

590 рублей. Более легкий ланч из горячего и супа или закуски – 450 рублей, обед, в который входят закуски и суп, – 350 рублей. Шеф-повар Леонид Иванов готовит пельмени с говядиной, борщ или гаспачо, в качестве основных блюд – филе говядины с фасолью и томатами черри, жареного судака с зеленым горошком и домашние котлеты из говядины с картофельным пюре. Кроме того, в ресторане действует специальное предложение на сладкий буфет. В меню – тирамису, эклеры, шоколадный мусс, панакота, тарт с яблоками, а также крем-карамель с фруктами. Стоимость – 150 рублей с человека.

«Давыдов», 494 5815, отель «Астория», Исаакиевская пл. / Б. Морская ул., 39, ☉ Невский проспект, Сенная площадь, 7.00–24.00

«О’Хулигэнс»

В барной карте паба появились новые марки пива. Liefmans Fruitesse – фруктовое пиво (260 руб. за пинту), смешанное с соком клубники, вишни, малины, клюквы, черники и бузины. Boddingtons Pub Ale – светлый эль из Манчестера (220 руб. за пинту). Кроме того, теперь тут можно заказать квас – хлебно-медовый и легкий.



«О’Хулигэнс», 325 9906, 312 8811, Невский пр., 22/24, ☉ Невский проспект, вс-чт 12.00–1.00, пт-сб 12.00–3.00, средний счет – 3000 руб., www.ohooligans.ru

Акции

«Паруса»

Ресторан обновил свою винную карту – в ней топовые французские вина и шампанское, например Crystal Louis Roederer 2004, бордо – Petrus 2004, Cheval Blanc 1999 и 2007 или винтажное Cos d’Estournel 1986. Кроме того, La Scolca Gavi dei Gavi d’Antan

2000 и Vincent Giarden Puligny Montrachet Premier Cru Les Referts 2008. Приятно, что ресторан принял политику минимальной наценки – он ввел стандартную наценку на бутылку вина: 2000 рублей за бутылку стоимостью до 10000 рублей и 3000 – за бутылку стоимостью свыше 10000 рублей в закупке.

«Паруса», 929 9283, Петровская коса, 9, ☉ Крестовский остров, вс-вт, чт 12.00–23.00, ср, пт, сб 12.00–3.00, средний счет – 2000 руб., www.parusa-spb.ru

«Гадкий койот»

В баре на летний сезон отменили платный вход по пятницам. **Бар «Гадкий койот», 272 0790, Литейный пр., 576, ☉ Маяковская, 20.00–6.00, www.coyoteugly.ru**

На самом деле

В номере 224 журнала «Time Out Петербург» была допущена ошибка. Цена бутылки нового виски Black Beast Blended 3YO промышленной группы «Ладога» – 539 рублей. *Приносим свои извинения.*

Цитата

«Мы всегда стараемся радовать своих гостей. Поэтому мы продолжаем создавать атмосферу уюта и комфорта на наших караоке-вечеринках в ресторане «Паруса»»



ВЛАДИСЛАВ ЕВДОКИМОВ, арт-директор ресторана «Паруса»



РЕСТОРАН
Шурпа

**столы
накрыты,
двери
открыты**



пр. Энгельса, 27
331-55-25

Реклама