Пять тюменских заведений примут участие в ресторанном фестивале

Тюменские рестораны “Чум”, Brasserie, “Максимыч”, “Посейдон” и “Потаскуй” примут участие в четвертом Российском ресторанном фестивале, который пройдет с 20 апреля по 10 мая, сообщили в пресс-службе Агентства туризма и продвижения Тюменской области.

Участники будут предлагать гостям дегустационные сеты из 3-5 популярных или новых блюд по фиксированной цене 990 рублей. Помимо гастрономического сета в каждом ресторане можно будет заказать сет под названием CaféCourvoisier. В него войдут десерт от шеф-повара и коктейль на основе французского коньяка и свежесваренного кофе.

В фестивальных блюдах некоторые повара сделают акцент на локальных продуктах или традиционных рецептах своих регионов.

Тюменский “Потаскуй” представит на суд гурманов сердце оленя с полбой и лесными грибами, уху из муксуна, винегрет с груздями и сосьвинской сельдью, а на десерт – мороженое из бородинского хлеба.

Ресторан “Чум” заявил на фестиваль перепелку с вишневым соусом и чечевицей, салат с муксуном и язычки кролика с грибами.

Повара семейного ресторана “Максимыч” предложат попробовать говяжью грудинку с пареной репой, фаршированную грудку цесарки, салат из лукового картофеля и царский кулич со сгущенкой и черникой на десерт.

Ресторан “Посейдон” представит конкурсное меню с морепродуктами: карпаччо из дальневосточного лосося, вьетнамские тигровые креветки с авокадо и жареный кальмар с овощами. В качестве десертного дополнения к сету – шоколадный флан.

Ресторан Brasserie делает ставку на азиатскую кухню. Посетители попробуют овощной салат с сыром “Тофу” и паназиатским соусом, суп “Том ям” и лапшу “Шепот Самурая” с морепродуктами. На десерт – пирожное “Весеннее настроение” с шоколадным муссом и имбирно-апельсиновой начинкой.

Российский Ресторанный Фестиваль – самый масштабный гастрономический проект в мире по количеству городов и ресторанов-участников. В этом году в Фестивале принимают участие более 400 заведений из 30 городов России.