



«ШАЛЯПИН» НА ДОМУ

ДАЧНЫЙ И ГОРОДСКОЙ РЕСТОРАНЫ «ШАЛЯПИН», НЕСМОТЯ НА ТО, ЧТО В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ ЗАКРЫТЫ, О ДОМАШНЕМ ПРАЗДНИКЕ СВОИХ ЗАВСЕГДАЕВ ВСЕ ЖЕ ПОЗАБОТИЛИСЬ.

Лосось шеф-посола, стерлядь горячего копчения, фаршированный судак, утку с яблоками и тушеной капустой, молочного поросенка, фаршированного белыми грибами и гречкой,— все это можно заказать для новогодней ночи дома у официантов ресторанов заранее. А еще — шоколадного Деда Моро-

за, шоколадную елку и набор шоколадных елочных игрушек. Иными словами, ресторан приходит к вам — вместе со всем перечисленным, а также с зельцем, печеночным тортом, бужениной классической и прочими деликатесами. Угощение доставят и в городскую квартиру, и на дачу. ■

В LA VUE МНОГО НОВОГО

ШЕФ-ПОВАР ВИДОВОГО РЕСТОРАНА LA VUE НИКИТА СЕЧИН ВНЕС ОБНОВЛЕНИЯ ПОЧТИ В КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ МЕНЮ.

В закусках появился фирменный салат оливье с щучьей икрой и сугудай из якутского омуля; малосольный лосось с жареными персиками; улитки с черным хлебом и лимоном, запеченные в чесночном масле. В разделе супов — вегетарианский зеленый суп с копченым творогом. Горячее пополнилось основательно — строгановым из рапанов с белыми грибами и тартаром из битых огурцов; макрелью с пюре из баклажана и японской специей фурикаке; двумя вариантамипельменей — с олениной и креветками с гребешком; пастой с крабом и биском. Появился новый раздел «Блюда на компанию», подразумевающий вынос большого антураж-

ного блюда шеф-поваром. Это баранья нога с пловом из полбы, целый осьминог с черным ризотто или ростбиф с печеным картофелем.

Сеты тоже изменились. Шестикурсовый сет для веганов, помимо прочего, включает тако из редьки с арбузом, хумус и белую спаржу с кремом из тофу и трюфелем; сет от шефа состоит из пяти блюд, в числе которых татаки из гребешка, репа с козым сыром, каре ягненка с корнем петрушки и сливами.

А на сладкое теперь подают нарядный тыквенный пирог с тыквенным мороженым и фирменный десерт — слоеный торт с крем-пломбиром и соленой карамелью. ■



РЫБА И НЕ ТОЛЬКО

С 15 ДЕКАБРЯ ПО 15 ЯНВАРЯ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН ROSEMARY ПРЕДЛАГАЕТ ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ.



Среди основных блюд примечателен лосось, запеченный со шпинатом и северными креветками: гастрономическое сочетание нежной рыбы и терпкого шпината дополнено «упругим» вкусом северных креветок. Целый запеченный краб вполне может претендовать на главное украшение стола, а вот утка с картофелем и белыми грибами — блюдо для ценителей традиций. Один только вид птицы с румяной корочкой навеивает мысли о празднике. Новинкой стала и нога барана, томленная в ароматных травах: это отборное сочное мясо в сочетании пряных специй и душистых трав. Но главная особенность и гордость RoseMary — рыба и морепродукты, потому что они поставляются принадлежащим собственнику ресторана флотом в Мурманске. Не отменяются на новогодние праздники и ежедневные ранние завтраки в формате шведского стола. ■