

Перекусить на облаке

БРАССЕРИЯ НА УЛ. БЕЛИНСКОГО

Мария Савоськина



БРАССЕРИЯ — новый формат для Нижнего Новгорода. Эти заведения, объединившие в себе демократичность кафе, ресторанное качество кухни и ассортимент напитков, характерный для пабов, стали особенно популярны во Франции в XIX веке. Создатель нижегородской brasserie Nuage пошел чуть дальше и предложил гостям еще и собственный пенный напиток, сваренный здесь же, в стенах brasserie. Гостей в Nuage, что означает «облако», встречают стюардессы и провожают в зал, организованный по принципу салона самолета: три ряда «посадочных» мест, потолок, напоминающий своей геометрией обшивку салона, синеватая цветовая гамма и панорамные окна. Интерьер получился очень чистым, лишенным сложных линий и притягательным в своей простоте. На стене — схематичные чертежи, на абажурах и перегородках — карты, в баре — винты самолета. Акценты же расставлены с помощью ало-красных барных кресел и абажуров над центральным рядом столов. Посадка плотная, но благодаря широким креслам и стульям у каждого гостя есть своя зона комфорта. Традиционно в Бельгии и Франции, откуда и пошла мода на формат brasserie, отношение и особенности потребления пива сильно отличаются от других государств. Вот и в нижегородской brasserie подчеркивают искушенность своих гостей при выборе напитков. А выбрать действительно есть из чего: около 40 видов оригинального бельгийского пивного.

Кухня соответствует. Как и в других brasserie, это не высокая французская кухня, а достойная региональная — из качественных продуктов и с красивой подачей. В Nuage кухню ставил бренд-шеф из Москвы Ринат Ситдииков, ученик француза Давида Дессо, в свою очередь известного по всему миру. Ситдииков, для которого качество продуктов на первом месте, предложил для Nuage емкое, но содержательное меню. Цены обещают держать на среднем уровне — средний чек без алкоголя до 700 руб. На закуску предлагают теплый салат со свининой и томатами конфи (400 руб.), салат из свеклы с козьим сыром (250 руб.), тартар из копченой форели и сельдерея (470 руб.) или форшмак из сельди с ржаными крутонами (280 руб.). В качестве горячих закусок, что примечательно, гости имеют возможность заказать как претенциозную фуа гра с зеленым луком, тыквой и гребешком по вполне вменяемой стоимости (900 руб.), так и трогательные миниатюрные пирожки риссоле с мясом и зеленью (240 руб.). Кроме того, в качестве горячей закуски здесь подают жареные морские гребешки с вялеными томатами под соусом «Винегрет» (470 руб.), утку с грушей и яблоками в клюквенно-виновом соусе (590 руб.) и бургер-сет с картофелем фри (360 руб.). В разделе супов — луковый суп (200 руб.), бельгийский суп с несколькими видами мяса и травами (250 руб.) и крем-суп с белыми грибами (250 руб.). Для основных блюд выбрали стейк шатобриан, его подают в

соусе из белого вина, лука шалот с малом, польнью и лимонным соком (650 руб.), готовят рататуй со свининой (450 руб.), треску с овощами в стиле прованс (580 руб.), филе индейки с нежным морковно-персиковым соусом и свежими овощами (410 руб.) и пот-о-фэ — блюдо французской кухни, представляющее собой кусок говядины, тушенной с твердыми овощами, вроде моркови и сельдерея, и специями, которое подают в наваристом бульоне (500 руб.). На десерт в Nuage — традиционный французский пирог с вишней (120 руб.), бельгийские вафли со взбитыми сливками (150 руб.), миндальный торт с сырным крем-суфле (170 руб.), торт «Куантро» из шоколадного бисквита с апельсиновым и кофейным суфле (170 руб.), а также настоящие французские круассаны с маслом, уместные в любое время суток (60 руб.) и прочая выпечка, которую можно продегустировать, заказав хлебную тарелку (50 руб.). К десертам и выпечке рекомендуем попросить заварить чай, например бодрящий терпкий «Пари Матине» (220 руб.), ароматный «Богатель» с его фруктовыми нотами (270 руб.) или «Смесь пастушки» с цветками липы, вербены, мяты и Melissa (270 руб.). В ближайшее время на современном оборудовании планируется варить квас, пока же есть возможность ознакомиться с тремя сортами собственного пенного напитка и коктейлями на их основе, такими как «Мохито». Его готовят с сортом блонд, ромом, лаймом, сахарным сиропом, льдом фрэппе и мятой (250 руб.).