«СИМПОЗИУМ»: В СТИЛЕ NORDIC

В феврале шеф-повар ресторана «Симпозиум» Артем Гуль представляет свой авторский сет из четырех блюд. В него входят салат с крабом, авокадо, малиной и яйцом пашот; мурманский гребешок с тамбовским окороком и жареной грушей; балтийская скумбрия с киноа и свекольным кремом; творожный десерт на березовых ветвях в глазури из дикой малины.
Главное блюдо сета — балтийская скумбрия с киноа и свекольным кремом. Особенностью этой позиции является киноа, приготовленное со свежими огурцами и пармезаном. Салат с мясом камчатского краба — априори деликатес; особый вкус краба подчеркивается свежей малиной и яблоком, а фирменная заправка из лаймового фреша создает нежный аромат. Мурманские гребешки в сочетании с муссом из цветной капусты, хрустящим тамбовским окороком и сладкой грушей — блюдо, которое отличается необычным вкусом и ярким сочетанием красок в оригинальной подаче.
В качестве десерта выступает классический чизкейк из сливочного сыра. В авторской интерпретации это творожный десерт в глазури из дикой малины.

Мурманский гребешок с тамбовским окороком и жареной грушей

AZIA: КИТАЙСКИЙ НОВЫЙ ГОД ПРОДОЛЖАЕТСЯ

Год желтой земляной собаки в Китае и Восточной Азии наступил 16 февраля. В Китае это праздник весны. Непременным блюдом на праздничном столе в этот день является рыба, причем целая. Это символ процветания и изобилия. Голова символизирует начало года, хвост — конец. И съедая рыбу целиком, можно обеспечить себе процветание на целый год. Рекомендуется даже немного не доесть рыбу, чтобы изобилия было в излишке. Все эти тонкости учла в своем новогоднем меню а-ля карт Лариса Кордик, шеф-повар ресторана Azia гранд-отеля «Европа». Меню действует до 2 марта.
Открывает раздел праздничных закусок салат «Ю-шен», символизирующий счастье, богатство и удачу. За ним следуют салат из зеленого манго и креветок и татаки из лосося с кунжутным соусом. Другим обязательным праздничным блюдом являются пельмени, они привлекают в дом счастье и благополучие. В меню это пельмени «Цзяодзы» с говядиной и водяным каштаном.
В разделе супов — «Конжи» с курицей и «Лакса-суп» с морепродуктами. Среди основных блюд: целый средиземноморский сибас на пару с имбирем в сладком соевом соусе; стерлядь со спаржей с соусом хо; жареные креветки и кальмары с зеленим горошком; цыпленок «Шен Цай Бао» (символизирующий движение вверх и удачу) и томленая ножка ягненка с домашней лапшой (лапша — символ жизни, чем длиннее лапша, тем дольше будет жизнь).
Завершает новогоднее меню жареный ананас с ванильным мороженым и фаршированный рисом корень лотоса с лесными ягодами и малиновым сорбетом.

DOM BOUTIQUE HOTEL: ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

8 и 9 марта в отеле ждут гостей на праздничные поздние завтраки до часу дня. Лосось, овощи-гриль и фрукты, блюда из яиц на заказ, закуски от шеф-повара, брускетты и блюда в русском стиле из фермерских молочных продуктов, свежая выпечка… Будут подавать игристое. Завтраки устраиваются в просторном атриуме ресторана, напоминающем о садах Италии.
К весне в Dom Boutique Hotel обновили меню бизнес-ланча. Теперь есть возможность пробовать блюда разных кухонь мира. Кроме классического борща, зеленых щей и салатов, в меню есть уха по-фински, свинина в кисло-сладком соусе с рисом по-китайски, лапша удон с курицей и овощами, чили кон карне с ароматным рисом, мясные котлеты по-мексикански с тыквенным пюре, бургер с картофелем фри, баварские сосиски с тушеной капустой и медовым соусом.