

Послевкусие лета НОВИНКИ МЕНЮ В НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНАХ



Александр Журкин,
шеф-повар паба-ресторана
«Английское посольство»

Мидии в марокканском стиле

Будем честны: это лето многие из нас, если не все, хотели провести по-другому. Море, легкий бриз, свежие морепродукты, приятная компания...

Предлагаю не отчаиваться, потому что последние две составляющие абсолютно реальны и дома.

На мой вкус, мидии, приготовленные в сливочном соусе с карри, — одно из тех блюд, которые отлично погружают в атмосферу городка на берегу океана где-нибудь в Южной Африке. Запахи восточного базара, теплые нотки специй... Рецепт несложный, но всех секретов раскрывать не буду — приходите лучше пробовать.

Есть несколько принципиальных моментов.

Во-первых, мы используем только лучшие чилийские мидии — это продукт со знаком качества, отлично себя зарекомендовавший. Во-вторых, важно не переборщить со специями, но выбрать те из них, что деликатно подчеркнут нежный и сладковатый вкус мидий — например, карри. Соус готовится на основе креветочного бульона и сливок, в которых тушатся мидии. Третье важное правило — нужно обязательно удалять моллюсков с нераскрывшимися створками. Дурной тон предлагать гостю пытаться их открыть. В конце добавляем нарезанные кубиком томаты. Вот так — легко и сытно.



ЧТО ЕЩЕ

Наши постоянные гости знают, что меню в «Английском посольстве» — это выверенный микс классических семейных блюд и модных кулинарных тенденций. У нас всегда есть сочный ростбиф в классическом исполнении, стейки на гриле со степенью прожарки по выбору гостя. Осенью очень

популярны согревающие супы — например, сливочный чаудер с подкопченной треской и морепродуктами (тоже, кстати, отпускная история для ностальгирующих по несбывшемуся). Еще из классического — ирландский пастуший пирог с бараниной, чикен-пай с овощами и мясом цыпленка,

фиш & чипс, ирландское рагу, индейка, тушенная в грибном соусе... Особая наша страсть — десерты, за которыми гости возвращаются именно к нам. Чизкейк, лимонный тарт, яблочный и вишневый штрудели, мороженое с ягодами — все очень легкое и вкусное, можно не беспокоиться за фигуру.



Ирина Гравшина
шеф-повар галереи вкуса
«Парк Культуры»

Альбом коктейлей

Барменеры Галереи вкуса «Парк Культуры» и V bar создали концептуальное меню — Альбом коктейлей, в котором напитки «говорят красками». При создании сборника бармены вдохновлялись всемирно известными полотнами различных направлений живописи — от сюрреализма до русской классики, не обошлось и без картин, находящихся в частной коллекции проекта. Особое внимание привлекли коктейли, созданные по мотивам полотен, хранящихся в коллекции Нижегородского государственного художественного музея.

Каждый напиток передает настроение и красоту картины, особенность жанра. Барменеры рекомендуют выбрать картину, близкую по духу, затем смаковать напиток и вдохновляться. Бестселлер — твист на знаменитый «Беллини», авторская версия создавалась по мотивам картины «Девочка с персиками».

Приятный напиток на основе пюре из белых персиков, подается с конфетой, повторяющей его вкус.



ЧТО ЕЩЕ

В зале ресторана с картинной галереей мы запустили обновленное меню. Особого внимания заслуживает обжаренное филе волжского судака с полбой в сливочном соусе на основе пармезана и с кабачком на гриле. Если хотите продлить настроение, подаренное этой теплой и атмосферной осенью, обязательно закажите крем-суп из тыквы с сыром гор-

гонзола и тыквенными семечками. В зале кафе с видом на Волгу обязательно попробуйте беспорный хит всех сезонов — трио паштетов с маринованными яблоками и пшеничными тостами с цукатами. Магия трех паштетов раскрывается через паштет из печени индейки в свекольной глазури, паштет из печени кролика в молочной глазу-

ри и паштет из утки в апельсиновой глазури. V bar радует новыми гастрономическими находками. Например, в меню закусок красуются «огуречные хрусты» с икрой лосося, палтуса и щуки, внутри сметанный соус с луком шалот и каперсами, декорируются шпинатом, слайсом редиса и кружевными чипсами.