



Легкое лето СЕЗОННОЕ МЕНЮ В РОСТОВСКИХ РЕСТОРАНАХ

Диана Дадашева

В РЕСТОРАНЕ «Париж» летний сезон открыли фестивалем спаржи. В заведении спаржу называют гастрономическим символом весны и лета. Блюда, в которых солирует этот ароматный овощ, будут подавать здесь до самой осени. Превосходно передает вкус спаржи блюдо «Молодая спаржа на пару» (480 руб.). За счет щадящего способа приготовления это блюдо сохраняет максимум витаминов и наверняка понравится поклонникам здорового питания. Рецепт «Молодая спаржа с соусом из сыра „Филадельфия“ с трюфельным маслом» (680 руб.) придуман шефом заведения Татьяной Полещук, как, впрочем, и многие другие позиции в меню, поскольку в «Париже» преобладает авторская кухня. Гурманам стоит обратить внимание на «Черную треску со шпинатом, спаржей и сладким перцем» (1700 руб.), в которой мягкий вкус трески дополнен ароматной овощной композицией. Морской гребешок «Сен-Жак» в панировке из пармезана с зеленой спаржей и соусом «Бальзамик» (740 руб.) достойно представляет блюда из морепродуктов, столь любимые во французской кухне. Помимо спаржи, в летнее меню заведения включены блюда и из других овощей. Самые заурядные овощи, такие как томаты, салат, сельдерей, превратились в исполнении шефа «Парижа» в изысканные блюда. Это можно сказать о «Салате из раковых шеек с перепелиными яйцами и корнем сельдерея» (1050 руб.) или о «Филе судака с овощным жульеном из фенхеля с вялеными

САМЫЕ ЗАУРЯДНЫЕ ОВОЩИ – ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, САЛАТ, СЕЛЬДЕРЕЙ – В ИСПОЛНЕНИИ ШЕФ-ПОВАРА ПРЕВРАЩАЮТСЯ В ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА

томатами» (490 руб.). Обязательно стоит попробовать легчайший микс из листьев салата (рокет, фризе, оклиф, 180 руб.) и оригинальный «Ангус гриль с летними овощами на воке» (1780 руб.). Появились в «Париже» и новые ягодные десерты, например «Парфе с меренгами и клубникой» (105 руб.) и «Ягодное парфе с кремом маскарпоне» (320 руб.). Летние блюда появились и в меню итальянского кафе-ресторана La Terrazza. На первое можно заказать суп с морскими гребешками (240 руб.). Его готовят из гребешков и кокосового молока с добавлением болгарского перца и петрушки. Из горячих блюд можно отметить новинку «Гроппа аль Тонно» (380 руб.) — это тушеный тунец с авокадо, помидорами, чесноком и луком. Аппетитное блюдо «Карне Пер Перзо» (320 руб.) представляет собой микс из филе говядины, свинины, корейки, филе курицы, карбоната, с добавлением стручковой фасо-

ли, кукурузы, моркови и сыра «Гауда». Авторский «Шеф-салат» (240 руб.) из утиной грудки, помидоров черри, салата лолло-росса, груши и сыра пармезан под соусом бальзамик по достоинству оценят любители необычных вкусовых сочетаний. В меню появились также новые виды пиццы. Особого внимания заслуживает «Пицца Милегусти» (310 руб.) с филе лосося, беконом, рукколой и маслинами. В ресторане латиноамериканской кухни «Перец и шоколад» также обновилось меню. Теперь здесь можно попробовать «Креветки с тар-тар из баклажанов» (397 руб.) и «Тигровые креветки в подливке из шпината» (587 руб.). Обязательно стоит заказать редкое для Ростова блюдо — «Улитки в зеленом соусе» (12 штук за 800 руб.). Приятный, хотя и достаточно традиционный вкус у «Фрихолес рефритос». Это, как поясняют в самом заведении, — «печеная фасоль со специями для ностальгирующих по лобии» (142 руб.). Легкое и действительно летнее блюдо предлагают в этом ресторане из морепродуктов — «Мидии в зеленых раковинах (Mussels)», запеченные со шпинатом и тигровыми креветками (41 7 руб.). Не забыли в заведении и о спарже. Здесь предлагают салат «Микс» (257 руб.) с копченым лососем, спаржей и яйцом пашот. В качестве достойного завершения овощной трапезы можно заказать сладкий «Салат из груши с сыром Дор Блю» (127 руб.).