



Под новогодним соусом ПРАЗДНИЧНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ХАБАРОВСКИХ РЕСТОРАНОВ

Елена Ковригина

В НАЧАЛЕ декабря борьба за посетителей между хабаровскими ресторанами вступила в последнюю фазу. Каждое из заведений постаралось разработать особые новогодние предложения. Ресторан «Scalini», где представлена европейская кухня, для желающих встретить Новый год в этом заведении предлагает изысканное блюдо из морепродуктов — теплый салат с дарами моря и овощами (560 руб.). Для его приготовления используются тигровые креветки, кальмар, морской гребешок, мидии и бургундские улитки, считающиеся самыми большими. Для начала все это морское богатство маринуют в оливковом масле с добавлением лимона, чеснока и соевого соуса. После дары моря припускают опять же на оливковом масле. А затем подготовленные таким образом морепродукты помещаются на короткое время на гриль. К салату подается имбирный соус, приготовленный на основе водки с добавлением имбиря, соевого соуса и сахара. Блюдо подается с огурцами и сладким перцем, которые сбрызнуты оливковым маслом, лимонным соком и бальзамическим уксусом.

В «Scalini» можно заказать и филе палтуса в кабачке под сливочным соусом (460 руб.). Для этого блюда кабачок нарезают тонкими ломтиками, а затем в него заворачивают тонко нарезанный палтус. Получившиеся

КАЖДОЕ ИЗ ЗАВЕДЕНИЙ ПОСТАРАЛОСЬ
РАЗРАБОТАТЬ ОСОБЫЕ НОВОГОДНИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ся рулетики обжаривают с двух сторон на оливковом масле. К готовому блюду подаются два соуса. Первый — сливочный, приготовленный на основе белого сухого вина. В основу второго идет бальзамический уксус с добавлением меда и апельсинового сока. Оба соуса придают блюду изысканный и тонкий вкус. К нему будет уместно заказать спаржу, припущенную на сливочном масле (150 руб.) либо стручковую фасоль (100 руб.).

В этом же ресторане в качестве новогоднего предложения в праздничное меню ввели тальятту из утиной грудки под апельсиновым соусом (800 руб.). Для этого утиную грудку обжаривают с двух сторон до образования золотистой корочки, тонко режут, солят и выкладывают на гриль. И вот мясо готово. К нему подают соус, приготовленный на основе апельсинового сока и сливок, в которые до-

бавляется немного бальзамического уксуса и джема. Подается утиная грудка с миксом из листов салата, черри, оливковым маслом, лимонным дрессингом.

В ресторане «Чили» в праздничные дни вам предложат радужную форель со шпинатом (450 руб.). Для начала из рыбы вынимают все кости, а затем начиняют шпинатом, который предварительно припускают со специями на сливочном масле. Готовится форель в духовке на паровой бане, а подается на подушке из сливочного соуса, приготовленного на основе белого чилийского вина. Рыба получается необычайно нежной, а шпинат придает ей тонкий вкус. В «Чили» на Новый год можно заказать «Жар-птицу» (1200 руб.). Это курица, запеченная с начинкой, состоящей из грецкого ореха, граната и лука. «Жар-птица» порадует нежным мясом, пропитанным вкусом ореха.