PBFYCT 2018



VIVO O FIOSTO!

[fest]

Вас ждет невероятный, яркий и шумный праздник! И мы ждем его с нетерпением и замиранием сердца. А вы с нами?

На фуд-корте сможем попробовать национальные блюда. Тако с курицей, чили кон карне, мексиканский бургер — и это лишь малая часть. Кукуруза на гриле и, конечно же, тапас-бар!

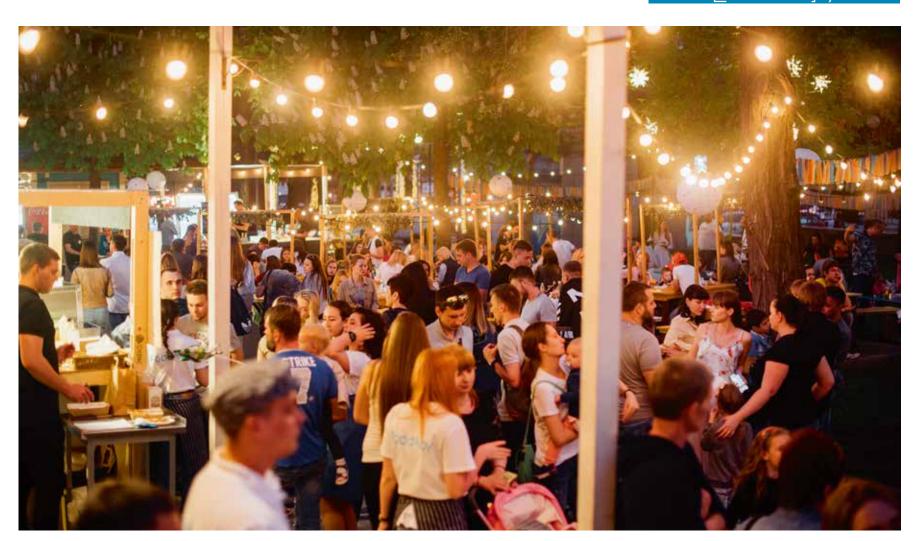
Сангрия в эти дни будет литься рекой! А вы знаете, что такое Чича Морада? **Чича Морада** — фиолетовая чича — один из самых популярных напитков в Перу. Вкус фруктовый с пряными нотками, но готовят ее из кукурузы. Где вы еще попробуете такое? А на нашем фестивале — непременно!

Латинская Америка — это зажигательные танцы! Поэтому все два дня мы будем танцевать не переставая под самые горячие хиты и мексиканские мотивы. Подпевать «Despacito» и разучивать бачату и ча-ча-ча. Стоит ли говорить, что, зайдя в парк Революции, вы будто сразу попадете в другую страну. Яркие фотозоны и тематический декор — ламы, пиньяты, кактусы и улыбчивые мексиканцы в сомбреро! Инстаграм точно будет чем порадовать.

А! Забыли **про дресс-код**! Команда «Правого Берега» уже вовсю озабочена поиском самых колоритных костюмов. Ведь всех, кто нарядится в стилистике фестиваля, ждут сюрпризы. Вдохновляемся **Фридой Кало, гаучо** (латино-американские ковбои) **и индейцами**.

Или вы очень смелый и придете в костюме ламы?

alfood.and.joy





[епјоу]

BKYC0B

До открытия нашего нового италь—янского ресторана «La fabbrica» осталась пара месяцев. Уже осенью вы попробуете современную итальянскую кухню от бесподобного Мирко Дзаго.

И пока в помещении ресторана идет ремонт, на кухне «Ялла» во всю идут проработки нового меню. Пробуем, меняем, создаем, фантазируем. Готовьтесь удивляться.













«Ты узнаешь его из тысячи...», или История автобуса JUJU

Легенда гласит, что когда мы хотели открыть бургерную на ЦГБ, самый лучший повар нашелся не где-нибудь, а в Африке. Имя ему Эдди.

Он приехал из Нигерии в Ростов именно на этом автобусе. И пока ехал, тот немножко потрепался. Но мы решили оставить старенький Ford в нашей команде, и теперь он гордо красуется на фасаде JUJU и встречает гостей.

А чтобы Эдди чувствовал себя как дома, мы оформили JUJU на африканский манер.

Стены украсили национальными яркими узорами и развесили маски, которые Эдди привез из Нигерии. На удачу. И чтоб злых духов отгоняли. Стойку тоже оформили. И теперь на ней можно разглядывать животных, которые прямо сейчас разгуливают по дикой саванне... и даже не догадываются, что где-то далеко-далеко, в Ростове на ЦГБ, есть бургерная JUJU, где самые вкусные бургеры, добрый Эдди и жаркий африканский воздух.







Рынок с шефоп

Прошлись с шеф-поваром ресторана «Ялла» Олегом Колисниченко по Центральному рынку и выбрали самые лучшие продукты для ужина. Правда, пришлось немножко отвлечь маэстро от работы, зато узнали, как правильно выбирать баклажаны и на что обратить особое внимание при приготовлении лисичек



Август для ресторана — это в первую очередь сезон разнообразия местных овощей и фруктов. Как не растеряться в таком изобилии и выбрать самое лучшее — советы от Олега Колисниченко. Первое, на что обращаем внимание, когда заходим на рынок — прилавок с баклажанами. Блюда из них — одни из самых любимых в наших ресторанах. Главное, чтобы у баклажана была сочная белая мякоть и как можно меньше семечек. Олег выбирает три баклажана и дает нам пощупать. Первый — очень мягкий, второй — средней плотности и последний — очень твердый. Так вот самый подходящий тот, который в меру мягкий и не плотный. Он будет самым вкусным.

Помидоры и перец выбираем по внешнему виду. Те, что самые красивые, надрезаем ножом.













Если аромат будит в вас желание и аппетит — это то, что нужно. Не нужно стесняться просить об этом продавцов. Когда выбираешь продукты для ресторана, важна каждая мелочь.



Останавливаемся возле прилавка с лисичками. «Когда начинается сезон лисичек, у меня шикарное настроение!», — говорит Олег. Лисички — очень ароматные грибы. И одни из самых капризных. Если неправильно приготовить, то появится горчинка. Еще лисички быстро портятся, поэтому их нужно тщательно хранить. Но главное, на что обязательно следует обращать внимание перед готовкой, чтобы шляпки были чистыми. Если плохо их промыть, то ваше блюдо получится с песком.

В меню «Ялла» есть любимое гостями блюдо — лопатка ягненка. Мясо должно иметь натуральный и свежий вид. Будто его только разрубили и разделали. Помимо структуры мяса, его цвета и запаха, важен одинаковый вес — примерно 800 граммов на порцию.







CHEF'S day] [chef's day]

Шеф-кондитер ресторанов «**Макао» и Joy**

Шеф — кондитер ресторанов «Макао» и Joy о профессии, вдохновении и самом любимом десерте



Как в вашей жизни появилась профессия кондитера?

С самого детства я любила готовить. С 10 лет я пекла булочки, пирожки, торты. Мама выпечку не любила, а мне нравилось. После школы училась в лицее кулинарного искусства и закончила его с красным дипломом. Уже во время учебы я стала участвовать во многих конкурсах, получала награды и первые места. Мне моя работа, правда, очень нравится, и я получаю от нее только положительные эмоции. Все время стараюсь создать что-то новое и интересное, сочетаю разные вкусы. Свой профессиональный путь начала с работы в известном ресторане в городе. Дальше были стажировки у самых именитых шеф-поваров — Cedric Grolet, Nicolas Piero, Нина Тарасова, Александр Селезнев и других. Даже участвовала в передаче на телеканале «Домашний».

А в «Правый Берег» когда пришли?

Я в «Правом Береге» работаю уже 3 года. Захотелось развиваться и расти. А здесь все условия для творчества и достижения поставленных мной же целей. Есть желание удивлять и вдохновение создавать новые вкусы, которые будут непременно радовать наших гостей.

Давайте про вдохновение. Где вы его находите?

Больше всего меня вдохновляют путешествия по Европе. Там очень развито кондитерское искусство. Оно основано на молекулярной кухне. И основной акцент—на незабываемом вкусе. Когда десерт—это эмоции, и гостю хочется возвращаться, чтобы пробовать его снова и снова.

А в какой город хотели бы возвращаться вы?

Ну, конечно, это Париж.

Любите сладкое? Какой ваш любимый десерт?

Я не сладкоежка. Но, конечно, работа обязывает много пробовать. Самый люби-мый — это мой десерт «Мусс с базиликом и малиной», который был в весеннем обновленном меню «Макао». Нежный и легкий десерт. Идеальное сочетание вкусов. Но если говорить о классических домашних десертах, то это медовик и наполеон.

Готовите ли вы дома, для своей семьи?

Я люблю готовить. И всегда делаю это с удовольствием. На работе или дома— неважно.

Какие ваши блюда самые любимые у близких?

Так получилось, что в моей семье как-то не особо любят сладкое.

Поэтому десертами никого особо не удивишь. А вот мой фирменный борщ и котлеты по-киевски с пюре — это другое дело!

Что для вас «Правый Берег»?

«Правый Берег» — это единая и дружная семья. Это вдохновение и поддержка. Я знаю, что здесь всегда поддержат и помогут. А еще в компании есть возможность постоянно развиваться, повышать квалификацию и расти вверх.



TOOFYM TO METO Stories Stori





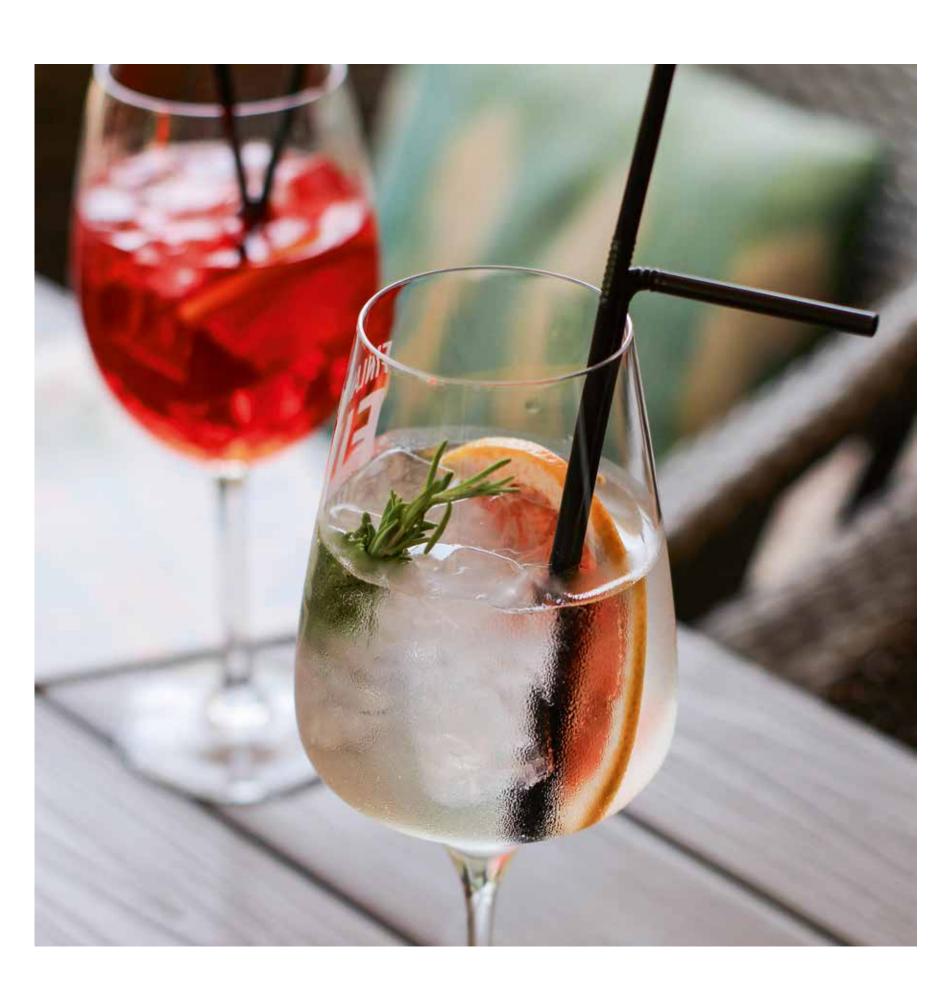
Запах скошенной травы, прохладный летний вечер после дождя и прозрачная утренняя роса в саду. Все это про авторский десерт «Макао» — щавелевую панна котту



Лето. Именно оно вдохновило Светлану Макаренко,
шеф-кондитера «Макао», на
создание авторского десерта — щавелевой панна котты.
Сок листьев свежего щавеля,
мороженое на основе ванили,
соус из белого шоколада с добавлением швепса и конфи из
эстрагона. Такое сочетание
приятно удивит и оставит легкий
шлейф вкусового наслаждения
и свежести, которая так необходима в эти жаркие августовские
дни.



[beverage]



И пусть на календаре уже последний месяц лета, но мы то знаем, что ростовское лето может удивлять и радовать до октября. Скрещиваем пальцы и напоминаем про лучшие летние напитки ресторанов сети «Правый Берег»

«Макао»

В «Макао» — за настоящими тропиками. И лимонадами с экзотическими сочетаниями вкусов:

- Черника и лайм
- Грейпфрут с абрикосом
- Арбуз и маракуйя

«Ялла»

Апероль шприц — это уже классика. И один из самых желанных коктейлей лета. Игристое вино и апельсиновый ликер с горчинкой — похож на праздничный фейерверк и мгновенно поднимает настроение!

А если хочется чего-то оригинального, но не менее освежающего, попробуйте FinTonic — коктейль на основе швепса и водки Finland grapefruit, украшенный розмарином и долькой грейпфрута.





VO9dis



JUJU

Бутылочки с освежающими напитками из JUJU — отличный вариант, чтобы взять с собой. А еще они натуральные и полезные, потому что делаются из свежих фруктов.

Молочный коктейль — это про детство и настроение. Делать дурацкие фото вместе с подругой, петь любимые песни и смеяться от души.

Joy

Коктейль 866 и Hugo — коктейли этого лета. Чтобы сидеть на красивой веранде теплым вечером и непременно в отличной компании.

Огуречный лимонад с базиликом освежит даже в самый жаркий день. Кокосово-банановый лимонад — выбор тех, кто любит сладкое и мечтает оказаться на белоснежном пляже под пальмами

Moet E Chandon

[inspiration]

Однажды фаворитка самого Людовика XV Антуанетта Пуассон, которая вошла в историю под именем маркизы де Помпадур, произнесла такую простую, но в то же время гениальную фразу: «Шампанское это единственное вино, выпив которое, женщина не теряет своей красоты, а становится только лучше»

История одного из самых крупнейших Домов во всей Франции — Дома шампанских вин Moet & Chandon берет начало с 1743 года, в то время когда выходец из древнего рода жителей Шампани Клод Моэт основал свою фирму — «Дом Моэт». Его собственные погреба в Эперне были прорыты в известняковой породе еще в начале XVIII века. Именно там, в безграничных подземных лабиринтах, и хранится практически 100 миллионов бутылок.

Под руководством внука основателя — Жан-Реми Моэта (Jean-Remy Moet) (1758–1841), который очень много путешествовал по свету, компания завоевала европейский рынок. Популярности и процветанию предприятия поспособствовала большая популярность шампанского при дворе французских королей. В 1814 году винные погреба Эперне были разграблены прусскими и российскими войсками — наполеоновская Франция пала, и победители веселились. Но этот грабеж стал для фирмы бесплатной рекламой — слава «Дома Моэт» перешагнула все возможные границы.





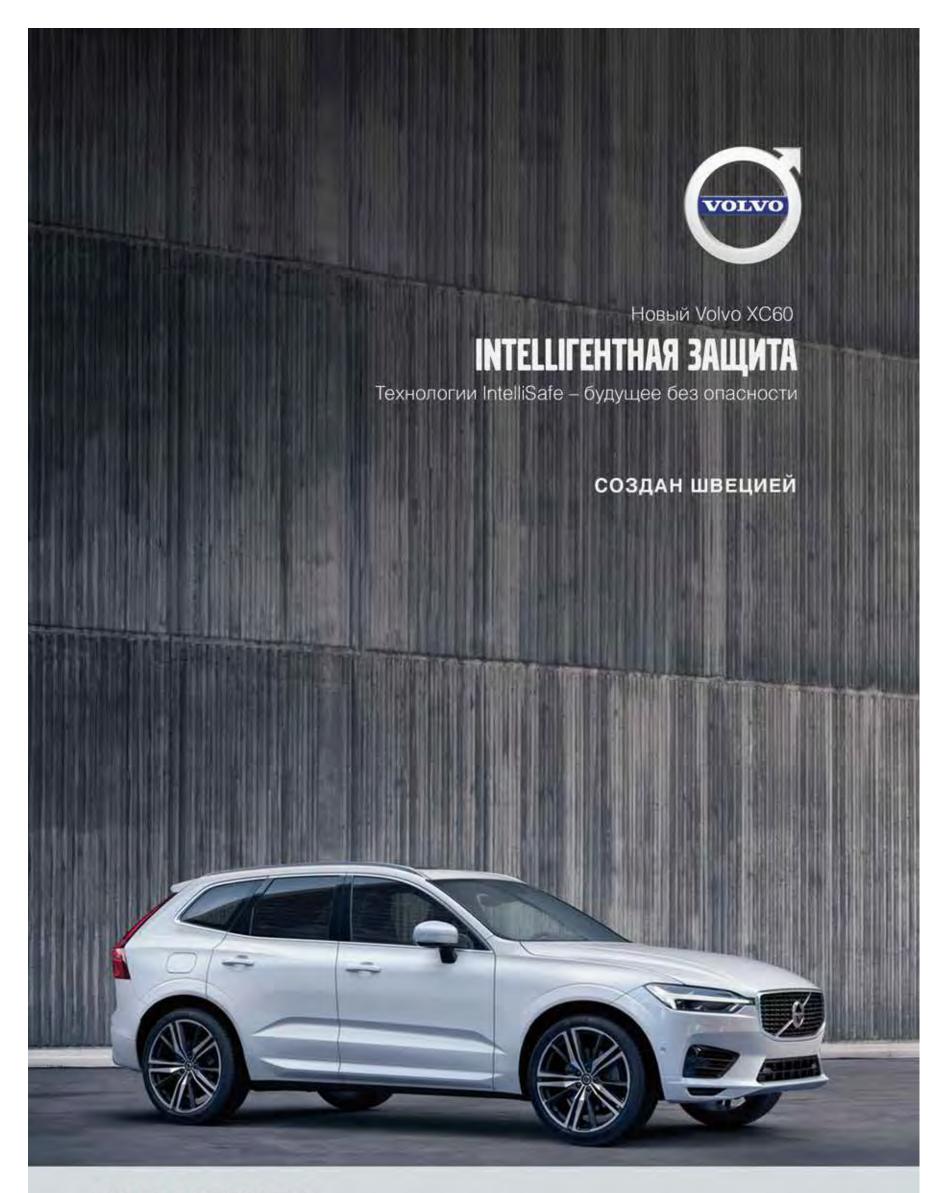




А в 1832 году Жан-Реми передал бразды правления своему сыну Виктору Моэт и зятю Пьеру Габриэлю Шандон. Именно с тех пор компания и носит новое название «Моэт и Шандон». Фирменную бутылку Moet & Chandon среди упитанных бутылок шампанского других марок узнать совсем не сложно, ведь в 1886 году художники компании придумали одну деталь, призванную отличать фирменные бутылки от продукции конкурентов — черный щегольской бант, который скреплен красной круглой печатью на горлышке.

На сегодняшний день шампанское Moet & Chandon является просто неизменным спутником французской моды и голливудского кинематографа. Лондон, Париж, Нью-Йорк и Москва — Moet & Chandon давным давно стало участником самых влиятельных недель моды. Связи Moet & Chandon также сохраняются и с королевскими дворами Европы. Так, Дом удостоен разрешения на поставку шампанского английской королеве Елизавете II.

В ресторане Joy каждый год проходит гастрономический ужин "Moet & Chandon". Гостям предлагают попробовать эксклюзивное меню и самые популярные вина марки Moet & Chandon Imperial Brut, Moet & Chandon Imperial Brut Rose, Moet & Chandon Ice Imperial.





[OSaka on the move]

Каждый ресторатор хочет работать в команде, с которой будет легко идти к успеху и развиваться! В сети «Осака» нам удалось собрать лучших поваров, сушистов, барменов, официантов и менеджеров! Мы за качество! А качество должно проявляться во всем — от качества еды до специалистов, которые готовят эту еду

Каждое утро наши рестораны начинают жить своей особенной жизнью, даря вам вкусные впечатления и улыбки, и все это благодаря людям, которые ежедневно вносят свой вклад в развитие.

У нашей команде есть одна цель — делать гостя довольным, дарить ему приятные эмоции, создавать праздник.

В сети «Осака» есть замечательный человек — **Хан Сергей, бренд-шеф**. Именно он создает блюда и справедливо ведет политику контроля качества во всех заведениях.

Все, что мы можем сделать для гостей, мы делаем с любовью и искренностью. Мы создаем комфорт для взрослых и детей, именно поэтому в заведениях есть детские игровые, банкетные залы для торжеств, доставка, карты скидок! Все для того, чтобы вы улыбались и были понастоящему счастливы!

Оставляйте свои отзывы и пожелания чаще (просьба поваров;), это подбадривает и дает стимул стараться и развиваться! Спасибо за ваше доверие к нашей сети! Наши двери всегда открыты.

Команда сети ресторанов «Осака» @osaka_rnd

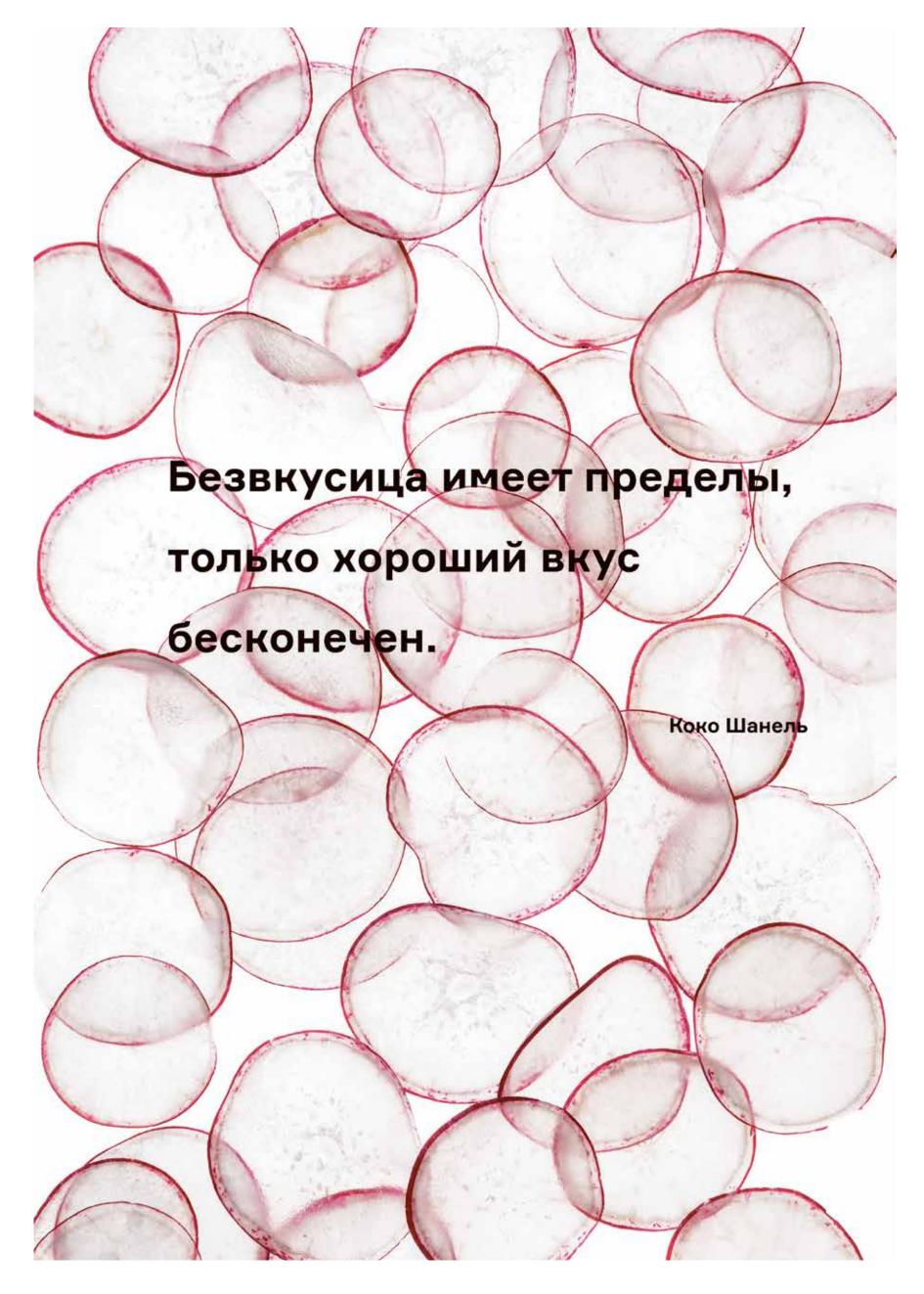










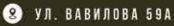




- 🗹 Три зала на Ваш выбор
- Летняя веранда
- Русская и европейская кухня
- ☑ Высокий уровень обслуживания
- Приемлемая ценовая политика

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.



■ BRATCHINAROSTOV

0

(863) 218-00-00



BRATCHINA.GRILL



КОТОРЫЙ С ДУШОЙ.

Спросили у **Мухитдина Алиходжаева**, шеф-повара ресторана «Ош Пош», какой он — идеальный шашлык?

«С душой приготовленный шашлык — точно будет вкусным! Не сомневайтесь. Идеальный — это когда смотришь на него и сразу хочется съесть.

А вкус напрямую будет зависеть от вашего настроения.

Если на природе, рядом речка, самые близкие люди вокруг ... тогда и шашлык покажется невероятным!

Я бы посоветовал готовить шашлык из мяса ягненка. Он должен быть зрелым, от 8 месяцев до 1,5 лет. Самое хорошее, качественное мясо можно найти на рынке. Там есть из чего выбрать. Как выбрать? Мясо нужно почувствовать. Это самое главное. На словах сложно объяснить. Еще, конечно, важна его структура! Оно не должно быть темным, желтоватым, без налета и прожилок. Мясо розового цвета, свежее на вид — то, что нужно.

Мой самый любимый шашлык — **из ребер**. Он получается нежным и сочным, потому что мясо там дышит воздухом и жира в самый раз. Из задней же части мясо будет более плотным. От этого и шашлык может быть жестче.

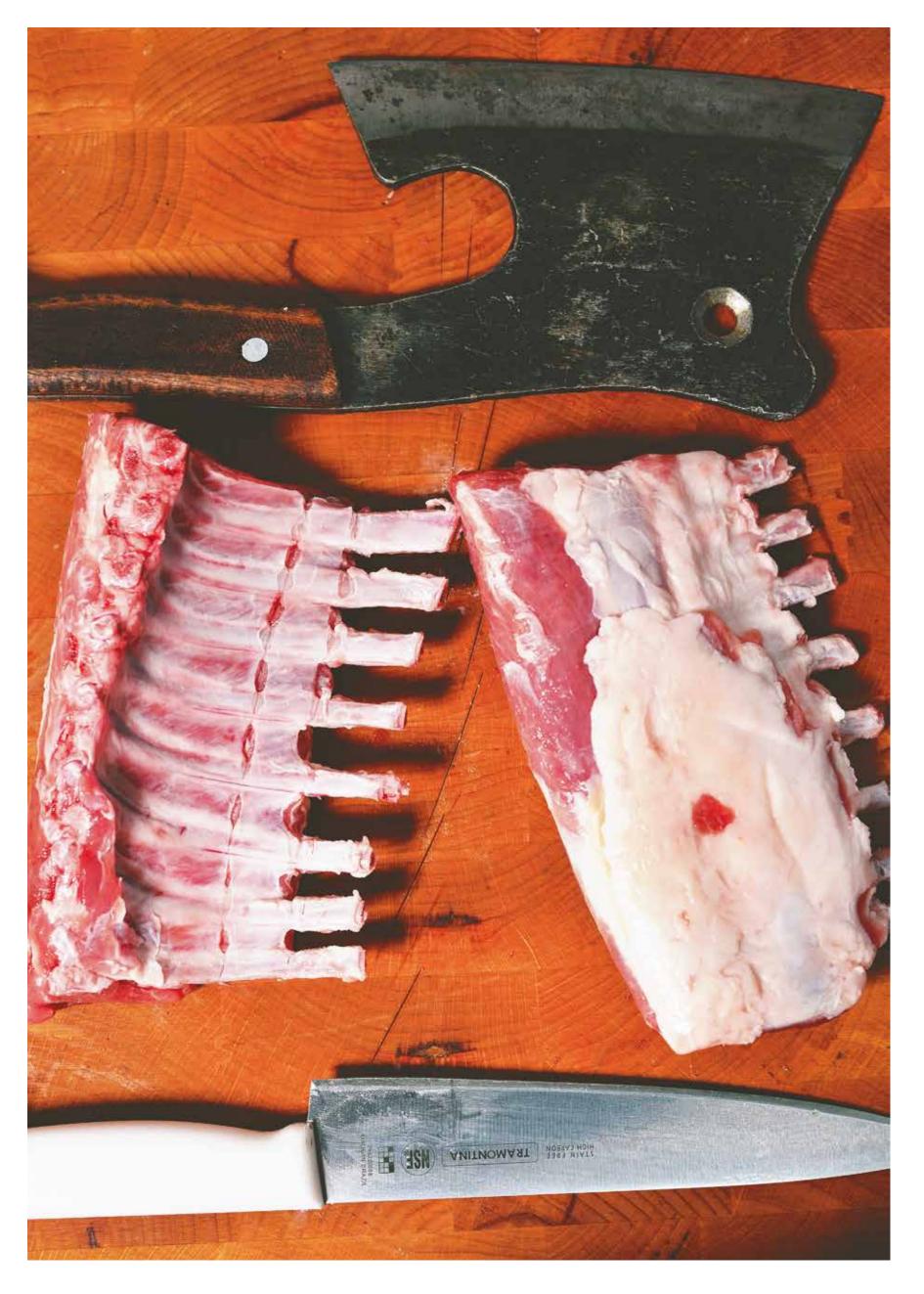
Мясо выбрали, теперь перейдем к приготовлению. Маринадов для шашлыка множество. Каждый может выбрать для себя. Кто-то любит более кислый, кто-то, наоборот, послаще, поострее. На мой вкус — хорошее мясо, соль, перец, кориандр, ароматные травы ... и больше ничего не нужно. Оставить на 8–10 часов. К утру как раз будет готов.»





«Чтобы шашлык был сочным, его сначала нужно обжарить до золотистой корочки на сильном огне, а потом еще немножко потомить на слабом, чтобы сок сохранился. Угли должны быть красными, достаточно прогретыми, на них лучше жарить. Самые лучшие — из дров тутовника и виноградные лозы. Или любых фруктовых деревьев. Они натуральные и очень ароматные. На них и шашлык получится именно таким, как хочется.

А лучше всего — приходите в «Ош Пош» и пробуйте. Здесь, на летней террасе, мы подаем самый вкусный шашлык. Потому что с душой.»



[news] OCTOPOHOB MIDO.

На прошедшей в Бильбао (Испания) престижной премии The World's 50 Best Restaurants 2018 был объявлен рейтинг 50 лучших ресторанов мира.

Лучшим шефом мира второй раз признан знаменитый итальянец Массимо Боттура, и ресторан Osteria Francescana занимает первую строчку.

Osteria Francescana — ультрасовременный ресторан, расположенные в г. Модена, в самом сердце Италии. Основное меню ресторана представлено «неофициальными» традиционными блюдами с использованием простых продуктов, имеющими новый оригинальный образ.

Каждое блюдо подается с подробной инструкцией — описанием ингредиентов и как его нужно кушать. К фирменным блюдам шеф-повара смело можно отнести: сваренное на пару яйцо без скорлупы с черной икрой. В яичном желтке повару удалось поразительным образом запечь лангуста. Гусиная печень фуа-гра подается в ресторане с обжаренным миндалем и бальзамическим уксусом. На десерт предлагается свежайший пармезан четырех видов.















Вторым назвали испанский El Celler de Can Roca братьев Рока (лидер 2015 года).

Этот удивительный ресторан расположен на северной окраине каталонского городка Жирона. Его владельцами являются три брата Рока: Джоан — шеф-повар, Джозеп — сомелье и Джорди — кондитер.

Стильный дизайн заведения напрямую отражает взаимодействие братьев: на территории находится три удивительных сада, обеденный зал спроектирован в форме треугольника и на каждом столе лежат три камня.

Почетное **третье место** у французского ресторана Mirazur (шеф-повар Мауро Колагреко).

Mirazur стоит на дороге между морем и горами, всего в нескольких десятках метров от границы Франции и Италии. Успех заведению обеспечил его молодой и талантливый хозяин — шеф-повар аргентинец Мауро Колагреко. Он черпает свое вдохновение как в редких овощах и молодой зелени из садов Mirazur, так и в собственных итало-аргентинских корнях. Из шедевров — ризотто с лебедой, лесные грибы и крем из пармезана, а также улов дня в сопровождении пюре из сельдерея и копченого соуса.











Кухня ресторана удачно сочетает традиционные каталонские рецепты, собственные творческие решения и новые тенденции мировой кулинарии.

Обязательно стоит попробовать филе морского языка с разными пятью соусами, холодный вишневый суп с тунцом и имбирем, мусс с запахом земли и морской пены и пирожные с ароматом духов.

Так, десерт «Eternity» — это смесь апельсинов, мандаринов, ванильного йогурта, бергамота и желе из цветков апельсина. Десерт «Lancome's Tresor» являет собой удивительное сочетание абрикосов, ванили, лилий, перца и корицы. Аромат перечисленных блюд напоминает запахи всемирно известных парфюмов.

Ha 15-м месте рейтинга The World's 50 Best Restaurants оказался московский ресторан White Rabbit и его шеф-повар Владимир Мухин.



Концепция White Rabbit современная интерпретация русской кухни, блюда из сезонных российских продуктов. Представление Мухина о новой русской кухне передает авторский дегустационный сет, который он обновляет каждый год. Сейчас действует сет Russian Evolution. Он включает, например, «сало» из мякоти молодого кокоса, морские гребешки под «снегом» из эвкалипта и йогурта, сожженную в дровяной печи капусту с соусом из трех видов икры.





ФЕСТИВАЛЬ ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ



15.07 — 1.09

японский

- Чука салат с угрем, картофелем пай и соусом Гомодаре
- 📤 Сашими: креветка, тунец, лосось
- □ Sauvignon Blanc, Paddle Creek / 100 мл
- 📤 Филе тунца с цукини и соусом Шисо
- ♥ Clarendelle Rose, Bordeaux / 100 мл

КИТАЙСКИЙ

- △ Битые огурцы с томатами черри и орехами кешью
- □ Clarendelle Rose, Bordeaux / 100 мл
- 📤 Шияомай с креветками
- ¬ Sauvignon Blanc, Paddle Creek / 100 мл
- 📤 Баранина острая по-сычуански с овощами
- 🖯 Grand Bateau Rouge, Bordeaux / 100 мл

ТАЙСКИЙ

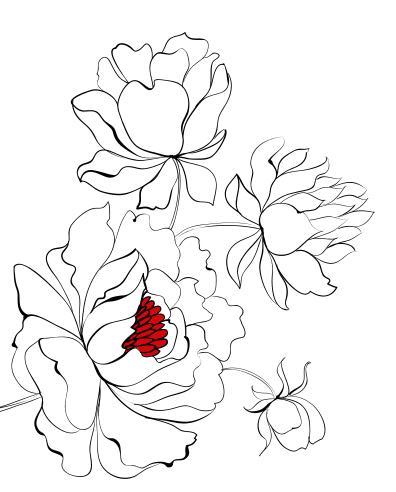
- △ Салат с креветкам, папайей, орехами кешью и соусом чили
- Thardonnay, Pradio / 100 мл
- 📤 Том ям с палтусом и морепродуктами
- ₹ Moscatel, Gran Feudo / 100 мл
- △ Тайский зелёный карри с креветками и рисом по-юнчжоуски
- 🝷 Riesling, Fetzer / 100 мл

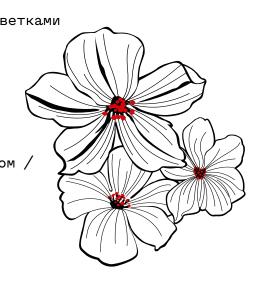
1500 рублей

/ стоимость одного сета с вином /

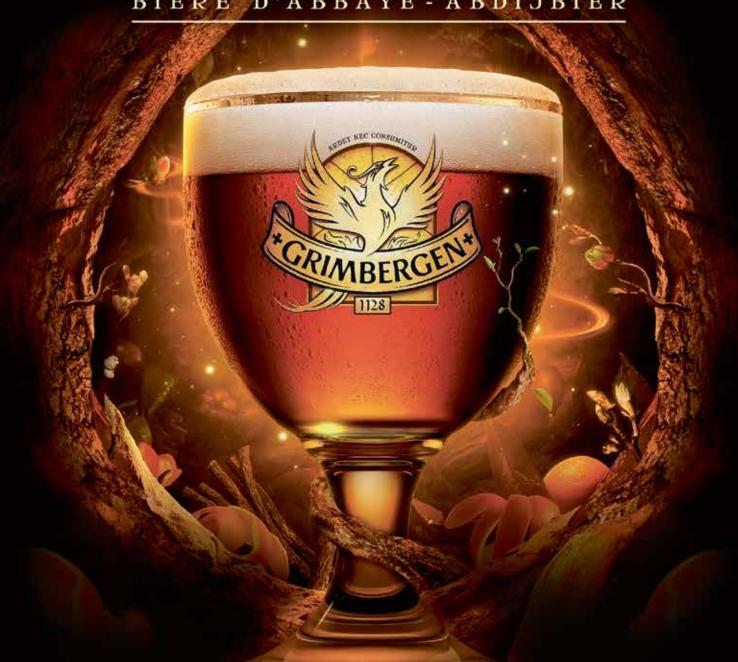
Подробности

по телефону 270-98-96





+GRIMBERGEN+



GRIMBERGEN DOUBLE - AMBREE -

Темное фильтрованное пиво верхового брожения со сладко-горьковатым вкусом и приятным сладковатым фруктовым ароматом изюма, сухофруктов и специй. Смесь различных сортов солода, в сочетание с использование темного карамельного сахара, дает превосходный сладковатый вкус и послевкусие с оттенками специй и корицы.

ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

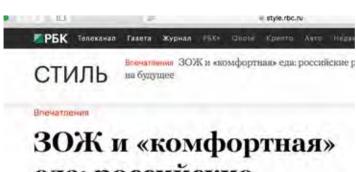
Мирко Дзаго Красноармейская ул., 168/99 «Табачка»



○ « □ ○ □ ○ □ ○ □ »

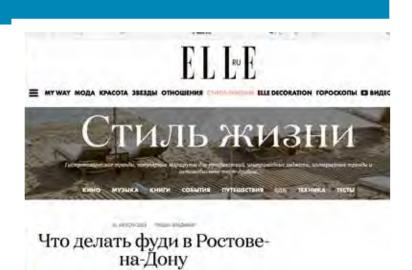
В этом месяце **РБК** взяли комментарий у основателя сети «Правый берег» Аджая Сингха о будущем ресторанного бизнеса. **Соѕтороlitan** включил шеф-кондитера «Макао» и Јоу Светлану Макаренко в материал «8 женщин: сомелье, шефы и кондитеры ресторанов, которые готовят как богини». **Elle** в материале «Что делать фуди в Ростове-на-Дону» указал как must-visit целый три наших ресторана: «Ялла», «Макао», Јоу.

А передача «**Еда**, **я люблю тебя**» снимали выпуск о Ростове в стенах «Ош Пош» и «Ялла». **#переходинаправуюсторону**



еда: российские рестораторы дают прогнозы на будущее









Светлана Макаренко, шеф-кондитер ресторанов «Макао» и <u>JOY</u> (сеть ресторанов «Правый берег» в Ростовена-Дону)



POMA BKYCO

[event]

С **15 июля** в «Макао» проходит фестиваль паназиатской кухни. Спасибо за ваши фотографии и отзывы. Благодаря им мы решили продлить наш фестиваль вкуса до 1 сентября. Представлено три сета: тайский, японский и китайский. Каждый сет состоит из трех подач, каждую подачу идеально дополняет бокал вина от сомелье.

#переходинаправуюсторону





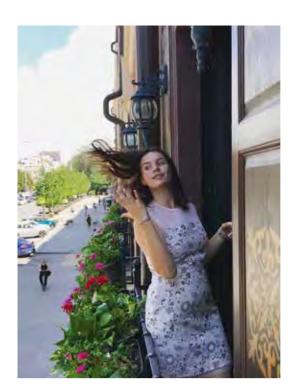






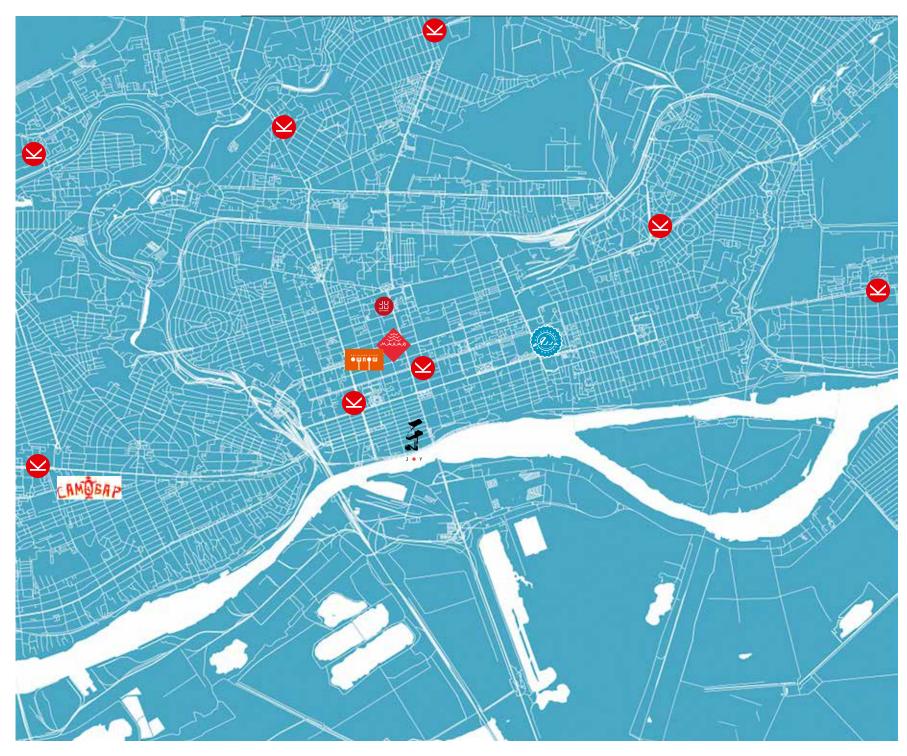












MAKAO

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

CAMOBAP

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

OCAKA

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

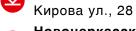


Аксай

Мира пр-т, 7



Батайск



Новочеркасск



Московская ул., 7



Азов

Московская ул., 46



Победы Революции пр-т, 118



Таганрог



правый берег