

## Рестораны и клубы

90

ВАШ ДОСУГ № 42 24 октября – 4 ноября 2012

ЛУЧШЕЕ

акция	★★★★★	до 8 ноября
<b>Дружным фронтом</b>	Goodman	
Адреса на <a href="http://goodman.ru">goodman.ru</a>		



*Сливочный суп из чеснока, картофеля и лука придумали в швейцарском Goodman – чтобы греться холодными осенними вечерами.*

ПОПУЛЯРНАЯ СЕТЬ СТЕЙК-ХАУСОВ, давно распространившаяся за пределы Москвы, предложила попробовать фирменные блюда других ресторанов Goodman – киевского, цюрихского и лондонского. Блюда-гастролеры собраны в специальном меню с подробным описанием и комментариями. Слегка обжаренный шпинат с пармезаном, острым перцем и чесноком (360 р.) сопровожден ремаркой «Модный Лондон рекомендует», оттуда же фуа-гра с пикантным соусом из инжира, голубики и красной смородины с добавлением красного вина (960 р.). Швейцарский Goodman поделился сливочным супом из чеснока, картофеля и лука (470 р.) и шоколадным муссом со свежими ягодами (430 р.). А украинский, само собой, представлен котлетой по-киевски с картофельным пюре и белыми грибами (790 р.).

от шефа	★★★★★	ежедневно
<b>От Макдоналда</b>	Spettacolo	
Кутузовский пр-т, 48		(495) 662-42-57

В РЕСТОРАНЕ SPETTACOLO новый шеф – австралийца Джая Миллера сменил шотландец Аллан Макдоналд из отеля Blythswood в Глазго. Он продолжит гастрономические эксперименты, начатые его предшественником. Особенно любопытно выглядят яйца Арзак: два пашота на золотистых постаментах обжаренной поленты с луковым соусом и лисичками (460 р.). Оригинальное сочетание демонстрирует и салат – тушеный кролик с вяленой дыней и свекольная сальса с легкой горчинкой цикория (590 р.). Шеф использует новые продукты – подает утку-конфи с фондю из батата (810 р.), сервирует тюрбо с папской брокколини (1620 р.), жарит непривычные пока еще скрет-стейки из говяжьей грудинки (1250 р.). Удались вариации и на традиционные блюда: новая пицца сочно хрустит кабачками под корочкой копченой скаморцы (630 р.), а сливовый клафути прячет освежающий прияток ликера лимончелло (480 р.).

сезонное	★★★★★	осенью
<b>Трофейное</b>	«Понтон»	
Бережковская наб., напротив д. 8		(499) 240-34-35

АДРИАН КЕТГЛАС ОТКРЫЛ СЕЗОН ДИЧИ, подготавливая сезонное меню для ресторана «Понтон». Теперь отсутствие тепла и солнца курортному ресторану на эзере компенсируют редкие охотничьи деликатесы. Фазан пошел на котлеты, которые подают с гречневым «ризотто» (590 р.), из кабана Кетглас навертел тефтелей и подает их с лечо из болгарского перца и муссом из зеленого горошка (560 р.), а косуля вместе с белыми грибами отправилась в пельмени (460 р.). Самое изящное блюдо «диких» меню – суп из копченой перепелки с овощами-нугацет (540 р.) – попробовать нужно обязательно, в продолжение можно лисичками, сезон которых в «Понтоне» затянулся.

