

В честь Национального дня картошки фри, который праздновали в США 13 июля, нью-йоркский ресторан Serendipity3 создал самую дорогую картошку фри.

Блюдо Creme de la Creme Pommes Frites попало в Книгу рекордов Гиннесса. Его стоимость составляет \$200 — всё благодаря роскошным ингредиентам, входящим в его состав.

Картофель бланшируется в смеси шампанского Dom Perignon и уксуса J. LeBlanc French Champagne Ardenne Vinegar. После этого картофель три раза готовится в гусином жире из юго-западной Франции. Готовый картофель фри щедро приправляется трюфельной солью Guerande, встряхивается с трюфельным маслом Urbani Summer, а сверху посыпается стружкой сыра Crete Senesi Pecorino Tartufello и кусочками чёрного трюфеля из Италии. Перед подачей блюдо украшается пылью съедобного золота. Таким же изысканным является и соус, который подаётся к картошке.

Чтобы попробовать эксклюзивное блюдо, необходимо подать заявку в ресторан за 48 часов до визита.