



Полено Шоколатье с лесным орехом и медом (кафе "Маруся")



Теплый салат из утиной грудки с брусничным соусом (кафе "Маруся")

руб.), шоколадный бисквит с орехами, нежным муссом и медовой прослойкой.

Ресторан «Платонов» ждет гурманов. Ценителей морепродуктов порадуют лобстером в шафрановом соусе с тартаром из свежей рыбы и кресс-салатом (400 руб. за 100 г) и устрицами «Белон» либо «Жилардо» (4320 руб. за дюжину). В качестве главного блюда можно заказать миньон из телятины с фуа-гра и белыми грибами (850 руб.). Гостям, предпочитающим птицу, ресторан предлагает утку, фаршированную яблоками и айвой в медово-имбирном соусе (2000 руб.) или ножку индейки с сырной полентой и мандаринами (650 руб.). Следящие за фигурой дамы могут выбрать карпаччо из манго с фуа-гра, свежими ягодами и кленовым сиропом (790 руб.) или салат «Цезарь» со снежным крабом (650 руб.). На десерт «Платонов» предлагает вспомнить прошедшие праздники — французский новогодний торт «Полено» (310 руб.) и «Рождественский мильфей» (310 руб.). А тем, кто зимой мечтает о лете, подадут «Ягодное плато» из малины, ежевики, голубики и клубники (4000 руб.).

Кафе **Jumanji** в этом месяце сосредоточилось на блюдах из морепродуктов. В первую очередь это тигровые креветки, приготовленные на гриле в соусе васаби и подаваемые с соусом тартар (390 руб.). Следует обратить внимание и на мидии, запеченные со сливочным соусом, в состав которого входят сыр, чеснок, майонез и сливки (250 руб.). Также мидии запекаются с соусом провансаль — болгарский перец, томаты конкассе, базилик, сливки и вино (250 руб.). А тем, кто хочет все и сразу, лучше заказать морепродукты на гриле: семга, морской гребешок, беби-осьминоги, тигровые креветки, мидии «киви» с соусами тартар и песто (630 руб.).

Ресторан **Barhat** предлагает попробовать осьминога с фасолево-винным соусом и овощами. Блюдо подается на подушке из молодого картофеля, бакинских помидоров и красного лука (420 руб.). Для приверженцев более традиционных блюд — стейк рибай. Он особенно сочен, так как мясо для него вырезается из подлопаточной части и имеет много жировых прожилок. Стейк тщательно прожаривается —

Барон «Кофеньяк»
представляет любителям кофе



Кофемолки BARATZA — это инновационное решение как для дома, так и для небольшого ресторана/кафе. Уникальные характеристики помола, позволяющие проявить отличительные особенности кофейного зерна, выделить вкусовые оттенки, при относительно невысокой цене оборудования — истинная находка как для профессионалов, так и для всех ценителей кофе.

Кофемолки BARATZA имеют тонкую настройку помола и разработаны для приготовления широкой гаммы напитков на основе кофе.

Для точного соблюдения рецептуры Вашего любимого напитка кофемолка может быть укомплектована точными электронными весами.

Жду у себя в гостинной!

Coffeniac
(Барон Уолланс фон Кофеньяк)

реклама

г. Воронеж, ул. Кольцовская, д. 58а, офис 501
<http://coffeniacy.com> | тел.: +7 (473) 22-99-440