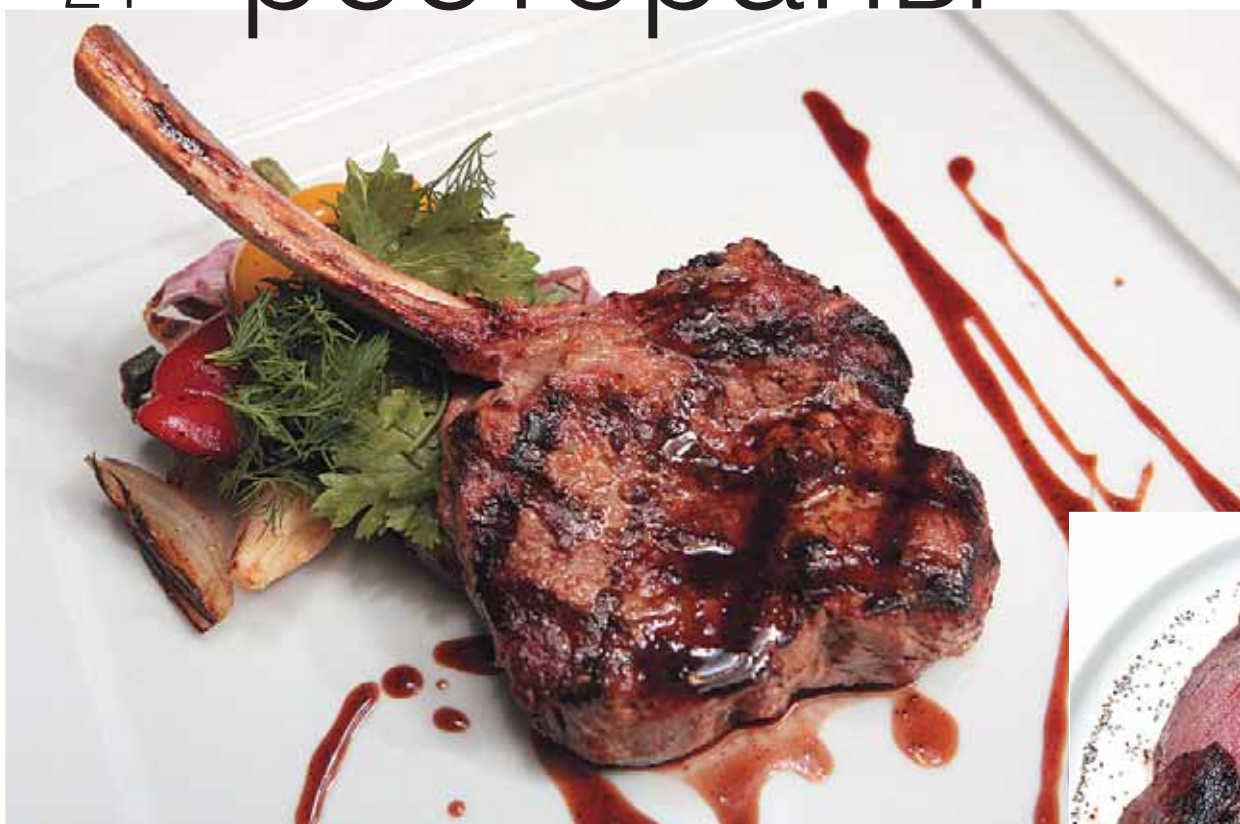




«Фаррини»



«Beerhouse»

СЕРГЕЙ МИХЕЕВ

Перемены осени НОВЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ САМАРСКИХ РЕСТОРАНОВ

Екатерина Орлова

В ОКТЯБРЕ рестораны нашего города продолжают сезон устриц и презентуют новые кулинарные фестивали. Ресторан «Фаррини» в октябре будет проводить фестиваль блюд из английского ягненка. Шеф-повар ресторана предложит гостям теплый салат с вырезкой ягненка и ягненка-барбекю со спаржей. Также можно будет заказать ягненка по-английски в панировке со специями (1050 руб.), к нему в подарок подается бокал красного вина. Еще ресторан в этом месяце предлагает гостям 12 видов эксклюзивного фермерского сыра (от 195 до 335 руб. за 50 г). В сырном меню не только хорошо знакомые хиты, такие как пармиджано-реджано или горгонзола, но и более редкие Совар — овечий сыр в оливковом масле, свежий сыр «Формаджо фреско» с рукколой, а также настоящая моцарелла из молока буйволицы. Также в «Фаррини» продолжается сезон устриц, которые доставляют самолетом из Франции («клер», «черный жемчуг», «специаль» — от 2500 до 3500 руб. за дюжину). Ресторан «Пилзнер» будет в октябре проводить фестиваль грузинской кухни. В специальном меню — рулетики из баклажанов с острой начинкой из дробленых орехов, измельченного чеснока и свежей кинзы (180 руб.), одно из самых популярных грузинских блюд — долма (190 руб.) с соусом «Цехтон», традиционное са-

циви (220 руб.) под орехово-чесночным соусом, хачапури (130 руб.). Из горячих блюд на фестивале представлены «Гупта» — колбаски из баранины и репчатого лука (360 руб.), суп харчо по традиционному грузинскому рецепту (190 руб.). Также стоит попробовать «лазанью по-грузински» — ачму из слоеного теста с сулугуни и брынзой (210 руб.) и «Кабато» — отварной говяжий язык, запеченный с картофелем, шампиньонами и специальным соусом из чеснока, сулугуни и грецких орехов. В меню ресторана «Арт-шоу» появилась страничка домашней кухни. Гостям предлагают попробовать несколько видов пельменей, вареников, а также бефстроганов с омлетом и на десерт — венский торт. Все пельмени и вареники слеплены вручную, можно заказать на выбор отварные, жареные или с бульоном. Из пельменей можно выбрать «Сибирские» с говядиной и свиной, сваренные в ароматном бульоне (180 руб.), «Колдуны» с говядиной (190 руб.) и жареные куриные пельмени с сыром (180 руб.). Вареники (с картофелем и грибами и капустой с грибами) приготовлены по старинным русским рецептам, стоимость порции — 160 руб. Из вареников со сладкой начинкой представлены вишневые (165 руб.), блюдо называется «Вишня на снегу» и подается со сливками и коктейльной вишней. В ресторанах Beerhouse в октябре — специальное мясное предложение. Можно зака-

зать один из двух стейков — «Рибай-Аргентина» (695 руб., можно заказать полстейка — 350 руб.) или филе-миньон «Блек Ангус» (595 руб.). Кроме стейков, шеф-повар Beerhouse предлагает бифштексы. В отличие от стейков, которые никогда не отбиваются и зажариваются цельным куском, бифштексы готовят из рубленого мяса. Можно попробовать бифштекс с яйцом (295 руб.), приготовленный по классическому английскому рецепту — свежее деревенское яйцо в гнездышке из сочной рубленой говядины, ароматной зелени и сливочного масла. Более пикантный вкус у бифштекса с оливками (295 руб.). Оба блюда прекрасно дополняются новыми гарнирами от шеф-повара — овощным маседуаном (115 руб.) или картофельным пюре с сыром Дор-Блю (125 руб.). Также в ресторанах Beerhouse в октябре проходит фестиваль блюд из деревенского цыпленка. В качестве закуски подойдут рулетики из филе цыпленка (270 руб.) с начинкой из шпината и бекона в сочетании с нежным сырным соусом. Для любителей гриля — филе цыпленка-гриль (220 руб.), приготовленное в фирменном маринаде, с печеными овощами и соусом бальзамик или шашлычок из филе цыпленка (270 руб.) с цуккини и паприкой. А для любителей сытной домашней кухни — филе цыпленка в сливочно-сырном соусе (195 руб.) на порционной сковородке.