

44 рестораны

Для тех, кто любит похолоднее НОВИНКИ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина

В РАЗГАР ЛЕТА нижегородские рестораны разнообразили свои меню классическими холодными супами — окрошкой, гаспачо и свекольником, легкими закусками и дополнили линейки безалкогольных напитков домашними лимонадами, затейливыми коктейлями и фруктовыми смузи.

Меню клуба-кафе «**Бурбон**» пополнилось летними предложениями от шеф-повара. Гостям предлагают попробовать салат с копченым угрем, сливочным сыром и кунжутной заправкой (425 руб.), салат с пармской ветчиной, моцареллой чильдждина и дыней (399 руб.) и томаты-гриль с тигровыми креветками и анчоусами (385 руб.). Холодные супы представлены гаспачо из томатов с черри-моцареллой (245 руб.), гаспачо из огурца с мятой и коктейльными креветками (215 руб.), окрошкой с ростбифом и домашним квасом (199 руб.) и свекольником с говяжьим языком (189 руб.).

Новые главные мясные блюда летнего меню — вырезка ягненка в красном вине с рататюем (799 руб.) и филе молочного теленка в лимонном соусе с молодым картофелем (699 руб.), рыбные — филе дорадо на ложе из овощей-соте с соусом из ароматных трав (699 руб.) и филе судака с вялеными томатами и спаржей, причем судака готовят по вашему желанию: отварным, паровым либо обжаренным на гриле (535 руб.). Кроме того, появились новые десерты: клубничный холодный суп с бисквитом и сорбе из маракуйи (250 руб.), мятный семифредо с манго (215 руб.) и ананас на гриле

с тростниковым сахаром и фламбе в бурбоне (215 руб.). Еще одна актуальная в летнее время позиция — напитки. В «Бурбоне» предлагают клубничный физз с сорбе — из клубники, клубнично пюре, ягодного сиропа с тоником и мятой (220 руб.), холодный чай с лимоном, имбирем и огурцом (95 руб.), фирменный лимонад Vougbon, приготовленный с соком лимона, мятой, клубникой и лаймом на основе минеральной воды с добавлением сахарного сиропа (150 руб.) и многое другое.

В ресторане «**Пяткинь**» — несколько новых спецпредложений от шеф-повара: салат L' Officiel с заправкой на выбор (295 руб.), паштет из печени с брусничным мармеладом на закуску (225 руб.), филе телятины в овощном бордюре (590 руб.), котлеты из мяса кролика с ризотто из гречневых круп (575 руб.) и палтус по-адмиралтейски под икорным соусом с

печеным картофелем (595 руб.) — на горячее. Летнее меню состоит из салата с индейкой и голубым французским сыром (245 руб.), окрошки купеческой (255 руб.), холодного свекольника (255 руб.), шей из молодой капусты (265 руб.). На горячее попробуйте треску под соусом «Шпинат» с отварным картофелем (385 руб.) и цыпленка «Корнишон» с гарниром по-крестьянски (425 руб.). На сладкое есть фирменный десерт — ванильный крем со свежими ягодами (195 руб.).

В пиццерии **Vocconcino** шеф-повар Александр Коротин на закуску предлагает тартар из говядины (610 руб.), тартар из бакинских томатов с белым острым луком и черным трюфелем, заправленный соусом на основе оливкового масла, бальзамического уксуса, ворчестерского соуса и лимонного сока (580 руб.) и карпаччо из дикого гребешка, под-



РОМА ИРГОВИЦЫН



«Пирюшка у Ганса»
приглашает Вас на
**летнюю
веранду**

ул. Костина, 3
тел. 430 25 71

реклама