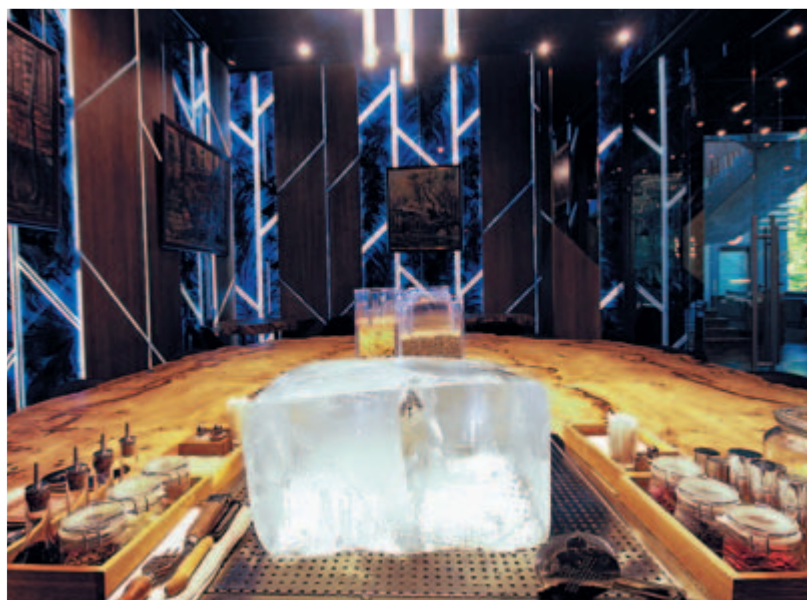




«ПАРК КУЛЬТУРЫ» — НЕ ПРОСТО ОЧЕРЕДНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ В ЦЕНТРЕ НИЖНЕГО НОВГОРОДА, А, ПОЖАЛУЙ, НОВОЕ СЛОВО НА МЕСТНОМ РЕСТОРАННОМ РЫНКЕ



тику визуальной составляющей и одновременно заигрывая с восприятием гостя. Что же касается кухни «Парка Культуры», то за нее отвечает шеф-повар Ирина Гравшина, большую часть карьеры посвятившая столичным ресторанам, таким как GQ Bar, «Волна», «Маруся» и «Сирень». Акцент в меню сделан на фермерские сыры, нижегородскую рыбу и мясо. Настоящим хитом ресторана стал салат с киноа, авокадо и подкопченным волжским мраморным сомом (410 руб.), котлеты из щуки с пшеном и соусом из раков (520 руб.) и арзамасская утка с копченой грушей и сливочным гречотто (920 руб.). Любителям мяса кухня «Парка Культуры»

предлагает нескудные сочетания с сезонными продуктам — нежнейшие бараньи язычки с соусом из черноплодной рябины и птитимом (650 руб.) и телятина с крокетами и грибным капучино (950 руб.). На десерт гости ресторана предпочитают выбирать фирменный «Медовик от Ивлева» (250 руб.) и шоколадную «сигару» (490 руб.) от шеф-кондитера Марии Афониной. Приятным дополнением к сытному ужину могут стать благородные вина Италии, Франции и Испании. В «Парке Культуры» их около сорока: от классического французского Chateau Citran Bordeaux до юного сицилийского C'D'C' Cristo di Campobello.