



ФОРМАТ ЗАВЕДЕНИЯ —
ГАСТРОБАР, ЧТО САМО ПО СЕБЕ
УЖЕ ПОВОДЖДАТЬ
ЧЕГО-ТО НОВОГО



того, на горячее предлагают филе судака с печеным фенхелем и пикантным соусом из манго (360 руб.), гречотто с гребешками и мидиями, органично сочетающее привычную всем гречку с изысканными морепродуктами и сыром (450 руб.), и начиненную специями, кореньями и яблоком говяжью вырезку под мясным соусом «Порто» (490 руб.). Обычное куриное филе превратили в азиатское блюдо благодаря заправке из кунжутного масла с соевым соусом, грибам шиитике и гарниру из овощного плова (370 руб.). Филе судака приготовят любым, приемлемым для вас способом, в качестве гарнира добавят спаржу и брюссельскую капусту и для максимального эффекта сбрызнут приправой из кунжута и соли (450 руб.).

Чтобы представление о меню «На кухне» было полным, нельзя не сказать о десертах. К ним подход тот же — произвести эффект. Безе здесь подают со сливками и кремом из белого и черного шоколада (100 руб.), классическое крем-брюле готовят с кокосовым молоком и карамелью (125 руб.) и называют «Коко-брюле», тирамису «На кухне» «ленивое» — такая авторская интерпретация итальянской классики (220 руб.). В личные фавориты вырываются десерт, сочетающий в себе горечь шоколада, сладость кофейного ликера и свежесть и аромат малины (220 руб.), и сливочное суфле, в которое добавляют сливочный сыр, ананасовый сок и горький шоколад (115 руб.).

Барная карта заведения, не забываем, что это бар, составленная шеф-барменом из



Москвы Иваном Подрядным, отличается богатым выбором. Гастрономическую линейку барной карты можно читать как художественную литературу. Самым популярным гастрококтейлем среди гостей «На кухне» стал съедобный мохито, напоминающий мармелад (400руб), «Сигарный Манхэттен» (400 руб) и «Очень грязный мартини с кубиками хрена» (400руб) — удивляют не только названием и видом, но и вкусом.



Равиоли

в итальянском ресторане
La Cantinetta da Roberto

La Cantinetta da Roberto
ул. Рождественская, 45
т. 461-80-76

Весь апрель ПО 250 РУБЛЕЙ! все равиоли



реклама