

Сохраняя основополагающий принцип кулинарии Страны Басков, мы стремимся подчеркнуть натуральный вкус продуктов и их сочетаний, не перебивая яркими специями и соусами.

Новое летнее меню на террасе Bilbao

Команде Bilbao захотелось поддержать лучший из сезонов свежим, красочным меню и дать гостям насладиться летом. Так завтраки пополнились френч-тостом с грибами и пастой из фундука. Среди закусок появились испанские артишоки в масле из трав, спаржа с хамоном и Бернез, зелёный салат с жареными абрикосами. Шеф-повар и приверженец научной гастрономии Владимир Горюськов на этот раз выступил с запеченным бри на бриоши с ферментированным медом, а точнее – лактоферментированным на кислых яблоках в течение 12 дней. И – с морским окунем с томатами в апельсиновом косе. Чтобы получить японский соус косе из цедры и мякоти чили, шеф выдерживает его в вакууме с солью и травами. Затем к нему на несколько часов добавляет томаты. Чем дольше томаты выдерживать в косе, тем интереснее у них будет вкус. Косе может храниться в холодильнике до 3 лет. Важное дополнение против жары – зелёный гаспачо с тунцом, щавелем и клубникой. В разделе десертов нечто невероятное, и на первый взгляд мороженое, а на самом деле – миндальное парфе Орната. Настолько прекрасное, что мы даже немного опасаемся за судьбу звезды нашего меню, легендарного Чизкейка Сан-Себастьян. Шеф долго его прорабатывал, но это того стоит. Парфе сначала выпекают, а потом замораживают.

Часы работы террасы и ресторана: 11.00 – 23.00, бар в пт и сб открыт до 2.00

Бронирование столов: 912-92-18

Суворовский, 17



BILBAO

BASQUE RESTAURANT