



Содружество независимых гурманов РУССКАЯ КУХНЯ И КУХНИ БРАТСКИХ НАРОДОВ

Мария Савоськина

НЕ ТЕРЯЮТ популярности заведения, специализирующиеся на русской кухне и кухнях ближайших соседей: в Нижнем открываются новые кафе традиционной кухни, а уже действующие предлагают обновленные меню. Трактир **«На улице»** во всеоружии встречает лето и предлагает три свежих обеденных сета, которые будут чередоваться через неделю. Удовольствие пообедать в центре города в обстановке дома зажиточного купца или в стилизованном под избу зале обойдется гостям ресторана в 260 руб. за салат, суп, горячее с гарниром, напиток. В качестве комплимента предлагается аперитив собственного приготовления трактира — перцовка или айвовая настойка. Для начала трапезы шеф-повар Лариса Шишова заготовила салаты: оливье со слабосоленым лососем, овощной салат с куриной грудкой и ананасом, салат из цветной капусты и брокколи с курицей в йогуртовом соусе, салат из овощей и молодого картофеля с беконом. Холодным свекольником, легким овощным супом с беконом и пармезаном, крем-супом из брокколи и цветной капусты с кнелями из цыпленка или классической окрошкой можно продолжить будний обед. В качестве основного блюда предлагают свиную корейку с апельсинами и болгарским перцем и на гарнир к ней, например, шашлык из овощей. Либо рыбные зразы с яйцом и зеленым луком с летними овощами, тушеными с розмарином. Или такие варианты: рагу из куриной печени с копченой грудкой и отварным картофелем с зеленью, семга и

треска, томленные с рисом и овощами. Из напитков на обед предлагают клюквенный морс, домашний квас и чай. В качестве освежающих легких десертов особенно актуальны сорбеты. В трактире **«На улице»** их готовят из киви, лимона, апельсина, малины и клубники (260 руб.).

Новое кафе **«Пельмень»** специализируется на изготовлении пельменей по рецептам, собранным в нескольких странах мира, и предлагает около полутора десятка различных наименований этого питательного и вкусного блюда. Пельмени можно пробовать на месте или заказать заранее и забрать с собой. Все предлагаемое — исключительно ручной работы. Одними из популярнейших стали пельмени с говядиной и свиной (380 руб. за 1 кг, 130 руб. за порцию в кафе). Среди прочих разновидностей изделий из теста вы найдете пельмени с белой и красной рыбой (150 руб.), вареники с картошкой и грибами с поджаркой из копченого сала (110 руб.), вареники с творогом (120 руб.) и вишней (190 руб.). Кроме пельменей гостям предлагают и прочую еду и даже, видимо, чтобы отдать дань моде, готовят роллы: филадельфия (260 руб.), дракон (320 руб.), с креветкой в кляре (290 руб.). На закуску попробуйте семгу собственного посола (180 руб.) или эмпанадос (латиноамериканский аналог пельменей) — маленькие жареные пирожки из тонкого теста с ветчиной, с мясом или с сыром и зеленью (80 руб.). Далее можно заказать салат из кальмаров, курицы и яблока

(190 руб.), легкий салатик из листьев разных салатов с морковью и яблоком (150 руб.), салат с бужениной (160 руб.) или «Мимозу» (145 руб.). Из супов предлагают украинский борщ (130 руб.), овощной суп с языком и галушками (160 руб.), грибной крем-суп (140 руб.), сырный суп с курицей (120 руб.). На горячее есть судак по-русски на картофельном пюре с соусами (260 руб.), стейк из семги с апельсиновым соусом с рисом, картофелем или овощами на гарнир (350 руб.), свиная вырезка с копченой капустой, картофелем и сливочно-грибным соусом (270 руб.), куриное филе, фаршированное сыром (220 руб.), спагетти алла болоньезе (150 руб.). На сладкое хороши творожные кексы с цукатами (120 руб.), яблоки, запеченные с курагой, орехами и медом (130 руб.), блинчики с ягодами (140 руб.), вишневое суфле (130 руб.) и мороженое с различными наполнителями — например, с грецким орехом (150 руб.). В чайной карте есть сорта для особых ценителей, такие как «Распускающийся цветок персика» (400 руб.). В ресторации **«Пяткинь»** — специальное предложение от шеф-повара Дмитрия Степанова, созданное по мотивам традиционных для Грузии блюд. Теперь на закуску можно заказать тарелку с сырами, соленьями и зеленью (235 руб.), классическое красное лобио (210 руб.), сациви из куриных ножек с соусом из грецких орехов (255 руб.). Появился салат из свежих овощей с орехами или жареным мясом (255 руб.), а также хачапури по-мегрельски с домашним сыром и сулугуни