

Март 2020

Food & Joy



Яркая весна

[слово]

Яркая весна ждет и нашу команду, и вас, уважаемые гости. Мы тщательно разрабатываем традиционные обновления меню и готовимся к Великому посту — во всех наших ресторанах будет представлено специальное постное предложение.



Аджай Сингх,
основатель
сети ресторанов «Правый берег»

Конечно, мы не обошли вниманием февральские праздники и Международный женский день — например, в ресторане «Ялла» можно насладиться особыми тематическими десертами. Кроме того, хочется выделить наши фестивальные предложения. На данный момент мы уже запустили несколько специальных меню: «Фестиваль ravioli в La Fabbrica» и «Фестиваль креветок в Макао». Главная идея фестивалей в том, что в период действия предложений гости могут попробовать особенные блюда от наших шеф-поваров по привлекательным ценам. Таким образом мы даем возможность жителям нашего города чаще прикасаться к высокой кухне. Весной таких предложений будет больше, один из фестивалей пройдет в ресторане «Ош Пош» уже в ближайшее время.

Еще хотелось бы сказать, что мы уже начинаем готовиться к весеннему фестивалю Food&Joy, тема которого будет озвучена уже в ближайшее время.

Ждем вас в наших ресторанах!

NESPRESSO®

Вариант сервировки. Кофе-капсулы не содержат молочных компонентов. Доставка осуществляется по всей России за исключением некоторых регионов, подробности на nespresso.ru. ОГРН 1067746759662. ООО «Нестле Россия», Россия, 115054, г. Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 1. © Владелец товарных знаков: Société des Produits Nestlé S.A. (Швейцария). www.nespresso.ru, Russia – Россия.



НОВАЯ СИСТЕМА VERTUO
НОВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ КОФЕ



what else?®

БУТИК NESPRESSO, ТРЦ ГОРИЗОНТ, 1 ЭТАЖ

Бутики: Москва / Санкт-Петербург / Ростов-на-Дону / Екатеринбург

Онлайн-продажи по всей России: nespresso.ru и мобильное приложение Nespresso Russia

Заказ по телефону (24/7): 8-800-200-00-04

0+

Реклама

Каждый день мы проживаем новую эмоцию,
благодаря вам, дорогие женщины.
С любовью, Дравый Берег! ♡





Film ISO 200

15

14A



Film ISO 100

15

14A



Film ISO 200

14

13A

11A



Film ISO 100

14

13A



Film ISO 200

13

12A



13

12A

МИРОКО ДЗАГО

[<https://nationmagazine.ru> | 2 декабря 2019]

Повар Мирко Дзаго — о том, как готовил для Путина, Майкла Джексона и вредной собаки певицы Шер, о вкусах москвичей, идеальном завтраке и окрошке на квасе/кефире. (Автор: Анастасия Шевцова, фото: ресторан La Fabbrica)



Мирко Дзаго 48 лет. Работал в известных ресторанах Швейцарии, Испании, Италии, был ведущим первых двух сезонов кулинарного шоу «Мастер Шеф» на телеканале СТС, а в 2004 году организовал первый банкет итальянской кухни в летней резиденции Владимира Путина. Помимо прочего, Мирко — шеф-повар ростовского ресторана итальянской кухни La Fabbrica (в Ростове бывает наездами). Рассказал нам о жизни в России и ответил на один из главных вопросов каждого русского — «окрошка на кефире или квасе?».

Как вы стали поваром?

Моя мама не любила готовить, поэтому дома готовил папа. А если нет, то мы ели что-то вроде вашего доширака, вот эти упакованные супы...

Полуфабрикаты?

Да-да. Бульонные кубики. Страшные вещи. Сейчас я даже для персонала запрещаю такое покупать. Так вот, поскольку отец готовил, я пересекался с кухней еще в детстве. И если мальчики в 5–6 лет обычно играют в машинки, то я играл с кастрюлей. И уже тогда фантазировал, какие-то рецепты придумывал.

В 16 начали работать?

Да. Начал с посудомойки. Параллельно учился в школе. А в 18 уже стал поваром. Получилось так: я работал в ресторане, помогал. Местный

повар однажды напился, и его сразу же уволили, а меня поставили вместо него. Подсказывали, конечно, что и как делать. После службы в армии я работал в Италии, в Германии, 6 лет провел в Швейцарии, готовил в мишленовских ресторанах. В 2001 году приехал в Москву.

Вы неплохо выучили наш язык.

У меня русская жена, дома говорю по-русски. Знаете, сколько часов я учил разговорный язык? Ни одного. Только читать и писать учился по азбуке, которую мне подарили в первый год работы в Москве. Моя дочка по ней училась, ей сейчас 15. И теперь мой 6-летний сын. Помню, в начале московской карьеры, мне понадобилось молоко, а слова я такого не знал. Говорю по-итальянски — latte, по-испански — leche, по-немецки — milch, по-французски — lait... Никто не понимает! Но я знал слово «вода», и показал корову (показывает пальцами рога на голове): «Му-у-у, му-у-у, вода». Тогда меня поняли (смеется).

La Fabbrica — ресторан итальянской кухни. Итальянский ресторан в России отличается от такого же в Италии?

Хочешь не хочешь, чуть-чуть, конечно, да.

Интерьер типично итальянский?

Нет! И это отлично. La Fabbrica ведь привязана к зданию табачной фабрики, поэтому здесь использован постиндустриальный стиль. Получился ресторан уютный и элегантный одновременно. Это лучше, чем клетчатая скатерть или какой-то другой стереотип про Италию.

Итальянская кухня — одна из самых популярных в мире, если не самая популярная. В чем секрет?

Вообще в Италии не говорят «итальянская кухня», потому что в каждом регионе свои продукты и своя история. Продукты — это очень важно, к ним относятся с уважением. Не хочу говорить, что итальянская кухня понятная. Она честная. Углеводы и овощи — хорошее сочетание. Паста с помидорами — это вкусно и полезно. Не просто так в середине прошлого века американцы придумали понятие «средиземноморская кухня». Они смотрели, что едят на юге Италии: рыба, немного мяса, много овощей и бобовых. Люди там правильно питаются и долго живут.

А что может дать Россия мировой кухне?

Икру! Весь мир знает русскую икру.

Это продукт. А блюдо?

«Оливье» в Италии называют «русский салат». Борщ. Можно спорить, это украинское блюдо, или русское, в любом случае...

Славянское.

Да. Вообще много блюд похожих есть, например, пельмени. В Италии есть равиоли, в Китае — вонтон и димсам. Все равно тесто с начинкой. Интересно, кстати, что в Италии начинка — готовый продукт, а у вас ближе к Китаю, сырой.

А что из русской кухни любите лично вы?

Окрошку.

Кефир или квас?

Квас. Обожаю квас. Гениальный напиток. Я жил в горах, где тоже делали черный хлеб. Но чтобы придумать из него напиток, а потом из этого напитка делать суп... У итальянцев голова немножко по-другому устроена, мне всегда интересен такой нестандартный подход к продуктам. Вообще я считаю, русские супы — очень мощные, и солянку люблю, и рассольник. Пельмени люблю.

Вы несколько раз готовили для Путина. Чем кормили президента?

В первый раз я для него готовил салат из артишока, авокадо и пармезана.

Волновались?

Ну, конечно. Но адреналин всегда имеет две стороны: ты переживаешь, но тебе нравится. Я люблю такой драйв.

А что нужно приготовить мужчине, чтобы точно завоевать любую женщину?**Какое блюдо?**

То, которое он умеет готовить. И добавить один важный ингредиент, который должен быть вообще в любом блюде, — это любовь. Говорят же, что если блюдо пересолено, значит, человек влюбился. Я думаю, женщина простит любые изъяны блюда, если оно приготовлено с душой.

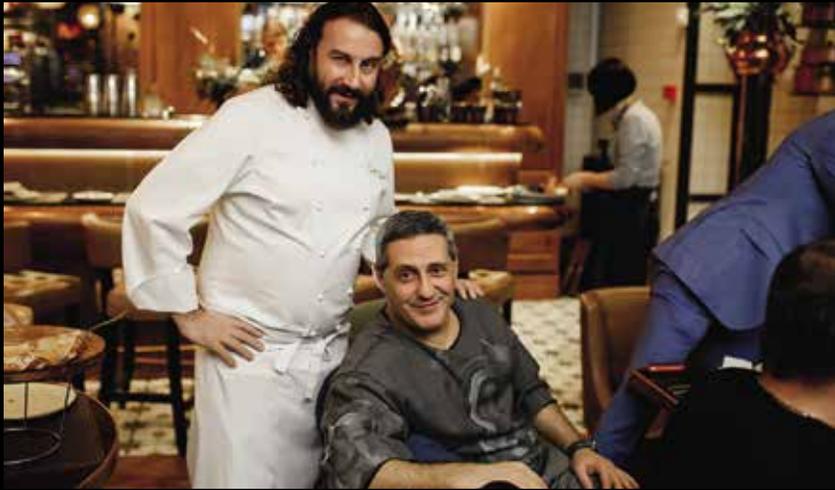


Вечер с шеф-поваром

[гастрономическое событие в La Fabbrica]

Шеф-повар La Fabbrica Мирко Дзаго всегда открыт к общению и часто проводит вечера в диалоге с гостями. Обсудить гастрономические тренды и традиции, поделиться впечатлениями о кухне и понаблюдать за работой шефа с мировым именем в такие дни можно свободно и открыто.





БЛИННАЯ НЕДЕЛЯ

[рецепт от «Самовара»]

С 24 февраля по 1 марта в России прошла Масленица — блины, гуляния, веселье и все, что мы так любим. У каждой хозяйки есть свои секреты приготовления главного блюда этой недели, но делиться маленькими тайнами — большое удовольствие. Поэтому мы решили познакомить вас с рецептом блинов ресторана «Самовар».



Ингредиенты:

Молоко — 1 литр
Яйцо куриное — 160 гр.
Соль — 10 гр.
Сахар — 120 гр.
Мука — 300 гр.
Масло сливочное — 60 гр.
Масло растительное — 50 гр.

Приготовление:

В миске взбить венчиком яйца с сахаром и солью до однородной массы и растворения сахара.

Добавляем половину молока комнатной температуры, перемешиваем. Затем добавляем муку, перемешивая до консистенции однородной густой сметаны.

Добавляем остальное молоко и тщательно перемешиваем, затем растапливаем масло сливочное и добавляем в тесто, добавляем ванилин (по желанию) и оставляем тесто в теплом месте на 10–15 минут.

Затем хорошо разогреваем блинную сковородку, смазываем растительным маслом и жарим блины с двух сторон.

Выкладываем блины стопкой. Подавать блины можно с вареньем, медом, сметаной.

Пусть ваша Масленица будет вкусной, а каждый блинчик, даже первый, — идеальным.



ВАШИ ИДЕИ-
НАШИ
СВЕТОДИОДНЫЕ
ЭКРАНЫ



ГОРИЗОНТ LED

led экраны с гарантией

8-800-444-24-02
WWW.GORIZONT-LED.RU

Гастрономические

[Следит за модой с «Правым берегом»]

Тренды 2020

Вкусы и предпочтения меняются, мир движется вперед, и гастрономия вместе с ним. Чтобы от трендов не отставали и вы, мы сделали краткий экскурс в мир кулинарной моды.

ОВОЩИ

Флекситарианство почти что захватило планету (суть его заключается в преимущественном употреблении растительной пищи, но с допущением потребления мяса). Поэтому в 2020 году продуктами-фаворитами обещают быть корнеплоды, овощи и микрозелень. Больше всего вопросов вызывает последняя.

Микрозелень — это молодые ростки овощей и зелени. Для украшения и дополнения вкуса блюд могут использоваться побеги кориандра, базилика, редиса, дайкона, капусты, рукколы, свеклы, подсолнечника, злаков. Разнообразие велико, польза для организма каждого из видов микрозелени значительна.

Среди овощей популярность набирает брюссельская капуста. Высокое содержание белка делает ее альтернативой мясу, а низкокалорийность и полезные свойства — вовсе деликатесом.

В целом тренд на экоосознанность и ЗОЖ постепенно меняет





гастрономический мир.

КОНТРАСТЫ

Необычные сочетания уже давно используются поварами во всем мире, но теперь это становится настоящим трендом. Сладкое и соленое, кислое и острое, горькое и пряное — теперь контрасты в моде. Речь также идет о текстурах и цветах. Что-то, что раньше казалось несовместимым, теперь может оказаться в вашей тарелке и поразить вас. Речь также идет о текстурах и цветах.



ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ

Внезапно захвативший ресторанный культуру новый напиток из татарской гречихи. Свойства чая идеально вписываются в культуру ЗОЖ — в нем содержится огромное количество полезных микроэлементов, но нет кофеина и глютена. С его помощью можно нормализовать сон, очистить организм от токсинов и даже улучшить память. Самое приятное в напитке — вкус и аромат, напоминающий овсяное печенье.

Если вы еще не пробовали гречишный чай, то сделать это можно в ресторане La Fabbrica.

ДЛЯ ЛЮБИТЫХ

[Праздничные десерты ресторана «Ялла»]

Черода праздников взбадривает людей после зимней спячки — мир снова приходит в движение, и мы радуемся этому вместе с вами. Например, в ресторане «Ялла» появились праздничные десерты. **Шеф-кондитер Наталья Педенко** каждый год готовит сладкие сюрпризы для гостей. Какие они в 2020-м?



Показываем вам праздничные обновления десертной карты:

- Ванильные капкейки со сливочным кремом и плиткой шоколада
- Торт в форме сердца со сливочным кремом, свежими ягодами и шоколадными украшениями

Десерты о романтике и любви.

- Пивной бокал и рыбка, сделанные из шоколада, порадуют мужчин ко Дню защитника Отечества
- Ягоды в желе из шампанского с ананасовым сорбетом, украшенные икрой из шампанского, — специально к Международному женскому дню.

Наша команда желает вам сладких праздников и вкусного начала весны!





ПОСТ

[пост]

С ПРАВИМ БЕРЕГОМ

Со 2 марта по 18 апреля будет идти Великий пост. Как показал опыт прошлых лет, постным меню интересуются не только из религиозных соображений, но для из поддержания здорового образа жизни. И, конечно, постное меню радует наших гостей-вегетарианцев.

Joy

Тосты с томатами и авокадо
Карпаччо из печеных баклажанов



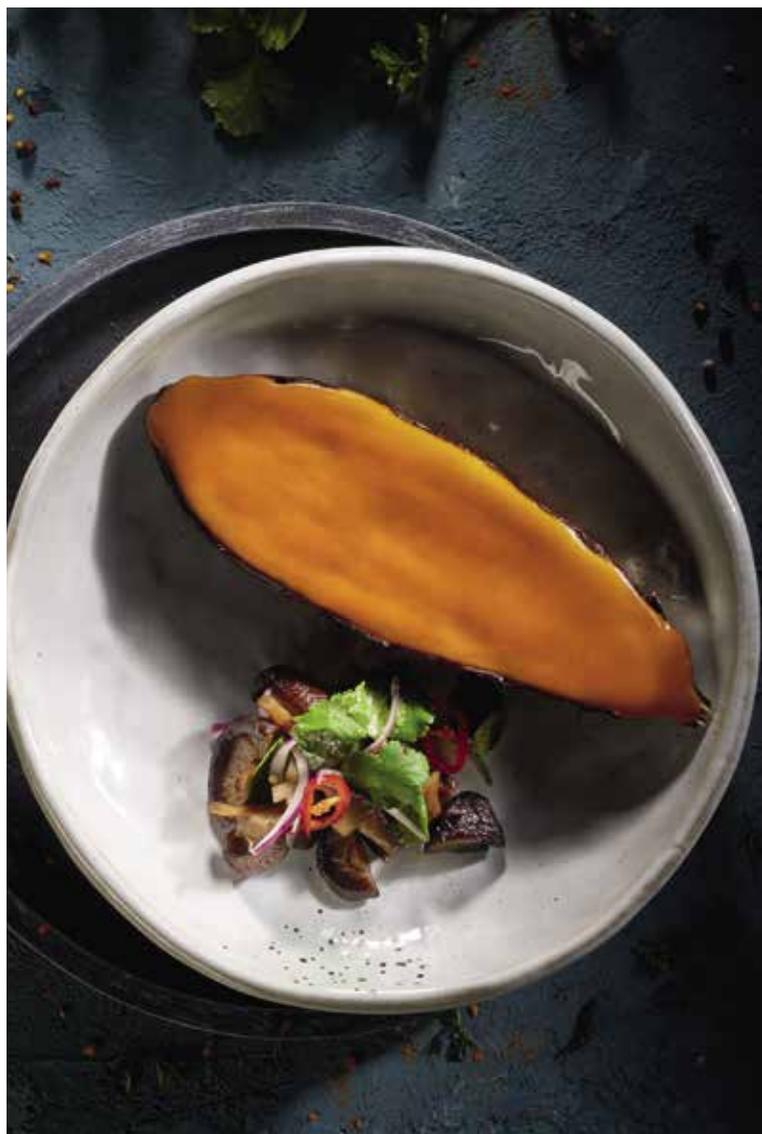


Ялла
Постное меню

ПОСТ

[пост]

С ПРАВЫМ БЕРЕГОМ



Осака

Баклажан с соусом мисо-перец,
маринованные шиитакэ



Осака

Поке с жареным тофу
и овощами

La Fabbrica

Карпаччо цукини с соусом
из йогурта



ВИННЫЙ

ЭТИКЕТ

НАПОЛНЕНИЕ БОКАЛА

Наливать вино необходимо на 1/3 бокала. Наполнять бокалы доверху считается дурным тоном.

КАК ПРАВИЛЬНО ДЕРЖАТЬ БОКАЛ

Чтобы не упасть в грязь лицом в светских кругах (если вы к этому стремитесь, конечно же), держите бокал за ножку — это правильно. И ни в коем случае не за чашу. В этом кроются не только правила этикета или принятые в каких-либо кругах нормы, здесь все гораздо глубже: вино не должно нагреваться, а в ваших ладонях оно сделает это очень быстро. Как известно, белое вино всегда подается охлажденным, да и красное не принято нагревать. Если вино нагреется, то это повлияет на его вкусовые качества не в лучшую сторону.



КРУЧЕНИЕ БОКАЛА

Для начала оговоримся, что не все вина требуют перемешивания в бокале. Например, старое и хрупкое бургундское лучше не тревожить. Куда эффективнее вращение работает для более молодых напитков. Самое известное из особенностей винного вращения — то, что оно способствует лучшей оценке ароматов напитка.

Дело в том, что при вращении увеличивается площадь контакта вина и воздуха, что позволяет летучим веществам, составляющим основу ароматических соединений, покидать вино и собираться над его поверхностью. Каждое вино обладает этими летучими ароматическими соединениями, просто их может быть разное количество в зависимости от сорта винограда, выдержки, качества и прочих факторов. Сначала принято вдохнуть запахи неподвижного бокала, после этого его вращают, воздух производит свое действие и проявляются иные ароматы.

Факт: ароматы, которые мы находим в вине, называются стереоизомерами, они являются зеркальным отражением запахов, которые знакомы нам из повседневной жизни (к примеру, запахи ежевики, розы, масла и т. д.).



ФЕСТИВАЛЬ

КРЕВЕТОК В «МАКАО»

Вплоть до конца марта в ресторане «Макао» будет проходить фестиваль креветок. Этот формат был придуман с целью дать нашим гостям возможность насладиться оригинальными сочетаниями и необычными вкусами по привлекательным ценам. Кроме того, мы приветствуем разнообразие во всем.



Креветки — главный продукт первого фестиваля в «Макао». Шеф-повар ресторана разработал специальное меню из четырех позиций:

- Креветки в соусе песто с томатами конкассе и хрустящей чиабаттой;
- Креветки в сливочном соусе с цукини и хрустящей чиабаттой;
- Креветки в соусе карри и хрустящей чапати;
- Креветки «Кунг Пао» со сладким перцем, цитрусовым соусом и кешью.

Эксперимент уже успел завоевать сердца наших гостей: многие просят включить фестивальные позиции в основное меню.

Что станет темой следующего фестиваля — мы пока что оставим в тайне, но попробовать новые блюда с креветками можно уже сейчас.

Ждем вас в ресторане «Макао»!





ПРАЗДНИК

[праздник любви]

С ТЫСЯЧЕЙ И ПЛЕН

В феврале случилась самая романтичная пятница года — День всех влюбленных. Наши рестораны прекрасно подходят для randevu, и мы были рады каждому гостю этого вечера! Благодарим вас за то, что выбираете для свиданий наши заведения! Смотрим фотоотчет о том, как прошел вечер 14 февраля в ресторанах «Правого берега».





Как не потерять

[рассказывает Мухитдин Алиходжаев]

голове

от резнеоборезия?

Мы составили компанию шеф-повару ресторана «Ош Пош» Мухитдину Алиходжаеву в его ежедневном утреннем визите на центральный рынок Ростова-на-Дону: выяснили, как правильно выбирать мясо, чем хороши местные продукты и что войдет в основу постного меню 2020.



«У меня есть два любимых занятия: готовить и ходить на рынок. Поход за продуктами — это своеобразный утренний ритуал, который длится уже много лет. Благодаря этому на местном базаре меня все знают, а я знаю, где самый качественный продукт.

Ростовский рынок — рынок третьего тысячелетия, большой организм, по которому ежедневно проходит более 150000 человек. Все продукты, из которых готовятся блюда мангального меню, закупаются на центральном рынке Ростова-на-Дону.

В выборе мяса первый шаг – определить по внешнему виду, насколько продукт качественный. Как, например, выглядит качественная баранина? На туловище должно быть много мяса, а не только его костный каркас, иначе из такой туши никогда не получится сочное блюдо, даже если искусно его приготовить. Обычно мы заказываем мясо заранее, потому что уже в первой половине дня все лучшее успевают забрать ранние посетители. Поэтому, если вы хотите взять качественную вырезку, — приходите на рынок пораньше, часам к 7–8 утра.

ВАЖНО: Замороженное мясо на рынке запрещено — это знак его низкого качества. Время между разделкой тушки и ее продажей минимально.





Многие гости нашего города хвалят птицу, продаваемую на ростовском рынке. Упитанные бройлеры, утки, индейки, куропатки, перепелки — лучшую птицу всегда можно купить на втором этаже мясного павильона, сразу над центральным входом. Ростов — аграрный регион. Таких птиц, как у нас, нет нигде. Фермеры разнообразно кормят их, благодаря чему мясо сочное, вкус его — яркий.

Тыкву и репу мы тоже закупаем здесь. Это основа нашего постного меню на 2020 год. Яркий овощ — не всегда показатель качества. Например, **хороший помидор не должен просвечиваться, быть водянистым.** Плотная структура — знак качества. Да, в зимний сезон трудно найти действительно хорошие овощи, но тем не менее благодаря поставкам на рынок из разных областей и краев мы имеем качественный продукт в любое время года. Нельзя не отметить специи. Ведь они — неотъемлемая часть восточной кухни! Удивительно, но на центральном рынке можно найти специи, которые, казалось бы, есть только в Ташкенте. Зира, кумин, тмин... В том числе и разнообразие круп здесь не расстраивает. Даже тот самый рис, который мы берем за основу плова в «Ош Пош», и сухофрукты для основных и десертных блюд можно купить здесь. Радует также обилие трав — рукколы, мяты, кинзы, петрушки...

Да, при первом походе на рынок у вас разбегаются глаза — столько красок, продуктов, запахов, гула от разговоров продавцов и покупателей. Но поверьте, побывав на нем несколько раз, вы привыкните. Со временем приходит ощущение, будто вы уже всех здесь знаете и можете издалека определить качество продукта.

И еще: не забудьте поторговаться! При милой улыбке и нехитрых уловках в разговоре вы можете приобрести килограмм, к примеру, груш на 20 рублей дешевле.



Osaka. New

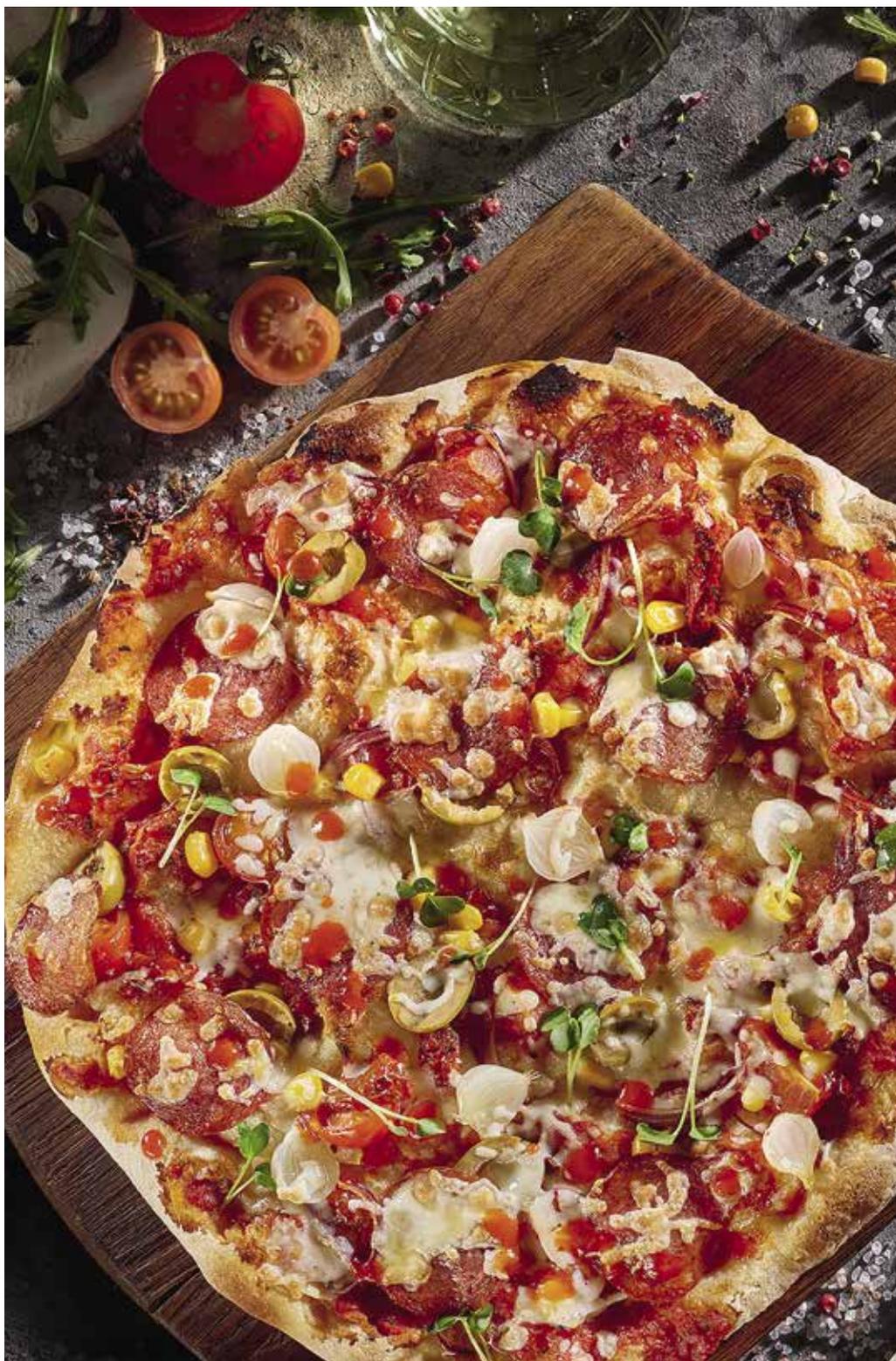
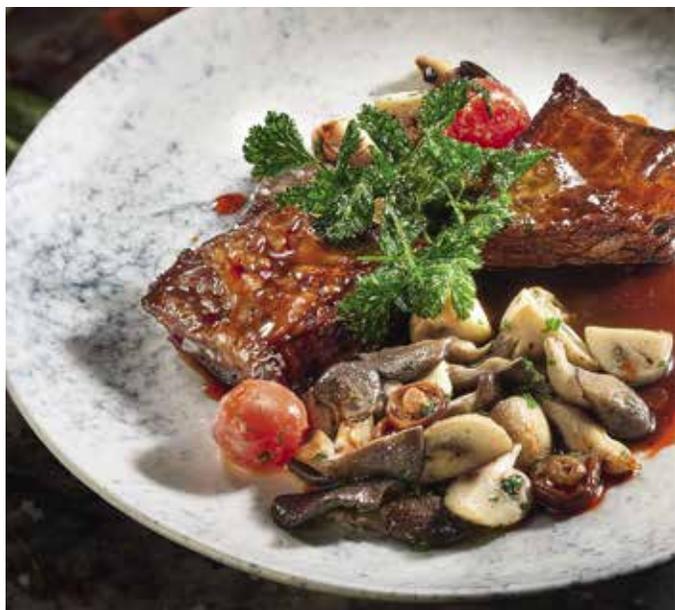
[обновление сети ресторанов]

Три месяца стараний бренд-шефа Сергея Хана, старшего повара Тимура Седова и суши-мастера Александра Кима воплотились в обновленном меню сети ресторанов «Осака».

Новые позиции появились во всех разделах: роллы, основные блюда, салаты, супы, десерты и даже в меню для детей. Некоторые блюда мы внесли по просьбе гостей фестиваля Food&Joy: например, креветки в сливочно-чесночном соусе; но большая часть обновления — принципиально новые рецепты. Перед командой «Осака» стояла задача предложить гостям новые вкусы и сочетания.

Среди новинок можно встретить абсолютно новый арабийский салат с бараниной; грандиозный Фо Бо, закрепившийся в меню после восторженных отзывов гостей, которые попробовали его в рамках специального предложения; телячьи щечки с пюре из сельдерея; ролл Агемона и профитроли с соленой карамелью.

И это далеко не все новые позиции. Приглашаем вас познакомиться с «Осакой» заново.





WINE MIX

[Joy. Time to wine music]



Настроение Joy. Time to wine. Третья часть. Мы продолжаем делиться с вами музыкой и вот он — очередной винный плейлист. Скачать его можно по QR-коду: для этого нужно навести на код камеру смартфона.

1. Mark Knight заработал себе репутацию одного из передовых хаус-продюсеров планеты, самостоятельно формируя танцевальную сцену вместе со своим лейблом TooGood. Его треки занимали первую строчку чарта Beatport на протяжении трех недель и к тому же стали самой быстро продаваемой композицией того же Beatport.

2. Slash & Doppe встретились на заднем дворе, играя в детские игры. А теперь кузены завоевывают мир своими треками.

3. Moby Disco lies. «Этот альбом гораздо более электронный и танцевальный, чем несколько предыдущих, — говорит музыкант о своем произведении. В записи альбома принимали участие несколько интереснейших приглашенных вокалистов. Мой фаворит — это репер Грэндмастер Каз, один из авторов Rappers Delight, который делает реп с 1975 года. Я просто счастлив, что он согласился участвовать.»

4. Хосе Нуньес — всемирно известный диджей и продюсер, заслуживший репутацию одного из лучших парней Хауса в мире, вряд ли у его стиля есть какие-то ограничения.

5. Rene Amesz — архитектор phat beats. Этот диджей прокладывал путь на протяжении многих лет, вводя новшества и продвигая движение вперед, не жертвуя своими страстными убеждениями. Рене начал свой путь с собственного уникального звука, основанного на ударах фата, болезненных желобках и уникальном подходе к аранжировкам и звукам.

Слушайте, поддавайтесь, расслабляйтесь. Joy. Time to wine. всегда рядом.

НАВЕДИ КАМЕРУ И СЛУШАЙ



Турция

Будь как гола

Раннее бронирование
от 19 000 ₺
4* на 8 дней
все включено



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, 98, **30-30-800**

📍 pinkelephant_rostov 🌐 pinkelephant.ru





ПОПРОБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ



ДОБАВЬ ВКУСА С СОСА-COLA БЕЗ САХАРА

Соса-Солa является зарегистрированным товарным знаком The Соса-Солa Сompany. © 2020 The Соса-Солa Сompany.