



Московский ресторан с оригинальным названием «Кадриль с омаром» открылся относительно недавно, он поражает не только своим названием, но и необычной концепцией. Основу структуры его меню составляют три сета – овощной, мясной и рыбный, а сами сеты будут обновляться один раз в две недели. Первое, что удивляет посетителей – это атмосфера света, тепла и уюта в оформлении залов. Кстати, в меню этого ресторана омары отсутствуют, зато у посетителей есть возможность выбора одного из трёх сетов, предлагаемых в качестве дегустационных.

Удивляет и сервировка столов – на белоснежной скатерти стоит серебряная солонка изящной формы, фарфоровая посуда, салфетки собраны бумажным кольцом. На салфетках и кольцах для них есть весьма познавательные надписи, которые гласят о том, например, что омары не стареют, что жить могли бы вечно, если бы человек не охотился на них, ради удовольствия откусить сей деликатес. Ужин на два сета включает: рыбный сет (1750 руб.) – тартар из гребешка и лосося, ростбиф и эспума из хрена со сливками; мясной сет (1950 руб.) – состоит из ломтиков утиной грудки (магре), чередующихся с дольками грейпфрута и апельсина под оригинальным соусом. К этим сетам, в узкой тарелке прямоугольной формы, подаётся также салат из картофеля и осьминога.

Здесь также подают супы, например, очень вкусен грибной суп с картошкой, опятами и луком. Оригинальны визуально и на вкус блюда из лосося на шпинатной подушке, политого сливками, украшенного икрой тобико и сдобной завитушкой. Также вкусен и аппетитен на вид ягнёнок, фаршированный грибами. Конечно, каждый день побаловать себя такими блюдами может позволить себе не каждый. Но «Кадриль с омаром» - это идеальное место для свиданий, которое гарантирует приятное проведение встреч, вкусную и оригинальную кухню, элегантную сервировку стола и блюд, качественное обслуживание и здоровую пищу.