



КУРИНОЕ ФИЛЕ В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА И ВОСТОЧНЫХ ПРЯНОСТЕЙ, ОБЖАРЕННОЕ ВО ФРИТЮРЕ, С ТЕРМОСТОЙКИМ ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И ШПИНАТОМ В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

«Кон Тики» на тропических соках (485 руб.) и «Тики Маргарита» — твист на знаменитый коктейль «Маргарита» (385 руб.), оба коктейля безалкогольные и отличаются оригинальной тематической подачей.

Ресторация «Пяткинь» предлагает осенние новинки в духе меню ресторанов России конца XIX века. Здесь подают борщ по-черниговски с копченой уткой (265 руб.), суп-пюре с белыми грибами (245 руб.). На горячее имеется гречневая каша по-итальянски, ее подают с белыми грибами (245 руб.), овощное рагу «На манер жаркого» (420 руб.), голубцы, начиненные щукой, под грибным соусом (295 руб.) и щечки бычка на грибной подушке (530 руб.). Осеннее меню в ресторане «Плакучая ива» состоит в основном из сезонных овощей.

На закуску попробуйте салат с ароматными обжаренными вешенками, маринованным луком и карамелизованной тыквой (270 руб.) и «Баклажан Имам» — без преувеличения, потрясающую закуску на основе баклажана, запеченного с томатами и специями (155 руб.). Также есть мусака — слоеная запеканка с тонкими ломтиками баклажана, мясным фаршем и соусом из томатов и овощей, покрытая золотистой корочкой (195 руб.) и толма, для которой свежие перцы, баклажаны, кабачки и помидоры фаршируют сочным фаршем и затем готовят на мангале (355 руб.). Еще в

сезонном меню есть крем-суп из тыквы, его подают с кусочками бастурмы и кедровыми орешками (185 руб.).

Бар **Franky** в осеннем меню предлагает закуску из ассорти брускетт (335 руб.). В ассорти представлены брускетты на любой вкус и, что важно, с традиционными компонентами: с моцареллой, томатами и базиликом, с пармой и риккотой, с ростбифом и пюре из баклажанов, а также с лососем, сливочным сыром и цуккини. Салаты предлагают с индейкой тандури и молодой спаржей в индийском стиле (335 руб.) и из хрустящих овощей с печеной тыквой и печенью трески (235 руб.). Далее рекомендуем заказать луковый суп по рецепту 1913 года из книги Edmond Richardin L'Arte du Bien Manger, в котором впервые использовали сыр. Суп подают по всем правилам французской кухни — в горшочке с парой крутонов, ароматизированных травами, чесноком и сыром (220 руб.). На горячее есть сибас с запеканкой пармантье из цветной капусты со свекольным соусом и пастиллой из белых грибов (485 руб.) и томленая нога ягненка с черной чечевицей и соусом из соленой сливы (645 руб.) — блюдо, необходимое в холодный день. На сладкое, чтобы картина обеда или ужина была полной, можно заказать манговый пудинг с вафельной крошкой и песочным печеньем (215 руб.).

