



Крытая летняя веранда паназиатского кафе "Зю" на Новом Арбате, выполненная в виде китайской деревянной пагоды, вмещает всего 5 столов и рассчитана на 20 человек. Конечно, по сравнению с другими новыми московскими верандами это кажется сущей мелочью. Но учитывая размеры самого "Зю", внутри которого впритык умещается 32 человека (и это с учетом барной стойки!), каждый деревянный стол и каждый плетеный стул на улице ценятся на вес золота. То, что с помощью летней площадки "Зю" почти вдвое увеличил количество посадочных мест — настоящий праздник для ценителей азиатской кухни. Тем более что в дополнение к основному меню с невероятным для Москвы сочетанием цены и качества

здесь все лето проходит фестиваль кухонь Юго-Восточной Азии. В июне шеф-повар "Зю", блистательный малайзиец Лим Бун Тай готовит индонезийские блюда, причем в самом аутентичном, неадаптированном виде. А это значит, что на летней площадке "Зю" до конца месяца будет жарко в любую погоду благодаря гадо-гадо в остром арахисовом соусе (180 руб.), креветкам, маринованным в тамаринде с тремя соусами самбала и индонезийским хлебом (490 руб.), супу тонгсенг на бульоне из баранины с капустой, вонтонами и ягненком (190 руб.), рыбе сатэй на шпажке из лимонной травы с релишем из кокоса и арахиса (420 руб.), обжаренному рису наси горенг с овощами и курицей (260 руб.), говядине ренденг с сухим индонезийским карри с кокосовым молоком и кардамоном (380 руб.) и пикантному фруктовому салату (310 руб.). И упаси вас бог запивать эти огнедышащие индонезийские специалитеты каким-нибудь дынным коктейлем (130 руб.) или вишневым с мятой лимонадом (140 руб.)! Только зеленый чай — сенча (200 руб.), молочный улун (200 руб.), тигуанинь (200 руб.), ну на худой конец жасмин или фруктовый "Ома Сад" (по 200 руб.). То же правило распространяется и на последующие фестивали Таиланда и Сингапура, которые "Зю" планирует на июль и август.