

Новый год с продолжением ПРАЗДНИЧНЫЕ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



В НОВОГОДНИХ МЕНЮ

нижегородских ресторанов — изысканные новинки как по традиционным рецептам, так и в оригинальном исполнении. И, что особенно приятно, многие блюда, которые будут готовить к праздничному столу, задержатся в основных разделах меню на все каникулы.

Ресторан «Тинькофф» перед Новым годом обновил меню, которое теперь предлагает еще и блюда Паназии. В соответствующем разделе вы найдете курицу по-тайски — обжаренное с ананасами и вермишелью куриное филе (290 руб.), говядину с перцем, которую подадут на горячей сковороде в устричном соусе с рисом (390 руб.), свинину по-вьетнамски — ее подадут на горке из овощей и лапши на горячей сковороде (330 руб.), курицу с ананасом в кисло-сладком соусе с рисом (290 руб.) и креветки «Мандарин» — креветки с грибами и вермишелью в стиле китайских мандаринов, традиционное блюдо на китайском новогоднем столе (390 руб.). Изменения коснулись и остального меню. Новый оливье «По-царски» готовят с креветками, кедровыми орешками и шампиньонами (290 руб.), средиземноморский теплый салат — с лососем (390 руб.), классический немецкий салат «Мюнхенский» — с домашними колбасками, сыром и овощами (320 руб.). Добавились новые блюда к пиву и блюда в баварском стиле: креветки креольские, глазированные в остром соусе (390 руб.), рыбные медальоны по-голландски с соусом «Прованс» (310 руб.), вошедшая в основное меню после успеха во время «Тинькоффеста» «Фрикандель» — нежная кол-

баса без оболочки, наподобие люля-кебаб, из баранины, свинины и курицы (310 руб.), польские колбаски из свинины с беконом и овощным салатом в качестве гарнира (460 руб.) и колбаски «Бир братс» — американский вариант немецких колбасок, которые подают на сковороде с картофелем по-деревенски (690 руб.). Любителей итальянской кухни ждет новая паста: фетучини «Альфредо» с креветками и грибами (310 руб.), «Маринара» с оливками и мидиями (390 руб.), «Альо э Ольо» с базиликом и помидорками черри (290 руб.), карбонара с беконом и яйцом (390 руб.) и «Поло» — с куриным филе (290 руб.). Сладкоежек тоже не обделили вниманием и подготовили несколько новых десертов: горячий шоколадный торт (210 руб.), ванильное парфе с изюмом, очень похожее на домашнее мороженое (190 руб.), и нежное суфле с фундуком «Бавария» (190 руб.).

Зимнее меню предлагает шеф-повар ресторана «Чайка» гостиницы «Волна». Для начала закажите холодную закуску из вяленой говядины в специях с ореховым соусом

(230 руб.). Далее предлагается попробовать салат «Лесной пир» с лесными грибами, миксом зеленого салата, черносливом, пармезаном и черри, заправленный оливковым маслом (380 руб.). Ши из свежей капусты (260 руб.) в горшочке, запеченном под слоеным тестом, выступают в роли согревающего кушанья. Основное блюдо можно выбрать из двух новинок — это запеченная с тимьяном дорада с гранатовым соусом (730 руб.) и голень ягненка, маринованная в красном вине с розмарином, гарнированная овощами (1380 руб.). На десерт — блины с томленой грушей и карамелью (120 руб.). В кафе **Milo** часть блюд, предлагаемых гостям в новогоднюю ночь, перекочует и в основное меню. На горячее, к примеру, появится спинка лосося в сопровождении картофеля брандада (560 руб.), корейка молочного новозеландского теленка, панированная в лесных травах и гарнированная печеными овощами, гелем из лука и «землей» из грибов (650 руб.) и филе судака на черном ризотто с острокрабовым кремом (700 руб.). Некоторые классические блюда появятся в меню в новом

МНОГИЕ БЛЮДА,
КОТОРЫЕ БУДУТ ГОТОВИТЬ
К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ, ЗАДЕРЖАТСЯ
В ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛАХ МЕНЮ НА ВСЕ КАНИКУЛЫ