

Перемены к сытному СЕНТЯБРЬСКОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНОВ ЧЕРНОЗЕМЬЯ

Дина Соляникова



Дорада на мангале (ресторан Varhat)



Телятина «Вителло Тонато» (кафе Bistrot)



Салат «Штутгарт» (ресторан Burger House)



Супчик по-немецки с копченостями (ресторан Burger House)

В СЕНТЯБРЕ кафе и рестораны Воронежа и Липецка подготовили для своих посетителей разнообразное меню — от сытных мясных блюд до легких салатов.

Ресторан **Varhat** в сентябре делает акцент на рыбе и дарах моря. Наверняка всем придется по вкусу дорада, приготовленная на мангале с лимоном и эстрагоном; блюдо подается с гарниром из болгарского перца, цукини и бакинских томатов (480 руб.). Гурманам же следует попробовать салат с морепродуктами и грушей: сочетание жареного осьминога, кальмаров, мидий с сочной грушей весьма необычно (420 руб.). Предпочитающим японскую кухню стоит заказать теплые роллы с икрой тобики, лососем и нежным сыром филадельфия (270 руб.). Для любителей восточной кухни Varhat приготовил азербайджанское блюдо кюфта-бозбаш — домашнюю тефтельку из мяса молодого барашка в бульоне с айвой, алычой, каштаном и зеленью (350 руб.). А для большой компании самым лучшим вариантом станет ассорти шашлыков «Праздничное» (1110 руб.).

Итальянское кафе **Bistrot** в сентябре постаралось угодить всем. Любителям мяса понравится «Вителло Тонато» (395 руб.) — запеченная телятина с листьями салата и рукколой в соусе из тунца, каперсов и анчоусов. Любителям рыбы и морепродуктов шеф-повар готов предлагает филе лосося с кенийской фасолью (380 руб.) и пиццу с тигровыми креветками, кальмарами, осьминогом, вялеными томатами и зеленью на томатной основе (520 руб.). Желаящим легко перекусить следует заказать капрэзе по классическому итальянскому рецепту с ломти-

ками моцареллы и свежих томатов с добавлением соуса песто (350 руб.). А на десерт Bistrot предлагает не менее традиционное итальянское блюдо — тирамису (210 руб.).

Ресторан **Burger House** в сентябрьском меню сделал акцент на мясных блюдах. Большую компанию насытит ассорти из свиной рульки и различных видов колбасок «Баден-Баден» (1595 руб.). Еще одно сытное блюдо — свиной стейк, который подается с обжаренным картофелем, розмарином и соусом терияки (490 руб.). Тем же, кто захочет легко перекусить, стоит попробовать салат «Штутгарт» с телячьей вырезкой и соусом сальса (340 руб.). Отличной закуской к пиву станут франкфуртские колбаски из баранины по фирменному рецепту (395 руб.). А согреться в промозглую осеннюю погоду поможет супчик по-немецки с копченостями (160 руб.).

Кафе **MesTo** решило порадовать любителей мяса и подготовило целую линейку блюд из курицы, свинины, баранины и говядины. Классическое сочетание картофеля и мяса получает здесь новое прочтение: в «Мясо микс» курица и бекон обжариваются с картофелем и подаются с зеленью, огурцами и соусом сальса (240 руб.). Для любителей блюд, приготовленных на гриле, — каре барашка с гарниром из помидоров, лука, печеным картофелем и бургундским соусом (520 руб.) либо стейк из говядины, любой степени прожарки по желанию посетителя, с картофельным пюре, миксом овощей и соусом демиглас (410 руб.). Шеф-повар не обошел стороной и сочетание мясного и сладкого, а именно свиных ребрышек в медовой глазури (460 руб.). Ну а глав-

БАКИ-ПАУКИ ТРАКТИР

НОВОЕ

МЕНЮ

Русские котлеты из щуки

Теплый салат "Заморский"

Ул.Кольцовская, д.35 А