

Завтраки в Animals

В ресторане Animals вырастили свою экосистему, усовершенствовали меню и подготовились к новому фермерскому сезону.



Воздушная бриошь со спелой малиной

Завтраки здесь подают с 10 до 17 часов. В меню появился отдельный раздел своих сыров, хлеба и деликатесов лавки, которые можно съесть в ресторане и купить с собой. Шефы стали выпекать по утрам круассаны, их сервируют протертой клубникой и взбитым маслом. Есть блюда-находки, например, яйца пашот с овощами и греческой скордалией — хлебно-картофельным соусом-пюре из своего тартина и миндаля. Или фалафель в виде полноценного веганского завтрака с хумусом, фруктами, солеными лимонами и тартинком. «Мы проработали меню с учетом летнего урожая с нашей фермы, — говорит шеф-повар Борис Кондратьев. — В течение сезона будем по нарастающей включать в еду все больше урожая». Специально для сэндвичей (с моцареллой и томленным ягненком) собственная пекарня проекта выпустила новый вид хлеба — фокаччу. Александр Малютин, заведующий сыроварней, добавил к ассортименту сыров зерненный творог. Он подается на завтрак с пареной черникой или с тостом из тартина и медом в сотах.



Terrassa открыла летнюю веранду

Главная «фишка» этой веранды на 170 посадочных мест — вид на Казанский собор с высоты крыш исторического центра.

В меню ресторана Terrassa — сезонное обновление. Кроме свежих морепродуктов из огромного аквариума, здесь подают креветки с кремом из артишоков, гаспачо с крабом, пасту с гребешками и миндалем, ньокки «Четыре сыра» и фирменную окрошку на квасе. На десерт — фисташково-лимонный тарт и нежнейший баскский чизкейк с обожженной карамельной корочкой.

MACARONIKA – ВДОХНОВЕНИЕ ДЛЯ СЕБЯ И ЛЮБИМЫХ

Macaronika – первая в России фабрика нежных десертов – макарон. Мир Macaronika – это не только современное оборудование и залитые светом кондитерские цеха. Здесь работают с живым продуктом, который чутко реагирует на отношение к себе, поэтому команда холит и лелеет макароны, как редкие цветы. Тщательно выбирают качественные ингредиенты высшего качества, строго следят за соблюдением рецептуры и технологии приготовления. Мягкими кисточками, вручную расписывают каждую шапочку, бережно перекладывают в коробки.

Наборы Macaronika – это свежесть натуральных ингредиентов, яркие гастрономические сочетания и красивый дизайн. Такой подарок умножает радость на два: приятно получить и вкусно съесть самому.

Если вы хотите добавить в свой подарок фирменную стилистику вашей компании, то это тоже к команде Macaronika, ведь уже не первый год они создают корпоративные подарки с индивидуальным дизайном. Брендированная упаковка, использование сусального золота или перламутрового покрытия и даже новое сочетание вкусов позволяют сделать подарки абсолютно неповторимыми.



Премиальное качество шоколада



Безглютеновый продукт



Ротация вкусов и праздничные коллекции



Сертифицированное производство



Высокотехнологичная печать

13 корнеров в Санкт-Петербурге, 4 корнера в Москве
полный СПИСОК АДРЕСОВ НА САЙТЕ WWW.MACARONIKA.RU



Посетите корнер Macaronika в аэропорту Пулково (главный атриум у выхода на посадку 1, 2, 3) и **ПОЛУЧИТЕ В ПОДАРОК ТРИ ЛЮБИМЫХ ВКУСА МАКАРОН**, при предъявлении этого номера издания «Коммерсантъ».