



1161939721

от шефа ★★★★★	осенью
ЗаМУРРРчателное меню	«Будвар»
Котельническая наб., 33	(495) 915-15-98



Молодые кабачки с деревенским творогом появились в «Будваре» благодаря новой «партии» вальяжных британских котлов.

КТО В «БУДВАРЕ» ГЛАВНЫЙ, можно не спрашивать – даже смену меню здесь приурочивают не к смене сезонов, а к появлению новых котлов. Новоселов, вальяжных «британцев», сразу трое – Ярик, Вахмурка и Кржемелик. В их честь в «ЗаМУРРРчателном меню» много мяса и рыбы. И кабачки теперь подают не только с салатом из бакинских томатов под соусом из гранатового сока, но еще и с деревенским творогом (395 р.). Составленное Вячеславом Купцовым меню потихоньку расширяет географию «Будвара» и в то же время выглядит понятным. Венгерский суп-гуляш из индейки (352 р.) соседствует с марсельским рыбным супом (385 р.), а запеченный цыпленок по-моравски (850 р.) – со свиными ребрами, запеченными с восточными пряностями (570 р.). Домашние котлеты осенью в двух вариантах – из крабового мяса (975 р.) и из щуки (785 р.), а те, кто ищет большего изящества, могут попробовать террин из утки с яблочным конфитюром и орехами (487 р.) и томленную в белом вине с кардамоном стерлядь (983 р.).

экзотика ★★★★★	до 31 октября
Уданг или горенг	«Зю-кафе»
ул. Новый Арбат, 17	(495) 989-65-73

МАРАФОН Asian Cuisine Festival в «Зю-кафе» проходит уже полгода – каждый месяц новая кухня и новое меню. Октябрь пройдет под знаком Малайзии. В меню семь блюд, но и с их помощью можно составить представление о малайской кухне, впитавшей влияние тайской, китайской и индийской традиций. Если есть возможность растянуть знакомство на два дня, начинать нужно с острых креветок в кукурузном кляре со сладким соусом чили (190 р.), продолжать куриным супом с кокосовым молоком и стеклянной лапшой (160 р.) и жареным рисом с курицей и овощами (310 р.), а потом вернуться на креветки со спаржей, приготовленные в воке (290 р.), и говядину с овощами и лапшой (340 р.).



Суп том ка гай с креветкой.



национальное ★★★★★	ежедневно
Азелили и абхазура	«Сахли»
Б. Каретный пер., 6, стр. 1	(495) 699-45-03

РЕСТОРАН «САХЛИ» продолжает ликбез для поклонников грузинской кухни. Тех, кто думает, что знает о Грузии все, здесь кормят рябчиком, запеченным с вешенками и ежевичным соусом (810 р.), перепелами, приготовленными в вине «Изабелла» с тархуном (610 р.), и молодым козленком, сваренным в молоке (1200 р.). И еще как минимум три новых слова придется узнать и запомнить: азелили – блюдо из баклажанов с орехами и гранатом (310 р.), абхазура – колбаска из свинины и говядины со специями (360 р.), лавровишня – ягоды, ничего общего не имеющие с вишнями, а скорее похожие на сливы, из которых в «Сахли» осенью сварили варенье (120 р.).