



*Роскошь в Вашей тарелке!*

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

*стартует новое авторское меню «Синий сапфир»*



Этой зимой мы превратили московские морозы в волшебные искрящиеся самоцветы, роскошно украсив ими Вашу трапезу в нашем ресторане. Шеф-повар ресторана «Цифры» Александр Кутепов в дополнение к основным блюдам предлагает своим гостям очередное эксклюзивное авторское меню «Синий сапфир», украшенное искусно ограниченными карамельными сапфирами.

Вас непременно соблазнят салат из утки «Конфи», суп из даров моря с томатами и белым вином, каре новозеландского ягненка с тушеными яблоками, шалфеем и вяленой вишней, шоколадный мусс в сочетании с имбирным супом и клубникой... Мы с радостью приглашаем Вас попробовать эти и другие деликатесы в оригинальном авторском исполнении.

«У нас мороз сверкает только за окнами и разве что слегка на краешке Вашей тарелки. Я искренне желаю, чтобы моя новая идея с укрощением зимы и аппетитными сапфирами в уютной обстановке нашего ресторана пришлась гостям по вкусу», прокомментировал шеф-повар ресторана Александр Кутепов.

*Меню «Синий сапфир» будет представлено в ресторане «Цифры» с 1 февраля 2010г.*

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



## МЕНЮ «СИНИЙ САТФОР»



### Салаты и закуски

Салат из утки «Конфи» с пророщенной соей и болгарскими перцами с устричным соусом и зерновой горчицей.....520р.

Шар-тар из тунца с каперсами, свежими огурцами, картофелем «Рости» и соусом терияки.....480р.

### Суп

Суп из даров моря с томатами, белым вином и перцем Халапеньо.....320р.

### Основные блюда

Филе дорадо с соте из баклажанов и лесных грибов с салатом из петрушки и кускуса, соусом из крабов и коньяка.....1150р.

Каре новозеландского ягненка с тушеными яблоками, шалфеем и вяленой вишней, зеленым шпинатом и морской солью.....1100р.

### Десерт

Мусс из горького шоколада с прослойкой из меренги с орехами с горячим имбирным супом из грейпфрута и меда.....450р.

Маковый бисквит с шоколадной глазурью, украшенный клубникой и ванильным капучино.....450р.

