

Источник: <https://allcafe.ru/readingroom/etiquette/etiquette/100/>

## **Составь вопросы по содержанию текста.**

Мнение о ресторане можно составить по тому, как выглядит его меню. В солидном заведении меню должно быть красиво напечатано на хорошей и дорогой бумаге. Перечень блюд и их описание должны быть приведены на русском языке. Меню на иностранном языке, как и меню на двух языках, во всем мире считается дурным тоном. Для иностранных гостей может быть составлено отдельное меню. Кстати, в некоторых ресторанах практикуется двойное меню: для мужчины - обычное, а для приглашенной им дамы - такое же, но без цен.

Обслуживающий официант предложит вам аперитив - напиток, который поможет скоротать время в ожидании исполнения заказа и вызовет аппетит. Вы можете выбрать минеральную воду, сок с небольшим содержанием сахара или легкое сухое вино.

Меню официант подаст сначала даме (или гостям), а после этого человеку, оплачивающему мероприятие. Заказ делает хозяин столика: сначала перечисляет блюда, выбранные гостями, а завершает заказ своими пожеланиями. Считается, что дама не должна сама обращаться к официанту. Ей следует адресовать все свои вопросы и просьбы к спутнику. Впрочем, в наш эмансипированный век это требование соблюдается не строго.

Блюда должны следовать в определенном порядке: сначала холодные и горячие закуски, далее суп, затем основное блюдо, сыр и, наконец, десерт. Закуски и основное блюдо заказывают сразу, а десерт лучше выбрать в конце.

После того, как вы выбрали блюда и прохладительные напитки, официант предложит вам карту вин ресторана. Выбор алкогольных напитков - целиком прерогатива мужчины (если речь идет о паре), или пригласившего. Правильно выбрать вино - это особое искусство. В солидных ресторанах обязательно должен быть специальный официант - сомелье - консультант по винам. Он подробно расскажет вам о преимуществах того или иного вина, об их сочетаниях, а также порекомендует спиртные напитки, подходящие к блюдам, которые вы заказали.

Если вы остановили свой выбор на дорогом коллекционном вине, вам сначала предложат его попробовать. Официант, принеся вино, продемонстрирует бутылку, указав на название и год. Для того чтобы соблюсти ритуал, дегустатору следует посмотреть вино на свет, вдохнуть аромат и попробовать на вкус. Попробовав вино, клиент может либо подтвердить свой заказ, либо потребовать замены, но только в том случае, если вино не соответствует качеству и особенностям своего сорта. После дегустации официант сначала наполняет бокал дамы (или гостей), а затем бокал хозяина столика. В обязанности пригласившего входит следить за тем, чтобы бокалы его гостей не пустовали.

К концу трапезы можно заказать дигестив - крепкие спиртные напитки (коньяк, водка и т.д.).