

Обеденное время

НОВИНКИ МЕНЮ

НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



РОМАН ЯВРОВИЧ

В КАФЕ **voilok** обновилось основное меню и появилось несколько сезонных предложений. Раздел салатов пополнился тремя теплыми салатами: с корюшкой, отварным картофелем, свежим сельдереем и дайконом (260 руб.) и с говядиной в соусе терияки и сыром сулугуни (310 руб.), а салат с курицей, беконом, запеченным картофелем и глазированным луком в сливочно-горчичном соусе уже стал хитом (325 руб.). На закуску также попробуйте баклажан, запеченный с овощами под сырной корочкой (290 руб.), овощигриль с сыром фета (290 руб.) и грузинские блюда: сациви из курицы (230 руб.), салат из стручковой фасоли с грецкими орехами, зеленью и пряностями (245 руб.), пхали из шпината (150 руб.), хачапури по-аджарски (310 руб.) или по-мегрельски (320 руб.). Очень хорош сезонный, насыщенный по консистенции и яркий по вкусу крем-суп из тыквы с подкопченным кальмаром (240 руб.). На горячее обратите внимание на неординарные блюда из рыбы и морепродуктов: например, филе лосося с киви и блинами из шпината (600 руб.) или кальмара, фаршированного маслинами и вялеными томатами, который подается с кус-кусом (420 руб.). Среди новинок основных мясных блюд есть говяжья печень с грибным ризотто (480 руб.), свиная корейка с копченой тыквой и облепиховым соусом (520 руб.), стейк рибай (950 руб.). Кроме того, есть целый раздел блюд, приготовленных на мангале: люля-кебаб из баранины (400 руб.), стейк из лосося (750 руб.), шашлык из свиной шеи (460 руб.), из свиной корейки (485 руб.), из корейки телятины (790 руб.). К ним подаются свежие овощи, томатный и сметанный соусы. Паста, например феттучини с

курицей и грибами в сливочном соусе (310 руб.), и ризотто с грибами (390 руб.) также с легкостью справятся с ролью основного блюда. На десерт, кроме тех, что предложены в основном меню (например, морковный торт с творожным кремом и персиками, 160 руб.), попробуйте новинки: шоколадный торт (210 руб.), домашний ягодный пирог с кремом «Чизкейк» (230 руб.), банановый пирог с миндальным заварным кремом (230 руб.), воздушный торт со сливочно-ананасовым кремом и белым шоколадом (220 руб.) и торт с карамельным бисквитом и сливочно-шоколадным кремом (220 руб.). К сезонным предложениям относятся горячие коктейли со специями с жизнерадостными названиями: «Щекотка радости» на основе ягодного чая с апельсинами, мятой и ягодным сиропом (150 руб.), «Оттепель» с черным чаем, грейпфрутом, карамельным и кокосовым сиропами (150 руб.) и «Любит — не любит» с ромашковым чаем, апельсином, персиковым сиропом и грушей (150 руб.). В обновившемся меню ресторана **Malewicz** гостей ждут блюда из «Русских сезонов 2015» — так называются подразделы основного меню. Среди них холодные закуски, салаты, супы и горячие блюда. На закуску предложена домашняя икра из запеченных овощей с гренками из чиабатты (280 руб.), охлажденная скумбрия горячего копчения, ее подают колечками порезанным луком, с запеченным мини-картофелем и гренками из бородинского хлеба (320 руб.), а также заливное из осетра с красной икрой (320 руб.) и холодец из телячьей голени с эспумой (соус особой пенообразной консистенции) из хрена (310 руб.). Винагрет предлагают с необычным, свекольным



майонезом, а в состав блюда входят каперсы, чипсы из бородинского хлеба, лук-сибуле, «кристаллы» из свеклы и пенка из соленых огурцов (280 руб.). Также в разделе салатов представлены оливье со слабосоленым филе горбуши, красной икрой и перепелиным яйцом (370 руб.), салат с запеченным ягненком, редькой и укропом (340 руб.) и сельдь под шубой с сорбетом из шпрот, перепелиным яйцом и чипсом из бородинского хлеба, который довольно часто используют в новых блюдах заведения (290 руб.). Традиционный борщ в ресторане подают со сметанной сферой (260 руб.), суточные щи из свиной рульки готовят в дровяной печи (280 руб.), а кухе из осетра подают рюмочку водки (350 руб.). В качестве основного блюда попробуйте цыпленка табака с картофелем пай и соусом гриль на основе болгарского перца и томатов (790 руб.), грудинку, приготовленную в дровяной печи на вишневом хворосте — ее подают с соусом ромеско, который готовят из болгарского перца, томатов и миндаля (390 руб.) или котлету по-киевски из фермерского цыпленка с картофельным пюре и рукколой, заправленной соусом на основе цитрусовых (380 руб.). Также есть котлеты из утки с папарделле, приготовленные они в утином бульоне с вишней и кремом из шиповника (650 руб.), есть и утиная ножка, которую томят в дровяной печи, гарнируют пюре из молодого зеленого горошка и подают с вишневым соусом, луковым кремом и ягодной пенкой (890 руб.). Из утки есть и пельмени, которые подают в перепелином бульоне (420 руб.). Пельмени есть и вполне привычные — мясные, с перьями лука-сибуле и соусом гриль (290 руб.). Для любителей рыбы тоже найдется горячее блюдо из «Русских сезонов 2015» — это филе окуня с соте из овощей со сливочным соусом на основе белых грибов с добавлением самбуки (560 руб.) и «Скумбрия под шубой» — для этого блюда филе скумбрии готовят в печи на ольховых углях, подают со свекольным спонжем, или губкой, как называют эту текстуру в молекулярной кухне, запеченным картофелем и морковной пенкой (380 руб.). В ресторанах **«Али Баба»** гостям предлагают традиционные узбекские пельмени — чучвару. Кроме классического варианта чучвары с бараниной и овощами (268 руб.) есть чучвара с другими начинками (баранина, говядина, курица) и приготовленная разными способами: ее варят в бульоне, жарят и запекают. В кафе **«Карамель»** — специальное предложение с блюдами итальянской кухни. Например, суп из даров моря с чесночной чиабаттой (345 руб.), паста «Ракушки» с ракет-салатом и томатным пюре с печеными баклажанами (380 руб.), фузилли с треской и таджасскими оливками в помидорном соусе (280 руб.) и полента по-льемонтски с копчеными колбасками в соусе из итальянских