



La Piccadilly

Dacă ți-ai dorit o grădină liniștită, chiar în mijlocul Bucureștiului, dar totuși ferită de zgomotul orașului, în care ești răsfățat cu mâncăruri delicioase, gătite după rețete originale – află că nu e doar imaginație.

Piccadilly, un restaurant ascuns într-o grădină umbroasă, chiar la câțiva pași de Bd. Unirii, te primește cu mese liniștite, într-o ambiață caldă, cu muzică în surdină și delicatose culinare.

Meniul din care poți alege este unul foarte variat, în care se regăsesc renumitele mâncăruri italienești, precum și preparate românești. Nu rata bruschettele cu roșii și busuioc, nici crostini ai formaggi – proaspeți și crocanți, cât să-ți deschidă apetitul. Încearcă apoi un mușchi de vită fraged sau un rafinat piept de rață cu gutui. Dacă preferi peștele, comandă un somon în crustă de parmezan, pe pat de legume proaspete, caramelizate delicat cu oțet balsamic. De asemenea, nu ocoli nici extraordinara pizza coaptă pe vatră de lemne, preparată cu sos pomodoro fresco, ingrediente naturale și proaspete. La desert, bucură-te de fructele de sezon și încearcă un cheesecake cu fructe de pădure și o cremă fină de mascarpone, ori sos de caramel. Iar dacă pofta de duce cu gândul la plăcintele bunicii – comandă plăcinta casei: straturi de mere cu nuci și brânză cu stafide.

Luna aceasta poți savura noi preparate din gama barbeque: platouri fierbinți cu fripturi la grătar, care mai de care: T-bone steak, mușchi de vită, antricot, vrăbioară, bistecca, berbecuț servite cu legume la grătar, cu parmezan și ulei de măsline.

Piccadilly, o oază de liniște din mijlocul Bucureștiului, primitoare și răcoroasă, are o terasă cu o capacitate de 200 de locuri. Alte 130 de locuri sunt la parter și încă 90 la etajul restaurantului. Astfel, locația este perfectă pentru evenimente de business, petreceri, cât și pentru o cină romantică în aer liber.

Restaurantul Piccadilly

Adresa: Str. Voinicului nr. 7, sector 3, București
Telefon: 021.321.48.90; **Mobil:** 0729.881.671
Organizări evenimente: 0769.231.934
 0729.881.672
E-mail: office@restaurantpiccadilly.ro
Web: www.restaurantpiccadilly.ro
Program: 12.00 - 24.00



Somon în crustă de parmezan

PREPARARE: 15 minute • 1 porție **Ușor**

- 1 file de somon**
- ½ ardei gras roșu**
- ½ ardei gras galben**
- 3 felii de dovlecel**
- 3 felii de vânăț**
- 1 linguriță de zahăr brun**
- 2 linguri de oțet balsamic**
- 1 lingură de parmezan ras**
- 1 linguriță de busuioc**
- 1 vârf de oregano**

1 Legumele se taie fâșii și se rumenesc în uleiul de măsline timp de 5 minute, astfel încât să-și păstreze textura crocantă și prospețimea. Se adaugă la final două linguri de oțet balsamic și o linguriță de zahăr brun și se caramelizează legumele timp de 2 minute.

2 Crusta se prepara mixând parmezanul cu busuioc, oregano, sare și piper. Compoziția obținută se presară peste somon.

3 Somonul se coace la cuptorul încins la 220° C, timp de 10 minute.