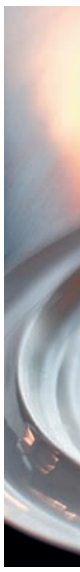
Осенняя свежесть

ОБЗОР МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина

РОМАН ЯРОВИЦЫН

РОМАН ЯРОВИЦЫН



ШЕФ-ПОВАР **«Эль Капоне»** предлагает гостям новую закуску: острые кальмары, предварительно припущенные в соусе кимчи и приготовленные на гриле, подаются в корзиночке из кукурузной лепешки (270 руб.). Вообще, все новинки меню этого паба в той или иной мере отличаются остротой: например, нут, приготовленный с острым соусом (320 руб.) или «Вяленое трио» — блюдо из трех видов вяленого мяса с тремя острыми соусами, от сладкого до огненно-острого (430 руб.). Также рекомендуем заказать тыквенный суп от шефа, тоже довольно острый (220 руб.). Подается суп нетрадиционно: в тарелке гостю выносят многосоставной гарнир, а суп — в импровизированной мини-супнице. В составе гарнира: красное масло на основе растительного масла, доведенного до кипения со сладкой паприкой, несколько капель табаско, пивная карамель (ее получают путем выпаривания темного пива), мусс из маринованного имбиря, слайс из очень спелой груши или карамелизованной тыквы, а также кусочек меда в сотах. Как именно есть суп, нигде не регламентируется — каждый гость поступает по-своему, но можем посоветовать перемешать все вкусы воедино, этот вариант беспроигрышный. На горячее есть филе цыпленка в беконе, приготовленное на шпажках, с гарниром из картофеля фрайт (260 руб.), также можно заказать теплую закуску из куриных сердечек со сладким цитрусовым соусом, при сервировке блюда используется апельсин (280 руб.). Прошедший недавно Октоберфест оставил после себя пару особенно популярных у гостей фестивальных блюд: это «Старый лес» — гренки с чесноком и двумя видами соуса (190 руб.), и «Закуска бургомистра» из двух ломтей подового хлеба, один из которых используется в качестве соусника с хреном и горчицей, на втором подают тушеную капусту и две немецкие колбаски (320 руб.).

Ресторан **«Али Баба»** в осеннем меню сделал ставку на сезонные овощи и фрукты. Есть два тыквенных салата: один с беконом, брынзой и рукколой (228 руб.), другой — с поджаренной курицей, черносливом, помидорками черри и грецкими орехами (248 руб.), а также салат с помидорами, голубым сыром и маслинами, который заправляют гранатовым соусом (288 руб.). Новый осенний суп — крем-суп из тыквы с лисичками (198 руб.). На горячее предлагают запеченную голень индейки с грушей, апельсинами и гранатом (328 руб.), говядину по-адыгейски с баклажанами, картофелем и морковью, приготовленной по-восточному (258 руб.), и баклажан, запеченный с яйцом и сыром сулугуни (218 руб.). Есть в меню и сезонные напитки — тыквенно-морковный (108 руб.) и тыквенно-яблочный (118 руб.) свежевыжатые соки.

В новом сезоне кухни **Tesla bar** и **Oblico Morale bar** возглавил новый шеф-повар Александр Аникеев, благодаря чему Tesla bar порадует своих гостей новинками американской кухни и новыми десертами, а Oblico Morale — блюдами паназиатской кухни.

На горячее из новинок есть куриное филе в пряной панировке из репчатого лука и восточных пряностей, обжаренное во фритюре, с термостойким желе из краснокочанной капусты и шпинатом в качестве гарнира с медово-горчичным соусом (360 руб.) и нежная свиная вырезка в азиатском соусе на основе кокосового молока с гарниром из капусты брокколи, маринованными кумкватами и съедобной землей из маслин и кунжута (380 руб.). На сладкое есть десерт Advocat, состоящий из привычного шоколадного фондана, но с использованием необычного для десерта ингредиента — шпината, с добавлением яичного ликера «Адвокат» и шариком малинового сорбета (240 руб.). Еще один выразительный десерт — трубочки из слоеного теста с нежным кремом из соленого мягкого сыра, цитрусов и меда, его подают с бокалом подходящего по вкусу напитка (220 руб.). Также из нового предложения — горячий шоколад с маршмеллоу (185 руб.), коктейль