**«Пури»**

Повара ресторана подготовили специальное предложение, в нем хачапури по-гурийски с лисичками (350 руб.), суп от бабушки Надэ, мясные рулеты на углях с беконом и запеченным картофелем, дорада, запеченная с овощами, мацони с медом и грецкими орехами, птичье молоко, сливочный мусс с ягодами. Кроме того, в ресторане работает доставка: заказы принимают по телефону 903 1693.
***«Пури»,*** *240 2030, Индустриальный пр., 17, к. 1а, Ⓜ Ладожская, 12.00–1.00, средний счет – 1200 руб.*

**Capuletti**

В рамках специального предложения шеф-повар готовит блюда с лисичками. С этими грибами здесь подают пасту (390 руб.), а также телячью печень. Заказать доставку можно по телефону 921 4441.
***Capuletti,*** *232 2282, Большой пр. П. С., 74, Ⓜ Петроградская, Спортивная, пн–пт с 8.00 до последнего посетителя (кухня до 1.00), сб, вс с 9.00 до последнего посетителя (кухня до 1.00), средний счет – 1100 руб.*

**Abeerdeen**

Набор из бокала пива Guinness и острых крылышек для мужчин, а также набор с вишневым пивом Timmermans Kriek и салатом «Цезарь» с креветками для женщин стоят по 390 рублей во время проведения акции с 12.00 до 19.00 часов.
***Abeerdeen,*** *400 2217, Литейный пр., 10, Ⓜ Чернышевская, вс–чт 11.00–2.00, пт, сб 11.00–5.00, средний счет – 1000 руб.*

**«МариVanna»**

Лисички здесь готовят по-домашнему с жареной картошкой, а винегрет – с сельдью. Также среди новых блюд появилась наваристая уха из трех видов рыб, палтус, запеченный с розмарином, и напиток из облепихи «Сибирь».
***«МариVanna»,*** *230 5359, ул. Ленина, 18, Ⓜ Петроградская, с 12.00 до последнего посетителя (кухня до 23.00), средний счет – 1500 руб., www.marivanna.ru*

**«В парке»**

В этом ресторане придумали детское меню. Повара готовят куриный суп с перепелиным яйцом и кусочками курицы (110 руб.), фарфалле с сыром (150 руб.), картофель фри, куриные котлеты с пюре (180 руб.), шашлычок из тигровых креветок с томатами черри (250 руб.), имбирный кекс «Медвежонок» (140 руб.) и сырники со сметаной (110 руб.). До конца августа кормят десертами из арбуза и арбузными коктейлями.
***«В парке»,*** *915 0012, пл. Труда, 4, Ⓜ Адмиралтейская, с 12.00 до последнего посетителя (кухня вс–чт до 1.00, пт, сб до 3.00), средний счет – 2000 руб.*

**«Паруса»**

Для осеннего меню ресторана шеф-повар подготовил новые блюда. Тут варят уху с тар-

# РЕСТОРАН «ПАРУСА»: *Три года большого плавания*

28 СЕНТЯБРЯ РЕСТОРАН «ПАРУСА» ОТМЕТИТ СВОЕ ТРЕХЛЕТИЕ ШУМНОЙ ВЕЧЕРИНКОЙ С УЧАСТИЕМ ЛЕГЕНДАРНОГО ШОУМЕНА БОГДАНА ТИТОМИРА И ГРУППЫ FUN2MASS ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ВОДКИ «ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ»

Владислав Евдокимов, директор по развитию ресторанной группы «Паруса»: «За три года жизни проекта у нас случилось много всего, были и трудности, но благодаря нашему кредо «Каждый день делай что-то еще лучше, чем вчера» и самокритичному подходу мы подводим некоторый итог не без чувства гордости – в ресторане состоялось множество вечеринок с участием звезд первой величины (у нас гостили Сергей Шнуров, Елка, Доминик Джокер и Quest Pistols), мы сотрудничали с такими брендами, как «Царская золотая», Bosco, Parliament, отпраздновали много свадеб и торжественных событий, прошли определенную эволюцию меню – от домашнего фьюжна к японской кухне, сейчас готовим в хоспере разнообразные стейки, но осенью снова будем меняться! С 2010-го «Паруса» расширились, можно сказать, расправились на полную мощность – теперь мы можем принять около 300 гостей одновременно, а начинали с 40–50! Пожалуй, самое сильное впечатление за это время я испытал, когда зимой, в лютый мороз, к нам прилетели гости на вертолете – выпили кофе и улетели. Это было очень романтично!» Игорь Корнеев, шеф-повар ресторана «Паруса»: «Осенью меняем общую концепцию – будем предлагать домашнюю кухню, но исполненную на уровне высокой. Например, вместо маленькой порции из дорогостоящего каре будем готовить ножки утки, тушенные в оригинальном овощном ассорти, – большая порция, но крайне доступно по стоимости. Итальянское оссобуко, австрийский суп-гуляш, блюда с тыквой (даже соответствующее ризотто), салат со свеклой и творогом, традиционные чешские мясные блюда – мы за интернациональный подход! Часто меня вдохновляет не только представление об определенном вкусе, но и о послевкусии: уха с тархуном, пюре с сельдереем – после этих блюд оно легкое и приятное. Что касается рыбы, то мы сделаем акцент на белую – палтус, судак, дорада. Также приглашаем попробовать наш салат с тунцом, панированным в кунжуте и обжаренным, фруктовым ассорти из мандаринов и авокадо, с добавлением ворчестерширского соуса».

РЕКЛАМА
ПЕТРОВСКАЯ КОСА, 9 (НА ТЕРРИТОРИИ ЯХТ-КЛУБА)
БРОНИРОВАНИЕ СТОЛИКОВ ПО ТЕЛЕФОНУ 929 9283