



РИМАН ВАРОВИЦКИН

ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛЕПЕШКА ФОКАЧЧА ВО ВРЕМЯ ПОСТА ГОТОВИТСЯ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА



На горячее предложен «Грибштекс», представляющий собой рубленую котлету из шампиньонов со стручковой фасолью, цветной капустой и брокколи, приготовленную на пару с соусом сальса и чесноком (490 руб.), картофельные зразы с белыми грибами и свежими овощами и зеленью (230 руб.). Собственно, подают и овощи сами по себе — приготовленные на гриле (190 руб.): картофель, баклажан, цукини, болгарский перец и репчатый лук. А рататуй из запеченных с чесноком овощей заправляют соусом «Маринара» (330 руб.). В качестве основного блюда вам также предложат овощное рагу, запеченное в горшочке (210 руб.), постный плов из арабского риса с шампиньонами, луком, морковью и помидорами черри (170 руб.), «Жареху» — блюдо из жареного с луком, белыми грибами и шампиньонами картофеля, которое, как и плов, подается на сковороде со свежими овощами и душистой зеленью (330 руб.). В продолжение грибной темы — жареный картофель с лисичками и луком (190 руб.). И, наконец, сладкое. На десерт здесь есть несколько видов постного штруделя: с садовой вишней и шариком ягодного сорбета, шоколадным сиропом и мятой (190 руб.) и яблочный — с грецкими орехами и шариком сорбета из малины (180 руб.).

В траттории-пиццерии **Da Romano** — большое постное меню, блюда в основном с итальянской ноткой. В салат из свежих овощей добавляют печеные бобы и заправку из грецкого ореха (215 руб.), свежие огурцы смешивают с авокадо и вялеными томатами (255 руб.), а микс салатных листьев подают с белыми грибами и томатами (275 руб.). Продолжить обед можно капонатой из баклажанов (255 руб.) — этот густой томатный суп родом с Сицилии здесь подают с брускеттой. Еще есть тыквенный крем-суп (225 руб.) и суп из чечевицы с сельдереем и фетучини (185 руб.). На горячее попробуйте необычный гречневый ролл с начинкой из болгарского перца с грибами и овощами с соусом из арахиса (295 руб.), кукурузную палетну с тимьяном и чесноком с соусом из лесных грибов (285 руб.) и печеный баклажан с картофелем, тартаром из грибов и соусом песто (295 руб.). Если не любите грибы, возьмите в качестве основного блюда домашнюю пасту фетучини с овощами (285 руб.), ризотто с зеленой фасолью и соусом песто (255 руб.) или цукини с соевым соусом из печеного перца и томатами с базиликом (285 руб.). Обязательно попробуйте здешнюю выпечку. Итальянская лепешка фокачча во время поста готовится из без-

дрожжевого теста с различными добавками: с томатами, с песто, с овощами-гриль, с тимьяном и розмарином (по 155 руб.). Не останутся гости Da Romano и без десерта — на время поста здесь предлагают необычную кокосовую панакоту с кедровыми орешками (205 руб.), финиковые конфеты (130 руб.) и ягодную граниту — итальянскую версию сорбета (155 руб.). В меню кофе-клуба «Бессонница» также появилось свое специальное предложение к посту. Здесь подают винегрет с опятами (180 руб.), салат с печеным перцем и тыквой (280 руб.), салат по-гречески с тофу (320 руб.), острый салат с отварным нутом (300 руб.) и салат «Витаминный» (170 руб.). Далее в меню — грибные томленые щи (250 руб.), суп с тонкой лапшой и белыми грибами (280 руб.), крем-суп из баклажана (280 руб.) и острый мисо суп с тофу (160 руб.). На горячее предлагают гречневое ризотто с грибами и орехами (280 руб.), жареный картофель с соленьями (220 руб.), фетучини с томатами, цукини и базиликом (260 руб.), гречневую лапшу с овощами (180 руб.), картофельные драники (230 руб.) и пиццу с овощами (250 руб.). На сладкое — морковная (140 руб.) и банановая коврижка с грецким орехом (150 руб.).