

Лисички: шествие по сезонным меню ресторанов

РЕДАКТОР, 9 Августа 2017

Лето ли стоит на дворе или же это, по сути, и летом-то назвать сложно (впрочем, не будем спекулировать набившими уже оскомину рассуждениями о погоде) – сезон лисичек никто не отменял!

Спешим рассказать вам, в каких заведениях Петербурга стоит полакомиться этими яркими, чудными, солнечными представителями семейства грибных! К счастью, шефы экспериментируют вовсю: включая фантазию, они создают нескудные и оригинальные блюда, раскрывая для нас лисички с новых неожиданных сторон. Пусть всем будет вкусно!

Ресторан «Дом»

Дальневосточная устрица-пашот с соусом из белых грибов, свежим фенхелем, икрой севрюги и маринованными лисичками с белыми грибами, 390 руб.

Рибай, томленный в смеси перцев, с пюре из молодого кабачка, жареными лисичками и луком, 1850 руб.

Сезонное предложение ресторана «Дом» точно отражает взгляд шефа Валерия Горинова на русскую кухню и воплощено, как и основное меню, изысканно и при этом современно.

Для сезона лисичек шеф-повар подготовил три новых блюда и вернул прошлогоднего «фаворита» гостей - **перловую кашу с травами**, жареными лисичками и утиной ножкой конфи в соусе «демиглас».

Впервые в «Доме» можно попробовать **дальневосточные устрицы-пашот**. Нетривиальный способ подачи устриц Валерий комбинирует с нежным сливочным соусом, кисло-сладкими ароматными грибами, которые мариновались по семейному рецепту, черной икрой и сладковатым фенхелем, который добавляет баланса и помогает соединить все ингредиенты воедино. Блюдо получается пикантным, интересным и даже утонченным.

Опыт Валерия и стажировки в ресторанах, удостоенных звезд «Мишлен», позволяют ему создавать из понятных ингредиентов блюда, которые можно отнести к высокой кухне. Это касается, например, сезонного **теплого салата с лисичками**, картофелем ратте, копченой утиной грудкой и яйцом пашот, который в «Дом» заправляют сливочным соусом из лисичек.

Следующая новинка в меню - **толстый край, который шеф томит двое суток перед подачей в смеси перцев**, что делает край необыкновенно мягким, заставляя таять еще на вилке. Мясо отличается ярким, запоминающимся вкусом и дарит настоящее гастрономическое удовольствие. Здесь лисички выступают в качестве ароматного аккомпанемента, их Валерий подает обжаренными.



Рибай, томленный в смеси перцев, с пюре из молодого кабачка, жареными лисичками и луком, 1850 руб.