**Изыски ресторана «Варенье»**

**В ресторане «Варенье», который находиться в городе Самара преподносятся гостям города кулинарные изыски. К одним из них относиться абсолютная новинка ресторана – варенье из баранины. Пусть название не обманывает посетителя, в тарелке будет тушёная баранина с абрикосами и сливами, сдобренная красным вином. Это нежное блюдо, лёгкое по консистенции, чем то напоминает варенье. Баранина готовиться долго, мясо получается сочным, слегка сладковатым и с терпкими винными нотами. Это варенье не оставит равнодушными посетителей гастрономических изысков.**

**Подают также в ресторане и свинину. Свиная корейка на кости, поджаренная на гриле, - абсолютная классика. Это также высококачественное мясо из подворий Самарской области. Меняя меню раз в сезон, повара выбирают для корейки новые и необычные соусы.**

**Также и птица приобретает в ресторане «Варенье» необычные сочетания. В ресторане есть сразу два блюда из утки. Предлагается гостям отличная по качеству утиная печень, которую повара глазируют соевым и бальзамическим соусом и подают с чёрной фасолью. А также с морковью, жареной на гриле, малиновым соусом и брусникой. Это простое и нежное блюдо обещает, и уже стало самым популярным из заказов завсегдатаев ресторана. Мясо утки в «Варенье» - это совершенно особая история. Предварительно оно проходит пастеризацию при низкой температуре. После пастеризации утка слегка обжаривается на гриле для получения нежной золотистой корочки. В разрезе это блюдо может показаться сыроватым, но на вкус оно совершенно неповторимо: это нежнейшее натуральное мясо, которое буквально тает во рту. Готовое блюдо подают с киноа, апельсиновыми цукатами и пармезаном и классическим соусом.**

**Подают в ресторане и пастилу. Делают её на основе богатых железом антоновских яблок. Её изготовление полностью ручной труд: каждое яблоко тщательно очищают, пекут в духовке при невысокой температуре, а после вручную перетирают через сито.**

**Добавляют затем немного ягод или кураги для цвета. Раскатывают тонким слоем пастилу на бумаге и сушат сутки при комнатной температуре. Получившийся продукт не теряет своих вкусовых качеств и полезных свойств в течении долгих месяцев и даже лет. Это лёгкий и здоровый десерт, который отлично подойдёт тем, кто следит за своим питанием. Пастила – это одно из древнейших славянских блюд и уникальный способ сохранить пользу сезонных продуктов надолго.**