

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ОМАР В ЦУМЕ И ДРУГИЕ БРАНЧИ В МОСКВЕ ВЛАДИМИР ГРИДИН

Кафе на втором этаже ЦУМа по воскресеньям с полудня до четырех часов дня сервирует бранч, справедливо полагая, что легкий и изысканный обед до шопинга подкрепит силы, а после — даст возможность обсудить покупки. В меню, которое обновляется каждую неделю, входят закуски, салаты, блюда из мяса и рыбы, различные виды сыров, десерты, овощи, фрукты, а также разнообразные безалкогольные напитки и бокал игристого вина. Не дайте себе увлечься мелочами и сразу переходите к хитам, которые прячутся в конце стойки с блюдами для бранча. Это атлантические омары, тунисские устрицы и фаршированный карп. Омаров подают уже разделанными, так что оценить захватывающее сочетание их плотного и нежного мяса с чуть маслянистым соусом и икрой форели не составит никакого труда. Устриц подают на ледяном ложе с бурля-

щим лимонным соком (для этого нехитрого аттракциона в сок добавляют немного сухого льда) и тремя разными соусами. Лучший из них — сладковатый томатный с травами и шалотом. Шарики фаршированного карпа в свекольном желе сохраняют вкус и ароматную свежесть только что пойманной рыбы. Салат «Оливье», селедка под шубой, холодец из телячьих голяшек в меню бранча призваны напомнить о наступлении зимних праздников. Главным украшением стола станут сочная утка, запеченная с фруктами, ножка ягненка с соусом из трюфелей и белуга домашнего копчения. На десерт здесь предлагают крем-брюле со вкусом ели (такого вы больше нигде не попробуете), мороженое из мандаринов, шоколадные трюфели, свежие ягоды и, конечно, мандарины.

