

50 рестораны

Еще теплее

ЧЕМ БУДУТ УДИВЛЯТЬ

РЕСТОРАНЫ ЧЕРНОЗЕМЬЯ

Дина Соляникова



Теплая спаржа с севиче из лосося и зеленым салатом (ресторан Plaza)



Мясное ассорти «Plat de Viande» (ресторан «Портос»)



Филе-миньон из говядины (ресторан Plaza)



Салат «Хруст-хруст» (кафе «Бахор»)



Ассорти из морепродуктов «Fruits de mer assortis» (ресторан «Портос»)



Хошаны (кафе «Бахор»)

ДЕКАБРЬ пришел в Черноземье вместе с первым снегом, морозами и предчувствием нового года. Начался и рождественский пост. Воронежские и липецкие рестораны учли эти факторы при подготовке нового меню. В кафе **Bistrot** в этом месяце можно полакомиться пастой с кальмарами и чернилами каракатицы (310 руб.). Для любителей рыбы и морепродуктов есть также филе судака, припущенного с мидиями (380 руб.), или мидии в винном соусе (290 руб.). Еще один сытный и оригинальный перекус — пицца с маринованной курицей (390 руб.). Весьма необычен также тыквенный суп с сыром маскарпоне (190 руб.). Не забыл шеф-повар и про соблюдающих строгий пост: для тех, кто не употребляет и рыбу, есть ризотто с тыквой (290 руб.), суп-пюре из цветной капусты (220 руб.) или салат с печеной свеклой и финиками (210 руб.). На десерт Bistrot предлагает вишневый пирог (140 руб.), который можно запить согревающими напитками: апельсиновым чаем (190 руб.) или коктейлем «Antonietta» с клюквенным морсом, апельсином, грейпфрутом и ягодами

(150 руб.). Есть и алкогольная альтернатива — горячий коктейль «Осенний Портофино» с чаем и ликером (270 руб.).

Ресторан **Plaza** включил в список праздничных блюд теплую спаржу с севиче из лосося с зеленым салатом (480 руб.) — это сочетание дополняют грибы, сыр грана падано, помидоры черри и соус песто. Из мясного на новогоднем столе будет филе-миньон из говядины (675 руб.), который подается на стол с тремя видами соуса. А для любителей рыбы — сибас, приготовленный на гриле (620 руб.).

Узбекское кафе «**Бахор**» предлагает гостям согреться супом «Мампар» с бараниной, омлетом и соусом лоззи (220 руб.) или шурпой с тефтелями из баранины, овощами и зеленью (180 руб.). Соблюдающие рождественский пост могут попробовать салат «Хруст-хруст» с острой морковью, свежей редькой, огурцами, чесноком и салатом лолло rosso (180 руб.), а любители рыбы оценят салат «Ажабсандра балык» с маринованным филе карпа, белым луком, острой морковью и болгарским перцем (240

руб.). Для тех, кто забежал в «Бахор» быстро чего-нибудь перехватить, кафе предлагает серию закусок. Хошаны — жареные манты с говядиной и тыквой — подаются со сметаной и аджикой (290 руб.). Начин кой для самсы «Нукус» стала баранина (90 руб.). А на сладкое шеф-повар подготовил мильфей по-восточному — слоеное тесто с заварным кремом и киви (220 руб.), — а также песочное печенье «Нихол» с курагой (180 руб.).

Шеф-повар ресторана «**Портос**» в первую очередь порадует большие компании. Во «Fruits de mer assortis» — ассорти из морепродуктов — входит радужная форель, охлажденная семга, тигровые креветки, гребешки, мидии, осьминоги, зеленый соус, лайм и лимон (5000 руб.). Любители мяса могут заказать ассорти «Plat de Viande»: телячья и свиная вырезка, карбонат, мясо ягненка, куриное филе, помидоры черри и томатный соус (4500 руб.). А для соблюдающих пост в ресторане найдется особенное экзотическое рыбное меню. Судак по-арльски — это филе судака, запеченное в томатном соусе с