

Во главе стола

ЛУЧШИЕ ПАСХАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ

Екатерина Тарасова



УКРАСИТЬ свой праздничный стол свежей выпечкой, приготовленной по изысканным рецептам, предлагает панорамный ресторан **E11EVEN** — проект известного шеф-повара Константина Ивлева. Здесь пекут куличи на любой вкус: ванильно-шафрановые, с орехами, с цукатами и изюмом под сахарной глазурью. В ресторане отмечают, что авторские рецепты дополняют грамотно подобранные продукты: яйца из местного хозяйства и деревенское сливочное масло. Преподносится выпечка в подарочной упаковке и с праздничной открыткой. Стоимость предложения составляет 250–550 руб. в зависимости от размера кулича. Предварительный заказ необходимо сделать минимум за два дня до празднования.



Шеф-повар ресторана **Monet** Виктор Смирнов приготовил для гостей пасхальное предложение, которое будет действовать по предварительному заказу до 26 апреля. В заведении вы можете купить традиционные пасхальные сладости и крашеные яйца в луковой шелухе (220 руб.). В **Monet** предлагают попробовать куличи по оригинальным рецептам: тыквенно-карамельный с облепиховой глазурью, пасхальный с цукатами и сухофруктами, миндальный с ромом и карамельными яблоками, шоколадный с вишневым конфитюром и бананово-творожный с грецким орехом. Стоимость выпечки — от 200 руб. Пасха в ресторане готовится из шоколада с кагором и черносливом или из топленого творога с медом и пылью. Есть и классическая пасха — на сметане с ванилью, цукатами и карамелью. Купить пасху можно за 150 руб. Кроме того, в ресторане будут доступны наборы итальянского миндального печенья (130 руб.) и свежие макаруны (150 руб.).

Для тех, кто хочет в Пасху порадовать своих близких вкусным подарком, в **Negroni Bar&Enoteca** подготовили специальные наборы в плетеной корзине. Почетное место в пасхальной корзине занимает традиционный кулич с цукатами в окружении яиц, разрисованных вручную. Кроме того, в наборе есть вкуснейшее печенье в форме пасхальных кроликов. Стоимость подарочной корзины составляет 1000–1500 руб. К такому подарку в энотеке **Negroni** можно подобрать

красное вино из Италии, Испании и Франции. Например, сдержанное **Vibi Graetz Casamatta Rosso** прекрасно раскроет вкус свежей выпечки, а **Sierra Cantabria Seleccion** с тонами спелых фруктов и сливочными нотками дуба станет лучшим аперитивом. Цена за бутылку — 2300 руб.

В ресторане современной русской и европейской кухни **De kas** ценят индивидуальный подход и предлагают посетителям приобрести куличи на заказ. В заведении готовы испечь не только классический кулич с изюмом и глазурью, который так популярен в России, но и порадовать гостей смелыми гастрономическими экспериментами — пасхальной выпечкой по рецептам из Испании, Италии и Греции. Что это будет — миндальный пасхальный хлеб, шоколадный торт-кулич с лимонной цедрой или медовый с лесным орехом — решать вам. Цена и размеры выпечки также обговариваются с гостем заранее.

Итальянский ресторан **«Роберто»** открывает прием заказов на домашние куличи и ромовые бабы за две недели до Пасхи. Прекрасным дополнением к празднику также станут красные итальянские вина, которые подобраны в меню ресторана с особой тщательностью. Здесь есть и сицилийское **Trovati Nero d'Avola** с нотами ванили, и терпкое тосканское **Tenuta Montecchiesi Sangiovese** с ароматом фиалки, и пряное **Wilhelm Walch, Lagrein**, и многие другие. Цена за бутылку — от 1600 руб.