

Осень по-домашнему

НОВОЕ МЕНЮ

НИЖЕГОРОДСКИХ

РЕСТОРАНОВ

Анна Павлова



ОСЕНЬ — традиционно пик делового сезона. Встречи с партнерами, переговоры, перспективные проекты — в период высокой бизнес-активности не всегда хватает времени на неспешный домашний обед, и на выручку приходят рестораторы. Этой осенью нижегородские заведения предлагают гостям сытные и по-домашнему вкусные ланчи, которые позволят на минутку отвлечься от дел и погрузиться в уютную атмосферу тепла и гостеприимства.

В ресторане **«Уголек»** нижегородцам предложат комплексные южные обеды из трех (295 руб.) или двух (265 руб.) блюд, причем меню обновляется каждую неделю. Для начала — четыре вида закусок, среди которых есть и классические, например салат с телячьим языком или винегрет с пряной сельдью, и традиционные южные аппетайзеры: пхали из свеклы, капусты или шпината с ореховым маслом. Также рекомендуют отведать наваристый бульон из домашнего гуся с галушками, а на второе можно выбрать один из пяти вариантов горячего с гарниром — от чахохбили с краснодарским рисом до кебаба с овощами. Обед в ресторане подают с горячим пури — традиционной грузинской лепешкой из печи или сладкими козинаками. Ароматные мини-хачапури по специальной цене (115 руб.) советуют взять с собой: настолько сытный в «Уголке» обед.

Бизнес-ланч в ресторанчике **«БаклаДжан»** обновляется ежемесячно. Гостям предлагается два обеда из трех блюд на выбор — за 255 и 310 руб. в зависимости от ассортимента предложенных блюд и напитков. Те, кто предпочитает менее сытную трапезу, могут выбрать сокращенный бизнес-ланч из двух блюд (за 220 руб. или 270 руб.) Помимо всевозможных блюд из мяса, запеченных в дровяной печи, здесь готовят наваристые пряные супы: лагман с говядиной и домашней лапшой, шурпу с бараниной, харчо с грецкими орехами и зеленым ткемали. К ним в «БаклаДжане» предлагают традиционную кавказскую выпечку: самсу из баранины с зеленым салатом и соусом

мацони, ломаджо с туршой и мясом и хачапури по-аджарски с сыром и яйцом. Открывшийся в июле ресторан **Мамука** с осени тоже работает в режиме деловых обедов. Теперь фирменную куру-гриль, кайиш с бараниной и баклажанами, цыпленка чкмерули и лобио со свиной начинкой можно попробовать на ланч по привлекательной цене: предложение из трех блюд стоит 285 руб., из двух — 250 руб. Отдельного внимания заслуживают выпечка и десерты ресторана, а еженедельно обновляемое меню позволит детально изучить разнообразную и ароматную кавказскую кухню.

Бренд-шеф ресторана **Спорт-Бар** Александр Расторгуев каждую неделю также предлагает новый деловой обед из трех блюд (300 руб.) или двух блюд на выбор (250 руб.). Гости заведения могут попробовать сытный шницель с соусом из шампиньонов или бефстроганов с толченым картофелем, запеченные с сыром пельмени или нежное соте из курицы с вешенками. Также посетителям предлагается несколько интересных салатов и закусок, супов и десертов. Кроме того, в новом сезоне в меню ресторана появилось спецпредложение для тех, кому время не позволяет насладиться полноценным обедом: наваристый бульон с домашним пирогом, которые можно взять с собой (150 руб.).

Идея новых бизнес-ланчей в ресторане **Per Se: simple food** — понятная еда из качественных продуктов. Заведение предлагает гостям три варианта обеда — легкий из салата и супа (435 руб.), стандартный из двух блюд, в котором можно выбрать салат, ролл или суп и горячее либо десерт (545 руб.) и сытный из трех блюд (655 руб.). На закуску в ресторане подадут один из пяти видов салатов, а на горячее рекомендуют попробовать щечки гриль или бефстроганов из куриного филе и говядины. К ним вам подадут гречотто с пармезаном и карамельным луком, жасминовый рис или печеную свеклу с сыром фета. Есть и отдельное меню для любителей стейков — стейк-ланчи из двух (1450 руб.) или трех (1650 руб.) блюд, причем стейк можно заменить лососем гриль, а в качестве напитка взять свежевыжатый сок.