

Успеть за неделю

Шоты на бурбоне, салат из тыквы и каштанов, ролл с языком и домашняя паста **Ольга Овчарова**

Холодрыга на улице достигла той степени неблагоприятия, когда без угрызений совести можно бросать все и идти согревать душу чем-нибудь покрепче горячего какао. Благо питейные заведения **Дмитрия Соколова** уже готовы к непогоде. Первым в бой рвется Free Bar, где до конца зимы всем страждущим собираются наливать **шоты, настоянные на бурбоне**. За **500 р.** можно набубениться пятью из десяти разноплеменных вариантов, один другого занятней. Ядреная **облепиха** поднимет на ноги мертвеца, **клубника** и **малина** напомнят о лете, **апельсин с корицей** порадуют простуженное горло, **чернослив** оставит теплое жизнерадостное послевкусие. Делиться с друзьями или пить в одиночестве — личное дело каждого. Если счет пойдет на десятки — тоже не беда. Для тех, кто не привык размениваться по мелочам, предусмотрен **бонус: одолевшим 20 порций горячительного вручают золотой «Орден Печени»** и обещают 20% скидки в баре пожизненно. **Free Bar 623 3364, Покровка, 21–23/25**

Меню & счёт



Настойки на бурбоне готовятся от недели до десяти дней



Салат из тыквы, каштанов, рукколы и пармезана с хересовой заправкой (390 р.) из осеннего меню Spettacolo от шеф-повара **Джея Миллера**

Ингредиенты на 1 порцию

Тыква без зерен и кожи — 100 г
Оливковое масло — 5 г
Перец — 1 г
Соль — 5 г
Каштаны — 10 г
Руккола — 20 г

Пармезан — 20 г
Заправка
Хересный уксус — 60 г
Зерновая горчица — 15 г
Масло растительное — 100 г
Масло оливковое — 100 г
Херес — 40 г

Приготовление

■ Почищенную тыкву нарезать ломтиками по 0,5 см, сбрызнуть маслом, приправить перцем и морской солью. Запечь в заранее прогретой до 180 градусов духовке до готовности.
■ Надрезать каштаны. Жарить в духовке (200 градусов) 3 минуты, перевернуть и жарить еще 5 минут. Почистить, нарезать и смешать с рукколой и пармезаном.

■ Смешать хересный уксус и горчицу, добавить масло и взбить смесь до состояния эмульсии. Влить херес и еще раз перемешать. Заправить салат, перемешать с щепоткой морской соли.
■ На тарелку выложить тыкву, сверху — приготовленный салат.
Spettacolo 662 4257, Кутузовский пр-т, 48, ТЦ «Времена года»

С днем рождения!

«Япоша» задувает пять свечей на именинном торте. Отметить праздник рестораны решили **новым меню**, революционным с точки зрения не только формы, но и содержания. Прогнозируемо **выросли цены**, но это не омрачает радость ни «сушиманов», ни «антисушиманов». Для первых в числе приятных новшеств значатся неординарная **«Филадельфия»** с говяжьим языком и авокадо (**75 р.**) и ролл **«Сливочный угорь»** (**255 р.**). Вторые будут довольны, обнаружив в меню салат **«Нисуаз»** с обжаренным тунцом (**295 р.**), пикантную **говядину** по-китайски (**395 р.**) и **индейку** с рисом по-французски (**225 р.**). Из сладкого своей участи ждут клубничное **мороженое** (**65 р.**) и **сорбеты** из малины и манго (**85 р.**). **Япоша** **Телефоны и адреса на www.yaposha.com**



Вот что я люблю...

Наталья Бубновская, выпускающий редактор



1 Салат из пареной репы, карамелизированной в меду, с заправкой из голубого сыра (**250 р.**) в кафе «Август» (727 5298, Б. Дмитровка, 32, стр. 4)

2 Печеная свекла с сезонными салатами и заправкой из меда, оливкового масла и бальзамического уксуса (**250 р.**) в Ragout (662 6458, Б. Грузинская, 69)

3 Лепешка наан с рукколой, вялеными помидорами и сыром «Филадельфия» с листьями салата (**290 р.**) в ресторане «Шанти» (783 6868, Мясницкий пр., 2/1)

4 Шоколадное суфле с ванильным соусом (**290 р.**) в винотеке «Диссидент» (500 2767, Никольская, 25, ТК «Наutilus»)

5 Мороженое из ежевики и голубого сыра (**320 р.**) на «Чайной высоте» (225 5996, Покровка, 27, стр. 1)

Удон, паста и свиные ребрышки

Ресторанный комплекс «Еда и Вино» демонстрирует свои достижения. Новый шеф **Александр Пинчук** подкорректировал меню, и теперь обновлениями торопится похвастать каждый ресторан. Итальянская trattoria **«Меркато»** щеголяет домашней пастой. Тальятелли с белыми грибами (**350 р.**) или пенне «Четыре сыра» с трюфельным маслом (**350 р.**) — таким выбором мучиться всегда приятно. В меню японской харчевни **«Куросава»** нашлось место удону ручной работы. Пухлыми нитями тянутся из тарелки вегетарианская пшеничная лапша с терияки (**170 р.**) и гречневая якисоба с телятиной (**250 р.**). А немецкая пивная **«Братья Манн»** пропагандирует обильные возлияния, подкрепленные целым выводком пивных закусок. Ваша печень будет благодарна, если кроме пива вы посвятите вечер выпендренной **селедке на карпаччо из свеклы** (**140 р.**) или традиционным куриным крылышкам в соусе «Блю-чиз» (**250 р.**).

Еда и Вино 8 499 789 4920, Севастопольский пр-т, 47а



© Григорий Поляковский