



ТУШЕНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ КРАСНОГО ВИНА И ПОРТВЕЙНА, С МОРКОВНЫМ МУССОМ И МУССОМ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ТОПИНАМБУРА

В ресторане Александра Раппопорта «Блок», где предлагают рекордное количество стейков (а всего 60 позиций жареного, вареного, тушеного, сырого мяса и блюд из него), с наступлением холодного сезона обновили меню.

Первым пунктом стоит эклер с крабовым муссом и креветкой темпура. Воздушные эклеры пекут в собственной кондитерской, а затем заполняют муссом из краба, солоновато-сладкий вкус которого подчеркивает мусс из молодого горошка. Эту композицию с тающими текстурами дополняет хрустящая темпура, покрывающая креветку.

Еще одна новая позиция — сугудай из муксуна с вологодским маслом. На языке коренных народов Севера России сугу-

дать — значит «есть сырую рыбу». Блюдо «на тему» северного севиче напоминает о ландшафтах Кольского полуострова. Муксун маринуется в течение нескольких минут и подается в окружении гладких «камней», которые при ближайшем рассмотрении оказываются запеченным картофелем, и изумрудного «мха» легкого шпинатного бисквита. Под самой рыбой — тхина (густая паста) из семян подсолнечника и трав, вносящая в блюдо сладковатую ноту.

Дальневосточный краб с киноа и томатами конкассе можно считать и закуской, и салатом. В богатой вкусами заправке ощущается не только дижонская горчица, но и оттенки маринованной сливы, кедрового ореха и фундукового масла.

«БЛОК» ОБНОВИЛ МЕНЮ

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА «БЛОК»

ЕВГЕНИЙ МЕЩЕРЯКОВ

(ПОБЕДИТЕЛЬ VOCUSE D'OR BATTLE 2014)

ОБРАТИЛ ПРИСТАЛЬНОЕ ВНИМАНИЕ

НА РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ,

НЕ ЗАБЫВАЯ ПРИ ЭТОМ О ГЛАВНОЙ

«МЯСНОЙ» СОСТАВЛЯЮЩЕЙ

КОНЦЕПЦИИ ЗАВЕДЕНИЯ.

В числе новых позиций также филе мурманской трески с муссом из пастернака, луком и соусом из мидий; равиоли из свеклы с начинкой из пастернака; острые спагетти с щучьей икрой «по-одесски». Последнее блюдо носит некий южный оттенок. Акцентом служит не только перец чили и душистые травы — пасту украшает щучья икра янтарного оттенка, приготовленная по традиционному одесскому рецепту с луком и сметаной.

Среди нового есть и блюда из птицы и мяса. Например, ленивые голубцы с уткой, говядиной и анисом. Это нежные волокна томленной утки и классическая телятина с рисом, некрупными лепестками капусты с пряным тыквенным соусом с копченой

сметаной и апельсиновой карамелью. Блюдо украшено чипсами из савойской капусты.

Из деликатных, зимних блюд можно отметить тушеные телячьи щечки — сначала их коптят более четырех часов при низкой температуре, затем пять часов тушат в бульоне с овощами, который дает приятный аромат.

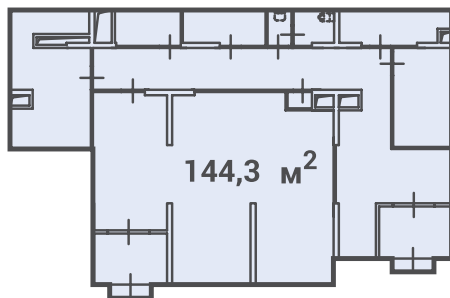
После этого щечки получаются особенно нежными. Блюдо дополняется соусом на основе красного вина и портвейна и подается с морковным муссом и муссом из запеченного топинамбура. В качестве украшения выступают бланшированный горошек и морковь, присыпка из топинамбура, попкорн из гречки и оливковый крем. ■

ГОТОВЫЕ КОММЕРЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

СЕВЕРНАЯ ДОЛИНА
Н О В Ы Й Ж И Л О Й Р А Й О Н

23,1
млн р.

ул. Ф. Абрамова,
д.16 к. 11, д. 18, д. 20

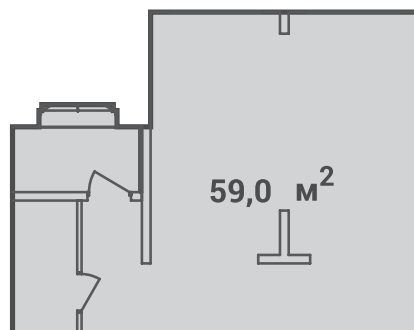


ПАНОРАМА 360
Ж И Л О Й К В А Р Т А Л

8,26
млн р.

ул. Шапина,
д. 9-11 лит. А

ул. Розенштейна,
д. 9-11 лит. А



м. «Парнас»
от **140 000** руб./м²
от **70** м²
6 заселенных очередей

Все помещения имеют по два входа с ул. Фёдора Абрамова
Состояние — черновая отделка
Высота потолков — 3,35 м
Приточно-вытяжная система вентиляции

м. «Балтийская»
от **110 000** руб./м²
от **31** м²
метро **5** мин

Отдельные входы с ул. Розенштейна и ул. Шапина
Состояние — черновая отделка
Высота потолков — 3,35 м
Приточно-вытяжная система вентиляции

**ВОЗМОЖНА
АРЕНДА**

Все сведения о планировочных решениях и ценах носят информационный характер. Просим Вас уточнить актуальность информации при заключении договора. Данное предложение носит исключительно информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой, определяемой положениями статьи 437(2) ГК РФ. Реклама.

680-40-40

glavstroi-spb.ru

Строим главное
ГЛАВСТРОЙ-СПБ