

(535 руб.) антрекот с соусом из сморчков и с картофелем дофинуа (745 руб.).

Паб «**Английское посольство**» снова проводит ставшие популярными ирландские недели, в рамках которых презентуется специальное меню от шеф-повара. В этот раз в центре внимания легендарное ирландское виски Bushmills с настоящей действующей виски-курни, то есть не массового производства. С использованием напитка этой марки приготовлены блюда в специальном меню: рагу из трех видов мяса с ирландским стаутом (690 руб.), каре телянка, маринованное в виски и приготовленное на гриле, при подаче гарнируется картофелем и сливочным соусом с грибами и горчицей (450 руб.), куриные ножки, тушенные в пряном соусе с виски, гвоздикой и корицей. (325 руб.), утиная ножка, глазированная виски с черносливом и курагой (450 руб.), стейк из мяса индейки с клюквенно-малиновым соусом с добавлением Bushmills (395 руб.). Также есть телячья печень, жаренная с виски Guinness, с картофельным пюре на гарнир (365 руб.).

Ресторан «**Чайка**» в гостинице «Волна» — пока единственный признанный ресторан класса люкс в Нижнем Новгороде — пережил серьезную реконструкцию, благодаря которой изменился облик зала и многолетняя история, и кулинарные достижения обрели еще более достойное оформление. Тем интереснее исследовать обновленное меню, включившее множество авторских блюд с оригинальной подачей. В разделе холодных закусок вы найдете пармскую ветчину с грушей и коктейльной вишней (390 руб.), карпаччо из телятины с фуа гра — замаринованные тонко нарезанные кусочки телятины сопровождаются фуа гра с оливковым маслом, бальзамическим уксусом, пармезаном и каперсами (490 руб.), ростбиф с моцареллой, томатами и соусом из базилика (550 руб.), карпаччо из морского гребешка с рукколой, манговым соусом и пармезаном (380 руб.). Салаты представляют зеленый салат с тигровыми креветками, крабами, лососем холодного копчения и авокадо с соусом «Аврора» и душистым перцем (770 руб.), салат из копченой утиной грудки с миксом салатов, грушей, виноградом, томатами черри и кедровыми орешками с заправкой из оливкового

масла, меда и лимонного сока (590 руб.) и салат из говядины в горчиечно-имбирной заправке с зеленым салатом, черри и сладким перцем (490 руб.). Супы не менее разнообразны — от мясной солянки с копченостями, почками, маринованными огурцами и каперсами (260 руб.) до крем-супа из тыквы с морковью, луком, сливками и крабом (290 руб.). В качестве горячих закусок предлагают кокиль с креветками, морскими гребешками, кальмарами, сливочным соусом и сыром (350 руб.), пельмени с подкопченной норвежской семгой, сливочным соусом и красной икрой (390 руб.), бургундских улиток в зеленом масле (370 руб.), камамбер, панированный в кунжуте с пряной грушей, карамельной черешней и мятой (480 руб.). Рыбу готовят разными способами на ваш выбор, например сибас может быть приготовлен на пару, на гриле, в морской соли или нафарширован шпинатом и миндалем (870 руб.), также есть лосось, фаршированный морским гребешком и сыром филадельфия (680 руб.), речная радужная форель, фаршированная тигровыми креветками и сливочным соусом (590 руб.). Среди горячих мясных блюд хороши медальоны из свиной вырезки, выдержанные в молоке и запеченные в беконе, с соусом из сливок (430 руб.), свиная шейка в мексиканском стиле с овощной сальсой (430 руб.), турнедо из говядины в беконе с соусом из красного вина, меда и шалфея (670 руб.), каре австралийского ягненка, жаренное на гриле, с фетой, чесноком и тианом из цуккини, баклажанов и томатов (910 руб.). Есть отдельное предложение по стейкам — доступны четыре степени прожарки для четырех видов говядины: ти-бон, рибай, «Нью-Йорк» и филе миньон — самое нежное мясо, к которому рекомендуют соус табаско (1380 руб.). Любителям пасты понравится раздел меню, содержащий такие позиции, как спагетти сальса фредо с томатами, чесноком, базиликом, оливковым маслом и пармезаном (320 руб.), ригатони с лаймом и сливочным соусом (280 руб.), тальятелле с белыми грибами и трюфельным маслом (380 руб.) и ризотто со шпинатом, спаржей, пармезаном и сливками (280 руб.).

Отдельное предложение существует для сторонников вегетарианской диеты: теп-



лый салат из спаржи и рукколы с кедровыми орешками (350 руб.), конвертики из баклажана, цуккини, моркови, сельдерея и лука (120 руб.), гратен из спаржи с обжаренным цуккини, томатами, сливочным соусом с сыром дор блю и кедровыми орешками (250 руб.). Также в отдельный раздел вынесли фламбированные блюда. Тут вы найдете стейк из говядины с лисичками, луком, беконом, черносливом, ликером и можжевелевой ягодой с соусом деми глас, сметаной и коньяком (820 руб.) и свинину с яблоками, кальвадос, сливками и коньяком (950 руб.). Отдельно предлагается десертное меню, из которого можно выделить блюдо шотландской кухни — меренговый рулет с маскарпоне и персиками (150 руб.) и морковное пирожное, при изготовлении которого используют пряности: имбирь, мускатный орех, корицу и ваниль, добавляют орехи и изюм, а четыре коржа соединяют сметанным кремом (190 руб.).

Приглашаем
Вас в
Итальянский
ресторан
*La Cantinetta
da Roberto*
Ул. Рождественская, 45 В
Тел. 461-80-76