

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ

В сибирском ресторане «Чемодан» произошло сезонное обновление меню. Этой весной шеф-повар Ольга Ладзина предлагает по-новому взглянуть на классический винегрет из запеченных овощей с ароматным маслом, добавляя в него квашеную капусту и яблоко, декорируя подачу малосольной тюлькой и ягодами брусники. Стоимость блюда – 590 рублей. Из новинок в меню стоит также обратить внимание на уникальное для Москвы мясо горноалтайского яка с томатно-горчичным соусом за 1300 рублей. Любителей оригинальной подачи не оставит равнодушными запеченная с фенхелем и томатами нельма (1550 рублей). В завершение трапезы в ресторане можно заказать традиционное «сибирское чаепитие» с настоящим самоваром (2000 рублей). К чаю будут поданы сушки и 3 вида оригинального варенья. Все продукты в «Чемодан» доставляются исключительно из Сибири и с Горного Алтая.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Компания Peroni предлагает любителям сладостей новое необычное лакомство – мед-суфле. Впервые такой продукт создал профессор пчеловодства И. Дж. Дайсон еще в 1928 году в Канаде. Мед долго вымешивают в определенном режиме, после чего его выдерживают при низких температурах. Такой мед-суфле сохраняет все полезные свойства обычного меда, и, благодаря добавлению различных натуральных ингредиентов, приобретает необычные вкусовые качества. Peroni создала целую палитру различных вкусов – есть мед с фруктами, ягодами, орехами и даже со специями и кофе! Высокое качество продукта и элегантный дизайн упаковки делают мед Peroni отличным подарком. А в качестве напитка к меду отлично подойдет чай из новой коллекции Peroni.

