

Food & Joy

Ноябрь-Декабрь 2018



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

LA FABRICA
CUCINA E BAR

24
J O Y



САКА



ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ
шашлык



САМБАР

JAGUAR XJ

ВКУС К РОСКОШИ



Вы признаете только лучшее и не хотите быть похожим на всех? Наш шеф рекомендует роскошный Jaguar XJ. К тому же сейчас в меню официального дилера «Дон-Моторс» для вас предусмотрен целый ряд привилегий на автомобили в наличии¹.

ДОН-МОТОРС

Аксацкий пр., 15
(863) 322-0-322

jaguar.donmotors.ru

THE ART OF PERFORMANCE[®]

На правах рекламы. * Воплощение совершенства. 1. Предложение действительно с 1 по 30 декабря 2018 года. Не является публичной офертой (ст. 437 ГК РФ). Автомобиль на изображении может отличаться от представленных в наличии. Количество автомобилей ограничено. Подробности по телефону: +7 (863) 322-0-322.

Лучшее — впереди!

[слово основателя]

Конец 2018 года стал особенным для ГК «Правый Берег». Начал работу наш новый итальянский ресторан La Fabbrica — грандиозный результат объединения с Novikov Group. Спасибо, что разделили с нами момент открытия! Спасибо за ваши теплые слова и искренние отзывы!



Пусть Новый год принесет новые победы и достижения! Пусть он будет наполнен гастрономическими открытиями и изысканными вкусами! А мы обещаем, что качество наших ресторанов будет продолжать расти, чтобы радовать вас ежедневно.

С Новым годом!
И, как говорят в Италии,
«Anno nuovo, vita nuova»
(«Новый год — новая жизнь»)

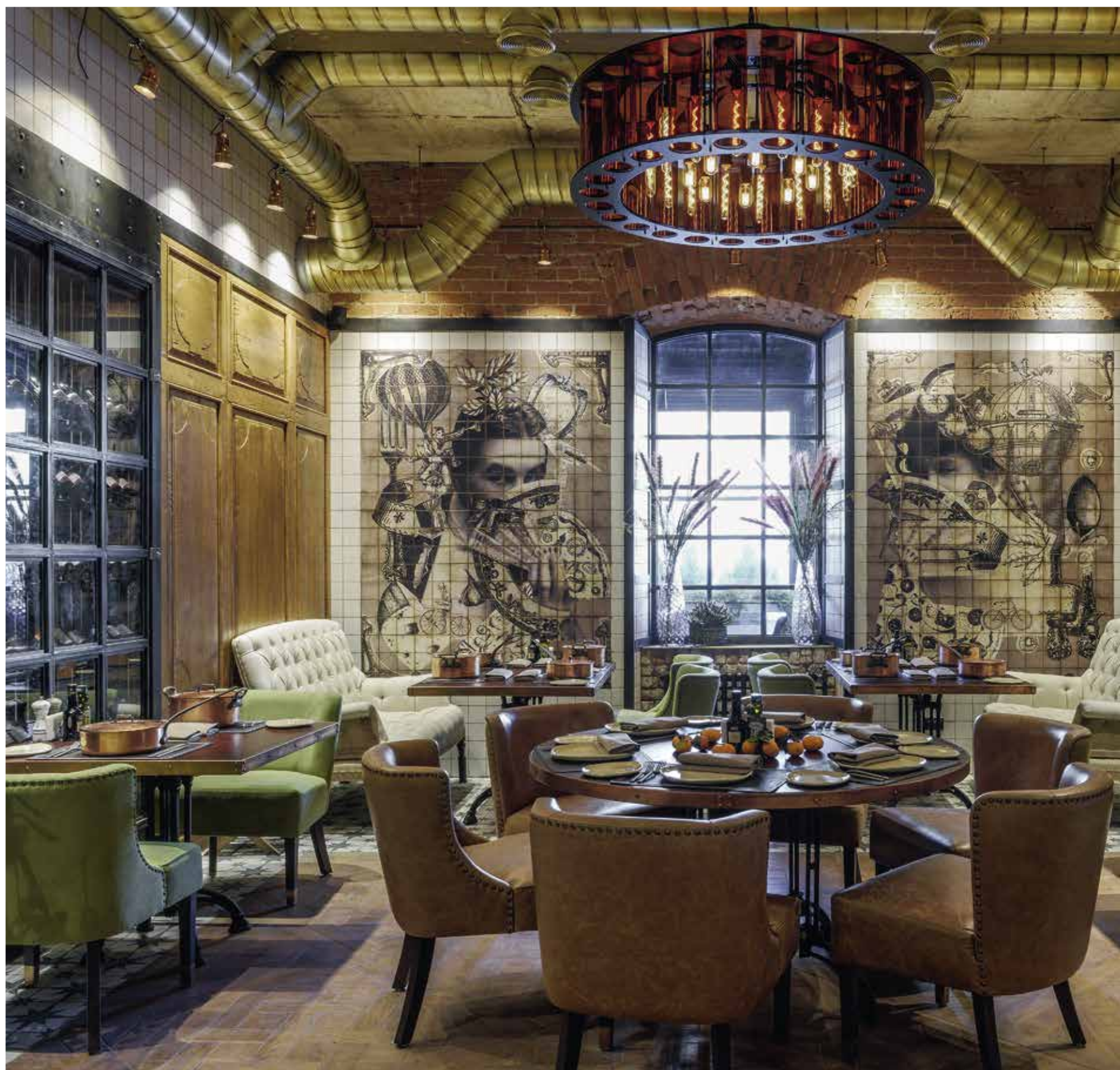
Аджай Сингх,
основатель сети ресторанов
«Правый Берег»,
и Аркадий Новиков,
основатель группы компаний
Novikov Group

История

[enjoy]

СИТОЛЬЯНСКИЙ

АКЦЕНТОП



Ресторан La Fabbrica находится в здании бывшей табачной фабрики им.Асмолова, открытой в дореволюционное время и проработавшей до девяностых годов. Дизайнер **Роберт Данцев** постарался сохранить атмосферу исторического места в городе.



Поэтому в интерьере La Fabbrica много элементов промышленного лофта, которые великолепно сочетаются с деревянными панелями в стиле домов Бургундии, характерными для стиля буазери. Яркие акценты в зале создает зелень, через большие окна льется солнечный свет, а благодаря открытой кухне и длинной барной стойке пространство наполняется особенной динамичной атмосферой.

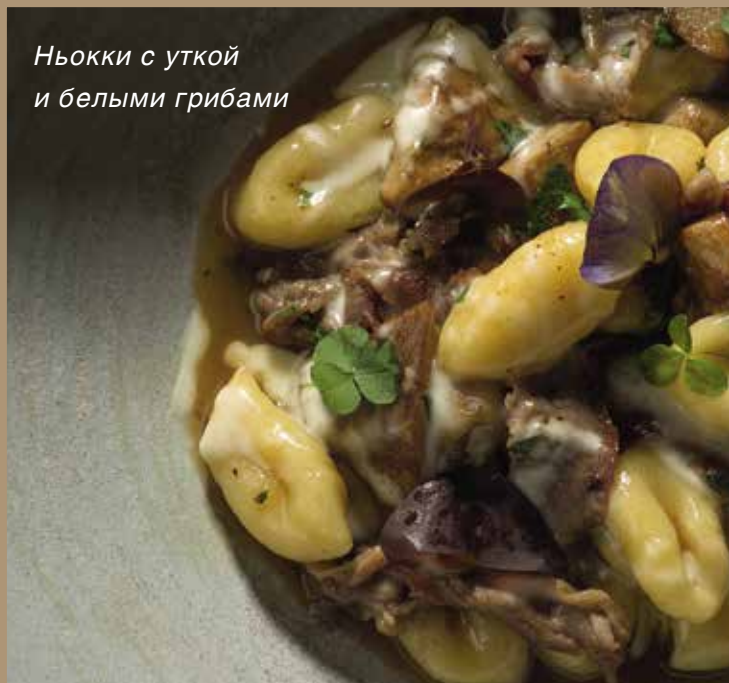
ИСКУССТВО

[new]

ОБОБЩАЮЩЕЕ

История гастрономических приключений La Fabbrica под внимательным надзором лучшего итальянского шефа в России — Мирко Дзаго. Хотите попробовать Италию на вкус? Лучшие блюда итальянских регионов есть в La Fabbrica!

*Ньокки с уткой
и белыми грибами*



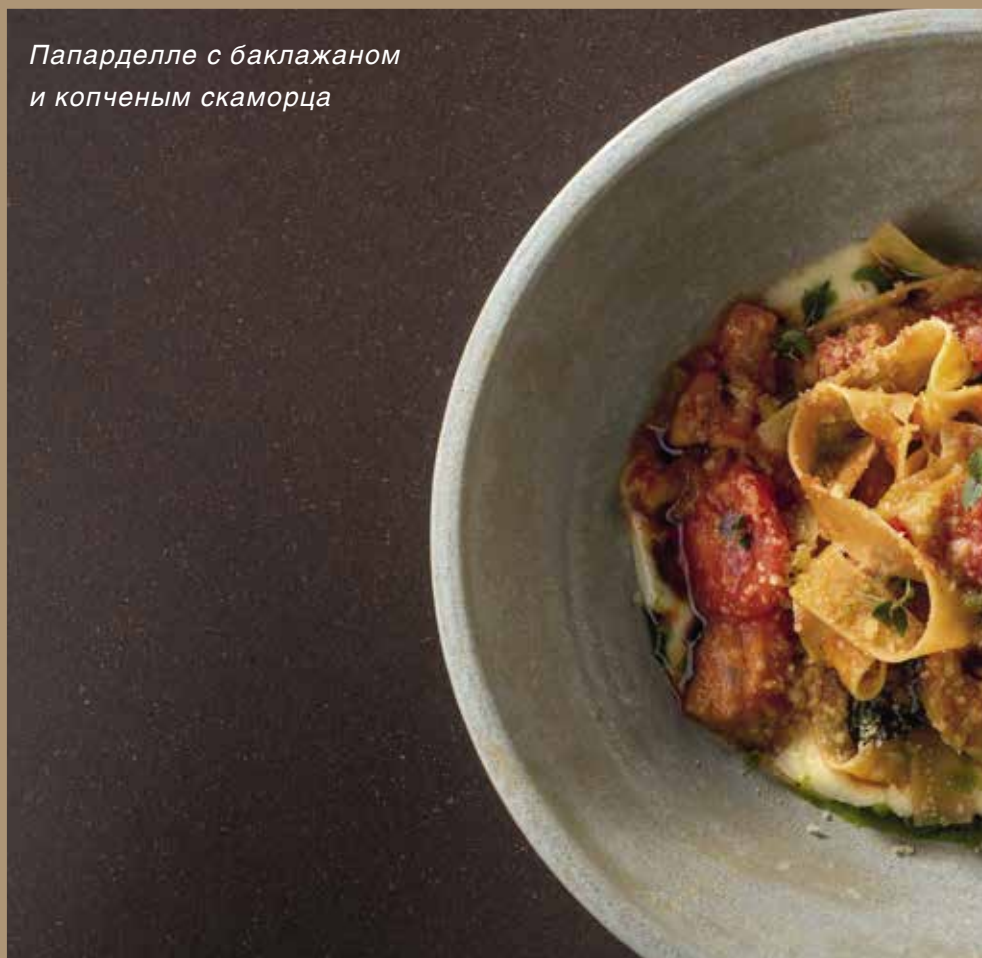
*Тартар с трюфелем
и топинамбуром*



Капоната из баклажанов



Папарделле с баклажаном
и копченым скаморца



Большая и светлая открытая кухня, позволяющая следить за процессом создания кулинарных шедевров. Здесь все создано для того, чтобы еда занимала особенное место в сердцах наших гостей. Высокопрофессиональный многоуровневый гриль и смюкер, позволяющий приготавливать блюда в технике горячего копчения.

Почетное место на кухне занимает пицца-печь с вращающимся моментом, обеспечивающим равномерное приготовление со всех сторон. А это не шутки, ведь в меню La Fabbrica столько разновидностей римской пиццы Scrocchiarella.

Еда в La Fabbrica — это настоящий взрыв вкуса и красок для истинных гурманов!

La FABRICA

[new]

Утонченный вкус во всем.

В интерьере, еде и, конечно, коктейльной карте La Fabbrica.

Основной упор при составлении карты пришелся на аперитивные напитки. Элегантная классика в необычном исполнении и современное коктейльное искусство. Каждый из напитков особенный и создает свое настроение. А яркие сочетания фруктов заставляют мысленно вернуться в солнечные дни и ощутить их тепло даже посреди зимы.

Strawberry season

Коктейль на основе текилы с добавлением земляничного аперитива, с кисло-сладким балансом

Aloe royale

Легкий и освежающий напиток, основа которого мартини амбрато и экстракт воды алоэ вера

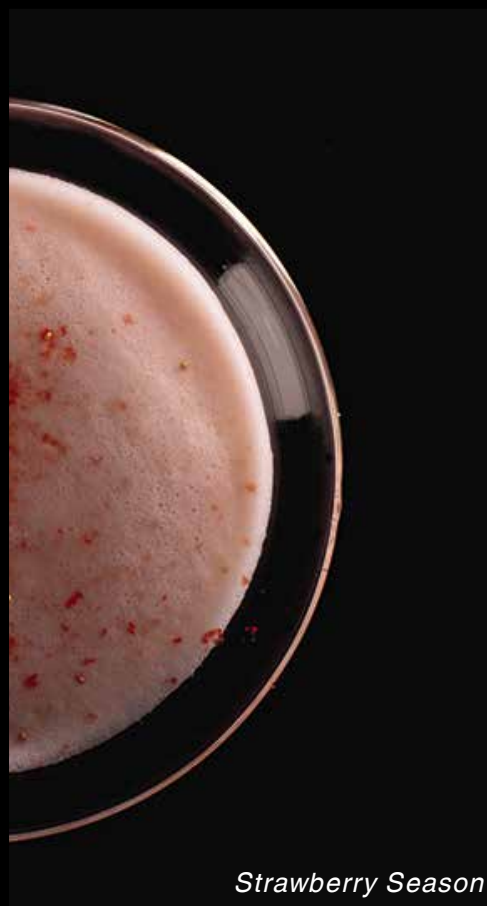
Two Rum Old Fashioned

Твист на классический коктейль «олд фэшн» на основе двух ромов, дижестивный напиток

Missioner

Сочетание рома с фруктовыми нотами персиков и ананасов, придающих этому напитку тропический характер

Пока вы пробуете и наслаждаетесь, мы готовим еще один сюрприз. Совсем скоро в La Fabbrica начнет работу отдельный бар!



Strawberry Season



Aloe Royale



Two Rum Old Fashioned



«Макао»

[enjoy]

НОВОГОДНИЙ

Декабрь — месяц праздничного настроения, ведь
«как Новый год встретишь, так его и проведешь»

Приглашаем вас отметить новогодние праздники
в «Макао» — красиво, изысканно и со вкусом!
Крабы, устрицы, роскошные наряды и бриллианты...

Мечты должны сбываться!
Пусть они начнут сбываться в «Макао»!

@makao_rostov





Детские [enjoy] радости в «Ялла»

«Ялла» всегда рада маленьким гостям. Мы стараемся, чтобы всем было комфортно: детям и, конечно, родителям. В ресторане есть детская комната с игрушками и специальное детское меню.





А чтобы нашим маленьким гостям было еще интереснее в «Ялла», теперь мы дарим творческие наборы, которые станут увлекательным занятием для ваших малышей!

NORECA Toys — это небольшая картонная коробка-раскраска. В наборе вы найдете интересную игрушку, разноцветные карандаши из натурального дерева, точилку и пазлы — дороги, которые являются и раскрасками. Здесь же есть яркий красивый пакет, в котором ребенок может легко унести его домой. Основная идея детских наборов заключается в том, что каждый ребенок может построить и раскрасить целый город. Коробка-упаковка после раскрашивания легко и просто превращается в «Кафе», «Бистро», «Домик» или «Отель», а пазлы становятся настоящими дорогами.

Соберите свой город вместе с рестораном «Ялла».

ПРАВИЛЬНЫЙ СЕТ

ПРАВЫЙ БЕРЕГ

Попробуйте авторский сет
от шеф-повара за 990 руб.
в каждом из шести ресторанов
и выиграйте подарок!

Все подробности об организаторе
акции и условиях проведения:
<http://pravberdon.ru>

с 1 по 31 января 2019 г.



18+



LA FABBRICA / 990 руб.

- Равиоли с белыми грибами
- Филе Сибаса с топинамбуром и лангустинами
- Ореховый мусс, пряное безе, яблочное мороженое

ОСАКА / 990 руб.

- Лосось с гуакамоле-чили и понзу
- Цыплёнок шоуджи с азиатским салатом из томатов Черри
- Десерт «Облака»

JOY / 990 руб.

- Сибас, соус Мисо, печеный перец
- Вафу стейк, соус терияки, грибы
- Кокосовый мусс с манго и ананасом



МАКАО / 990 руб.

- Тунец, соус Шисо, маринованный дайкон
- Ягнёнок в перечном соусе, рис жасмин
- Панна котта с можжевельником, сорбет из свёклы

ОШ ПОШ / 990 руб.

- Салат с вяленой говядиной и хурмой
- Томлёная мякоть баранины, пюре из корнеплодов
- Восточная пахлава с фисташковым мороженым

ЯЛЛА / 990 руб.

- Хурма с Адыгейским сыром и черным трюфелем
- Соте из кальмаров с томатами и зелеными оливками Ночеллара
- Сливочно-творожный мусс с ванильным соусом, мармеладом, снегом и свежими ягодами



START

1. Дубай

путешествие для двоих
Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah

2. iPhone Xs 256 Gb

3. Prime Sport

абонемент на 12 месяцев

4. GallaDance Rio

абонемент на 12 месяцев

5. Даная

подарок от ювелирного дома

6. Камчатский краб

сертификат в ресторане «Макао»

7. Armani Exchange

подарочный сертификат
от магазина брендовой одежды

8. Baunty SPA

подарочный сертификат

9. Simple

Бутылка вина

10. Joy 5000 руб.

сертификат на ужин в ресторане Joy

ПЛАН Ц

woodroot
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПЛАТФОРМА

ТРЕНИНГ ИГОРЯ БОНДАРЯ

10 и 11 ноября в Ростове-на-Дону состоялся тренинг Игоря Бондаря по системной работе с личными и бизнес-целями «План Ц».

«План Ц» — ежегодное городское образовательное событие, организуемое платформой WOODROOT, которая регулярно меняет привычные представления об обучении.



В этом году мероприятие состоялось на площадке новейшего кинокомплекса Gorizont Cinema & Emotion. Ключевая цель тренинга — проработка топ-10 личных целей, связанных с ценностями участников под руководством опытного тренера. Команда «Правого Берега» прошла обучение по курсу, поставила цели и зарядилась на новые свершения! Партнерами события выступили такие компании, как студия персональных тренировок Smart Trainer Studio, Торгово-развлекательный комплекс «Горизонт», Торговый дом «Мидитекс», Радио Monte Carlo, «Собака.ру» и др.

Игорь Бондарь — CEO WOODROOT, первый локальный спикер, собирающий аудитории сотен слушателей. В апреле 2018 г. его образовательный перформанс «Заграницы» в Ростове-на-Дону посетили более 600 участников. География выступлений спикера простирается от Юга страны до Полярного круга, а портфель корпоративных клиентов насчитывает десятки крупных российских и международных компаний.

Образовательная платформа WOODROOT специализируется на развитии ключевых в карьере и бизнесе надпрофессиональных навыков SOFT SKILLS: коммуникации, стрессоустойчивости, эмоциональном интеллекте, критическом и системном мышлении, а также ораторском искусстве. Платформа также осуществляет обучение компаний и корпоративного сектора. Расписание открытых программ WOODROOT читайте на сайте www.woodroot.ru



ФАБРИЧНОЕ ВИНО

[lafabbrica.rest]

Если вы любите вино и хотите попробовать лучшее, вам определенно в La Fabbrica!



Мы старались сделать винную карту La Fabbrica многогранной и доступной для каждого потребителя. Для этого была проделана огромная работа наших сомелье, которые отбирали, дегустировали и составили, без ложной скромности, идеальную винную карту.

Конечно, в первую очередь, мы охватили все регионы Италии. И к каждому блюду из меню можно подобрать несколько вариантов вин по вашему вкусу. Но мы не будем заикливаться только на Италии. Вино будет разное. И мы делаем все возможное, чтобы охватить все мировые винные столицы и представить самые редкие и эксклюзивные варианты. На сегодняшний день в винной карте La Fabbrica уже более 200 наименований вин. Также в ресторане специальная винная комната, где представлены более 500 бутылок вина. В спокойной и располагающей обстановке наш сомелье расскажет о вине и поможет подобрать идеальное для вас.

Нам важно, чтобы винная культура в городе развивалась и люди приходили к нам в ресторан, чтобы попробовать новое и определиться в своих предпочтениях. Поставлена задача, чтобы каждый гость, даже просто взяв десерт, смог позволить себе насладиться бокалом вина. В La Fabbrica мы занимаемся обучением персонала от шеф-поваров до администраторов, чтобы каждый человек в зале не только знал всю необходимую информацию о вине, но и умел с ним работать.

Встретимся в La Fabbrica!
Выпьем вина.



*Доставка
цветов
и подарков*

С любовью!

DIMEX
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

www.dimex.ws

НОВОГОДНИЕ

[enjoy]

КОРПОРАТИВЫ

Вместе с первым ноябрьским снегом мы спешим напомнить, что в ресторанах «Правого Берега» вы можете отметить новогодний корпоратив. Весело, шумно и вкусно!

А в подтверждение — блюда на компанию. И как говорится — лучше один раз попробовать.

В «Макао» стоит побывать 20,21,22 декабря и насладиться музыкальной программой, которую мы приготовили. «Макао» уже давно на слуху благодаря своим блюдам на компанию:

*Утка по-пекински с яблоками и грушами
Филе мраморной говядины с картофелем
и аджикой*

*Поросенок с гречкой и грибами
Баранья лопатка в перечном соусе
Осьминог гриль с картофелем
Осетр с морепродуктами
Судак с муссом из лосося
Фирменный ролл «Макао»*

Ресторан «Ош Пош» старается создать праздничную атмосферу, поэтому с 20 по 30 декабря включительно каждый день уже подготовлена программа. В первом зале выступление артистов, а во втором можно встретить Деда Мороза. Корпоратив ведет ведущий и диджей, затем в программе выступление музыкального коллектива. И все это по цене 2500 рублей с человека. В меню на компанию:

*Тажин из бараньей корейки с овощами
Баранья лопатка с картофельными дольками в сливочном соусе,
приготовленная в марокканском тажине
Каре ягненка, приготовленное в казане
Ассорти шашлыков и овощей на узбекской лепешке: баранина,
мраморная говядина, куриное филе, грибы, овощи,
молодой картофель
Ферганское ассорти: плов, долма, ассорти мясных
и овощных шашлыков*



В «Ялла» всегда готовы обсудить банкеты на индивидуальных условиях. Возможно, именно эти блюда запомнятся вашим гостям:

*Запеченная баранья нога с овощным соте
Каре новозеландского ягненка с рулетами из баклажанов и фаршированными томатами
Осетр, фаршированный раковыми шейками
Свинная корейка, запеченная с белым корнем
Гигантские креветки, запеченные под соусом
Утка с картофелем, анчоусами и соусом «Бриганд»
Ассорти десертов «Ялла»*



Фирменный ролл Joy
«Самовар» давно имеет репутацию идеального места для праздников, запоминающихся душевностью и вкусными блюдами:

*Утка, фаршированная яблоками
Баранья нога, запеченная в специях
Поросенок, фаршированный гречневой кашей с беконом и грибами
Сазан, фаршированный капустой и икрой
Судак по-царски с красной икрой
Осетр запеченный
Холодец из трех видов мяса*



Joy запомнится своим прекрасным видом с веранды, которая работает круглый год. Оптимальное количество гостей на новогодний корпоратив — 50 на каждый этаж. Если есть желание, то в ресторан можно пригласить ведущего, Деда Мороза, диджея и других. Стоимость оговаривается индивидуально.

*Свежие овощи
Мясные и рыбные деликатесы
Европейские сыры
Азиатские соленья
Пекинское ассорти
Ассорти из запеченных морепродуктов
Баранья лопатка*



В ГАРМОНИИ С ВИНОМ

[event]

За хорошим вкусом и отличным качеством вам не нужно ездить далеко. В La Fabbrica в пару к лучшим итальянским закускам вы можете выбрать бокал отменного вина и провести вечер, получив истинное наслаждение.





☎ 8 800 550 64 11

☎ 8 988 581 11 51

@ granpri_fitolab_

www.granpri-rostov.ru

Цветочный салон «ГРАН-ПРИ» украсит ваш офис, дом или ресторан уникальной композицией из стабилизированных растений. Мы проконсультируем вас по выбору цвета и материала, а также создадим индивидуальный и неповторимый дизайн, который будет радовать глаз и добавлять частичку природы в ваш интерьер.



Быстрая еда

[osaka on the move]

Когда холодает, нам не хочется лишний раз выходить на улицу. Доставка еды придумана как раз для таких дней! Чтобы радовать вас в любое время и в любую погоду

Главное преимущество сервиса доставки сети «Осака» в том, что гость получает уже полюбившиеся блюда ресторана, не выходя на улицу. А сделать заказ можно легко и быстро по дороге домой, находясь в офисе, дома или на вечеринке.

Время доставки рассчитывается исходя из реальных возможностей заведений вовремя отдать заказ + время в пути к заказчику. По Ростову–на–Дону время ожидания составит не более 90 минут. Мы тщательно продумываем маршрут, поэтому курьер доставит ваш заказ максимально быстро.

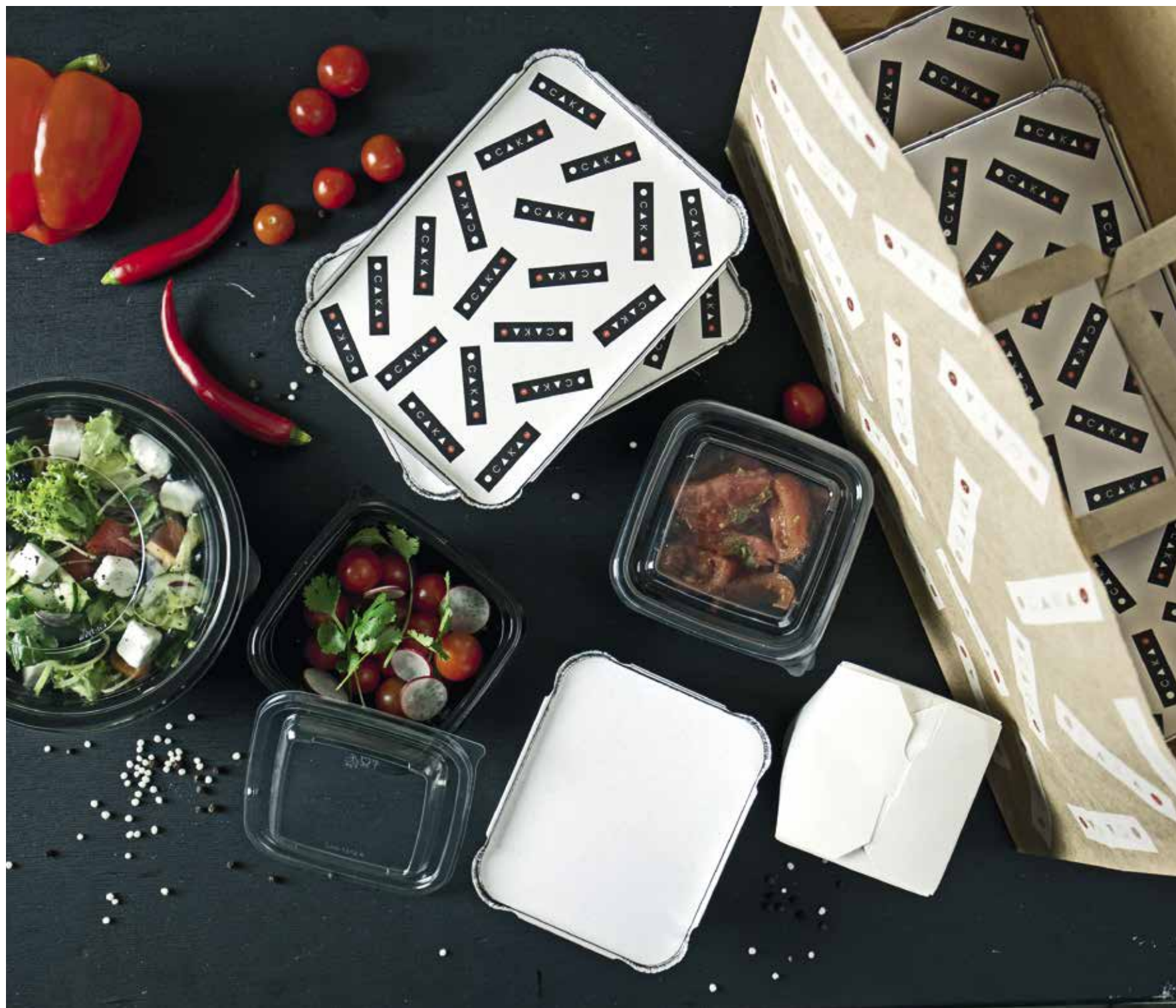
Не так давно мы улучшили упаковку для доставки. Теперь она не только современная, но и позволяет сохранять блюда горячими еще дольше!

Кроме того, в доставке «Осака» вы можете оформить **предварительный заказ**. Тогда заказанная еда придет прямо к вашему торжеству!

До 31 декабря проходит **акция совместно с Coca-Cola**. При заказе на сумму от 2000 р. 1 литр Coca-Cola в подарок.

Праздник к нам приходит!

Сделать заказ можно **по телефону 300-57-57** или на сайте **osaka161.ru**



ОСВЕЖАЮЩЕЕ БЕЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО С НОТКАМИ ЦИТРУСОВ И КОРИАНДРА



Taste the French way of life



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Дружная команда Joy

[team]

Александра, управляющая Joy, рассказала нам о команде самого жизнерадостного ресторана в сети «Правый Берег», кто болеет за «Ростов» и как проходил ЧМ–2018

«Нас не очень много, весь персонал со мной вместе насчитывает 30–35 человек. Ребята все очень разные, но каждый — индивидуален. И как говорится: «Талантливый человек талантлив во всем!». Вот, например, у нас есть официант Николай и он прекрасно рисует. Катерина поет, Ксюша и Юлия танцуют.

А на кухне не менее талантливые повара — один пишет музыку, другой книгу. Есть ребята, которые сами строят свои дома, фанатеют от машин, увлекаются татуировками. И все это совмещается с профессиональным умением вкусно готовить! Может, именно по этой причине гости так хвалят наши блюда! Потому что их готовят с вдохновением и отличным настроением! А вот наш сомелье Максим, ярый фанат ФК «Ростов», знает все не только о вине, но и о футболе! И очень увлеченно рассказывает о том и о другом.

Наверное, самый яркий пример нашей дружной «семейной» работы — это ЧМ–2018. Гостей было очень много и мы все стали универсальными сотрудниками. Женщины из техперсонала

тоннами чистили картошку и лук, повара сами мыли посуду, я и сомелье взяли в руки разносы... Это было здорово и весело. И думаю, останется в памяти всех нас еще надолго!

Мы уважаем труд каждого сотрудника. Не создаем различий между менеджером и техперсоналом. В нашей команде все делают одно большое дело. Мы — самая настоящая семья! И я этим очень горжусь».









Новая Пэзия в «Осаке»

[new]

Декабрь богат на
новые позиции в меню
ресторана «Осака».
Расскажем про самые
яркие из них.
Вам останется
только пробовать!

Первое место среди новинок по праву занимает **вьетнамский суп фо бо**.

Для приготовления бульона используют говядину, имбирь и специи, вываривают несколько часов, чтобы он получился очень насыщенным.

Суп фо бо принято подавать с зеленым или репчатым луком, кинзой, базиликом, ростками бобовых, свежим красным стручковым перцем, ломтиком лайма или лимона и соусом чили. Вы сами можете добавлять любимые ингредиенты и делать суп острее или кислее, по своему вкусу. И именно это сочетание делает суп фо бо идеальным выбором для холодных зимних дней.

Второе грандиозное обновление — барная карта «Осаки». Мы добавили более 30 новых позиций: экзотические коктейли, согревающие витаминные напитки, натуральные чаи на основе фруктов и кофе в новой подаче. Рекомендуем вам попробовать освежающий экзотический коктейль «Алоэ Колада» и «Гейша» — сладкий коктейль на основе пюре из свежей малины, водки и миндального ликера «Амаретто». Особенно актуально перед длинными новогодними праздниками! Отмечайте вместе с «Осакой».

Bravo, La Fabbrica!

[event]

Свершилось! Событие, которого мы так долго ждали и к которому так тщательно готовились. Распахнул свои двери ресторан La Fabbrica — совместный проект ГК «Правый Берег» и Novikov Group. Это было грандиозно! Мы сохранили на память самые яркие эмоции. И надеемся, что пронесем их через годы.









ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН

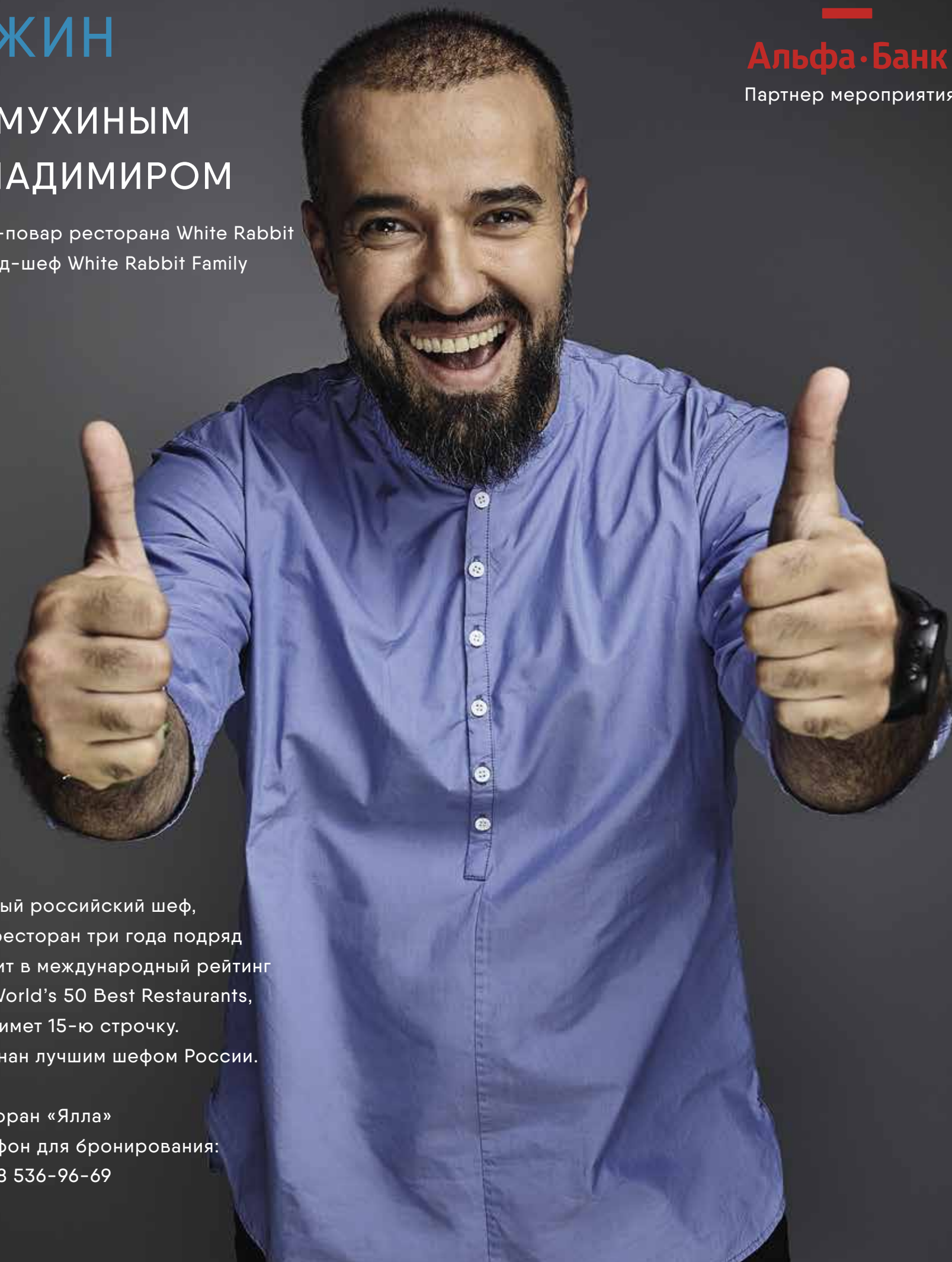
С МУХИНЫМ ВЛАДИМИРОМ

Шеф-повар ресторана White Rabbit
Бренд-шеф White Rabbit Family



Альфа·Банк

Партнер мероприятия



Первый российский шеф,
чей ресторан три года подряд
входит в международный рейтинг
The World's 50 Best Restaurants,
и занимает 15-ю строчку.
Признан лучшим шефом России.

Ресторан «Ялла»
Телефон для бронирования:
+7 918 536-96-69

24/25 ЯНВАРЯ



ПРАВЫЙ БЕРЕГ