

# Предпраздничный ланч

## НОВИНКИ МЕНЮ

### КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



РОМАН ЯРОВИЦЫН



РОМАН ЯРОВИЦЫН

В ДЕКАБРЕ нижегородские рестораны не только готовят банкетные меню к Новому году и Рождеству, но и обновляют линейки бизнес-ланчей блюдами, создающими особое праздничное настроение.

**Boss bar** обновил основное меню. Для начала попробуйте овощную закуску с сыром фета, хлебными чипсами и креветками (320 руб.) или один из новых салатов: теплый микс-салат с копченым утиным филе, острым сыром и ореховой заправкой (450 руб.), легкий микс-салат с обжаренными куриным филе и спаржей — его подают под соусом из маслин и оливкового масла (385 руб.), или салат из моцареллы с ростбифом собственного приготовления и баклажаном на гриле (450 руб.). В качестве горячей закуски отлично подойдут тыквенные оладьи с перцем чили и с домашним паштетом из куриной печени (250 руб.). Любителям рыбы на горячее из новинок рекомендуют филе сибаса с кускусом и овощами (695 руб.) и филе дорадо с картофельными котлетами и сырным соусом (760 руб.). Также меню основных блюд пополнилось фарфалле в сливочном соусе с куркумой, цуккини, чоризо и вялеными томатами (490 руб.) и нежнейшим филе говядины, его гарнируют пюре из брокколи (645 руб.). Приятной ново-

стью для сладкоежек станет набор капкейков собственного производства бара с различными вкусами, их можно взять с собой (500 руб./6 шт.). **«Строганов Стейк Хаус»** предлагает рождественское меню, в котором все блюда принадлежат русской традиционной кухне и являются современной ее интерпретацией. На закуску есть салат с печенью кролика, томленной морковью и овощным взваром (220 руб.) и домашняя ветчина, томленная на березовых углях, которую подают с горчицей и хреном (480 руб.). На горячее попробуйте утиную ножку с картофельным пюре и печеными овощами (660 руб.). На сладкое предлагается воздушный морковный пудинг с ароматом апельсина (200 руб.). Кроме того, в декабре гостей ресторана ждут особые праздничные деловые обеды. Среди салатов и закусок в этом предложении есть заливное из лосося с овощами на подушке из сливочного хрена и домашней горчицы, салат с фермерскими овощами и сладкой кукурузой, оливье с подкопченной куриной грудкой и суфле из телячьих потрошков с брусничным соусом. Интересен и выбор супов: они представлены мясной похлебкой с овощами и мясными крокетами, консоме с телятиной и грибами и супом дня, который обновляется ежедневно. На горячее гостям пода-

ют пасту с морепродуктами в соусе валюте, люля-кебаб из судака с овощной шаурмой, куриную грудку, запеченную со шпинатом под сырной корочкой, жаркое из телятины под сливочным сыром и медальоны из томленной на углях буженины. В случае необходимости к основному блюду прилагается один из гарниров: жаренный на гриле картофель с розмарином, сливочное ризотто и классический французский дюксель — смесь мелко рубленых грибов и лука шалот или репчатого лука. К обеду предлагают соки, морс, чай или кофе на выбор. Также можно заказать по особой цене десерт или бокал вина.

В новом ресторане **Gaucha Bar B. Q. & Grill** по будням с 12.00 до 17.00 гостям предлагают ланч. Можно выбрать салат или суп и дополнить обед горячим и напитком (440 руб.) либо заказать полный ланч (540 руб.). На закуску попробуйте салат с обжаренной индейкой, помидорами черри, печеным болгарским перцем, листьями салата и красным луком под соусом с кунжутом, микс из салатных листьев, помидоров, моркови, огурцов, болгарского перца, сельдерея и дайкона, приправленный соусом с зеленым луком, а также зеленый салат с беконом, пармезаном и гренками под соусом «Цезарь». Супы представлены ухой с судаком и лососем и куриной домаш-