Ресторан «Татин».

Автор: Administrator
08.06.2015 00:00 -

Ресторан «Татин» 2015 года отличается от ресторана образца 2014 года. В этом заведении зимой появился Евгений Викентьев – амбициозный, креативный, талантливый, молодой шеф-повар. Интерьер ресторана остался прежним, обычным, комфортным и милым. Но, шеф-повар ресторана изменил его меню, в его каждом разделе предлагается по 5-6 позиций.

Блюда ресторана «Татин»

Блюдо Том Кха с треской и беконом это один из вариантов тайских супов, который стоит 360 рублей. Суп приятный на вкус, несмотря на некую излишнюю легкость бульона. Сегодня в тренде фаст фуд, стрит фуд и другой быстрый фуд. В меню обычных ресторанов встречаются облагороженные варианты фаст-фуда. В меню «Татина» есть нагетсы, которые по популярности уступают только бургерам. Здесь нагетсы готовят из перепелки, и блюдо стоит
360 рублей.
Блюдо состоит из пяти невероятно сочных котлеток в тонкой панировке, и подается с домашним
кетчупом, в который добавляется корица.
Весьма изысканно сочетается перепелиное мясо с нотками корицы, а также интриги блюду добавляет форма его подачи. Блюдо становится карнавальным, богатый вкус которого скрывается за маской банальной формы.

Такое блюда, как цыпленок с рисовыми чипсами и с муссом из авокадо стоит 440 рублей. Это блюдо можно назвать еще одним творением Евгения Викентьева. Секрет свежего и яркого блюда состоит в гармонии текстур и вкусов. Так, называемое блюдо, и в пир, и в

мир привлекает особенным вкусом. В российских ресторанах редко встречается такое блюдо, как Fish&Chips со шпротным майонезом, которое стоит 430 рублей. Благодаря одному-двум ярким штрихам банальное простое блюдо из картофельного пюре с рыбой, превращается в оригинальное блюдо с помощью шпротного майонеза. Картофельное пюре и рыбу отлично дополняет копченый вкус шпрот.

Среди сладких блюд в меню ресторана предлагается Наполеон. Наполеон со сметанным кремом и с бананами, и его порция стоит 250 рублей. Раздел десертов немного реабилитировал тирамису. Блюдо представляет собой кусочки воздушного бисквита, пропитанные классическим кремом с маскапоне, и приправленные терпко-кислым джемом с маракуйей. Благодаря тому, что бисквит можно пропитывать или кисловато-освежающим джемом, или сладким кремом, он приобретает довольно приятный вкус.

Также в меню ресторана нельзя не отметить замечательные коктейли, которые готовит обаятельный бармен Дмитрий. Коктейль Мак-Тай стоит 450 рублей, коктейль Aviation – 400 рублей. Замечательным вкусом отличается и женственно-гламурный Мак-Так, и брутальная «Авиация». В них хорошо сбалансированы алкогольные и дополнительные ингредиенты, поэтому привлекают даже тех, кто не любит алкоголь. После обеда в ресторане «Татин» появляется чувство сытости и удовлетворения друг другом и самим собой, поскольку в нем не только изменилось меню, но и скорее всего, он стал позитивнее, правильнее и душевнее. В этот ресторан хочется еще возвратиться, потому что это вкусное, простое и искренне место.