

С 11 по 17 марта Евгений Чередниченко, шеф-повар ресторана «Брудер», предлагает гостям масленичное меню.



Брудер,

Кухня: Европейская, Мясная

Средний счет : 1000-1500р.

Блюда, выбранные Евгением для масленичной недели, — это переложение старинных русских рецептов на современный манер. Сохраняя базовый рецепт, шеф несколько облегчает ингредиенты, уменьшает время приготовления, дополняет все блюда свежими овощами и затейливыми гарнирами. Все эти блюда традиционно готовили на Руси в течение Масленичной недели.

Курник — классический блинчатый пирог с курицей шеф подает с пряным бульоном. Традиционный сибирский салат "Индикирку" обычно делают из только что выловленной рыбы, но так как таковой в Москве нет, то шеф готовит закуску из омуля, который предварительно сам коптит и подает с икрой сига и мятным желе. Кулеш — густой и сытный суп с пшеном сервируется ломтиками обжаренной до хруста пеляди и икрой сига. Густой невод (традиционное для Сибири рыбное блюдо) Евгений томит с муксуном, тыквой, картофелем и кольцами красного лука и подает с овощным салатом.

А в воскресенье всем гостям ресторана «Брудер» блины с жирной сметаной или липовым мёдом предложат в подарок, то есть даром.

Цитаты из меню:

- Невод из муксуна с тыквой — 399 рублей
- Студень из кролика с облаком из хрена — 359 рублей
- Салат «Индибирка» с икрой сига — 399 рублей
- Кулеш с хрустящей пелядью — 279 рублей
- Курник с пряным бульоном — 299 рублей

1/5



Курник с пряным бульоном

