



«КУРКУМА»

Большой панорамный ресторан восточной кухни известен особой атмосферой: открытая кухня с «живым» огнем, теплый свет, гостеприимство, многовековые традиции гастрономической культуры, запахи тандырной выпечки и приготовленного на углях мяса... Вкрапления этники в меню — тонкие, но яркие. Среди летних новинок отметим салат с лангустинами, спелыми томатами, страчателлой, гранатом и кунжутным соусом, а также салат гавурда — с печеным перцем, томатами и кешью, к которому полагаются марокканские булочки батбуты. Незаменимые в летний зной холодные супы представлены окрошкой с пастромой на пряном квасе и томатным супом со свежим огурцом, жареными орехами и кинзой. Овощи на гриле здесь тоже особенные — тыква с йогуртовым кремом и стейк из цветной капусты с сливанским хумусом и бабаганушем (пюрированные баклажаны, смешанные с приправами). На горячее попробуйте лагман с лососем

в кокосовом карри или искандер кебаб из говядины, который подают с острым томатным соусом, страчателлой и с хрустящей лепешкой. За короткое время этот кебаб стал настоящим хитом заведения. Летние лимонады — тоже с восточными нотками: каламанси и кафирский лайм, маракуйя с косточкой юдзу, эстрагон и грейпфрут.



ТРК «Небо», 5 этаж
© curcumarest

«БРЫНЗА»

По-своему звучат грузинские акценты в ресторане «Брынза». Гости любят его за большой выбор всегда свежих сыров из собственной сыроварни, а также за новые прочтения блюд современной грузинской кухни. В летнем предложении на закуску попробуйте рулетики из сулугуни местного производства со свежими овощами и соусом сациви,



тартар из говядины с пармезаном, бастурмой и горчицей соусом, а также салат с лососем по-гурийски, авокадо, цветной капустой и кунжутным соусом. Окрошку здесь подают с пастромами и густой сметаной, а на горячее рекомендуют грузинские пельмешки месхури со шпинатом, креветками чкмерули и вялеными томатами — легкое, но сытное блюдо. На десерт — нежнейший сыр-ный крем с воздушным беезе, свежей клубникой и соусом на основе манго и



маракуйи. Также отметим лимонады, которые в «Брынзе» готовят с натуральными сиропами: огуречный и тархуновы, коктейли — «Малиновый Сауэр», «Тропическая сангрия», «Цитрусовый аперитив». Хорошо освежает и холодный кофе — фраппучино.

ТРК «Фантастика», 3 этаж
© brynzarestoran

«УГОЛЁК»

В новом сезоне ресторан продолжает успешно развивать два своих главных направления: локальные специалитеты и блюда с ностальгическим характером, открывающими «портал» в доброе и светлое прошлое. Нижегородскую кухню в легнем меню представляет рагу из арзамасского гуся знаменитой породы, выведенной в Арзамасе еще в XVII веке. Тогда эти гуси были известны на всю страну: в столицу, к столу Екатерины II, их отправляли пешком, чтобы сохранить свежесть и сочность мяса. А теперь свежайших лапчатых поставляют в «Уголёк» — на радость всем гостям ресторана и особенно туристам. Подкопченного гуся добавляют и в яркий летний свекольник, а окрошку готовят с говядиной на пряном квасе. Среди новых салатов особенно хороши и бьют все рекорды популярности салат с куриной печенью, рукколой и грушей под медово-горчичным соусом и салат с копченым марлином, раковыми шейками и перепелиным яйцом под греческим со-

усом. Интересно, на русский манер, шеф «Уголька» Семен Красников интерпретирует легендарное вителло тонато, дополняя телячий язык соусом из рижских шпрот. На десерт возьмите трубочки с варенкой и пеканом или со сливочным кремом — совсем как в детстве, только лучше. Как и освежающий домашний лимонад —



с огурцом, виноградом и мятой. Прохладное лакомство — сливочный пломбир с тертым шоколадом и орехами — то, чем обязательно стоит себя побаловать. А чудесный легкий сорбет из душистой малины и сочной садовой клубники хорошо охладит вас в летний зной.

Рождественская ул., 43
© ugolek.rest