



Эскалоп из фуа-гра (ресторан Plaza)



Печень кролика с картофельным пюре (ресторан Plaza)



Цыпленок табака с чабрецом и чесноком (кафе "Гармошка")



Паннакотта (кафе "Гармошка")



Сливочная паннакотта (ресторан Il Pesto)



Свинные медальоны на гриле (ресторан Il Pesto)



Речная форель (ресторан Il Pesto)

с вялеными на солнце томатами и баклажанами (351 руб.). В фирменных десертах обязательно мороженое: шарик мороженого дополняет и восточный штрудель с начинкой из кураги, груш и кедровых орешков под ягодным соусом (291 руб.) и куда более экзотичный клубничный суп (350 руб.). В ресторане **PLAZA** гурманам следует попробовать куриное филе, фаршированное камчатским крабом и водорослями нори (695 руб.) или эскалоп из фуа-гра (670 руб.). Посетителям, склоняющимся к более диетическим блюдам, можно рекомендовать обжаренную по особому рецепту печень кролика с картофельным пюре (495 руб.) и салат с говяжьим языком и филе цыпленка, который под-

ается с кедровыми орешками и помидорами черри (340 руб.).

Кафе «**Гармошка**» хранит верность традициям русской кухни. Как всегда, царь стола — борщ с телятиной, сметаной, салом сухого посола и чесноком (220 руб.). На второе можно заказать куриную котлету по-пожарски, которая подается с картофельным пюре и лисичками (335 руб.). Достоянейшая альтернатива — свиной бок, томленный в квасе: мясо томят четыре часа, а в оставшийся квас добавляют немного меда и готовят фирменный соус (385 руб.). Любители птицы могут попробовать цыпленка табака с чабрецом и чесноком (385 руб.), который подается с обжаренным до корочки картофелем. А для

тех, кто предпочитает рыбу — осетрина, приготовленная в шампанском со сладким горчиным взваром (520 руб.). И, конечно, не обойдется без десерта: паннакотта в авторском прочтении подается на бисквите с черничным взваром (220 руб.).

Липецкий ресторан **Il Pesto** ввел в августовское меню блюда на гриле. Завернутые в тонкие полоски сырокопченого бекона свиные медальоны готовятся на гриле, а к столу подаются с запеченными дольками картофеля и нежным сливочным соусом (340 руб.). Речную форель обжаривают на гриле с прованскими травами и подают на подушке из обжаренных овощей (270 руб.). А на десерт — сливочная паннакотта с малиновым боваром (180 руб.).