



iN

Trattoria L'Oliva & Red Olive Lounge...

I love food. Or, allow me to be more precise; I love good food! In the city of Baku there are many venues one can visit to experience a well-cooked, finely presented and deftly-served meal, but I would be reluctant to say that many were better than the restaurant we are about to discuss.

Always a firm favourite amongst the foreigners and locals in Baku; Trattoria has recently undergone a stunning refurbishment. The result is excellent. The cosy and warm atmosphere of the Italian eatery has not been diminished, merely polished, allowing for more guests to enjoy a fast and tasty lunch or a laid back evening of good food and fine wines, and now there is a sumptuous private space up back to cater for corporate or social parties and events. The décor is stylish yet comfortable and the staff is efficient, observant and most importantly, friendly.

What about the food? Those of you who consider yourself to be connoisseurs of Italian fare need not be disappointed. The tastes incorporated in each dish are authentic, flavoursome yet subtle. On the day of our visit I particularly enjoyed the Beef Carpaccio with shaved parmesan, and sun dried tomatoes to start and the salmon fillets with white wine sauce as main – all completely delicious and with a unique twist to the flavour. There is no garish overloading here, simply greatly skilled cooking using the freshest and tastiest of ingredients. I can thoroughly recommend the steak with Portobello mushrooms in a red wine and capsicum sauce, which was so expertly cooked it literally melted in the mouth, oozing a myriad of flavours as it did so. For desert, do not dare pass up the chance to indulge in the chocolate volcano and the crème Brule! These delightful puddings were just about the most decadent and sinfully delicious

Я люблю поесть. Или позвольте мне быть более точной, я люблю вкусно поесть! В городе Баку существует множество мест, посетив которые можно отведать хорошо приготовленные, превосходно поданные и красиво сервированные блюда, но я бы отметила, что ресторан, о котором я собираюсь вам рассказать, превосходит многие другие.

Среди местных и иностранных граждан Баку ресторан Trattoria пользуется большим успехом, а недавно там произошли ошеломляющие обновления. Результат – просто потрясающий. Уютная и теплая атмосфера итальянского ресторана ничуть не уменьшилась, а стала более изысканной, предоставляя большему количеству гостей насладиться быстрым и вкусным ланчем или возможностью вечером расслабиться за бокалом превосходного вина. В настоящее время роскошный ресторан обслуживает корпоративные или общественные вечеринки и мероприятия. Декор ресторана – стильный и комфортабельный, а служебный персонал – квалифицированный, исполнительный и самое главное, дружелюбный.

А как насчет еды? Те из вас кто считает себя знатоком итальянской пищи не должны разочароваться. Истинные, ароматные и изысканные вкусы соединены в каждом блюде. В день своего визита я получила большое удовольствие от говяжьего карпаччо с тертым пармезаном, сушеных помидоров, которые подаются вначале и филе из лосося с соусом из белого вина в качестве основного блюда. Все было очень вкусно со специфическим ароматом. Вы не обнаружите здесь ничего показного, а только очень искусное приготовление блюд, используя самые свежие и вкусные ингредиенты. Я могу посоветовать стейк с грибами Портобелло в соусе из красного вина и стручкового перца, который был так искусно приготовлен и буквально таял во рту, источая при этом мириады ароматов. Не вздумайте отказаться на десерт от шанса попробовать шоколад или крем-брюле! Эти восхитительные десерты были почти самыми необычными и очень вкусными, которые я когда-либо пробовала. Таким образом, поберегите силу воли для следующего дня, это стоит того, заверяю вас.





thing I have tasted – so save your will power for another day, it is worth it I assure you!

You can choose from a never ending list of great wines at very reasonable prices and some that will push the boat out a little if you are celebrating.

But Trattoria is not the only reason to visit this establishment; below the Italian restaurant one can wander down into the Red Olive lounge and instantly be transported into a glamorous and stylish world of cocktails, cigars and the freshest sushi in Baku! With live easy listening music played most nights, this venue is the perfect place for the cool and beautiful to kick back, relax and enjoy! The décor is more plush than upstairs and the menu very different, but with one thing in common – excellence! Red Olive uses the freshest fish for its sushi and sashimi platters having invested in top class storage facilities. The chef also uses ingredients that many other places in Baku do not and 99.9% of the food is flown in fresh from Europe. We visited late one Saturday evening and sat down to indulge in sharp, fruity cocktails, oversized glasses of red wine and creatively crafted ice boats filled with the finest sushi and sashimi. The only difficult part of our visit was tearing ourselves away, so comfy were the chairs and the surroundings we found ourselves in. Luckily, the lounge is open till the last customer and the kitchen is open till 2am! Perfect for those cool cats who like to stay out late....

Donna Ashworth, Editor

Вам предоставляется огромный выбор прекрасных вин по умеренным ценам. И именно этот ресторан скрасит ваш вечер, особенно если вы что-то отмечаете.

Но все вышеупомянутое является не единственной причиной, чтобы посетить это заведение. Под итальянским рестораном находится зал Red Olive, где вы незамедлительно попадете в гламурный и стильный мир коктейлей, сигар и самого свежего суши в Баку! Вечерами можно услышать живую и легкую музыку, этот ресторан является лучшим местом, где можно превосходно отдохнуть, расслабиться и повеселиться. Декор намного роскошней, чем наверху, а меню совершенно иное, но единственное сходство – высокое качество! Red Olive использует самую свежую рыбу, которая хранится в высококачественном оборудовании, для приготовления суши и сашими. Шеф-повар также использует ингредиенты, которые отсутствуют во многих других ресторанах города Баку, а 99% всех продуктов завозится из Европы в свежем виде. Однажды поздним субботним вечером мы посетили зал Red Olive и не отказали себе отведать фруктовые коктейли, красное вино из больших бокалов и самые вкусные суши и сашими из изготовленных вручную ледяных блюд. Труднее всего для нас было покинуть ресторан, нам было так уютно находиться в этом окружении. К счастью, зал открыт, пока последний клиент не покинет стены ресторана, а кухня работает до 2-х часов ночи! Идеальное место для тех, кому нравится засидеться допоздна...

Редактор, Донна Эшворт

