

# Тепло и сытно ВСЕ САМОЕ ПРАЗДНИЧНОЕ В НОВОГОДНИХ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



МИХАИЛ СОЛУПНИН

УЖЕ С НАЧАЛА ДЕКАБРЯ во многих ресторанах города появились рождественские меню. «Стейк Хаус Строганов» предлагает гостям закуску из муксуна и омуля холодного копчения с ржаной лепешкой и огуречным тартаром (420 руб.) и паштет из гуся с тостами, яблочным конфи и ягодным соусом (450 руб.). На горячее здесь же подают корейку, фаршированную айвой и белыми грибами с соусом из сморчков (590 руб.), эскалоп из фуа-гра с малиновым соусом (890 руб.) и морского гребешка с тыквенным пюре и чесночным муссом (1050 руб.). На десерт — рождественский бисквит из ржаной муки, который подают со сливочным кремом и ванильным мороженым (220 руб.). По соседству, в ресторации «Пяткинъ», на закуску предлагают бланкет, или фрикасе, из мяса кролика с вялеными помидорами (340 руб.). На роли главных блюд назначены медвежатина с брусничным соусом (685 руб.), утка в ягодном бордюре (565 руб.) и палтус с овощами, которого подают на сковороде (425 руб.). Сладкое лакомство — торт «Шоколадная маркиза» с пломбиром (235 руб.). Кафе **Boss bar** отмечает свой день рождения и наступление нового года такими блюдами, как паштет из куриной печени, который подается на обжаренных баклажанах с мари-

нованным печеным перцем (280 руб.) обжаренный кальмар с артишоками (450 руб.). Среди других зимних новинок — очень интересные салаты: теплый салат с обжаренными тигровыми креветками, кальмарами, мини-осьминогами, мидиями, листьями салата, сыром дор-блю и пряной заправкой из шпината (520 руб.), теплый салат с утиным филе, дольками апельсина, сыром тет-де-муан с цитрусовым соусом (500 руб.), а также микс из салатных листьев, телячьего языка, томатов черри и обжаренного картофеля, приправленный пикантным медово-горчичным соусом (310 руб.). Крем-суп из зеленого горошка с говядиной терияки (320 руб.) и острый суп с креветками и овощами (340 руб.) — согревающие и актуальные новинки меню для холодного времени года. Линейка основных блюд пополнилась филе дорадо с цитрусовым рисом и авокадо (620 руб.), филе рыбы конгрио с обжаренной спаржей и томатами черри (600 руб.), говядиной, запеченной в панировке из грецких орехов, с томленным болгарским перцем, белыми грибами и беконом, которая подается с соусом сальса (750 руб.), и свиной корейкой со свекло-картофельным пюре с ноткой сельдерея и томлеными в сметане шампиньонами (590 руб.). В кафе **Veranda** — новый шеф-повар Анна Милютинина. К холодным закускам в меню она

добавила домашний разносол: грузди, капуста, томаты черри, корнишоны, каперсы (295 руб.), к горячим — штрудель с грибами и картофелем, который подают с деревенской сметаной (195 руб.), и теплый телячий язык (275 руб.). В разделе с салатами появился оливье с копченым цыпленком (275 руб.), классический капрезе — с моцареллой, спелыми томатами, микс-салатом, каперсами, бальзамиком и ароматным соусом песто (295 руб.), руккола с креветками, томатами черри, авокадо и морковью (395 руб.) и вегетарианский салат «Грин» — с кедровыми орешками, авокадо, рукколой, базиликом и сочными яблоками (295 руб.). Среди новых супов — суп из ягненка с кинзой и перцем чили, причем степень остроты блюда по желанию гостя могут изменить (295 руб.), и фисташковый крем-суп с куриным филе, сливками и соусом песто, который подается с крутонами (275 руб.). К горячим блюдам добавлена томленая в белом вине ножка кролика с картофельным пюре (495 руб.), ножка ягненка с фасолью и томатами конкассе (525 руб.) и оссобуко с картофельным пюре (495 руб.). В качестве дополнительного гарнира предлагают микс салатных листьев с томатами черри под оливковым маслом (125 руб.). Новые блюда есть и на десерт: грушевый штрудель, который подается с шариком