



Стейк кобе (ресторан "Платонов")



Фермерский цыпленок, жаренный на углях (ресторан "Платонов")



Филе миньон (кафе Jumanji)



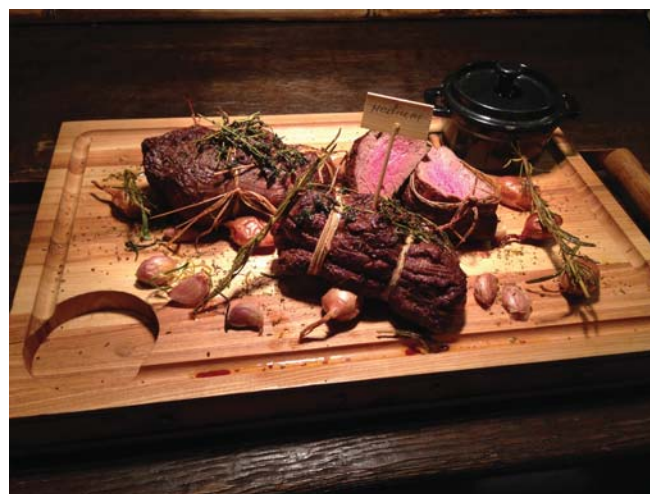
Бефстроганов со сливочным соусом (кафе Jumanji)



Каре ягненка (кафе Jumanji)



Обжаренное филе чира (арт-шоу-ресторан Balagan City)



Ростбиф (арт-шоу-ресторан Balagan City)

Главными новинками меню ресторана **«Платонов»** стал «Фермерский цыпленок» — жареное на углях бескостное мясо цыпленка подается с соусом блю-чиз и хрустящим цукини (680 руб.) — и стейк кобе, японская мраморная говядина породы вагью с печеным яблоком и бальзамическим кремом (530 руб. за 100 г). Еще один достойный вариант основного блюда — «Телятина Россини», миньон из телятины с картофельным крокетом, фуа-гра и соусом демиглас (710 руб.). Из закусок — фуа-гра с чатни из инжира и чернослива, хрустящими тостами и эспелетским перцем (620 руб.) либо теплый салат с устрицами, савойской капустой и кремом из свежих трав (540 руб.). Вариантов интересных десертов множество: тут и миндальный бисквит с муссом из горького шоколада и мармеладом из маракуйи (320 руб.), и ванильная груша с соусом патисьер, сливочным шоколадным кремом

ганаш и миндальными лепестками (280 руб.), и шоколадный флан с карамельным твилем и ванильным мороженым (330 руб.). Ресторан **Platon** предлагает целую серию блюд, которые подаются с острым горчичным соусом: охотничьи колбаски с тушеной капустой (190 руб.), купаты (340 руб.) и пряная рулька (420 руб.). Главный герой рыбного меню — сом, томленный в сметане с картофелем (300 руб.) или в виде приготовленного на углях шашлыка в томатном соусе (210 руб.). Особо следует упомянуть эксклюзив от шефа испанской кухни Игнасио Мулета — лопатку барашка, томленную в собственном соку с печеным картофелем и грибами (470 руб.). Кафе **Jumanji** также расширило линейку мясных блюд. Например, бефстроганов подается в порционной сковороде со сливочным соусом в ожерелье из запеченного картофельного

пюре (390 руб.). Филе миньон — сочная жареная говяжья вырезка с пряными травами — подается с оладьями из цукини, запеченными с чесноком и нежным грибным соусом (520 руб.). Гурманы оценят каре ягненка — корейку на косточке с пикантными овощами гриль и ореховым соусом (700 руб.). Арт-шоу-ресторан **Balagan City** предлагает посетителям попробовать блюда, созданные по мотивам старинных европейских рецептов. Любителям простых и вкусных обедов стоит попробовать «Домашнюю метровую колбасу Женоров с картофельным пюре», приготовленную из курино-свиного фарша, шампиньонов, лука и пряностей (650 руб.). Компания может заказать традиционное средневековое блюдо — барашка с вертела с острым соусом (1500 руб. за кг), который в течение шести часов жарится на углях. Ценителям деликатных блюд стоит