

# Спецпредложения

## Консерватория

В Москву приехал малайзийский шеф-повар Азрул Мухамад, который работает в азиатском ресторане Noble House в отеле «Хаятт Ридженси» в Екатеринбурге. До конца июня меню «Консерватории» пополнилось вонтонами с крабом и свиной парой (790 р.), супом с говядиной и лапшой по-малайзийски (590 р.), рыбой в банановых листьях на гриле (1690 р.), спринг-роллами с креветками и овощами (790 р.), острой тушеной говядиной с кокосовым молоком и ананасом (1290 р.).

**ДО 30 ИЮНЯ 783 1234, Неглинная, 4, «Арабат Парк Хаятт Москва»**

## Зю кафе

Фестиваль кухни регионов Азии — мероприятие интересное: теперь каждый месяц будет посвящен какой-нибудь экзотической стране. Начали с Индоне-

зии: салат гадо-гадо с острым арахисовым соусом (180 р.), суп

тонгсенг на бульоне из баранины (190 р.), рыбные шашлычки сатэй на шпалке из лимонграсса (420 р.) и маринованные в тамаринде креветки (490 р.). На очереди — Вьетнам, Корея, Филиппины, Бирма и Тибет.

**ДО 30 ИЮНЯ** Телефоны и адреса на [www.zucafe.ru](http://www.zucafe.ru)

## Колбасофф

Сеть ресторанов проводит летний чемпионат бургеров, итоги которого будут подводиться в конце каждого месяца. Среди претендентов на победу — испанский «Гранд-бургер» с чоризо, итальянский «Пизанская башня» с цукини, пармезаном и соусом песто, греческий «Олимп» с баклажанами и фетой, мексиканский «Майя» с халалепенью и «Бургерр» из Германии с беконом и сыром (по 630 р.).

**ДО 31 АВГУСТА** Телефоны и адреса на [www.kolbasoff.ru](http://www.kolbasoff.ru)

## 5 РЕСТОРАНОВ



## Глоток прохлады

На обед в знойный летний полдень лучше всего заказать тарелку холодного супа. Он утолит и голод, и жажду — и точно оставит место для второго блюда или десерта.

### ЭЛЬ ГАУЧИТО

Все блюда владелица ресторана Марина Левина хоть раз готовила на своей собственной кухне, так что они хоть и простые, но с изюминкой: свекольник с огурцом и яйцом (400 р.) подают с домашней сметаной, а **огуречный суп с авокадо (400 р.)** делают на основе йогурта и добавляют ломтики лосося, засоленного по семейному рецепту самой Марины.

660 2274, Кутузовский пр-т, 48, ТЦ «Времена года», 3-й этаж

### ЛЮСЬЕН

В ресторации к летнему меню подошли без особых нововведений. Традиционный свекольник идет с деревенской сметаной (320 р.), а окрошка с телятиной, овощами и зеленью (320 р.) готовится либо на мацони, либо на квасе. Кстати, в ту, что на квасе, при подаче добавляют горчицу. 997 7665, Гиляровского, 65, стр. 1

### МАКИ МАКИ

Гаспачо (157 р.) здесь придают японский колорит с помощью сока лайма. Остальные супы вполне аутентичные и подают-

ся в котелке: «Фуки» (199 р.) — с яичной лапшой, тушеной говядиной, паприкой и соевым соусом, «Тяй» (187 р.) — с помидорами, огурцами, укропом и мисо-пастой, по желанию — с говядиной. Телефоны и адреса на [www.makimaki.ru](http://www.makimaki.ru)



### ДЖАМУС

В ресторане московского отеля «Хилтон» холодный суп этим летом всего один. Но зато какой! Гаспачо (450 р.) готовят целые сутки: замачивают хлеб в молоке, оставляют мелко рубленные овощи томиться на ночь, дважды процеживают. А готовое блюдо — это целый натюрморт, украшенный томатом-конфи, кубиками огурца, креветками, луком сибулет и базиликом. 710 8855, Каланчевская, 21/40, отель «Hilton Moscow Leningradskaya»

### THE OLDSCHOOL PUB

Гаспачо (260 р.) — оригинальная идея шеф-повара Владимира Калыгина: остроту супу он придает не за счет табаско, а за счет сочетания натуральных овощных соков. Ну а окрошка с языком на квасе, кефире или тане (190 р.) — самый настоящий олдскул по рецептуре 1956 года. 625 7980, Б. Черкасский пер., 15

## НУЖНО ЗНАТЬ

### БЛИЖЕ К ЗВЕЗДАМ

29 и 30 июня в «Боно» гостит Франческо Спозито. Он стал шеф-поваром ресторана Estia в 23 года, а спустя всего пару лет, в 2007-м, уже заработал звезду Мишлен. Франческо представит «звездные» блюда: шашлык из омара с брокколи (3520 р.), как готовил для Мадонны, тушеные кальмары с креветками под устричным соусом (1750 р.), как для Джорджо Армани, и любимое Наоми Кэмпбелл лакричное мороженое (180 р./шарик). *Buono*, 229 8308, Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1, Radisson Royal Hotel Moscow, 29-й этаж



### КАК ПОДНЯТЬ ГРАДУС

Дмитрий Соколов сочинил для Help Bar два сета под общим названием «Мужская коллекция» — пять шотов и пять лонг-дринков, призванные научить правильно повышать градус. Пить надо строго по порядку и больше не беспокоиться о последствиях алко-марафонов. За шоты придется заплатить 600 р., за лонги — 700 р. С нетерпением ждем коллекцию для девушек. *Help Bar*, 995 5395, 1-я Тверская-Ямская, 27, стр. 1

### ИСПАНСКИЙ СЕТ

Ресторан «Антресоль» с 27 июня по 3 июля принимает Фернандо Каналеса, хозяина и шеф-повара ресторана Etanobe, отмеченного одной звездой в гиде Мишлен. Для гастролей Фернандо подготовил сет за 2400 р.: два вида крокетов, тапас из сыра с оливкой, томатный суп с гребешком и икрой, жареный палтус и крем из грецких орехов. «Антресоль», 234 1717, Цветной б-р, 15, стр. 1

