



«Али-Баба»

Традиционно по-новому СЕЗОННЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Людмила Аристова

ОСЕНЬ ДОЛГО РАДОВАЛА НАС ТЕПЛОМ, НО ПЕРВЫЕ ХОЛОДА НЕИЗБЕЖНЫ. В ЭТУ ПОРУ В КАФЕ И РЕСТОРАНАХ ОСОБЕННО ХОРОШИ СЫТНЫЕ, МНОГОСОСТАВНЫЕ ОБЕДЫ, ПРОТЯЖНЫЕ УЖИНЫ И ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ ПО ВЫХОДНЫМ. В СЕЗОННЫХ МЕНЮ ЕСТЬ ВСЕ, ЧТОБЫ ВСТРЕЧАТЬ ЗИМУ СО ВКУСОМ: ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ, НАВАРИСТЫЕ СУПЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО, ОВОЩИ-ГРИЛЬ И ЯРКИЕ ДЕСЕРТЫ — НОВЫЕ ФАНТАЗИИ ШЕФ-ПОВАРОВ И УЖЕ ПОЛЮБИВШИЕСЯ РЕЦЕПТЫ.

СПЕЦИАЛЬНОЕ сезонное меню подготовили во **Franky Bar**. В нем представлены как новые блюда — финский сливочный суп с судаком и креветками (340 руб.), палтус с тремя видами капусты (690 руб.), томленая лопатка молочного ягненка с кленовым сиропом и копченым маслом (720 руб.), тальятелле со страчателлой и трюфельной пастой (430 руб.), так и вернувшаяся легенда — салат с копчеными креветками и солеными сезонными фруктами (420 руб.), который постоянные гости бара помнят еще с открытия. Эффектная подача блюда — дымящиеся копченые креветки добавляются в блюдо уже на столе гостя, превращают обед в яркое действо. В новом десерте от шеф-повара — лимонном тарте с меренгой (350 руб.) — правильный баланс цитрусовой кислинки и нежности крема для тех, кто не любит излишнюю сладость. По выходным Franky приглашает на свой традиционный бранч, в котором действует особенная цена на просеко — 190 руб., а хорошим поздним завтраком станут оладьи из цуккини и шпината с мятым авокадо и розовой сметаной (320 руб.), пудинг из тапиоки со стружкой из свежего кокоса, дыней и малиной (360 руб.) или брускетта с яйцом пашот, жареной панчеттой и голландским кремом с пармезаном (340 руб.) В **Negroni Bar** триумфально прошел сезон трюфеля, а с ноября стартует серия ужинов от шефов — приглашенные повара предло-

жат свои сети, разработанные специально по этому случаю. Откроет эту традицию Артем Журкин — шеф-повар ресторана «Брынза». Но и без специальных поводов **Negroni** — идеальное место для ужина: в меню от Дмитрия Данилова, бессменного шефа **Negroni**, — филе тунца с рисовой лапшой, овощами и кунжутным соусом (845 руб.), подкопченный ростбиф с пюре из корня сельдерея и с белыми грибами и магаданские креветки на льду с соусами табаджан и песто (625 руб.). Новинки среди десертов — чизкейк с муссом из черники (365 руб.) и сметанник с томленной вишней (395 руб.). В гриль-баре **«Горячо»** готовятся сразу к нескольким значимым событиям — празднованию собственного дня рождения (30 ноября бару исполняется год) и запуску мастер-классов по приготовлению фирменных блюд от Дмитрия Степанова, бренд-шефа сети **BeĖzka Group**. В меню «Горячо» традиционно много мясных блюд (знаменитые свиные ребра с медовым BBQ — 550 руб., стейк «От мясника» за 720 руб. или фирменный бургер «Горячо» — 290 руб.), но этим меню не ограничено: для любителей рыбы — лосось-гриль в апельсиновом терияки (650 руб.), стейк из розового тунца на гриле (780 руб.), а для тех, кому хочется овощей, приготовленных на огне, — например, початок кукурузы с сырным соусом (190 руб.), авокадо на гриле с тартаром из спелых томатов (390 руб.) или батат с кешью (320 руб.)

В ресторане с картинной галереей, что на нижнем уровне **«Парка Культуры»**, — обновленное меню от шеф-повара Ирины Гравшиной. Новые блюда и уже полюбившиеся хиты, все с прежней философией: еда как искусство. На закуску здесь рекомендуют террин из утиной печени с ягодным джемом и хрустящими гостями (450 руб.), малосольную спинку лосося с северной ягодой (890 руб.), салат с хрустящим цыпленком карри и манго (580 руб.) или салат с морепродуктами, сельдереем и фенхелем (980 руб.). Для обеда идеален крем-суп из тыквы с сыром горгонзола и тыквенными семечками (480 руб.). В качестве основного блюда закажите равиоли из нельмы на шпинате с соусом «Белое вино» (500 руб.), палтуса с пюре из молодого горошка (1000 руб.) или каре молодого теленка со сливочным соусом и овощами (1300 руб.). Новые хиты среди впечатляющих десертов в «Парке Культуры» — кофейно-карамельный мусс на шоколадном хрусталинте (400 руб.), яркий муссовый десерт «Четыре кубика» (800 руб.), хрустящая слойка с ванильным кремом (500 руб.). В ресторане **Monet** в сезонном меню особенно рекомендуют рыбные новинки. На закуску гостям полюбился тар-тар из лосося (450 руб.). Измельченное филе свежего лосося, смешанное с мелко нарезанным красным сладким луком, томатами конкассе, авокадо и перцем чили, заправляют оливковым мас-