

Сытно предвкусить

ПРЕДНОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ВОРОНЕЖСКИХ РЕСТОРАНОВ

Дина Соляникова



Поросенок под медовой корочкой (ресторан Burger House)



Осетрина «Ледяной айсберг» (ресторан Burger House)



Пармская ветчина с дыней (ресторан PLAZA)



Каре ягненка на гриле (ресторан PLAZA)

ЗА ОКНОМ ноябрь, но воронежские рестораны уже готовятся к зимним праздникам и соответствующим образом обновляют свои меню.

Кафе **Jumanji** предлагает посетителям набор закусок и легких блюд. Хорошим аперитивом послужит «Сырное плато» — пикантное ассорти из сыров грана падано, базирон песто, дорблю, маасдам, которое подается с медом, грецким орехом и виноградом (350 руб.). Желаям подкрепиться плотнее стоит заказать «Мясное плато»: тарелка с бужениной, отварным говяжьим языком, пармской ветчиной, пастромой и сальсами спьянато романо подается со сливочным хреном и дижонской горчицей, украшено блюдо свежим базиликом, салатами фризе и лола росса и помидорами черри (390 руб.). Любители рыбы могут заказать аналогичное ассорти, включающее

филе слабосоленой семги, копченого угря, скумбрию и масляную рыбу в сочетании с красной икрой, перепелиным яйцом, лимоном и базиликом (450 руб.). Дамы наверняка захотят попробовать карпаччо из ананаса с острым ванильно-имбирным соусом и свежей мятой (200 руб.).

Ресторан **PLAZA** предлагает гостям изысканные мясные и рыбные блюда. Главным украшением праздничного стола может стать каре ягненка на гриле (815 руб.). Сочное мясо молодого барашка со свежими травами и чесноком не только красиво выглядит, но и дает почувствовать вкус праздника. Любителям рыбы рекомендуется дорада на гриле с розмарином, веточки которого создают неповторимый аромат и гармонично дополняют блюдо (635 руб.). Из праздничного меню также можно заказать изысканную итальянскую закуску — пармскую ветчину с дыней. В ней привлекает

не только контраст сладкого и соленого, но и температур охлажденной дыни и теплой ветчины (445 руб.).

Ирландский паб-ресторан **O'Hara** предлагает своим гостям традиционное английское блюдо — мясной пирог биф веллингтон (1500 руб. — порция на 4-6 человек), имеющее славную историю: победивший Наполеона под Ватерлоо герцог Веллингтон очень любил запеченную в слоеном тесте говяжью вырезку с грибами и красным вином. Впоследствии в честь героя Великобритании это блюдо и назвали. В итальянском ресторане **Milano Ricci** к зимним праздникам предлагают традиционный миланский рождественский пирог панеттоне (500 руб.), название которого можно перевести как «хлеб роскоши». Его готовят из не полностью пропеченного теста с засахаренными фруктами и изюмом методом многократного