

По зову краба



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

ресторанные новости с анной кармановой

В ПРЕДДВЕРИИ новогодних праздников, гарантирующих повышенный спрос на оливье, шампанское и черную треску, московские рестораны пытаются привлечь внимание гостей скромными будничными предложениями — печеными лобстерами, вареными крабами, хунаньским джусаем и сытными бизнес-ланчами. Так, в последний месяц уходящего года шеф-повар «Джу-джу» Андрей Тысячников запустил меню блюд, приготовленных в русской печи. Печка в «Джу-джу» топится березовыми поленьями. До конца года здесь можно попробовать утиную ножку в имбирно-медовом соусе, запеченную с яблоками (750 руб.). Филе палтуса запекается в печи с соусом берблан с чесноком и розмарином (1200 руб.), а чилийский сибас — с томатным пюре и базиликом (1900 руб.). Еще в русской печи томятся лобстер с помидорами черри, оливковым маслом и ароматными травами (2100 руб.) и язычки ягненка с овощами под соусом из красного вина (1000 руб.). Накануне Нового года обновилось меню и в ресторане «Династия» — в нем появились блюда провинции Хунань, расположенной в центральной части Китая. Кухня этой провинции отличается от уже привычных

в московских заведениях сычуаньской, гуандуньской и шанхайской использованием большого количества острых специй и пряностей при заметном дефиците насыщенных соусов. Особенность приготовления блюд в провинции Хунань — быстрая обжарка на очень сильном огне, в результате которой продукт остается сочным, но при этом покрывается хрустящей корочкой. Шеф-повар Тие Лун обжаривает с душистым луком джусай и перцем чили чилийского сибаса (620 руб.). Быстро обжаренная со специями телятина приобретает апельсиновый вкус (830 руб.). В соусе из сушеных морских гребешков и жареного чеснока припускается китайский латук (430 руб.). Еще здесь готовят редкую рыбу желтый крокер на пару с луком-пореем, ростками шпинатной горчицы и душистым перцем (950 руб.). В роли гарнира к любому блюду хунаньской кухни подходит хворост из грибов сянгту, жаренный с кинзой и побегами бамбука (470 руб.). В ресторане **The Most** до конца года проходит сезон камчатского краба. Для начала рекомендуется попробовать салат с камчатским крабом, шпинатом и спринг-роллами харумаки с лангустином (1000 руб.) и суфле из камчатского краба с белыми грибами и муссом из авока-

до (900 руб.). Затем можно выбрать блюдо из раздела «Паста и ризотто»: с мясом камчатского краба готовятся лингвини, к ним добавляется эспума из рыбного бульона хондаши (900 руб.). Равиоли с камчатским крабом подаются с соусом из кориандра и розового перца (990 руб.), а ризотто — со сморчками и трюфелями (1300 руб.). Кроме того, в разделе есть ньокки с камчатским крабом и соусом бешамель (600 руб.). В роли горячего блюда могут выступить вареный камчатский краб в панцире (710 руб.) или мясо краба, запеченное под соусом беарнез с грибным дукселем и соусом «красная икра» (900 руб.) из основного меню а la carte. В ресторане **Casa Mia** до 20 января продлится фестиваль домашней пасты. Специальное меню от шеф-повара Виктора Горских включает десять оригинальных позиций. Большие ракушки кончилиони он готовит с крабом и соусом вителло тонато (550 руб.). Бабочки фарфалле подаются с сардинами и кедровыми орешками (870 руб.). Ленты феттучини предлагаются со шпинатом и пармской ветчиной (850 руб.). Тоненькие спагеттини представлены в двух вариантах: с каракатицей в сливочно-томатном соусе (690 руб.) и трапенезе с миндалем и оливковым маслом (470 руб.). Еще тоньше капеллини с креветками в пикантном томатном соусе (850 руб.). Пизза

тальятелле тоже готовятся двумя разными способами: можно заказать пасту в томатном соусе с анчоусами (690 руб.), а можно с четырьмя вилами сыра в соусе сливочном (580 руб.). Трубочки каннелони фаршируются грибами в нежном сливочном соусе (800 руб.), а клецки ньокки подаются с сыром горгонзола (400 руб.). Шеф-повар ресторана **«Аист»** Сави Кендел

ввел в меню зимние ланчи. Теперь с 12.00 до 16.00 посетители могут пообедать за 650 руб. Начнем с салатов: есть греческий, овощной, салат с картофелем и фасолью или сельдь под шубой. Затем следует суп — куриный, минестроне, щавелевый, тыквенный или с белыми грибами. На роль основного блюда претендует птица: цыпленок, приготовленный

по-русски, и куриная котлета с картофелем. Почитатели мяса могут съесть котлету из телятины с пюре или язычки ягненка с цуккини. Вегетарианский вариант — спагетти с томатами. В меню бизнес-ланча также включен раздел «Напитки и десерты»: завершить обед можно черным чаем с профитролями, или «Птичьим молоком», или просто ягодным морсом.

В ресторане The Most до конца года можно попробовать салат с камчатским крабом и шпинатом в сопровождении спринг-роллов с лангустином

Любимые новогодние и рождественские угощения от ресторана «Троекуров» на Вашем праздничном столе

Екатеринбург,
ул. Малышева, 137,
тел. (343) 378-81-18



реклама