ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ SLOW FOOD CAFE

Вы можете себе представить, для того чтобы утвердить новинки в меню, в Slow Food Café узнают мнение о блюде примерно 40 человек?! И только достигнув совершенства во вкусе, текстуре и подаче блюдо попадает в меню!

Я (как один из 40) надеюсь, что в этом меню новинки будут как можно чаще! Ведь, судя по всему, перед тем как попасть на наш дегустационный стол, все блюда уже давно достигли совершенства! Я - та которая всегда все хочет переделать по своему, от вкуса до подачи, любитель критиковать и находить изъяны, просто получала удовольствие в этот субботний вечер!

Итак, что нас ждет в обновленном меню Slow Food Café, мы дегустировали под аккомпанемент прохладного Chablis...

Пате из птичьей печени с французской бриошь и луковым мармеладом

Если вы все еще покупаете паштеты – вам сюда!

Домашний, сделанный по всем правилам, нежный и без консервантов!

Его уже можно купить в гастрономии и съесть дома, или заказать в Slow Food Café и съесть на месте с двумя ломтиками французской бриоши и луковым мармеладом.

Бриошь это отдельная сказка! Представляете себе самую вкусную на свете паску (пасхальный кулич)? Так вот это она, только несладкая!

Двух ломтиков вам точно не хватит, просите сразу 4!

Сочетание нежного паштета, лукового мармелада и бриоши задержит вас, пока не закончатся запасы!

Рийет из лосося с ростками люцерны

Если вы еще не знакомы с понятием «рийет», расскажу вам вкратце своими словами. Это способ приготовления мяса или рыбы, немного схожий на паштет. При этом для приготовления рийета мясо или рыба заранее готовится до состояния, когда их можно разобрать руками на волокна и заливается бульоном, жиром или сливочным сыром. В готовом виде рийет намазывают на хлеб.

В Slow Food Café рийет из двух видов лосося. Малосольный лосось смешивают с лососем приготовленным су-вид (метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре) и нежным сливочным сыром.

В меру соленый, с нежной текстурой, намазанный на ломтик свежевыпеченного бездрожжевого хлеба, со сливочным маслом присыпанным паприкой и ростками люцерны! Очень скоро сможете оценить это сочетание лично!

Питивье с бататом, фенхелем, спаржевой фасолью в соусе демигляс

Питивье – это французский слоеный пирог, батат – это сладкий картофель, демигляс это соус из уваренного говяжьего бульона с добавлением красного вина...

Все что вам нужно знать, для того чтобы понять вкусовые характеристики этого блюда – я съела его целиком даже после двух бриошей с паштетом и рийета, соус вымакнула еще одним кусочком бриоши и начала смотреть в сторону нетронутого питивье на соседней тарелке... Остановила меня только мысль о предстоящем десерте!

На десерт у нас был сыр французский сыр Конте (Comte), французская версия швейцарского сыра Грюер) с ананасовым кетчупом.

Этот же ананасовый кетчуп я использовала как подливку к мороженному из горгонзолы… А вот мороженное в Slow Food Café – это отдельная история…

sifood.com.ua - Обновленное меню Slow Food Cafe