

рестораны

Кухня на посту

ПОСТНОЕ МЕНЮ ВОРОНЕЖСКИХ И ЛИПЕЦКИХ РЕСТОРАНОВ

Дина Соляникова



Личи в глазури из белого шоколада (ресторан "Апраксин")



Запеченная свекла с ягодами (ресторан "Апраксин")



Плов постный (кафе "Бахор")



Крутики из кабачка с лисичками (кафе "Гармошка")

С НАЧАЛОМ Великого Поста в ресторанах и кафе традиционно обновляется меню, основной акцент повара делают на овощах и грибах.

Ресторан **MesTo** сосредоточился на горячих блюдах и салатах. Посетители могут насладиться приготовленной без добавления яиц пастой – на выбор с овощами (210 руб.) или грибами (210 руб.) – а также картофелем с грибами (180 руб.) и овощным рагу из цукини, черри, красного лука, маслин и зелени (210 руб.). Те же овощи плюс шампиньоны составляют закуску на мангале (210 руб.). Заправленный соусом из мякоти авокадо овощной салат из помидоров черри, цукини, печеного болгарского перца, салата айсберг и красного лука подается на румяной пшеничной лепешке (190 руб.).

Альтернативой может послужить салат «Пико

де Гайо» (170 руб.) – кукуруза, свежий огурец, авокадо с соусом из лайма и кинзы напомнят о жарком лете и поднимут настроение. Кроме того, в меню суп из белых грибов, шампиньонов и вешенок (120 руб.). Отдельное внимание шеф-повар уделит японской кухне. В первую очередь, следует попробовать сытный «Ролл грибной» (110 руб. за шесть штук) – легкое сочетание шампиньонов с салатом фризе, пассерованным луком, грибами намеко и кунжутом. Тем, кто предпочитает необычное сочетание вкусов, следует обратить внимание на ролл «Ясай Маки» (70 руб. за полдюжины) с дайконом, авокадо, огурцом, болгарским перцем, салатом и томатами. Для любителей классики – роллы «Абокадо Маки» (80 руб. за шесть штук) с авокадо и кунжутом или «Каппа Маки» (70 руб. за полдюжины) с кунжутом и огурцом. Роллами

шеф-повар не ограничивается – на второе можно заказать рис с овощами, обжаренными на теппане (95 руб.). К горячему можно добавить грибной салат с водорослями (110 руб.): грибы шиитаке и намеко, шампиньоны и водоросли вакаме дают весьма необычное сочетание вкусов.

Специализирующееся на узбекской кухне кафе **«Бахор»** доказывает, что восточные блюда могут быть сытными и без мяса. На первое кафе предлагает суп «Казыкарын Шурпа» (170 руб.) с белыми грибами и овощами, который подается с постной сметаной на растительной основе. Также можно попробовать шурпу из щавеля (180 руб.). Из горячих блюд посетители могут заказать манты с грибами из постного теста (170 руб.), постный плов с добавлением айвы, кураги и фисташек (180 руб.) и чебурек со