# Пост сдан

## МЯСНОЕ МЕНЮ ВОРОНЕЖСКИХ РЕСТОРАНОВ

**Дина Соляникова**

Суп-гуляш из телятины с хрустящим луком, овсяным печеньем и бисквитом из зелени (ресторан ARTIST)

Мясо кабана по-домашнему с луком и сметаной, запеченное в дровяной печи (ресторан ARTIST)

Крем-суп “Капучино” (ресторан El Chico)

Тар-тар из тунца, гребешков и сибаса (ресторан El Chico)

Подкопченная телятина с газированной облепихой и желе из можжевельника (ресторан ARTIST)

Дальневосточный гребешок с соусом из лайма и арахиса, крем-велют из цветной капусты (ресторан ARTIST)

Чучур писанг с банановым сорбетом и шоколадом (пончики из бананового теста) ( ресторан ARTIST)

ПОСЛЕ Великого поста городские рестораны и кафе не могут не побаловать своих посетителей изысканно приготовленным мясом. В апреле открывается ресторан **El Chico**, специализирующийся на аргентинской кухне. На первое шеф-повар нового заведения подготовил крем-суп «Капучино» из томатов, сельдерея, красного базилика, тимьяна, моркови, картофеля, тигровых креветок, сливок, лука шалот и белого вина (240 руб.). Ценители рыбы могут отведать тар-тар из тунца, гребешков и сибаса (510 руб.). Конечно же, не обошлось и без мяса – стейк рибай «Чураско де торо» готовится на гриле с двумя соусами: аргентинским острым и чими-чури (1180 руб.).
Ресторан **ARTIST** предлагает широкий выбор мясных блюд. Это и подкопченная телятина с облепихой и желе из можжевельника (280 руб.), и мясо кабана по-домашнему с луком и сметаной, запеченное в дровяной печи (550 руб.), и суп-гуляш из телятины с хрустящим луком, овсяным печеньем и бисквитом из зелени (250 руб.). Любителям рыбы и морепродуктов стоит обратить внимание на дальневосточный гребешок с соусом из лайма и арахиса (380 руб.) и суфле из картофеля с сорбетом из сельди и соусом из зеленого лука (210 руб.). Среди новых десертов отметим чучур писанг — пончики из бананового теста с банановым сорбетом и шоколадом (145 руб.).