

Открытие сытных сезонов НОВИНКИ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



МИХАИЛ СОЛУНКИН



НЕЖНЕЙШИЙ МУСС ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА И ОБЛЕПИХИ И ТЫКВЕННЫЙ КЕКС, ДОПОЛНЕННЫЕ ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО ИЗ ДЫНИ, СОУСОМ ИЗ ОБЛЕПИХИ И ГЕЛЕМ ИЗ ДЫНИ, ГРУШИ И КИТАЙСКОГО РИСОВОГО УКСУСА

ПОПОЛНЯЯ МЕНЮ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ НОВЫМИ БЛЮДАМИ, ШЕФ-ПОВАРА ЧЕРПАЮТ ВДОХНОВЕНИЕ В СЕЗОННЫХ ПРОДУКТАХ: ТЫКВЕ, КАБАЧКАХ, ГРИБАХ, ОРЕХАХ, ОСЕННИХ ЯГОДАХ И ФРУКТАХ, ВИРТУОЗНО ГАРНИРУЯ СЫТНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА.

В ресторане **Andrea's** на закуску гостям предлагают салат с мраморной говядиной, запеченной тыквой и таким оригинальным ингредиентом, как маринованный корень лотоса (430 руб.), а также салат с печенью трески от частного поставщика из Мурманска (печень представлена в двух текстурах: как эспума и в чистом виде), «землей» из дикого риса, авокадо и соусом из желтка, васаби и сметаны (450 руб.). Сезонные супы представлены наваристым супом из бычьих хвостов с белыми и древесными грибами муэр (540 руб.), куриным

супом с тыквой и хрустящей жареной лапшой (310 руб.) и супом из черепахи в тайском стиле (1500 руб.). В качестве основного блюда подают мурманскую треску, томленную в грибном бульоне с кокосовым молоком и ферментированными соевыми бобами. Рыбу подают с тыквой и белыми грибами (590 руб.). Также есть пельмени с крабами (750 руб.) и курильская креветка чилим, томленная в шаосинском рисовом вине с добавлением индийского финика тамаринда и имбиря и сметаны (890 руб.). На сладкое попробуйте десерт «Осень» — это две полусферы: нежнейший мусс из сливочного сыра и облепихи и тыквенный кекс, дополненные шариком мороженого из дыни, соусом из облепихи и гелем из дыни, груши и китайского рисового уксуса (370 руб.). В сезонном меню ресторана **«Али Баба»** также есть новинки в каждом из разделов. Попробуйте салат с тыквой, курицей, хрустящими корнишонами, грецкими орехами и черносливом (258 руб.), с чечевицей, обжаренными на гриле кабачками, беконом и сыром дор-блю (298 руб.). На закуску хороши и соленые грузди, которые подают с красной капустой, маринованной по фирменному рецепту заведения, кольцами сладкого лука и отварным картофелем (218 руб.). Далее

можно заказать крем-суп из тыквы с пряными специями, имбирем и лисичками (228 руб.) или сразу перейти к основному блюду. На горячее предлагают домашние манты с говядиной и сладкой тыквой (268 руб.), говядину по-адыгейски — с жареными баклажанами, картофелем, морковью «повосточному» и кунжутом (298 руб.), баклажан, запеченный с сыром сулугуни и яйцом, подают с дольками спелых помидоров, обжаренных на гриле, и печеным болгарским перцем (248 руб.). На десерт попробуйте домашнее брусничное мороженое (128 руб.). Ресторан **Trattoria Fettuccine** с этой осени начал предлагать своим гостям не только основное меню, но и обеденное. Домашние обеды здесь проходят по будням с 11.00 до 15.00, можно выбрать два (270 руб.) или три блюда (320 руб.). На закуску есть салат с кальмарами, красным луком и перепелиным яйцом, салат с языком и винегрет с анчоусом. Далее — суп дня: минестроне, грибной, куриные щи, гороховый суп, рассольник или борщ. На горячее предлагают пасту ручной работы с брокколи, курицей и соусом песто, грибную пиццу, вареники с картофелем и зеленью и голубцы со сметаной. К обеду вам также подадут напиток: черный или зеленый чай либо клюквенный морс.