



Кафе паназиатской кухни Zu cafe стало сетью. В ноябре 2010 г. открылись две точки – на Новом Арбате, в доме 17, и на фудкорте ТЦ «Европейский», а спустя месяц заработала третья самостоятельная точка в ТЦ «Вегас». Учредителем Zu cafe является Илья Лихтенфельд (Shop & Bar Denis Simachev).

Стены, окрашенные в зеленый цвет, и дубовая мебель в оформлении заведений, по замыслу владельцев, должны соответствовать здоровому паназиатскому меню. В точке на Новом Арбате 33 места. Шеф-повар кафе Сю Лей приглашен владельцами сети из Китая. Точка в «Вегасе» рассчитана на 100 посадочных мест. Ее шеф-повар Лим Бун Тай Локк приехал в Москву из Малайзии. Популярными блюдами в меню кафе являются дим-самы, блюда на воке и **утка по-пекински**. Можно заказать не только целую утку, но и четвертинку (300 руб.). В Zu Cafe подают восемь видов дим-самов (с овощами, с креветками, с угрем и свеклой и др.). Порция из трех дим-самов с креветками обойдется в 130 руб. Курицу, говядину, креветки или кальмары на воке можно заказать с лапшой или рисом (290 руб.). Также в меню представлены **креветки в кисло-сладком соусе** (350 руб.), **говядина с черным перцем** (290 руб.). Вместе со счетом гостям приносят фирменные печенья с предсказаниями. Средний чек – 800–1000 руб. В ближайшее время у сети появится доставка, которая будет работать в пределах Центрального административного округа.

Кафе-бар домашней итальянской кухни «Продукты» открылся в Москве на территории «Красного Октября» по адресу: Берсеневский переулок, дом 5, строение 1. В дневное время в «Продуктах» спокойная обстановка, а вечером в пятницу и субботу кафе превращается в бар с громкой музыкой и танцами. Интерьер разрабатывала дизайн-студия «Мел». Стены окрашены в светлые тона, винтажная мебель привезена из Голландии. В ресторане два зала, рассчитанные на 120 посадочных мест.

За кухню отвечает шеф-повар из Неаполя Джузеппе Д'Анжело. В меню представлены закуски, супы (**крем-суп из тыквы с креветками** – 260 руб.), паста (**феттучине с белыми грибами** – 360 руб.), горячие блюда (**ризотто с горгонзолой и радиккио** – 390 руб.; **филе говядины с картофелем и розмарином** – 680 руб.). В алкогольной карте много коктейлей. Старший бармен Александр Ананьев ранее работал в «Лебедином Озере», «Луче», Rolling Stone Bar и Suzy Wong Bar. Средний чек – 1500 руб.

Траттория Farina Bianca открылась в Москве по адресу: Столовый переулок, дом 11, строение 2. Для владельцев заведения Бориса и Марины Гасковых это первый опыт в ресторанном бизнесе. В траттории два зала: малый, на 10 посадочных мест, и большой, который является застекленной верандой с 40 местами. Интерьер заведения довольно прост. В первую очередь внимание привлекает барная стойка, посреди которой прямо через крышу прорастает живое дерево.

В меню представлены традиционные итальянские блюда, в том числе пицца на тонком тесте, несколько видов брусскетт: с пармской ветчиной и каперсами (120 руб.), с прошутто и бальзамико (120 руб.), с помидорами и базиликом (90 руб.). Из закусок гостям предлагают **тартар из лосося с луком-пореем и апельсинами** (300 руб.), **карпаччо из телятины с имбирным соусом, кростини и сыром пармезан** (400 руб.). Большим спросом пользуется **салат из рукколы с жареной грушей и горгонзолой** (250 руб.). Также в меню присутствуют различные виды пасты, например **феттучине с дарами моря** (600 руб.), **пенне с копченой грудинкой в остром томатном соусе** (500 руб.). Есть горячие блюда из мяса и птицы, такие как **каре ягненка с черной чечевицей и винным соусом с розмарином** (1300 руб.). В винной карте Farina Bianca собраны марки итальянских вин. Средний счет – 1500 руб.

