

А сейчас в «Аристократе» в дневное время для всех гостей предусмотрены 30-процентные скидки на все меню! Так что пообедать в дворцовых интерьерах станет еще доступнее.

Но стоимость не главное. Бесценно другое – атмосфера и внимательное отношение к клиентам. За стенами «Аристократа» с его неповторимыми интерьерами образца XIX века остаются все заботы и проблемы. Их вытесняют ароматы специй, вид оригинальных блюд от шеф-повара «Аристократа», приятная классическая музыка. Высокий профессионализм проявляется даже в грамотном подборе напитков, что неоднократно отмечали посетители. «У ресторана те же хорошо зарекомендовавшие себя поставщики, что и у сети гипермаркетов «ЛИНИЯ», которая уделяет особое внимание качеству продукции», – поясняет Сураев.

Ресторан «АристократЪ» полностью оправдывает свою концепцию, когда еда и атмосфера существуют не сами по себе, а вокруг еды, когда люди приходят сюда не только потому, что это модно и красиво, а потому что здесь вкусно!

Симфония вкуса

В недавнем интервью журналу «Эксперт» известный столичный ресторатор Александр Раппопорт заметил: «Для меня ресторан состоялся в плане вкуса, если гостю трижды вкусно: когда он читает меню – ему хочется все попробовать, когда он ест наши блюда, а третий раз – когда на следующий день о них вспоминает». Все сказанное на 100% соотносится



с курской жемчужиной ресторанного бизнеса – рестораном «АристократЪ».

Начинаешь изучать меню – уже становится вкусно, названия манят и подогревают аппетит. «Карибская рапсодия» отправляет в лето, где ты на берегу океана лакомишься морскими деликатесами... Салат «АристократЪ» с раковыми шейками, свиной грудинкой и ароматной грушей обещает симфонию вкуса... Заказав печенотомленную утку или жаркое из кролика, можно представить, что вы граф, только что вернувшийся с охоты...

«Мясо на камне» – особый раздел меню, включающий несколько блюд: стейк «АристократЪ», стейк Рибай, шатобриан, курица особенная. Каждое признано гурманами несомненным шедевром кулинарного искусства. Просто, понятно и гениально: только качественное мясо и открытый огонь. Подают его на раскаленном камне, подогреваемом снизу живым пламенем.

– Хорошее мясо не нуждается в маринаде, – поясняет Андрей Сураев. – Оно само по себе прекрасно на вкус, не стоит его портить какими-либо добавками. Главный секрет мяса на камне – правильное приготовление. У нас за это отвечает повар, прошедший специальное обучение и получивший европейский диплом именно по жарке мяса. Повторить нечто подобное в домашних условиях вряд ли получится.

Стейк средней прожарки готов, когда температура внутри колеблется от 53 до 59 градусов. Определить это на глаз невозможно – используется специальный щуп-термометр. К мясу мы подаем два соуса – перечный и песто из базилика, орехов и оливкового масла. В зависимости от того, что вы выберете, мясо «заиграет» иначе. Острый перечный соус преобразует его, делая вкус строгим и... мужским. Соус песто добавляет изысканности и летнего аромата...

Не менее роскошны на вкус котлеты «АристократЪ» из судака. Во время приготовления внутри тает кусочек сливочного масла, жидким золотом обрамляя угощение. Котлетки приготовлены на пару – что актуально для дам, которые привыкли следить за весом. Стоит надрезать котлету, как она мгновенно пропитывается собственным соком с укропом. Смешиваясь, все ингредиенты создают неповторимый вкус.

Завершающим аккордом вашего праздничного ужина станет десерт. И неважно, что предпочтет дама: пирог творожный по старорусскому рецепту, трюфель ручной работы или штрудель. Уж поверьте – сладкое она оценит по достоинству. Впрочем, как и сам незабываемый праздник, проведенный в изысканных интерьерах ресторана «АристократЪ».

Марина ВЕБЕР

**Подробная информация
на сайте <http://aristokrat-grinn.ru>
и по телефону: 733-000**



Мясо на камне признано гурманами несомненным шедевром кулинарного искусства