



ВИТАЛИЯ КОПЫЛОВ

БИФСТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ЗЕМЛЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С ОБЖАРЕННЫМ КИЗИЛОМ И КИТАЙСКИМ САЛАТОМ ПАК-ЧОЙ

«РУБИНШТЕЙН»: ВСЕ ИЗ МЕСТНОГО

ЗИМНИЕ ДОПОЛНЕНИЯ В МЕНЮ РЕСТОРАНА «РУБИНШТЕЙН» — ТАКИЕ ЖЕ ПРОСТЫЕ И ПОНЯТНЫЕ, КАК И ВСЕ ОСТАЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ.

Большинство продуктов, из которых готовятся различные блюда, несмотря на их названия, — российские. Появилось около десятка новых позиций: среди них масурдал — насыщенный пряный чечевичный суп в индийском стиле с крокетами из баранины; бифштекс из рубленой мраморной говядины на земле из бородинского хлеба с обжаренным кизилом и китайским салатом пак-чой; фиш энд чипс — традиционное английское блюдо из нежной

трески в хрустящей панировке и жареными картофельными дольками с белым соусом, солеными огурцами и травами. Появилась и домашняя печеная колбаса из баранины с пряной чечевицей, рагу из баклажанов и цукини, кнели из домашнего творожного сыра с кинзой.

В чайном меню тоже зимние изменения — горячие напитки из облепихи, брусники, малины. ■

ВОСКРЕСНЫЙ ОКОРОК

РЕСТОРАН «РУССКАЯ РЮМОЧНАЯ № 1» ВВЕЛ В МЕНЮ НОВИНКУ — ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК. ОН ПОДАЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПО ВОСКРЕСЕНЬЯМ.

«Прежде чем попасть на столы, окорок готовится по особой технологии больше суток», — говорит шеф-повар ресторана Андрей Власов. Точнее — в общей сложности около 36 часов. В начале повара маринуют кусок чесноком, перцем и солью, в таком виде он

должен полежать 12 часов. Потом 24 часа он томится в настоящей русской печи, после чего запекается в духовом шкафу. Благодаря такой технологии мясо получается мягким, сочным, с богатой палитрой вкуса. Окорок подается с горчицей и хреном. ■



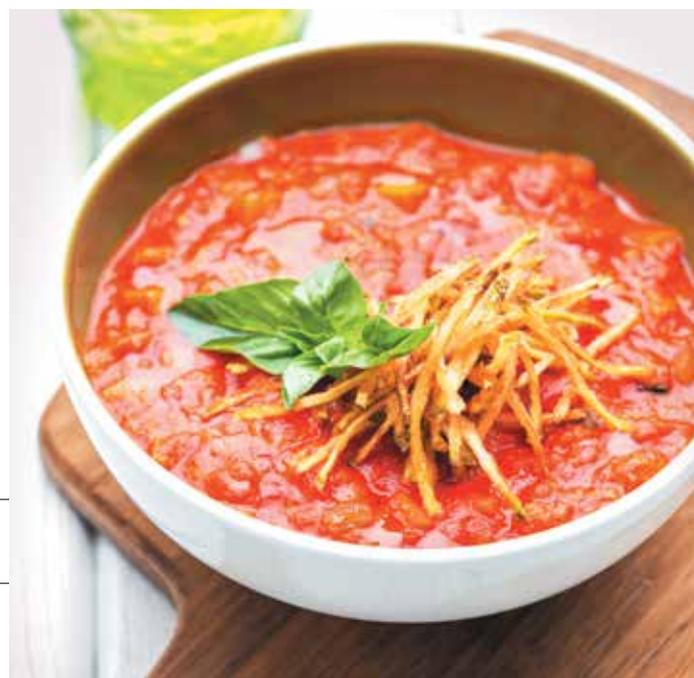
МЯСО В ТАКОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛЕГКО РЕЖЕТСЯ И ЕСТСЯ

В ITALY ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ

ПИЦЦА НА РЖАНОМ ТЕСТЕ, ПАСТА С БОТТАРГОЙ И КЛАССИЧЕСКАЯ САЛЬТИМБОККА — СРЕДИ НОВЫХ ПОЗИЦИЙ В МЕНЮ РЕСТОРАНОВ.

Бренд-шеф ресторанов Italy Евгений Энгельке экспериментирует в составлении оригинальных вкусовых сочетаний, поэтому в разделе «Пицца» появилась пицца на ржаном тесте. Изготовленный по методике приготовления классической пиццы в специальной печи, новый вариант итальянского специалитета, как считает шеф, обретает знакомый запах «Дарницкого» хлеба. Предлагается два варианта начинок: с брынзой и соусом песто и с сальсиччей. Отдельная строчка в меню — ржаная фокачча с горгонзоллой и семечками подсолнуха.

Еще одна новинка — паста с боттаргой. Сыровяленая икра кефали, которая когда-то была в рационе моряков даль-



ТОМАТНЫЙ СУП С ХЛЕБОМ «ПАПА АЛЬ ПОМОДОРО»

него плавания, сейчас довольно редко встречается в Петербурге. Тартар из говядины с черным трюфелем, теплый салат с телятиной и овощами и паста с рагу из утки — также в числе новых позиций.

Классическое блюдо римской кухни из «горячего» — сальтимбокку из телятины — принято подавать в виде рулета, но Евгений Энгельке изменил подачу: мясо нарезано тонкими слайсами, в качестве дополнения — прошутто котто и соус из белого вина и шалфея.

В меню возвращается томатный суп с хлебом «Папа аль помодоро», который призван согревать долгими зимними вечерами. ■