

# Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



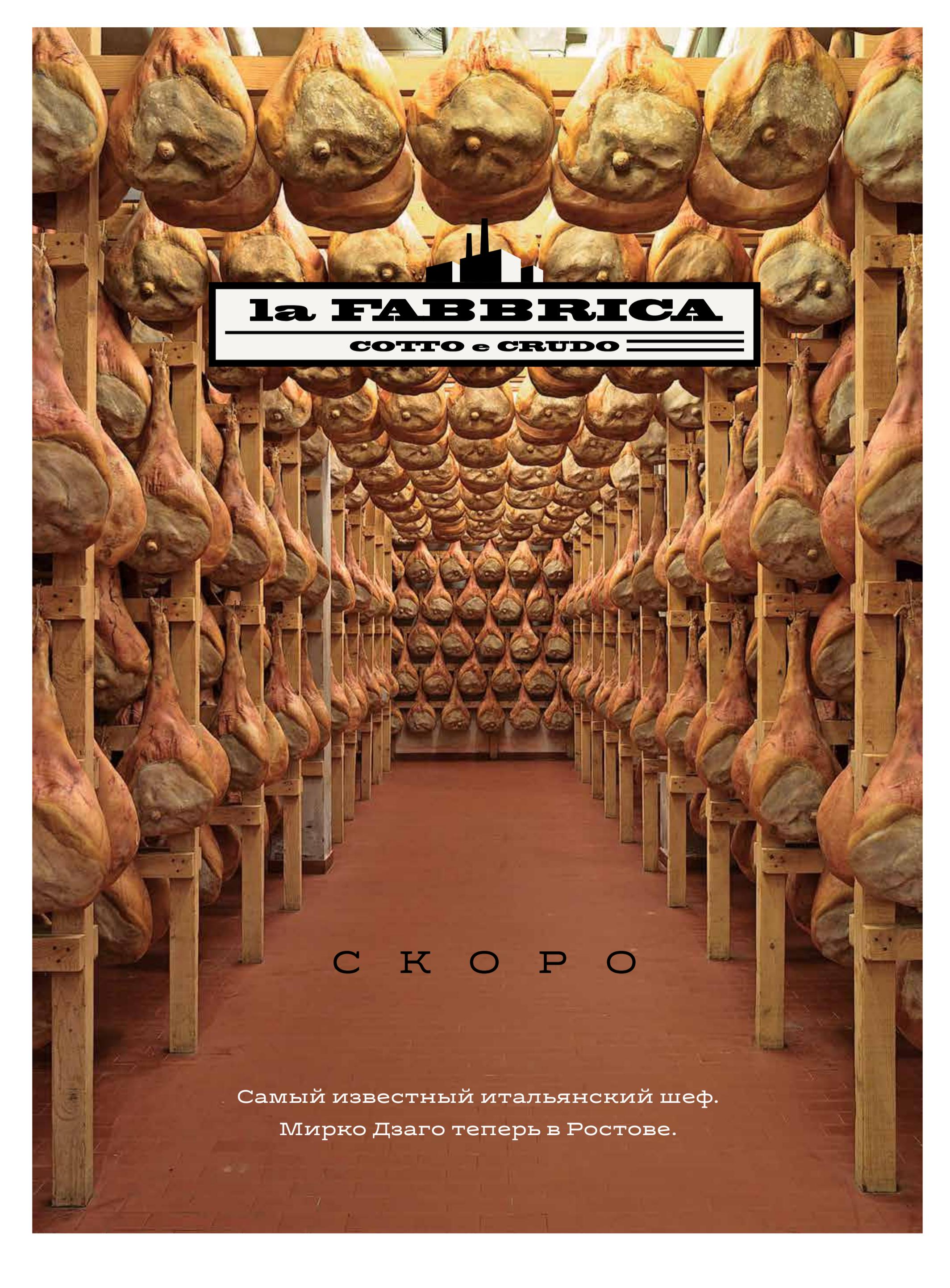
J O Y



ОСАКА



САМОВАР



**la FABBRICA**

**COTTO e CRUDO**

С К О Р О

Самый известный итальянский шеф.  
Мирко Дзаго теперь в Ростове.

## Время устриц в Макао!

При заказе дюжины устриц получаете прохладное игристое Tresors de Loire, Cremant de Loire, Joseph Verdier (France) в подарок. Акция действует каждый день, с утра и до самого закрытия.



## Scrocchiarella в Осакe!

Тесто нашей обновленной пиццы на 80% состоит из воды, а также выдерживается и созревает 48 часов. Поэтому в ней почти нет глютена и при выпекании пицца получается не только очень вкусной и хрустящей, но легкой и полезной!

**В ресторане JOY** теперь ежедневно с 12:00 до 18:00 ваши детки могут почувствовать себя в роли настоящих шеф-поваров и самостоятельно приготовить себе пиццу, пока вы отдыхаете. Приходите, будет весело!



# НА ПОСТУ!

[special]

С 19 февраля и вплоть до Пасхи (8 апреля) православные люди соблюдают Великий Пост – ищут духовного очищения и воздерживаются от «животной» пищи и плотских удовольствий. А для наших ресторанов пост – прекрасный повод проявить себя. Овощные димсамы и роллы, лапша, карпаччо, тайские салаты, постные штрудели, муссы и многое другое! Мы придумали хорошую альтернативу блюдам из мяса, рыбы и птицы. Главное – помнить, по какому случаю все это изобилие...

*Илла*



**Спаржа на гриле с тыквенным пюре.**

Белая и зеленая спаржа бланшируется, а затем обжаривается на оливковом масле. Панируется в жареном грецком орехе. На тарелку выкладываются кнели из тыквенного пюре, а затем и спаржа. Рекомендуем!

*Самовар*



**Картофельные дольки с овощами и грибами.**

Шеф-повар ресторана Елена Валова делает ставку на классические блюда в оригинальной подаче, среди которых традиционное блюдо — картофельные дольки с овощами и грибами. Ведь, придерживаться поста можно вкусно и с удовольствием.

*Макао*



**Мусс из хурмы.**

Сочную мякоть хурмы перетирают в мусс. Украшают свежими ягодами малины, голубики и клубники, добавляют пикантную нотку сладости фундуком в карамели.

*Илла*



**Салат с овощами гриль.**

Овощи маринуются сточенным перцем и апельсином, а затем обжариваются на гриль-сковороде. Выкладываются на соус песто, украшаются миксом салата и посыпаются жареным грецким орехом.



# Каор и Кагор

[beverages]

В то время, когда у всех православных идет Великий пост, в самую пору поговорить о самом церковном вине — кагоре. О нем нам рассказал шеф-сомелье ресторана «Макао» — Сергей Штейгервальд.





Cahors

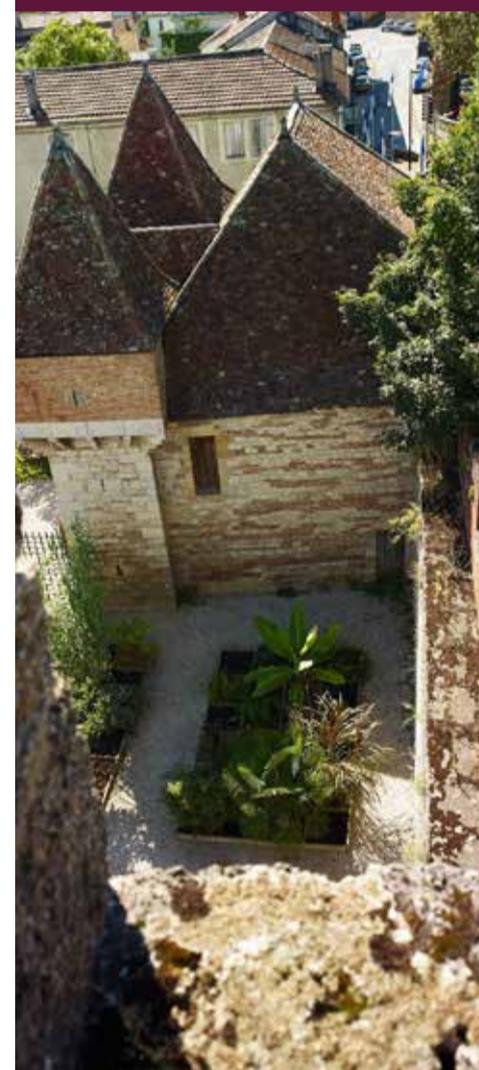
Для большинства жителей нашей страны кагор – вино «свое», местное. Но как ни странно, название оно получило от французского провинциального городка Каор (Cahors), расположенного на юго–западе страны, в равном удалении от Атлантического океана, Средиземного моря и Пиренеев. Там делают вино и называют его так же, как и сам город – каор.

#### **Каор сегодня**

Каор, который вы можете сегодня купить не похож ни на своего предка, ни на российского «тезку» – кагор. Кстати, почему кагор? Увидев французское название Cahors на бутылках, наши предки прочитали его по–своему: так каор превратился в кагор.

#### **Каор в Макао**

В винной карте ресторана Макао вы можете попробовать «Clos Triguédina, Malbec du Clos, Cahors». Вино привлекает округлым, шелковистым вкусом с фруктово–пряными оттенками, нотами древесины, перца и влажной земли, со сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием. В гастрономическом союзе с данным вином отлично смотрится, наша незабываемая утка по–пекински (для тех кто не постится). А для постящихся отлично подойдет под ассорти грибов с соусом терияки с рисом. Что касаясь алкоголя в пост, исходя от монастырского устава — пить вино в пост можно по выходным дням, в субботу и воскресенье. Церковь разрешает употреблять только красные виноградные вина (Кагор) и в небольших количествах.



# АНТОН

[chef's day]

# ПОТОНЬКИН

[Бренд-шеф Макао и Joy]

«У нас есть гость, который много путешествует, но когда он в Ростове, приходит в Joy с друзьями и всегда заказывает баранью лопатку. Говорит: «Не верю, что это наша ростовская баранина». А она, конечно, ростовская!»



**Расскажи, как ты начал готовить и когда понял, что готовить твое призвание?**

Все началось дома с помощи на кухне маме: почистить картошку, порезать овощи. Во время учебы в школе устроился в кафе, после пошел на поварские курсы, которые закончил экстерном. Отучился год вместо трех и получил 5 поварской разряд. Открывался новый проект Новикова «Галерея», шефом там был Уильям Ламберти. Пришел туда как стажер.

Не знал ничего! Как выглядит лук-шалот, как называются многие продукты. Именно там я познакомился с серьезной кухней и с проектами Аркадия Новикова. Начинать с помощника, уже через месяц стал поваром. Меня заметил Ламберти, стал меня поощрять. Я полностью включился в процесс, работал больше, чем нужно. В очень напряженном режиме отработал там 3 года. А потом решил попробовать себя в чем-то новом и устроился в GQ Bar Кости Ивлева. Многому там научился. Особенно организации рабочих процессов. Дальше была работа в кейтеринге. Мы обслуживали банкеты от 100 до 5000 человек. Работал я там с Бруно Марино. Нас каждый год приглашали в Кремль, делать кремлевскую елку. Банкет на 1000 человек с индивидуальной подачей. Это было очень интересно. Обслуживали День Рождения Путина. В конце вечера Президент вызвал нас всех в зал, поблагодарил — это был запоминающийся момент. Глен Баллис предложил мне работу в «Недальнем Востоке» в качестве су-шефа, где потом я стал шефом европейского направления, а после ухода Глена шеф-поваром «Недального Востока» (\*культовый ресторан паназиатской кухни в Москве).

**Как ты познакомился с компанией «Правый берег»?**

В «Недальний Восток» на стажировку приехал Сергей Хан (бренд-шеф сети «Правый берег»), он мне многое рассказал о городе и работе сети. После я узнал, что в Ростове требуется шеф, посоветовался с семьей и вот я 2 года в Ростове.



### **Что за кухня в Joy?**

На одной из первых встрече Аджай спросил: «Вы готовы поднимать с нами уровень гастрономии в Ростове?» Готов конечно! Есть над чем работать и куда стремиться. Так вот — кухня в Joy авторская, паназиатская. Это современный проект, который будет удивлять. Joy — это радость для всех, радость есть. Гость должен приходить и каждый раз пробовать что-то новое и в Joy это так. Рекомендую в Joy том ям, стейки

с белыми грибами и красным вином, мясо в азиатском стиле. И обязательно, блюдо на компанию — баранью лопатку.

### **Правый берег для тебя — это?**

Молодая, активно развивающаяся компания, которая двигается вперед и не боится экспериментов. Компания, которая хочет подарить Ростову и области волшебные моменты, новые вкусы, хорошую кухню, интересные интерьеры. Правый берег дарит радость людям, воспоминания. Это самое важное.

# МАКАО: СУММЕГ

[enjoy]

В предвкушении жаркой поры, новых впечатлений и знакомств, слов, увлечений и вкусов, ресторан Макао приглашает любимых гостей в новый зал-веранду.



# Vibes



Обедать, наслаждаясь теплом и ярким светом, ужинать в момент сумеречной прохлады на свежем воздухе... Летние террасы — это великолепное сочетание изысканной трапезы и открытого пространства.

В Макао начал работу новый зал-веранда с большими окнами в пол, которые будут распахиваться летом и создавать атмосферу азиатского мегаполиса. Парящий потолок яркого летнего неба, мозаика, массивное резное дерево, разные фактуры и новые сочетания. Очень многое наши дизайнеры тщательно и с трепетом выбирали на международной выставке Maison&Object в Париже.

Начните день в центре большого города или поужинайте после трудового рабочего дня — поводов расслабиться можно придумать бесконечно много.

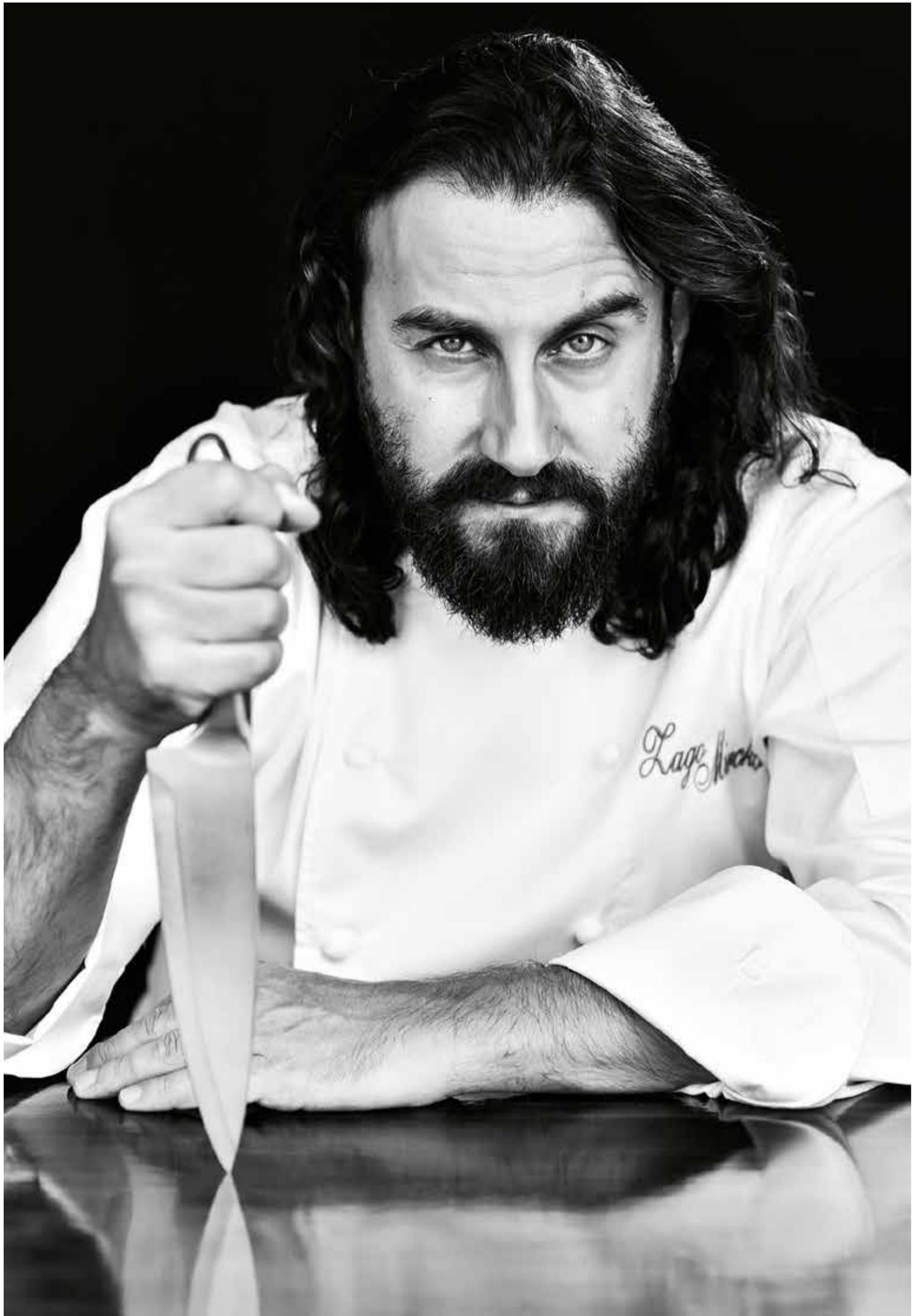


 [makao\\_rostov](#)



# ШЕФ МИРОКО ДЕОГО

[chef's day]



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

**Когда вы решили, что готовить — ваше призвание?**

**Что на вас повлияло?**

Я начал готовить, когда был еще очень маленький. Все дети играли с машинками, а я — с маленькими сковородками. (Смеется.) Моя мама не умела и не умеет готовить. Наверное, именно поэтому я стал поваром. Хотя в школьные годы я даже и не думал об этом. Я был диджеем, хотя в этом деле тоже использовал тарелки — виниловые пластинки. (Смеется.) В 16 лет я ушел из дома, стал самостоятельно жить и работать в итальянском ресторане. В мои обязанности входило мытье посуды, выполнение мелких поручений по кухне. Я проводил там много времени и учился. В 18 лет решил бросить школу и стать поваром. А потом, когда набрался опыта, началась настоящая работа. Сначала я трудился 6 лет в Швейцарии, затем в Германии, Испании, Италии, а потом случайно попал в Москву.

**Вам нравится русская кухня?**

Да, русская кухня мне нравится. Я обожаю квас. Напиток из хлеба — это что-то невероятное! Я ведь из него еще и делают суп — окрошку! Гениальное сочетание!

**В своих блюдах вы сочетаете разнообразные вкусы.**

**Вас можно назвать сторонником кулинарных экспериментов?**

Да, меня даже иногда называют шефом-провокатором. (Смеется.) На самом деле, я считаю, любая кухня должна быть вкусной, полезной и оригинальной. Есть простая еда, которую можно употреблять каждый день, а есть более изысканная. “Пицца” для головы. Подавая такие блюда, повар старается представлять гостю какую-то идею, рассказать историю.



**Планируете ли вы какие-то мероприятия в г.Ростове-на-Дону?**

У нас есть совместные планы с «Правым берегом». Подробности раскрывать не буду, но скоро я буду появляться в Ростове гораздо чаще.



# МИРКО ДЗАГО

[events]

Когда на улице — 5 и снег, а в календаре первый день весны, нам, конечно, хочется тепла и настроения! В «Макао» первый день весны был по-настоящему весенним вместе с главным кулинарным провокатором Мирко Дзаго. Гости смогли насладиться авторским вкусом и интересной подачей. Севиче из красных креветок с мандарином и попкорном. Ризотто



с шалфеем и мороженое из куриной печени. Кстати, это ризотто входит в топ-100 ризотто во всем мире! Все блюда удивляли. Вина от компании Simple делали вкус блюд еще ярче, а вечер теплее. Sold out на ужин за неделю до события, харизма и талант Мирко Дзаго, работа всей команды ресторана «Макао», бархатный голос солистки U.People и улыбки гостей — потрясающий вечер.



A white rabbit with long ears is sitting in a white wicker basket filled with hay. In the foreground, there are several Easter cakes (kulichi) decorated with white icing, colorful sprinkles, and green frosting. To the left, a wooden basket contains several decorated Easter eggs. The scene is set outdoors with a blurred green background.

Встречает Пасху  
вместе с «Правым»!

Праздничные куличи вы можете заказать  
в ресторане «Ялла» тел. 270 – 67-87

# Сапти лепит!

[enjoy]

Проходя по парку вы точно обращали внимание на лавку «Самолепное» на главной аллее. В любой день и любую погоду вы можете насладиться ароматным кофе и блюдами, которые мы лепим сами.

Чебуреки, самбусики, спринг-роллы, том-ям с креветочными вонтонами, самса, жареные пельмешки — все это лепится поварами вручную. Отсюда и название — «Самолепное». А еще здесь можно попробовать вкуснейшие десерты и обязательно — чашку горячего шоколада. Подкрепиться и пойти гулять по парку, либо погулять и подкрепиться. От перемены мест сумма не меняется. И то, и другое прекрасно.



Главная аллея Парка им. Революции  
рядом с колесом обозрения

# АДЖАЙ СИНГХ:

[enjoy]

## КРЕВЕТКИ КОРОЛИ

Невозможно заниматься ресторанным бизнесом и не любить готовить. Основатель нашей сети готовить очень любит, а главное — делает это вкусно. Аджай Сингх поделился своим любимым рецептом, который подойдет для ужина с друзьями.



Креветки можно смело называть настоящим подарком для гурманов. Это изысканный морской деликатес с тащим и вкусным мясом, в котором почти нет жира. При этом оно богато протеинами и омега-3 жирными кислотами.

- 1.** Берем сковородку, добавляем 2 столовые ложки оливкового масла и жарим наш лук до золотистого цвета.
- 2.** Добавляем 3 столовые ложки карри и продолжаем жарить на низком огне. После этого добавить 2 столовые ложки томатной пасты, ложку сахара и соль по вкусу.
- 3.** Жарим все это еще 5 минут (если масла уже мало, добавьте четверть стакана куриного или овощного бульона). В конце добавим пюре из имбиря и чеснока и черный перец.
- 4.** На другой сковороде на оливковом масле обжариваем креветки вместе с чесноком (просто придавить зубчики ножом и кинуть к креветкам) 2–3 минуты и после добавляем столовую ложку белого вина.





**5.** Кидаем болгарский перец (нарезанный кубиками), обжариваем 2–3 минуты.

**6.** На сковородку с карри вливаем кокосовое молоко, смешиваем массу в течение 5 минут. После добавляем к этому креветки с перцем. Выключаем и добавляем много кинзы.

К креветкам в соусе карри отлично подойдет в качестве гарнира рис с овощами!



#### Ингредиенты

500 гр. креветок

5 небольших луковиц

150 гр. кокосового молока

Белое вино

Карри

Чеснок

Томатная паста

Сахар

Столовая ложка пюре из чеснока

Столовая ложка пюре из имбиря

Соль

# Я — КОНДИТЕР!

[sweet stories]

Шоколадный рулет – очень легкий и вкусный десерт, который можно приготовить как для домашнего чаепития в кругу семьи, так и подать его к праздничному столу. Впереди Пасха и майские праздники, а значит рецепт от шеф-кондитера Светланы Макаренко как всегда — очень кстати!

## Шоколадный рулет

Бисквит

Яйцо 3 шт

Сахар 70 гр

Мука 70 гр

## Крем сырный:

Сливки 300 гр

Сыр маскарпоне 200 гр

Сахарная пудра 100



1. Яйцо и сахар взбить до пышной пены, затем аккуратно ввести муку. Перемешать до однородной массы. Переложить в формочку и разровнять. Выпекаем при температуре 180 градусов, 10 минут. Так просто!
2. Сливки соединяем с маскарпоне и сахарной пудрой. Взбить до однородной массы.
3. Готовый бисквит переложить на пергамент на ровную поверхность, для дальнейшего скручивания.
4. Сырный крем распределить равномерно по поверхности бисквита и посыпать дробленой разноцветной карамелью. Придать форму рулета.
5. Переложить в формочку залитую шоколадом и поставить в холодильник до застывания.



# Осака Батайск:

[osaka on the move]

## УЮТ ПРИГОРОДА

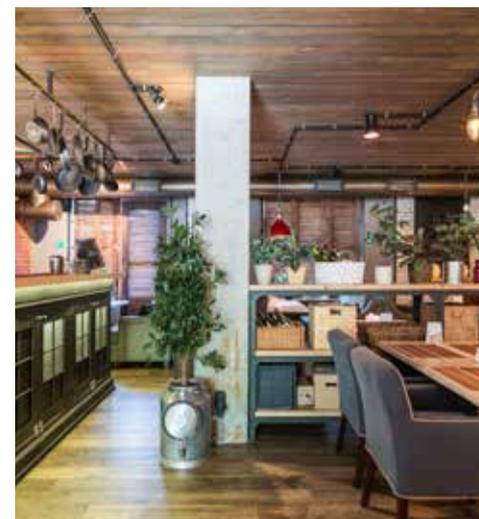


Сеть ресторанов Осака включает в себя 14 ресторанов. Один из них находится в г. Батайск и является любимым местом для горожан.

Демократичный ресторан в сердце уютного пригорода. Основу меню составляет паназиатская и европейские кухни. Атмосфера вполне домашняя: большинство посетителей давно знакомы с рестораном и часто приходят целыми семьями, чтобы вкусно провести время. Коллектив ресторана постоянно работает над тем, чтобы гостям было интересно, особенно маленьким посетителям заведения. Здесь проходят детские мастер-классы, где ребята могут приготовить пиццу, роллы, сделать тематические поделки к праздникам. О расписании мастер-классов вы можете узнать на странице инстаграм.

**г. Батайск**

**ул. Кирова, 28**



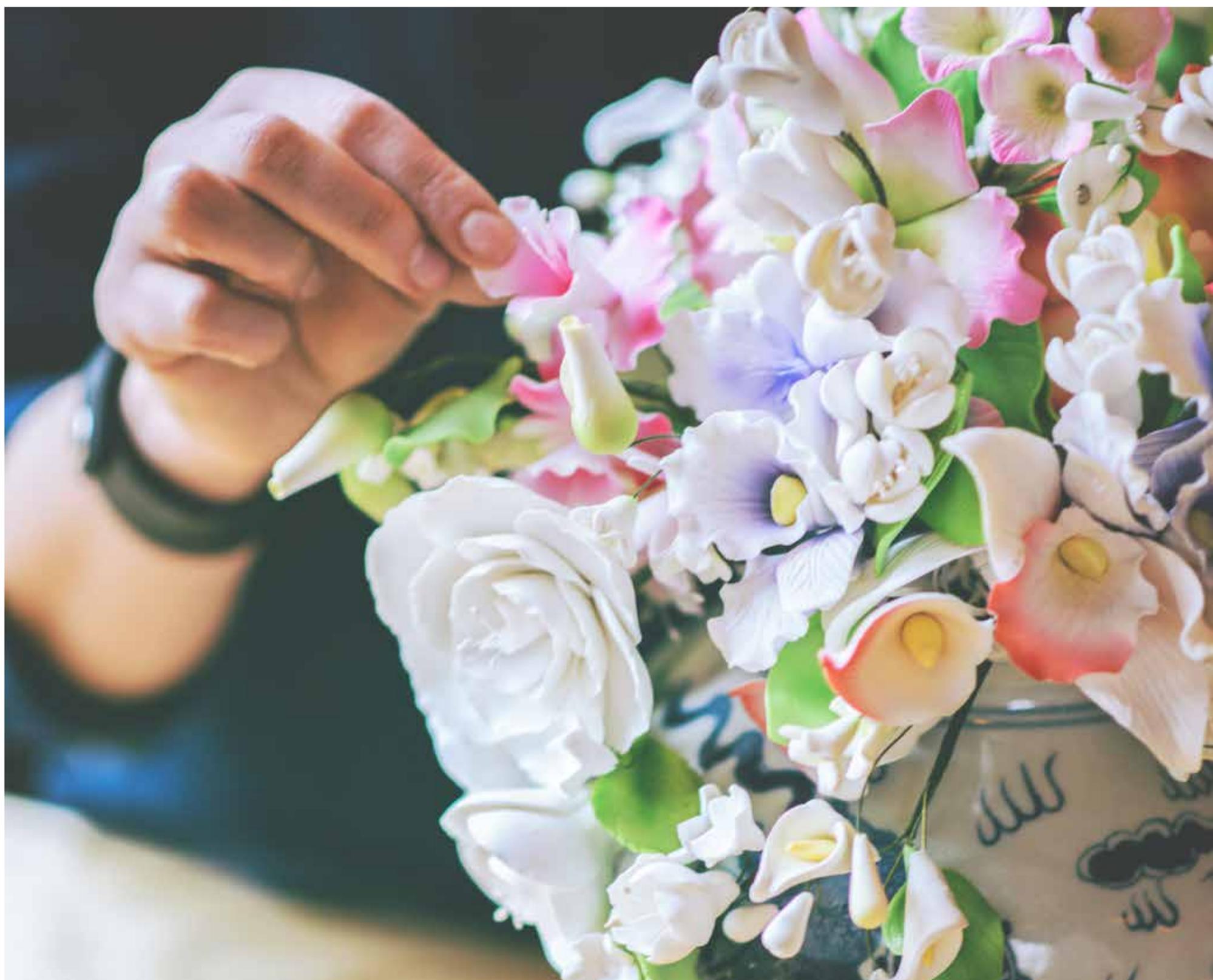
 [osaka\\_rnd](#)



# Сахарная

[sweet stories]

# Флористика





Специально для этого весеннего номера шеф-кондитер ресторана «Ялла» Наталья Педенко сделала сладкий букет из мастики.



Первые цветы из сахарной мастики появились в Англии в конце 19 века. Их, как и фигурки из шоколада, придумали кондитеры, которым до этого приходилось украшать торты для дворцовых мероприятий живой растительностью с клумб. Натуральные букеты быстро увядали, к тому же, некоторые цветы были ядовиты, что могло грозить мастерам обвинением в попытке отравления важных персон. Вот и пришлось им искать выход из ситуации, который быстро переродился в целое искусство.

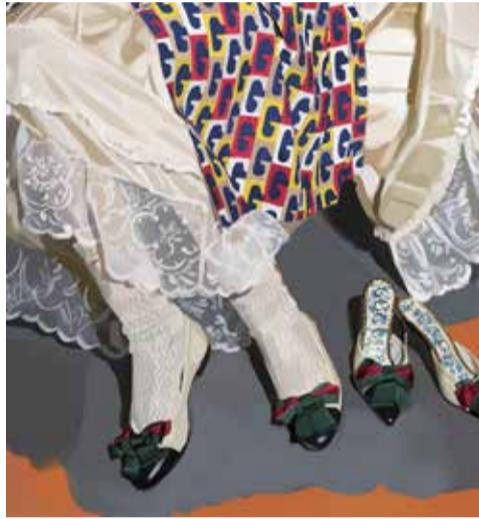
Цветы из сахарной мастики сложно отличить от живых бутонов, сорванных с клумб. Это целое искусство, которому нужно учиться бесконечно. И, в то же время, цветы из мастики в исполнении намного легче, чем скажем цветы из шоколада или из карамели (которые в Ялле тоже могут сделать для вас на заказ).

Это кропотливая работа, которая занимает много времени, требует большого внимания и выдержки, но результат стоит того. Торт, украшенный такими цветами, точно запомнится вашим гостям!

# We heart instagram

[inspiration]

Обычно пользователи проводят в социальных сетях около двух часов в день. Мы решили поделиться нашими любимыми страничками в Instagram, которые мотивируют и заряжают идеями.



@ps.ny

Если вы еще не знакомы с самым очаровательным и фотогеничным той-пуделем на земле Cookie и его чудесными хозяйками — Olia Saunders и ее дочерью Lara, скорее подписывайтесь!

@gucci

После того как Алессандро Микеле круто изменил представления модного мира об одной из главных итальянских марок, на инстаграм Gucci подписан даже самый начинающий модник. Каждый пост — произведение искусства, а stories мы ждем, затаив дыхание.



@putnamflowers

Если кажется, что любой инстаграм с цветами красив сам по себе и ничего нового там быть не может... Зайдите к братьям-флористам Дарроху и Майклу. Они делают уникальные цветочные композиции для особенных случаев. А такие клиенты, как Bergdorfs, Vogue, Harpers Bazaar говорят сами за себя.



@doyoutravel

2.8 млн. человек следят за аккаунтом Джека! 5 лет назад он купил билет в один конец из Британии в Бангкок. Он думал, что скоро вернется домой, но путешествия стали делом всей его жизни. Невероятные фотографии и самые затаенные уголки нашей планеты.



ОСАКА 



ДОСТАВКА • 300-57-57 • [www.osaka161.ru](http://www.osaka161.ru)

# В ПАРТА В «ПРАВОН!»

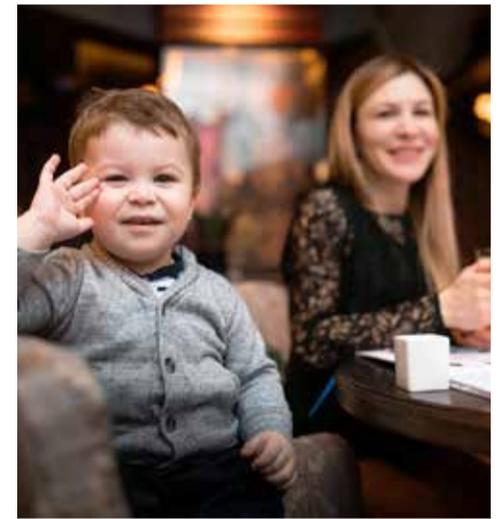
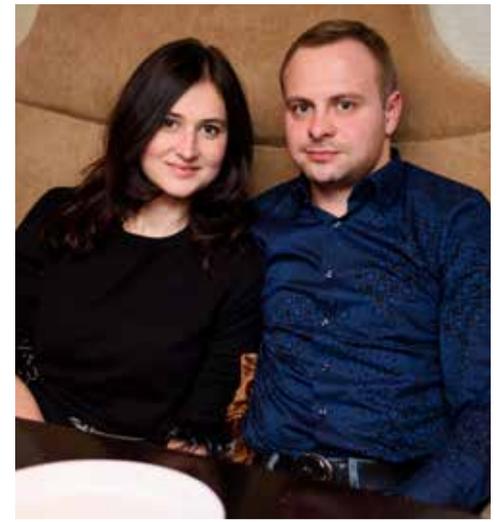
[events]

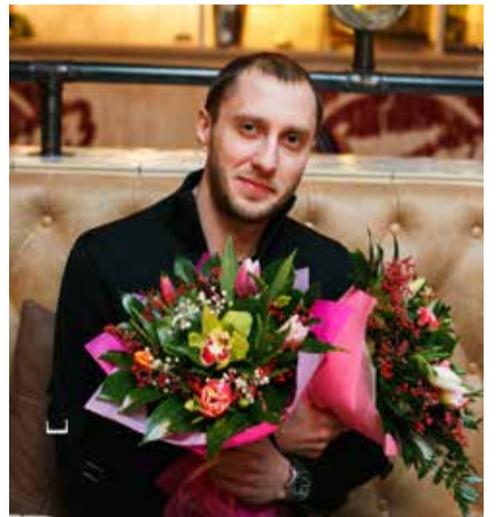
Международный Женский День начали праздновать в начале 20 века. В 1910 году в Копенгагене состоялась 2-я Международная конференция работающих женщин, Клара Цеткин выдвинула эту идею. Российские женщины отметили свой первый Международный женский день в первое воскресенье февраля 1913 года, а официальный статус «Международного женского дня» этот



праздник приобрел по решению ООН в 1975 году. В современном обществе Международный женский день — это праздник весны и внимания к женщине, когда представители сильной половины человечества могут еще раз порадовать своих любимых и родных женщин подарками и заботой. Как отмечали 8 марта в ресторанах «Правого берега» смотрите в фотоотчете!









**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