



Многополярный пир ВОСТОК И ЗАПАД В МЕНЮ НОВЫХ РОСТОВСКИХ РЕСТОРАНОВ

Диана Дадашева

НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ Ростова завлекают горожан экзотикой. В сражении за аппетиты ростовчан сошлись Восток и Запад. В центре города на улице Пушкинской открылось кафе «Шанхай». В одном из двух его залов — китайские драконы, отражающиеся в многочисленных зеркалах, на оранжевых стенах, во втором — красные фонарики, панно с цветами и птицами. В меню «Шанхая» более 70 блюд китайской кухни из говядины, свинины, курятины, разнообразной рыбы, овощей и фруктов. В роли фирменного блюда достойно выступает «Карп по-императорски», обжаренный целиком вместе с головой, который подается разрезанным на куски и украшенным огурчиками и дольками апельсина (600 руб.). Необыкновенно вкусна в этом ресторане «Утка по-пекински», к которой здесь подается не только традиционный кисло-сладкий соус, но и китайские блины с огурчиками (1500 руб.). Фирменный салат «Шанхай» — обжаренные кусочки свинины на тонко нашинкованных листьях белокочанной капусты — отнюдь не легкая закуска, он подойдет скорее тем, кто предпочитает пообедать основательно (240 руб.). Также неплохо утолит аппетит говяжий язык по-шандунски (250 руб.), обжаренный со специями. Любителей необычных вкусовых ощущений порадуют «Баклажаны с сюрпризом»: для этого блюда баклажаны обжаривают в кляре вместе с дольками ананаса, а перед подачей заправляют кисло-сладким соусом (270 руб.). Сладкое

В СРАЖЕНИИ ЗА АППЕТИТЫ РОСТОВЧАН СОШЛИСЬ ВОСТОК И ЗАПАД

и слегка приторное сливовое вино, которым китайцы любят запивать мясные и рыбные блюда, в «Шанхае» подают прямо со сливами (1200 руб. за бутылку). Средний счет без спиртного — 800–900 руб. Восточное направление поддержали и в недавно открывшемся в Западном микрорайоне Ростова кафе «Ассорти». На интерьере заведения такая его ориентация практически не сказалась, зато в его меню множество блюд японской кухни. Здесь представлены почти все известные виды роллов, суши и сашими. Однако есть и свои, присущие только сети «Ассорти», позиции. Ролл «Хиросима» (370 руб.) из икры летучей рыбы васабики, лосося, креветок и японского омлета томогаэти обладает действительно оригинальным вкусом. Как и ролл «Нагасаки», в котором сочетаются красная икра, угорь и лосось (370 руб.). Полностью оправдывают название заведения и сборные сет-ы: здесь они состоят из 10 видов суши и двух видов роллов (800 руб.). Средний счет без спиртного — 500–600 руб.

Достойный ответ Востоку дал новый ресторан «Боб&Буллетс», где царит атмосфера Америки времен сухого закона и гангстерских боевиков. Под стеклянными столешницами — небрежно разбросанные долларовые купюры, на стенах — сейфовые двери с железными штурвалами и стилизованные портреты объявленных в розыск бандитов в профиль и в анфас, нарисованные мелом силуэты «жертв» бандитских перестрелок. В качестве специализации ресторана выбрана традиционная американская кухня, которую отличает оригинальная подача и интересный вкус. Овощной суп «Боб&Буллетс» с бобами и кукурузой (120 руб.) — настоящая американская экзотика для ростовчан. Салаты «Старик и море» с тунцом и «Ферма дяди Джека» с говядиной и овощами по 170 руб. созданы специально для того, чтобы быстро насытить голодных ковбоев. Традиционные для американской кухни сэндвичи представляют «Мисс Питти» с беконом и арахисовым маслом, к которому по желанию добавляют картофель фри (180 руб.) и сэндвич «Бизон» с говядиной и картофелем фри (210 руб.). Непременное блюдо американской кухни — стейк. В заведении подадут как внушительный «Боб&биф» — говядина с фасолью и овощами (210 руб.), так и легкий стейк «Айдахо» из лосося (340 руб.). На десерт — настоящий американский пирог с яблоками (100 руб.) или морковный торт (160 руб.). Конечно, запивают все это сытное удовольствие американскими сортами пива или виски, которые в изобилии представлены в ресторане.