

С новым ланчем!

МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



РОМАН ВРЮЦЫН



ПРИВЕТСТВУЯ возвращение своих деловых гостей с каникул, многие нижегородские рестораны и кафе традиционно обновили линейки бизнес-ланчей.

В ресторации **«Пяткинъ»** — новый обед порусски в трех вариантах меню (от 225 руб. до 275 руб. в зависимости от состава). На закуску гостям предлагают салат с копченой курицей и черносливом, с малосольной семгой, с морепродуктами и свежим яблоком и красный салат с бужениной. Ежедневно в меню консоле, который подают с горячим пирогом, и суп дня. На горячее подают куриную ножку, запеченную морскую рыбу, голубцы с подливой и рулет из свинины с начинкой. На гарнир — отварной картофель с маслом, рис с овощами, дуэт пюре и брокколи или овощное ассорти. Компот, квас, малиновый мусс или шарлотку можно заказать дополнительно (по 35 руб.), а вот хлебная корзина и чай включены в стоимость любого обеда.

В бистро **«Гаврош»** — варианты обеденного меню по 235 руб. или 275 руб. Предлагаются салаты с телятиной и белой фасолью, с копченой курицей и мягким сыром, овощной салат из капусты, моркови и редиса с баварской заправкой, оливье с копченой форелью, фенхелем и стручковой фасолью и салат с творожным сыром, свежим огурцом и томатами черри. Кроме супа дня, есть бульон с фрикадельками и борщ с телятиной и сметаной. Основные блюда — свинина в сырной корочке с мясным соусом, роти — блюдо из курицы с грибами, луком и сливочным маслом и соусом шаркютьер, треска с шафрановым соусом, буженина в сливочно-горчичном соусе и спагетти с телятиной и овощами. В качестве гарнира к горячим блюдам (кроме спагетти) предлагают картофельное пюре, рис пиллаф, овощи

на пару и картофель по-деревенски. К обеду подают французский свежевыпеченный багет, а напитки — воду с лимоном, чай (30 руб.), черносмородиновый морс и домашний имбирный лимонад (45 руб.) — необходимо заказывать отдельно.

В ресторане **«Строганов Стейк Хаус»** (ланчи за 290 руб. и 360 руб.) в качестве обеденной закусочки можно выбрать тартар из лосося, салат с куриным филе, салатом романо, жареным картофелем и соусом, салат «Здоровье» из свеклы, моркови, китайской капусты с зеленью и нерафинированным растительным маслом или вителло тоннато — блюдо из тонко нарезанной свинины вырезки, приправленной соусом. Ежедневно обновляется суп дня, а неизменен — лагман. На горячее из обеденного меню предлагают зубатку, приготовленную на гриле с гранатовым соусом, пожарскую котлету с луковым муссом, также есть куриное фрикасе с овощами, медальоны из говядины с соусом BBQ и конкильони болоньезе. Гарниром к горячим блюдам может быть лобио из чечевицы, жареная или приготовленная на пару брюссельская капуста либо картофельное пюре. Напиток, а это соки, морс, чай или кофе американо, включены в стоимость обеда. Апельсиновый или морковный фреш (100 руб.), как и бокал фирменного напитка, можно заказать по цене специального обеденного предложения.

Также стоит попробовать авторские новинки от шеф-повара Максима Смирнова. На закуску он предлагает домашнюю подкопченную ветчину с корнишонами, зернистой горчицей, чесночным муссом и тостами, которую подают под стеклянным колпаком, наполненным ольховым дымком — его выпускает официант в момент презентации гостям (410 руб.), сыро-

вяленный бараний окорок сухой выдержки с грушей, печенным на углях перцем под соусом из манго (470 руб.) и флан из шпината с козьим сыром и пекорино романо (320 руб.). Основное блюдо от шефа — «Поярд де беф», или отбивная из мраморной говядины с имбирным соусом и зеленым салатом (1380 руб.). Среди других интересных предложений, которые ресторан представит в ближайшее время — меню из карачаевской мясной породы баранины, масленичное меню, а также целый холодильник гастрономических изысков, который будет выставлен непосредственно в зале.

На новые обеды ждут гостей и в ресторане **«Плакучая ива»**. Здесь обед из двух (230 руб.) или трех блюд на выбор (285 руб.) сопровождается лавашом из собственной пекарни, напитками — морсом, чаем или напитком «Гагры» и комплиментом для постоянных гостей. В обеденном меню предлагают салат «Кавказский» с морковью, жареными баклажанами и шампиньонами, «Южный» — со свеклой, орехами и майонезом, салат с судаком, а также суп дня или бульон с сухариками. В качестве основного блюда есть сулугуни, печень по-строгановски, люля-кебаб из судака и шашлычок из свинины с гарниром на ваш вкус: гречкой с грибами, картофельным пюре или рисом, томленным с луком.

В основном меню ресторана появились новые блюда грузинской кухни: гурули — это куриная печень с жареным сулугуни под ореховым соусом (395 руб.), большое ассорти купат, рассчитанное на компанию гостей (3410 руб.), и сом под соусом с кинзой (455 руб.). Предлагают также «Дедоплисмцади», или «Шашлык царицы» — это блюдо готовят на углях из нежной печени ягненка с