



## Парад евразийских пристрастий ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ ХАБАРОВСКИХ РЕСТОРАНОВ

Елена Ковригина

**ШЕФ-ПОВАР** ресторана **«Рафина-то»** Анна Шорстак при создании новых блюд вдохновлялась идеями русской, итальянской, французской и восточной кухонь. Среди новинок — салат, готовящийся по старинному японскому рецепту, из угря, запеченного в сладком соусе и заправленного кисло-сладким дрессингом на основе уксуса мицукон (350 руб.). Под оригинальным ореховым соусом подается салат из говядины, запеченной в дижонской горчице, со свежими огурцами, помидорами и редисом (370 руб.). Трудно устоять перед краб-кейком из камчатского краба, славящегося своими отменными вкусовыми качествами, тем более, что они удачно подчеркиваются нежным соусом и огуречной сальсой (380 руб.). Поддача фуа-гра классически безупречна — на хрустящем тосте в сопровождении салата из печеных яблок в медово-соевой карамели (750 руб.). Любителям мяса стоит заказать тартар из мраморной говядины с перепелиными яйцами (760 руб.) или стейк в орехово-грибной панировке, запеченный в конвекторе, со стручковой фасолью и морковью (610 руб.). Ценителям рыбы стоит обратить внимание на дораду, приготовленную на пару с овощами (590 руб.), и сибаса под креветочным соусом (450 руб.).

### ПОДАЧА ФУА-ГРА КЛАССИЧЕСКИ БЕЗУПРЕЧНА — НА ХРУСТЯЩЕМ ТОСТЕ В СОПРОВОЖДЕНИИ САЛАТА ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

Шеф-повар ресторана **«Марракеш»** Абдумалик Ачимов раскрывает гостям новые грани узбекской кухни. Весьма удались ему «Лагман» — бульон из ароматной говядины, длинной домашней лапши, заправленный соусом виджу (300 руб.), или «Казан-кабоб» — ребрышки молодого барашка, обжаренные в казане с золотистым картофелем (410 руб.). С этими блюдами особенно хороши пирожки из пресного теста со свежей зеленью и сычужным сыром (75 руб./1 шт.). Из холодных закусок можно порекомендовать телятину с жареными баклажанами и сладким перцем, заправленную соевым соусом и специями (150 руб.), рулеты из слегка обжаренных баклажанов с помидорами и чесноком (120 руб.). Из мясных блюд в «Марракеше» следует заказать «Люля-кебаб» по-узбекски (350 руб.) — это рубленая говядин

на, тушенная в казане с картофелем, подается на шпажках; говяжий язык, запеченный с грибами и сыром (290 руб.), или «Ковурма-лагман», обжаренную домашнюю лапшу с кусочками говядины и свежими овощами (230 руб.). Шеф-повар ресторана **«Элита»** Дмитрий Тершин при создании новых блюд основывается на рецептах из восточной и европейской кухонь. Так, он ввел в меню «Баскский салат» из отварной телятины, репчатого лука, сладкого перца, помидоров, консервированной фасоли, маринованных огурцов с заправкой из уксуса, оливкового масла и соли (300 руб.). Еще одна новинка — «Карибский пряный салат». Для него отварное куриное филе слегка обжаривается в специях, к нему добавляется ананас, зеленый лук, кинза, а заправляется он лимонным соком (290 руб.). В «Элите» можно заказать мусс из креветок, припущенных в сухом белом вине с добавлением свежего укропа, душистого перца, сока лайма и веточки свежего тимьяна (310 руб.). Или теплый мусс из куриной печени, который готовится на сливочном масле, с мясным бульоном, портвейном и свежим перцем (320 руб.). Здесь же можно заказать японский омлет с курицей. Кусочки слегка отваренного куриного филе и креветки укладываются в специальную емкость, заливаются яйцами и готовятся на пару (160 руб.).