



В ПАЛИТРЕ «МАЯКА» ДОМИНИРУЮТ БЛАГОРОДНЫЕ ЦВЕТА: ТЕМНО-БИРЮЗОВЫЙ, ТЕРРАКОТОВЫЙ, ГЛУБОКИЙ САПФИРОВЫЙ



разработанные им за последние десять лет в различных гастропроектах по всей России. «Мы готовим блюда преимущественно из локальных нижегородских продуктов. Их я сочетаю с тайскими, вьетнамскими и китайскими специями и соусами. При этом мы используем как и классические азиатские и европейские техники приготовления, так и современные. Например, сочетаем вакуумные технологии приготовления с жаркой на японских углях, готовим на воке», — добавил он.

В меню «Маяка» можно найти закуски на любой вкус: от буженины с копченой грушей (350 руб.) до малосоленного дикого лосося с мягким сыром (470 руб.). Для любителей морепродуктов есть креветки на льду или на гриле (750 руб.). Сильно проголодавшимся гостям придется по вкусу салат с хрустящим цыпленком и овощами, приготовленными на углях (320 руб.), и салат с морепродуктами и древесными грибами в кокосовом соусе (590 руб.). Из супов в рестокафе советуют попробовать уху из сома (350 руб.), крем-суп

из корнеплодов с уткой конфи (370 руб.) и том-ям с морепродуктами (490 руб.). На горячее в «Маяке» подают котлеты из индейки с соусом из цитрусовых (390 руб.), палтус, томленный в соусе из сока манго (700 руб.), и стейк, жаренный на углях, из фермерской говядины, томленной в вакууме (650 руб.). Любителям необычных десертов в «Маяке» приготовили мусс из йогурта и белого шоколада с печеньем и кремом из малины (350 руб.), маковый бисквит с карамелью из облепихи (350 руб.) и шоколадный крем с печеной грушей (250 руб.). Есть в «Маяке» и завтраки, которые в последнее время входят в традицию для нижегородских заведений. Начать день в рестокафе советуют с рисового пудинга с ванильным кремом (350 руб.), сырниками со сгущенкой и облепихой (250 руб.), рисом или лапшой, приготовленных на воке с мясом и яйцом (350 руб.). Приятным дополнением к этому станет паназиатский капутино (280 руб.) или свежевыжатые соки, например грейпфрутовый или морковный (250 руб.).

Кроме того, «Маяк» славится своими крафтовыми лимонадами из черной смородины и маракуйи, лемонграсса и лайма (200 руб.). Также в заведении есть широкий выбор ароматных чаев: марокканский, цейлонский, паназиатский и чай домашние — с жасмином, малиной, кокосом и иван-чаем. Стоимость чайника — от 500 руб.

В обед вы здесь можете попробовать цезарь с цыпленком, пельмени с бульоном и фермерскую говядину с пюре. Для тех, кто предпочитает на ланч рыбу, в меню есть филе трески с рисом и овощами. Обед из двух блюд обойдется гостям в 450 руб., из трех — в 600 руб. Бизнес-ланч в «Маяке» обновляется каждую неделю.

В «Маяке» не обделили вниманием и гурманов-вегетарианцев. Так, на закуску советуют взять бутерброд с печеными на углях овощами и сыром (290 руб.) и салат из томатов с печеной айвой и козьей брынзой (350 руб.), а на горячее — суп с пряной тыквой (350 руб.) или рис с овощами в устричном соусе (390 руб.).