



Праздник на две персоны ПРЕДЛОЖЕНИЯ ХАБАРОВСКИХ РЕСТОРАНОВ В ДЕНЬ СВ. ВАЛЕНТИНА

Елена Ковригина

ДЕНЬ ВСЕХ влюбленных — отличный повод признаться в нежных чувствах. И почему бы не сделать это во время романтического ужина! Например, в ресторане **«Али»**. Мрамор, хрусталь, обилие текстиля в интерьере — вся эта восточная роскошь располагает к общению, создает атмосферу праздника. Тем, кто решит провести его здесь, можно порекомендовать салат «Тысяча островов» (230 руб.). Основу блюда составляют крабы, к которым добавляются свежие огурцы и зелень. Подается оно с томатами конкассе и заправкой из майонеза и соуса чили. Затем можно попробовать сибаса с картофельной чешуей, фаршированного крабами (490 руб.). В «Али» его готовят так. Филе сибаса обжаривают на оливковом масле, параллельно с помощью блендера делают фарш из вареного куриного филе и натурального крабового мяса, затем жарят во фритюре нарезанный тонкими ломтиками картофель. Рыбу начиняют фаршем, картофель выкладывают сверху в виде чешуи. Затем все это отправляется в жарочный шкаф и запекается. Блюдо подается с соусом, приготовленным на основе рыбного бульона, куда добавляется лук, чеснок, зелень, лимон и маслины. Результат непременно порадует. Обязательно стоит заказать в «Али» баранину, запеченную в слоеном тесте (690 руб.). Блюдо это простое в приготовлении. Мясо заворачивают в тесто и запекают. Его изюминкой является маринад, в который помещают баранину перед тем, как завернуть ее в тесто. Благодаря маринаду из оливкового масла и множества специй баранина приобретает в меру острый вкус. А подается хрустящий мешочек с очень сочным, нежным и душистым мясом на овощной подушке из обжаренных баклажанов, перцев и кабачка. Романтический ужин на двоих можно организовать и в ресторане **«Интурист»**, заказав пред-

БЛАГОДАРИ СОЧЕТАНИЮ
МЕДА И ГОРЧИЦЫ
ПЕЧЕНЬ ПРИОБРЕТАЕТ
ПИКАНТНЫЙ СЛАДКОВО-
ГОРЬКОВАТЫЙ ВКУС

варительно столик в Красном зале этого популярного заведения. Для начала можно попробовать салат «Прекрасная леди» (150 руб.). В него входит маринованное и обжаренное филе курицы, дыня, ананас, лист салата и помидоры черри. Подается с соусом, который готовится на основе йогурта, майонеза и кетчупа. Затем можно заказать лосося по-французски (580 руб.). Для этого блюда используется норвежский лосось, который запекается в фольге вместе с брокколи, цветной капустой, перцем, укропом и зеленым луком. Перед приготовлением рыба сбрызгивается лимоном и сухим белым вином. Для любителей мясных блюд можно порекомендовать вырезку «Дионис» (600 руб.). Готовится она следующим образом: на мясо укладывают жареные грибы, копченую куриную грудку, сыр. Затем сворачивают все это в рулет и обжаривают с двух сторон, заливают сливками, в которые добавляют бальзамический уксус, и доводят до готовности в жарочном шкафу. В этом же ресторане следует заказать легкий десерт «Для любимых» (130 руб.). Его основу составляют яблоки, вываренные во фруктовом сиропе и взбитые в блендере. Яблочное пюре делится на три части. В первую добавляется че-

решня, во вторую — сливки, третья остается без добавок. Поливается десерт очень вкусным, в меру сладким черешневым соусом. Очень удобным местом для романтического ужина может стать ресторан **«Азартный француз»**. Лаконичный интерьер этого заведения, в котором преобладают светлые тона, также располагает к тому, чтобы сказать о самом главном. Хорошим дополнением к такому неспешному разговору может стать изысканный салат из куриной печени (280 руб.). Вначале ее маринуют в коньяке со специями, затем обжаривают, а подают с горчишно-медовой заправкой и мягким козым сыром мондарра. Благодаря сочетанию меда и горчицы печень приобретает пикантный сладковато-горьковатый вкус. Также здесь можно заказать интересный по вкусу салат из капусты брокколи, приготовленной на пару с беконом, обжаренным до хрустящей корочки (170 руб.). Брокколи и бекон укладывают слоями и поливают соусом, приготовленным на основе пюре из сладкого перца с добавлением изюма и кедровых орешков. Отмечая День всех влюбленных в ресторане «Азартный француз», нужно обязательно попробовать семгу с икорным соусом (460 руб.). Рыба со специями готовится в пароконвектомате, благодаря этой очень умной и сложной машине продукт обжаривается и одновременно готовится на пару. В результате семга приобретает нежный вкус и буквально тает. Ее вкус удачно оттеняет сливочный соус, в который добавляют икру. Посещая ресторан «Азартный француз» в праздник, следует заказать мясо ягненка на кости. Это блюдо готовится долго, поэтому лучше заказать его заранее. Для начала мясо отваривают, затем оно томится в душистом маринаде, а после запекается до золотистой корочки. Очень вкусно! Уместным будет к этому блюду заказать овощи, обжаренные на гриле (100 руб.).