

Телячьи ребрышки асадос с соусом Чимичури, суп из кукурузы, салат с запечённой индейкой, эмпанадас с овощами и аргентинские вина — такими блюдами встречает гостей ресторан Bora Bora Grill вплоть до середины мая.



Bora Bora Grill,

Кухня: Американская, Итальянская, Мясная

Средний счет : 1000-1500р.

В апреле атмосфера Bora Bora Grill переносит в страну солнца, любви и страсти. Словно оказавшись на улочках Буэнос-Айреса многочисленными ресторанчиками, где танцуют страстное танго и пьют вино, здесь можно отведать знаменитое блюдо аргентинцев — телячьи ребрышки асадос с соусом Чимичури (497 рублей).

В Аргентине есть традиция — асадо готовят только мужчины на специальном гриле, который называется парилла. На закуску традиционно подают салат с запеченной индейкой (395 рублей). Если суп, то обязательно из кукурузы: классический легкий суп пюре с сыром пармезан и соусом песто (227 рублей) или «локро» — суп из кукурузы, телятины и овощей (257 рублей). В качестве деликатеса — эмпанадас с овощами, мясом, ветчиной и сыром (425 рублей). Это разновидность большого пирога, от empanadas — «завернутый в тесто». Кстати, в каждом регионе Аргентины своя собственная эмпанадас, которая отличается от других, прежде всего, величиной и начинкой. Для гурманов рекомендуют попробовать запеченную Миланессу. Это романтическое название одного из самых популярных блюд в Аргентине. Говоря простым языком, это тонко нарезанное мясо, обжаренное в панировке.

Конечно, ни для кого не секрет, что Аргентина славится своим вином. К блюдам ресторана идеально подходит такое вино, как Луиджи Боска Гала, Луиджи Боска Каберне Совиньон или Мальбек Финка Ла Линда. Плотный танинный вкус вина великолепно оттеняет мясо, приятная фруктовая кислотность прекрасно дополняет вкус

пикантных соусов с пряными травами.

Аргентинское меню в Bora Bora Grill будет представлено до 13 мая.