



ВСЕ ОЧЕНЬ СБАЛАНСИРОВАНО: КРЕСЛА, ОБИТЫЕ ВОЙЛОКОМ БИРЮЗОВОГО ЦВЕТА, ПЛЕТЕННЫЕ ГАМАКИ И ДАЖЕ СОБСТВЕННЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ДВОРИК С ШЕЗЛОНГАМИ

дерева, крытая брусом и прозрачным оргстеклом веранда наполнена светом и легкой дачной атмосферой. Все очень сбалансировано: кресла, обитые войлоком бирюзового цвета, плетеные гамаки, глубокие диваны и ажурные полупрозрачные занавески и даже собственный зеленый дворик с шезлонгами. Еще один плюс этой веранды — практически полное отсутствие звуков города, и это в самом его центре! Меню в основном европейское, но с небольшими включениями, например грузинских блюд: сулугуни и молодой сыр гебжалия — закуска с мятой и сливочным соусом (240 руб.), баклажаны с орехами (150 руб.), пхали из свеклы, из фасоли и из шпината на выбор (140 руб.), харчо с бараниной (270 руб.), хачапури по-аджарски (275 руб.) и по-мегрельски (330 руб.), хинкали из свинины и говядины (65 руб.) и из баранины (85 руб.) и люля-кебаб из баранины со свежими овощами (340 руб.). Кроме того, попробуйте брускетту с беконом и вялеными томатами (90 руб.), сельдь с печеным картофелем (150 руб.), соте из баклажанов (280 руб.), различные ассорти и даже сало на выбор (320 руб.) — закуски, по простоте и душевности уступающие разве что домашней еде. За закусками, как и принято в любом гостеприимном доме, следуют сала-

ты: с печенью трески, томатами и редисом под сметанным соусом (210 руб.), микс из салатов с бужениной, картофелем и маринованным перцем, приправленный кунжутным маслом и специями (260 руб.), салат с телячьим языком и овощами (255 руб.), салат с лососем, томатами и авокадо в йогуртовом соусе (290 руб.), три «Цезаря» и «Греческий» (180 руб.). Далее следуют супы. Кроме харчо, готовят солянку (300 руб.) — фирменное блюдо, куриный суп с феттучини (180 руб.), суп с копчеными ребрышками и пряностями (250 руб.) и крем-суп из грибов (260 руб.). В основном разделе мясных блюд явно больше, чем рыбных. Так, из мясного ассортимента на горячее есть стейк из говядины с печеным перцем и шампиньонами (620 руб.), медальоны из свинины с печеным картофелем (420 руб.), запеченная свиная рулька с капустой и беконом (400 руб.), два варианта свиных ребрышек: с медово-горчичной заправкой и гарниром из картофельного пюре (400 руб.) и с соусом «Сладкий чили» и миксом из риса на гарнир (400 руб.), цыпленок табака с миксом салатов и черри (420 руб.), тальята из говядины, маринованной в пряностях (420 руб.), и фажитос из говядины с соусами сальса и гуакамоле (395 руб.) — это уже мек-

сиканские нотки меню. С теми же жаркими мексиканскими нотками горячие закуски: кесадилья с курицей (280 руб.) и бурито со свининой (300 руб.), которые как по сути, так и по весу порции легко справятся с ролью основного блюда. Так же хороша закуска из трех видов колбас собственного приготовления (750 руб.) и бургер с печеной говядиной, яйцом и картофелем фри (300 руб.). Рыбные горячие блюда — филе трески по-провански, запеченное с томатами и фасолью (290 руб.), сибас с артишоками (540 руб.) и морское рагу из семги, кальмаров и креветок с цукини, перцем и шпинатом в валоване (570 руб.). К ним же относится стейк из лосося, приготовленный на мангале, со свежими овощами и гранатовым и сметанным соусами (650 руб.). Мясо, разумеется, на гриле тоже готовят, подают его с грузинским лавашем, свежими овощами и соусами, а особо рекомендуют корейку телятины (790 руб.) и свиную шейку (460 руб.). А еще есть десерты, среди которых яблочный штрудель с карамельным соусом и мороженым (220 руб.) и сорбет (195 руб.), комплименты от шеф-повара, каждый раз удивляющие гостей чем-то новым, большая барная карта, музыка и вкусные ланчи, меняющиеся каждую неделю.