



ВИННУЮ КАРТУ В RIBS СОЗДАВАЛИ ПО ПРИНЦИПУ, ЧТОБЫ ХОРОШЕЕ ВИНО МОГ ПОЗВОЛИТЬ СЕБЕ КАЖДЫЙ



В ЗНАМЕНИТУЮ РУССКУЮ УХУ ИЗ СТЕРЛЯДИ ШЕФ ДОБАВЛЯЕТ СУДАКА И ОКУНЕЙ ДЛЯ СЛАДКОВАТОГО ВКУСА



льянскому рецепту, используя муку мельчайшего помола «00». Хрустящую основу для всех видов пиццы обеспечивает дровяная печь. Если все традиционное перепробовано и хочется новых нот, то на закуску возьмите салат из креветок, моцареллы и рукколы (490 руб., сыр обжаривают вместе с креветками, и вкус раскрывается совсем иначе), а затем пиццу с морепродуктами (720 руб.) и попробуйте угадать ее основу (спойлер: это эластичное картофельное пюре с чесночным маслом и зеленью). Любителям рыбы можно продолжить обед филе судака с овощами и пеной из шафрана (450 руб.) или дорадо на гриле с миксом салатов (780 руб.). Стейки в Ribs отнесены к средиземноморской части меню, их наличие предлагается уточнять у официанта, но все мясо — премиальная мраморная говядина зернового откорма. О десертах стоит сказать отдельно. Они тоже авторские: для каждого из разделов меню шеф-кондитер Ribs Ксения Логинова создала свои пары. В русской кухне это уже ставший хитом мусс из топленого творога с карамелизированной редькой и моченая груша с кремом из кедрового ореха. В восточном разделе — десерт «Халва» и пахлава с шоколадом. В средиземноморском — два торта: «Опера» с кремом из черной смородины и «Супершоколад». Говорят, обычное дело здесь, если гость попробовал что-то одно,

а с собой попросил еще несколько — ценник очень к этому располагает: все десерты по 290 руб. Еще одна особая история в Ribs — бар. Он не просто дополняет основную концепцию, как это часто бывает, бар абсолютно самодостаточен, это видно и по дизайну, буквально закрученному вокруг световой инсталляции. За выбор вин отвечает известный в городе сомелье Кирилл Сулима. По его словам, винную карту в Ribs создавали по принципу, чтобы хорошее вино мог позволить себе каждый: «Легко выбрать и купить дорогое вино. А вот по 1200 руб. за бутылку сложнее, но в этом и заключается работа сомелье — знакомить гостей с хорошими недорогими винами». Все вина в карте разделены по вкусовым и ароматическим категориям: например, яркие в аромате, плотные во вкусе, легкие и так далее. Есть как классические образцы, которые известны любителям, так и самые трендовые, например оранжевые вина или безумно популярные сейчас в Европе игристые пет-наты (Pet-Nat, Petillant Naturel — метод производства, подразумевающий одно брожение), возникшие еще до того, как придумали шампанское. Интересна коктейльная карта, в основе которой — пять популярных коктейлей: апероль, джин-тоник, дайкири, сауэр, «Кровавая Мэри» и их вариации, чтобы вкусы каждого напитка раскрылись шире.