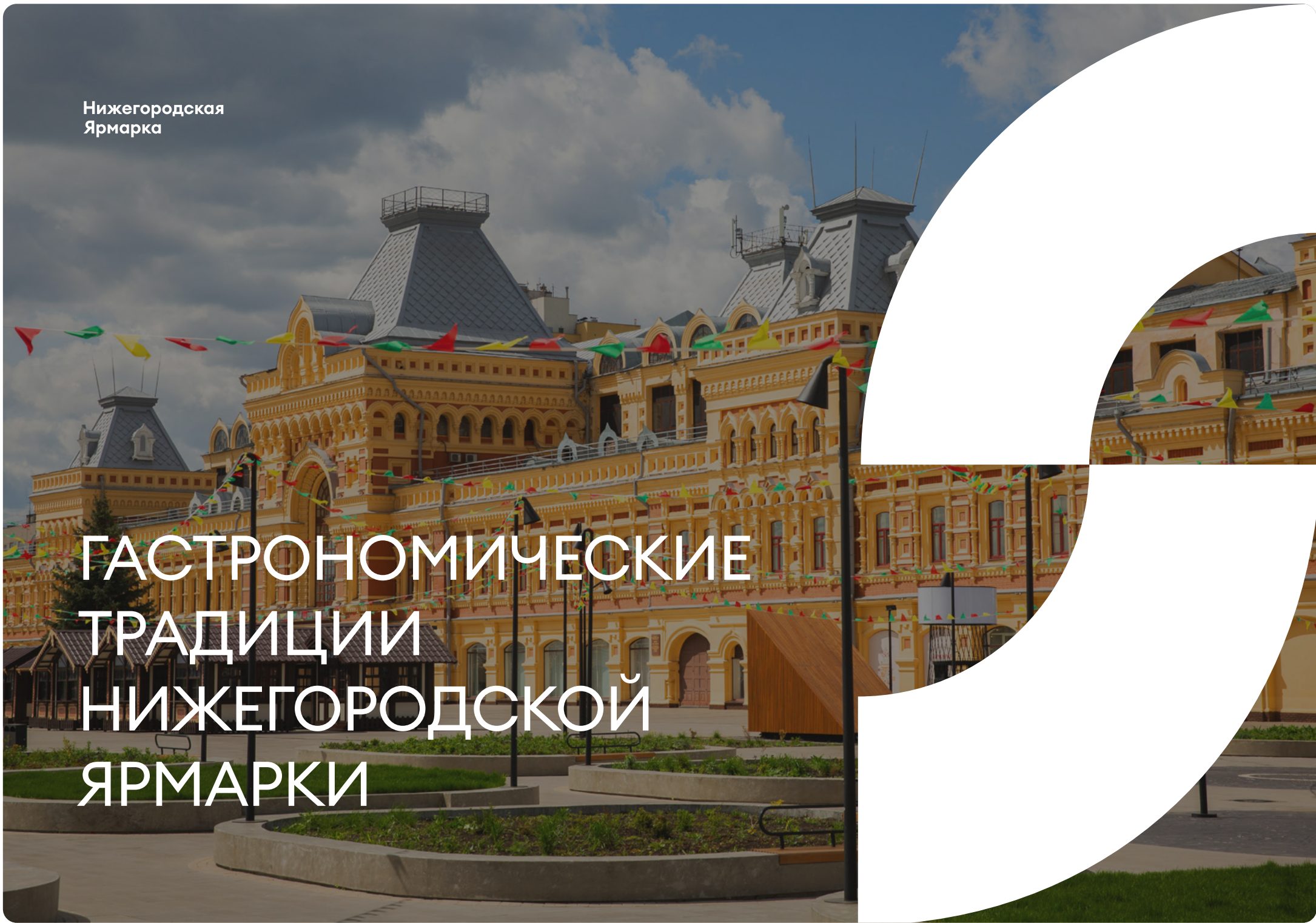


Нижегородская
Ярмарка

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ
ТРАДИЦИИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ
ЯРМАРКИ



Нижегородская
Ярмарка

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Нижегородская ярмарка приглашает в гастрономическое путешествие. Традиции купеческой, волжской и европейской кухни в современном прочтении.

Бренд-шеф ярмарочных рестораций - **Максим Шигин**

ПРЕДЛАГАЕМ ОЗНАКОМИТЬСЯ
С ВАРИАНТАМИ МЕНЮ



Нижегородская
Ярмарка



Стерлядь подкопченая
*Вариант сервировки

КУПЕЧЕСКАЯ И ВОЛЖСКАЯ КУХНЯ

Купцы на Ярмарке в первую очередь ценили основательность, это касалось и еды – она должна быть вкусной и сытной.

А волжскую кухню невозможно представить без рыбных блюд, особенно из стерляди и сома.



Нижегородская
Ярмарка



*Вариант сервировки

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с молодым картофелем
и маринованным луком

Белые или чёрные грузди
с подкопченной сметаной
и ялтинским луком

Разное сало с бородинскими
тостами, зеленым луком
и горчицей

САЛАТЫ

Салат с печеными корнеплодами (свекла,
картофель), копченым сомом и икрой,
малосольными огурцами, муссом
из сметаны и зелени

Оливье с ростбифом и перепелиным
яйцом



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Эклер с уткой конфи и
пряной тыквой

ГОРЯЧЕЕ

Запеченное филе ветлужского судака
с молодым картофелем и соусом
из сметаны с хреном

Говяжьи щёчки с ярмарочной
кашей и картофелем пай

Рулет из кролика с запеченной
морковью





СУП

Тройная уха



РАЗНОСОЛЫ

Русские разносолы – квашеная капуста,
хрустящий огурчик, ядреные томаты



Нижегородская
Ярмарка



→ ЯРМАРОЧНЫЕ ПИРОЖКИ

Особый ярмарочный специалитет - пирожки «на один укус» с мясом, с рыбой, с грибами, с капустой.

Суетливая торговая жизнь на Нижегородской ярмарке не позволяла долго рассиживаться, укусил пирожок – и по делам.

Так появились **ярмарочные пирожки «на один укус»** с разными начинками. Главное в них – особо приготовленное тесто, чуть сладковатое, оттеняющее вкус начинки.

Нижегородская
Ярмарка



Паштет из кролика
*Вариант сервировки

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

Гости Нижегородской ярмарки, приезжавшие из Европы, привносили свои гастрономические традиции в известные волжские блюда.





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ярмарочные паштеты на ремесленном хлебе – из сома и сливочного сыра, из говядины, из курицы с лесным орехом и клюквенным соусом

Витело тоннато (говядина, соус из тунца и каперсов, микс салата, пармезан)

Ассорти сыров (камамбер, бри, горгонзола, мёд и палочки гриссини)

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, печёным перцем, картофелем, томатами черри и соусом песто

Салат «Цезарь» с курицей и томатами черри

Нижегородская
Ярмарка



*Вариант сервировки

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки, картофельный крем с фундуком, соус сливочно-анисовый с томатами

ГОРЯЧЕЕ

Язычки барашка с молодым картофелем и зеленью, печеным луком и соусом из лука фри

Стейк из лосося со спаржей и сливочным песто

Котлеты из щуки с картофельным gratenom





Нижегородская
Ярмарка



*Вариант сервировки

ДЕСЕРТЫ

Мусс из топленого творога с черной редькой, лесным орехом и медом

Императорское пирожное с заварным кремом

Медовик из гречишного меда с топленой сметаной, взваром из черной смородины и карамельной лещиной

Профитроли с ягодным муссом

Меренговый рулет с клубничным куле и сливочным кремом

Шоколадный брауни





ВАРИАНТЫ ПОЗИЦИЙ ФУРШЕТНОГО МЕНЮ



Утиная грудка с кремом
из груши и брусничным
соусом



Тартар из карельской форели
с подвяленной свеклой
и сливочным сыром



Копченый сом в соусе унаги,
свежим огурцом, гелем
из эстрагона и лимонным
соусом



Сыр горгонзола
с медом и миндалем



Тартар из ростбифа
с олятами и кремом
из печёного картофеля



Креветка с авокадо
и соусом из маракуйи



Икра щуки на креме
из копченой сметаны и чипсом
из бородинского хлеба



Бри с клубникой, мятным
песто и медовой икрой



КОНТАКТЫ

Для подбора индивидуального меню вашего мероприятия вы можете связаться со специалистами АО «Нижегородская ярмарка»:

Департамент по работе с клиентами

Руководитель Елена Сорочкина

sorochkina@yarmarka.ru

+7 951 902 44 01

Ресторан

Директор Анастасия Дмитриева

restoran@yarmarka.ru

+7 951 902 40 66