

будет посвящено двухлетию заведения. Там будет иметь место «Вечеринка под домашнему» со всеми вытекающими: домино, соленья-варенья, кухонная обстановка и настоящий алкоджаз от мастеров своего дела из питерского квартала — Billy's Band (г. Санкт-Петербург). На огонек также заглянут и другие известные соседи. Кроме того, всех гостей ждет множество хороших сюрпризов. Начало застолья 21.00. Если кто-то еще не в курсе, паб был назван в честь сэра Бенджамина Холла — это имя человека, который возглавлял строительство Big Ben в Лондоне, и был председателем парламентской комиссии, которая решила вопрос по отливке колокола для этих часов. Он обладал внушительными размерами, поэтому в честь него и назвали часы — «Большой Бен». Кстати, есть также вер-

сия, что часы были названы в честь боксера Бенджамина Каунта, по прозвищу Big Ben. Стоит предположить, что этими празднованиями неделя не ограничится — в конце концов, череда корпоративов уже практически на подходе. Всем взрослым, у которых есть дети (ситуация типичная, в общем), знакомы случаи, когда на кухне стоять исключительно лениво, а чадо кормить все же нужно — это любой диетолог подтвердит. Притом кормить не абы чем (чипсы и сухарики вызывают расстройство желудка, про фаст-фуд вообще лучше помолчать), а полноценной такой, без повода — все выходные напролет, притом каждую неделю. Всей семьей, вместе с детьми. Для малолетних, но усердных едоков тамошние умельцы соорудили полноценное

ПРАКТИЧЕСКИ В ЛЮБОМ ЗАВЕДЕНИИ РАДЫ ПОСЕТИТЕЛЯМ С ДЕТЬМИ

ский ресторан, если все же по-русски), предлагают праздновать просто так, без повода — все выходные напролет, притом каждую неделю. Всей семьей, вместе с детьми. Для малолетних, но усердных едоков тамошние умельцы соорудили полноценное

«взрослое» меню — в самом деле, все должно быть по-настоящему. В 150 рублей обойдутся детские порции следующих позиций: спагетти «Болонезе», пене в сливочно-сырном соусе (с двумя сырами — моцареллой и пармезаном), куриные крокеты

с овощным салатом, любимый многими детьми лосось на пару с картофельным пюре, бифштекс со спагетти и свежими овощами. Супчики будут стоить 80 рублей: овощной крем-суп с грибами (имеется в виду капуста-брокколи), картофельный суп,

куриный суп с фетуччини. Пицца с милым названием «Маргаритка» и понятным составом обойдется в 120 руб. Еще два вида пиццы посерьезнее — с мяско-колбасными добавками — немного дороже, 160 руб. за круг вполне себе детских размеров.

Все десерты (восемь позиций) облегчат кошелек родителей на 120 руб. В мясном ресторане «Ранчо» тоже есть детское меню и специальное предложение для «воскресных родителей»: по воскресеньям с 16.00 деток развлекут клоун Вовушка или за-

бавная во всех отношениях Фея, блюда для детей находятся примерно в том же ценовом сегменте. В ресторане Кееег по воскресеньям же детей обучают искусству делания пиццы — понятное дело, что ее потом можно съесть самим лепильщикам этого счастья. Кроме того, на родителей распространяется очень приятная скидка, чтобы не сидеть в это время просто так, пока дети заняты своими серьезными делами. В ресторане «Шустоффка» детского меню как такового нет, зато есть специально обученный человек, расставлены мольберты — маленькие непоседы будут тоже заняты своими делами, пока взрослые спокойно займутся тем, ради чего, собственно, и нужно ходить именно в «Шустоффку» — блюда там по-прежнему хороши.

В ресторане «Соломон» детей и вовсе можно усадить за детские столики в отдельную детскую комнату. Затея хороша хотя бы тем, что до младенческих носов не донесется табачный дым из общего зала (хотя с вентиляцией вроде там все и без того очень неплохо), деток поразвлекает опять же специально обученный человек. В качестве резюме хочется заметить следующее: в принципе, практически в любом заведении по нынешним временам рады посетителям любой степени загруженности детьми в любой день недели. Все же нестабильность фондовых бирж во всем мире заставляет рестораторов соображать быстрее и лучше, притом во всех направлениях. Особенно, когда на ангельском личике отчетливо читаются все симптомы проявления аппетита. Как тут отказать?



Novoye
RESTAURANT

Новогодние корпоративные банкеты в ресторане «САВОЙ»

Бронируйте праздники заранее!
тел.: **+7(343) 350-05-05**

Екатеринбург, Малышева, 74
Отель «Екатеринбург-Центральный»