

# Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



# ГОТОВИМ

[слово основателя]

# Food & Joy

С 1 по 3 мая в Ростове–на–Дону будет проходить гастрономический фестиваль группы компаний «Правый Берег» Food and Joy. В этом году темой мероприятия стал Дикий Запад. **Аджай Сингх, основатель сети «Правый Берег»**, прокомментировал грядущее событие.



Идея проводить фестиваль возникла на почве желания объединить все проекты «Правого Берега» в одной среде. Нам хочется, чтобы люди, посещающие мероприятие, ассоциировали все наши рестораны друг с другом, а не воспринимали каждое заведение по отдельности. Цель заключается в том, чтобы словосочетание «правый берег» было неким гарантом качества — кухни, обслуживания, сервиса.

Мы фактически готовим ресторанный еду в формате «стрит-фуда» на нашем фестивале. У людей есть возможность познакомиться с меню каждого заведения на одной территории. Кухня наших ресторанов разнообразна, поэтому человек может попробовать и узбекский плов, и китайскую лапшу, и суши, и роллы, и устрицы — все в одном месте и по доступной цене, что тоже немаловажно.

Кроме того, мы считаем, что организовываем для горожан интересный досуг, потому что наши фестивали всегда сопровождаются музыкой и разнообразными развлечениями, в том числе и детской анимацией. У каждого фестиваля есть свое тематическое направление. В этом году лейтмотивом стал Дикий Запад и кантри–культура. Соответствующие теме зоны и большой гастрономический праздник будут организованы в центральном парке города.

RANGE ROVER VELAR

# АВТОМОБИЛЬ ВАШЕЙ МЕЧТЫ



ABOVE & BEYOND\*



Представляем Range Rover Velar. Узнаваемый авангардный экстерьер дополнен черной контрастной крышей, но главное – внутри: мультимедийная система Touch Pro Duo<sup>2</sup>, виртуальная приборная панель, бесключевой доступ, электропривод двери багажника и аудиосистема Meridian мощностью 380 Вт с 11 динамиками, а также многочисленные системы помощи при вождении. И это еще не полный список опций! Приходите и восхищайтесь.

## ДОН-МОТОРС

Аксайский проспект, 15  
322-0-322

[landrover.donmotors.ru](http://landrover.donmotors.ru)



\* За гранью обыденного. 1. Land Rover Care (Забота). Услуга платная и покрывает стоимость работ и запасных частей на все обязательные базовые операции в рамках регулярного технического обслуживания в течение 5 лет с момента покупки автомобиля либо до достижения пробега 120 000 км. Имеются ограничения. Полные условия на сайте: [landrover.ru](http://landrover.ru). 2. Touch Pro Duo (Тач Про Дуо).

# ПОДАРИ СЕБЕ

[enjoy]

## ЖЕПЧУГ

Мы знаем, что вы ждете вдохновения и новых идей. Мы даем их вам! Изысканный десерт в La Fabbrica от шеф-кондитера Светланы Макаренко.



Красота кондитерского мастерства завораживает. Мы готовы заявить, что приготовление десертов — это отдельный вид искусства. Взгляд внимательного наблюдателя может увидеть в сладости и ренессанс, и классицизм, и импрессионизм, и барокко. Воображение не имеет границ!

Сложно представить более нежный и легкий десерт. Он, как долгожданное ювелирное украшение в бархатной коробочке, чарует и не дает оторвать от себя взор.

Десерт представляет собой легкий мусс с добавлением натуральной мадагаскарской ванили, в самом сердце которого, подобно драгоценному камню, — конфи из черники. Украшение из россыпи икры на основе шампанского переливается так ярко, что напоминает жемчужинки, собранные на дне Персидского залива.

Это угощение вдохновляет на подвиги и искрящиеся подарки. Не забудьте загадать желание после первой ложечки.

Красота начинается в вас!



# ДЕТИ «ПРАВОГО»

[inspiration]

Как получить самое честное мнение о блюде? Спросить у ребенка! Ни для кого не секрет, что чистое детское восприятие мира и непосредственность в оценке – это одно из чудес света, не меньше.



Кто сказал, что дегустация – это только для взрослых? Наша команда так не считает. С нами согласны в этом вопросе Арсений, Марк и Паша, с которыми мы решили провести оценку десертов «Мусс–крем маскарпоне, маракуйя», «Анна Павлова, маракуйя, сорбет из лайма», «Кокос с ананасом и манго» в ресторане JOY.

Подбор жюри велся нами очень тщательно, и, как видите, все участники дегустации в полной мере доказали свою компетентность. Подводя итог, можем гордо заявить, что все дети поставили нашим десертам оценку «5». Проверка пройдена, а это значит, можно смело наслаждаться десертами из любимого JOY!

На страницах нашего журнала могут быть ваши дети!  
Публикуйте фотографии малышей, сделанные в наших ресторанах, с хештегом **#детиправогоберега** и, возможно, ваша кроха станет звездой журнала «Food and Joy»!



#### Паша (2 годика 8 месяцев)

Мы решили привести полноценную беседу с экспертом:

- Паша, что тебе понравилось больше всего?
- Малинка, хочу еще малинки!
- Это все, Паша?
- Нет... еще мне понравилась, наверное... МАЛИНКА!



#### Марк (5,5 лет)

**«Солнечное желе – стопроцентный суперкласс!»**

Таким образом Марк оценил «Мусс–крем маскарпоне, маракуйя». Нам сложно поспорить с этой оценкой. Может, стоит дать новое название нашему десерту?

А пирожное «Анна Павлова» Марк сравнил с сахарной ватой из-за его «воздушности». Мнение эксперта было нами зафиксировано и передано нашим кондитерам.



#### Арсений (6 лет)

**«Желе было желтое, как апельсин!»**

Арсений почти попал в точку касательно цвета десерта, но, видимо, был сбит с толку его вкусовым богатством.

«В пирожном–кокосе мне понравился шоколад, было очень вкусно, но, честно сказать, я не могу предать шоколад «Аленка», поэтому этот десерт вне конкурса».

Честность — залог успеха любой дегустации. Экспертная оценка была передана разработчикам, и наша команда уже в поиске секретного ингредиента шоколада «Аленка».

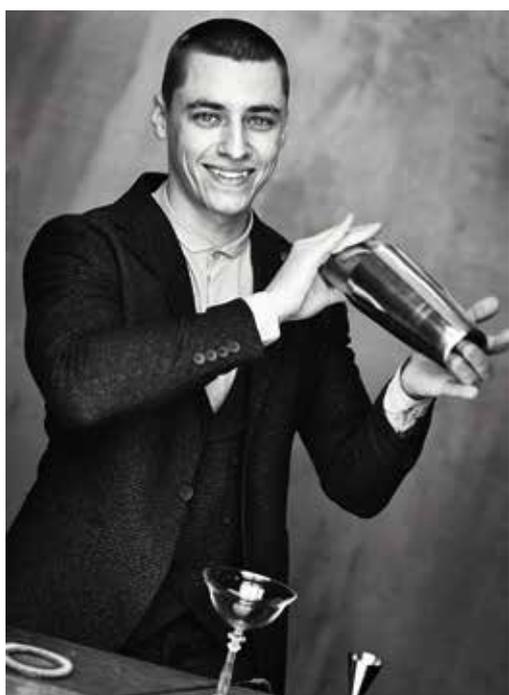
# ВИТАЛИЙ

[chef's day]

## ГЛОТОВ

Шеф-бармен авторских ресторанов «Правый Берег»

Весна — пора перемен и обновлений, в том числе и для барных карт. Мы решили побеседовать с шеф-барменом авторских ресторанов «Правый Берег» **Виталием Глотовым** о вдохновении, трендах барной культуры, грядущих новостях и даже успели коснуться темы Дикого Запада.



**Виталий, первый вопрос прозвучит довольно тривиально, но тем не менее задать его необходимо: как Вы выбрали профессию бармена? Быть может, что-то вдохновило Вас в детстве?**

Мне кажется, что в юном возрасте довольно сложно было бы вдохновиться стать барменом. Единственное, что я пробовал в детстве, — это безалкогольное пиво, которое покупала мне мама, когда мы ездили на море. Началось все с того, что в 19 лет я попал в армию, и, вернувшись, конечно же, занялся поиском работы. Один из моих друзей работал в то время в одном из баров и предложил мне поработать вместе с ним. Я загорелся, подумал, что это очень романтичная профессия,

и согласился. А потом он взял на мое место свою девушку. Что поделаться, я не отчаялся и устроился в другое заведение — не в бар, но в ресторан. В тот период я посмотрел фильм «Коктейль» с Томом Крузом, это меня и вдохновило! Большие деньги, льющийся рекой алкоголь, красивые девушки всюду... «Это же прямо мое», — подумалось мне. Так я пришел в профессию. Спасибо, Том Круз!

**Виталий, какие бары Вас вдохновляют? Может, в путешествиях по России или Европе Вы видели заведения, которые Вас впечатлили?**

Меня вдохновляют не столько заведения, сколько подход к работе их сотрудников. Если приводить конкретный пример, то в одной из поездок в Прагу я был в баре «Хемингуэй», славится он тем, что в их барной карте представлено более 300 позиций рома. Но меня в большей степени вдохновляет подход барменов этого места к своему делу. В Европе люди из поколения в поколение работают в индустрии гостеприимства, эта культура у них чуть более развита. В России не так часто за барной стойкой можно встретить владельца заведения. Вдохновляет в первую очередь желание людей быть лучшими в своем деле и выполнять свою работу с душой. Это вопрос, повторюсь, подхода. Вопрос творчества.

Также я хотел бы выделить еще один пражский бар, если я не ошибаюсь, — Black Angel. Он расположен в подвале старинного замка. В этом случае меня впечатлил интерьер. Но на меня, как на профессионала, повлиял ресторан «Фаренгейт», в частности, шеф-бармен Денис Кряжев. Приход в это заведение разделил мою профессиональную жизнь на «до» и «после», потому что увиденное там невероятно расширило мой кругозор. Их бар очень тесно взаимодействует с кухней, перенимая структуру работы, например, с ингредиентами. Повар в какой-то степени лучше разбирается в техниках обработки продуктов и вкусах в целом. Многие тонкости дела перенимаются барменами у поваров. До «Фаренгейта» я не совсем понимал, что такое коктейль, и только со временем начал смотреть на продукты по-другому, а все потому, что увидел креативный подход к алкоголю. Кроме того, мне открылся широкий диапазон ингредиентов, о которых я раньше не знал.

**А какой самый странный ингредиент встречался Вам в рецепте? Может быть, Вы сами готовили коктейль с чем-то, что сложно представить в напитке?**

Сам я не готовил подобного, но слышал, что существует коктейль с барсучьим жиром. А вообще я смотрю на любой ингредиент как на потенциальную составляющую напитка. С некоторых пор ни один продукт я не считаю необычным или странным, так как границ в этой области у меня уже нет.

**А какие тренды в барной индустрии Вы можете выделить?**

Мы идем к простоте во внешнем воплощении, но к сложности во вкусе. Барная культура уходит от привычной формулы коктейля, где мы привыкли смешивать какой-то крепкий алкоголь с чем-то сладким, кислым или фруктовым, движение направлено к комплексному вкусу. Хотелось бы, чтобы со временем люди начали воспринимать коктейли как вино. В общем мы идем к минимализму — напитки становятся сложнее по вкусу, но проще на вид. Также можно наблюдать постепенный уход от крепких коктейлей к слабоалкогольным. Очень популярными становятся коктейли на винах — тихих, игристых, фруктовых. Такие напитки входят в тренд.

**Что Вы планируете в развитии бара ресторанов «Правого Берега»?**

Все уже давно привыкли к тому, что рестораны «Правого берега» отличаются хорошей вкусной едой. Но проекты должны быть прекрасны во всем. И моя задача — показать жителям и гостям нашего города, что не только кухня, но и напитки находятся на высоком уровне качества. Это мое основное дело.

**Известно, что с 1 по 3 мая будет проходить фестиваль «Food and Joy», на котором Вы с шеф-барменом сети «Осака» Эльдаром будете представлять бар «Правого Берега». Чем Вы планируете удивлять гостей?**

Мы планируем очень хорошо напоить гостей фестиваля, но я не буду раскрывать всех карт. Скажу, что будут вкусные напитки, яркие краски и оригинальные подачи.

**А если говорить о стилизации фестиваля под Дикий Запад, то как вы обыграете это в напитках?**

Как минимум, гостей будет обслуживать ковбой и индеец.



Плюс ко всему не стоит забывать, что мы на юге, — вокруг будет много сена и даже, возможно, будут готовиться коктейли с ним... но, опять же, раскрывать карты не хотелось бы. Будет достаточно дико и достаточно западно. Юго-западно.

**Какой Ваш любимый напиток?**

Бутылочка холодного, ледящего душу, но согревающего сердце, пива. В конце тяжелого, но продуктивного рабочего дня — самое подходящее.

**В проектах «Правого Берега» есть коктейли на пиве?**

Пока что нет, но если сложатся благоприятные обстоятельства, то они обязательно появятся. В данный момент я занимаюсь легкими обновлениями барных карт всех проектов. Но, возможно, в новом баре LAFA будут и коктейли на основе пива.

# Crispy Candy

[enjoy]

Фантазия и легкость в одном бокале! Шеф-бармен авторских ресторанов сети «Правый Берег» Виталий Глотов демонстрирует новый коктейль в меню La Fabbrica.

Нежный коктейль на основе итальянского лимонного ликера «Лимончелло» и джина с тонкими нотами цитруса и белого какао.

В интервью с Виталием мы выяснили, что существует неисчислимое множество источников вдохновения для бармена. Натолкнуть на идею может аромат весенних цветов, солнечный блик или вид облачного неба. Этот тезис нашел свое подтверждение в Crispy Candy. В качестве украшения напитка используется сахарная вата, напоминающая нежное весеннее облако, что добавляет коктейлю беззаботности и воздушности.





Рекламная группа «ГоризонтLED». Продажа и установка надёжных светодиодных экранов и архитектурной подсветки с гарантией по доступной цене. Необходимо выделить свой объект на фоне других? Создайте разнообразные визуальные эффекты при помощи архитектурной подсветки и подчеркните уникальность вашего здания. Мы работаем с ведущими и надёжными производителями светодиодной продукции и реализуем проекты от типовых до уникальных. Архитектурная подсветка — будущее, которое уже наступило!

[GORIZONT-LED.RU](http://GORIZONT-LED.RU)

СЛЕДИТЕ ЗА НАМИ @GORIZONT.LED

8 800 444 2402

# Russian Evolution

[chef's day]

Некоторое время назад в Ростове случилась гастрономическая феерия от главного экспериментатора России — шеф-повара Владимира Мухина. После гастроужина в ресторане «Ялла» мы поговорили с Владимиром о ростовском детстве, авторской русской кухне и кулинарных традициях.



**Владимир, на ужине Вы сказали, что Ростов Вам близок. Расскажите, что связывает Вас с нашим городом?**

В Ростове я проводил несколько недель летних каникул 15 лет подряд. Мама и папа много работали, поэтому часто отправляли меня сюда к родственникам. Поэтому Ростов для меня, прежде всего, — это воспоминания из детства. Здесь я познакомился с друзьями, с которыми мы общаемся до сих пор. Но родственников я, к сожалению, давно не видел, все разъехались.

**Вас называют популяризатором русской кухни. Как все началось?**

Я люблю Россию, и мне очень нравится русская кухня. Я много работал во Франции, но уезжал туда с мыслью, что хочу получить необходимый опыт и вернуться. Со временем я начал готовить авторскую русскую кухню. Много времени провел в Ленинской библиотеке, читал книги по домострою Авдеева и Молоховец, изучал влияние Франции, Дании, Германии на нашу гастрономическую историю. Яркий период ее развития связан с революцией во Франции, когда французы бежали в Россию, где к тому времени уже распустили крепостных, и готовить для богатых слоев населения было некому. Продукты были, но никто не знал, что с ними делать. Тогда прибывшие в страну французы стали готовить еду при дворах на свой манер. Вторая волна пришлась на советский период. Мой дед был поваром. Я помню времена, когда он приезжал домой и плакал от бессилия. Оттого, что не может ничего изменить. Чтобы ввести новый рецепт, его нужно было согласовать в десятках инстанций. Советская кухня — это не русская кухня. Моя задача заключается в том, чтобы рассказать людям, что было до «селедки под шубой».

**А в чем отличие советской кухни от русской? И что происходит с нашей гастрономией сегодня?**

В советское время русская кухня была очень искажена, но мы привязаны к ней, потому что мы выросли на этом. Это наш вкус детства. Но я бы хотел, чтобы мои дети и правнуки относились к русской кухне по-другому. И знали, что майонез — это бесполезно и невкусно. В советской России было принято брать традиционные рецепты и максимально их упрощать. Главной задачей было всех объединить и накормить. Люди приезжали работать на заводах, им нужна была энергия. Они ели калорийную еду, чтобы как можно больше работать. Конечно, креатив мог начаться еще в те времена, но государство мешало. Мой дед сидел за растраты. Если ты хочешь приготовить медовик со сметаной, а в рецепте сметаны нет, тебе сначала необходимо это согласовать. Иначе получается, что сметану ты украл. Но дед не сдавался — пробовал, экспериментировал. Сегодня все по-другому. Нам нужна пища для мозгов. Сегодня произошел огромный скачок в нашей гастрономии благодаря европейскому пришествию. **Мирко Дзаго, Уиллиам Ламберти** и другие мировые шеф-повара, которые приехали в Россию готовить итальянскую, французскую кухню, стали использовать русские продукты и тем самым показывать на своем примере, что из них можно приготовить очень многое. Мне очень важно донести до нашего человека, что русская кухня — это не про майонез. Я выбрал русскую кухню потому, что в ней много энергии. Я научился слышать продукты, они со мной разговаривают. Хожу, значит, по ростовскому рынку, смотрю на виноград, и он говорит мне: «Приготовь меня с крабом».

**На прошедшем ужине Вы готовили сет Russian Evolution. Кроме того, не так давно появился сет «Контрасты». Расскажите о нем подробнее.**

Для меня и моей команды — это новый шаг. Я очень вдохновлен началом 20 века. В частности, поэтами-футуристами, которые выходили из литературных кружков и создавали целые перформансы. По сути, мы сейчас делаем то же самое. Я подумал, почему мы не можем, например, готовить в вагоне метро ночью? Просто готовить. Контраст — это две противоположности, которые при объединении рожают что-то новое. Например, горькое и сладкое



рождают новый вкус. Это и есть «Контрасты». Помимо этого, здесь есть элемент импровизации. Никто из гостей не знает, как закончится ужин. Во время него я читаю стихи, делаю необычные сюрпризы. На последнем ужине я сделал из карамели слепки себя — руки, палец. Я давал гостям облизывать эти пальцы. Сет очень тонко продуман, наполнен нано-вещами. Например, тебе приносят перевернутый горшок, а на нем нарисован черно-белый цветок. Ты подносишь к этому изображению телефон, оно оживает. Это полное погружение в реальность. Такого в мире еще никто не делал. Сам десерт сделан из березового луба и называется «Прошлое и Будущее». Березовый луб — это то, из чего был сделан Колобок, — прослойка между древесиной и корой. Если не было пшеницы, крестьяне делали из луба хлеб. Кстати, часто на крестьянском столе можно было увидеть лебедя. Птица эта очень большая, мясо сытное

и тяжелое, его можно было есть несколько дней. Со временем он совсем пропал с наших столов. Почему? Иван Грозный запретил крестьянам есть лебедей. Я заинтересовался и нашел информацию об этом. Действительно, был такой случай, когда к царю приехали послы из Голландии, а садки с птицами оказались пусты, потому что крестьяне украли и съели всех лебедей. Иван Грозный был в гневе и издал указ о запрете употребления в пищу лебедей. Всех ослушавшихся пороли и сажали в тюрьму на два года. Попробовать сет «Контрасты» можно в ресторане White Rabbit. Я сначала делаю презентацию в формате Chef's Table, а потом передаю дальше.

**Владимир, а как Вы думаете, имеет ли смысл в Ростове делать формат Chef's Table? Будет ли он востребован?**

Здесь все дело в шеф-поваре, он должен уметь соединять еду и эмоции. Тут гости будто приходят ко мне домой. Мы общаемся, готовим вместе. Используя этот формат, повар лучше слышит гостя, у него появляется больше возможностей сделать его счастливым. А это и есть самое главное в нашей работе.

## Российский Ресторанный Фестиваль

С 20 апреля по 10 мая рестораны «Правого Берега» примут участие в Российском ресторанном фестивале. К этому событию JOY, La Fabbrica и «Ялла» подготовили специальные фестивальные сету двух видов — основной и десертный. Заказав сету, гости имеют возможность попробовать необычные гастрономические сочетания и открыть для себя уже привычные ингредиенты по-новому. Тартар из авокадо с копченым угрем, грибы терияки, цесарка, фаршированная ягодами, — такое разнообразие ждет вас среди блюд. В десертный сет включены коктейли на основе коньяка Courvoisier.

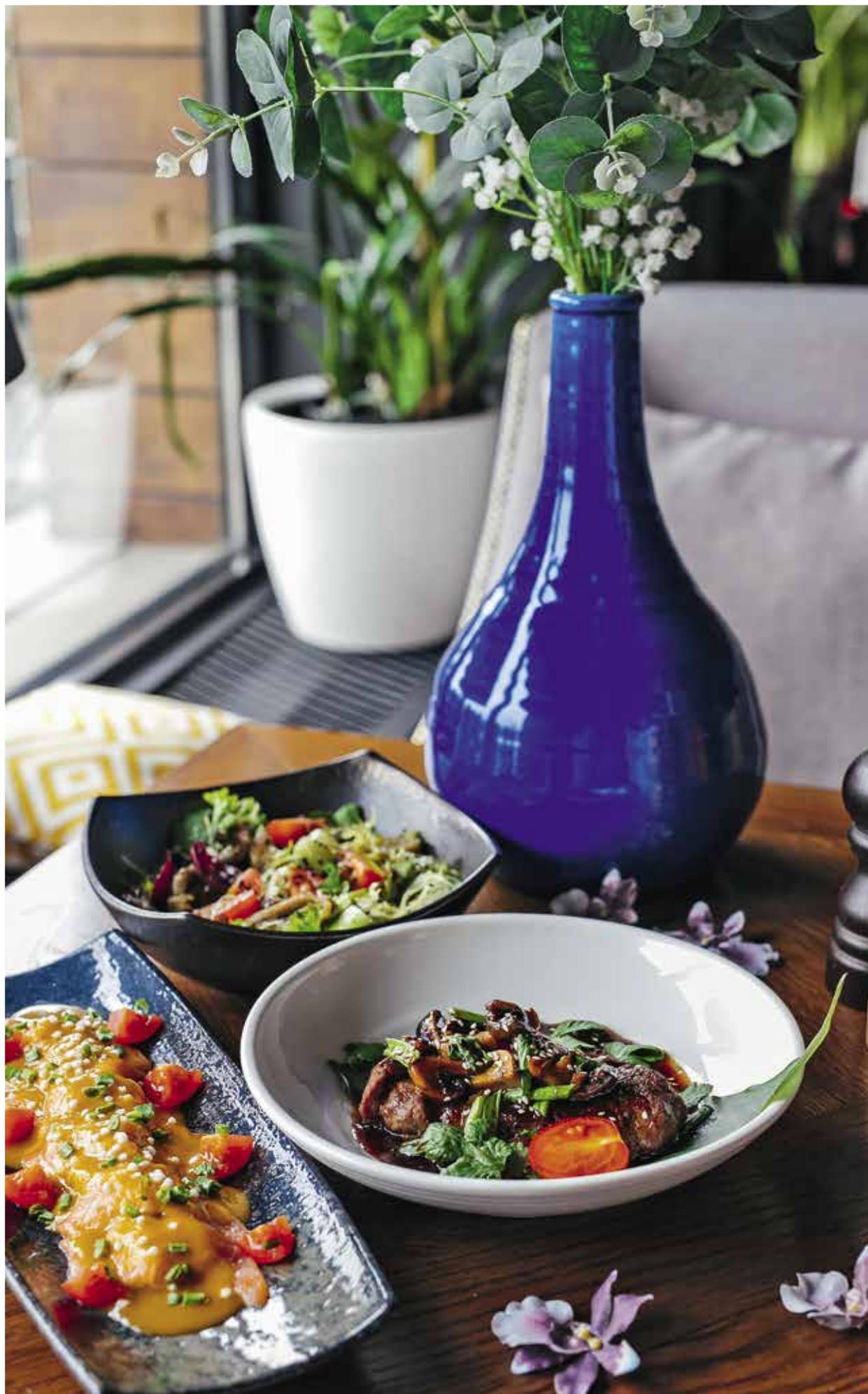


### **Сет «Ялла»**

1. Брускетта со страчателлой и баклажаном
  2. Телятина с пюре из сельдерея и соусом из огурцов
  3. Тартар из авокадо с копченым угрем и соусом Верде
- 990 руб.

### **Коктейль + десерт**

- Шоколадное пирожное с маракуйей  
Коктейль Courvoiser Espresso  
350 руб.



### **Сет Joy**

1. Сашими лосось, авокадо, соус Севиче
  2. Азиатский овощной салат с баклажанами
  3. Говяжья вырезка, грибы Терияки
- 990 руб.

### **Коктейль + десерт**

- Шоколадный теплый десерт  
Коктейль Courvoiser Espresso  
350 руб.

Российский  
Ресторанный  
Фестиваль





Для ресторана La Fabbrica фестивальныи сет разрабатывал лично итальянский шеф-повар, небезызвестный Мирко Дзаго.

Оригинальный подход и нестандартное видение шеф-повара превращает любой сет в настоящий гастрономический праздник.



**Сет La Fabbrica**

1. Брускетта ростбиф, горчица, соус Вителло
  2. Запеченный баклажан, страчателла, варенье из томатов
  3. Цесарка, ягоды, шоколад
- 990 руб.

**Коктейль + десерт**

Шоколадный мусс, сорбет, сок юдзу  
Коктейль Courvoiser Espresso  
550 руб.

# Звук вокруг

[project]



Каждые выходные вечером в авторских ресторанах ГК «Правый Берег» вы можете услышать и увидеть выступления музыкальных групп самых различных стилей и жанров. Для вас это может быть концертным экспириенсом или фоновым сопровождением хорошего вечера. В своей рубрике «Звук вокруг» я буду знакомить вас с людьми, для которых музыка – это образ жизни и профессия.

**Авакова Ирина, арт-директор ГК «Правый Берег»**

Сегодня я беседую с Виктором Ивановым и Женей Лаврентьевым, известными в большей степени как фронтмены группы «Жара» и лидеры самобытных авторских проектов, о которых поговорим чуть позже.

**Группа «Жара»** – яркий харизматичный кавер-бэнд с огромным репертуаром (лаунж версии известных хитов, поп, танцевальные интерактивные решения для любого праздника). Группа довольно популярна на Юге, а в нашей сети музыканты ориентированы на мягкое акустическое звучание.

**Как пришла идея создать такой универсальный кавер-проект?**

**Витя:** Изначально он задумывался как группа для выступлений на корпоративах и праздниках. Когда коллектив приобрел известность и произошла смена состава, мы пришли к решению, что нужно развиваться дальше, и придумали совсем новый формат — это мягкий, не перегруженный.

**Как вы подбираете трек-лист для выступления? Заранее или когда видите гостя?**

**Женя:** Ты знаешь, мы уже немного психологи и стараемся распознавать настроение аудитории. У нас огромный плей-лист, который варьируется и подбирается ситуативно.

**Что для вас «неудачное выступление»? Были ли?**

**Витя:** Конечно, были. Я заболел, а выступление отменить было невозможно. Я не смог издать ни одного звука, который был бы похож на пение, пришлось «читать рэп». Мы считаем это выступление провальным, но в следующем году нас пригласили в этот клуб снова, и мы реабилитировались в своих глазах. (Участники группы говорят, что это был караоке-клуб, поэтому Витя все равно пел отлично.)

**Витя, твоя поездка на шоу «Голос» в этом году как-то изменила профессиональную жизнь?**

**Витя:** Безусловно, мы стали престижней в ивент-индустрии, а для наших коллег это возможность придать статус мероприятию. Что касается меня лично, то я существенных изменений не заметил, но считаю этот опыт полезным.

**Витя, у вас прекрасный авторский проект «В чистой атмосфере», у Жени – «Just Playing Radio», есть альбомы и своя аудитория. Какая ситуация сейчас с возможностью играть авторскую музыку в Ростове и в России?**

**Витя:** Если говорить о концертах авторской музыки в других городах, то мы столкнулись с тем, что многие организаторы просто опасаются, что концерт молодого коллектива может не собрать нужное количество людей, а заработок организаторов концертов напрямую зависит от заполненности зала. Мы сейчас много работаем в студии, снимаем клипы.

**Бывают ли моменты, когда вас покидает вдохновение?**

**Витя:** К сожалению, бывают. Этот период нужно просто переждать и переключиться на что-то другое, например, я занялся программированием, и это отвлекло меня от музыки.

**Женя:** Я занимаюсь фотографией, видео и люблю готовить, таким образом даю выход творческой энергии.

**Какой вы видите сцену своей мечты?**

**Витя:** Любая сцена, на которой тебя ждут!

**Женя:** Сцена должна быть большой, просто огромной, с качественным мощным звуком.

*Ни одно интервью не скажет о музыканте больше, чем его музыка. Авторские альбомы доступны на iTunes, а услышать выступление группы «Жара» можно 2 мая в 20:00 на фестивале FOOD&JOY в парке им. Революции.*



Schweppes®

ПРОЯВЛЯЕТ  
ХАРАКТЕР  
С 1783 ГОДА

Schweppes является зарегистрированным товарным знаком European Refreshments. ©2019. Все права защищены.

# Тайны «Макао»

[special]

Мы решили создать необычный фотопроjekt и показать, как мы видим то, что недоступно для человеческого зрения.





Вы обращали внимание, что у авторских ресторанов сети «Правый Берег» будто бы есть свои потусторонние тайны?

Воплощенные в реальность незримые хозяйки «Макао» — духи ресторана, следящие за покоем гостей и порядком внутри. Они появляются, когда засыпает город, и создают притязательную атмосферу места, расставляя украшения и подготавливая ресторан к приему новых гостей.

Кто-то готовит рис, кто-то старательно развешивает уток, кто-то зажигает или гасит свечи. У каждого места есть свои хранители. Наши — тонкие, но строгие, недоступные, но чуткие, — появляются по ночам и творят чудеса внутри ресторана.

# Рецепт от шефа

[recipe]

«Если бы я был гостем этого заведения, я бы только это блюдо и ел!» — рассказал нам шеф-повар ресторана «ОшПош» Мухитдин Алиходжаев. Речь идет о «Фирменном салате ОшПош».

## Ингредиенты:

Филе барана – 80 гр.  
Перец болгарский – 40 гр.  
Лук репчатый – 15 гр.  
Кабачок – 30 гр.  
Баклажан – 30 гр.  
Помидор – 60 гр.  
Гранат – 5 гр.  
Перец чили – 10 гр.  
Масло растительное – 20 гр.  
Лаваш – 1 лист  
Зелень – для украшения  
Соль/перец – по вкусу

## Приготовление:

1. Овощи (перец болгарский, кабачок, баклажан, помидор) запекаем на мангале.
2. В это время тонко нарезаем баранину, заправляем солью и черным молотым перцем, обжариваем с репчатым луком на сковороде с растительным маслом буквально 2 минуты. За это время мясо успевает полностью приготовиться.
3. Снимаем овощи с мангала, красиво нарезаем кубиками, заправляем солью и перцем.
4. На блюдо выкладываем круглый лист лаваша.
5. Сверху — нарезанные овощи, поверх — приготовленное филе барана.
6. В качестве украшения используем 2 кружка перца чили, посыпаем гранатом и добавляем зелень.
7. За это время лаваш успеет пропитаться и стать мягким, добавив салату текстуры.

**«Фирменный салат ОшПош» готов! Обязательно попробуйте его в нашем ресторане, чтобы прочувствовать все тонкости вкуса этого волшебного блюда.**





ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



ВДОХНОВЛЕН  
ВКУСОМ



*Taste the French way of life\**

*\*Насладись французским образом жизни*

BLANC

# Пост Осака

[special]

Для тех, кто решил придерживаться постного рациона, пришло время включать в ежедневный список продуктов крупы, овощи, фрукты, сухофрукты, соленья и орехи.

Сеть «Осака» основательно подготовилась к посту в этом году. Бренд-шеф ресторанов Сергей Хан разработал вкусное, сытное и разнообразное постное меню, используя кулинарные традиции разных народов, а также необычные ингредиенты. В меню присутствуют и закуски, и супы, и горячие блюда, и роллы, и, конечно же, десерты.

Приведем пример плотного постного обеда: грибной бульон с гречневой лапшой, карпаччо из цукини, запеченные роллы с овощами, поке с жареным тофу и кокосовый пудинг с лесными ягодами на сладкое.

Еще больше блюд вы найдете в ресторанах сети «Осака».



Поке — гавайское блюдо, набирающее популярность в России. Наша версия поке состоит из таких ингредиентов: паровой рис, жареный тофу, свежий авокадо, чука, маринованный имбирь и соус песто из кинзы



Паровые овощи. При приготовлении на пару продукты не теряют свою форму, запах, цвет и полезные свойства. Такой способ приготовления сохраняет большее количество витаминов



Карпаччо из цукини под соусом морковь-халапеньо

Прием заказов в Ростове-на-Дону и Аксае осуществляется по телефону 300-57-57 КРУГЛОСУТОЧНО.



# «Правильный сет»

[event]

С размахом прошла и громко завершилась в ресторане JOY акция сети ресторанов «Правый Берег» — «Правильный сет». В течение полутора месяцев наши гости проходили занимательный гастрономический квест, а самые удачливые получили подарки! Главным призом стало путешествие на двоих в Дубай в отель категории «5 звезд». Также победителям были вручены подарки от партнеров, среди которых был даже iPhone XS. Мы радуемся победам вместе с нашими гостями.



*Доставка  
цветов  
и подарков*

*С любовью!*

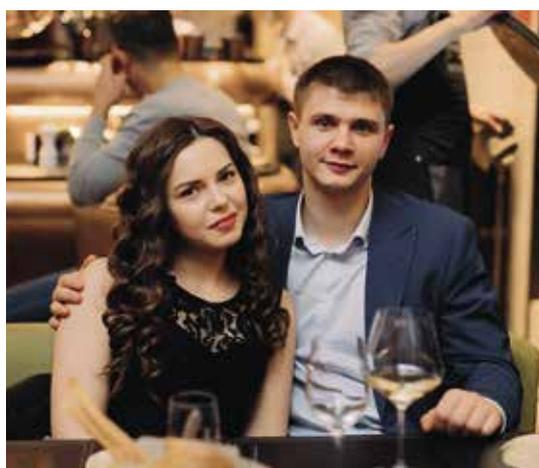
**DIMEX**  
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

[www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)

# 7 БЛЮД — 7 ОТКРЫТИЙ

[event]

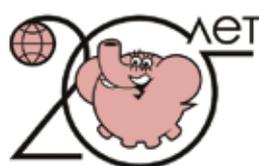
21 марта в ресторане La Fabbrica прошел эногастрономический ужин от шеф-повара Мирко Дзаго, Дониера Мухаммадиева — шеф-сомелье сети «Правый Берег», и ведущего винного эксперта России Сандро Хатиашвили. Ужин состоял из 7 блюд, приготовленных как из мяса, так и из морепродуктов.



# Турция

Будь как гола

от 14 000 ₺



## РОЗОВЫЙ СЛОН

мир в розовом цвете

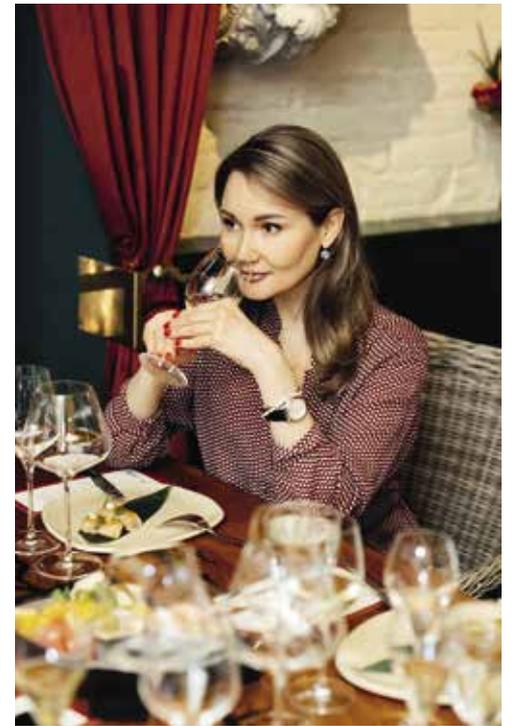
VIP офис. пр. Кировский, 92, **2-500-500**  
пр. Кировский, 92, **299-41-41, 250-04-54**  
ул. Красноармейская, 43/94, **2-101-555**  
пр. М. Нагибина, 14, **280-00-00**  
ул. Текучева, 141а, **222-00-00**  
пр. Стачки, 188, **292-44-44**  
бул. Комарова, 24, **200-5000**  
пр. 40-летия Победы, 114, **30-30-800**  
Instagram: [pinkelephant\\_rostov](#) | Website: [pinkelephant.ru](#)

# Аюопаты Индии

[event]

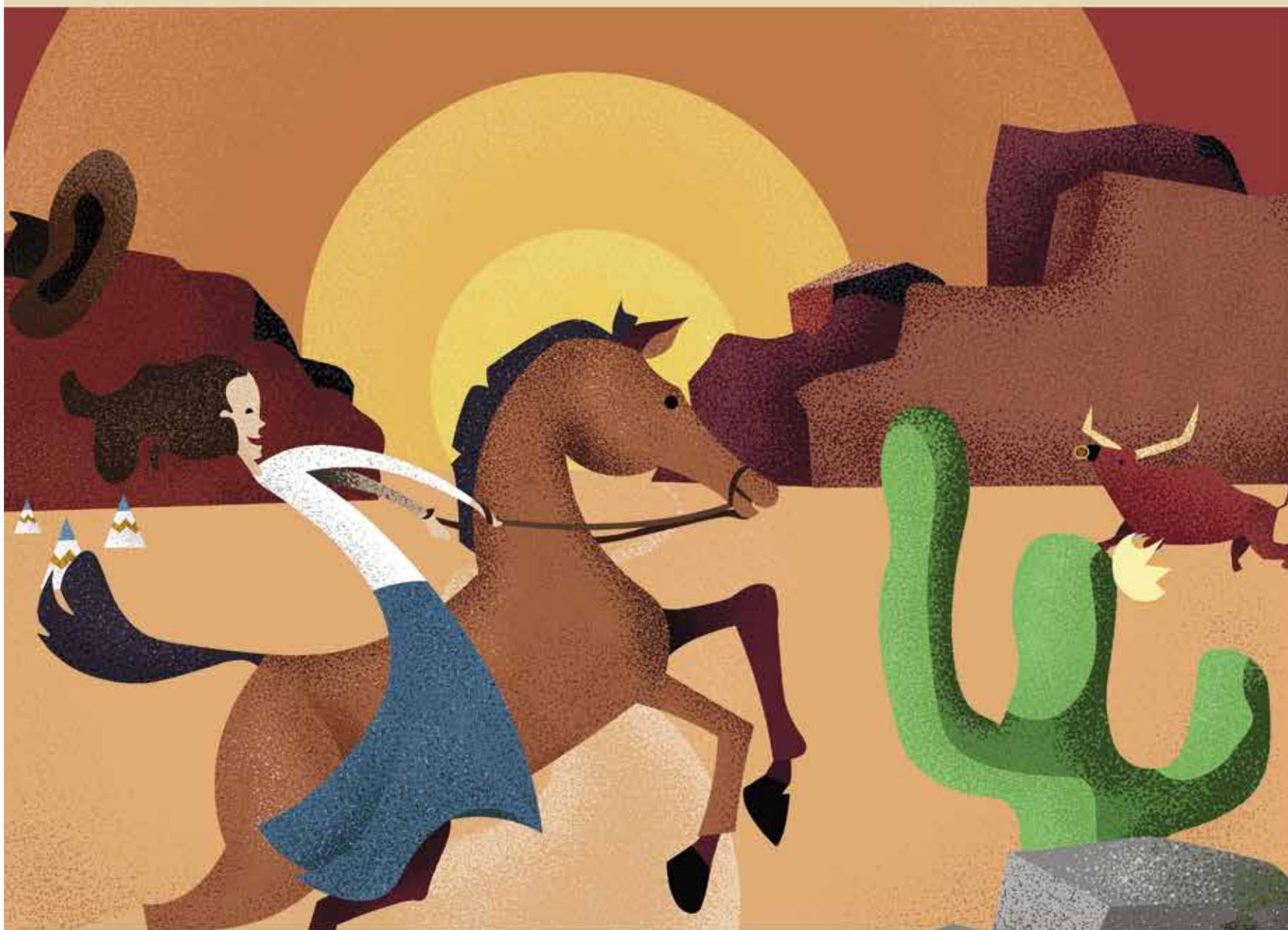
21 марта в ресторане «Макао» по инициативе основателя сети «Правый Берег» Аджай Сингха прошел ужин «Curry». Каждое блюдо ужина, включая десерт, было приготовлено с карри, приправой на основе корня куркумы. Шеф-повар «Макао» Антон Патанькин и лично Аджай Сингх готовили для гостей четыре оригинальные подачи блюд, каждая из которых дополнялась специально подобранным вином от сомелье Сергея Штейгервальда.





# Food & Joy

WILD WEST!



01-03.05

12:00 - 21:00

парк Революции

• ЯЛЛА •

