

рестораны

Утепленное меню

ЗИМНИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ВОРОНЕЖСКИХ
РЕСТОРАНОВ Дина Соляникова



Лобстер (ресторан "Платонов")



Свинная корейка на сковороде с картофелем запеченным (кафе "Маруся")



Ножка индейки с сырной полентой (ресторан "Платонов")

ПОСЛЕ новогодних праздников в Воронеж пришли трескучие морозы. Сложно будет пережить их без сытных обедов и ужинов — городские кафе и рестораны позаботились о том, чтобы блюда не только утолили чувство голода посетителей, но и удивили их неповторимым вкусом. В морозную зиму горячий сытный суп — лучший способ согреться и наесться. Кафе «Маруся» предлагает гостям фирменную гуляшевку — традиционный чешский

густой суп из говядины с картофелем и паприкой, который подается в свежеспеченном хлебе (470 руб.). В качестве второго блюда можно заказать жаркое в горшочке на выбор: из телятины с жареной картошкой и грибами либо из свинины с овощами и отварным картофелем по древнеславянскому рецепту (310 руб.). Также шеф-повар приготовит свиную корейку с обжаренным картофелем, которую подают на сковороде с дижонской горчицей, соевым соусом и

соусом барбекю (330 руб.). Любителям рыбы предлагается стейк из норвежской семги с миксом из риса и овощей под креветочным соусом (420 руб.). Из закусок можно рекомендовать теплый салат из обжаренной утиной грудки, груши, грецкого ореха и микса салатов под брусничным соусом (440 руб.). Более легкий вариант — салат с авокадо и креветками (340 руб.). Для сладкоежек — полено «Мируар» с малиновым муссом и желе (195 руб.) и полено «Шоколатье» (180