

Содержание

<i>Вместо предисловия, или Братство Белого Кителя</i>	6
<i>На кухонном фронте большие перемены</i>	7
НАЕДИНЕ С ХОЛОДИЛЬНИКОМ	9
<i>Чтобы мышь не повесилась</i>	10
<i>Приправа из морозилки</i>	11
<i>Refrigerator rights Павла Васильева</i>	12
<i>Под белое, красное и крепенькое</i>	13
<i>Блюда, требующие холода</i>	14
МОИ ШЕСТЬ КВАДРАТОВ	15
<i>У подножия кухонной пирамиды</i>	16
<i>Нож выбирай по руке</i>	17
<i>Дьявол скрывается в деталях</i>	18
<i>О пользе и вреде женских фартуков</i>	20
НАЧНЕМ С ЯЙЦА	21
<i>Давид Исрафилов: мальчишник без свадьбы</i>	23
<i>Омлет для влюбленных</i>	24
<i>О чем горевал Наполеон</i>	24
<i>Удачная фриттата Доменико Маджи</i>	25
ПО СУСЕКАМ ПОСКРЕБИ...	27
<i>Стратегический запас холостяка</i>	28
<i>Дядя Лёня идет в магазин</i>	29
МАКАРОШКИ, ИЛИ СУВЕНИР ИЗ АРМИИ	31
<i>Десять заповедей правильных макарон</i>	33
<i>Кароль Лисиньски: из Польши с симпатией</i>	35
<i>Спагетти на манер угольщиков</i>	36
<i>Салаты с пастой</i>	38
САЛАТ СО СЛАДОСТРАСТНОЙ ЗАПРАВКОЙ	39
<i>Николай Сарычев: для влюбленных в кулинарию</i>	42

<i>В ЖИДКОСТИ ВСЯ СИЛА!</i>	45
<i>Мой первый борщ</i>	46
<i>По бабушкиному рецепту</i>	47
<i>Томас Гуглер: Сальвадор Дали от кулинарии</i>	48
<i>Щи, растворимые без осадка</i>	50
<i>Сергей Лигай: из голодных студенческих лет</i>	51
<i>Вариации на тему бобовых</i>	52
<i>Придите ко мне, все страждущие!</i>	53
<i>Супчик на очень скорую руку</i>	54
<i>Эмрах Сезгин: холодный привет из Турции</i>	55
<i>Что такое «русский красный суп»?</i>	56
 <i>РЕЦЕПТЫ «НА РАЗ-ДВА»</i>	 59
<i>Изток Легат: как молоды мы были!</i>	60
<i>Иво Андрич: самое вкусное готовится на углях</i>	63
<i>Кирилл Мартыненко: торт для пахана</i>	64
 <i>И ПРИВЕДИТЕ ОТКОРМЛЕННОГО ТЕЛЕНКА...</i>	 67
<i>Винко Страшек: клецки для маршала Тито</i>	68
<i>«Кость с дыркой» и рагу для Жервезы</i>	70
<i>Десять заповедей приготовления телятины</i>	71
<i>Выбираем говядину</i>	72
<i>Его величество бифштекс</i>	74
<i>Шпаргалка для любителей стейков</i>	78
 <i>КОГДА ДУША ПРОСИТ ПРАЗДНИКА</i>	 79
<i>Кулинарный пистолет из Японии</i>	80
<i>Томас Халлер: как российский посол не растерялся</i>	82
<i>Всё, кроме поросячьего визга</i>	83
<i>Мясо из женских рук</i>	84
<i>Марк Гале: спасибо нашим бабушкам</i>	87
 <i>РУБЛЕННОЕ — ЗНАЧИТ ВКУСНОЕ</i>	 89
<i>Джордже Костич: соус виагра ко Дню святого Валентина</i>	91
<i>Адриана Алачки: кусай-глотай и облизывайся!</i>	92
<i>Котлеты моей бабушки</i>	93
 <i>МОЛОДЫХ СЪЕДАЮТ ПЕРВЫМИ</i>	 97
<i>Гоги Базандарашвили: любимое блюдо Сталина</i>	98

Орхан Мухтаров: вариации на классическую тему.....	99
«Ах, ножки, ножки...».....	102
ПТИЦА ВЫСОКОГО ПОЛЕТА	103
Африканские заметки.....	104
Уве Мишеел: рекордная маргуга.....	107
Кумсият Мирзаева: чуду для моего отца.....	109
МНОЙ ОБОЖАЕМЫЙ ИНДЮК	111
Индейка с виски.....	112
Стево Карапанджа: не ссорьтесь с поварами!.....	113
Строем на кухню марш!.....	114
ЛОВИСЬ, РЫБКА!	115
Алан и Мэрилин Пайен: про «гурмана», очень любившего кетчуп.....	116
Махач Вагабов: руки на ширине плеч!.....	119
Майк Ли: сбылась моя детская мечта.....	121
Седрак Мамулян: «джерсахарс» в переводе означает «русалка».....	123
Ави Сигави: от командира танка до капитана сборной.....	124
А прекрасный пол вкуснее.....	125
НЕ МЯСОМ ЕДИНЫМ	129
ДОЕДАЛКИН ДЕНЬ	135
Завернул и съел.....	136
И яйцо сверху!.....	138
По принципу «пылесосом по холодильнику».....	138
А ЧТО У НАС БУДЕТ НА СЛАДКОЕ?	141
Катя Дабижка: лучшая птица — это рыба.....	142
Евгений Пашин: никогда не шутите с официантами!.....	144
Драгица и Игорь Лукин: что за праздник без десерта!.....	146
ОТ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА К ЗАВТРАКУ	149
Александр Филин: холостяков тоже надо радовать.....	150
Стивен Райхлен: сыграйте щедро, без оглядки, всласть!.....	152
Мишель Луи Ленц: прощай, холостяцкая жизнь!.....	154
Неотвратимость мальчишника.....	156
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	158



Вместо предисловия, или Братство Белого Кителя

Жизнь — это маленькая кухня, на которой мы готовим блюда под названием «счастье». На этой кухне мы сами себе шеф-повара, и только нам решать, какие ингредиенты мы будем добавлять в наши блюда.

Поль Бокюз, великий французский шеф-повар

Материалы для этой книги автор потихоньку собирал более десяти лет. В итоге она объединила рецепты, фотографии и забавные истории из жизни более 40 профессионалов и тех, кого я называю любителями от глагола «любить» и к которым нескромно причисляю и самого себя.

Одна из моих жен как-то, еще будучи невестой, сказала: «В нашей семье мужчин привыкли видеть чаще за письменным столом, чем за кухонным!» Так вот, оглядываясь на прожитую жизнь, я могу сказать, что мне было уютно и интересно и за тем, и за другим столом.

В книгу также вошли отдельные пассажи (прежде всего, некоторые рекомендации по выбору продуктов) из двух моих предыдущих книг: «Вкус жизни. На планете барбекю» и «Барбекю. Жизнь с аппетитной корочкой». Кое-что пригодилось из собственных статей, опубликованных в выпускавшемся мной в 2006–2012 годах журнале ВВQ, журнале «Гастрономъ» и других кулинарных изданиях.

И я хочу поблагодарить всех друзей и коллег, помогавших мне в работе над книгой и фактически ставших моими соавторами. Это Адриана Алачки (Македония), Томас Гуглер (Саудовская Аравия), Доменико Маджи (Италия), Марк Гале и Мишель Луи Ленц из Франции, Кароль Лисиньски (Польша), Изток Легат и Винко Страшек из Словении, Эмрах Сезгин (Турция), Драгица и Игорь Лукин и Стево Карапанджа из Хорватии, Уве Мишеел (Объединенные Арабские Эмираты), Иво Андрич и Джордже Костиц из Сербии, Томас Халлер (Швейцария), Гоги Базандарашвили (Грузия), Ави Сигави (Израиль), Орхан Мухтаров (Азербайджан), Алан и Мэрилин Пайен (Маврикий), Майк Ли (Великобритания), Стивен Райхлен (США), Седрак Мамулян (Армения), Анил Гровер (Индия), Сезар Мунтяну (Румыния), Люк Мендис (Малайзия).

И конечно же, моих друзей из России: Александра Филина, Кумсият Мирзаеву, Катю Дабижу, Кирилла Мартыненко, Давида Исрафилова, Павла Васильева, Николая Сарычева, Махача Вагабова, Сергея Лигая, Евгения Пашина, Дениса Булукуова, Сергея Ткачёва, Сергея Маддея.

Многие из них прислали мне хорошие фотографии своих блюд, кое-что снимал я сам, но особую признательность за прекрасные фотографии хочу высказать Николаю Михаловскому, с которым мы работаем и дружим вот уже 25 лет.

Так что в этой книге обобщен не только мой кулинарный опыт «трижды холостяка» — на предложение прислать свои холостяцкие рецепты охотно откликнулись мои друзья: известные гастрономы, международные кулинарные судьи и знаменитые шефы из 23 стран мира — все те, кого можно было бы назвать «Братством Белого Кителя».

И что характерно — большинство из них женаты!

Медицина учит, что холостяки обычно умирают сумасшедшими, женатые же умирают, не успев сойти с ума.

*Антон Чехов,
русский писатель*

Холостяк живет как король и умирает как собака, а женатый мужчина живет как собака и умирает как король.

*Жан Ануй,
французский драматург*

На кухонном фронте большие перемены

— Я ищу мужа...
— Ты лучше поискала бы холостяка!
Из разговора двух подруг

«Надо есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть», — считали древние. Но справедливости ради надо отметить, что параллельно всегда бытовало и прямо противоположное мнение. Не ввязываясь в этот многовековой спор, выделим главное: два этих понятия — «есть» и «жить» — неразрывно связаны между собой. И здесь не поспоришь!

Золотой серединой может послужить изречение великого знатока кухни, французского гастронома начала XIX века Жана Антельма Брилья-Саварена: «Раз уж мы осуждены на то, чтобы есть, давайте есть вкусно».

Именно этот постулат я предлагаю взять на вооружение всем холостякам. А почему бы и нет — холостяки тоже люди, к тому же составляющие почти четверть человечества. И возможно, не самую несчастную — во всяком случае, треть от этой четверти лицемерно заявляет, что довольна своим положением и не стремится во что бы то ни стало обрести родственную душу...

Сам термин «холостяк» претерпел за последние десятилетия серьезные метаморфозы. Раньше он относился только к лицам мужского пола, причем под этим подразумевался скорее свободный, чем просто неженатый мужчина. Женщина же вне брака почему-то считалась не свободной, а одинокой. Постепенно менялись и взаимоотношения полов в тесном пространстве наших кухонь. Еще недавно все, что касается приготовления пищи, было вотчиной женщин. От бабушек к мамам и дочкам переходили рецепты домашних блюд и заготовок, в буфетах, столовых и даже ресторанах царили внушающие трепет матроны, а участие мужчин в пищеварительном (в прямом смысле слова!) процессе ограничивалось жарением шашлыков на дачах и косоруким творчеством в день 8 Марта.

Но прогресс — будь он неладен! — не остановишь. В своем стремлении к всеобщему равенству и стройной фигуре молодые женщины давно перешли с нормальной еды на чипсы и мюсли, дезертировали с кухонного фронта и теперь наравне с мужчинами натошак спешат по утрам к метро с сигаретой в зубах, а то и с банкой пива в руке. А в недрах нашего великого и могучего языка, наверное, уже зреет достойный эквивалент неуклюжему слову «холостячка». И означать это слово будет примерно следующее: «независимая, радующаяся жизни и временно (в отличие от мужчин!) свободная женщина».

Итак, свободные мужчины и временно свободные женщины, давайте есть вкусно. И относиться с уважением к собственному удрученному экологией, стрессами и сухомыткой организму. Поверьте, он оценит это и будет, благодарно и умиротворенно урча, с нетерпением ждать следующего приема пищи.

Встать к плите холостяка могут заставить несколько причин. Прежде всего, это необходимость сварганить для себя дорогого что-нибудь съестное, простое и не требующее много времени. На особые свершения

Не можешь сделать женщину счастливой? Не мешай другому.

*Джерард Батлер,
шотландский
киноактер*

Женитьба подобна обеду в ресторане: только тебе подали блюдо, а ты уже смотришь в тарелку соседу.

*Саша Гитри,
французский
драматург
и режиссер*

Ну а дождешься ты своего принца на белом коне, выйдешь замуж, кто у вас в семье готовить будет — конь?

*Олег Рой.
Одно чудесное пари*



ДЛЯ СЕБЯ ДОРОГОГО



ДЛЯ НЕЕ ЛЮБИМОЙ



ДЛЯ ДРУЗЕЙ-ПРИЯТЕЛЕЙ

может подвигнуть и желание достойно принять ее, в настоящее время любимую. И наконец, надо быть готовым к такому стихийному бедствию, как неожиданный налет звенящей стеклотарой компании — этих обжор, объедал и опивал, нахлебников, оглоедов, раздолбаев и разгильдяев, архаровцев, корешей, кентов, корефанов, кунаков, однокашников и однокорытников, короче, этих старых чертей ненаглядных, друзей-приятелей закадычных. И здесь во избежание грядущего тяжелого похмелья нужно быстро приготовить что-то обильное и сытное.

В итоге все рецепты в этой книге условно поделены на три категории: «для себя дорогого», «для нее любимой» и «для друзей-приятелей».

Простите меня, милые читательницы, что я обращаюсь в основном к мужчинам, поскольку с трудом могу представить себе женщину, которая стала бы готовить для себя одной. Чашка кофе, йогурт, кукурузные хлопья или какой-нибудь другой вариант человеческого «Педигри» — вот чем теперь питаются наши подруги. Но, надеюсь, вам тоже пригодятся эти несложные и вкусные рецепты — ведь, как и любое поддающееся одомашниванию животное, мужчину можно прикормить.

А потому, отправляясь в гости к одинокому мужчине, не забудьте прихватить что-нибудь съестное. Подобная предусмотрительность всегда к месту, поскольку в холодильнике у хозяина наверняка не найдется ничего, кроме окаменевшего сыра, тронутой плесенью воблы и пары осклизлых сосисок. Прикармливаемый рефлекторно запоминает кормящую руку, в сытом состоянии охотнее откликается на команды и легче поддается дрессировке.

Что же касается нашего брата, то мужчинам, несмотря на всю их фанаберию, самой природой обреченным на сладкую зависимость от женщин, не пристало зависеть от них в пустяках. По моему глубокому убеждению, настоящий мужчина просто обязан сам уметь постирать и погладить, пришить пуговицу и, конечно же, приготовить незатейливую и вкусную еду. Впрочем, все это не мешало бы уметь и современным молодым женщинам...

Так что я надеюсь, что эта книжка сможет пригодиться моим читателям без различий по полу и семейному положению. Даже женатые и замужние какое-то время в году все же остаются дома (или вне дома) в кулинарном одиночестве, и им могут оказаться полезными собранные здесь рецепты.



ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЕ ПО-ПАРИЖСКИ

Сложи все яйца в одну корзину, но стереги ее.

Эндрю Карнеги,
американский
предприниматель

Хороший совет

Покупайте попеременно десяток то белых, то коричневых яиц, и вы никогда не перепутаете в холодильнике, которые из них свежее.

Маленькие секреты

Для того чтобы проверить куриное яйцо на свежесть, положите его в стакан с водой, в которой предварительно растворили 2 ч. ложки соли. Свежее яйцо потонет, несвежее — всплывет.

Свежесть можно определить и по цвету белка. Если он слегка мутноват, то яйцо очень свежее, прозрачен — уже слегка состарилось, но вполне пригодно. Но если желток приобрел розоватый или «радужный» оттенок, то яйцо лучше выбросить.

Для ужина, а впрочем и для завтрака, с ней любимой могу рекомендовать более изысканное и красивое блюдо — *œufs pochés à la parisienne*, то есть «яйца выпускные по-парижски» (кстати, ясно теперь, откуда пошло их другое название — «яйцо пашот»).

- Обжарьте на сливочном масле квадратные кусочки белого хлеба — тосты. В небольшую кастрюлю налейте воды, добавьте 1 ст. ложку уксуса и, когда вода только начнет закипать, убавьте огонь.
- Осторожно разбейте скорлупу и, держа руки над самой водой, выпустите в нее яйца, да так, чтобы они не перемешались между собой. Когда белки с желтком внутри поднимутся на поверхность, извлеките их шумовкой и положите обсохнуть на матерчатую салфетку.
- На красивом блюде выложите обжаренные тосты, в центр каждого — приготовленное яйцо, посыпьте вокруг нарезанной тонкой соломкой ветчиной и полейте все сверху соусом.
- Можно воспользоваться просто майонезом, но, памятуя о том, что женщины любят ушами, а едят, соответственно, глазами, лучше приготовить из того же майонеза соус «Кардинал» — и звучит красиво, и выглядит симпатично. Для этого всего-то нужно смешать 3/4 майонеза и 1/4 кетчупа с мелко нарезанными корнитошами.

Маленькие секреты

Свежие яйца больше подходят для приготовления выпускных яиц и глазуньи — они лучше держат форму. Зато яйца недельной и более свежести лучше чистятся после варки.



Давид Исрафилов: мальчишник без свадьбы

Известный московский ресторатор, бренд-шеф и владелец ресторана и яхт-клуба *Don David* знает кухни многих стран, но не забывает и кухню своей родины — Азербайджана. Для этой книги он поделился со мной рецептом блюда, которое часто готовят по утрам, но выручить оно может и в любое время суток.

Выручил этот рецепт Давида и много лет назад, когда один из его приятелей разослал ради шутки всем общим знакомым сообщение, что Давид женится и собирает друзей на мальчишник. В означенный вечер у ничего не подозревавшего «жениха» собралась большая мужская компания, кто-то даже прилетел из-за границы. И, само собой, все с бутылками... В холодильнике, кроме яиц и зелени, ничего не оказалось — пришлось сделать гигантское кюкю. Но жениться потом все равно пришлось!



КЮКЮ С ЗЕЛЕНЬЮ



Хотя существуют разновидности кюкю и с различным мясом и фаршем, зеленым горошком, бобами и зеленой фасолью, баклажанами... Но классическое кюкю все же подразумевает обилие зелени.

*1 пучок свежего шпината
по полпучка петрушки и укропа
полпучка зеленого лука
3 ст. ложки топленого масла
8 яиц
соль и перец по вкусу*

- Всю зелень хорошо промойте, обсушите и мелко нарежьте.
- Яйца взбейте и перемешайте с нарезанной зеленью. Посолите, поперчите по вкусу. В меру нагрейте сковороду с растопленным сливочным маслом, влейте смесь и готовьте под закрытой крышкой, пока яйца не затвердеют.
- Разделите кюкю на четыре части и аккуратно переверните и обжарьте с другой стороны. Можно приготовить кюкю и в духовке. Подавайте со свежим лавашом, катыком или белым плотным йогуртом.



Омлет для влюбленных

В любви помогает только любовь.
Александр Куприн. Суламифь

Что такое любовь?
Это род безумия,
над которым разум
не имеет власти.
Это болезнь, которой
человек подвержен
во всяком возрасте
и которая неизлечима.

Джакомо Казанова,
итальянский
авантюрист
и писатель

При крупных
неприятностях
я отказываю себе
во всем, кроме еды
и питья.

Оскар Уайльд,
английский
писатель

Для такого блюда надо нагулять хороший аппетит или находиться в приятной компании. В XVII веке с этим, видимо, все было в порядке, поскольку в кулинарной книге, вышедшей в Париже в 1656 году, этот рецепт рассчитан всего на четыре персоны — или, правильнее сказать, на две пары.

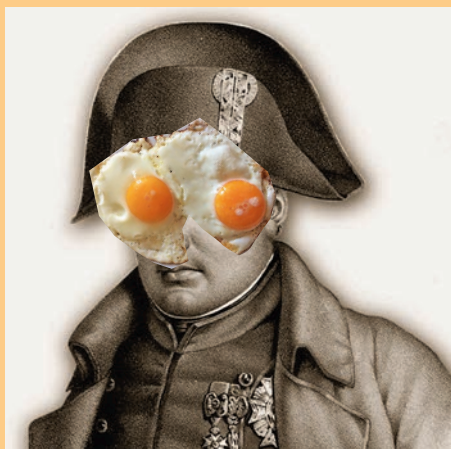
Итак, возьмите 18 яиц, 2 стакана сливок, соль и перец по вкусу, взбейте все это, добавьте мелко нарезанной петрушки и лука-резанца. Смажьте сливочным маслом форму для запекания, вылейте туда треть полученной смеси и поставьте в разогретую духовку. Когда омлет загустеет, выложите поверху слой анчоусов и слой натертого твердого сыра, залейте второй третью яичной смеси. И снова в духовку!

Для того чтобы омлет равномерно запекался, накройте форму листом алюминиевой фольги. Затем повторите операцию со слоем анчоусов и сыра. В оставшуюся яичную смесь добавьте немного натертого сыра и сливочного масла, вылейте в форму и теперь уже запекайте без фольги, чтобы корочка затвердела и зарумянилась.

Очень похожий рецепт омлета с анчоусами век спустя использовал для поддержания любовного пыла знаменитый Джакомо Джироламо Казанова. Но великий авантюрист и любовник, похоже, усовершенствовал французский рецепт, заменив в нем куриные яйца на перепелиные и убрав по понятным причинам лук и по непонятным — сыр.

Хотя сыр Казанова весьма уважал и даже начинал составление собственного словаря о сырах, но потом отказался от этой, по его словам, непосильной затеи. Особенно любил он рокфор. «Этот сыр вместе с бургундским шамбертенном, — писал он в своих мемуарах, — великолепен для того, чтобы восстановить любовь, а также чтобы заставить быстро дозреть любовь нарождающуюся».

О чем горевал Наполеон



Яйцо-другое на завтрак, будь то всмятку, в мешочек или в виде глазуньи, наверное, одна из самых старых гастрономических привычек, расставаться с которой человечество не желает, несмотря на все страшилки, рассказываемые врачами о холестерине.

По легенде, один из поваров Чингисхана поплатился головой за то, что три дня кряду не подавал на завтрак яиц. Наполеон во время ссылки на остров Эльба страшно горевал, когда кошка съела три последних припасенных для него яйца. А Оскар Уайльд в свои тяжелые времена сетовал в письме к другу, что из-за крайней нужды не может позволить себе даже яйца на завтрак.

Удачная фриттата Доменико Маджи

Доменико Маджи в качестве посла итальянской кухни побывал во многих странах мира, в том числе в России. Обладатель многих золотых медалей, участник, затем капитан, менеджер итальянской кулинарной олимпийской сборной, он в настоящее время является континентальным директором *WorldChefs-WACS* по Южной Европе. Вместе с женой Кэрол владеет курортным комплексом *Truddhi* в Апулии на юге Италии.

Доменико Маджи вспоминает: «Когда в 15 лет меня впервые взяли поваренком в ресторан, мне как-то поручили в обед приготовить для персонала фриттату. Это итальянская разновидность омлета, в который кладут овощи, колбаски, сыр и прочие добавки. Обжаривать ее полагается с двух сторон, и обычно фриттату переворачивают с помощью крышки или большой тарелки. Но опытные повара делают это, ловко подбрасывая ее в воздух.

И я решил попробовать повторить этот трюк. Сковорода была тяжеленная, чугунная, а фриттата на 20 яиц... Но я поднапрягся, громадный яичный блин взлетел, перевернулся нужной стороной... и шлепнулся обратно в сковороду! Я с гордостью, мол, вон как я умею, поглядел по сторонам, но — вот обида! — на кухне не было ни души, так что никто не увидел, какой же я молодец!»



ФРИТТАТА С ОВОЩАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

Это блюдо — настоящая палочка-выручалочка для холостяка, оно подойдет, в зависимости от пропорций, и для себя дорогого, и для друзей-приятелей. А всё потому, что сюда сгодятся любые продукты, заблудившиеся в вашем холодильнике.

*ложка оливкового масла
1 небольшая картофелина,
нарезанная кубиками
1 луковица
1/2 красного сладкого перца
6 яиц*

*пучок свежей зелени (петрушка,
базилик, кинза)
полстакана натертого сыра
пармезан
соль, перец по вкусу*

- На разогретом масле обжарьте в сковороде картофель до золотистого цвета. Добавьте нарезанный полукольцами лук, затем полоски болгарского перца.
- Тем временем взбейте в миске яйца, добавьте мелко нарезанную зелень, натертый сыр, соль и красный перец. Вылейте в сковороду смесь, время от времени помешивая ее вилкой и встряхивая сковороду, чтобы фриттата равномерно прожаривалась.
- Когда по краям начнет образовываться корочка, надо фриттату перевернуть. Можете, конечно, попробовать повторить трюк молодого Доменико, но как бы потом не пришлось мыть плиту, всю кухню, а при особом везении и потолок. Сделайте проще: доведите фриттату на небольшом огне под крышкой или поставьте под фольгу в духовку, а еще лучше — под верхнюю горелку или гриль в духовке, если таковые имеются.



УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

- Абрикосы со сладким сыром 145
Авторский вариант люля-кебаба 99
Анчоусное масло 11
- Баба гануш 131
Бананы фламбе 141
Баранина а-ля президент 139
Барашек под двумя соусами 138
Большая летняя яичница 26
Бомбетта по-апулийски 86
Буглама из рыбы 61
Бургеры по-бургундски 95
Бургеры по-парижски 95
Бургеры с ананасом и беконом 96
Бурчак-шурпа 52
- Гаджар халва 143
Гаспачо на барбекю 56
Гоби с орехами кешью 130
Говядина по-китайски в воке 77
Говядина с кунжутном в воке 77
Горчичное масло 11
Горячий картофельный салат под соусом рокфор 134
Горячий фруктовый салат 145
Гриль-салат из овощей с сыром 41
Гуляш «Бограч» 60
- Десерт «Картошка» 143
Джерахарс 123
Доедалкин плов 138
- Жареное седло ягненка с травяной корочкой 100
- Закуска под белое вино 13
Закуска под красное вино 13
Закуска под крепенькое 13
Запеканка из курицы, риса и овощей 140
Запеченный окорок 80
Заправка «Эммануэль» 40
- Индейка на итальянский манер 135
Индейка на китайский манер 135
- Индейка по-хорватски 113
Индейка с яблоками и черносливом 112
- Каннеллони с курицей и шампиньонами 37
Каре из свинины 87
Каре ягненка с луком-шалотом и мятой 152
Кекс «Дымок, апельсин и красная ягода» 142
Кексы с пивом (*Beer brownies*) 148
«Кордон блё» швейцарской армии 82
Котлеты из судака в сливочно-икорном соусе 120
Котлеты моей бабушки 93
Креветки в пивном кляре 126
Креветки по-провансальски 126
Кроштуле 146
Куриное рагу «Маргуга» 107
Кюкю с зеленью 23
- Лазанья с овощами 34
Лангустины с имбирем и чесноком 127
Лапни-голтни 92
Ленивое рагу для себя любимого 59
Лесковачка мучкалица 63
Лоблио по-быстрому 53
- Макароны по-флотски на итальянский манер 32
Маринованный лук 131
Масло а-ля метрдотель 11
Масло «равигот» 11
Масло с базиликом 11
Масло с рокфором 11
Масло с хреном 11
Мексиканские фахитас 136
Морковный пирог с шоколадными чипсами 145
Мороженое дор-блю 144
Мороженое медовое с грецким орехом 144
Морские гребешки, креветки и кальмары на гриле 128
Мург тикка в томатном соусе 110
- Немецкий картофельный салат 40
- Овощи гриль 130
Овощной суп с пельменями и без 54

Омлет для влюбленных 24
 Омлет от Казановы 24
 Омлет с анчоусами 24
 Осетрина по-монастырски 117
 Osso buco 70

 Панна котта с фисташками и мятой 147
 Паштет из куриной печени с яблоком и сливками 44
 Паэлья на скорую руку 139
 Пилаки с рыбой 65
 Плескавица для гурманов 91

 Рагу из остатков мяса 136
 Рагу шефа 62
 Рис в молоке 154
 Ростбиф с капустой, айвой и соусом из темного пива 73
 Рулеты с копченой рыбой по-маврикийски 116
 Рыба с жареной картошкой (Fish&Chips) 121
 Рыбное филе с тимьяном, овощами и фиолетовым йогуртом 124
 Рыбные котлеты 119

 Салат из креветок в ананасе 150
 Салат из креветок, мандаринов, яблок и сельдерея 151
 Салат с малиной, цукини и чипсами из бекона 43
 Салаты с пастой 38
 Салат «Узбекистон» 41
 Самый простой завтрак холостяка 150
 Сарма, или голубцы из квашеной капусты 132
 Свекольник с хреном 56
 Свекольный квас для борща по бабушкиному рецепту 47
 Свинина с рисом и овощами по-восточному 88
 Свиные ребрышки в корейском стиле 85
 Семга «Бабочка» 122
 Семга под красным луком на ризотто со спаржей 120
 Спагетти на манер угольщиков 36
 Спагетти с помидорами, шампиньонами и колбасками 37

 Соус бешамель 34
 Соус пассата 34
 Соус ремулад 95
 Соус чимичурри 128
 Стейк доктора Солсбери 90
 Суп из тыквы с шампанским и красной икрой 49
 Суп том ям 51
 Суп цацик 55

 Тальятелле с лососем 35
 Тартар из говядины с миндалем 42
 Телячья печень с картофельным пюре и яблоком 68
 Тетразини из индейки 137
 Турли тава 66
 Тыквенный суп с утиной грудкой 58

 Фантастически быстрое чили 64
 Фаршированная вырезка 88
 Фаршированный картофель 132
 Филе дорады с красной смородиной 118
 Филе миньон из свиной вырезки с личи 83
 Филе «Россини» с козьим сыром и орехами 76
 Филе судака с соусом из белого вина и тархуна 118
 Фриттата с овощами и пармезаном 25

 Холодный суп из дыни с пармской ветчиной 57
 Хот-доги с жареной свиной 137

 Шашлычки из куриной грудки и овощей 108

 Чанахи 98
 Чесночное масло 11
 Чили из индейки 135
 Чорба с фасолью 53
 Чуду с курицей, орехами и картофелем 109

 Энчиладас с курицей по-холостяцки 106

 Яйки в шклянце 21
 Яйца выпускные по-парижски 22
 Яйца с беконом и сыром для романтического завтрака 153
 Яйцо-кокот а-ля Байярд 26