Дэвид за свою жизнь побывал во многих местах и пробовал множество восхитительных блюд.

Роду был известен как столица восхитительной кухни на континенте Норланд, и однажды он провел там три года, обедая почти во всех известных ресторанах города.

Однако на его памяти не было блюда, которое могло сравниться с этим стейком, который он попробовал сейчас.

Насыщенное вино и сочный стейк необычайно гармонично сочетаются друг с другом, создавая невероятный вкус. Более того, соус воспламенил его вкусовые рецепторы, как будто это было волшебное зелье.

Дэвид любил вино. Каждый год он покупал партию вина на винодельне Баффет. Купленное им вино было хуже, чем вино из личной коллекции Шир, но все же это было лучшее вино, которое можно было купить на всем Норландском континенте.

Однако вино, которое он считал сокровищем и пил только в ограниченных количествах, не могло сравниться с вином, из которого готовили эту говядину.

Один только богатый и мягкий аромат был чем-то, с чем его ценимая коллекция вин была совершенно несравнима, а его внутренний алкоголик был полностью очарован.

Когда стейк впервые принесли из кухни, он почувствовал, что Майку очень жаль использовать такое исключительное вино для маринования говядины. Однако подобные мысли полностью пропали из его головы.

Говядина такого калибра — единственное, что достойно такого выдающегося вина! Без такого вкусного вина это блюдо просто не было бы полноценным!

Даже лучшие рестораны Роду не стали бы использовать вино такого экстраординарного калибра для приготовления своих блюд, и даже если бы они были снабжены этим вином, они не смогли бы использовать его для приготовления такого восхитительного стейка!

Кто бы мог подумать, что такая вкусная еда может существовать в Городе Хаоса? Приехать сюда сегодня было правильным решением!

Чем больше Дэвид жевал стейк, тем вкуснее он становился. После того, как он проглотил свой первый кусок говядины, его вкусовые рецепторы разразились ликованием, побуждая его немедленно положить в рот еще один кусок говядины, чтобы восполнить отсутствие предыдущего куска говядины.

В следующий раз, когда я захочу вкусно поесть, мне не придется тратить большую часть месяца на поездку в Роду; прямо у меня на пороге есть исключительный ресторан! Дэвид закончил свой стейк с блаженным выражением лица, прежде чем обратить внимание на другие блюда в меню.

— Эта говядина была слишком вкусной. Пожалуйста, принесите мне еще одну порцию!

— Конечно! 1000 медных монет за такое вкусное блюдо — абсолютная выгодная сделка! Свежая говядина железного быка, черный перец, который дороже золота, и исключительное вино; все это приводит к созданию самого вкусного стейка, который только можно представить. Используемое здесь вино на вкус даже лучше, чем вино из винодельни Баффет, которое продается по 10 000 медных монет за маленькую бутылку!

— Как и ожидалось, Босс Майк никогда не разочаровывает!

Все посетители, попробовавшие стейк из черного перца, были полны похвалы.

Майк широко улыбался, продолжая готовить еду на кухне. Радость от того, что клиенты хвалят его кухню, была непревзойденной. Все клиенты были более чем готовы платить за свои блюда, и им казалось, что они платят заниженные цены.

Конечно, Майк тоже придерживался того же мнения.

Если бы такие исключительные ингредиенты использовались для приготовления таких восхитительных стейков где-нибудь еще, цена, превышающая 5000 медных монет, была бы более чем оправданной.

После завершения завтрака Салли, Ябемия и Бабла привели в порядок ресторан. Майк сказал им, что ему нужно встретить важного гостя в ресторане, поэтому они втроем пошли за покупками, оставив в ресторане только его.

Вскоре перед рестораном остановился роскошный экипаж, запряженный лошадьми, и Шир сошла, глядя на ресторан Мами со слегка мрачным выражением лица. Однако уверенная, элегантная улыбка вскоре появилась на ее лице, когда она подошла и постучала в дверь.

Вскоре после этого Майк с улыбкой на лице открыл дверь для Шир и сказал: «Вы очень пунктуальны, юная госпожа Шир». — Пунктуальность — моя привычка. Разве вы не собираетесь пригласить меня сесть? Я еще не завтракала, — Шир также улыбнулась, глядя на Майка.

— Пожалуйста, войдите, юная госпожа Шир. Однако в данный момент наш ресторан не работает, — Майк отошел в сторону, позволяя Шир пройти в ресторан.

— Если мистер Майк сможет подать мне стейк как другу, а не клиенту, я уверена, что сотрудничество начнется с хорошего начала, — сказала Шир с улыбкой.

— Хорошо, раз уж Юная госпожа Шир пропустила завтрак, чтобы прийти на нашу встречу, то я сделаю исключение и приготовлю для вас стейк. Вы будете моим последним клиентом этого утра, — кивнул Майк.

— Вы действительно отличный бизнесмен, мистер Майк, — Шир посмотрела на Майка с многозначительным выражением лица перед тем, как войти в ресторан.

— Я все еще не могу сравниться с вами, юная госпожа Шир, — Майк закрыл за собой дверь и сказал: «Пожалуйста, присаживайтесь где угодно, юная госпожа Шир, я налью вам стакан воды и приготовлю стейк».

— Хорошо, — Шир кивнула, осматривая ресторан вокруг себя.

Это был ее первый визит в ресторан Мами. Во время кулинарного конкурса Майка и Рики, она работала судьей, но в тот раз ей не удалось войти в ресторан.

Обстановка в ресторане была очень приятной. Он не был слишком пышным и экстравагантным, но хрустальные люстры в ресторане придавали ему еще более изысканный вид.

— Эти произведения искусств... — Взгляд Шир упал на произведения искусства на стенах, и ее симпатичная бровь наморщилась, когда она оглядела ресторан. Она улыбнулась, когда повернулась к Майку, вышедшему из кухни со стаканом воды, и спросила: «Мистер Майк, ваши амбиции не ограничиваются этим маленьким рестораном, не так ли?»

— На самом деле, я недавно открыл магазин мороженого, — кивнул Майк.

Услышав это, Шир слегка запнулась, а затем, улыбаясь, сказала: «Вы действительно интересный человек, мистер Майк».

— Как и вы, юная госпожа Шир, — Майк поставил стакан с водой, прежде чем снова войти на кухню, чтобы приготовить стейк для Шир.

Паровая машина имела большое значение; Несмотря на то, что Шир было всего 18 лет, она уже была закаленным ветераном делового мира, но, к счастью, Майк сам хорошо разбирался в деловых отношениях.

Похоже, это будет интересная встреча. Шир села за стол, на который был поставлен стакан с водой, и переключила свое внимание на кухню. Прошло очень много времени с тех пор, как она в последний раз нервничала из-за чего-либо. Она осторожно вытерла белый платок по поверхности стола и удивилась, увидев, что платок остался совершенно нетронутым и безупречным.

— Вот ваш стейк с черным перцем средней прожарки; пожалуйста, наслаждайтесь, — вскоре из кухни вышел Майк с тарелкой в руках, которую он осторожно поставил перед Шир.

— Хм? У этого вина очень интересный аромат!

Глаза Шир сразу же загорелись, когда она почувствовала запах блюда.

Майк стоял в стороне, заложив руки за спину, и молча смотрел.

— Блюдо оформлено еще сложнее, чем было вчера вечером. Вы действительно очень серьезно относитесь к своей кухне, мистер Майк, — сказала Шир с улыбкой. Она взяла нож и вилку и осторожно нарезала стейк.

Красное вино и соки из мяса пролились на тарелку под ее ножом, а аромат красного вина стал еще более выраженным, достигнув такой степени, что казалось, будто пробка была только что снята с бочки с вином, и аромат доносился изнутри с безрассудной энергией.

Глаза Шир загорелись еще больше, когда она положила кусок говядины в рот.

— Это вино! Как вы сделали это? Это даже лучше, чем самое вкусное вино из нашей винодельни!

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521490