

Еда на холода

НОВИНКИ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



МНОГОЧИСЛЕННЫЕ
МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ, ТЕПЛЫЕ
САЛАТЫ, СЫТНЫЕ СУПЫ



НЕ ПО СЕЗОНУ рано вступившая в свои права дождливая осень диктует свои правила ресторанному меню: шефы укрепляют их многочисленными мясными закусками, теплыми салатами, сытными супами и глинтвейнами.

Меню новинок ресторана **Mitrich Steakhouse** в этом сезоне предлагает классический испанский суп на основе морепродуктов — гребешков, креветок, мидий, палтуса и сибаса (630 руб.). Особенностью блюда является то, что в бульон добавляется курица, благодаря чему у супа нет специфического морского привкуса. Среди супов также представлено грибное консоме с картофелем и копченой сметаной (385 руб.) — своеобразная гастрономическая вариация на деревенскую тематику. Кроме того, в новинках сезона — запеченное филе палтуса с картофельным брандатом и муссом из пармезана (795 руб.) и корейка ягненка на кости (1300 руб.) — осеннее блюдо, которое подается под ольховым дымом. Любители мясных блюд оценят стейк рибай (1600 руб.) — он включает в себя сразу три вида мышц, каждый из которых отличается по вкусу и мягкости. Также

Mitrich Steakhouse представит свой фирменный мясной салат: сытное блюдо из мраморной вырезки и жареного картофеля. Главное вкусовое сочетание в десерте сезона очень необычно — это шоколад и белые грибы (320 руб.). Сбалансированный контраст соленого, сладкого и холодного выражается в трех текстурах шоколада и белого гриба — таким стал новый взгляд поваров на французскую классику. Признаком осени в меню ресторана **«Английское посольство»** — появление теплых салатов: с прошутто и инжиром (320 руб.), с тушеным цыпленком, тыквой и лесными грибами (295 руб.), а также супов из сезонных овощей: суп-пюре из тыквы с копченым сулгуни (290 руб.) и крем-суп из картофеля с беконом и грибами (290 руб.). Сезонные овощи активно использованы и в горячих блюдах — например, есть запеканка из осенних овощей с тушеной телячьей ножкой (420 руб.), пай с овощным рататутем и рубленой телятиной (420 руб.), телячья корейка, приготовленная на гриле с гарниром из запеченных баклажанов (650 руб.), кебабы из рубленой баранины с соте из бак-

лажанов и перцев (430 руб.) и утиная ножка с чатни из инжира и кускусом (635 руб.). Сезонность продуктов прослеживается и в десертах — это яблоки и груши, использованные в приготовлении тартатена (250 руб.), и инжир в сочетании с медом и сыром маскарпоне, объединенные в один тарт (250 руб.).

В ресторации **«Пяткинь»** новое сезонное предложение «Осенний мясоед», собравшее блюда из различных видов мяса. Все, представленное в меню, относится к основным блюдам. Так, гостям предложены ягнячьи язычки в сливочно-грибном соусе с картофелем дофинуа (560 руб.), ножка кролика в чечевичном укладе (535 руб.), блюдо из трех видов мяса с печеным картофелем (545 руб.), телятина в соусе «Борщ» с ягодами сливы (625 руб.) и бифштекс с фирменной начинкой и тушеной капустой в качестве гарнира (535 руб.).

В ресторане **Per Se** — новый шеф-повар. На закуску он предлагает классическую итальянскую брускетту — подсушенный на углях ломтик хлеба с различными начинками: печеная тыква, сыр фета и свежие травы (245 руб.),