

РЕСТОРАНЫ

Очевидная тенденция этого сезона – использование экологически чистых продуктов. Их вам предложат в ресторанах Spettacolo и «Черри Мио». Обязательно загляните на «рыбный переворот» в Il Forno и не забывайте начинать день с полезных каш в Zafferano!



ГДЕ РАКИ ЗИМУЮТ

Шеф-повар ресторана «Черри Мио» Андреа Галли подготовил новое осенне-зимнее **меню из экологически чистых российских продуктов**. В результате поездок по подмосковным фермерским хозяйствам были найдены нежнейшая курица, ягненок, индейка и козлятина (последнее – модный гастрономический тренд). А некоторые экзотические морепродукты Андреа заменил на российских раков. В новое меню холодного сезона вошли колбаски из козлятины, тальятелле с уткой, суп-биск из раков, суп-пюре из брокколи с кокосовым молоком, филе оленины с грибами и картофелем с розмарином и домашняя жареная курица в собственном соку.



Информация: пр-т Мира, 99, (495) 602-46-55, www.cherry-mio.ru

РУССКИЙ АКЦЕНТ

Меню ресторана Spettacolo обновилось. Стараниями шеф-повара Джая Миллера здесь появились террин из копченого лосося с заправкой из лимона и укропа (690 руб.) и салат из креветок и мандинина с фенхелем и чили (940 руб.). Особая **гордость ресторана – приложение к основному меню**, созданное



с учетом сезонного урожая среднерусских широт: салат из тыквы и каштанов (390 руб.), суп из белого лука и тимьяна (390 руб.), обжаренное филе палтуса с картофелем дофина (1190 руб.), пансотти с телятиной и белыми грибами (1150 руб.). Исполненные в авторской манере австралийца, блюда заслуживают внимания настоящих гурманов.

Информация: Кутузовский пр-т., 48, (галерея «Времена года»), (495) 662-42-57

УТРО ПО-ДОМАШНЕМУ

Теперь у гостей ресторана Zafferano есть возможность **продегустировать специальное утреннее меню** от знаменитого шеф-повара Афгана Ханкишиева. В меню представлены домашние блины – с творогом и изюмом (140 руб.), с мясом (180 руб.) и блинчики фламбе с ягодами (500 руб.); омлеты – «Кю-кю» с зеленью (300 руб.), с медом, грецкими орехами и сухофруктами (300 руб.); каши – сюдли сыйыг (рисовая со сливочным маслом и клубничным сиропом) (240 руб.), фирини (из рисовой муки с маслом, посыпанная корицей и тростниковым сахаром) (120 руб.).

Информация: Новинский б-р, 8, (495) 258-93-05 (ТЦ Lotte Plaza), Каширское шоссе, 24 км МКАД. (495) 984-65-92 (ТЦ Vegas)

РЫБНЫЙ ПЕРЕВОРОТ

Шеф-повар итальянского ресторана Il Forno Андрей Иванов приглашает **любителей морских деликатесов** отведать блюда из специального меню «Рыбный переворот». В меню представлены филе лосося с овощами-гриль и соусом из шпината и креветок (819 руб.), филе сибаса с картофельным пюре и соусом из спаржи (989 руб.), филе дорадо с баклажанной икрой и соусом «Путанеска» (969 руб.), подкопченное филе черной трески с диким рисом и тимьяновым соусом (1109 руб.). И конечно, устрицы Perles Blanche с соусом (289 руб./шт.) и мидии (999 руб.). А также суп с вонголе (1189 руб.) и несколько видов пасты с морепродуктами (от 989 руб.).



Информация: ул. Неглинная, 8/10, стр. 1, (495) 621-90-80, www.ilforno.ru