуется карпаччо из черной трески с оливье (650 руб.) и салат с сибасом (350 руб.). Далее следуют супы: овощной крем-суп с осьминогом и луком шалот (330 руб.), луковый суп с судаком (250 руб.) и сливочный суп с лисичками по-домашнему (615 руб.), чтобы разнообразить тему морепродуктов, при этом еще более подчеркнуть средиземноморский характер меню. На горячее гостям предлагают попробовать венецианский плов (510 руб.), черную треску в миндале с томленой белой фасолью (1320 руб.), филе дорадо с грецкими орехами в соусе из артишоков (700 руб.) и гуляш

из морского черта с томатами (1200 руб.). Конечно, как настоящий итальянец, Давиде не мог не предложить новый десерт — торт «Пиноли» по рецепту бабушки Давиде Саретто (230 руб.). В ресторане **Tiffani bar** в зимнем меню появился салат с сыром бурата и печеными белыми грибами (870 руб.) в качестве закуски. В сильные морозы помогут согреться супы с насыщенным вкусом: густой мясной суп-гуляш из говяжьей голени (420 руб.) и борщ непривычной консистенции — в виде крема — со свиной грудинкой (320 руб.). Тем, кто предпочитает на горячее мясные блюда, предложен нежнейший цыпленок на подушке из шпината с тыквенным пюре и печеной морковью (860 руб.), бургер из мраморной говядины с домашним кетчупом (780 руб.), свиная грудинка конфи с соусом из козьего сыра (780 руб.) и филе говядины с каштановым пюре и соусом из кваса (820 руб.). Любителям рыбы тоже есть, чем себя побаловать, — шеф-повар предлагает блюдо из жареного судака с пюре из цветной капусты (630 руб.) и стейк из тунца в азиатском яблочно-медовом соусе (940 руб.). Ну и, наконец, на десерт попробуйте новый йогуртовый торт с черникой (310 руб.) или малиновый пирог (350 руб.) и горячий шоколадный пирог (290 руб.), которые снова возвращаются в меню ресторана.