



Ресторация «Пяткинъ»



Ресторан Gaucho

МОЖНО УЕДИНИТЬСЯ В ПРИВАТНОЙ КОМНАТЕ,
ОБСТАВЛЕННОЙ В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ КУПЕЧЕСКОГО ДОМА,
СОВМЕСТИВ ТРАПЕЗУ И ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ

сметаной (290 руб.). Из сезонных супов — грибной суп-пюре, который готовят из трех видов грибов: белых, лисичек и шампиньонов (290 руб.), и овощной суп-пюре с картофелем, луком и морковью с добавлением сливок и лисичек (240 руб.). На горячее можно заказать мясо «От Тараса» — медальоны из свинины с беконом, отварным картофелем и грибным соусом (450 руб.), домашние котлетки из свинины, запеченные с картофелем и лисичками в сливочном соусе (390 руб.), или запеченную с фасолью, луком, чесноком, помидорами и сметаной баранину (470 руб.). На десерт есть тыквенные оладьи с медом и сметаной (260 руб.).

В ресторации «Пяткинъ» подают обед по-русски (за 225 руб. и за 265 руб.), в который входят блюда вроде салата с копченой курицей и маринованным перцем, консоме с пирогом, свинины под томатной поливкой с гарниром из кабачка, моркови и кабачковой икры. Кроме того, здесь есть осеннее специальное меню. В этом сезонном предложении — оливье с малосольной семгой (225 руб.), щечки, томленные с картофелем «в мундире» (395), вареники с белыми грибами и картофелем (195 руб.), окунь, запеченный под сметанным соусом (395 руб.), и пирог «Донвиль» с яблоком или грушей на слоеном тесте (205 руб.). Все эти блюда можно заказать в общих залах, а можно уединиться в приватной комнате, обставленной в лучших традициях купеческого дома, совместив трапезу и деловое общение.

В ресторане «Английское посольство» — несколько отдельных залов в стиле английских закрытых клубов. В духе британской кухни здесь и обширное обеденное меню, а также завтраки для ранних переговоров, которые по выходным плавно переходят в бранчи. Среди последних обновленных предложений от ресторана — обеденное меню. За 235–325 руб., в зависимости от выбранного варианта обеда, гости получают мини-меню, дающее простор для комбинирования. Для начала — пять салатов: с овощами-гриль и нутом, с печеной свеклой, сыром фета, грецкими орехами и красным луком, салат с малосольной сельдью и печеным картофелем, салат с чечевицей, помидорами и жареными грибами или же с жареным цыпленком и заправкой «Цезарь». Далее супы на выбор: суп из свежих овощей с цыпленком, суп-пюре из тыквы с овощами и чоризо и бульон с фрикадельками из курицы. На горячее предлагают бифштекс с жареным яйцом, люля-кебаб с бараниной и маринованным луком, отбивную из свинины в хрустящей панировке, куриные бедрышки в сладко-остром маринаде. Еще есть жаркое из индейки с овощами. Это блюдо не требует гарнира, а к другим на выбор гостям предлагается домашняя паста, рагу из овощей и картофельные draniki, которые, например, отлично подходят к треске, запеченной с чечевицей и овощами. Десерты тоже есть: шарлотка с яблоками и корицей и мороженое с ягодным вареньем.

В ресторане **Gaucho** воспользоваться вип-залом предлагают, предварительно уточнив свободен ли он. Интерьер зала выполнен в темных тонах с классическими элементами, большим столом, креслами и открытыми шкафами, плотно задвигающиеся двери позволяют основательно отгородиться ото всех. На ланчи действуют сразу два предложения: скидка пятнадцать процентов на все меню и обеденное меню (440 руб. за обед из двух блюд с напитком и 540 руб. — за три блюда и напиток), которое регулярно меняется. Начать обед можно, например, с салата с обжаренной индейкой, томатами черри, листьями салата и печеным болгарским перцем, заправленным кунжутным соусом и красным луком, или с зеленого салата с беконом, пармезаном и гренками под соусом Цезарь. Вариант для веганов — овощной салат с миксом салатов, томатами, морковью, огурцами, болгарским перцем, сельдереем и дайконом. Вариантов супов, как правило, два: рыбный суп с судаком и лососем и куриный — с лапшой. На горячее, как правило, предлагают основательные и понятные простые блюда такого плана, как котлета из индейки, шашлык из курицы, томленая баранина или филе лосося, приготовленное на выбор гостя на пару либо обжаренное с тремя-четырьмя вариантами гарнира. Кроме того, для сладкоежек есть особое предложение — десерт дня за 200 руб.