

ВКУС КАЖДОГО ДНЯ

Как нижегородские рестораны добавляют красок этому лету

Особая атмосфера ресторанов, способная подарить ощущение отпуска даже в рабочий полдень, — пожалуй, если не единственное, то уж точно главное преимущество лета в городе, особенно пока он в спешке преображается к своему юбилею. Радужные южного гостеприимства, яркие краски Средиземноморья, новые предложения изысканной авторской кухни — шефы нижегородских кафе и ресторанов стараются наполнить наше лето новыми вкусовыми впечатлениями и радостью.



и бальзамиком. Один из любимых у постоянных гостей De Kas салатов — с пармской ветчиной, пряной грушей и грушевым конфитюром. На горячее попробуйте а-ля бефстроганов с личи в кокосовом молоке, утиную ножку конфи со спаржей и брусничным соусом или сливочное ризотто с индейкой, пармезаном и апельсиновым конфитюром. Итальянскую тему в меню поддерживают домашняя паста с белыми грибами и шпинатом и черные спагетти с морепродуктами.

Выбор блюд и искренний сервис делают ресторан одним из лучших мест для романтических свиданий, тем более что по выходным особую атмосферу здесь создает живая музыка: в De Kas можно послушать соло скрипки, саксофона или атмосферный smooth jazz.

Горького ул., 121

DE KAS

Летняя веранда ресторана De Kas хороша и днем, и вечером — это одно из немногих мест в центре города, где от жары можно спастись под сенью парковой зелени и при этом не переживать за парковку: для гостей ресторана она есть всегда. В летнем меню — интересные сочетания свежих сезонных овощей и зелени с мясом, рыбой и морепродуктами в авторской интерпретации шефа Евгения Макарова. Так, классическую окрошку здесь готовят

с ростбифом и пломбиром из картофеля, а другой хитовый летний суп, свекольник, подают с креветками и икрой палтуса. Среди других сезонных новинок меню обратите внимание на легкие изысканные закуски — летом они особенно популярны: нежные профитролы с паштетом из утки, тартар из лосося с авокадо и манго или из мраморной говядины с соусом песто, а также несколько видов карпаччо — из лосося со сливочным кремом, из фермерской телятины с рукколой

