

**С пылу с жару из печи... Мы зовем на куличи!**

**В ресторане «Цифры»  
в отеле Mamaison All-Suites Spa Hotel Pokrovka**

**новое пасхальное меню от Александра Кутепова**



Александр Кутепов вновь решил порадовать гостей ресторана «Цифры» своим новым и особенно праздничным пасхальным меню. Мы приглашаем Вас отведать не только лучшие мясные деликатесы из говядины и свинины, но также суп из раков с коньяком и фенхелем, а на десерт традиционный свежий, сдобный и очень аппетитный русский кулич.

«Уважаемые друзья! Мы приготовили свое новое пасхальное меню, стараясь особенно угодить тем из Вас, кто за долгие недели поста успел заскучать по многообразию русской кухни и ждет настоящего гастрономического чуда, - прокомментировал свое меню шеф-повар ресторана «Цифры» Александр Кутепов.

Наласчитесь первыми теплыми солнечными деньками в ресторане «Цифры», где в эти дни Вы встретите особое множество поклонников русской традиционной кухни со всего мира.

***Новое пасхальное меню будет представлено в ресторане «Цифры» с 04 апреля по 11 апреля 2010 года.***

Ресторан работает круглосуточно  
Адрес ресторана: г.Москва, ул.Покровка, д.40, стр.2,  
Mamaison All-Suites Spa Hotel Pokrovka, 1 этаж  
Заказ столика: +7 (495) 229 57 78

Контакты для прессы:  
Кунькова Александра, менеджер по маркетингу и PR  
akunkova@mamaison.com  
тел.: 8 926 007 47 22





*Пасхальное меню  
в ресторане «Цифры»  
отеля Mamaison All-Suites Spa Hotel Pokrovka Moscow*

*Пасхальное меню от Александра Кутенева  
будет представлено в ресторане «Цифры» с 04 по 11 апреля 2010г.*

**Холодное блюдо 580.00**

*Карпаччо из говядины с салатом руккола, морской солью, гренкой из фокаччо и зелёным соусом из трав и декорированное летними цветами (120/50/20)*

**Горячая закуска 480.00**

*Горячий суп из раков с коньяком и фенхелем, подается с нежным raviолем со шпинатом и пенкой из базилика (250/30)*

**Основные блюда 750.00**

*Песячья вырезка, маринованная в оливковом масле первого отжима с прованскими травами, подаётся с соусом из красного вина с миндалём и овощами «Жардиньер» (200/120/30)*

**Десерт 550.00**

*Традиционный пасхальный кулич с орешками с холодным шоколадным пудингом, изюмом и ягодами (40/50/45)*





**Our scalding Easter cakes – just for your delicious!**

**In restaurant «Numbers»  
at Mamaison All-Suites Spa Hotel Pokrovka  
new Easter menu from Alexander Kutepov**



Alexander Kutepov decided to joy guests of restaurant «Numbers» again by his new special Easter menu. We invite you to taste not only the best beef and pork meet delicates, but also hot crayfish soup with cognac and fennel; and for dessert we offer to enjoy yourself by traditional fresh, fancy and very appetizing Russian Easter cake.

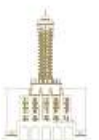
«Dear guests! We prepared our new Easter menu, trying especially to satisfy such of you who has already missed the great variety of Russian cuisine within long lent weeks and waiting for the real gastronomic delight, - said the senior-chef of restaurant «Numbers» Alexander Kutepov about his new menu».

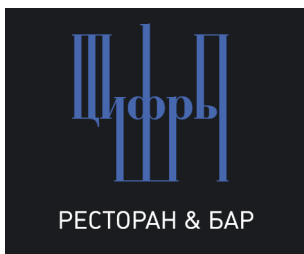
Enjoy with first warm sunny days in restaurant «Numbers», where these days you can meet a lot of admirers of Russian traditional cuisine from all over the world.

***New Easter menu will be presented in restaurant «Numbers» from 04<sup>th</sup> till 11<sup>th</sup> of april 2010.***

Restaurant is opener for 24 hours  
Adress: Moscow, Pokrovka str., 40, bld.2,  
Mamaison All-Suites Spa Hotel Pokrovka, 1<sup>st</sup> floor  
Reservation: +7 (495) 229 57 78

Contacts for press:  
Kunkova Aleksandra, marketing & PR manager  
akunkova@mamaison.com  
tel.: +7 926 007 47 22





*Easter menu*  
*In restaurant «Numbers»*  
*in Mamaison All-Suites Spa Hotel Pokrovka Moscow*

*Easter menu from Alexander Kutepov*  
*Will be presented in restaurant «Numbers» from 04<sup>th</sup> till 11<sup>th</sup> of 2010*

**Cold dish** **580.00**  
*Beef carpaccio with rukkōla, sea salt, focacca chips, green herbs sauce, decorated with summer flowers (120/50/20)*

**Hot appetizer** **480.00**  
*Hot crayfish soup with cognac and fennel, served by ravioli from spinach and foam from basilic (250/30)*

**Main dish** **750.00**  
*Veal filet, marinated in original virgin olive oil with province species, подается with «Bordolese» sauce, with sliced almond and vegetables «Jardinier» (200/120/30)*

**Dessert** **550.00**  
*Traditional Easter cake with nuts, with cold chocolate puding, raising and berries (40/50/45)*

