

Комплексный подход НОВЫЕ БИЗНЕС-ЛАНЧИ В НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНАХ

Екатерина Цыганова



С НАСТУПЛЕНИЕМ первых холодов меню нижегородских кафе и ресторанов пополнились новыми бизнес-ланчами и бранчами, насыщенными сытными салатами, наваристыми супами и разнообразными мясными и рыбными горячими деликатесами. В ресторане **Berlusconi** на дневные обеды действуют специальные цены. В новом предложении есть три варианта салатов: легкий зеленый с редисом, маринованной тыквой и яйцом пашот под лаймовой заправкой (90 руб.), с огурцом, приготовленным по особой компрессионной технологии с имбирем, свиной вырезкой, свежими томатами и заправкой на основе вяленых помидоров и сливок (120 руб.), а также теплый салат с грушей, виноградом, томатами черри, морковью и куриной печенью под медово-бальзамической заправкой (140 руб.). В продолжение обеда — супы. Томатный суп со свиной готовят с добавлением болгарского перца, стручковой фасоли и лука (90 руб.), а суп из популярной сегодня чечевицы варят на курином бульоне с морковью и луком (70 руб.). На горячее подают приготовленную на гриле куриную грудку под вишневым соусом, гарнированную рисовым миксом (110 руб.), пасту боскайола с мясным фаршем, зеленым горошком и грибами в сливочном соусе (120 руб.), а для любителей рыбы — ризотто с чернилами каракатицы и жареным судаком (130 руб.). В обеденном меню предусмотрены и два вида пиццы: «Фрутти ди Маре» с морепродуктами на сливочном соусе

(120 руб.) и овощная кальцоне — закрытая пицца с печеной свеклой, маринованной тыквой, болгарским перцем и соусом песто (100 руб.). В ресторане **«Митрич»** меню деловых обедов меняется, но каждое предложение традиционно насыщено полноценными блюдами (ланч из двух блюд — 450 руб., из трех — 495 руб.). Так, есть салаты с подкопченной куриной грудкой и маринованными томатами черри, с беконом и печеной свеклой, с бужениной под соусом тартар, с языком и маринованными грибами, а для почитателей рыбных блюд — с тунцом, маслинами и красным луком и с сельдью и картофелем черри. О том, какой предлагается суп дня, интересуйтесь у официанта. А в линейке горячих блюд разнообразны не только основные компоненты, но и гарниры. Филе морского окуня подают с ризотто, свиную вырезку — с картофелем черри, куриную грудку — с полентой, утку конфи гарнируют мильфеем из овощей, а томленный язык готовят с гречотто. Также есть спагетти болоньезе. В бургерной **Mitch** (как и «Митрич», входит в холдинг «Еда и культура») — два варианта комплексных обедов (370 руб.). Первый — с бургером с пастормой из поросенка, который дополняют хрустящим салатом с подкопченным цыпленком и сладкими томатами черри. Второй — с бургером с индейкой, закусить который можно салатом с фермерским поросенком, огурцами собственного посола Mitch и ялтинским красным луком. Каждый из обедов предусматривает напиток.

ДРУЖЕСТВЕННЫЕ ПОСИДЕЛКИ ОБЫЧНО ЗАТЯГИВАЛИСЬ НА НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ И ЗАКАНЧИВАЛИСЬ СОВМЕСТНЫМ ОБЕДОМ, ТАК И ПОЯВИЛИСЬ БРАНЧИ

В ресторанах и кафе группы компаний **Love Food** действуют специальные предложения воскресных бранчей, объединяющих завтраки и ланчи. В Love Food рассказывают, что само слово-гибрид (branch, от breakfast и lunch) придумал Льюис Кэрролл, который, будучи студентом Оксфордского университета, предложил сокурсникам и преподавателям собираться по воскресеньям за завтраком. Дружественные посиделки обычно затягивались на несколько часов и заканчивались совместным обедом, так и появились бранчи. Итак, тех, кто любит в выходной день подольше поспать, а потом пообедать, ни в чем себя не ограничивая, в субботу и воскресенье с 12.00 до 17.00 в чайхане «Кишмиш» ждут на «Восточный дастархан» (485 руб.). В кафе «Хачапури» по выходным с 12.00 до 15.00 накрывают «Грузинский стол» (485 руб.), а в ресторанчике «Бакладжан» с 12.00 до 16.00 подают «Большой кавказский обед» (495 руб.). В корчме «Хуторок» предложение называется «Посиделки у кумы» (485 руб.) и действует весь день по субботам и воскресеньям. В ресторане **Monet** деловую встречу за обедом (340 руб. — за два блюда, 390 руб. — за три) можно начать с салатов: с копченым куриным филе и жареными шампиньонами или с нежным тунцом и яйцом, приготовленным sous-vide. Для любителей сытных ланчей — борщ со свиной, а также легкий крем-суп из зеленого горошка. Основные блюда представлены филе судака под сырным соусом, которое подают с овощами на пару, а также рубленым куриным филе под золотистой корочкой из сыра и томатов, которое гарнируют французской картофельной запеканкой пармантье.