

50 рестораны С мира по блюду

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ВОРОНЕЖСКИХ И
ЛИПЕЦКИХ РЕСТОРАНОВ **Дина Соляникова**



Икра из баклажана (ресторан ARTIST)



Щупальца осьминога (ресторан ARTIST)



Хе из лосося (ресторан ARTIST)



Тирольский грестль (арт-шоу-ресторан Balagan City)



Суп-гуляш (арт-шоу-ресторан Balagan City)



Том-ям (арт-шоу-ресторан Balagan City)

В ПОСЛЕДНИЙ месяц весны воронежские и липецкие рестораны предлагают своим посетителям меню кухонь разных стран. В меню ресторана **ARTIST** – блюда русской и паназиатской кухонь. Закуски – суфле из картофеля с сорбетом из сельди и соусом из зеленого лука (210 руб.) и икра из баклажана с салатом и хрустящей булочкой (180 руб.) – новое прочтение традиционных русских блюд. Любителям экзотики предлагаются азиатские блюда: хе из лосося на корейский манер (390 руб.) и щупальца осьминога с чесночным маслом (580 руб.).

Арт-шоу-ресторан **Balagan City** внес в меню блюда народов мира. Мечтающим побывать в Венгрии и просто любителям вкусно поесть приготовят традиционный венгерский суп-гуляш (350 руб.): сытный суп с говядиной, луком, картофелем, чесноком и сливками подается в хлебном горшочке. Еще одно первое блюдо – том-ям (500 руб.) – из Лаоса. Тигровые креветки, пряный корень галангал, кокосовое молоко, чили и кориандр в сочетании друг с другом – одно из самых популярных в мире азиатских блюд. Ценителям простой, но сытной австрийской кухни стоит попробовать тирольский грестль с глазуньей

(400 руб.) из картофеля, мяса, колбас и грибов. Традиционное крестьянское блюдо подается почти по-домашнему – в сковородке. Представлена и швейцарская кухня: сыр раклет (1000 руб.), как и фондю, можно назвать и едой, и развлечением: нежный сыр плавится, обволакивая ароматную ветчину, деликатное салями или хрустящий корнишон. Подают его с традиционным гарниром – багетом или отварным картофелем. Кафе **Jumanji** собирается удивить своих посетителей блюдами fusion. Печень кролика с сельдереем и апельсинами (450 руб.) в сочетании с бол-