

Любить погорячее

ресторанные новости
с алексеем луцановым

НАСТУПИВШИЕ холода настоятельно требуют жидкости. Густой, наваристой и ароматной. В ресторанах суповая страничка становится наиболее востребованной. Тем более что в отечественной кулинарной традиции суп в самых разных его проявлениях суть краеугольная основа, точка опоры, то, без чего вообще нельзя существовать. Вот и в новом ирландском пабе **Kilkenny Irish Pub & Lounge** суповой раздел представляет собой почти исключительно достижения русской кухни. Здесь преспокойно уместились и борщ с телятиной (140 руб.),

и солянка сборная мясная (170 руб.) и уха по-русски (200 руб.) из лосося. Тут же находится суп-крем из белых грибов (350 руб.) и куриный супчик, подбитый перепелиным яйцом (150 руб.). В общем, на любой вкус. Кроме того, здесь отменно готовят стейки (от 250 руб.), подают вполне аутентичные колбаски (от 250 руб.), наливают ирландского пива и много чего еще. В ресторане «**Малиновка**» суповой раздел человека неподготовленного вообще способен повергнуть в непреходящий шок. 12 наименований жидких блюд, среди которых сияют такие

шедевры, как грибница из 6 (шести) видов грибов (250 руб.), или суп из печеной тыквы с креветками и беконом (300 руб.), или «капустняк» из квашеной

капусты с телятиной и грибами, запеченный под ароматным тестом (255 руб.). А еще в «Малиновке» готовят и подают лагман (260 руб.), харчо (255

руб.) рыбную солянку из судака, лосося и осетрины (280 руб.), украинский борщ из петуха (270 руб.) и так далее. В общем, «приходите, граждане, мы

вас вкусно угостим», как сказано в тамошнем меню. В пивном ресторане **Ratskeller** такого разнообразия, разумеется, нет. Но зато здесь

можно отведать хорошего гуляша (250 руб.) с овощами, кусочками разварной говядины в густом бульоне, который еще и подают с фирменной настойкой в ледяной рюмке. Или супчика «Леберкнодль», который представляет собой крепкий мясной бульон с зеленым луком и печеными фрикадельками (150 руб.). Опять же беспроигрышный вариант в холодное время года — рыбацкий суп на бульоне из белых пород рыб, с лососем и картофелем (180 руб.). А в «**Ирландском двореке**» кормят

вкуснейшей мясной солянкой с языком, говядиной, почками, сосисками, окороком и колбасой (255 руб.), консоме с пирожками из семги (395 руб.), мясным бульоном со слоеными пирожками с мясом (275 руб.), супом-кремом из шампиньонов (245 руб.) и шпинатным супом с куриными клецками (295 руб.). Так что не оскудели русские кулинарные традиции, что бы там ни говорили сторонники гамбургеров и роллов. Супы и только супы — на том стояла и стоять будет земля русская.



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

В РЕСТОРАНАХ СУПОВАЯ
(СТРАНИЧКА СТАНОВИТСЯ
НАИБОЛЕЕ
ВОСТРЕБОВАННОЙ)

Итальянский семейный ресторан

ТРАТТОРИА — ПОРТОФИНО — ТРАТТОРИА

НОВОЕ ЗИМНЕЕ МЕНЮ

Салат с креветками и авокадо

Каре ягненка с соусом Сабаион

Мороженое из сыра Рикотта с черничным соусом

Екатеринбург, пр. Ленина, 99, Доставка блюд на дом и в офис!
тел.: +7(343) 382-04-34, 219-90-20, www.portofino1.ru