

# Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



# Гастрономические

[слово основателя]

# ГОРИЗОНТЫ

Во всем, что мы делаем, мы видим главную цель — продвижение культуры гастрономии в Ростове.



2018 год для меня и моей команды стал очень важным! Мы открыли ресторан La Fabbrica, провели 3 фестиваля Food&Joy, развивали уже действующие проекты. Во всем, что мы делаем, мы видим главную цель — продвижение культуры гастрономии в Ростове. Поэтому хотим показать гостям не только свои проекты, но и дать возможность увидеть и попробовать кулинарные шедевры именитых шеф-поваров. В прошлом году мы провели гастрономические ужины вместе с **Виталием Истоминым** (шеф-повар ресторанов «Сахалин» и гастробистро «Техникум»), **Тициано Казилло** (известный итальянский пиццайоло), а начать 2019-й мы решили с приглашения **Владимира Мухина** (бренд-шеф White Rabbit family, рестораны White rabbit, Chefs table и др.) Дальше — больше! В этом году мы планируем расширять гастрономические горизонты, и вас ждет еще много мероприятий от сети ресторанов «Правый Берег»!

**Аджай Сингх**,  
основатель сети ресторанов  
«Правый Берег»,  
и **Владимир Мухин**,  
бренд-шеф White Rabbit family



# VOLVO XC60

ВСЕМИРНЫЙ АВТОМОБИЛЬ ГОДА\*



\* Награда «Всемирный автомобиль года 2018» по версии премии World Car of the Year 2018 [www.worldcarawards.com](http://www.worldcarawards.com). Демонстрируемое изображение, а также комплектация автомобиля могут отличаться от реализуемых на территории РФ. Во всех комплектациях данной модели предусмотрено место под государственный регистрационный знак. О наличии автомобилей и условиях приобретения уточняйте на сайте [volvocars.ru](http://volvocars.ru) и у официальных дилеров Volvo. Реклама.

**ДОН-МОТОРС**

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ООО «ВОЛЬВО КАРС»

| пр-т. Шолохова, 316 А |

| +7 (863) 268 8 222

# Яркая Италия

[enjoy]

# в La Fabbrica

Блюда в La Fabbrica такие же яркие, как города Италии! И вызывают целый спектр вкусов и эмоций. Вызывают привыкание без лишних килограммов.





#### **Зеленый «Цезарь» с авокадо**

Нежное пюре из авокадо, семена тыквы и подсолнуха, маринованные в лимонном соке цукини. Салат украшен хлопьями миндаля и заправляется соком листьев романо и лимона. Не знаем, дело тут в необычной заправке или ярко-зеленом цвете салата... но он создан, чтобы покорять сердца! И не только для вегетарианцев и любителей здорового питания. Идеален для всех.

#### **Тартар из сибаса с овощами и боттаргой**

Вот что происходит, когда сибас встречается с цедрой лимона, фенхелем, спаржей и сельдереем. А настоящих итальянских страстей добавляет томатная основа и украшение боттаргой.



# ВИТАЛИЙ ИСТОПИН

[event]

В ресторане «Макао» прошел гастрономический ужин от шеф-повара ресторана «Сахалин» и гастробистро «Техникум» (проекты компании White Rabbit Family) — Виталия Истомина! Предлагаем вам посмотреть фотоотчет и вспомнить как это было.





☎ 8 800 550 64 11

☎ 8 988 581 11 51

📷 granpri\_fitolab\_

[www.granpri-rostov.ru](http://www.granpri-rostov.ru)

ЦВЕТОЧНЫЙ САЛОН «ГРАН-ПРИ» УКРАСИТ ВАШ ОФИС, ДОМ ИЛИ РЕСТОРАН УНИКАЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИЕЙ ИЗ СТАБИЛИЗИРОВАННЫХ РАСТЕНИЙ. МЫ ПРОКОНСУЛЬТИРУЕМ ВАС ПО ВЫБОРУ ЦВЕТА И МАТЕРИАЛА, А ТАКЖЕ СОЗДАДИМ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ И НЕПОВТОРИМЫЙ ДИЗАЙН, КОТОРЫЙ БУДЕТ РАДОВАТЬ ГЛАЗ И ДОБАВЛЯТЬ ЧАСТИЧКУ ПРИРОДЫ В ВАШ ИНТЕРЬЕР.



# Курс на весну!

[expert]

Бузыцкий Артем — топовый тренер фитнес-клуба «Прайм». Артем внимательно изучил меню ресторанов «Правый Берег» и выбрал те блюда, которые можно и даже нужно есть без вреда для фигуры.

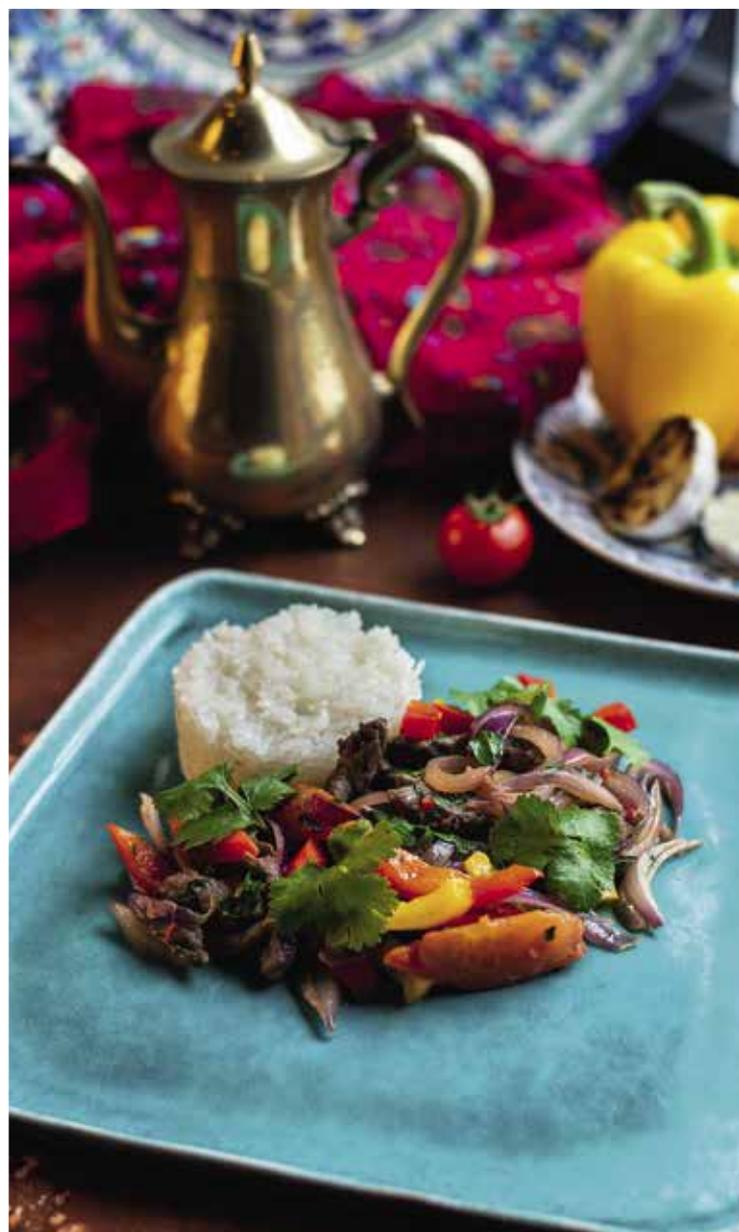


В ресторане «**Ош Пош**» я бы рекомендовал заказать говядину по-восточному с овощами и ароматными травами Востока вместе с аджапсандалом или греческим салатом. А девушкам советую салат с лососем на гриле и авокадо. Или же теплый салат из морепродуктов с заправкой из лайма. Они богаты полезными жирами, которые так необходимы женскому организму.

В ресторане «**Макао**» ужин можно начать с зеленого салата с манго и авокадо, добавив к нему порцию говядины на воке в соусе «черный перец». Если хочется совсем легкой трапезы, выбирайте салаты: теплый салат с мясом рапана и креветками или салат из камчатского краба и креветок. Эти блюда богаты аминокислотами, клетчаткой и большим количеством витаминов, которые необходимы для поддержания хорошего мышечного тонуса.

В «**Ялла**» очень богатый выбор салатов, не только вкусных, но и очень полезных. Я бы особенно рекомендовал салат «Ницца» с тунцом и большим количеством овощей под соусом из анчоусов, а также салат с крабом, авокадо, томатами, яйцом пашот и голландским соусом. Они очень легкие и богаты полезными веществами, которые я перечислял ранее. Из основных блюд хочу отметить судака с кукурузой и молодой капустой, а также соте из морепродуктов с прованским соусом. Также отличным ужином станут блюда из рыбы или морепродуктов на мангале.

Это только малая часть блюд ресторанов «Правый Берег», которые можно есть на обед или ужин и не переживать за свою фигуру. Давайте вместе начнем готовиться к весне заранее!



# TRADE·IN

ПОМЕНЯЙ  
СВОЙ ФИТНЕС  
НА НАСТОЯЩИЙ  
ПРЕМИАЛЬНЫЙ



PRIME

S P O R T & S P A

СУВОРОВА·91

**8 800 500 9088**

[primesport.pro](http://primesport.pro)

# ТИЦИАНО КАЗИЛО

[event]

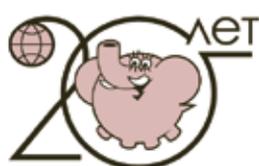
Scrocchiarella (Скрокьярелла) – типичная римская пицца, отличающаяся хрустящим тонким тестом и нетипичной формой в виде длинного языка, от которого отрезают кусочки. Тесто для этой пиццы на 80% состоит из воды, благодаря чему остается хрустящим долгое время. Тициано Казило, известный итальянский пиццайоло, 7 декабря посетил ресторан La Fabbrica, попробовав нашу скрокьяреллу, сказал, что именно такую готовят в Италии! И это высшая похвала для нас!



# Г О А

## – узбагойся –

от 24 000 ₽



### 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](#)

# СПЕЦИАЛЬНОЕ

[enjoy]

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ

## **Ролл со свежим гребешком и дрессингом из халапеньо**

Совершенно новое направление вкусов в разделе роллов.

Мы отошли от классического приготовления, подач, несложных начинок и познакомим вас с экзотическими ощущениями!

Ролл с ярким вкусом белого трюфеля, который отлично сочетается с гребешком. Взрывную ноту придает роллу дрессинг из халапеньо, который мы готовим на основе зеленого перца и маринованного перца халапеньо с добавлением рисового уксуса. Ролл будет по душе любителям пикантных блюд!



## **Сашими ролл**

Сама идея направлена на то, чтобы гости могли попробовать три вида сашими: лосось, тунец, гребешок. Все три ингредиента обладают нейтральным, нежным вкусом, не перебивая друг друга. Классическая порция сашими немаленькая, и попробовать сразу несколько будет не всем по силам, а здесь мы предлагаем 3 вида в одном блюде! Классическая подача сашими — это емкость, наполненная льдом фраппе. Мы не ушли от классической подачи и выкладываем ролл на фраппе. В качестве дополнения блюда — васаби, имбирь и лимон.

# + GRIMBERGEN +

ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN

1128

## GRIMBERGEN ROUGE –

фруктовый сорт знаменитого пива Grimbergen, сочетающий себе сложные ароматы клубники, легкие нотки пряностей и гвоздики.

Обладает горьковато-сладким фруктовым вкусом, насыщенным ароматом красных ягод, рубиновым оттенком и плотной розовой пеной.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



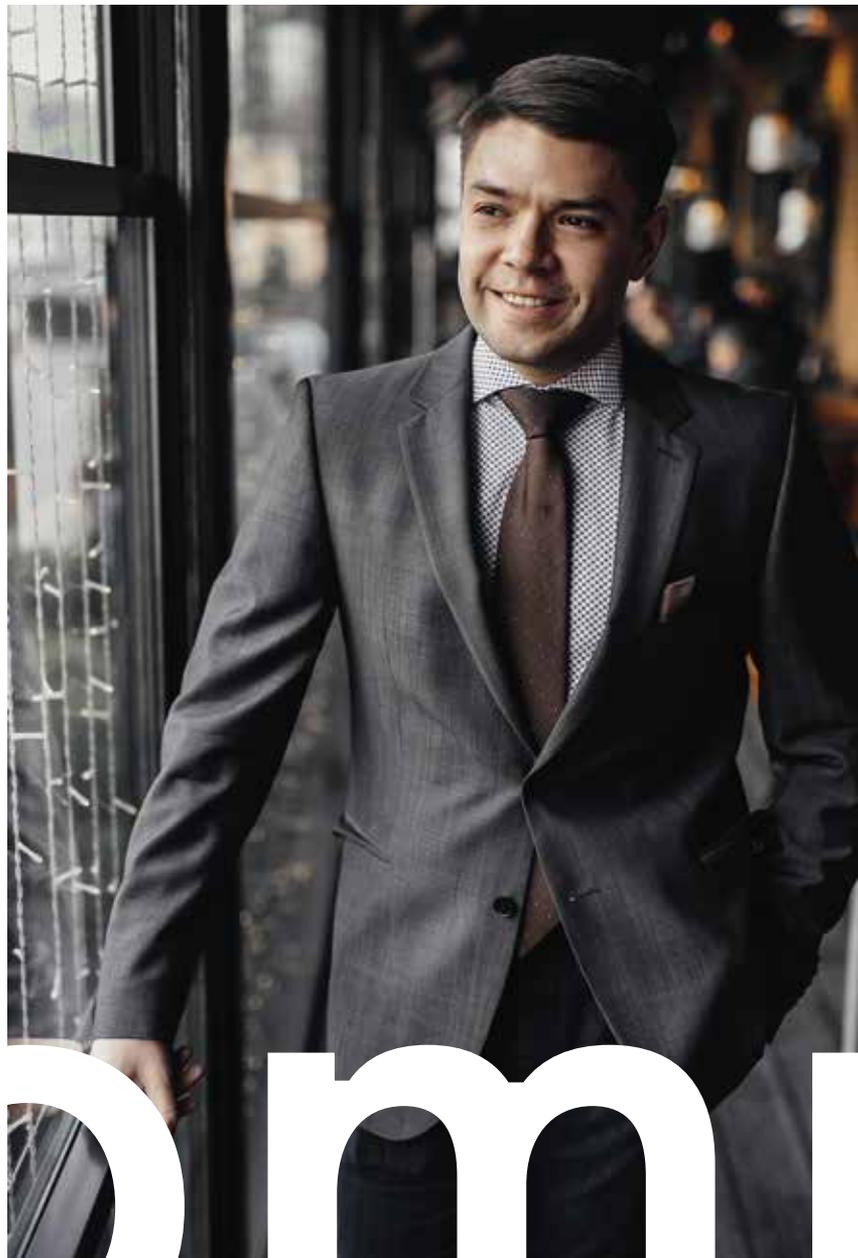
**Дониер Мухаммадиев,**  
*шеф-сомелье сети «Правый Берег»,  
сомелье ресторана La Fabbrica*

**Можно ли сочетать воду и вино? Как это делать правильно?**

Конечно, можно. И даже нужно. По моему мнению, к белым тихим винам очень хорошо подходит негазированная вода. Так как белые вина очень тонкие, элегантные, то газированная вода будет сильно бить по рецепторам и есть риск не уловить тонкий аромат, игру вкусов. А с красными винами все наоборот. Они более насыщенные, богатые, мощные... И продлить их послевкусие помогает вода с газом.

**Какие у сомелье хобби?**

Мое основное хобби — коллекционирование плакеток. Это железные колпачки, которые вы можете встретить, когда открываете шампанское. Моя коллекция представлена в La Fabbrica. 95% из этой коллекции перепробовал я сам, остальные 5% привезли специально мне в подарок из Питера, Италии, Франции.



**Сергей Штейгервальд,**  
*сомелье ресторана «Макао»*

**Три лучших сочетания еды и вина?**

Паназиатская острая кухня с ароматными винами гевюрцтраминер и мускат (полусухие и полусладкие). Фуа-гра отлично сочетается с вином Сотерн. К устрицам — конечно же, шампанское.

**Диоксид серы в вине (E220) вреден ли?**

Абсолютно безвредно. Дрожжи в процессе своей естественной деятельности производят 15 мг/л. Согласно ГОСТ 32030–2013 в России разрешено содержание диоксида серы в вине до 300 мг/л. К слову, в сухофруктах содержание того же диоксида серы больше в 10 раз.



**Сергей  
Стругов,**  
*сомелье ресторана «Ялла»*

**Что такое органическое и биодинамическое виноделие?**

Органические и биодинамические вина, в отличие от Европы, только недавно начали набирать популярность в России. Для непосвященных все эти манипуляции с коровьими рогами, сборами трав и лунными циклами могут показаться шаманским колдовством. На самом деле это всего лишь возврат к натуральности. Использование опыта, накопленного за много сотен лет нашими предками, когда еще не знали, что такое химические удобрения. Такие вина максимально передают терруарность виноградника и единение с природой. Они, конечно, могут показаться странными, со своим характером и неповторимостью, но тем лучше. В конце концов открывать что-то новое — это всегда интересно.



**Максим  
Стрелков,**  
*сомелье ресторанов Joy и La Fabbrica*

**Какие вина будут популярны в 2019-м?**

В 2019 году, на мой взгляд, возрастет еще больший интерес к винам Австрии и Германии, спрашивают красные вина из этих стран, на пино нуары, цвайгельты, также гостей часто интересуют новинки, и диковинки, автохтонные сорта завоевывают сердца, люди хотят попробовать что-то новое, удивительное! Но и не стоит забывать игристые вина, которые были и будут популярны! Кавы, Креманы и, конечно же, Просекко не сдадут позиций.

**Есть ли новые регионы на винной карте мира?**

Сложно сказать сейчас, будет ли это трендом, новый ли это регион, или страна, но нельзя не отметить развитие вина и выход все в большем количестве вин из Хорватии, Болгарии, Сербии, из Южной Америки. Помимо полюбившихся всем Чили и Аргентины, на рынок выходят вина из Уругвая, развиваются Греция, Израиль. Лично для меня Россия тоже каждый год новая и разная! Вино — это кропотливый труд, требующий много времени, знаний, умений и души! Вино — это искусство.

# Сладкий февраль

[sweet stories]

Первый праздник февраля — День всех влюбленных. Именно он вдохновил шеф-кондитеров Светлану Макаренко и Наталью Педенко на новые десерты в меню наших ресторанов! Они обещают истинное наслаждение и самый настоящий всплеск эндорфинов.

**В La Fabbrica** влюбленные смогут соединить болт с гайкой и закрепить свои отношения в лучших традициях индустриального стиля ресторана. Детали будут полностью соответствовать оригиналу и отливаются из 72% шоколада.

#### Сет для него

##### **Шоколадный мусс с экзотическим конфи**

Сочетание экзотических фруктов — манго, маракуйи, личи и черного шоколада с освежающим сорбетом из черной смородины, который прекрасно подчеркнет яркий шоколадный вкус.

#### Сет для нее

##### **Зимняя вишня**

Пряный вкус вишни в ликере, в обрамлении нежного фисташкового и вишневого мусса. А настоящим сюрпризом станет освежающий снег из личи и карамельная паутинка в виде украшения.

**В «Ялла»** торты в виде сердец — маленькое, большое, геометрическое. Внутри каждого торта начинка из трех шоколадов, сочетание которых влюбит в себя с первых секунд.





# Сладкий феераль

[sweet stories]

## Пирожное красное сердце

— это легкий  
и нежный  
мусс из гуавы,  
внутри которого  
ягодная начинка  
и миндальный  
бисквит.

**Подушка с  
сердцем** —  
мусс из кирша  
с воздушным  
рисом, ягодной  
прослойкой и  
вишневое конфи  
внутри. А еще  
мы подготовили  
особенные  
комплименты для  
наших гостей —  
конфеты из белого  
шоколада в форме  
губ и мишек с  
сердечками.



*Доставка  
цветов  
и подарков*

*С любовью!*

**DIMEX**  
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

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

# ЕКАТЕРИНА

[chef's day]

# БЕЛЯКОВА

Екатерина Белякова — бессменный руководитель «Макао» с первого дня его открытия. 30 января у Екатерины был день рождения, и мы хотим рассказать об этой сильной и такой прекрасной части компании «Правый Берег»

## **Екатерина, расскажите, сколько лет вы работаете в компании «Правый Берег»? И как начинался ваш путь в ресторанном бизнесе?**

В компании «Правый Берег» я работаю с 2011 года. А в ресторанном бизнесе оказалась случайно. Требовался администратор со знанием иностранных языков в московскую сеть ресторанов. Я по профессии лингвист-переводчик, даже преподавала в частной школе. Мой путь в компании «Правый Берег» начался с ресторана «Ош Пош» с позиции менеджера. Спустя 4 месяца появилась возможность, и я стала заниматься новым проектом — открытием ресторана «Макао».

## **Вы — неизменный управляющий рестораном «Макао» уже 6 лет. Помните свои ощущения в день открытия? Сильно ли изменилось меню?**

Когда я впервые попала в «Макао», это были просто четыре каменные стены. Но ремонт закончился очень быстро. Времени на подготовку и раскачивание у нас почти не было. Мы открыли заведение с абсолютно новой командой, обучали ее с нуля. И сегодня есть те, кто работает с нами с самого начала. Я очень хорошо помню этот день. **5 октября 7 лет** назад мы просто открыли свои двери и приняли первый заказ. Это была чашка капучино. В 2011 году Ростов, город достаточно консервативный, не был готов к китайской кухне. Этнические китайцы с этим вкусом рождаются. Этому невозможно научить. Поэтому мнение было двояким. С одной стороны, это красивая и необычная подача, интересные продукты, много морепродуктов. С другой, — китайская кухня имеет свою специфику: это кисло-сладкие и острые вкусы, которые не очень привычны для нашего человека. Мы постепенно завоевывали доверие, приучали гостей к новой кухне. Мы хотели дать им попробовать что-то новое. И сейчас можем с уверенностью сказать, что китайская кухня «Макао» полюбилась ростовчанам. Но мы не стоим на месте. В прошлом году открыли новый зал. Светлый, яркий, интерьер которого отличается от основного.

И теперь гость может выбрать, что ему больше по душе. Меню в «Макао» за эти годы претерпело много изменений. Но есть блюда, с которыми мы открывались, и они до сих пор находятся на пике популярности: утка по-пекински, баклажан в кисло-сладком соусе.

## **После рассказов о блюдах «Макао» разыгрывается аппетит. А какое ваше самое любимое блюдо в «Макао»?**

Из моих предпочтений в меню «Макао» на сегодняшний день — это утиная грудка, грейпфрут, апельсиновый соус.

## **А сами любите готовить? Какое фирменное блюдо?**

Я с удовольствием провожу время дома на кухне, готовя что-нибудь вкусное. Ведь время с семьей бесценно. Готовлю рыбу, мясо... но вкуснее всего у меня получаются десерты. С удовольствием готовлю штрудель «творог с грушей», либо классический — с вишней.

## **Что самое важное в «Макао»?**

Гости приходят в «Макао», чтобы отдохнуть и расслабиться. Что уникального мы им можем дать? Это интерьер, это высокий уровень сервиса, это атмосфера. Есть те, кто приходит к нам в первый раз. И ты показываешь, рассказываешь, даешь попробовать наши уникальные блюда. Благодарность гостя значит многое. У нас много постоянных гостей, которые с нами с открытия, а это уже 7 лет. И то доверие, которое мы завоевали, дорого стоит.

## **Ресторан работает каждый день, когда же вы успеваете отдыхать и уделять время близким? Какой отдых предпочитаете?**

Отдыхаю я редко, но метко. Двух-трех дней мне достаточно, чтобы взбодриться и прийти на работу полной сил, вдохновения и с улыбкой на лице. Я предпочитаю активный отдых — велосипеды и прогулки на природе. Люблю гулять, смотреть, узнавать новое. Поэтому на отдыхе всегда хожу на экскурсии. Зимой — это много снега, санки, ватрушки. Экстрим — это мое.

## **Спрашивая наших ребят, особенно вашу команду, на кого они хотят равняться в первую очередь, ребята называют Екатерину Михайловну. Расскажите, а на кого равняетесь вы?**

Я стараюсь не стоять на одном месте и постоянно развиваться. Книги, поездки, обучение. Есть люди, идеями которых я восхищаюсь, стараюсь брать пример и вводить в практику. Когда ты приносишь членам своей команды что-то новое, у них загораются глаза и это непременно отражается на госте. Моя команда — однозначно семья.



# Люди «Правого»

[team]

За каждым нашим проектом стоит профессиональная команда, благодаря которой каждый день вы можете наслаждаться гостеприимством, гастрономией и атмосферой сети ресторанов «Правый Берег». Мы гордимся нашими людьми и обещаем Вам становиться еще лучше!



# ПРАВЫЙ БЕРЕГ



# Путешествия

[inspiration]

Февраль — лучший месяц для отдыха на горнолыжном курорте.

подготовили для вас подборку мест, где можно хорошо покататься и вкусно поесть.



## Китцбюэль, Австрия

Старинный австрийский горнолыжный курорт Китцбюэль по праву считается «альпийской жемчужиной». Модное место для отдыха с 700-летней историей — место проведения многочисленных зимних состязаний. Кататься на лыжах здесь начали еще в 19 веке. Местные трассы — лучшее место для скоростного спуска.

### Что попробовать?

Австрийские сосиски и колбаски

Штирийское тушеное мясо (тушеное мясо с различными специями и различные блюда из тыквы и тыквенного масла)

Тирольский грестль (настоящая крестьянская еда в Австрии, в регионе горного Тироля, которая объединяет в себе все традиционные ингредиенты простой сельской кухни: картофель, бекон, лук, тмин, паприку и зелень)

Австрийские булочки бухтельн (невесомая мягкая булочка на дрожжах, которая подается с ванильным или фруктовым соусом)

## Кортина д'Ампеццо, Италия

Единственный представитель Италии в «Best of the Alps», этот горнолыжный курорт расположен на севере страны, в Доломитовых Альпах. Здесь проходили зимние Олимпийские игры 1956 г. Солнечная долина раскинулась на высоте 1224 м над уровнем моря. Окруженная со всех сторон горными пиками, она представляет собой захватывающее зрелище. Красоту «Королевы Доломит» давно оценили кинематографисты.

### Что попробовать?

Колбаса салями

Полента (кукурузная каша с разнообразными соусами)

Fegato (жаренная с луком телячья печень)

## Красная Поляна, Сочи

Безусловно, лучший горнолыжный курорт в России. Мягкий климат, насыщенный воздух с моря, красивые горные пейзажи и много снега.

Трассы достойные, сервис хорош, заботливые и внимательные инструкторы. И что самое приятное — ехать далеко не нужно.

### Что попробовать?

Хинкали, Хачапури, Харчо, Чурчхела, Шашлык





### Хемседа́л, Норвегия

Хотите подняться как можно выше? Тогда вам необходимо направиться в норвежский Хемседа́л. Это самый высокогорный курорт Скандинавии. Когда приезжаешь в это место, сразу напрашивается сравнение с Альпами. Курорт находится на западе Норвегии. Здесь проживают примерно две тысячи человек. Но местное население чаще всего теряется на фоне огромного количества приезжих любителей покататься на сноубордах и лыжах. Здесь присутствуют не только обычные склоны, но и трамплины с полноценным сноупарком. А еще здесь есть огромная детская зона, в которой можно научиться катанию и даже прыжкам в самом юном возрасте.

#### Что попробовать?

Форикол (запеченный ягненок под мучным соусом, с тушеной капустой)

Смалахове (тушеная баранья голова)

Лютефиск (копченая треска, сваренная со специями, подается с картофелем, свиными шкварками, гороховым пудингом, козьим сыром и горчицей)

Вафлер (вафли в форме сердечка)



### Шпиндлеров Млын, Чехия

Истинный рай для лыжников, этот наиболее раскрученный горный курорт Чехии раскинулся на северо-востоке от столицы страны. Снежный покров держится, как и на многих других курортах, до апреля. На выбор — два центра, Svaty Petr с одиннадцатью трассами и Medvedin, предлагающий семь трасс, в том числе детские. Кроме лыж, Шпиндлеров Млын битком набит ресторанами (их тут более полусотни, правда, приверженцам здорового питания будет сложно: все — сплошь мясо и пиво), ночными клубами, кинотеатрами, магазинами. Если хочется спорта — пожалуйста: сани, бассейны, теннис, сквош.

#### Что попробовать?

Суп в хлебе

Запеченное свиное колено

Вепро-кнедло-зело (старинное чешское блюдо из запеченной свинины, кнедликов и тушеной квашеной капусты)

Маринованный гермелин (сорт мягкого жирного сыра из коровьего молока, с белой плесенью на поверхности)

Трдельник (полые трубочки из накрученного на скалку сдобного дрожжевого теста, обсыпанные смесью из сахара и корицы)



### Чимбулак, Казахстан

Находящийся в 25 километрах от Алматы Чимбулак является универсальным курортом, где могут кататься как новички, так и асы. В то же время он был и остается тренировочной базой профессиональных спортсменов, и это нужно иметь в виду.

Здесь восемь сертифицированных (аттестованы Международной федерацией горнолыжного спорта) и ряд «неформальных» трасс на любой вкус и возможности — от легких маршрутов до очень непростых. Для лихачей — слаломный спуск и скоростной спуск длиной 3,5 километра, по праву входящие в топ-10 сложнейших трасс мира.

#### Что попробовать?

Бешбармак (куски вареного мяса с лапшой)

Палау (казахский плов)

Казы (колбаса из конины)

Кумыс (взбродившее кобылье молоко)



# Рецепт от шефа

[recipe]

Салат с крабом, авокадо, томатами, яйцом пашот и голландским соусом от шеф-повара ресторана «Ялла» **Олега Колисниченко.**



## Ингредиенты:

Помидор черри без кожицы – 30 г  
Романо бейби – 25 г  
Конечности краба – 50 г  
Масло оливковое – 10 г  
Авокадо – 40 г  
Яйцо куриное – 40 г  
Икра масаго – 6 г  
Соус голландский – 25 г

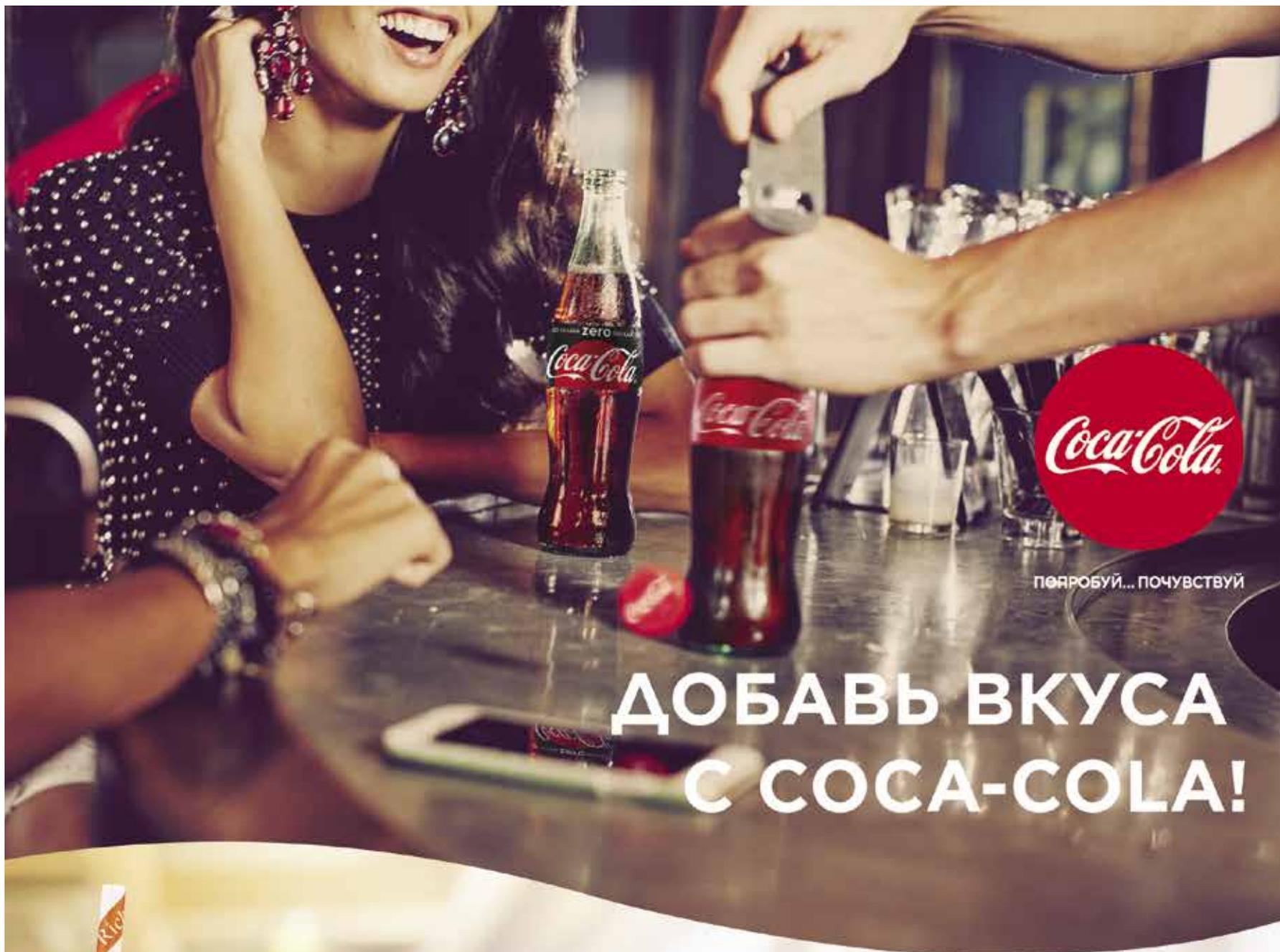
## Приготовление:

Черри нарезать на четвертинки, заправить оливковым маслом и солью. Мясо краба также заправить оливковым маслом и солью. Прогреть яйцо пашот в сувиде.

## Подача:

Выложить листья романо бейби, сверху черри, авокадо и часть мяса краба, в середину положить яйцо пашот, выдавить через сифон соус голландский, выложить оставшееся мясо краба. Украсить листьями свежей кинзы, икрой масаго и тертым копченым желтком.





ПЕРЮБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ

ДОБАВЬ ВКУСА  
С СОСА-COLA!



Rich  
*Crystal*\*

#СОЧНЫЙТРЕНД

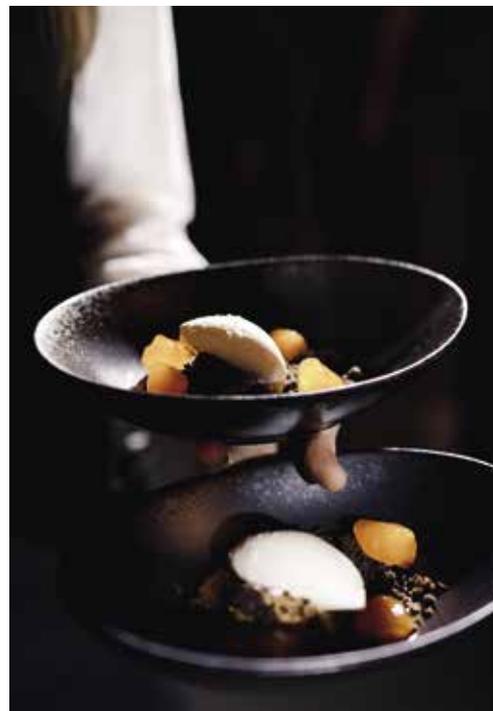
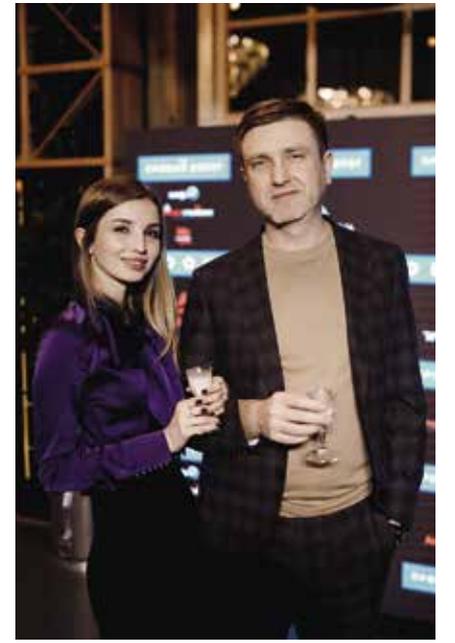
\*Рич Кристал

# ВЛАДИМИР МУХИН

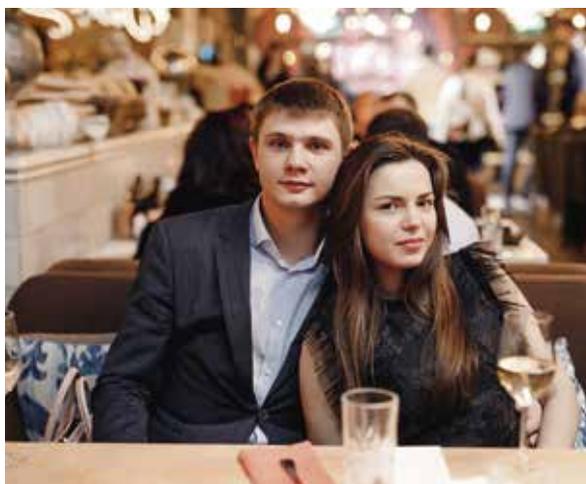
[event]

24 и 25 января лучший российский шеф-повар Владимир Мухин приготовил в Ростове-на-Дону два гастрономических ужина. Миссионер и популяризатор современной русской кухни, Мухин предложил гостям сет-меню из дюжины перемен в сопровождении изысканного вина.











**СВЕЖИЕ**

**МОРСКИЕ**

**ДЕЛИКАТЕСЫ**

**ресторан La Fabbrica**

Красноармейская, 168/99

**ресторан «Макао»**

Красноармейская, 168/99

**ресторан Joy**

Береговая, 29А

**ПРАВЫЙ БЕРЕГ**