

46 рестораны

Вкус и тепло НОВЫЙ РЕСТОРАН «УГОЛЕК» НА РОЖДЕСТВЕНСКОЙ

Анна Павлова



МИХАИЛ СОЛУНГИН

В САМЫЙ РАЗГАР ЗИМЫ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ЮЖНОЙ КУХНИ «УГОЛЕК». УЮТНАЯ ОБСТАНОВКА, МНОГО ЗЕЛЕНИ И ПРЯНЫЕ БЛЮДА ЮЖНЫХ НАРОДОВ ДАЖЕ В ХОЛОДА И СЛЯКОТЬ ДАЮТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПЕРЕНЕСТИСЬ В РАССЛАБЛЕННУЮ АТМОСФЕРУ ОТДЫХА НА МОРСКОМ ПОБЕРЕЖЬЕ



МИХАИЛ СОЛУНГИН

МОДА на южную кухню последние несколько лет лишь набирает обороты. Кто-то предпочитает грузинские хачапури, другим по вкусу армянский лахмаджун. Некоторые любят побаловать себя балканской плескавицей или узбекским пловом. Чтобы каждый ценитель южной кухни смог выбрать что-то на свой вкус, шеф-повар «Уголька» Денис Пырочкин решил объединить в своем меню все лучшее, что может предложить традиционная кухня южных народов. «Южная кухня — это не просто набор блюд того или иного региона. В широком смысле это то, что дарит нам тепло и вызывает у нас светлые воспоминания об отпуске, море и широком кавказском гостеприимстве. Поэтому мы представляем симбиоз из различных кухонь стран черноморского побережья, российского юга и ближнего зарубежья», — объясняет Денис Пырочкин. В меню «Уголька» можно найти традиционные блюда грузинской, азербайджанской, армянской, узбекской, кубанской, украинской, сербской и турецкой кухонь. Спектр кулинарного творчества в таких широких рамках почти безграничен, и на основе национальных блюд рождаются поистине авторские шедевры. Например, что может быть неожиданнее, чем люля-кебаб из нутрии? В Нижнем Новгороде нутрию пока не подают нигде кроме «Уголька». Это изысканное блюдо из прекрасного диетического мяса, которое поставляют ресторану местные фермеры, обойдется в 535 руб.

Учитывая название ресторана, неудивительно, что акцент в меню делается на блюда, приготовленные на огне. Кроме уже упомянутого люля-кебаб из нутрии, «Уголек» предлагает еще два вида люля-кебаб — из курицы и говядины (335 руб. и 375 руб.), а также шиш-кебаб из свиной шейки, говядины и баранины (от 375 руб. до 465 руб.) и даже осетровый бок «на уголке» (1245 руб.). Гарниры также готовят на огне. Гостям предлагают жареную кукурузу на гриле (195 руб.), картофельный кебаб (155 руб.) и овощи на мангале (295 руб.).

Не обошлось в меню и без традиционных грузинских хачапури, армянского ачара с пряными травами (125 руб.), балкарских хычинов с сыром и зеленью и с мясом (255 руб. и 265 руб.), а также азербайджанских кутабов с зеленью, сыром и гранатом (145 руб.) и с картофелем и сыром (95 руб.). В четырех вариациях представлен и плов (от 285 руб. до 485 руб.).

Хлеб здесь подают трех видов: армянский лаваш, грузинский пури и узбекская лепешка. Все печется непосредственно в ресторане. Заведение может похвалиться двумя тандырами — дровяным и электрическим, для мяса и для хлеба, а также настоящей дровяной хлебной печью для хачапури.

Среди любопытных сырных находок шеф-повара — суп из шпината и щавеля с копченым сулугуни (185 руб.), салат из щавеля и шпината с мини-томатами, имеретинским сыром и соусом из базилика (235 руб.) и сулугуни, жаренный в лаваше с острыми томатами (235 руб.). Много интересных блюд из рыбы и птицы — например, гостей приятно удивят вкусовыми сочетаниями черноморская камбала с тушеным пореем и соусом из крымского портвейна (485 руб.) и борщ с копченым гусем и черносливом (275 руб.). Что касается интерьера, для создания которого использовались натуральные материалы, то он как нельзя лучше располагает к широкому южному застолью. Гостям предлагают много света и воздуха: высокие потолки, огромные окна. Пространство декорировано керамическими вазами, яркими живописными полотнами в южном стиле, что в сочетании с зеленью создает открытую и расслабленную атмосферу гостеприимного приморского дома.