

Блины... Их делают из пшеничной, гречневой и даже гороховой муки. На дрожжах, на кефире или воде. Они бывают постные заварные или сдобные. И это все о них, о блинах - одном из самых древних изделий их муки.



На Мельнице,

Кухня: Русская, Европейская, Домашняя
Средний счет : 1000-1500р.

С 11 по 17 марта на блинную «диету» сядут многие. Ресторан русской кухни «На Мельнице» предлагает свое праздничное масленичное меню.

Пшеничные и гречишные блины в ресторане «На Мельнице» делаются «по царской» рецептуре - на живых дрожжах, со сметаной, на опаре, которая подходит не один раз – но этот трудоемкий процесс стоит результата: блины получаются пышными, пористыми и очень нежными.

По старинному русскому рецепту – без дрожжей, но на сливках – готовятся «блинчики». Это очень калорийные, но необычные на вкус блины – одно из любимых масленичных блюд всегда в ресторанах.

К блинам предлагают десяток вариантов наполнителей. Среди них паштет из семги (210 руб.), сиг холодного копчения (420 руб.), зеленый лук деревенскими яйцами (100 руб.) и даже форшмак из сельди (170 руб.) по авторскому рецепту. Не обойдется и без традиционной красной и черной икры (от 380 руб.). Блинчики предлагают попробовать с мясными наполнителями - телятиной (550 руб.), куриным паштетом (400 руб.) и мясом цыпленка (340 руб.).

Готовят на Масленицу в ресторане и «скородумки» – вкусные десерты изворога с клубникой. Среди других блинных десертов - воздушные блины со сливочнойначинкой из маскарпоне и ягодным сиропом. Шеф-повар ресторана ТатьянаСтаростина настоятельно рекомендует попробовать блинчики с яблоком и корицей, вкоторых измельченные яблоки дополняет ванильно-апельсиновый соус (350 руб.).

