

# Зима в собственном соку

ресторанные новости  
с анной кармановой

В САМОМ НАЧАЛЕ зимы московские рестораны приглашают на хлеб с чернилами каракатицы, гигантские котлеты из дровяной печи, сахалинские гребешки, уроки суси и японские мультфильмы. Шеф-повар ресторана «Дориан Грей» Витторио Грасо обновил меню. На закуску можно попробовать карпаччо из осьминогов с грецкими орехами и свежее выпеченным черным хлебом с чернилами каракатицы (680 руб.). Молодая спаржа, завернутая в пармскую ветчину, готовится на гриле (470 руб.), как и копченый сыр скаморца (490 руб.). После закусок рекомендуется рыбный бульон по-сицилийски с кусочками лаврака (320 руб.). Среди пасты встречаем лингвини

с соусом дженевезе, базиликом, сыром пекорино и кедровыми орешками (430 руб.) и равиоли с рыбой и розовым соусом из креветок (680 руб.). В качестве альтернативы можно выбрать и ризотто Frutti di Mare (630 руб.). А на роль основного блюда предлагается мясное: тонко нарезанная телятина с соусом из черных трюфелей (940 руб.) и говядина, приготовленная по традиционному калабрийскому рецепту, с соусом из свежих овощей (820 руб.). Почитатели рыбы могут съесть филе бранзино в собственном соку с цуккини, картофелем, мидиями и вонголе (790 руб.) или запеченную в духовке дорадо со сливочным соусом (870 руб.). В завершение обеда предлагает-



Шеф-повар «Мисато» предлагает попробовать еще одну вариацию японских омлетов, приготовленных на пару, — с лососем и лососевой икрой

ся шоколадный торт «Россини» с мармеладом из сицилийского красного апельсина (320 руб.). В **Blackberry Cafe** вниманию посетителей тоже представлено новое меню. Шеф-повар ресторана Вильям Ламберти и шеф-кондитер Светлана Пыньзарь обновили практически все разделы меню. Разделы холодных и горячих закусок пополнились

салатом оливье с копченой курицей (280 руб.), мидиями с запеченными томатами (290 руб.) и фуа-гра с инжиром и малиновым соусом (570 руб.). В разделе «Паста и ризотто» появилась лазанья «Четыре сыра» с трюфелями (570 руб.). Тыквенный суп теперь можно попробовать в сочетании с креветками и рукколой (290 руб.). На гриле Вильям Лам-

берти готовит черную треску (1040 руб.), сахалинские гребешки (480 руб.) и утиную грудку с брусничным соусом и яблоком (690 руб.). Среди новых десертов встречаем шоколадный чизкейк с маринованной грушей (390 руб.) и легкий крем маскарпоне с вишней «Амаретто» (380 руб.). В ресторане «Мисато» новостей несколько. Начнем с главной — обновлений в меню от шеф-повара Мунечика Бана. Среди горячих закусок появились паровые омлеты с угрем (350 руб.) и с шотландским лососем и лососевой икрой (370 руб.). Еще можно попробовать котлеты из мяса королевского краба и грибов (490 руб.) или начать обед с теплого салата из шпината и грибов со сливочным соусом (320 руб.). Среди нововведений и хираме матсури (5940 руб.) — сет из рыбы торбо, включающий сасими, суси и горя-

чие блюда. И еще горячее — обжаренная с креветкой лапша соба в яичном блинчике в соусе тонкацу (540 руб.). Новые десерты от шеф-кондитера Магомед Бабаева — это творожный торт с ягодным салатом и васаби-парфе, ананас-фламбе с ромашковым соусом в компании с домашним пикантным малиновым сорбетом (890 руб.) и миндальное безе с имбирным ганашем и малиной (340 руб.). Еще в «Мисато» появилось меню для детей, в него вошли уменьшенные порции блюд из основного меню. Стоимость детского сета — 780 руб., в него входят овощной салат, горячее блюдо (куриное филе, стейк из лосося или говяжья котлета с гарниром), набор роллов и один из десертов от шеф-кондитера. По выходным детям показывают мультфильмы японских аниматоров Горо и Хаю Миядзаки. Третья новость «Ми-

сато» — проведение мастер-классов Мунечика Бана. Стоимость обучения вместе с ужином составляет 6500 руб. на две персоны, мастер-класс можно посетить в любой день. Гости вместе с шеф-поваром готовят суси, роллы, после чего пробуют их в комплексе со специальным меню, в которое входят фирменные блюда ресторана: мисо-суп, паровый омлет с овощами и морепродуктами, одно из семи горячих блюд на выбор, десерт и зеленый чай. До конца года в ресторане «Бочка» действует специальное меню «Царь-котлеты» от шеф-повара Игоря Беднякова. Каждая котлета, а их в меню целых пять видов, весит 400 г и запекается в дровяной печи. Итак, куриную котлету готовят с добавлением тыквы, подают с запеченным яблоком и шербетом из крыжовника и меда, картофелем по-

деревенски в специях и яблочно-горчичным соусом (690 руб.). Говяжья котлета подается с соусом из подпеченных на гриле томатов, молодым картофелем и овощами гриль с прованскими травами (820 руб.). В котлету из свинины добавляют копченое сало, а подают ее с хрустящими оладьями из гречки и белых грибов, мочеными яблоками, маринованными овощами и сливочным соусом (740 руб.). Рыбную котлету готовят из судака с добавлением тайских креветок и подают с картофельными крокетами, зеленым салатом и соусом тартар (890 руб.). Баранья котлета делается из новозеландской ягнатины, маринованной в душистых травах с добавлением малины, а подается с рулетом из хрустящего лаваша с козьим сыром, помидорами, чесноком, кориандром и соусом ткемали (830 руб.).

Итальянский семейный ресторан

ТРАТТОРИА — ПОРТОФИНО — ТРАТТОРИА

**НОВОЕ ЗИМНЕЕ МЕНЮ**

Салат с креветками и авокадо

Каре ягненка с соусом Сабайон

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](http://www.portofino1.ru)