



Ножки кролика, фаршированные рагу из птицы с грибами, «Сахар»



Осьминог со свежей клубникой на подушке из рукколы, «Сахар»



Антоновские яблоки, запеченные с куриной печенью под брусничным соусом, «Пилзнер»



Ассорти из брошетов, Frau Muller

Время тепла ЛЕТНИЙ СЕЗОН В САМАРСКИХ РЕСТОРАНАХ

Екатерина Орлова

ЛЕТНИЕ площадки в ресторанах и кафе в этом году открылись чуть позже обычного: погода в начале мая особенно не радовала. Тем не менее сейчас уже работают и привычные для самарцев места отдыха на набережной — «Чайка», «Отдых», «Тет-а-Тет», и открывшийся в конце прошлого лета «Мяснофф», и открытые площадки в «Марракеше» и «Яре», и летние террасы отельных ресторанов — в Holiday Inn, Renaissance и «Трех вязах». Столики на улице под навесами оборудовали в «Тинькоффе», «Пилзнере», «Фигаро», «Волге», «Пивном доме», — проще перечислить заведения, в которых открытых площадок нет. Однако пока никаких специальных меню, действующих только на летних площадках, в этих заведениях не предусмотрено, но есть летние предложения и акции.

В винном баре «Сахар» обновилось меню. Прежде всего, стоит отметить салат из слегка обжаренного осьминога со свежей клубникой и бальзамиком на подушке из свежей рукколы с пластинками пармезана (615 руб.), теплый салат из креветок с физалисом и огурцом (295 руб.), а также новые основные блюда: нежнейшие ножки кролика, фаршированные рагу из птицы с грибами, томленные в белом вине с пряным соусом из обезжиренного йогурта и овощами на пару (995 руб., 455 руб. — полпорции) и крайне необычные морские гребешки со сливочным рагу из груши с белыми грибами (785 руб.). Также стоит отметить по-летнему легкие холодные супы: требованиям сезона отвечают «Белая окрошка» с морепродуктами, филе дорадо с перепелиным яйцом (295

руб.) и гаспаччо — острый томатный суп с хрустящими гренками гриссини (215 руб.). Также в «Сахаре» появились новые десерты: среди них интересны «Galantina di Bacca» — «заливное» из Martini Asti со свежими ягодами (395 руб.) и салат «Macedonia di Frutta» — из сезонных ягод и фруктов с моцареллой, заправленный соусом из йогурта с ликером (395 руб.). Также в новом предложении «Сахара» — напитки smoothies, приготовленные из свежавыжатых фруктовых, овощных и ягодных соков и обезжиренных йогуртов с добавлением орехов и сиропов.

В чешском ресторане «Пилзнер» с 1 по 30 июня будет проходить фестиваль старорусской кухни, во время которого шеф-повар представит 8 специальных блюд. Конечно, летом обед в русском стиле не обойдется без «Славянской окрошки» (160 руб.) и деревенских разносолов — соленых бочковых помидоров, моченых яблок, вишневой красной капусты, соленых огурцов и маринованного чеснока (245 руб.). Начать обед можно с закуски «Для трапезы» (220 руб.) — в нее входят два вида сала: копченое и соленое, маринованный фиолетовый лук, острый свежий чеснок и перец. Основных блюд несколько: это «Мясо по-крестьянски» (340 руб.) — сочная свиная шейка с овощами, запеченная с молодым картофелем в кожуре под сметаной, куриные потрошки «Ярославские» (245 руб.), обжаренные с луком и грудинкой, запеченные в слоеном тесте, горшочек «Московский» (295р) — из говяжьей печени, тушенной с луком и грибами под сметаной. Подается с гречневой кашей. Стоит по-

пробовать самое необычное блюдо фестиваля — студень «Старорусский» (195руб.). Это домашний студень, сваренный из говяжьей и свиной моталыги со специями и чесноком. Также очень по-русски приготовлены антоновские яблоки, запеченные с куриной печенью под брусничным соусом (210 руб.).

В ресторане Frau Muller до середины июня будет проходить акция «Шашлыкиада». В меню — ассортимент шашлычков, а точнее — на французский манер — брошетов: из тигровых креветок (490 руб.), из семги и масляной рыбы (375 руб.), из барашка (395 руб.), из курицы (295 руб.), из колбасок с беконом (325 руб.), из говяжьей печени и сердца (275 руб.) и, конечно, из свинины (375 руб.). В порцию входит два вертела. С середины июня во Frau Muller, а также в пабе Shannon и в стейк-хаусе «Крошка Молли» пройдет фестиваль блюд и десертов из клубники. Уже сейчас в Shannon действует меню «Сезон открытий»: из него можно попробовать лягушачьи лапки в сливочно-шпинатном соусе (450 руб.), суп «Буйабесс» (225 руб.), который в Shannon готовят из снежного краба, морского окуня, тигровых креветок и мидий. Есть и горячие блюда: национальная колбаска «Великая Шотландия» из бараньих потрошков (265 руб.) и перепелка «Матушки Гроган» (475 руб.), фаршированная печенью и черносливом. Аккомпанировать трапезе могут витаминные коктейли из другого специального предложения ресторана. Шеф предлагает fresh-миксы из апельсина, яблока, сельдерея или киви, свеклы или огурца, с базиликом или имбирем.