



ТАКИЕ МЕСТА —
ЭТО ПОЧТИ ВСЕГДА ЧТО-ТО
ЛИЧНОЕ ДЛЯ ЛЮДЕЙ,
РЕШИВШИХСЯ НА ОТКРЫТИЕ
НЕБОЛЬШОГО БИЗНЕСА

РОМАН КРОВИЦЫН

В меню их несколько: «Абрикос» (60 руб.), «Мак-миндаль» (60 руб.), «Банан-шоколад» (70 руб.), пикантного цвета маффин «Фисташки» (60 руб.) и более привычный по цвету — «Шоколад с нутеллой» (70 руб.), очень насыщенный, идеальный для сладкоежек. Альтернатива обеду или плотному перекусу — сытный и полезный маффин «Фета-шпинат» (60 руб.). Из английских маффинов делают два вида сэндвичей: сэндвич для завтрака с яйцом, беконом и соусом (120 руб.) и сочный овощной сэндвич с творожным сыром (120 руб.). Все маффины выходят очень нарядными. К ним идеально подходят горячие напитки — чай, кофе, которые также можно здесь заказать и которые разливаются в трогательные стаканчики с манжеткой, чтобы гости не обожглись. Заведение **Freakadely** специализируется на мясных шариках особого приготовления, или митболах. Причем создатели настаивают

именно на таком наименовании — «фрикадель» — и просят не путать основное блюдо с фрикадельками, так как принципы приготовления при всей схожести названий отличаются. Фрикадели запекают до готовности в духовке без масла и заливают готовым соусом: к митболам из курицы идет соус фюме, к мясным — томатный соус чили. На гарнир — паста, рис и картофельное пюре. В любом случае порция фирменного блюда гостям обходится в демократичные 150 руб. Столько же стоит вегетарианское блюдо фалафель — на вид те же митболы, но не из мяса. Кроме того, митболы подают в багете с рукколой и песто (200 руб.). В меню также есть супы — пока их пять, все вегетарианские (из зеленого горошка, цветной капусты, сыра, лесных грибов, томатов и фасоли) и еженедельно меняются (по 90 руб.). Готовят ровно на один день — основная часть еды раскупается до наступления вечера, супа часам к пяти почти не остается.

Постоянные гости уже знают о такой возможности и не обижаются, если чего-то не досталось, просто спрашивают, что есть на данный момент. По воскресеньям балуют посетителей чем-то особенным: европейскими хот-догами, профитролями, вафлями. Очень удался опыт работы с фермерскими продуктами — обжаренный в панировке сыр разошелся моментально, планируют этот опыт повторить. Еще одна гордость заведения — капельный кофе только тех моно-сорт, что понравились самим владельцам на дегустациях. Отделкой интерьера занимались самостоятельно, вплоть до выкладывания плитки и обработки столешницы. В итоге очень маленькое пространство использовали по максимуму, рассадив гостей по периметру за барной стойкой и в самом центре — за высоким столом. Все располагаются близко друг к другу — повар к гостям, гости к соседям.



кафе
«быстро
Барроти»

ул. Рождественская, 23, тел.: 431-32-64

реклама