



Люля из телятины и шашлык из баранины (ресторан «Платонов»)



Дорادا, запеченная с эстрагоном и соусом Песто (кафе «Сорренто»)



Вареники («Корчма Гоголь»)

ного на оливковом масле с миксом итальянских салатов или стейк «Стриплойн» (768 руб.) из австралийской телятины с гречневым рагу. Десерт в «Суши-Яре» тоже экзотичен. Жареное мороженое (270 руб.) – холодный десерт, который подается с только что обжаренным горячим фруктовым салатом. Температурный контраст вкупе с ароматами притомленных фруктов создает незабываемые вкусовые ощущения.

Ресторан «Малика» своим главным блюдом считает плов. Специалисты насчитывают более 130 рецептов этого блюда, но среди прочих шеф-повар «Малики» выделяет праздничный плов «Чайхана», приготовленный из девзира, риса с крупными зернами граната, придающие легкую кислинку и красноту блюду. Меньше, чем на два килограмма риса плов «Чайхана» не готовится, иначе, считает шеф-повар, вкусовая гармония будет нарушена (2 кг – 2100 руб.). Ресторан предлагает и другие блюда узбекской кухни. Например, жазд-кабоб – шашлык из нежнейшего мяса молодого барашка (50 г – 115 руб.) или нежнейшей телятины с бараньим курдючным жиром (50 г – 105 руб.), который готовится на мангале с открытым огнем. Самса – узбекская

выпечка с мясом (телятина), бараньим жиром и луком – готовится в тандыре на открытом огне из дров. Пахлава «Навруз» – традиционный восточный десерт из слоеного теста, с медом и орехами (150 г – 160 руб.).

Кафе итальянской кухни «Сорренто» включило в меню более 12 видов пиццы. Среди них классическая «Маргарита» с моцареллой и зеленью (169 руб.), пикантная «Сицилиано» с грудинкой, салями и оливками (256 руб.), экзотическая «Гавайская» с ананасами, курицей и сладким перцем (245 руб.). Гостям здесь предлагают также традиционную пасту и итальянские салаты: из свежих овощей с сыром фета и соусом бальзамик (165 руб.), «Цезарь» с тигровыми креветками (245 руб.), теплый салат с куриной печенью и черри (205 руб.). В этом сезоне шеф-повар «Сорренто» подготовил огромный выбор средиземноморских блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. Мидии, томленные слуком порей и листьями лайма (245 руб.), дорادا, запеченная с эстрагоном и соусом песто (325 руб.), тальятта из телятины с пармезаном (375 руб.), филе индейки в свежих травах с овощным рататюем (395 руб.). Одну из древнейших на земле ассирийскую кухню представляет ресторан «Платонов». По словам шеф-повара ресторана Марины Магъзиной, технология приготовления ассирийских блюд достаточно сложна и порой трудоемка. Как, например, процесс раскатки многослойного теста (Кяда). Разнообразие технологических приемов проявляется и в супах: здесь и супы с кисло-молочно-яичной основой (Гирду-бушала), и раздельно приготовляемые супы (Ширва д-бсыра), обилие блюд с молотым

мясом, к которому добавлены и другие молотые компоненты (Кутли). Среди большого ассортимента блюд ассирийской кухни «Платонов» включил в меню блюда из натурального мяса, а также блюда из целой домашней птицы. Очаг танура на углях дает мясу особый привкус и аромат. Например, люля из рубленой телятины с добавлением свежих трав, ароматных специй, с легким овощным салатом и соусом барбекю (180/150 г – 510 руб.). Или шашлык, приготовленному на углях из молодой баранины, маринованной в гранатовом соку, со свежими травами и пряными специями (180/150 г – 510 руб.). Блюдо подается со свежим салатом и соусом ткемали.

Первое в Липецке кафе украинской кухни – «Корчма Гоголь» кормит гостей по-домашнему. Вареники, начиненные картофелем и салом с поджаренным лучком (300/30 г – 85 руб.) и фирменные пельмени «Моголь» с фаршем из мяса птицы под сливочно-грибным соусом (440 г – 165 руб.) подаются в глиняном горшочке. Конечно же, украинскую кухню невозможно представить без борща с фасолью и болгарским перцем, сметаной, домашним салом и воздушной чесночной пампушкой (300/30/30 г – 120 руб.). Любители сытной еды по достоинству оценят лапшу на курином бульоне по бабушкиному рецепту (300 г – 100 руб.) и дольки картофеля с жареным луком и салом (250 г – 65 руб.). Домашние рубленые котлеты с жареными грибами и луком (280 г – 260 руб.) и крученики – рулетики из нежнейшей свиной вырезки с соленым огурчиком и гречневой кашей (470 г – 260 руб.) – навеют воспоминания о деревенском застолье.