



РОМАН ЯРОВОЦКИЙ



РОМАН ЯРОВОЦКИЙ

ЖИЗНЕУТВЕРЖДАЮЩУЮ
ЗАКУСКУ, АСТРАХАНСКУЮ
ОСЕТРОВУЮ ИКРУ, ПОДАЮТ
С ХРУСТЯЩИМИ ДРАНИКАМИ
И СМЕТАНОЙ

Новая горячая закуска — мидии, запеченные с сыром и базиликом (480 руб.), основные блюда — цуккини, запеченный с говядиной, его подают с чечевицей и грибным соусом (595 руб.), и пряный рулет из свинины с картофельно-сельдереевым пюре (545 руб.). На сладкое рекомендуют лимонный десерт с заварным кремом и сливками (260 руб.) либо кофейное суфле (245 руб.). Новинками пополнилось и меню для посетителей, придерживающихся правил здорового питания. На закуску попробуйте рулет из омлета с творожным кремом и зеленью (220 руб.), а также салаты: с куриным филе, брокколи, томатами и спаржей (485 руб.), с томатами, кусочками авокадо, грушей, сельдереем, финиками и грецкими орехами (385 руб.). Также попробуйте овощной суп с говядиной и куриным филе (340 руб.). Еще в меню появилось сразу несколько сложносочиненных напитков, призванных не только утолить жажду, но и максимально насытить организм полезными веществами. Например, есть «Медовый поцелуй» — коктейль из киви, банана, молока и меда с семенами льна (245 руб.), чернично-малиновый смузи с апельсиновым соком (245 руб.), зеленый микс из киви, шпината, огурца и сока лайма (245 руб.), «Счастье» — из свежавыжатого сока ананаса, моркови и лимона с минеральной водой (245 руб.).

Fabrika bar&club одним из первых порадовал гостей сезонным летним меню. Здесь предлагают салат из свежих овощей с апельсиновой заправкой (185 руб.), салат из молодых кабачков, огурцов, перца, томатов и стеблевого сельдерея с деревенской сметаной и кинзой (165 руб.) и теплый салат с говядиной, черносливом, перепелиными яйцами и свежей морковью с медово-горчишной заправкой (355 руб.). Новые супы — томатный гаспачо с

креветками (345 руб.), летний кефирник с копченым цыпленком: его готовят на обезжиренном кефире, с куриным мясом, свежими огурцами, мятой и редисом (205 руб.), окрошка на квасе с молодым редисом, хреном и горчицей, бужениной и ветчиной (185 руб.). В качестве основного блюда предлагают макрель на гриле с маринованными пиккулями из овощей, подается блюдо с лимоном, соусом тартар и зеленью (355 руб.). Также есть крылья индейки в соусе карри с кус-кусом, заправленным медом и сливочным маслом, к блюду подают клюквенный соус (315 руб.). Говяжьи ребра барбекю в соусе «Бурбон» на основе американского виски (480 руб.) готовят сперва по технологии сувид, а после доводят в испанской угольной печи, подают с нарезкой из свежих овощей и кинзой. Рататуй с пряными травами — блюдо, традиционное для прованской кухни, готовят из перцев, баклажанов и кабачков (275 руб.). На сладкое — домашний грушевый пирог с грецким орехом, его подают теплым с карамельным соусом (205 руб.), и домашнее мандариновое мороженое (155 руб.).

Новыми блюдами пополнилось и основное меню бара. Томленные телячьи щеки готовят в испанской печи и подают в сковородке с картофельным пюре и перечным соусом (415 руб.). Также попробуйте два новых бургера: чикен-бургер с салатом коул-слоу, соусом «Сальса» и пряной куриной котлетой (365 руб.) и фиш-бургер с котлетой из трески и лосося, огурцом, красным луком, миксом салатных листьев и соусом «Цезарь» (375 руб.). Как и остальные бургеры в кафе, эти подают с картофелем фри, а котлеты для них готовят в испанской печи. В разделе супов появился знаменитый том ям — кисло-острый суп на основе

куриного бульона с различными наполнениями. В **Fabrika** есть три варианта: с курицей (295 руб.), креветками (295 руб.) и кальмаром (295 руб.), а основу каждого составляют шампиньоны, лук-порей, цуккини, лайм, кинза, сливки и специальная паста.

Кроме того, в меню появился новый раздел — с колбасками, которые готовят в натуральной оболочке и подают по две штуки на порцию с картофельным пюре и квашеной домашней капустой. Есть три вида колбасок: очень нежные куриные с сыром и специями (455 руб.), острые чоризо — из говядины и свинины с добавлением кайенского перца и паприки (545 руб.) и колбаски с прованскими травами, кроме свинины и говядины в них добавляют шпик (535 руб.). На компанию можно заказать ассорти из колбасок, которые подадут на одном блюде с квашеной капустой, зеленью, горчицей и кетчупом (1355 руб.).

Кафе-бар **Berezka** тоже запустил летнее меню от шеф-повара. Есть, например, такие жизнеутверждающие закуски, как астраханская осетровая икра, которую подают с хрустящими драниками и сметаной (3445 руб.), камчатский краб со свежим огурцом (765 руб.). Также на закуску подают тартар из говядины на картофельных вафлях (365 руб.), тартар из морского окуня с лимоном и апельсином (375 руб.) и бакинские ароматные помидоры с адыгейским сыром гриль (285 руб.). На горячее попробуйте нежный рулет из лосося, который гарнируют фруктовым салатом и соусом-пюре из абрикоса (345 руб.). Также есть филе морского окуня на овощном жульене (385 руб.), беломорские мидии в вине с томатами и ароматными травами (685 руб.) и дальневосточная корюшка с тартаром из клюквы и красного лука (455 руб.).