

БАР С ЙОГОЙ

Новый бренд-шеф винного бара IGRIK Wine Bar & Yoga Сергей Постников («БОР 812»; Sea, signora) обновил меню, добавив в него классические закуски, авторские блюда и горячее.

Зоя Пашковская |

В НОВОМ меню формата comfort food бренд-шеф сделал акцент на чистый вкус и локальные продукты. Классика к бокалу вина — тапасы: оливки, артишоки, мортаделла с фисташкой, вяленые томаты, ассорти сыров и премиальные деликатесы — сесина де вака (сыровяленая говядина) и кантабрийские анчоусы. К закускам предлагают свежий хлеб тартин с воздушным сливочным маслом. Также здесь подают, например, зеленый салат с халуми, молодой зеленью и фундуком; маринованные перцы с домашним кремом из нежного сыра; карпаччо из мраморной говядины с выдержанным 36-месячным пармезаном и свежей руколой.

Новинка в меню — севиче из лосося со свежей кинзой и слайсами халапеньо с классическим перуанским соусом tiger milk, который традиционно подается к блюдам из морепродуктов. Продолжает морскую тему брускетта со сливочной страчателлой и камчатским крабом. Раздел горячего представлен сразу несколькими позициями: томленные говяжьи щечки с белыми грибами и кремом из цветной капусты; лосось с соусом шам-



IGRIK WINE BAR & YOGA

пань, украшенный миксом из свежей зелени, и классическая итальянская паста аль помodoro.

IGRIK Wine Bar & Yoga — это первый в России винный бар с залом для йоги.

С утра в баре накрывают завтраки, и там же проходят занятия йогой. Вечером атмосфера и освещение бара меняются: здесь можно попробовать вина из небольших хозяйств.



РЕСТОРАН BIST

Bist обновил завтраки

Атмосферный ресторан Bist в «Андреевском дворе» — проект italy & co, здесь делается акцент на мясе, пасте и авторских коктейлях.

Теперь за завтраком составить блюдо можно самостоятельно: например, добавив к скремблу мясо краба и авокадо или колбаски братвурст и томаты. Можно и не изменять классике: взять зеленую гречку с муссом из пармезана, большой мясной итальянский завтрак или бутерброд с красной икрой.

Выпечка здесь представлена по-итальянски богато: круассаны, финансье, печенье, каннеле и тосканская лепешка сьяччата с лососем или брискетом — маринованной запеченной мякотью говядины.

Цветы из равиоли

В ресторанах Mozzarella bar работали специальное меню с сетом мини-десертов.



РЕСТОРАН MOZZARELLA BAR

В праздничный мартовский уикенд равиоли со страчателлой и трюфелем приготовят в форме ярких весенних цветов. В праздничном меню также острые перчики с рикоттой, тоннато и анчоусом; тартар из тунца с печеной паприкой и лаймом, стейк из цветной капусты с пекорино и трюфельным велюте и другие блюда. К десерту подошли по-французски: воплотили концепцию Cafe gourmand, сочетающую чашку свежего кофе и несколько небольших десертов. В Mozzarella bar к эспрессо подадут четыре миниатюры: сердце из белого шоколада, домашний зефир со смородиной и лавандой, шоколадный мусс с вишней и пирожное «картошка» в рубиновом шоколаде.