

# Food & Joy

Июль 2018



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



OCAKA





# НОВОСТИ

[news]

Узнавайте обо всем, что происходит в ресторанах холдинга за последнее время. Об актуальных событиях, обновлениях и акциях читайте в журнале Food&Joy, а также подписывайтесь на нашу страницу в инстаграм [@praviybereg.rest](https://www.instagram.com/praviybereg.rest)



## Новый Итальянский

Уже осенью откроется новый уникальный проект сети «Правый берег» — итальянский ресторан LA FABBRICA. Шеф-поваром ресторана станет самый известный итальянский шеф в России Мирко Дзаго. Традиции и современная гастрономия, открытая кухня, невероятный дизайн... СКОРО!



## Свежий улов в Joy

В Joy проходит акция — при заказе дюжины хасанских устриц бутылка игристого Cava Castell Llord в подарок! Жизнь создана для того, чтобы наслаждаться, а мы поможем вам в этом.

**Береговая ул., 29А  
229-38-48**



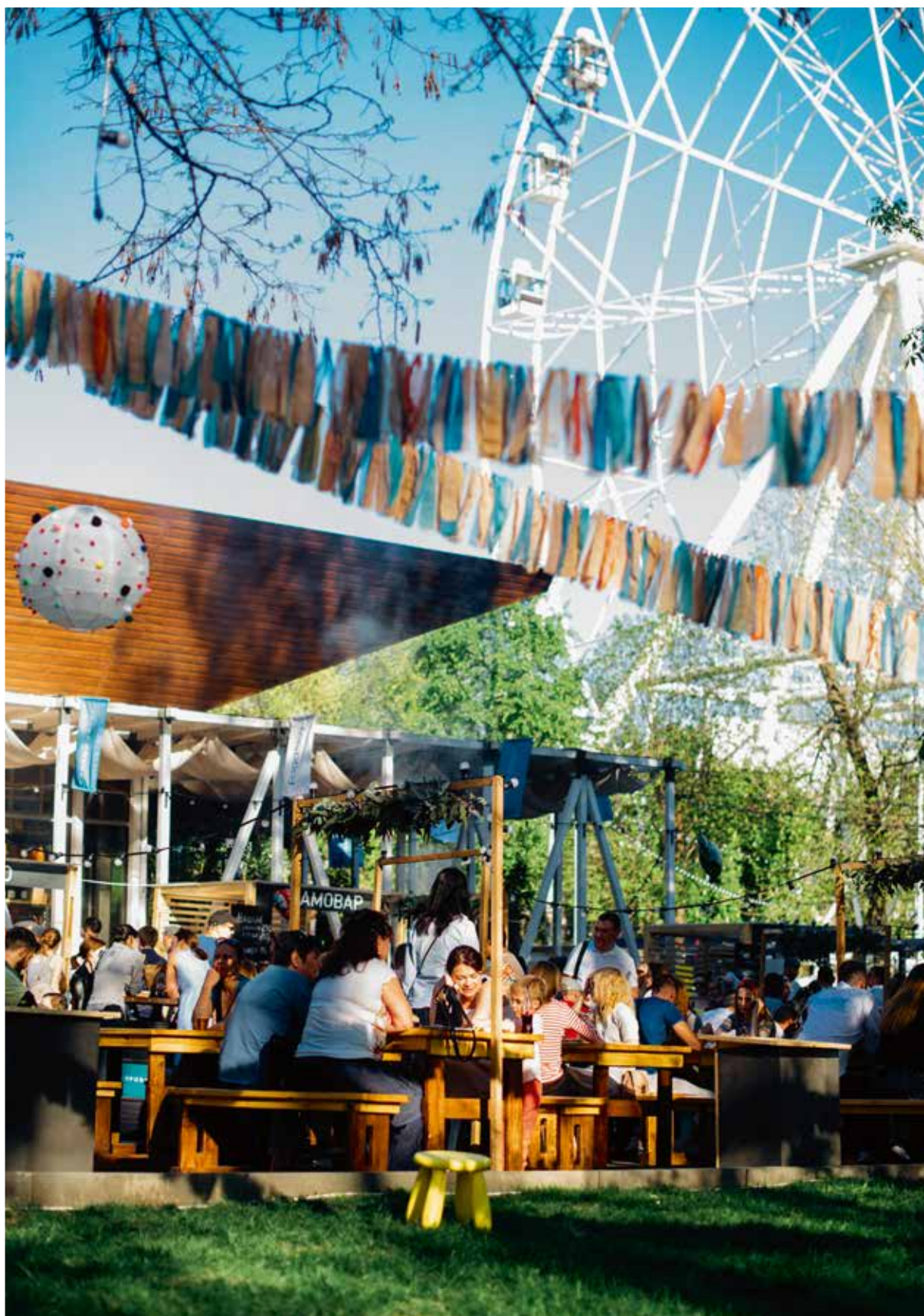
## Ваш лучший праздник

Если вы хотите организовать праздник, который запомнится вкусной едой, приятной атмосферой и хорошим обслуживанием, то мы рады предложить просторный банкетный зал в Ош Пош.

**ул. Красноармейская 168/99  
270-89-98**

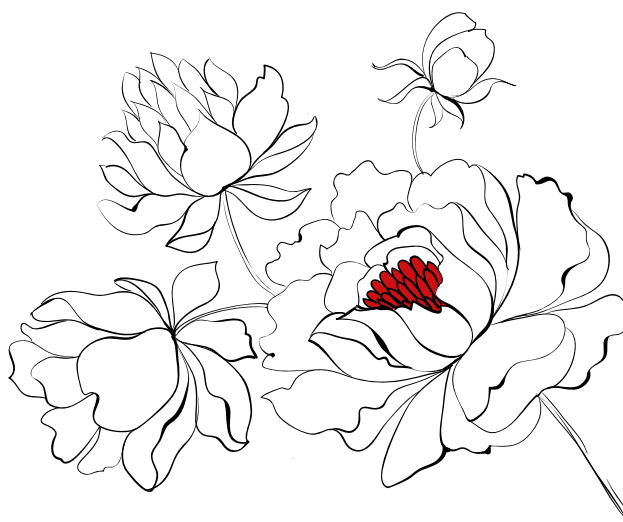






#### Фестиваль паназиатской кухни в Макао

С 15 июля по 15 августа в ресторане Макао пройдет фестиваль паназиатской кухни. Попробуй восток на вкус! Будут представлены три сета — японский, китайский и тайский. Какой выберешь ты? К каждому блюду подается бокал вина, идеально подобранный сомелье Штейгервальд Сергеем.



ул. Красноармейская 168/99  
270–98–96

В сентябре пройдет красочный семейный фестиваль Food&Joy. В этот раз — больше, вкуснее и ярче. Мы начинаем отбор заявок на маркет, который станет частью нашего волшебного фестиваля. Если у Вас свой проект и Вы хотите презентовать его на большой городской площадке, присылайте свои заявки на адрес [fest@pravberdon.ru](mailto:fest@pravberdon.ru). Расскажите о своем деле городу.



#### Вкус легенды

Легендарный коктейль Нуго и специальное летнее котельное меню вы можете попробовать в ресторане Joy.

Береговая ул., 29А  
229–38–48



# Натаалья

[chef's day]

# Педенко

Шеф-кондитер ресторана «Ялла»

Хочу побывать в Японии. У них невероятно высокий уровень культуры, кухни. Хочется посмотреть на совсем другой мир.



**Расскажи, кем мечтала быть в детстве и как пришла в профессию?**

В детстве мечтала стать учителем начальных классов, но не прошла конкурс на факультет. Тогда папа посоветовал мне пойти в кулинарный колледж. Потом я у него спрашивала, почему он именно туда меня отправил? «Ты просто всегда любила вкусно поесть». По профессии я повар-кондитер. Закончила колледж с красным дипломом, поступила в институт.

**Ты много работала, добилась должности шеф-повара, работала на кухне. И вот сейчас — шеф-кондитер. Как произошел этот переход от шефа к шеф-кондитеру?**

Десерты присутствовали всегда. От шеф-повара это всегда требуется, меня это привлекало и увлекало. А тут как раз поступило очень интересное предложение от сети «Правый берег». Не стала от него отказываться.

**Как развивается кондитерское дело сейчас? Каковы тенденции?**

Мы постепенно возвращаемся к старому доброму «Наполеону», сметаннику, медовику. Назад к классике! Ко всему тому, на что сразу реагируют бока :)

**Что самое важное в твоей профессии?**

Суметь предложить человеку то, что ему можно и хочется. Ведь сладкое любят все, но далеко не всем его можно. Нужно хорошо знать продукт и реакции на него. Когда я училась, мы 6 лет изучали химию. Каждый год химия и, притом очень много! Зачем в таком объеме это было нужно? Стало понятно сейчас. Много аллергиков, много людей, которым много чего нельзя, а хочется. Вот и нужно уметь подобрать. Быть профессионалом. Про кондитеров всегда шутят, что они живут в отдельном мире розовых пирожных, зефиров и тортов. Да, согласна. Но надо про эти тортики и зефирки знать абсолютно земные, основные вещи.

**Сколько часов в сутки нужно работать, чтобы стать шеф-кондитером?**

Круглосуточно. Пришел с работы, начинаешь читать специализированную литературу. В этой профессии останавливаться нельзя ни в коем случае. Тенденции меняются очень быстро. Даже в классике. Попробуй сравнить, какой «Наполеон» мы ели в детстве, со сливочным маслом и сгущенкой, и какой едим сегодня. Сейчас для того, чтобы это был настоящий торт, ты варишь натуральный заварной крем на сливках, берешь бурбонскую ваниль, и это сумасшедшие запахи, ароматика. Совершенно другая консистенция. Не плотная масса, а нежная текстура. Прекратил учиться — прекратил развиваться.

**Если нужно столько работать, то как строить отношения, семью?**

Надо успевать! (смеется) Я вот успеваю.

**Ты шеф-друг с подчиненными или начальник, который ни в какие «личные положения» не входит?**

Я могу войти в любое положение человека и понять, если это действительно что-то критическое. Но только если человек дает качественную работу. Многих пугает объем работы. Есть задачи текущие, а есть постоянные проработки. Особенно достается моей команде, когда я возвращаюсь из Европы. Мы прогоняем безумное



количество десертов. Некоторые просто не понимают, зачем это нужно. Не видят смысла в этой информации, которую получают абсолютно бесплатно, а она стоит немаленьких денег. С такими мы не срабатываемся.

#### **Ради чего стоит отправиться в Париж?**

Там очень много кондитерских, ради которых я возвращаюсь! К Пьеру Эрме за макаронами, к Кристофу Адаму за самыми вкусными эклерами. Садахару Аоки — японец, который делает безумные десерты с матча и юдзу. Пирожное с черным кунжутом в этой жизни попробовать необходимо! Всегда захожу в свою школу «Bellouet conseil» (одна из лучших кондитерских школ мира — ред.), там я прошла два курса: курс по выпечке и курс по современным тортам.

#### **Отличаются европейские кондитеры от наших соотечественников ?**

Абсолютно! У них невероятно поставлены работа и процесс. Там нет лишних людей, лишних продуктов, лишнего оборудования. Они работают от и до. Все высчитано, проверено, никаких «на глаз».

#### **«Правый берег» для тебя — это...?**

Я оставляю здесь свое сердце и душу. Провожу здесь большую часть моей жизни. Конечно, это дом.



# Незабываемая

[sweet stories]

## Дюжина

Вам необходимо  
попробовать дюжину  
мороженого и щербетов  
в «Ялла»! Ведь это  
уникальная возможность  
попробовать сразу  
весь ассортимент  
и выбрать для вас самое  
вкусное. Шоколадное,  
ванильное, фисташковое,  
кофейное, клубничное,  
карамельное, мятное  
мороженое! Сорбеты  
лимон, манго, дыня! Все  
это подается с рожком  
и клубникой, а еще  
с шоколадной крошкой.  
Мечта любого ребенка  
и любого взрослого!



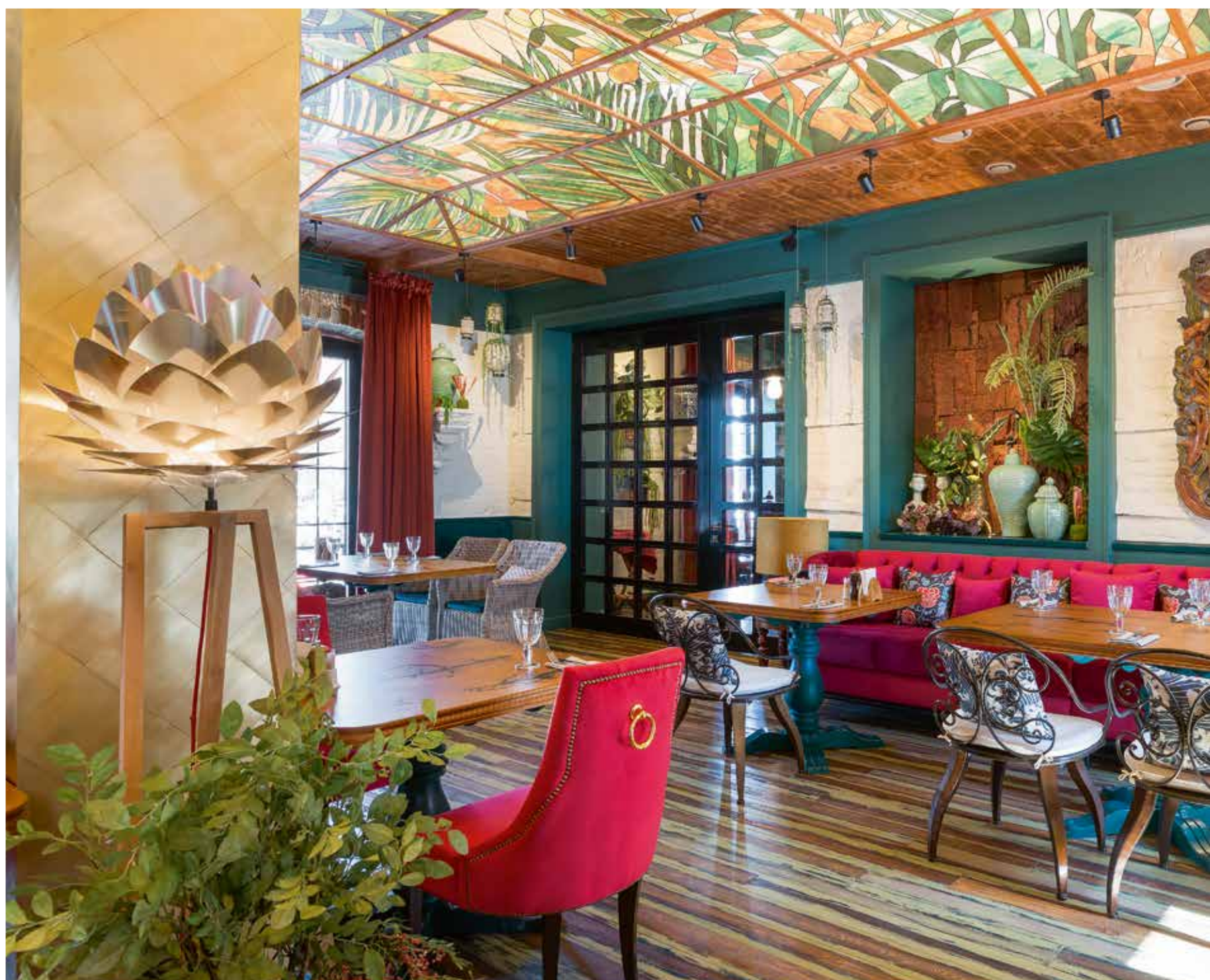




# МАКАО:

[enjoy]

## ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА НА ВТОРОМ ЭТАЖЕ ТАБАЧНОЙ ФАБРИКИ





Еще весной в «Макао» открылась летняя терраса. Гости сразу полюбили это место. Проектом занималась дизайнер **Светлана Андреева-Шепетева** (основатель компании the MAD), которая и рассказала нам обо всех этапах реализации.



Светлана Андреева-Шепетева



Перед нами стояла интересная и непростая задача — сделать летнюю террасу для ресторана «Макао», находящегося на втором этаже бывшей табачной фабрики.

Архитектура промышленного здания не предусматривала для этого подходящей площади. Нам досталось помещение с несколькими залами и всего лишь четырьмя или пятью оконными проемами. Поэтому мы раскрыли исторически существующие окна, опустили их в пол и соединили пространство с входной группой. В результате работы над зонированием получился удобный зал почти квадратной формы, со своим холлом и просторными кабинетами, которые стали закрытыми VIP-комнатами.

**Мы хотели добавить больше света, ощущения летней прохладной террасы, оранжевые или зимнего сада.** Решением стал светящийся потолок. Это был, пожалуй, самый сложный и вызвавший споры момент в проекте, так как неудачная реализация могла привести к недостаточной освещенности, эффекту «зеленых лиц» и в целом плохой фотогеничности зала. Поэтому мы долго экспериментировали с качеством печати, узором витража, теплоотот освещения. В итоге получилось как раз тот вариант, которого мы хотели.

В интерьере использовали много цветов, фактур и текстур, много декора. Мы вдохновлялись историческим Макао, где



**на протяжении 400 лет переплетались китайские и португальские традиции**, что привело к появлению уникальной культуры. Культура Макао, направленная на постижение тайн природы, ее гармонии, на языке символов говорит о связи человека с Землей и Небом.

Старая кирпичная кладка, деревянные полы, панели глубокого зеленого цвета, европейская посадка в сочетании с паназиатским декором, яркой мебелью и большим количеством зелени являются основными элементами интерьера. Золотое панно по старинным эскизам китайской живописи выполнили известные ростовские художники. Остальные картины — это классические китайские свитки, привезенные нами с парижской выставки, так же как и старинные головные уборы и ожерелья, вписанные в композиции ниш основного зала.

**Мы использовали много традиционного китайского декора** — с царственными красными, щедрыми золотыми, интригующими нефритовыми и смягченными фиолетовыми тонами. Станции официантов — это винтажные европейские комоды и буфеты, привезенные из Европы. Мягкую мебель изготовили ростовские мастера по нашим эскизам, сделанным по образцам традиционной китайской мебели.



# Food Fetish

[stories]

Наш дерзкий фотопроjekt для JU JU burger. Мы объединили людей с абсолютно разными историями, любовь к еде и любовь к fashion. В JU JU, на легендарной ЦГБ. Следите за **@juju\_burger** в instagram.





1128

# + GRIMBERGEN +

BIÈRE D'ABBAYE - ABBIJBIER



## GRIMBERGEN BLONDE —

Традиционный аббатский бельгийский эль. Обладает легким цветочным и персиковым ароматом. Придется по вкусу истинному ценителю аббатского эля. Использование ячменя сорта Gatinais, объединенного с тщательно отобранным хмелем, создает сбалансированное, относительно легкое пиво, с фруктовым солодовым вкусом.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО  
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



# АЛЬБАРИНЬО

[beverage]

## ЭТИП ДЕТОП В JOY

Об обновленной винной карте ресторана Joy рассказал сомелье ресторана Максим Стрелков. Вино, паназиатская кухня и лучший вид на Дон... Вкусно звучит?





Этим летом в ресторане Joy обновилась винная карта, в ней мы постарались собрать вина на любой вкус и кошелек, но в первую очередь вся винная карта великолепно сочетается с Пан азиатской кухней и морепродуктами!

Сегодня, в этот жаркий летний день я хочу вам рассказать о Белом принце Испании!

**Альбариньо** — интересный сорт с легким ароматом. Восхитительный глоток свежего воздуха, невероятно прекрасный баланс, фантастическая гастрономия.

Происхождение этого сорта — особый повод для разговоров у винных специалистов. Одни неизменно связывают Альбариньо (Albarino) с Рислингом и называют его не иначе, как **Alba-Rhino**, т.е. белый с Рейна. У других дегустаторов Альбариньо ассоциируется с французским сортом Вионье, из которого также производят свежие фруктовые вина.

Кроме того, существует предположение, что свое распространение по атлантическому побережью Испании Альбариньо получил благодаря монахам французского ордена Кюни, которые в XII веке основали в **Понтеведре** монастырь и стали



Максим Стрелков, сомелье ресторана «Joy»

заниматься выращиванием винограда. Местным же жителям Галисии приятнее утверждать, что Альбариньо — традиционный испанский сорт, росший на этой земле всегда.

Букет вин из Альбариньо характерен фруктово-цветочной насыщенностью. Ноты в аромате — зеленое яблоко, белые цветы, персик, абрикос, мандарин, ананас, айва, лимон, анис. Помимо этих нот в некоторых винах могут присутствовать тона мяты, имбиря, цедры цитрусовых и некоторых специй.

**В Joy вы можете насладиться вкусом Albarino Bodegas Altos de Torona к которым я рекомендую заказать Хасанские устрицы! Сочетание легкости, свежести и аромата Испании с изысканностью, пользой и уникальностью Русского моря!**



# Больше, чем игра

[event]

Даже человеку, абсолютно равнодушному к спорту, сложно было оказаться в стороне от Чемпионата мира. Потому что футбол — это больше, чем игра. Ростов стал настоящим туристическим городом на время Чемпионата. Иностранцы удивляли нас, а мы — их.

Бразильцы, швейцарцы, мексиканцы, уругвайцы, японцы, бельгийцы, саудиты, исландцы, хорваты, корейцы. Это были по-настоящему яркие 2 недели, и мы точно их запомним. Весь город стал одним целым, люди улыбались, помогали друг другу. Спасибо за эту атмосферу. Спасибо за то, что выбирали «Правый берег» для лучших мгновений и эмоций.









# www.osakalife.ru

[osaka on the move]

Поводов для заказа доставки еды может быть множество: не было времени на готовку, к вам пришли гости без предупреждения, захотелось быстро организовать сытный ужин, просто побаловать себя любимым блюдом или попробовать что-то из новой кухни. Причины могут быть разными, но решение одно — доставка от сети «Осака».

С нашим сервисом можно быстро оформить доставку еды по Ростову–на–Дону и Аксаю. Просто выберите блюда из меню и в течение 15 минут, наш менеджер свяжется с вами по указанному номеру телефона для подтверждения заказа. После курьер привезет ваш заказ.

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

Доставка осуществляется **БЕСПЛАТНО** в пределах Ростова–на–Дону и Аксая при сумме заказа **700 рублей** и выше.

Доставка по Ростову–на–Дону и Аксаю осуществляется в течение **90 минут**.

Стоимость доставки по Ростову–на–Дону и Аксаю — **150 рублей** при сумме заказа менее **700 рублей**.

В Чалтырь, на Левый берег, в Янтарный, Ольгинскую, Водопадный, Камышеваха, Красный Крым, Ленинанкан, Российский, Реконструктор, Б.Лог, Ленинанван, п.Крым (Минимальная сумма заказа **1 500 руб**) — Доставка **200 рублей**.

Стоимость и условия доставки в других городах Ростовской области уточняйте по телефонам.





# Д Д ДДОСТАВКА



## БАТАЙСК

(86354) 5-60-50

(928) 22-99-195

вск – чт с 11:00 до 23:30

пт – сб с 11:00 до 01:30

## НОВОЧЕРКАССК

(8635) 22-42-39

(928) 101-27-27

вск – чт с 11:00 до 01:30

пт – сб с 11:00 до 02:00

## АЗОВ

(86342) 7-00-99

(929) 802-68-36

(928) 100-12-20

вск – чт с 11:00 до 23:30

пт – сб с 11:00 до 01:30

## ШАХТЫ

(8636) 25-37-47

(928) 100-40-42

пн – вс с 10:00 до 00:00

## ТАГАНРОГ

(8634) 613-891

(8634) 343-690

ежедневно с 11:00 до 01:30



СУШИ  
НИГИРИ  
ЯКИ  
СПАЙСИ  
САШИМИ  
КАППА  
АССОРТИ  
ЯКИ МАКИ  
УРА МАКИ  
ХОСО МАКИ  
ТЕМПУРА  
МАКИ  
ЗАКУСКИ  
САЛАТЫ  
СУПЫ  
БУРГЕРЫ  
ОСНОВНЫЕ  
БЛЮДА  
ЛАПША  
РИС  
ПАСТА  
РИМСКАЯ  
ПИЦЦА  
ГАРНИРЫ  
СОУСЫ  
ЗАКУСКИ  
К ПИВУ  
ДЕСЕРТЫ  
НАПИТКИ

300  
57  
57

КРУГЛОСУТОЧНО



# Хоспер, гриль и [enjoy] рок-н-ролл

В ресторане Joy появился хоспер (Josper). Josper — это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии. Конструкция выполнена в виде шкафа, внутри которого расположен закрытый мангал и зольный ящик. Блюда, приготовленные в хоспере, получаются невероятно вкусными!

Печь хоспер была создана испанскими инженерами около 50 лет назад. Многие повара считают, что это лучший способ приготовить мраморную говядину. Эта печь представляет собой нечто среднее между печью и мангалом. Это шкаф из нержавеющей стали, рабочая температура которого от 300 до 500°C. Очевидный плюс этого устройства в том, что оно работает на древесном угле, что помогает придать готовым блюдам потрясающий дымный аромат. В такой печи можно готовить мясо, птицу, рыбу и овощи. Считается, что стейк из мраморной говядины, приготовленный таким способом, получится более вкусным, чем на гриле или на сковороде.







Так как готовят мясо в хоспере? Все просто: его выкладывают на специальную решетку и отправляют в печь. Таким образом, мясо моментально запечатывается снаружи и продолжает готовиться внутри, не теряя драгоценных соков. Мясо в хоспере можно готовить до 5 классических видов прожарки, так же, как и на гриле или на сковороде. Хоспер позволяет приготовить вкуснейшее блюдо максимально быстро.

Обязательно закажите стейк Рибай. Это мясо с безупречными органолептическими свойствами, которое во время приготовления в хоспере приобретает чудесную поджаренную корочку и остается максимально сочным внутри.

Еще больше поводов зайти в Joy!

+7 (863) 229-38-48

Береговая ул., 29А

#### Фланк стейк

Beef flank steak

—  
790 руб.

#### Карэ ягнёнка, йогуртовый соус

Rack of lamb, yogurt sauce

—  
760 руб.

#### Мраморные говяжьи рёбра

Marbled beef ribs

—  
650 руб.

#### Вырезка свиная, конкассе и зелёный лук

Pork loin, concasse and green onion

—  
630 руб.

#### Сибас с чили и лимоном

Sea bass with chili and lemon

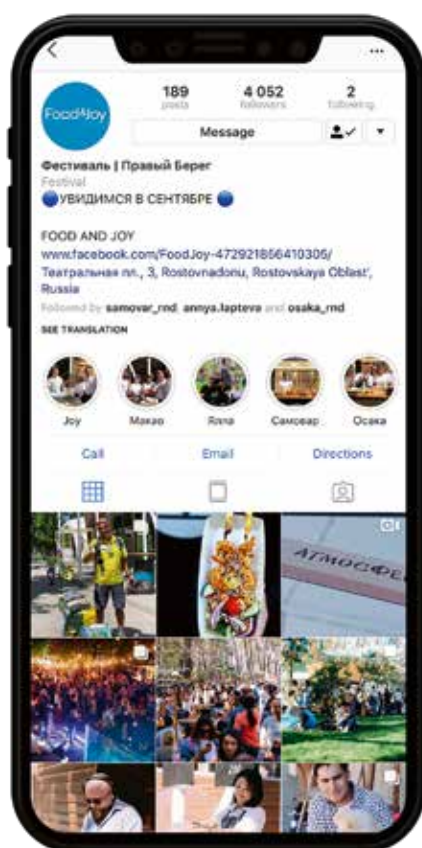
—  
690 руб.



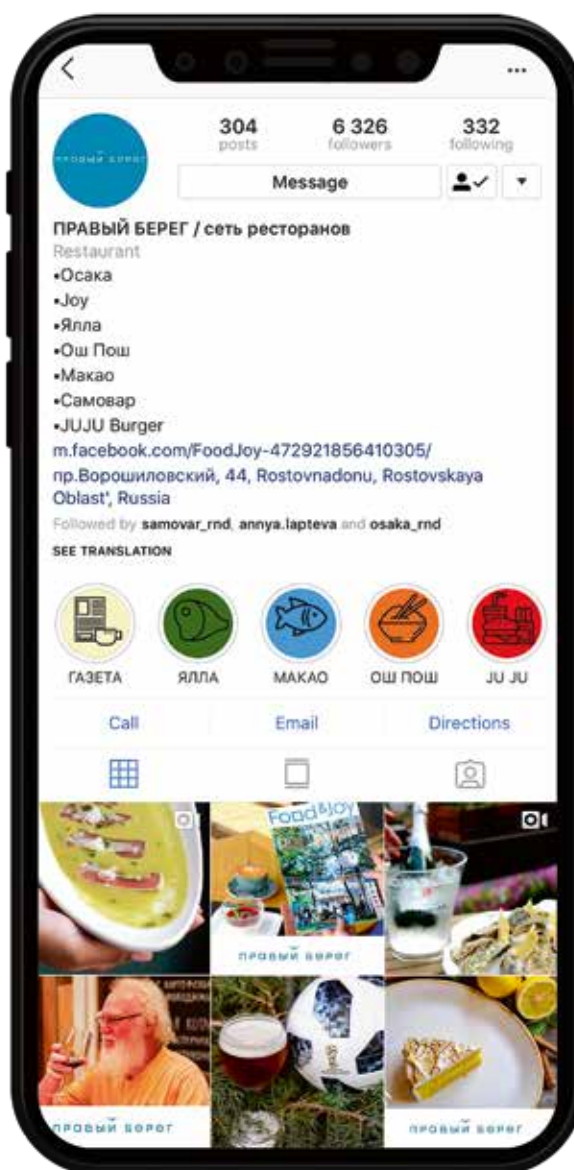
# Follow us!

[social]

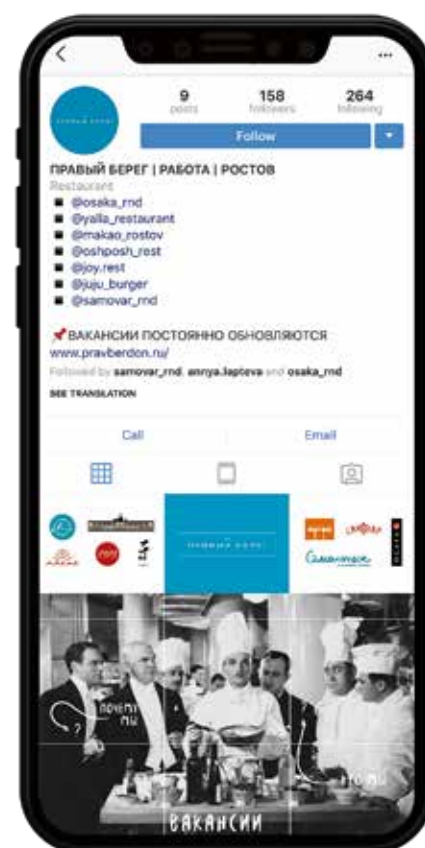
Каждый день мы выкладываем посты и stories в Instagram. Жизнь команды, акции, розыгрыши и обновленные меню — за нами стоит следить! Ищи и подписывайся, чтобы быть в курсе новостей «Правого»!



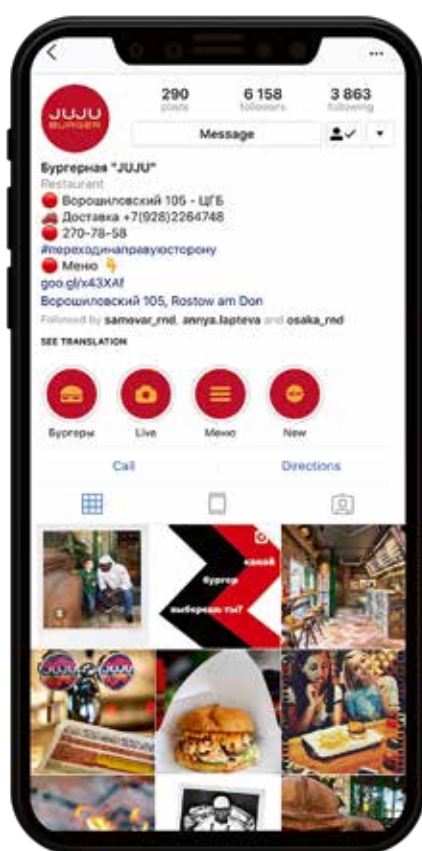
@food.and.joy



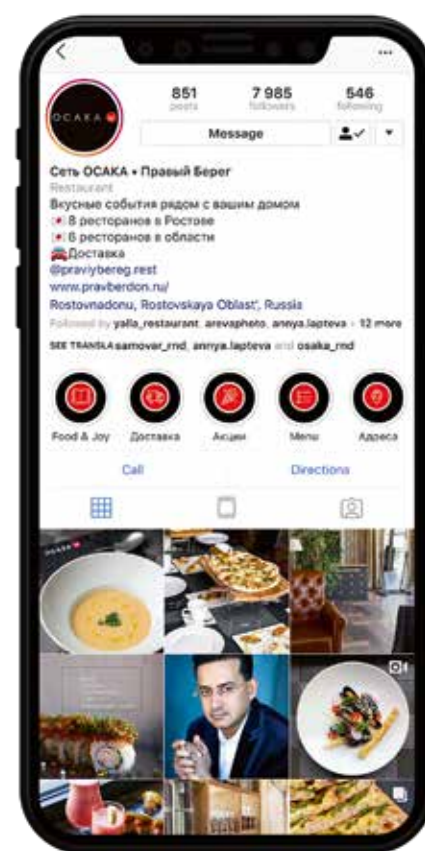
@praviy.bereg.rest



@praviy\_bereg\_job



@juju\_burger



@osaka\_rnd



МИРКО ДЗАГО



**COTTO e CRUDO**

**la FABBRICA**

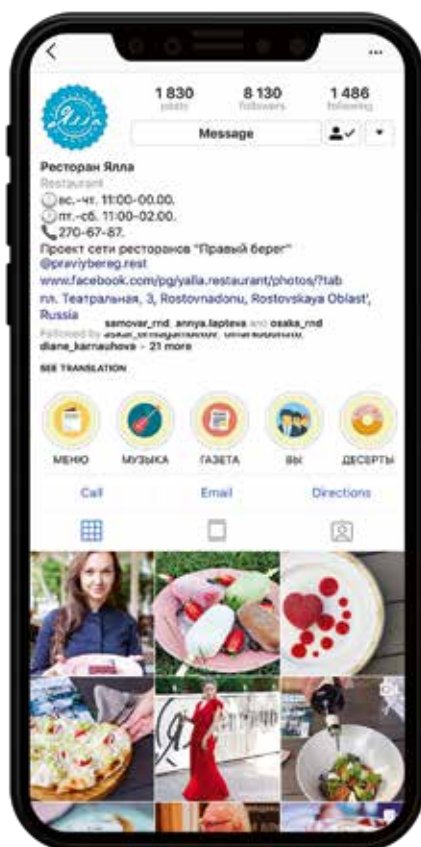
КРАСНОАРМЕЙСКАЯ УЛ., 168 /99  
«ТАБАЧКА»



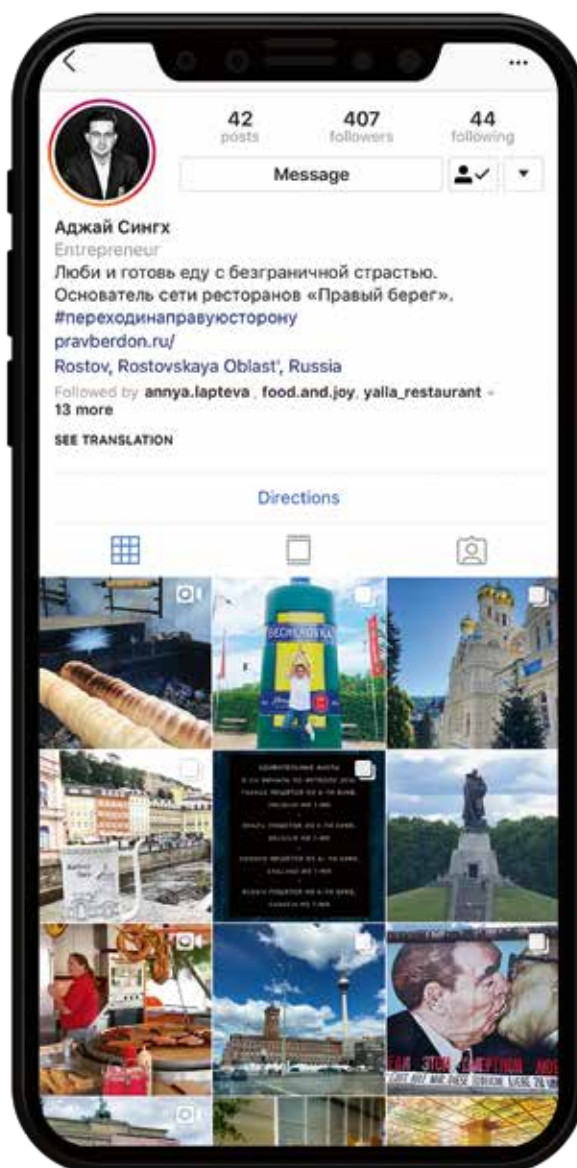
# Follow us!

[social]

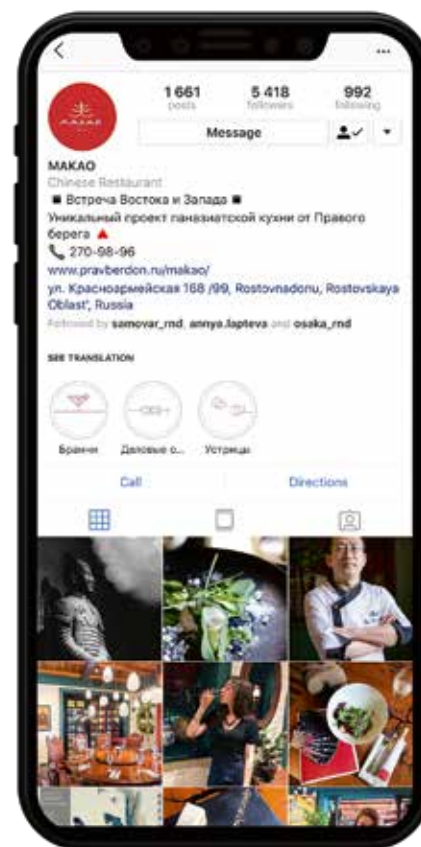
Недавно основатель нашей сети Аджай Сингх завел свою страничку. Путешествия, бизнес, рестораны и, конечно, йога!



@yalla\_restaurant



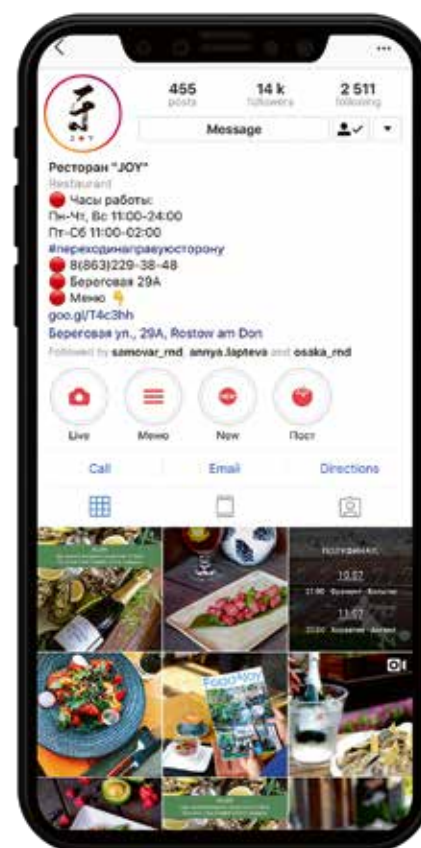
@ajay.rest



@makao\_rostov



@oshposh\_rest



@joy.rest





## Частная пивоварня / Ресторан / Банкет-холл "Братчина"

Отличается своими широкими возможностями и рядом неоспоримых преимуществ. По сути, в единый организм здесь объединились банкетные залы различной вместимости, летняя веранда, ресторан с авторской кухней и собственной пивоварней. Банкет-Холл ежедневно открыт для гостей и создаёт для каждого то маленькое чудо, которое называется праздничным настроением.



# БРАТЧИНА

ЧАСТНАЯ ПИВОВАРНЯ / РЕСТОРАН / БАНКЕТ-ХОЛЛ

- ☒ Три зала на Ваш выбор + летняя веранда
- ☒ Современный дизайн
- ☒ Русская и европейская кухня
- ☒ Высокий уровень обслуживания
- ☒ Современное муз. оборудование
- ☒ Приемлемая ценовая политика

📍 УЛ. БАВИЛОВА 59А

🌐 BRATCHINAROSTOV

☎ (863) 218-00-00

🌐 BRATCHINA.GRILL





# We heart

[inspiration]

# Instagram

Фуд-фотография в последнее время стала не просто увлечением, а целым профессиональным направлением. Представьте, сейчас работают фотографы, которые снимают только еду... и ничего больше! Естественно, в фуд-съемке есть своя мода и тренды. В этом номере хотим познакомить вас с работами австралийки Саманты Хилман (Samantha Hillman). Ее работы концептуальны, абстрактны, резки, а какая работа с тенью! Enjoy!

<http://www.samanthahillman.com>







# ДОСТАВКА ДОКУМЕНТОВ

от 400 руб.

для поступления в ВУЗы в России и за рубежом!



Шаг 2.  
Отслеживание доставки

Шаг 3.  
Доставка в ВУЗ

Шаг 4.  
Отчет о доставке

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



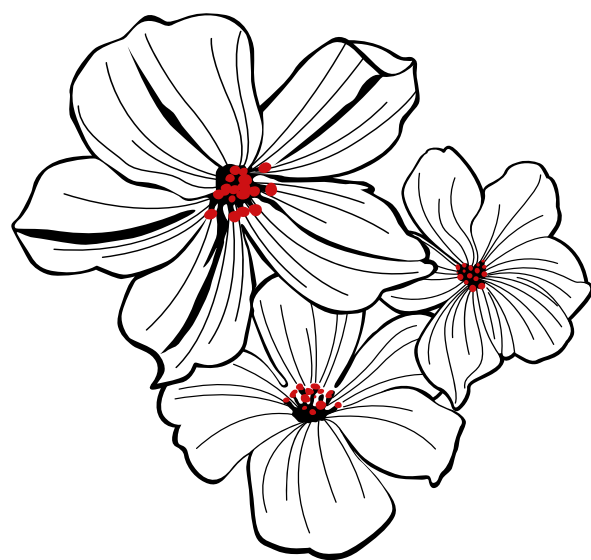
# ФЕСТИВАЛЬ

[fest]

# ПАНАЗИАТСКОЙ

# КУХНИ

«Макао» приготовил сюрприз для своих гостей — фестиваль паназиатской кухни. Шеф-повар Антон Патанькин предлагает тематические сеты: японский, китайский и тайский. Гости смогут познакомиться с национальной кухней стран Паназии, не выезжая за пределы Ростова. Каждую подачу блюд идеально дополнит бокал вина, подобранный сомелье ресторана Штейгервальд Сергеем.



#азияесть #азияздесь #азияесть





## ТАЙСКИЙ СЕТ

Салат с креветками  
и папайей

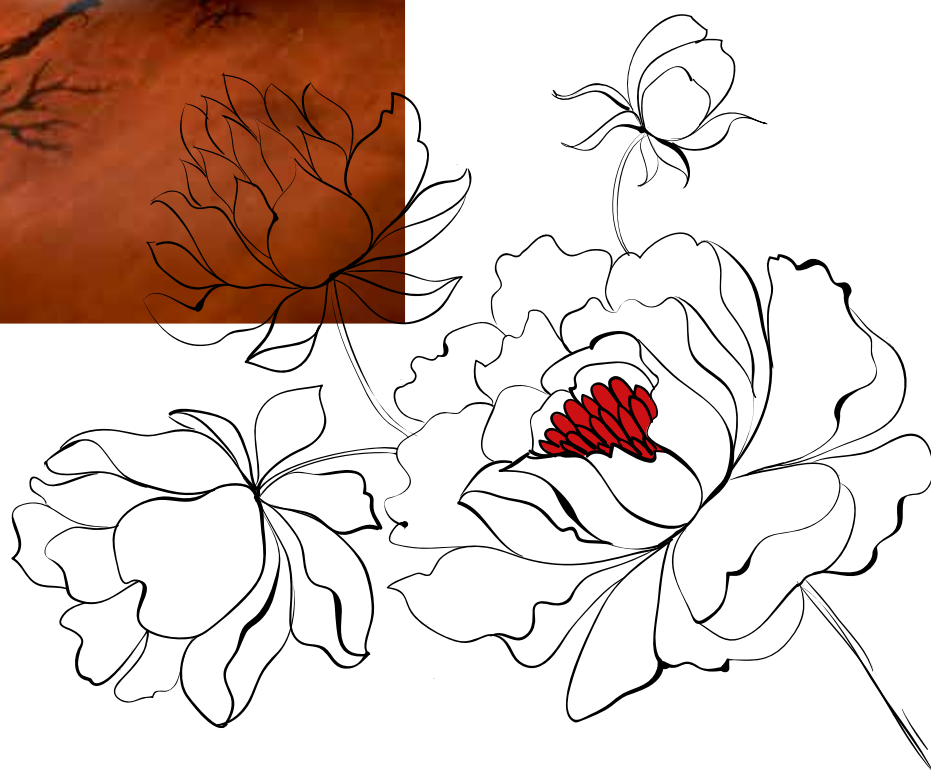
+ Chardonnay Pradio

Том ям с палтусом

+ Moscatel, Gran Feudo

Тайский зелёный кари  
с рисом по-южноуски

+ Riesling, Fetzer





## ЯПОНСКИЙ СЕТ

Чука салат с угрем

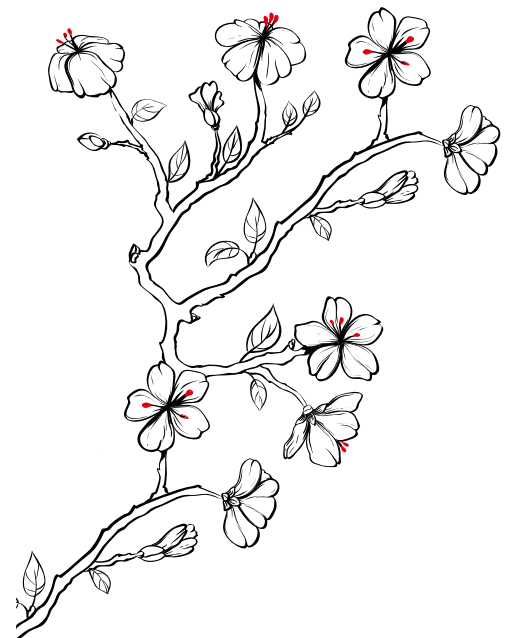
+ Chardonnay, Pradio

Сашими креветка / тунец / лосось

+ Sauvignon Blanc, Paddle Creek

Филе тунца

+ Clarendelle Rose



#азияесть #азияздесь





## КИТАЙСКИЙ СЕТ

Битые огурцы

+ Clarendelle Rose

Шияомай с креветками

+ Sauvignon Blanc

Баранина по сычуански

+ Grand Bateau Rouge



#азияесть #азияздесь #азияесть #азияздесь



# Кухня Matteo

[event]

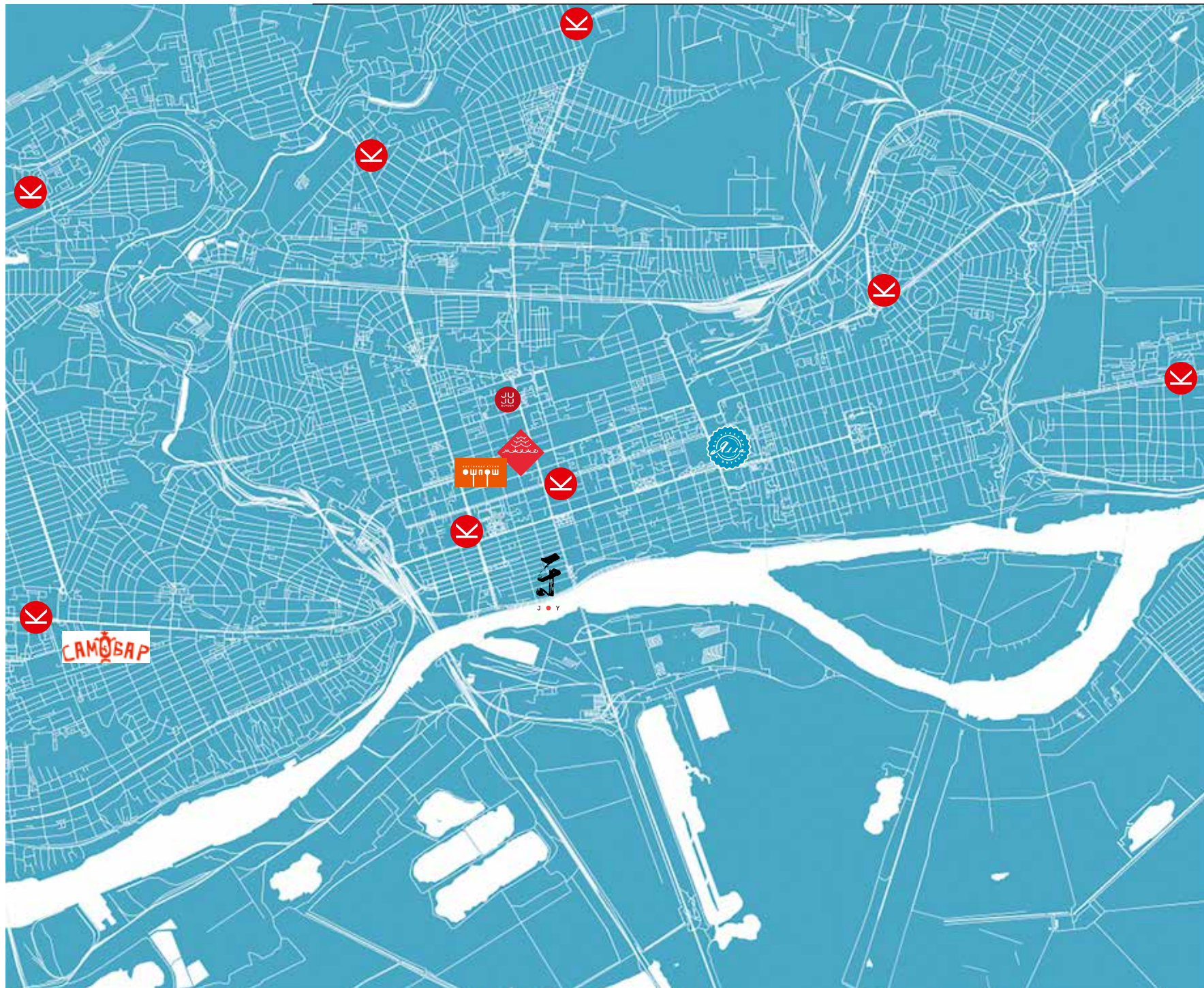
**17 мая** в ресторане Joy состоялся эногастрономический ужин от бренд-шефа Маттео Лаи. **Маттео Лаи** — официальный бренд-шеф Jamie Oliver Group в России, бренд-шеф ресторанов Jamie`s Italian в Москве и Санкт-Петербурге, обладатель премии Джейми Оливера «Лучший бренд-шеф международной сети ресторанов Jamie`s Italian 2015». Гости ужина попробовали паштет из куриной печени, стейк из тунца с карамелизированным красным луком и пюре из копченого корня сельдерея. Медальоны из говяжьей вырезки, пюре из тыквы и экзотический десерт. Каждая подача блюда сопровождалась бокалом идеально подобранного вина.











### МАКАО

Ростов-на-Дону  
Красноармейская ул., 168 /99  
+7 (863) 270-98-96  
makao@pravberdon.ru

### ОШ ПОШ

Ростов-на-Дону  
Красноармейская ул., 168 /99  
+7 (863) 270-89-98  
oshposh@pravberdon.ru

### ЯЛЛА

Ростов-на-Дону  
Театральная пл., 3  
+7 (863) 270-67-87  
yalla@pravberdon.ru

### JOY

Ростов-на-Дону  
Береговая ул., 29 А  
+7 (863) 229-38-48  
joy@pravberdon.ru

### САМОВАР

Ростов-на-Дону  
Коммунистический пр-т, 36 /4  
+7 (928) 270-31-01  
samovar@pravberdon.ru

### JUJU BURGER

Ростов-на-Дону  
Ворошиловский пр-т, 105  
+7 (863) 270-78-58  
juju@pravberdon.ru

### ОСАКА

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

ПРАВЫЙ БЕРЕГ