



РЕСТОРАН МА

ЛЕТНИЕ ХИТЫ В МА

В РЕСТОРАНЕ МА С 1 ИЮНЯ ДЕЙСТВУЕТ НОВОЕ МЕНЮ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Шеф-повар ресторана Евгений Уваров полностью обновил летнее меню. Теперь один из главных хитов — клубничное гаспачо с томатами. И еще — холодный щавелевый суп с манго и брынзой с добавлением сока лайма. Блюдо сервируется тартаром из манго, кусочками брынзы, орехами и оливковым маслом.

Стоит попробовать новые тартары: из говядины на картофельном гратене с муссом из пармезана или из форели с манго и соусом из персика — блюдо украшается красной икрой и микрозеленью, добавляется тархун, что придает тартару необычный освежающий вкус.

Среди новинок — телятина, томленная в овощном чесночном соусе демиглас, на дранике с карамелизированным луком. Сверху все это укрывается воздушным трюфельным соусом. Из рыбных блюд заслуживает внимания филе сибаса, обжаренное на углях. Рыбу подают на подушке из рукколы, черри и огурцов с маслом, соевым соусом и соком лайма.

Коктейльный сезон в МА называется Flower Power: два коктейльных сета с нотками вишни, персика, розы и лаванды. ■

С УТРА ПОРАНЫШЕ

В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ «Б.О.Р. 812» ЗАПУСКАЮТ МЕНЮ РАННИХ ЗАВТРАКОВ. БРЕНД-ШЕФ СЕРГЕЙ ПОСТНИКОВ И ШЕФ-ПОВАР СЕРГЕЙ ФИЛИППОВ ПЕРЕОСМЫСЛИЛИ УТРЕННЮЮ КЛАССИКУ — НА ЗАВТРАК ЗДЕСЬ ГОТОВЯТ БОЛЕЕ ДЕСЯТКА БЛЮД.

Среди новинок — сливочный скрембл со спаржей и черным трюфелем, воздушный омлет со страчателлой и шучьей икрой, пряная шапшука, к которой в ресторане сами выпекают хлеб. Подают, конечно, и бенедикт с лососем, и брускетту с крабом и авокадо.

Сладкие завтраки в ресторане «Б.О.Р. 812» основаны на знакомых с детства сочетаниях и вкусах: овсяная каша с ягодами, сырники с соленой карамелью, ленивые вареники с воздушным муссом из сгущенки, тонкие блинчики с ягодным соусом фламбе, манник с ванильным мороженым. Рисовую кашу здесь подают с соленой карамелью и миндалем. ■



РЕСТОРАН Б.О.Р. 812

ЗЕЛЕНый ОМЛЕТ
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

JOLI GRAND BISTROT В ОСОБНЯКЕ МЯСНИКОВА

В АТРИУМЕ ИСТОРИЧЕСКОГО ОСОБНЯКА НА УЛИЦЕ ВОССТАНИЯ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАННЫЙ ПРОЕКТ ОТ МИХАИЛА СОКОЛОВА, ТИМУРА ДМИТРИЕВА И ГЛЕНА БАЛЛИСА. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Joli в переводе с французского — «красивый», а grand bistrot — намек на то, что ресторан элитный, что называется, на каждый день и с понятной едой.

В меню, разработанном известным московским шеф-поваром и ресторатором Гленом Баллисом, — тартары, салаты из свежих овощей, стейки, паста и рыбные блюда. Сопровождаются подачи натуральными соусами, в том числе знакомыми «Винегрет» или «Голландез», и не такими популярными — например, «Миньонет» или «Кафе де пари». Шеф-сомелье Анастасия Максимова (Juan Cantina Espanola) собрала около 250 наименова-

ний вин, преимущественно из Франции, Италии, Германии и России.

Вход в ресторан начинается с пекарни Joli bakery — с круассанами, ватрушками и кишками, здесь подают завтраки. В пекарне также пекут багеты, французский хлеб «Фугас» для Joli и хлеб для тапас для соседнего ресторана Juan.

Дизайном интерьера Joli занималась Евгения Ужегова (Eva, Insider, Juan Cantina Espanola). В концепции интерьера — «атмосфера натурального сада, созданного самой природой». ■



РЕСТОРАН JOLI GRAND BISTROT