

Мидии и чебуреки

НОВИНКИ МЕНЮ

НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина

РОМАН ЯРОВИЦЫН



НИЖЕГОРОДСКИЕ кафе и рестораны провожают лето спелыми сезонными овощами и сочными фруктами, а также вводят в меню настоящие курортные блюда — будто специально для тех, кто еще не был в отпуске, или уже скучает по каникулам у моря.

В летнем меню салуна **«Папаши Билли»** — кефаль-гриль с микс-салатом под легкой летней заправкой (265 руб.) в качестве закуски, нежный салат корн с лесными ягодами и козьим сыром (255 руб.) и традиционный летний овощной салат **«Ранчо»** с зеленью и сметаной (145 руб.). В жаркие дни хороши мясная окрошка на квасе или на кефире (185 руб.), холодный борщ с говядиной (125 руб.) и уха из белого амура, кефали и судака (145 руб.). На второе предлагают медальоны из говяжьей вырезки, жаренные с розмарином и тимьяном, которые подают на овощной подушке с грибами (445 руб.), приготовленное на гриле мясо молодого бычка на косточке с овощами и помидором черри (1295 руб.), припущенный стейк из белого амура с оливковым маслом, молодым картофелем и зеленью (245 руб.) и запеченный стейк речной кефали с овощами (325 руб.).

Попробовать вкус южного отдыха на берегу Волги предлагают в ресторане **«Плакучая Ива»**. Здесь представляют спецпредложение **«Настоящие чебуреки»**, которые, как гласит предисловие к меню, должны обладать хрустящей корочкой, ароматной начинкой и густым душистым бульоном. В меню значатся чебурек **«Крымский»** с телятиной (175 руб.), **«Бакинский»** с бараниной и курдюком (195 руб.), **«Восточный»** с рубленой бараниной, луком и зирой (185 руб.), оригинальный чебурек **«Сухумский»** с сыром и кавказской

зеленью (160 руб.) и **«Анапский»** с куриным филе (145 руб.). Еще можно заказать большой набор из чебуреков (1550 руб.) **«Курортный»**, к которому гостям подадут кувшин пива. Музыкальное кафе **«Фонотека»** тоже приготовило для своих гостей несколько гастронOMICеских композиций. Так, появилась пара новых салатов: зеленый салат с домашним куриным рулетом, зеленой спаржей, молодым картофелем и листовым салатом под сметанной заправкой (225 руб.) и салат-милфей с тестом фило, домашним сыром, редисом, свеклой, свежими огурцами и листьями салата, заправленный подсолнечным маслом (195 руб.). На закуску предлагается брускетта с моцареллой, баклажанами, свежими и вялеными томатами под шапкой из салатных листьев и соуса песто (155 руб.) и севиче с каракатицей, цуккини, томатами с соусом песто и пармезаном (240 руб.). Из основных блюд среди новинок меню: папарделле (плоская лапша) с шиитаки, морковью, цуккини, имбирем и голубым сыром в сливочном соусе (240 руб.); нежное филе судака, приготовленное в темпуре, которое гарнируют баклажанами, цуккини, болгарским перцем и рукколой, обжаренными в кисло-сладком соусе (295 руб.); **«Наси Горен»** — итальянский круглозерный рис, обжаренный с домашним сыром и рататуюем в необычном соусе песто из вяленых томатов (200 руб.). Страничка с японской кухней пополнилась роллами: **«Бива»** — с тигровой креветкой, копченым лососем, сливочным сыром и огурцом (280 руб.), **«Кинч»** — с копченым лососем, огурцом, томатами, салатными листьями и сыром (180 руб.), **«Бонсан»** — с жареным лососем, сыром, салатом и икрой летучей рыбы (270

руб.) и теплым вариантом ролла **«Филадельфия»** (260 руб.). В качестве сладкого послесловия предлагают попробовать профитроли с клубникой, киви и апельсиновым шоколадом (180 руб.), безе с нежным заварным кремом и бананом, киви и клубникой (150 руб.) и дуэт из карамельного и ягодного муссов с соусом из клубники, красной смородины, малины и ежевики (110 руб.). Из напитков лета рекомендуют ягодную сангрию (360 руб. за полулитровый кувшин) и мятный **«Айс-Мокко»** — освежающий кофе с шоколадом, молоком и мятным сиропом (135 руб.).

В ресторанах **«Али Баба»** — новый бизнес-ланч **«Восточный экспресс»**, действующий в будни с 12.00 до 16.00. На выбор гостям предлагают варианты, состоящие из салата, супа, горячего блюда, лепешки и напитка (195 руб. и 245 руб.). На закуску предлагается салат с сердцем, сыром, орехами и маринованным луком, салат из курицы, яблок, перца и помидоров и салат из свежих огурцов, перца и помидора.

Продолжить обед можно солянкой по-казански с бараниной, говядиной и черносливом со сметаной, окрошкой с курицей, редисом и перцем на квасе или рыбными щами со сметаной. В качестве основных блюд выступают ромштекс из свинины, «каштаны» рыбные и котлеты куриные предлагают дополнить гарниром: рисом, картофельным пюре или жареной капустой. Кроме того, в августе действует специальное мини-меню месяца. На отдельной страничке гостям рекомендуют салаты: из азербайджанских помидоров с сыром дорблю (238 руб.), с языком, свежими овощами, ароматной кинзой с соусом наршараб