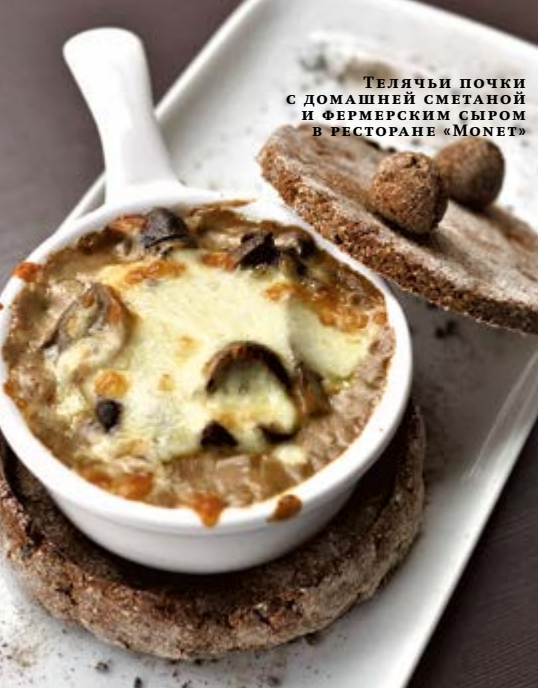




Телячьи почки
с домашней сметаной
и фермерским сыром
в ресторане «Monet»

ста с ржаной же ложечкой, которую тоже можно съесть. В таком виде мы подаем, например, телячьи почки, томленные в сметане, а также куриные потрошки с белыми грибами.

А на десерт с брусникой, которой всегда было много в нижегородских лесах, печем пироги и делаем мороженое — его тоже готовим сами, на сливочках. Ну, и конечно, всегда в нашем меню есть заготовки собственного приготовления — овощные соленья, маринованные грибы.

MONET

Шеф-повар ресторана Monet на Нижне-волжской набережной Виктор Смирнов всегда глубоко и тщательно изучает историю блюд перед тем, как их приготовить, чтобы не нарушить традиции, но привнести в них новизну и нотку творчества. Так в ресторане появился сет из трех исконно русских блюд в современном исполнении.

На закуску попробуйте почки, томленные в квасе, со сметаной. Перед приготовлением почки зачищают от лишнего жира, вымачивают два-три часа в холодной воде, периодически меняя ее. Отваривают, затем обжаривают с репчатым луком и грибами на масле (в оригинальном рецепте были вешенки, в Monet предлагают шампиньоны). Для вкуса в блюдо добавляют херес — еще один новый ингредиент в рецепте. Затем блюдо запекается с домашней сметаной и фермерским сыром. Изначально сыра тоже не было в рецепте, но с помощью него горячая закуска становится мягче и привычнее для нашего времени. Подается закуска в подставке из хлеба на основе гречишной муки, приготовленного с тмином и семенами укропа. Продолжить русский обед в Monet можно волжским судаком с маковым взваром и картофельной толченкой, а на десерт взять льняные блины «со смородой».



Виктор Смирнов, шеф-повар
ресторана Monet:

— В XVIII веке купец Старой Вятки (сейчас — город Киров) Яков Прозоров отправился в Нижегородскую губернию. Путь лежал не близкий. Дорога пролегала через село Черное Балахнинского уезда.

Яков решил посетить торговые ряды, которые выставляли в селе, пополнить запасы провизии. Там он и познакомился с местной жительницей Зиновьей Филипповной и ее мужем, которые торговали рыбой. Они поведали купцу о своей жизни и о том, что Зиновья Филипповна знает множество рецептов. Так понравились купцу рассказы о блюдах, которых он не пробовал, что он с радостью принял приглашение войти в дом семейной пары. На столе ее были блюда, рецепты которых позже Яков Прозоров принес и в свой дом, настолько вкусные они оказались. А сейчас новое прочтение тех самых блюд можно попробовать в ресторане Monet. Специально для нижегородцев и гостей города, в разделе русского меню.

«УГОЛЁК»

Ресторан «Уголёк» на Рождественской предлагает поностальгировать по прошлому и ощутить гостеприимство, как в родном доме. В интерьере «Уголька» — образы, которые помогают погрузиться в атмосферу теплой непринужденности: рисунки на стенах из книги с любимыми сказками, огоньки сцены, как в До-



Ветлужский
пирог
в ресторане
«Уголёк»

ме культуры, куда мама водила в кружок танцев. В меню — знакомые всем рецепты. На закуску есть, например, бутерброды со шпротами, яйцом и чесночным маслом, рулетики из баклажанов с грецкими орехами, форшмак из сельди, а также два вида оливье, винегрет, селедка под шубой, салат «Мимоза». На горячее — бефстроганов и биштекс, котлета по-киевски и печеные голубцы, несколько видовпельменей. Также в ресторане большой выбор шашлыков (здесь настаивают именно на таком, родном названии мяса, приготовленного на огне) и пирогов, в том числе есть, например, традиционный русский курник на блинах с курицей и грибами, а также ветлужский пирог с красной и белой рыбой и жареным луком. Кстати, ресторан намерен активно пополнять предложения исключительно

нижегородских специалитетов — команда проделала большую работу по поиску традиционных рецептов региона, и в ближайшее время компанию окской стерляди и волжскому судаку в меню составит арзамасский гусь и нижегородский сом, а также редкие блюда нашего края.



Семен Красников, шеф-повар
ресторана «Уголёк»:

— Кухня «Уголька» — это кухня, понятная каждому жителю нашей страны. Поэтому, если гость заказывает у нас, например, салат оливье, то его ожидания должны четко выразиться в тарелке — как в нарезке, так и в ингредиентах. Этот праздничный, торжественный салат мы готовим с говяжьим языком, раковыми шейками и красной икрой. Борщ готовим на хорошем наваристом бульоне и подаем с чесночной булочкой-пампушкой, тающим белорусским салом, зеленым луком и сметаной. Очень рекомендую грибную похлебку — варим ее на сушеных лесных грибах с домашней лапшой, которую делаем сами. На горячее очень популярна у нас котлета по-киевски — гости говорят, «та самая, с хрустящей корочкой и косточкой». Ну и, конечно, какое застолье в нашей стране без солений. В меню есть и настоящие бочковые огурцы, и пластовая капуста с кислинкой, и белые грузди, и даже хрустящие кулачки, которые считаются нашим волжским, нижегородским грибом, мы добавляем их в винегрет. А на десерт попробуйте сметанник (этот торт мы готовим по старому ГОСТовскому рецепту из жирной густой сметаны) и орешки с вареной сгущенкой — сгущенку варим сами, а орешки печем на тяжелой двусторонней сковороде, какие были в каждом доме. Получаются точно такими, как в детстве.

E11EVEN

В меню панорамного ресторана E11even, что в Гранд Отеле «Ока», — множество традиционных русских блюд: от холодца из телятины и молодого поросенка до наваристой волжской ухи из стерлядки и судака, солянки с разными видами мяса на копченых ребрах, черной трески с перловой кашей, сваренной в грибном отваре со сливками и трюфельным сыром. Генеральный директор ресторана комплекса Гранд Отеля «Ока» Анатолий Галкин, кстати, единственный россиянин, принятый в мировую гильдию шеф-поваров Chef de Chef, считает принципиальным использование только местных, российских продуктов. С этой целью ресторан наладил активное сотрудни-

чество с местными производителями и фермерами, поставляющими заведению свежее высококачественное сырье. Основываясь на обширных кулинарных исследованиях русской кухни и собственном опыте, отработанном в мировых столицах (Анатолий Галкин работал шефом в лучших отелях мира в Финляндии, Германии, Англии, Мексике, США, Японии и на Мальте; возглавлял ресторанные группы отелей «Националь» и «Савой»), генеральный директор ресторана комплекса Гранд Отеля «Ока» предлагает меню из наиболее характерных блюд русской кухни в авторском прочтении. При этом дается по возможности классическая рецептура, гарантирующая сохранение оригинального вкуса блюда.



Анатолий Галкин, генеральный директор
ресторанного комплекса
Гранд Отеля «Ока»

— Гордость нашего меню — дикая стерлядь со спаржей. Она была выловлена в притоках Волги и ее вес составляет не более 700 г. Издревле стерлядь считалась деликатесом — ее подавали в царских и боярских хоромах на пышных приемах, угощали знатных заморских гостей. Во время процесса приготовления из рыбы удаляются хрящи и визига. Сам способ приготовления секретен. Но я чуть приоткрою тайну: рыба томится в шампанском. Добавление шафрана дарит ей необыкновенный аромат, тающий вкус и золотистый, практически солнечный цвет. Стерлядь подается со спаржей и кусочком лайма — такое сочетание придает рыбе особую пикантность.



Дикая стерлядь
со спаржей
в ресторане
«E11EVEN»