

# МЕНЮ



## СВАДЬБА В WHITE TERRACE

Перед свадьбой всегда очень много хлопот: в чем идти под венец, сколько гостей пригласить, а главное — где отметить этот торжественный день? Только летом и в период золотой осени есть возможность разместиться на уютной White Terrasse ресторана White Café. Места хватит всем — отличная площадка, удобные ложи примут компанию из 100 человек. В меню представлены все самые популярные блюда европейской, итальянской, русской и азиатской кухни. Особый подход к желаниям заказчика придется по вкусу даже самым взыскательным клиентам. Каждое свадебное торжество разрабатывается до мелочей. Ведь такой день запоминается на всю жизнь!

## SPETTACOLO

КУТУЗОВСКИЙ ПР., 48

Ресторан современной итальянской и средиземноморской кухни. Меню обновляется несколько раз в год, акцент делается на свежие морепродукты, рыбу и овощи. Летом на крыше работает терраса Spettacolo. Достопримечательностью заведения также является необычная по форме цилиндрическая печь, выложенная изразцами с сюжетами из газетных карикатур, печатающихся в Европе начиная с 1920-х годов. Сегодня Spettacolo предлагает летнее меню, в которое входят такие блюда, как летний овощной тарт, холодный суп «Аджо-Бьянко», ротоло с тыквой и рикоттой. Кроме того, советуем обязательно отведать теплый салат с морепродуктами (осьминоги, креветки, речные раки, каракатица, хрустящая рыба; с фенхелем, огурцом, салатом романо).



## АЗИАТКА

МОСКВА, УЛ. БОЛЬШАЯ ОРДЫНКА, 22/2/1

Первое кафе с паназиатской кухней, отличающейся большими порциями и оригинальной подачей. Например, сэндвичи здесь в форме ракушек, а яичница в форме сердца. В кафе интересная форма самообслуживания: гость предварительно оплачивает выбранные позиции блюд на кассе и получает флагок с номером заказа, с которым отправляется за столик. Этим летом «Азиатка» предлагает посетителям специальное меню, которое составил куратор и шеф-повар Asia Hall Джек Вонг. Особого внимания заслуживает огуречный салат с морковью, чесноком, перчиком чили, древесными грибами еноки, ростками сои с пикантной заправкой из соевого соуса и кунжутного масла и холодный суп «Азиатка» с яичной лапшой, огурцами, паприкой, куриным мясом, заправленный соевым соусом, с добавлением чесночка, горчицы и кинзы. Не забудьте и о вторых блюдах.

