



ЭТО МОЯ ДОБЫЧА

Вовсе не обязательно в поисках дичи бродить по лесам с ружьем наперевес — в разгар охотничьего сезона ее можно найти в хорошем ресторане.

СЕТ ПО ГОРЛО

Эти пельмени — часть гастрономического сета, в который входят дальневосточный гребешок с зеленым яблоком, томленый фазан с соусом из сморчков и многое другое.

«ДОМ»

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ ЛОСЯ, ЕЛОВЫМИ ШИШКАМИ И ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ

У шефа Валерия Горинова свой взгляд на русскую кухню. Свекольное тесто он начиняет тушеной с розмарином лосятиной, украшает вареньем из еловых шишек, окутывает молочной пеной и заправляет тыквенным пюре.

Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 72



ЕЩЕ 3 МЕСТА С ДИЧЬЮ

BJÖRN

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНЯ С МОЧЕНОЙ КЛЮКВОЙ И ЯГЕЛЕМ

Удивить нас олениной сложно. Но в ресторане северной кухни ей уделяют особое внимание. Тартар из нее подают здесь прямо в оленьей кости. Нарубленное мясо замешивают с вымоченной в хересе клюквой и украшают жареным ягелем.

Москва, Пятницкая, 3

«ЧЕСТНАЯ КУХНЯ»

КОТЛЕТЫ ИЗ КАБАНА ПОД СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Шеф Сергей Ерошенко готовит у себя дичь, добытую собственноручно. Мощный вкус кабанятины он деликатно сглаживает ягодным соусом.

Москва, Садовая-Черногрязская, 10

WHITE RABBIT

РЯЖЕНКА ИЗ ЛЕБЯЖЬИХ ПЕЧЕНОК

Если вы не поклонник фуагра, эту ряженку вы наверняка полюбите. Вкус лебязьей печени удивительно тонок: блюдо готовится в молоке, пока вся масса не дойдет до нужной и максимально нежной консистенции. Подается ряженка с пастилой из антоновки.

Москва, Смоленская пл., 3