

Осень в яблоках

НОВИНКИ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



«САНКЦИОННОЕ МЕНЮ»
С БЛЮДАМИ ИЗ ВРЕМЕН СССР
И «ЗАПРЕЩЕНКА» —
С БЛЮДАМИ ИЗ ЗАПРЕЩЕННЫХ
ИМПОРТНЫХ ПРОДУКТОВ

В «БЕРЕЗКА-БАРЕ» на закуску шеф-повар подает домашнее лечо из классического набора сезонных овощей на бородинских тостах (165 руб.). Оригинально оформленный салат с лисичками и молодым мини-картофелем с добавлением салатных листьев, свежего огурца и редиса, подается с простоквашей (185 руб.). Далее предлагают суп-гуляш с телячьими щечками (295 руб.), а на горячее можно заказать котлетки из лосося с тыквенным пюре и соусом из черноплодной рябины (385 руб.) или бефстроганов с белыми грибами, жареным картофелем и хреновой закуской (435 руб.). Из тыквы и яблок делают фреш (298 руб.), получается неплохой витаминный микс. А еще в ближайший месяц здесь можно попробовать блюда из двух спецпредложений: «Санкционное меню» с блюдами из времен СССР и «Запрещенка» — с блюдами из запрещенных импортных продуктов. В первом случае гостя ждет мясная тарелка «ГОСТовских колбас» (255 руб.), тарелка «наших» сыров (215 руб.), салат «Столичный» (215 руб.) и форшмак из сельди (185 руб.) на закуску. На горячее предложена жареная скумбрия с отварным картофелем на гарнир (295 руб.) и шницель по-министерски с картофельным пюре (275 руб.). На десерт — пломбир «ГОСТ» с шоколадной крошкой в металлической креманке, как в любом кафе СССР (165 руб.). Среди «запрещенных» блюд есть «Хватай и

беги» — ассорти из итальянских мясных деликатесов (985 руб.), карпаччо из норвежского лосося с ростками каперсов и пармезаном «Заморский перебежчик» (345 руб.), итальянская парма с редькой, рукколой, пармезаном и вялеными томатами под кодовым названием «Последняя итальянская посылка» (365 руб.). Французский сыр с белой плесенью камамбер панируют в кунжуте и подают с чатни из манго (395 руб.), а чизкейк из запрещенного сыра «Филадельфия» со свежими ягодами подают как блюдо под названием «Не больше двух в одни руки» (225 руб.). Как говорится, в каждой шутке лишь доля шутки. Сезон яблок в кафе «Карамель» принес гостям такие предложения от шеф-повара, как новый салат «Вальдорф» с виноградом, яблоками и грецкими орехами (250 руб.) и салат с карамелизированной курицей, яблоками и сельдереем (280 руб.). В супы также добавляют яблоко: есть крем-суп из цуккини с яблоками (230 руб.) и яблочно-морковный суп с кусочками утки конфи (270 руб.). В горячих блюдах яблоки тоже очень органичны: филе индейки подают с жасминовым рисом и яблочно-анисовым чатни (380 руб.), утиную грудку — с карамелизованными яблоками и малиновым соусом (530 руб.) и свиные медальоны с яблоками и сливочным соусом «Кальвадос» (430 руб.). Хороши и яблочные десерты, например яблоки конфи с медом и ванильным соусом на бри-

оше (180 руб.), всеми любимая шарлотка с яблоками и ванильным мороженым (210 руб.), яблочно-анисовое варенье с апельсинами (50 руб.) и яблочный компот с анисом и лаймом (250 руб.). Также у гостей кафе есть возможность оценить рецепты известных шеф-поваров, в том числе мишленовских, в исполнении Сабины Мельничук. Шеф-повар «Карамели» выбрала несколько своих любимых блюд и предложила их своим гостям. В специальном меню представлены блюда по рецептам Поля Бокюза: салат «Баккала» с треской и картофелем, куриные потрошки «воль-а-венте» в соусе с белым сухим вином и с бриошем, пряная телятина в слоеном тесте. Есть блюда от Джейми Оливера, такие как куриные грудки в горчичном соусе, морковный суп с нутто и тмином и ароматная говядина с жасминовым рисом. По рецептам Гордона Рамзи приготовлены равиоли с семгой и креветками, припущенные в супе-биск, под соусом велюте с лимонным сорго и помидоры конфи с козьим сыром. От Феррана Адриа — суп из лука порея и картофеля с яйцом пашот, от Алена Дюкаса — запеченная индейка с корнеплодами, от Жан-Ива Лерангьера — рыбное ассорти с королевским бульоном. Еще в меню предложен тартар из морских гребешков с крем-фреш и икрой, который подают в охлажденном консоме из базилика (руб.) и тартар из тунца и чили с помидорами.