



Любите вкусную еду? Хотите встретиться с друзьями в уютном и красивом месте? Не знаете, где провести романтический вечер? А может, банкет? Предпочитаете собираться за семейным ужином? Тогда вам обязательно нужно побывать в европейском ресторане «Адамас».



# «АДАМАС»: ПОКОРЕНИЕ ВКУСОМ!

Мы давно уже привыкли к словосочетанию «европейская кухня», но что это такое и «с чем ее едят», вряд ли сможем сразу ответить. А все потому, что единой европейской кухни как таковой не существует. Это собирательное понятие (придуманное, кстати, в России), которым у нас обозначают национальные блюда стран Европы. А их, согласитесь, немало, и у каждой - свои уникальные кулинарные особенности. К примеру, англичане употребляют в пищу много мяса: телятину, говядину, баранину, нежирную свинину, но мясо у них никогда не рубится, а всегда подается целым куском. А немцы, напротив, - известные любители колбас и сарделек, а также всяческих бутербродов. Мясо они предпочитают тушить или отваривать, но не жарить. Итальянцы любому мясу предпочтут рыбу и морепродукты и особенно гордятся собственной пастой, которую в России чаще называют макаронами. А разве можно сравнить с сытой и обильной немецкой или яркой и быстрой итальянской кухнями изящество и индивидуальность французской? И тем не менее эти кухни объединяет одно - все они европейские.

Несмотря на заметные гастрономические различия в национальных кухнях, в Европе в последнее время наблюдается тенденция смешивания кулинарий. Мы приобщаемся к

европейским вкусам, отгораживаемся от «простоватой» русской и специфичных восточной, японской, мексиканской, китайской и прочих кухонь.

В чем же особенность европейской кухни? Например, от восточной ее отличает значительно меньшее количество специй и приправ. Европейцы всегда стремились сохранить вкус каждого компонента. Кстати, врачи утверждают, что европейская кухня куда полезнее восточной. В последней пища часто обжаривается в различных соусах, а это не только притупляет вкус продукта, но и делает его вредным для здоровья. В Европе же еда натуральная, и соус является не основой блюда, а одним из его компонентов. Наиболее сильное влияние на европейскую кухню оказала французская кухня, всегда являющаяся примером совершенства. Взять хотя бы использование вина, коньяка и ликера для приготовления многих блюд, а также большое количество овощных блюд, что является особенностью европейской кухни в целом.

Но самое важное, что отличает европейскую кухню от всех других - европейские стандарты в приготовлении блюд. Это не столько набор продуктов и правила оформления яств, сколько натуральность и свежесть продуктов, отсутствие химических добавок.

## НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

**Безупречный сервис** - индивидуальный подход к каждому клиенту, приветливые официанты, европейская сервировка.

**Стильный интерьер.** Он выполнен в розовато-сиреневых тонах, а большой уютный зал вмещает 70 человек.

**Кулинарное искусство** наших поваров (они обучались у шеф-поваров «Национальной гильдии») вечно, как любое другое искусство. Оно легко превращает обычный обед или ужин в праздник, дающий пищу для тела и духовное насыщение. Наши фирменные блюда - салат «Пизанская башня», горячая закуска «Средиземноморская соната», рыбное блюдо тюрбо «Бризоль», десерт «Наполеон клубничный» и другие - обязательно придутся вам по вкусу.

**Удобное местоположение и график работы.** Мы находимся в центре города, по адресу:

**ул. Московская, 26 а.**  
Тел. 54-46-76. Двери нашего ресторана открыты для посетителей с 10.00 до 1.00.

Сегодня мы предоставляем вам уникальную возможность - приготовить блюда от нашего шеф-повара у себя дома.

### Цезарь с королевскими креветками

1. Очищаем королевские креветки, маринуем их и обжариваем до готовности.
2. Рвем листья салата ромен, смешиваем с чесночными гренками и заправляем соусом «Цезарь».
3. Выкладываем салат на блюдо и посыпаем сверху сыром «Пармезан».
4. Украшаем салат помидорами черри.



## РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### Блинные роллы с семгой

Жареные блинчики смазываем сливочным сыром «Президент», раскладываем сверху кусочки малосолёной семги. Сворачиваем и нарезаем роллы. Выкладываем на блюдо, украшаем помидорами черри и посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!

