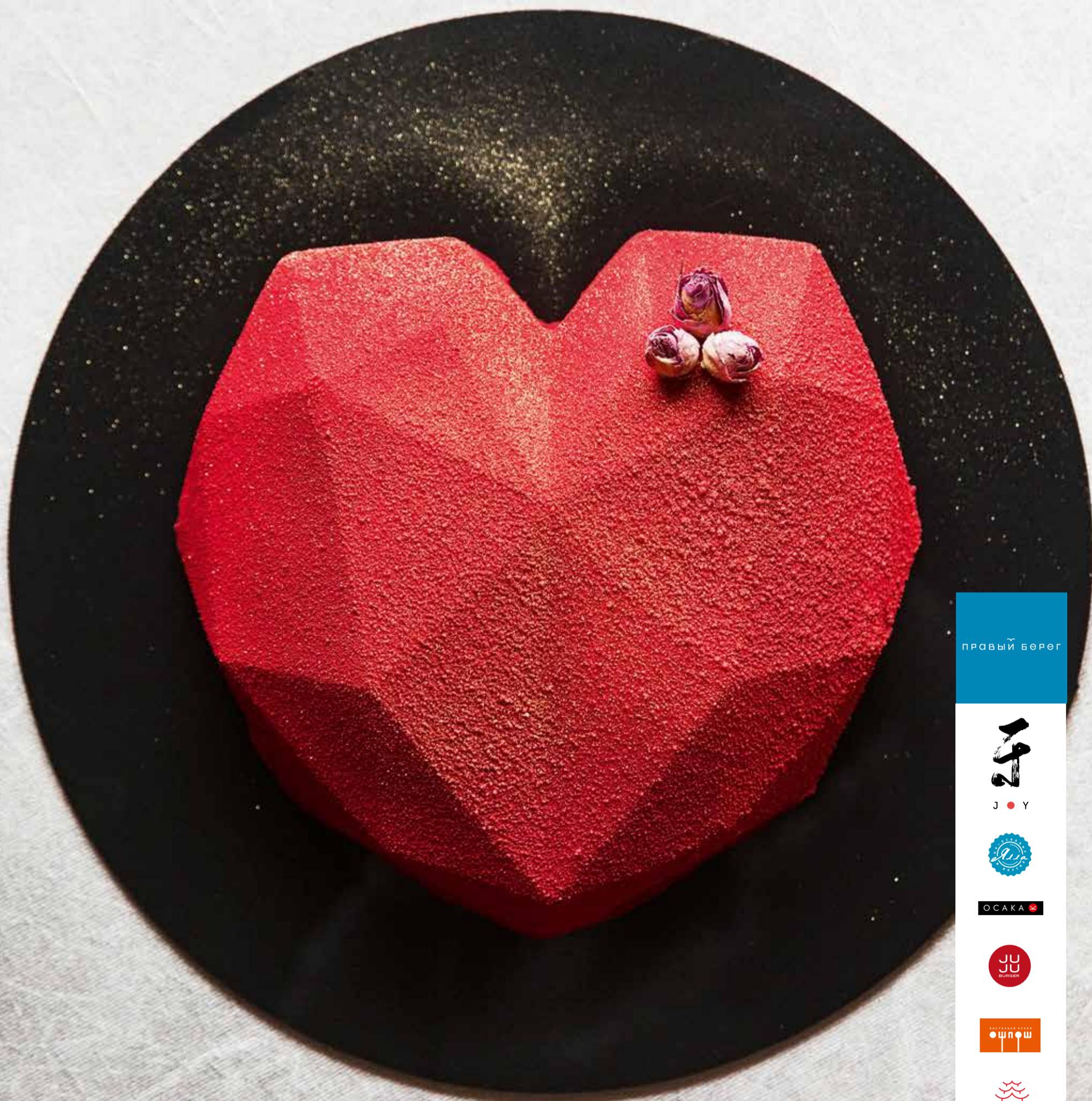


Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



J O Y



ОСАКА



САМОБАР



Vesna
flowers&decor

КРАСИВЫЕ БУКЕТЫ
ИЗ СВЕЖИХ ЦВЕТОВ

ул. Шаумяна, 65
+7(960)464-38-53

📷 [magazin_vesna](#)

СЛОВО РЕДАКТОРА

[intro]

«Еще не все колеса изобретены: мир слишком удивителен, чтобы сидеть сложа руки».

Сэр Ричард Брэнсон

В этом году сети «Правый Берег» исполнится 10 лет. С одной стороны — целая вечность, победы, взятые рубежи и много проделанной работы, а с другой — только начало, успешный старт, за которым по-настоящему длинная дистанция. Впереди новые проекты, обновленные меню, непрекращающийся поиск лучшего, интересного и нового, выпуски журнала, фестивали, стажировки, обучение и много работы. Будьте с нами!



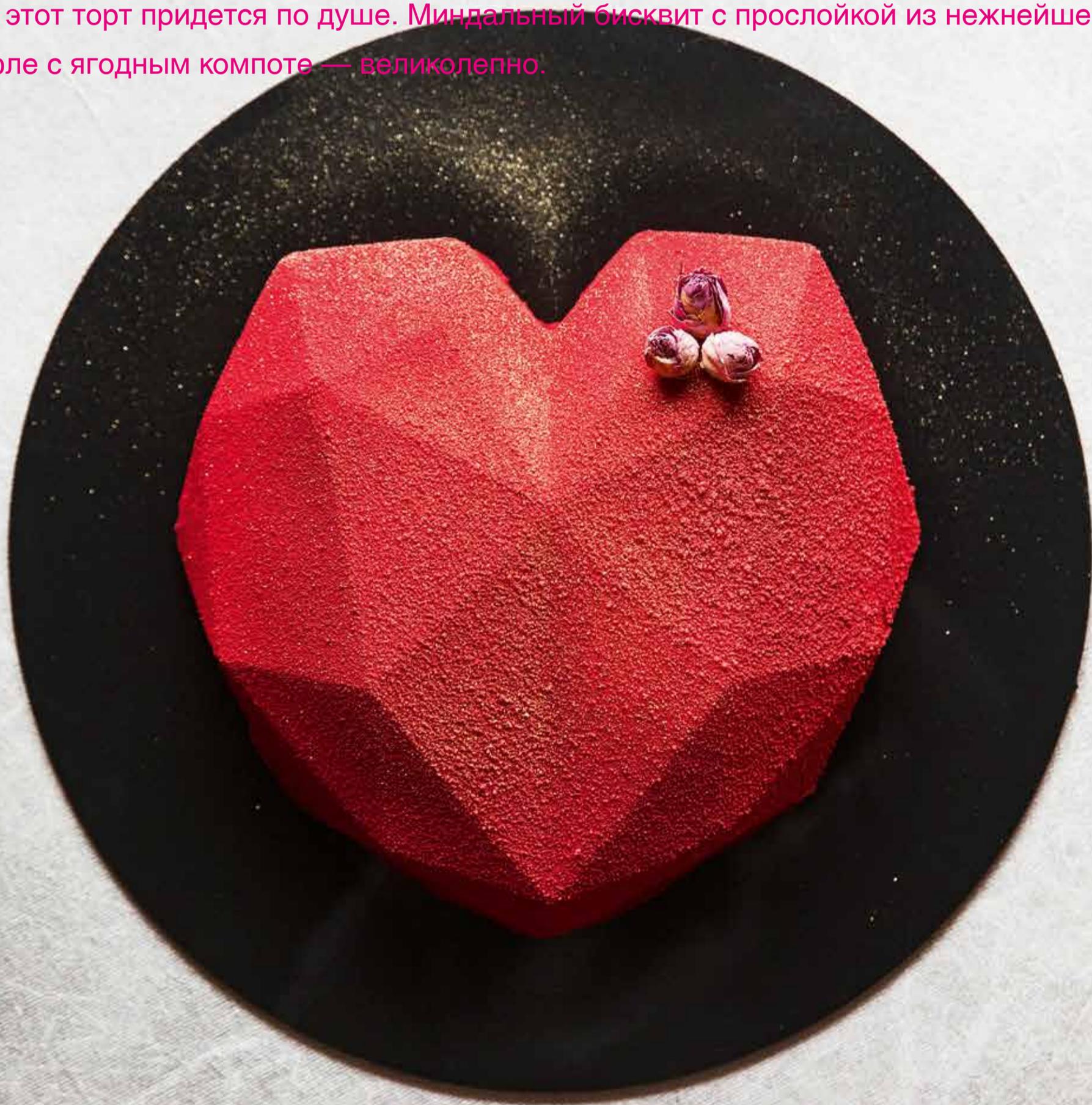
Анна Лаптева,
директор департамента маркетинга
сети ресторанов «Правый Берег»

#переходинаправуюсторону #переходинаправуюсторону #переходинаправуюсторону

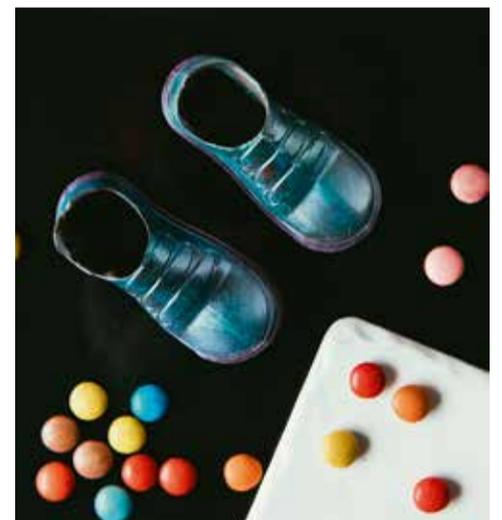
ПОЭДРООВАДЯЕТ!

[enjoy]

В этот торт вложено не только ваше сердце, но и душа наших кондитеров весом в 640 грамм. Если вы любите птичье молоко, но не хотите есть и покупать снова одно и то же, этот торт придется по душе. Миндальный бисквит с прослойкой из нежнейшего суфле с ягодным компоте — великолепно.



Мы знаем несколько реальных историй, когда авторские изделия из шоколада от Натальи Педенко принимали за настоящие предметы гардероба;)



#МЯСОМЯСО

[enjoy]

Чем соблазнить любимого 23 февраля? Конечно же, сногшибательно приготовленным стейком, каре ягненка или даже сочным бургером.





1. Макао

Каре ягненка «Гарам Масала»
с запеченными томатами

2. Ялла

Язык теленка с подкопченными
грибами и соусом из сморчков

3. ОшПош

Томагавк на мангале по-восточному

4. Жоу

Телячьи щечки в сливовом соусе
Хойсин с картофельным пюре

5. Самовар

Мясной мешочек с курицей, ветчиной,
сыром и грибами в сливочном соусе

6. Осака

Оссобуко по-милански с пшеничным
ризотто

7. JUJU

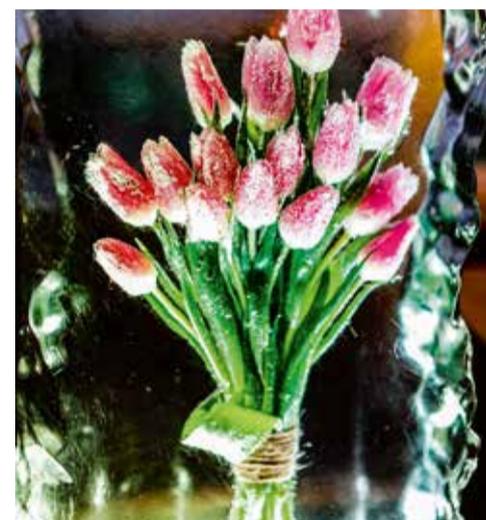
JuJu-бургер с двойной котлетой,
беконом и грибами

Food&Joy: как

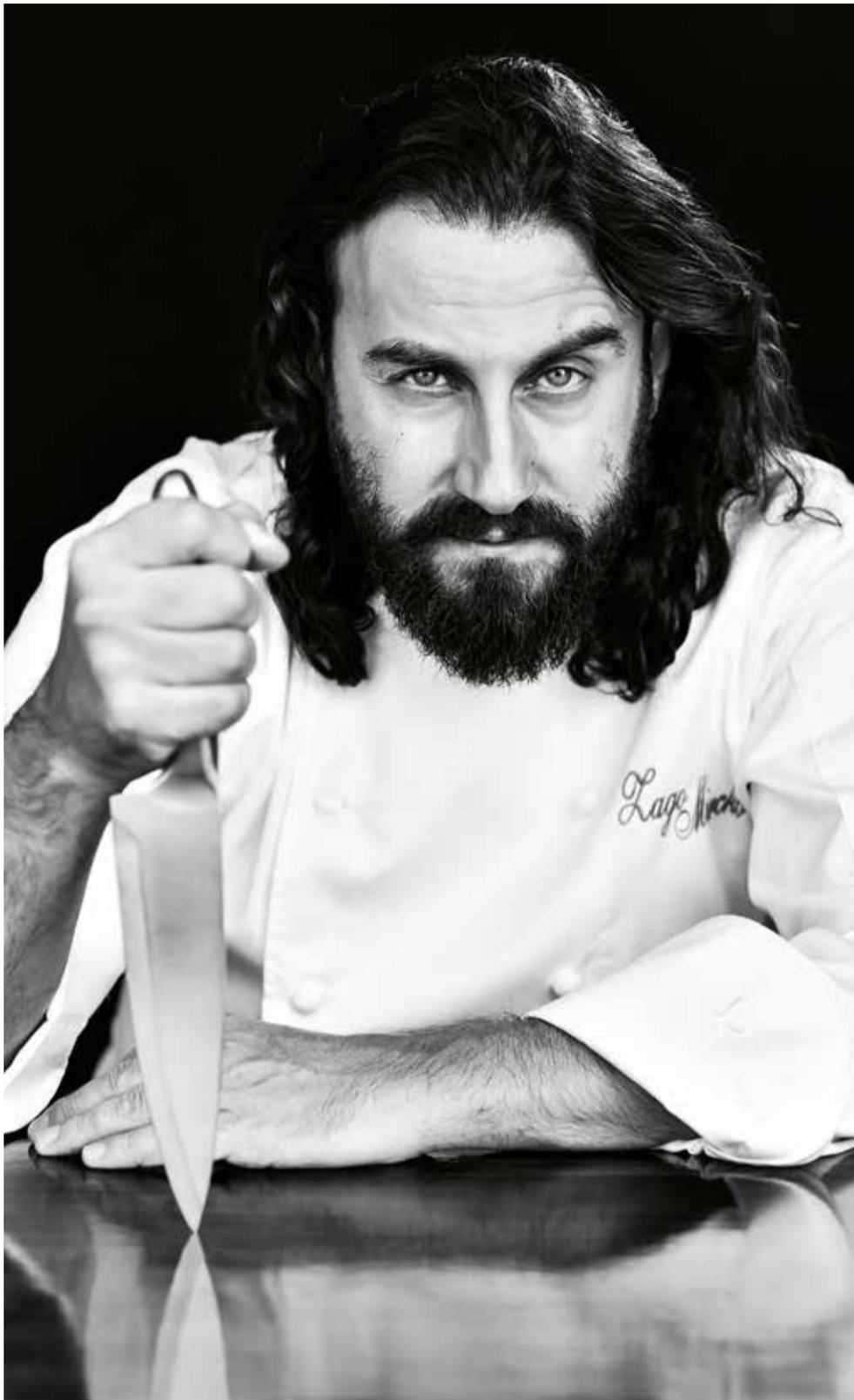
[food&joy]

ЭТО БЫЛО

Мы хотели устроить настоящее чудо в преддверии Рождества. Ведь это так важно — проводить волшебное время со своими близкими и друзьями. Вместе мы создали праздник, где чудесами были непрекращающиеся улыбки, звонкий смех и радостные встречи!







«Философия кухни заключается в том, что не должно быть ограничений. Есть люди, которые много лет готовят одинаково, а я всегда меняю стиль, ищу технологии, которые дают лучший результат. Меня часто спрашивают о том, какое самое лучшее блюдо я придумал. Я надеюсь, что самое лучшее блюдо я еще не придумал, что оно впереди».

1.03 МАКАО
19:00

Меню вечера:

-  Аперитив. “Grande Cuvee 1531” de Aimery Cremant de Limoux, Rose

-  Пюре из топинамбура, маринованный артишок, Черный трюфель.
Севиче из красных креветок с мандарином и попкорном.
Riesling, Trimbach, Alsace.

-  Дорадо, чечевица, фенхель.
 Langhe Arneis “Blange”, Piemonte.

-  Ризотто с шалфеем и мороженое из куриной печени.
 Pomino, Pinot Nero, Tuscany.

-  Утка, вишня, сыр страчателла, шоколад.
 Joseph Drouhin, Cote de Beaune, Bourgogne.

-  Из моркови
-  Riesling, Fetzer.

Бронь столов: 270-98-96

ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
УЖИН

МИРОКО ДЕОГО

[upcoming]

Самый известный
итальянский шеф-повар
в России

Член Гильдии
шеф-поваров России

Судья в кулинарном шоу
«МастерШеф» — настоящая
битва сковородок, рецептов
и поварских амбиций.

Кулинарный провокатор

Бренд-шеф ресторанов
Аркадия Новикова

Работал в ресторанах Италии,
Швейцарии, Испании.

В 15 лет устроился в ресторан мойщиком
посуды, чтобы заработать летом деньги. Так
началась его карьера.

Состоял в жюри отборочного тура
международного конкурса «Золотой Бокюз».

Соведущий
кулинарного шоу
«Вкусно жить» на ТНТ



ЖЕМЧУЖИНА

[advice]

МАКАО

Если кто-то думает, что жемчуг добывают только в экваториальных морях, этот человек крепко ошибается. Настоящие жемчужины кондитерского искусства находятся на Красноармейской 168/99 и их не нужно добывать. Просто попросите принести вам «Жемчужину» с кремом Маскарпоне из нового меню.

Новый нежный десерт от Светланы Макаренко,
шеф-кондитера сети «Правый Берег»



СВИДАНИЯ В ИСТОРИЯХ

[inspiration]

Свидание — это не только милые посиделки в кафе и трепетное держание друг друга за руку. Иногда это забавные, неожиданные и очень реальные истории.



«Парень обещал отвезти меня в ресторан, но что-то не рассчитал, и мы застряли в пробке. Я расстроилась. Тогда он попросил меня немного посидеть и ушел куда-то на целых полчаса! Я нервничала и не знала, что делать. А он вернулся с пледом, тапочками, горячей пиццей, термосом с горячим кофе и диском с подборкой фильмов. Пробка двигалась медленно, но я сидела закутанная, на отодвинутом назад сиденье, в теплых мягких тапочках, ела пиццу, пила кофе и смотрела старое американское кино.»



«Май, набережная в Питере, сирень цветет, солнышко, я с прической и макияжем, в белой кружевной блузке, летящей шифоновой юбке. Ко мне уже подходит кавалер с букетом, а на небе гордый буревестник. Никогда бы не подумала, что в птице может быть такое количество помета! Все, что смогли, с блузки и юбки отмыли прямо в Неве, тем временем букет из-под носа кто-то украл. Потом, вместо свидания, мы поехали ко мне меня переодевать. Заодно там и прокладки в краях поменяли. Но потом-то мы конечно поженились.»



«Я — преподаватель в университете, он тоже. Как-то он постучал ко мне на кафедру. Когда я вышла, предложил мне пойти на крышу. Я даже не представляла, что в нашем университете можно залезть на крышу! Он вел меня страшными ржавыми убитыми лестницами... пока не привел в университетскую обсерваторию. Не крыша, но тоже близко к небу.»



«Дело было за границей, зашли в кафе. Видимо, от глубины нахлынувших чувств и языкового барьера молодой человек в один присест съел подаренную им розу! Я подумала: «Маньяк!» и бросилась бежать. Втиснулась в щель в заборе, оказалась в парке, закрытом на реконструкцию и до ночи бегала в поисках выхода. А сумочку с телефоном забыла в том кафе на столике.»

ЕЩЕ РОВЕ

[beverages]

О ВИНЕ

Сомелье ресторана «Ялла» Валентин Чекрыгин рассказывает, как провести вечер

с прекрасным вином и невероятными блюдами.



Пробовали ли вы Тартар из тунца, оливками и соусом понзу в сочетании с розовым вином Кастелло делла Панеретта Розато? Вы легко почувствуете нотки клубники, лесных ягод и красных цветов, а тонкий вкус карамели в Кастелло оттенит нежный тунец.

Ценители белого вина просто не пройдут мимо Тримбаха Рислинга. Рекомендую пробовать с салатом из мягкопанцирного голубого краба, которым меня удивил Олег Колисниченко (шеф-повар «Ялла»). Нежный и мягкий тропический вкус оттенит пикантность этого салата. И, наконец, для тех, кто предпочитает классику – красное сухое и мясо. Вы удивитесь, насколько удивительно можно разнообразить этот набор. Закажите лопатку ягненка, запеченную с сезонными овощами и Бьерсо Петалос. Мясо долго запекается при низких температурах, что делает его очень мягким и нежным.



«Я предлагаю испанское Бьерсо Петалос. Этот сорт выращивается на родине корриды и конкистадоров. Аромат заставит окунуться в жаркую Испанию: нотки дыма, поджаренных специй и черных ягод. Яркость вкуса достигается не большим, но заметным добавлением белого сорта винограда к красному. Шелковистый, бархатный вкус танина прекрасно будет сочетаться с таким нежным ягненком. Это добавит сочности и сделает вкус неповторимым.»

МАКАО:

[enjoy]

ОРИЕНТАЛЬСКИЙ ДУХ

Макао — уникальный проект паназиатской кухни, где китайским направлением занимается этнический китаец Ли Сянцай. Уже 6 лет он отвечает за утку по-пекински и карпа в кисло-сладком соусе на правом берегу Дона.



На Красноармейской улице, в самом центре Ростова, работает уникальный ресторан паназиатской кухни «Макао». Именно сюда много лет подряд гости приходят за дим-самами и вонтонами из тончайшего теста, самой вкусной лапшой, свежими морепродуктами и азиатским духом.

Кухню возглавляет дуэт шеф-поваров: за китайское направление отвечает Ли Сянцай, а за общий стиль, сезонные обновления, эксперименты паназиатской и европейских кухонь — Антон Патанькин. Каждый из шефов привнес в меню собственное видение паназиатской кухни и новые рецептуры. Обратите особое внимание на утку по-пекински — фирменное блюдо, приготовленное в специальной печи и подаваемое с овощами и блинчиками, и карпа в соусе, остром или кисло-сладком. В винной карте ресторана собраны тонкие вина из ведущих винодельческих регионов Франции и Италии, Нового Света и других стран.



Мы в «Макао» собираем все самое лучшее. Это касается не только блюд кухонь мира, деталей интерьера, собранных с разных частей света, но и самых свежих морепродуктов на нашей витрине. А наши вип-залы созданы для тех, кто любит тихую, уютную обстановку и комфорт.



ПОСТОЯНЧИ

[chef's day]

ИЗ КИТАЯ

[Шеф Макао]

Мне здесь интереснее готовить – ведь люди, которые впервые пробуют национальные китайские блюда, не представляют, что их ждет. Я хочу, чтобы им понравились мои блюда и чтобы они пришли к нам снова.



Откуда вы? Как пришли в профессию?

Я из Циндао. Это город на берегу Желтого моря, на склоне горы. Там хорошие пляжи и достаточно много туристов. в профессию пришел по стопам родителей. Они у меня повара. С детства смотрел на их работу и мечтал скорее сам стать поваром. Как только окончил школу, пошел учиться в кулинарный техникум и стал работать.

Как попали в Россию?

Работал в ресторане, меня заметили и предложили работу в Москве. Трудился там, потом ресторан закрылся, что-то владельцы не поделили. Устроился обычным поваром на время. Однажды ко мне пришел Аджай, предложил провести дегустацию у него. И вот я восьмой год работаю в «Макао».

Вы переехали с семьей?

Нет, один. Семья живет в Китае. У меня двое детей, девочка и мальчик, учатся. Я приезжаю к ним раз в год на месяц.

Какое блюдо самое любимое?

Знаете, я обожаю соленые огурцы. Это что-то гениальное. и еще — лосунтан. Это такой китайский борщ, который в Китае называют «русский суп»;) Готовят у нас его без свеклы, зато сластят сахаром. Вообще, мое самое любимое блюдо — полезное. Мне нужно много энергии на работе, поэтому на завтрак — каша, в течение дня много овощей. Люблю лапшу. Не ем много мяса.

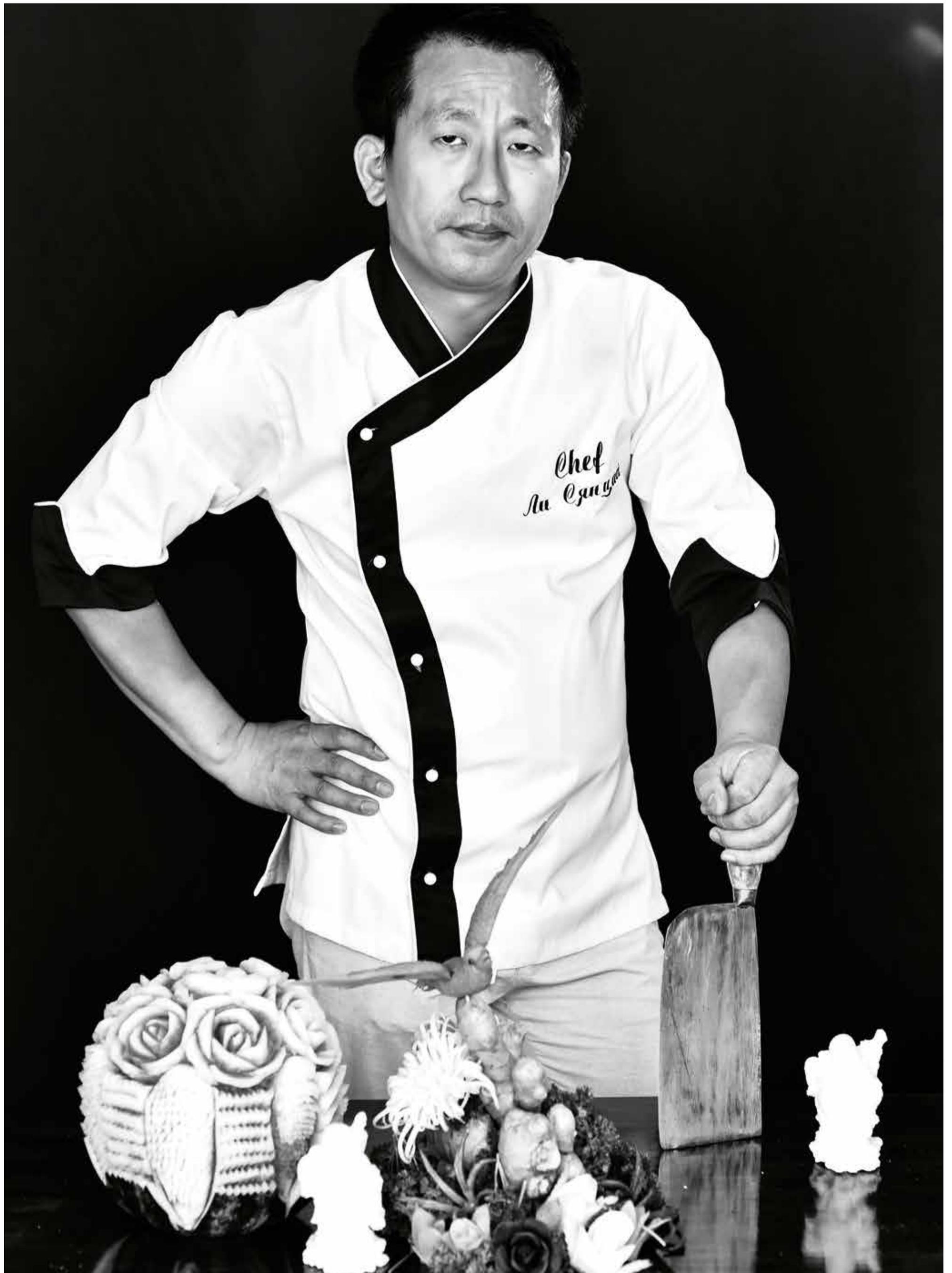
Легко находить общий язык на кухне с русскими поварами?

По-разному. Тут не играет роль национальность. Ты либо находишь общий язык с человеком и выстраиваешь комфортный стиль совместной работы, либо нет.

Раскройте секрет: шеф-повара едят фаст-фуд?

Случается и с вами такое?

Едят! Один раз в жизни я пробовал бургер. Было вкусно, но все таки — это не моя любимая еда.



My cake will go on

[sweet stories]

Почувствуйте вашу и нашу любовь. В «Ялла» основательно подготовились к приятным праздникам. Решайте, что выбрать на романтическое 14, мужественное 23 и весеннее 8.



1. «Сердце».

Если вы или ваша половинка следите за фигурой, но хотите позволить себе немного изысканностей в такой день, то это пирожное для вас.

Легкая начинка тает во рту. Вишневый мусс с компоте из ягод и йогурта, миндальный бисквит сочетаются с такими понятиями, как: «могу себе позволить», «mmm, как вкусно» и «не так калорийно». А любителей сделать фото в Инстаграм порадует отражение в зеркальной глазури – глассаже на пирожном, которое, к тому же, изящно декорировано пищевыми бусинками.

2. «Подушка с сердцем».

Этот десерт подойдет для любителей контрастов и необычных вкусов. Само сердце сделано из ягодного компоте, которое аккуратно покрывается красным глассажем. Подушка представляет из себя мусс на



основе зеленого чая, которое великолепно контрастирует с ягодным компоте. А мусс из базилика и лайма на миндальном бисквите добавит свежести в этот десерт.

3. Любителей шоколада порадуют конфеты.

Начинка из свежей, сладкой клубники идеально сочетается с горьким, настоящим шоколадом. Просто, но вкусно!

4. Для тех, кто предпочитает клубничное, а не шоколадное – наш клубничный десерт.

Сладкий ягодный компоте подчеркивается клубничным соусом, а криспи прекрасно сочетаются вместе с кокосовым снегом. Его ягодный вкус окунет вас прямо в лето. Украшается десерт цветами и золотом.

SWEET PARIS

[Путеводитель по Парижу для сладкоежек от шеф-кондитера «Ялла» Натальи Педенко]

Париж – это место, куда я езжу для вдохновения минимум два раза в год и, обязательно, на Рождество. Париж – это волшебно. Когда приезжаешь на Елисейские поля, ты попадаешь в сказку, в атмосферу праздника с безумным количеством вкусной еды и, конечно же, десертов. Если вы попали на парижскую ярмарку, то вы просто обязаны съесть Бельгийскую вафлю со сливками, шоколадом и ягодами. Если же настигла непогода, то отправляйтесь на набережную Сены.



Итак, места, обязательные к посещению для гастрономического наслаждения:

1. Еще раз, ярмарки, которые проходят в Париже (в этом году больше всего меня впечатлила ярмарка на Les Halles)
2. Одну из самых лучших эклерных «L'ECLAIR De Genie» от Адама Кристофа.
3. Несомненно, классика – бутик PIERRE HERME (бесподобные макарены могут заставить вас постоять в очереди даже вечером, но не расстраивайтесь, они того стоят).
4. И, конечно же, если вы истинный ценитель мороженого, как и я, то вам именно сюда: Une Glace a Paris (в этот раз по счастливой случайности мне даже удалось застать шеф-повара мсье Эммануэля Риона в зале кондитерской).
5. Не забудьте забежать в кондитерские магазины: Deco Riliet, More, g. Detou

Поверьте, впечатления от этого необыкновенного места не испортит никакая погода. А красота, казалось бы, обыкновенной металлической конструкции Эйфелевой башни, не оставит равнодушным.



142

Ж ● У

| Одна |
| радость |
| на всех! |

БЕРЕГОВАЯ УЛ., 29-А
229-38-48

Новое
меню

WWW.PRAVBERDON.RU

Осака:

[osaka on the move]

ЕСТЬ ПОВОДО, ЭОЙТИ



«Осака» на Ворошиловском — еще один ресторан любимой сети. Простые и вкусные блюда. Обстановка, которую не спутаешь ни с каким другим заведением. Обширное меню с множеством горячих блюд, салатов, пиццы и, конечно, азиатскими блюдами. «Люблю простую и вкусную еду. И готовить стараюсь также — чтобы к нам в ресторан шли за домашними блюдами. Повар должен быть эрудитом — знать все кухни, а главное — уметь их комбинировать. Для меня очень важно знать, что люди, которые побывали у нас в ресторане, ушли довольными. Наверное, возможность подарить удовольствие и услышать: «Все очень вкусно», и стала той причиной, что привела меня в профессию», — рассказывает бренд-шеф сети Сергей Хан.

Обновленный интерьер, атмосфера гостеприимства, любимые блюда — повод заглянуть на

Ворошиловский, 44.

[@osaka_rnd](#)





Каждую неделю мы дарим



сочный бургер за лучшее фото.



#переходинаправуюсторону

@ yalla_restaurant



@ makao_rostov



@ joy.rest



@ oshposh_rest



@ juju_burger



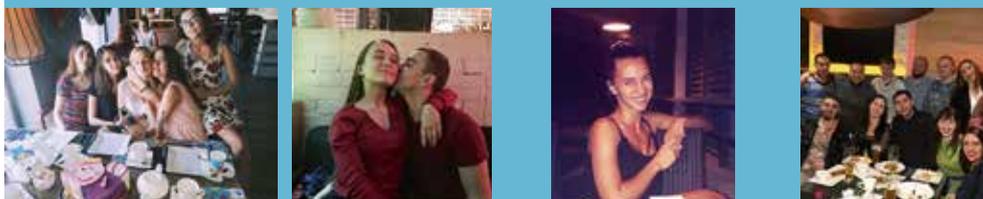
@ praviybereg.rest

1. подписывайся на страницу [@juju_burger](#)
2. выставляй фото и [#переходинаправуюсторону](#)
3. жди результатов!

@ samovar_rnd



@ osaka_rnd

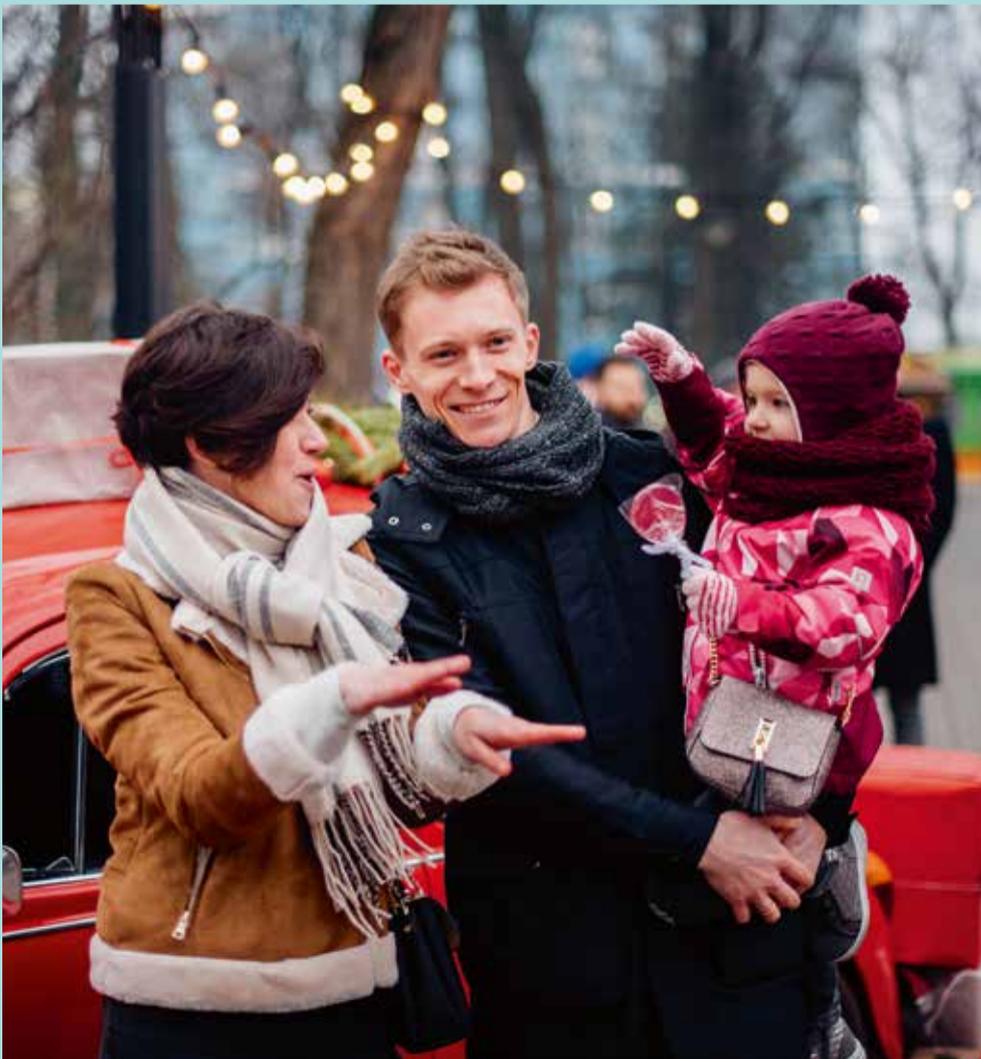


Food&Joy

[events]

5–6 декабря, в Парке им. Октябрьской Революции, около ресторана «Ялла» прошел атмосферный рождественский фестиваль «Food&Joy». Уличная еда, праздничная атмосфера, счастливые глаза гостей, новогодний плейлист и стильные подарки. We did it!





Prosecco Party

[events]

Производитель вин Villa Sandi высоко ценится сомелье и виноманами во всем мире. Компания Villa Sandi является официальным поставщиком напитков для мероприятий Папского Престола и Президента Италии. На ужине в JOY, 11 октября, гости пробовали изысканные напитки этого производителя и авторский сет от шефа!



Karthauserhof wines

17 ноября в ресторане JOY состоялся эногастрономический ужин с винами Karthauserhof! Винодельня Karthauserhof расположена в регионе Айтельсбах, где на крутых склонах рек Мозель и Рейн рождаются одни из лучших белых вин мира. Рислинги и авторская кухня нашего шефа – Антона Патанькина. Это было прекрасно.





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



ОШПОШ

—
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 Е

@osaka_rnd

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