



В ТЦ «Лигов» открылся ресторан «Meat line», в котором готовят на теппаньяки. В плане формата

ресторан «Meat line» уникальный. В нашем городе нет ресторанов, в которых теппан является недекоративным элементом, а это рабочий атрибут, то есть на каждом столике все блюда готовятся прямо при вас. На самом деле, теппаньяки представляют собой плиту, вмонтированную в стол. Гости рассаживаются вокруг нее, и повар при них начинает готовить блюда, и тут же раскладывать их на тарелки.

В ресторане «Meat line» все столы оснащены такой встроенной плитой. Правда, в меню ресторана есть и другие блюда, например, суши. Следует отметить, что в ресторане клиенты не пропитываются запахом готовящейся еды, благодаря мощной вытяжке, встроенной в плиту. Здесь только легчайший аромат, возбуждающий аппетит. Мы выбрали блюда, готовящиеся на теппане. Нам захотелось попробовать рулетики из креветок в беконе, жареную треску, кальмара с овощами, рис с овощами, говядину с луком и блинчики с джемом.

Нам вначале предложили треску. Это блюдо стоит 360 рублей. Оно состоит из 4-х поджаренных кусочка нежной, сочной трески, запеченной в румяном панцире. Повар на теппаньяки приготовил соус к ней. Вторым блюдом были рулетики из креветок на беконе (360 рублей). Это блюдо нам показалось немного приторным из-за плотного сочетания сладковатого мяса креветок и жирного бекона. Можн
о было добавить или остроты, или свежести.

Третьим было блюдо из говядины с луком (420 рублей). Тонкие кусочки говядины нарезаются на брусочки поперек, и повар их быстро обжаривает, ловко орудуя специальными лопатками. В него добавляется нашинкованный лук и некоторое количество черного перца. Это блюдо похоже на говядину в воке, упругие брусочки мяса, пропитанные собственным вкусом и луковым соком, и немного соевого соуса.

Блюдо из кальмара стоит 320 рублей. Кольца кальмара готовят вместе с овощами – болгарским перцем, луком, сельдереем и кабачками. Теппан отлично подходит для приготовления кальмара, поскольку в нем сохраняется текстура и вкус, и кальмар становится более сочным в сочетании с овощами. Среди блюд, классическим блюдом китайской кухни является рис с овощами и яйцом (190 рублей). Повар магическими пасами обжаривает ранее подваренный рис с яйцом и овощами, и он неожиданно превращается во вкусное блюдо. Нам очень понравилось сочетание риса, горошка, кукурузы, яйца и болгарского перца.

Блинчики с джемом стоят 260 рублей. Они жарятся из белкового сладкого теста. Блинчики больше напоминают сладкий воздушный омлет, чем обычные блины, и подаются с джемом. Бесспорно, «Meat line» необычный, уникальный ресторан, и его нужно посетить хотя бы один раз.