

Чесночное морожено в стаканчики положено

Ресторанные новости с Анной Кармановой



В ресторанных новостях этой недели — лисички в Osteria Di Campagna, завтраки в "Тан", новый сет Nabi, летние меню "Булки", il Forno и "Золотого" и 25 сортов мороженого в гостинице Radisson Royal.

В ресторане **Osteria Di Campagna** до середины августа сезон лисичек. Предлагают попробовать жареный картофель с лисичками (450 руб.) и обязательно крем-суп из лисичек с креветками "Карабинера" (750 руб.). На горячее еще можно взять ризотто и папарделле с ранними грибами (650 руб.).

Ресторан **"Тан"** приглашает на завтраки с 7 до 11 утра. Меню — традиционное европейское, здесь есть блинчики с красной икрой или ягодами (от 175 руб.), нежный натуральный йогурт с домашним вареньем и свежими фруктами (175 руб.), хрустящий тост с курицей, ветчиной или семгой (от 125 руб.) и пышный омлет (110 руб.). Китайский чай, кофе или горячее молоко подают в качестве комплимента при заказе свыше 150 рублей.

В меню ресторана **Nabi** появился новый дегустационный сет. Первыми подаются роллы в рисовой бумаге с креветками, манго и кунжутным соусом, затем — тартар из тунца и авокадо с имбирно-лаймовым соусом и знаменитые креветки "Васаби". Следующей позицией оказалась жареная сингапурская лапша с креветками, за которой следуют крабовые фаланги в соево-перечном соусе. На сладкое подают фирменный десерт "Маракуйя". Стоимость сета составляет 2290 рублей на человека. Кроме того, в меню есть несколько отдельных летних новинок. Среди них — вьетнамский летний ролл с тунцом (990 руб.) и ролл с мягким крабом (790 руб.). После закуски рекомендуется холодный корейский суп с крабом (950 руб.), а на горячее теперь можно выбрать малайзийское карри из ягненка, приготовленное на воке (1700 руб.).

Кафе **"Булка"** тоже представляет несколько летних новинок. Во-первых, появилась окрошка с мясом индейки, которую приготовить могут как на квасе, так и на кефире (200 руб.), и традиционный ледяной гаспаччо (210 руб.). Во-вторых, пополнился раздел десертов: теперь здесь есть фруктовый салат из всевозможных сезонных ягод (малина, смородина, клубника, ежевика, черника) с добавлением мятного сиропа (290 руб.) и мягкое безе с каштановым пюре (210 руб.).

В обоих ресторанах **il Forno** введено специальное летнее предложение. На закуску предлагается тартар из сибаса с маринованными цукини и соусом "Сальммарильо" (799 руб.) и теплый салат с тигровыми креветками в корзинке из баклажанов (579 руб.). Затем можно взять, конечно, гаспаччо по-андалузски (459 руб.) или окрошку (299 руб.). В роли основного блюда или горячей закуски может выступить пицца "Бьянко" с кремом из черных трюфелей (749 руб.). На горячее еще можно взять домашние папарделле с рагу из креветок и осьминогов (619 руб.), а в качестве альтернативы представлено ризотто с белой спаржей, инжиром и копченой утиной грудкой (609 руб.). Также встречаем в меню гребешки Сан-Жак со шпинатом и апельсиновым соусом (789 руб.) и дорадо на гриле с жареными артишоками и белыми грибами (969 руб.). На десерт — мильфей со свежими ягодами или яблочный пирог с ванильным мороженым (по 489 руб.)

Ресторан "**Золотой**" тоже представляет летние блюда. Среди закусок появился теплый салат с кроликом и лисичками (790 руб.) и "Мимоза" с мясом камчатского краба (850 руб.). Кроме того, можно попробовать салат с телячьим языком и листьями молодого щавеля (690 руб.) и салат с молодыми кабачками-гриль, спаржей и домашним творогом (680 руб.). В роли закуски — мини-пицца с тунцом (720 руб.), в роли супа — холодный борщок с сорбетом винегрет (450 руб.). Среди морепродуктов представлены дальневосточные устрицы (210 руб.) и дальневосточные же гребешки (330 руб.). Окрошка на кефире готовится с хрустящим камчатским крабом (650 руб.). На горячее рекомендуются кальмары с ризотто из фасоли, белых грибов и колбасы чоризо (890 руб.) или фермерский зерновой цыпленок, запеченный в травах (920 руб.). Сладкий раздел посвящен малине, здесь встречаем мороженое из сыра горгонзола с малиной (290 руб.) и малину Quattro Texturas (390 руб.), а также алкогольные сорбеты: Miami Margarita, Mojito и Martini Lychee (по 750 руб.).

А в лобби-баре гостиницы **Radisson Royal** executive-chef Сэнди Бом представляет особое летнее меню мороженого. В карте представлено 25 видов домашнего мороженого и сорбетов (170 руб. за шарик, 560 — за ассорти из четырех), и все — необычные. Попробовать интересно все, но вот особенно интригующие вкусы: лаванда со сливовым вином, карамель и морская соль, чеснок и корица, мята и васоби, стручки ванили с петрушкой, медово-трюфельное мороженое с расплавленным сыром горгонзола, тыквенное с корицей, свекольное с кориандром, козий сыр с инжиром и трюфельным маслом. Среди сорбетов тоже есть чему удивляться: например, огуречному сорбету с укропом, папайе с диковинным фруктом билимби, зеленому чаю gunpowder с карамелизированной цедрой, индийскому тамаринду с томатами черри и анисом. Меню будет действовать до конца сентября.