



PMI BAR: ЗДЕСЬ РУССКИЙ ДУХ

ШЕФ-ПОВАР PMI BAR ИВАН БЕРЕЗУЦКИЙ
ОБНОВИЛ МЕНЮ РЕСТОРАНА СЕЗОННЫМИ
РУССКИМИ ПРОДУКТАМИ

В соответствии с трендом локальности и приверженности современной русской кухне, в меню появились блюда со знакомыми, но непривычными для ресторанов продуктами: пшеничкой, чечевицей, боярышником, черноплодной рябиной, хурмой, облепихой, клюквой. Среди мясных и рыбных блюд — оленина, минюги, утка, ягненок. К креативу в русском духе относится и голень ягненка со свеклой в трех текстурах, ореховым муссом и желе из самогонки (на фото). ■

В CHIN CHIN CAFE ПРИШЛА ВЕСНА

ВЧЕРА, 26 ФЕВРАЛЯ, ШЕФ-ПОВАР CHIN CHIN CAFE АЛЕКСАНДР КУРЕНКОВ
ПРЕДСТАВИЛ ГОСТЯМ РЕСТОРАНА ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ ВЕСЕННЕГО СЕЗОНА

Новые блюда — это продолжение знакомства с пан-азиатской кухней. Шеф-повар тонко сочетает традиции Востока и Запада, используя специфические продукты: личи, киноа, имбирь, лемонграсс. Следуя модным тенденциям здорового питания и диетологии, в Chin Chin Cafe предлагают блюда с морепродуктами, овощами, а также блюда на пару. В весеннем меню представлены и богатые витаминами свежевыжатые фруктово-овощные соки в разных сочетаниях — например, яблоко со свеклой и морковью, морковь с грейпфрутом и яблоком, помидор с капустой и сельдереем. Среди новинок — салат из киноа с креветками, руккола с вялеными томатами, личи и копченым лососем, котлетки из чилийского сибаса на пару с овощами гриль, растомленная свинина с рисом «Жасмин» и соусом карри. ■



ЛАПША УДОН С КРЕВЕТКАМИ
И ОВОЩАМИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ



УТРО В MEAT HEAD

В РЕСТОРАНЕ MEAT HEAD ТЕПЕРЬ
МОЖНО И ПОЗАВТРАКАТЬ

Правда, только в будни с 9 до 12 утра. Утреннее меню получилось довольно щедрым. Кроме традиционных для этого времени дня овсяной каши с земляничным вареньем и горячими блинчиками со сметаной и творогом, здесь подают оригинальные горячие закуски, выпечку и блюда, которые в наших широтах ассоциируются с разными странами и континентами: например, хрустящую брускетту с томатами конкассе, базиликом и мини-шпинатом или американские панкейки с шоколадным кремом. Классический омлет здесь можно дополнить беконом, луком, томатами или сыром, сырники — кленовым сиропом, а блины — икрой. ■