

52 рестораны

Теплые сочетания

ОСЕННЕЕ МЕНЮ ОТ РЕСТОРАНОВ ЧЕРНОЗЕМЬЯ

Дина Соляникова



Мильфей (кафе-ресторан «Портос»)



Телятина, запеченная с молодым картофелем (кафе-ресторан «Портос»)



Толма с мацони (ресторан «Тифлис»)



Дуэт из перепелов и баранины (ресторан Il Pesto)



Хачапури на вертеле (ресторан «Тифлис»)



Запеченный осетр (ресторан Il Pesto)



Облепиховый чизкейк (ресторан «Яр»)

НОЯБРЬ — самый холодный месяц осени, когда простудиться и заболеть проще простого. Воронежские и липецкие рестораны приготовили сытное и согревающее осеннее меню. А некоторые заведения уже задумываются о новогоднем застолье. Кафе-ресторан **«Портос»** сделал акцент на сытных и горячих блюдах из особого «Меню Людовика XIV». Любителям овощей стоит попробовать рататуй — нежные баклажаны, болгарский перец, цуккини и нежные помидоры запекаются в сливочном соусе с пармезаном (480 руб.). Тем, кто предпочитает мясо, следует заказать телятину по-бургундски: говяжья вырезка маринуется в красном вине, обжаривается и подается с болгарским перцем, спаржей и помидорами черри (600 руб.). Альтернативой может стать телятина, запеченная с молодым картофелем с зеленым соусом (490 руб.). Сладкоежкам можно посоветовать мильфей: в редакции местного шеф-повара это нежное безе с кремом из маскарпоне и свежими ягодами (270 руб.). И, конечно, какая французская кухня без лягушачьих лапок: это деликатес здесь назвали «Сент Джак» (310 руб.).

Ресторан **«Тифлис»** также позаботился, чтобы в самом промозглом осеннем месяце гости были сыты и довольны. Шеф-повар не отошел от традиций грузинской кухни и осенью сосредоточился на хачапури: на выбор «Хачапури по-мегрельски» с двойным сыром (245 руб.) или «Хачапури на вертеле», его подадут к столу прямо на шампуре (300 руб.). Не обошлись и без «кавказских голубцов» — толмы — в маринованных виноградных листьях (445 руб.). Дополнением к блюду станет грузинская версия йогурта — мацони. Конечно же, шеф-повар не забыл и про суп — едва ли не лучший способ согреться и насытиться. В осеннем меню это пряный суп бозбаш с фрикадельками из рубленой телятины и молодой баранины, томатами и традиционным соусом ткемали (260 руб.). А для любителей мяса — «Телятина по-хевсурски» с болгарским перцем, чаманом и зеленью (440 руб.). Блюдо подается в горшочке, накрытом шляпкой из теста. Липецкий ресторан **Il Pesto** предлагает изысканное сочетание вкусов. Главный изыск в ноябре — дуэт из перепелов на карамелизованном луке с клюквой и мятно-ореховой баранины с опятами (450 руб.). Любители рыбы могут попробовать запеченного осетра на подушке из шпината и

молодого картофеля с соусом верж (640 руб.). В качестве легкой закуски подают салат из подпеченной груши, сливочного сыра, рукколы и лепестков пармской ветчины (380 руб.). Некоторые рестораны Черноземья уже вовсю готовятся к празднованию нового года. Например, ресторан **«Яр»** подготовил фирменные праздничные блюда. Для любителей рыбы — салат с розовым тунцом, грейпфрутом и фисташками (725 руб.) и уха со стерлядью и сибасом (585 руб.). Те, кто предпочитает мясо и птицу, могут выбирать между пьемонтской телятиной в трех разных вкусах (копченая, вяленая, тартар с пряным кетчупом — 520 руб.) и утиной ножкой с медово-соевым соусом и банановым чатни (447 руб.). На десерт шеф-повар предлагает запеченный сладкий перец с малиновым штрейзелем, засахаренным имбирем, сорбетом из ягод и чизкейком из нежного козьего сыра (365 руб.), а также более скромный по составу, но не менее изысканный облепиховый чизкейк (390 руб.). Стейк-хаус **El Chico** также постарается удивить своих гостей. В первую очередь это сет с самым разнообразным набором блюд: три закуски, два салата и четыре горячих блюда (1990 руб.). На закуску подготовлены итальянская брускет-