

Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



J O Y



ОСАКА



САМОУВАР

30 Апреля – 2 Мая

[events]

Мы приглашаем вас на долгожданный фестиваль Food&Joy в парке им. Октябрьской Революции. Будем ждать вас с 12:00 до 22:00 около ресторана «Ялла».



Уличная еда от любимых ресторанов «Правого»:
Ош Пош, Ялла, Макао, Joy, JUJU, Самовар и Осака!



- 30 часов хорошей музыки на открытом воздухе
- Детские представления уличного театра Папы Карло
- Веселая анимационная программа
- Стильные фотозоны
- Сотни добрых улыбок
- Мы собрали для вас маркет с классными городскими проектами
- Целых три дня мы будем радоваться весне, вкусно есть, шумно гулять и хорошо проводить время!



[#переходинаправуюсторону](#)

FEST Food & Joy

ПРАВЫЙ БЕРЕГ

30 АПРЕЛЯ – 2 МАЯ

🕒 12:00–22:00

📍 ПАРК ИМ. ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИИ

📷 FOOD.AND.JOY



ОШ ПОШ: Summer Vibes

[enjoy]

Обедать, наслаждаясь теплом и ярким светом, ужинать в момент сумеречной прохлады на свежем воздухе...

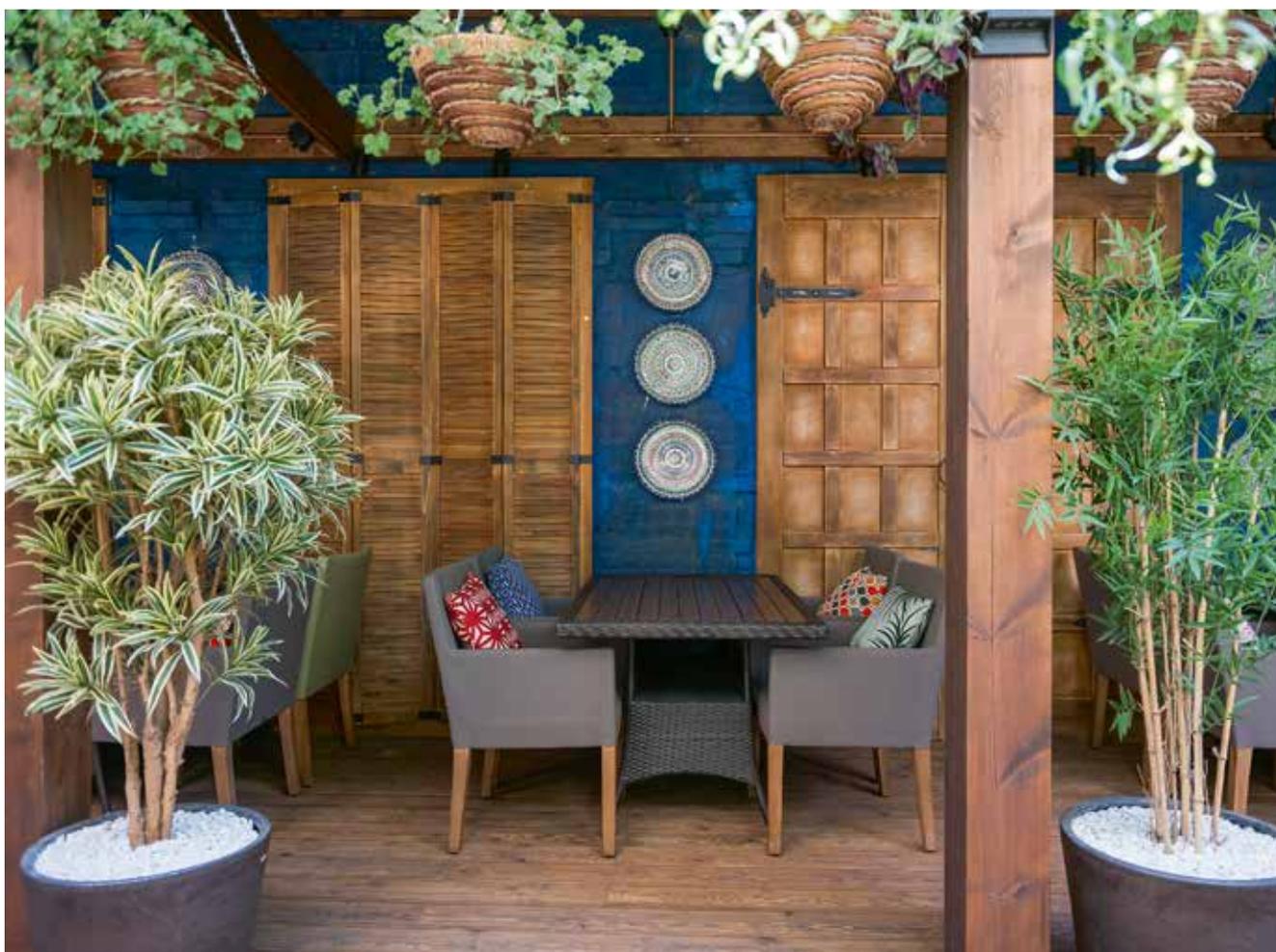




Ресторан Ош Пош уже готов к началу летнего сезона и анонсирует открытие летней террасы. Часто гости сравнивают террасу «Ош Пош» с патио в марокканском стиле. Собственно, так оно и есть! Внутренний дворик для отдыха, утопающий в зелени. Место, которое перенесет вас в теплую летнюю атмосферу. Пение птиц, журчание воды, невероятный дизайн, прохлада — уютная обстановка, которая подходит как для дружеских встреч, так и для романтических свиданий.

Великолепные блюда, приготовленные по рецептам и под руководством Мухитдина Алиходжаева, поварское искусство которого подтверждают сотни постоянных гостей.

 [oshposh_rest](https://www.instagram.com/oshposh_rest)



МУХИТДИН

[chef's day]

АЛИХОДЖАЕВ

[Шеф-повар «Ош Пош»]

Я искренне считаю, что профессия повара одна из лучших профессий. Это творчество. Великих поваров можно легко сравнить с великими художниками. Поварское искусство — это создание чего-то прекрасного, и я люблю создавать.



Плов — самое известное узбекское блюдо?

Верно. Но не знаю, почему так. Ведь узбекская кухня очень разнообразная. Если с кем то общаешься и говоришь, что с Узбекистана, сразу вспоминают про Бухару, Самарканд и плов :) Наверное, это потому что великие воины древности, такие как Тамерлан, они

в своих походах ели плов, может, поэтому для мира Узбекистан так ассоциируется с этим блюдом.

В «Ош Пош» как делают плов?

У нас в меню 3 вида плова сегодня. Классический Чайханский, Праздничный с говядиной и Ферганский. Ферганский — особенный, туда идет определенная часть баранины, а готовится из узбекского риса «девзира», который мы привозим из Узбекистана.

Как правильно выбрать баранину на рынке?

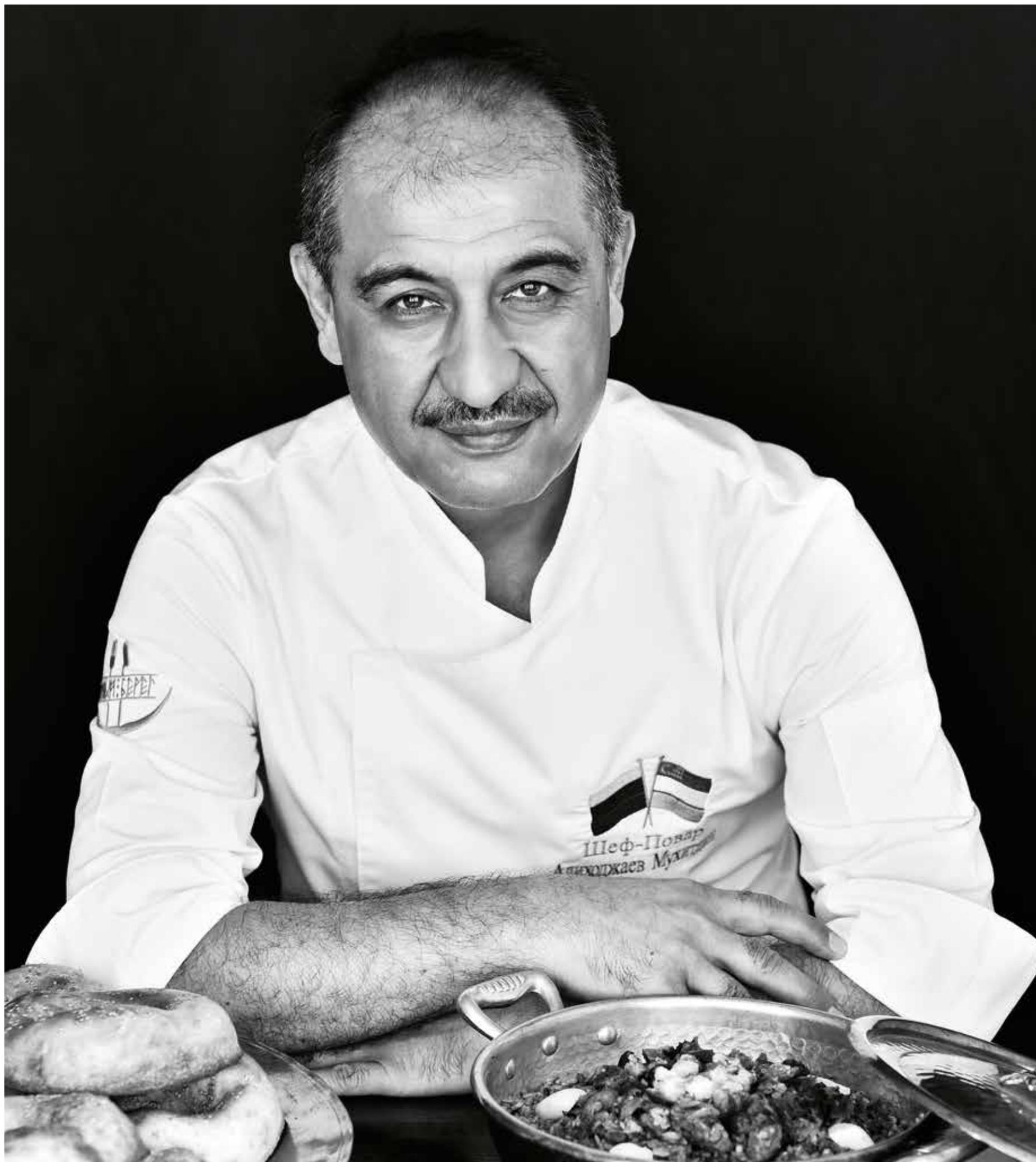
(Смеется) Сколько об этом не пиши, это ничего не даст! Глаза должны увидеть, а руки почувствовать! Можно только показать, объяснить не получится.

Кто вас научил так хорошо разбираться в мясе?

У нас в роду есть мясники, я тоже этим увлекался, много ходил с ними, смотрел. Видел, какие вопросы они задают продавцам, как и куда смотрят.

Вы строгий руководитель?

Говорят так :) Как шеф, я хочу со всеми общаться мирно, хорошо, но нужно понимать, что все люди очень разные,



работники тоже. Приходиться иногда быть строгим, ведь руководство мне доверяет, я не могу их подвести.

Что в Узбекистане обязательно нужно посетить?

У нас огромное количество мест, которые обязательно нужно увидеть. Сам я из Ташкента. И большой любитель природы, поэтому, кроме основных

достопримечательностей, советую Чарвакское водохранилище. Там очень красиво, много мест для отдыха и точно можно найти каждому что-то по душе.

«Правый берег» для вас это?

Я работаю здесь уже 8 лет. Не знаю, как это правильно назвать, но для меня это уже что-то родное.



1a FABBRICA

COTTO e CRUDO

С К О Р О

Красноармейская ул., 168 /99
[“Табачка”]

ТВОЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ

[new]

Бренд-шеф Мирко Дзаго
Аутентичный итальянский вкус
Домашний хлеб
Паста собственного приготовления
Вина всех регионов Италии
400 кв м + летняя терраса
Открытая кухня
Невероятный дизайн

Осень 2018



Food Fetish:

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЮЮЮ



Как думаешь, что объединяет этих красивых женщин? Они пришли в JuJu за своими любимыми бургерами и готовы рассказать тебе свою историю! Совсем скоро в @juju_burger. Будет горячо!





Катя и Лена две подружки.

Очень разные, но все равно вместе.

Лена самая настоящая отличница и бизнес-вумен.

Она привыкла быть лучшей во всем. Наверное,

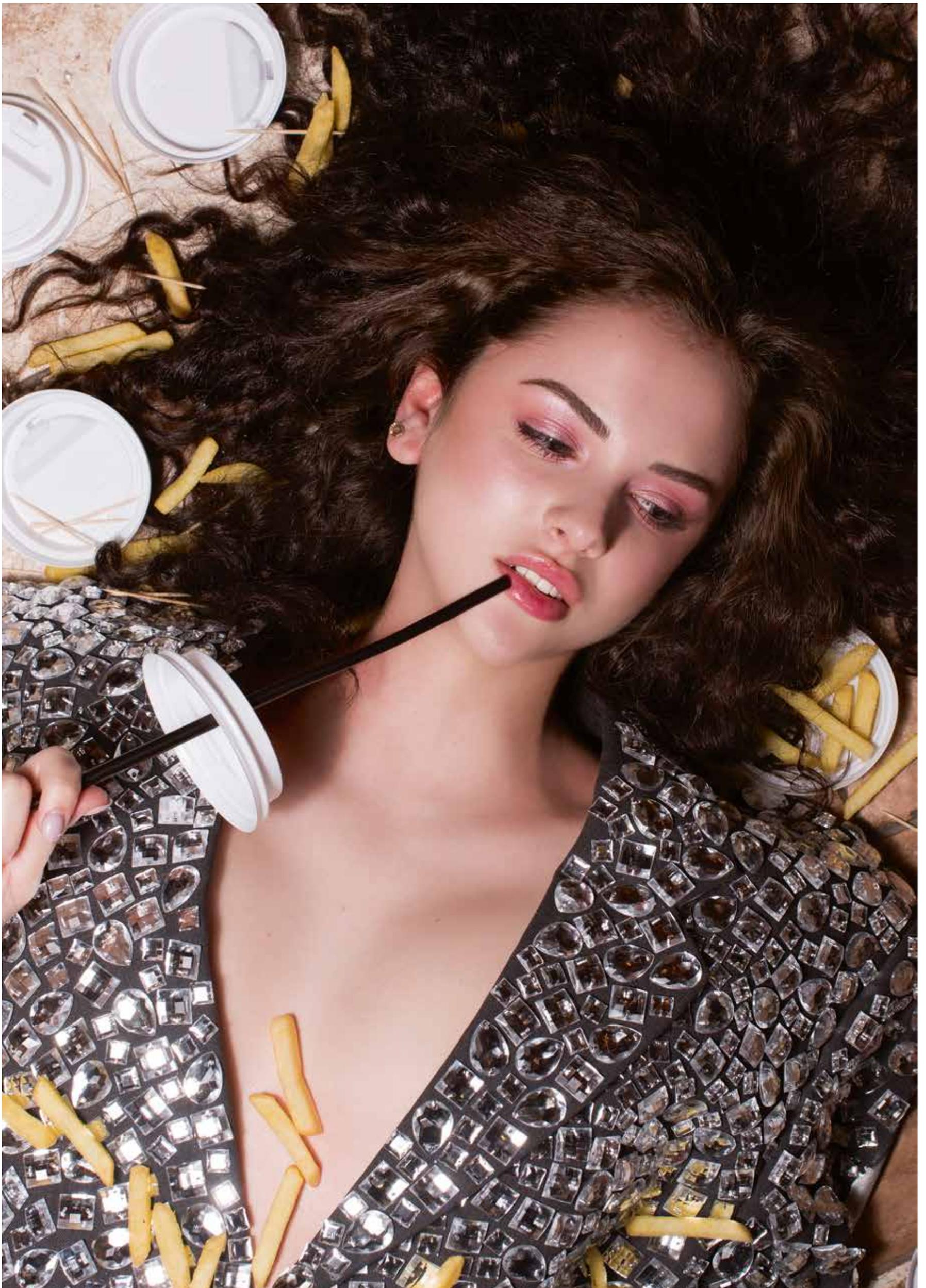
именно поэтому в свои 33 Лена занята только

работой. С утра и до глубокой ночи.

А Катя — женщина-праздник. Знает, где лучшие тусовки в городе и бешеные танцы до утра. И всех завидных холостяков. Панически боится одиночества и склонна немного драматизировать происходящее. Каждый понедельник девчонки встречаются в JUJU, чтобы посплетничать, перекусить и разбежаться каждая по своим делам.

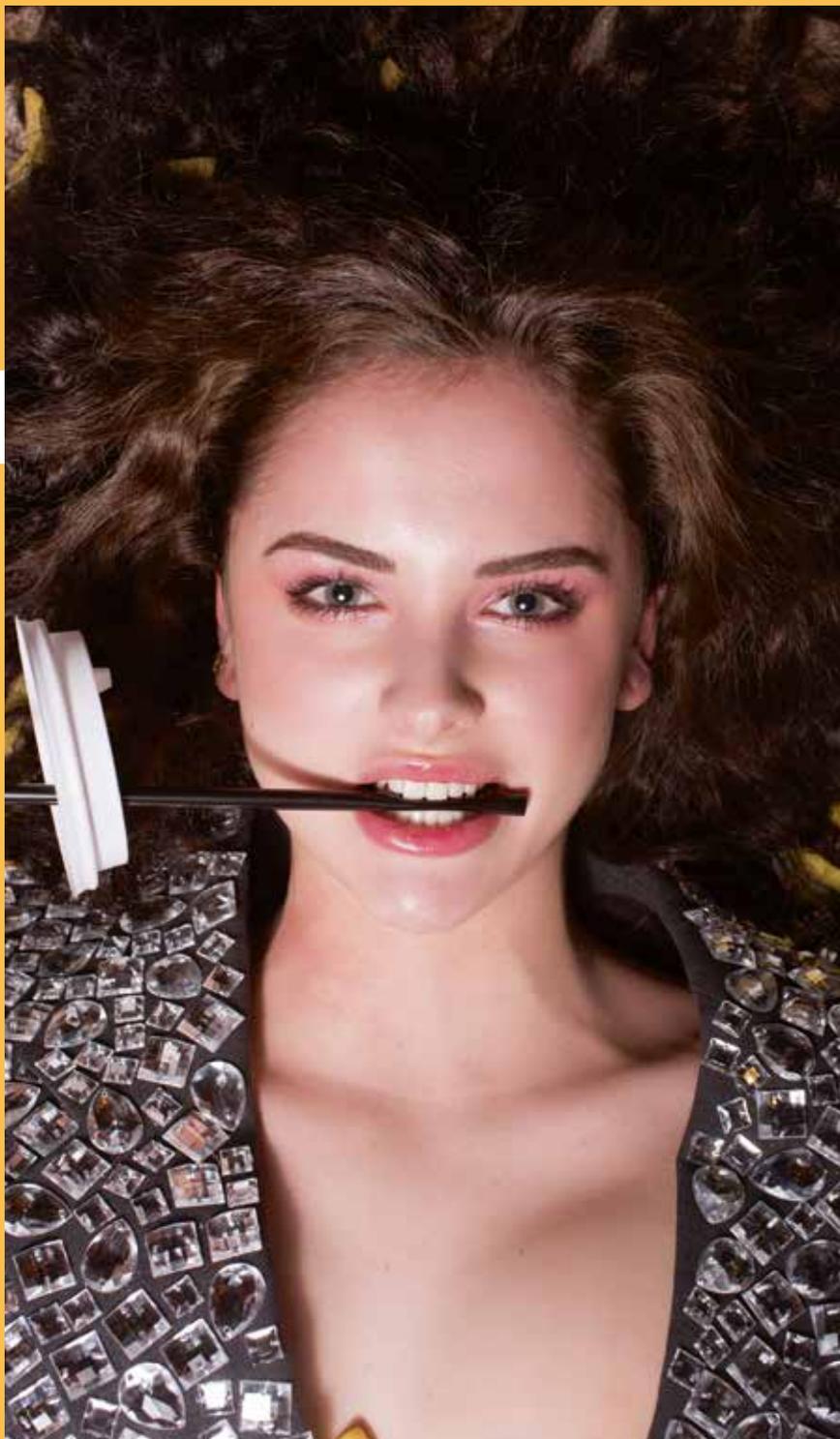


[stories]





[stories]



Надя

Возраст: 19 лет

Место рождения: Ростов

Место жительства: самолет

Семейное положение: не замужем

Профессия: модель

Хобби: есть бургеры в JuJu

Крошка Надин фотографируется с малых ногтей.

Месяцами пропадает на съемках и модных показах в разных городах земного шара. В свои 19 лет живет только в 5* звездах, летает первым классом и загорает посреди океана на белоснежной яхте. Ты, конечно, думаешь, что это не жизнь, а сказка?

Вот и Надя так думала. Но самый счастливый день для нее сейчас—это когда получается обнять маму и заскочить в JuJu, чтобы, забыв про диету и бесконечные графики, съесть тот самый бургер. Самый сочный и желанный. Потому что настоящий.

Российский Ресторанный Фестиваль

С 20 апреля по 6 мая в нашем городе пройдет Российский Ресторанный Фестиваль. в указанный период времени, вы сможете посещать заведения–участники фестиваля и завтракать, обедать и ужинать фестивальными сетами, которые будут состоять из нескольких порций блюд. Стоимость такого сета 990 рублей! а десертный сет, состоящий из десерта и коктейля с добавлением коньяка Courvoisier стоит 350 рублей.



Десертный сет

- Коктейль

Cafe Courvoisier

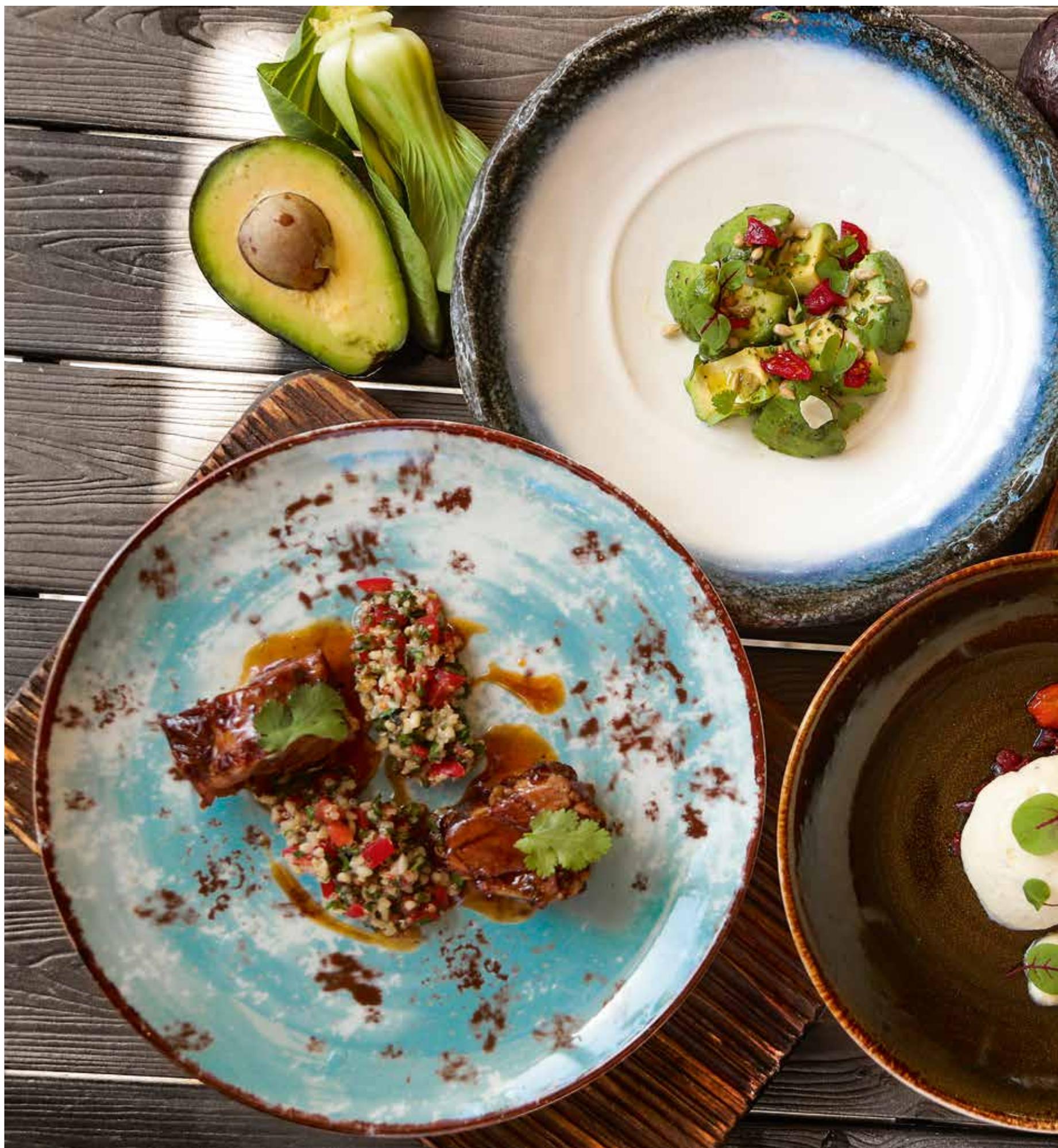
- Шоколадный мусс
с экзотическим конфи

Основной сет

- Фирменный салат «Ош Пош» с бараньей вырезкой и овощами на мангале и хрустящим лавашом
- Традиционный узбекский суп Лагман
- «Ош Пош» (котлета из баранины, каре ягненка, манты из рубленого мяса ягненка со сметаной, долма)



Российский
Ресторанный
Фестиваль





Основной сет

- Тартар из говядины с муссом из пармезана
- Салат с авокадо и семечками подсолнечника
- Лопатка ягненка с салатом Табуле
- Французский флан

Десертный сет

- Коктейль Cafe Courvoisier
- Шоколадно-ореховое вдохновение



Российский
Ресторанный
Фестиваль



Сет 1

- Филе тунца с пюре из авокадо в хрустящей трубочке
- Хрустящий тост, осьминог, сливочный крем
- Утиное филе Joy с маринованной грушей
- Бокал вина к каждой подаче

Сет 2

- Устрица Акке
- Мусс из куриной печени с хрустящим тостом и малиной
- Говяжья вырезка в соусе из белых грибов
- Бокал вина к каждой подаче

Десертный сет

- Cafe Courvoisier
- Фундучный Баваруаз с юдзу



JOY

J • Y

Российский
Ресторанный
Фестиваль





Сет 1

- Битые огурцы
- Шияомай с креветками
- Креветки в кисло-сладком соусе

Сет 2

- Тартар из говядины в азиатском стиле
- Спринг-роллы с уткой
- Говядина по-пекински

Десертный Сет

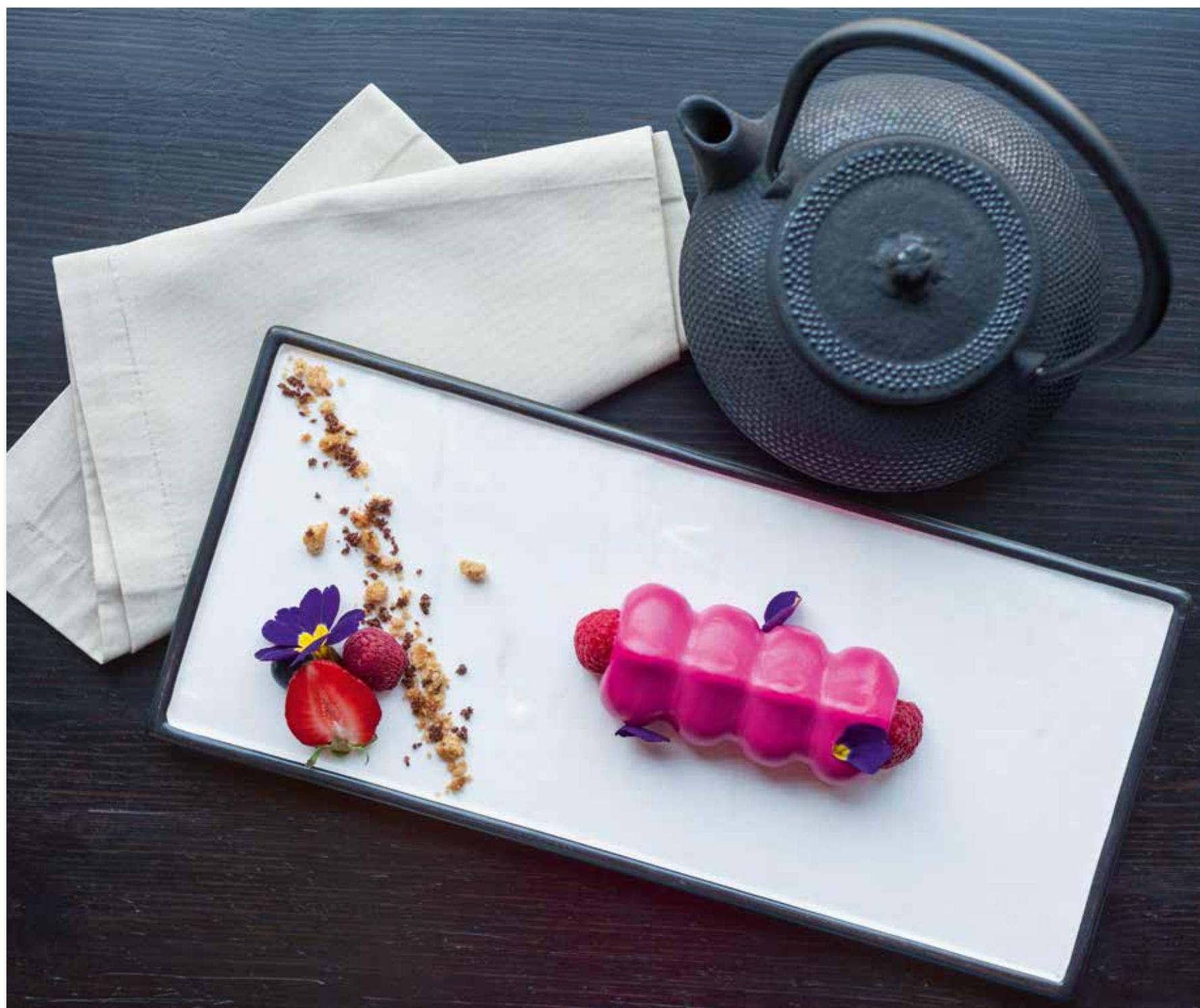
- Cafe Courvoisier
- Кокосовый мусс с лесными ягодами

Нарядный. Сладкий. Твой.

[sweet stories]

Весной все расцветает, становится разноцветным, ярким и таким манящим. Под стать весне и новый десерт от шеф-кондитера Светланы Макаренко.

Нежный малино-базиликовый мусс с воздушным базиликовым бисквитом в сопровождении лесных ягод — одно название вызывает учащенное сердцебиение и желание познакомиться поближе. Легкий весенне-летний десерт подойдет как нельзя кстати тем, кто следит за фигурой, но отказаться от сладкого полностью не в состоянии. Да и не нужно! Ведь мусс фигуру не испортит, а настроение и эндорфины заметно повысит! Ждем вас пробовать обновленное меню в «Макао».





Яичница с лоббио • 180 р.



Шакишка • 250 р.

ЗАВТРАКИ

ОСАКА на Буденновском проспекте, 33

Сэндвич с курицей и авокадо • 200 р.



Сырники • 180 р.



Тост с яйцом пашот и авокадо • 200 р.



Каша гречневая с грибами • 150 р.



с 8:00 до 12:00

*НА ЗАВТРАКИ СКИДКИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ



Большой завтрак • 250 р.



Творожная каша с фруктами и мёдом • 170 р.



Брускетта с лососем • 200 р.



ПРОСТО О ВИНОХ

[beverages]

О винной карте ресторана «Ялла» рассказывает сомелье ресторана — Валентин Чекрыгин. Делает это просто и интересно, а пробовать новое вино хочется сию же минуту и все сразу!





Ресторан «Ялла» один из самых интересных и одновременно сложных ресторанов для меня в плане сочетаемости вина и еды. Кухня здесь очень разнообразная и многогранная: узбекская, европейская, средиземноморская, кавказская, японская!

В виду такого широко гастрономического диапазона в винной карте «Ялла» можно найти редкие и интересные вина из автохтонных сортов винограда. Кто знает белый сорт винограда «Инзолия» или, допустим, кто пробовал красный сорт винограда Лакрима из местечка Моро д'Альба? Очень рекомендую! В этом вине можно найти много интересного как для заядлого винофила, так и для только начинающего почитателя вина. И это далеко не единственное, чем еще можно удивить в нашем ресторане. Розовое вино из сорта «Канайоло», жаркий темпераментный сицилиец «Фраппато», испанский «Годельо» или «Альбариньо» с незамысловатым названием Ла Труча, что означает «Форель». Думаю, само название подскажет к какому блюду его можно подавать! Ну а о красном вине Шинон от Бернара Бодри или об Монтесоале Таурази от Колли Ирпини мы можем говорить с вами долго, ведь как говорится фаворитов не выбирают! Винная география в «Ялла» очень обширная, в ней представлены 13 винодельческих стран и более 100 разных вин, на любой вкус! Но самое главное! В ресторане «Ялла» так много разных вин благодаря специальной системе, которая хранит вино под инертным газом и не позволяет ему портиться и окисляться!

Эта система хранения — наша гордость. Всегда ждем в гости!



Лето в «Ялла»

[special]

Кухня ресторана «Ялла» славится своим инновационным подходом и любовью к классическим сочетаниям.

В обновленном меню адепты гастрономических изысков могут встретить обновленные знакомые позиции и совершенно новые блюда!

Как можно в одну фразу уместить все гастрономические впечатления от обновленного меню «Ялла»?

Лучше один раз попробовать, чем сто раз услышать!



Ассорти из шашлыков на лепешке

Если вы — настоящий гурман и ценитель мясных деликатесов, то непременно попробуйте ассорти из шашлыков на лепешке в ресторане «Ялла» из нового меню.

Осьминог-гриль с томатами, молодым картофелем и соусом песто-Азия

Невозможно отказаться от любимых блюд в «Ялла». Мы настоятельно рекомендуем попробовать новинку нашего меню — осьминог-гриль с томатами, молодым картофелем и соусом песто-Азия! Вы будете в восторге.

Салат с уткой и перуанским манго

Рекомендуем обязательно попробовать нежнейший салат с уткой, манго и миндальным кремом! Это блюдо точно стоит вашего внимания. Манго тонко дополняет вкус утки, а миндальный крем становится приятным и нежным завершением в этом сплетении вкусов.

«Черная смородина»

Нежным воздушным десертом можно великолепно закончить обед или ужин. Он отлично скрасит вашу утреннюю чашку кофе. А можно просто зайти к нам в «Яллу» и взять его с собой, и порадовать близких! Его — новое, но уже полюбившееся пирожное «Черная смородина».

НАМ ТЕБЯ НЕ ХВАТАЕТ



8 (928) 105-70-60

Официанты Бармены Повара Сушисты Тех.персонал Хостес Администраторы

ВДОХНОВЛЯЙ!

[inspiration]

В этот раз в рубрике «Inspiration» мы собрали вдохновляющие цитаты о жизни, здоровье, доброте и любви.



Андрей Кончаловский, режиссер

«Я забочусь о своем здоровье, чтобы дожить до счастья. У китайцев есть мудрая пословица: нужно умереть молодым и постараться сделать это как можно позже»



Одри Хепберн, актриса

«Сексуальность — это что-то, что скрывается внутри женщины. Сексуальность подразумевается, а не выставляется на всеобщее обозрение. Я могу быть сексуальной, просто срывая яблоки с яблони»



Адриано Челентано, актер, певец

«Чтобы быть справедливым, нужно для начала быть добрым. а быть добрым — это значит понимать, что все люди ошибаются»



Майя Плисецкая, балерина

«Любящие люди воспаряют над обыденностью, мелочностью жизни. Влюбленные всегда живут в другом измерении»

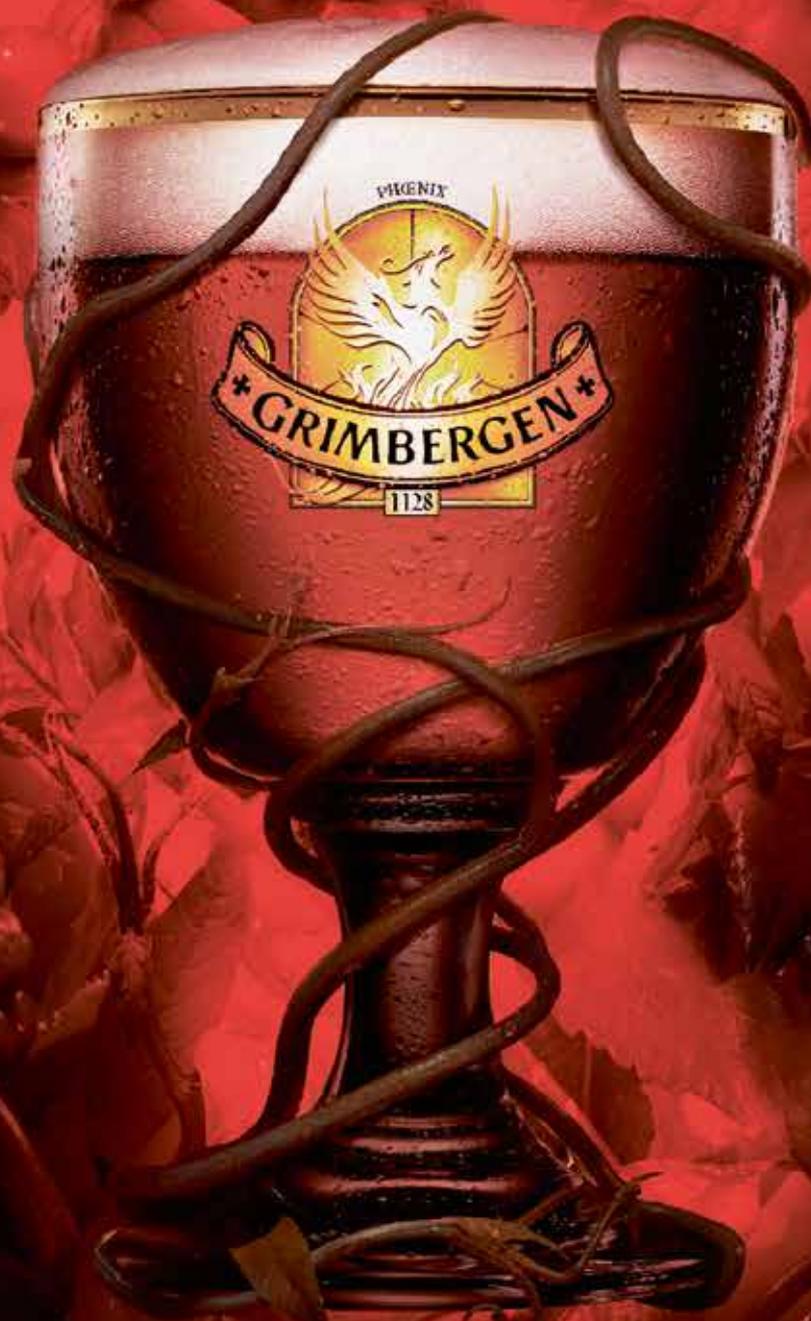
1128

+ GRIMBERGEN +

BIÈRE D'ABBAYE - ABBIJBIER

GRIMBERGEN ROUGE —

фруктовый сорт знаменитого пива Гримберген, сочетающий в себе сложные ароматы клубники, легкие нотки пряностей и гвоздики. Обладает горьковато-сладким фруктовым вкусом, насыщенным ароматом красных ягод, рубиновым оттенком и плотной розовой пеной.

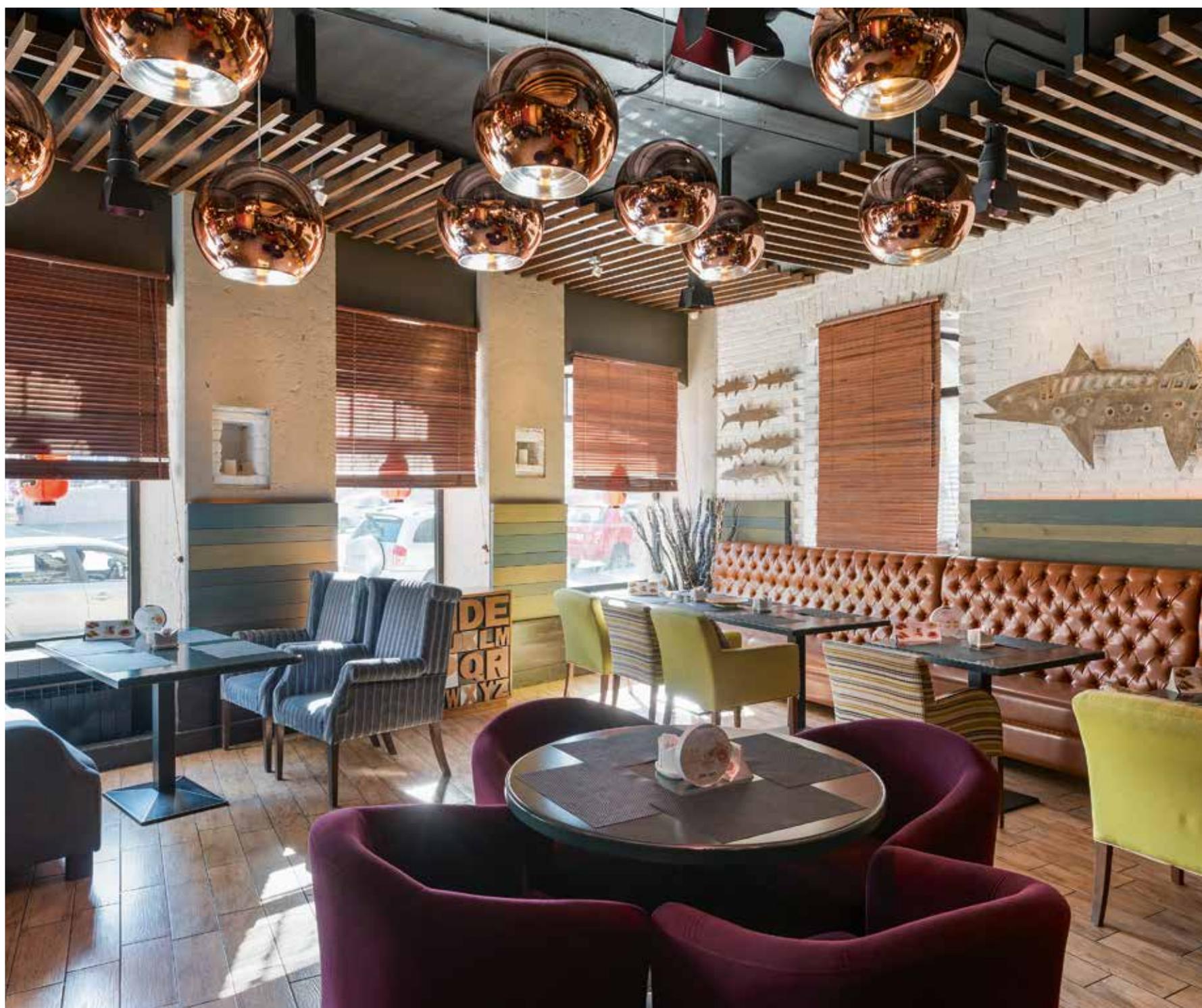


ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Будёновский: 24/7

[osaka on the move]

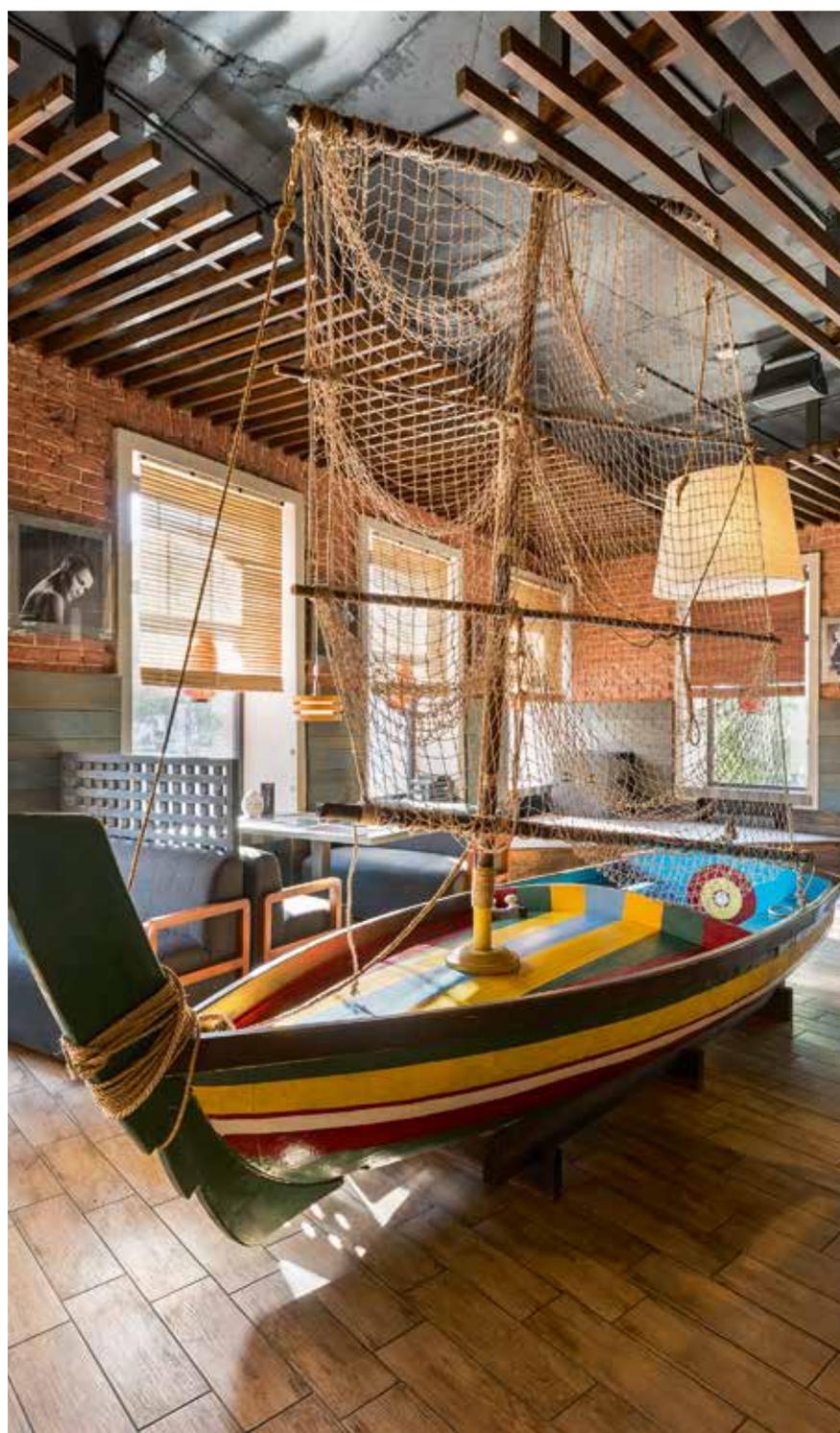
Расположившийся в красивом старинном здании несколько лет назад, этот ресторан сразу вызвал к себе интерес. Два этажа продуманного дизайна, удобных диванов и разнообразной еды.



Флагманская «Осака» на Буденновском работает круглосуточно и ежедневно. Это значит, что по выходным здесь можно провести pre-party, а после вечеринки, во время рассвета, порадовать себя таким нужным мисо-супом и видом на главный городской проспект, который в это раннее время имеет абсолютно красивый и спокойный вид. «Осака» — заведение универсальное: сюда можно забежать на обед, а можно достойно отметить праздник. По утрам в ресторане часто можно увидеть бренд-шефа сети Сергея Хана со своей командой. Ежедневные собрания говорят о том, что работа над качеством еды и сервиса ведется в сети ежедневно и без выходных. На Буденновском, 33 с 8:00 до 12:00 вам предложат специальное меню с завтраками. Сэндвич с курицей и овощами, шакшука, каши, брускетта с лососем и не только — вы сможете выбрать исходя из своих предпочтений.

Буденновский просп., 33

 [osaka_rnd](#)





МАКАО

—
Ростов-на-Дону
Красноармейская ул., 168 /99

—
+7 (863) 270-98-96
makao@pravberdon.ru

@makao_rostov



ЯЛЛА

—
Ростов-на-Дону
Театральная пл., 3

—
+7 (863) 270-67-87
yalla@pravberdon.ru

@yalla_restaurant



JOY

—
Ростов-на-Дону
Береговая ул., 29 А

—
+7 (863) 229-38-48
joy@pravberdon.ru

@joy.rest



САМОВАР

—
Ростов-на-Дону
Коммунистический пр-т, 36 /4

—
+7 (928) 270-31-01
samovar@pravberdon.ru

@samovar_rnd



ОШ ПОШ

—
Ростов-на-Дону
Красноармейская ул., 168 /99

—
+7 (863) 270-89-98
oshposh@pravberdon.ru

@oshposh_rest



JUJU BURGER

—
Ростов-на-Дону
Ворошиловский пр-т, 105

—
+7 (863) 270-78-58
juju@pravberdon.ru

@juju_burger



ОСАКА

—
Ростов-на-Дону
Буденновский пр-т, 33
Ворошиловский пр-т, 44
Комарова б-р, 7
Немировича-Данченко ул., 75/5
Таганрогская ул., 114

@osaka_rnd

Коммунистический, пр-т, 36/4
40-летия Победы пр-т, 79
Шолохова пр-т, 45/2

—
Аксай
Мира пр-т, 7
Батайск
Кирова ул., 28

Новочеркасск
Московская ул., 7
Азов
Московская ул., 46
Шахты
Победы Революции пр-т, 118
Таганрог
Петровская ул., 84