

Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ



J • Y



ОСАКА



САМОУВАР

Правила

[personality]

Аджай Сингха

Мы поговорили с **Аджаем Сингхом**, основателем сети «**Правый берег**», и узнали у него не только о работе, но и о вполне бытовых вещах: как начинается его день, чем он увлекается и о чем мечтает.



Мой день начинается с йоги, сока одного лимона, кружки теплой воды и половины чайной ложки кардамона. Каждый день я выполняю дыхательные упражнения. Если максимально упростить, то смысл в том, чтобы дышать медленнее и осознанно. Мы вдыхаем кислород, а выдыхаем углекислый газ. То есть весь этот процесс превращения происходит в нас, организм стареет. Чтобы этот процесс замедлить, очень важно правильно дышать. Одна из причин по которой черепахи живут так долго — они очень медленно и спокойно дышат.

Лучший отдых для меня — это работа, а если не работа, то лыжи. На работе я постоянно в поиске чего-то нового. Когда ты ищешь чего-то, это что-то ищет тебя. В том, чтобы вы встретились, и есть формула успеха и одновременно интрига. В работе я никогда не устаю. Наоборот, здесь я получаю много энергии. Работа — это обмен информацией с людьми, результаты, которыми ты обогащаешься. Это всегда дает силы, в отличие от бездействия, которое силы не дает.

Я не могу закрыть глаза на безделье и отсутствие инициативы. Пусть банально, но именно труд украшает человека. Явление безделья — это уродство.

Мое мировоззрение может изменить любой человек, который имеет свой взгляд, основанный на опыте и знаниях.

Мечтаю также освоить профессию отельера. Я — реальный человек, и я понимаю, что космонавтом я уже не стану. Но могу заниматься тем, что близко мне по духу и с чем я тесно соприкасаюсь. Профессии отельера и ресторатора близкие, они заключаются в сервисе гостей.

Когда-нибудь обязательно отправлюсь в путешествие на гору Кайлас в Гималаях. Гора Кайлас — место возникновения трех религий мира, считается, что на ее вершине живет Бог, поэтому на саму гору подниматься нельзя. Ты должен приехать и пройти пешком вокруг этой горы — это называется «кора» (ритуальный обход святыни). Путешествие длится 25 дней. Все эти дни ты проводишь в самых обычных гостиницах, а иногда и вовсе без них, в палатках. Это серьезный шаг, но стоит того.

Лучший совет — «Пока ты здоров и силен, трудись! Труд и стремление не противостоят счастью найти клад. Не отставай от дела, и если ты наделен судьбой, то она найдет тебя». Это **Руми** сказал.

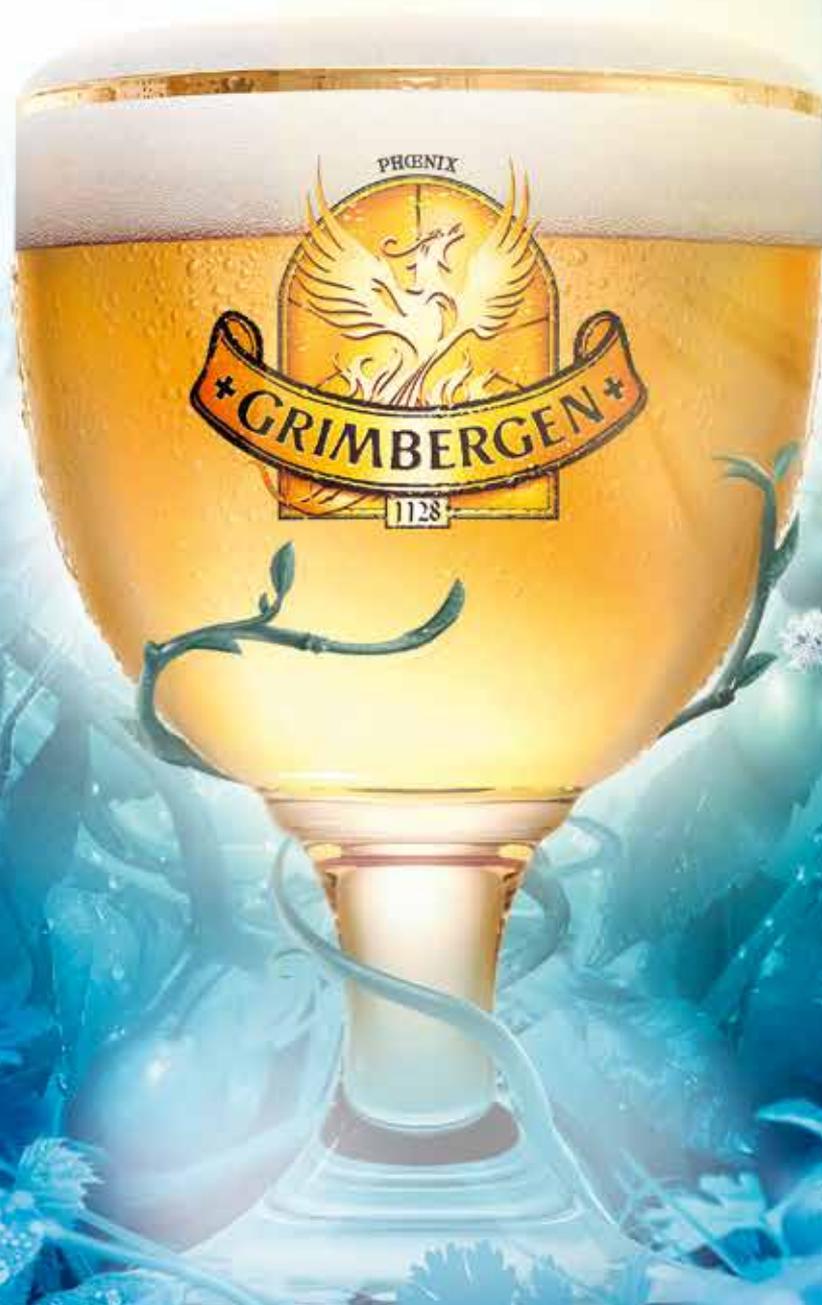
1128

+ GRIMBERGEN +

BIÈRE D'ABBAYE - ABBIJBIER

GRIMBERGEN BLANCHE —

Освежающее бельгийское белое пиво с гладкой и густой пеной, характерным светло-желтым оттенком и приятным ароматом фруктов, цитрусовых, гвоздики и кориандра. Нотки ванили и бергамота придают вкусу изысканную утонченность, делая его по-настоящему особенным.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Summer vibes:

[enjoy]

JOY

Продолжаем наши обзоры летних площадок «Правого берега». В этом выпуске поговорим о любимой террасе ресторана Joy, которая привлекает гостей 365 дней в году. Но летом — особенно хороша.

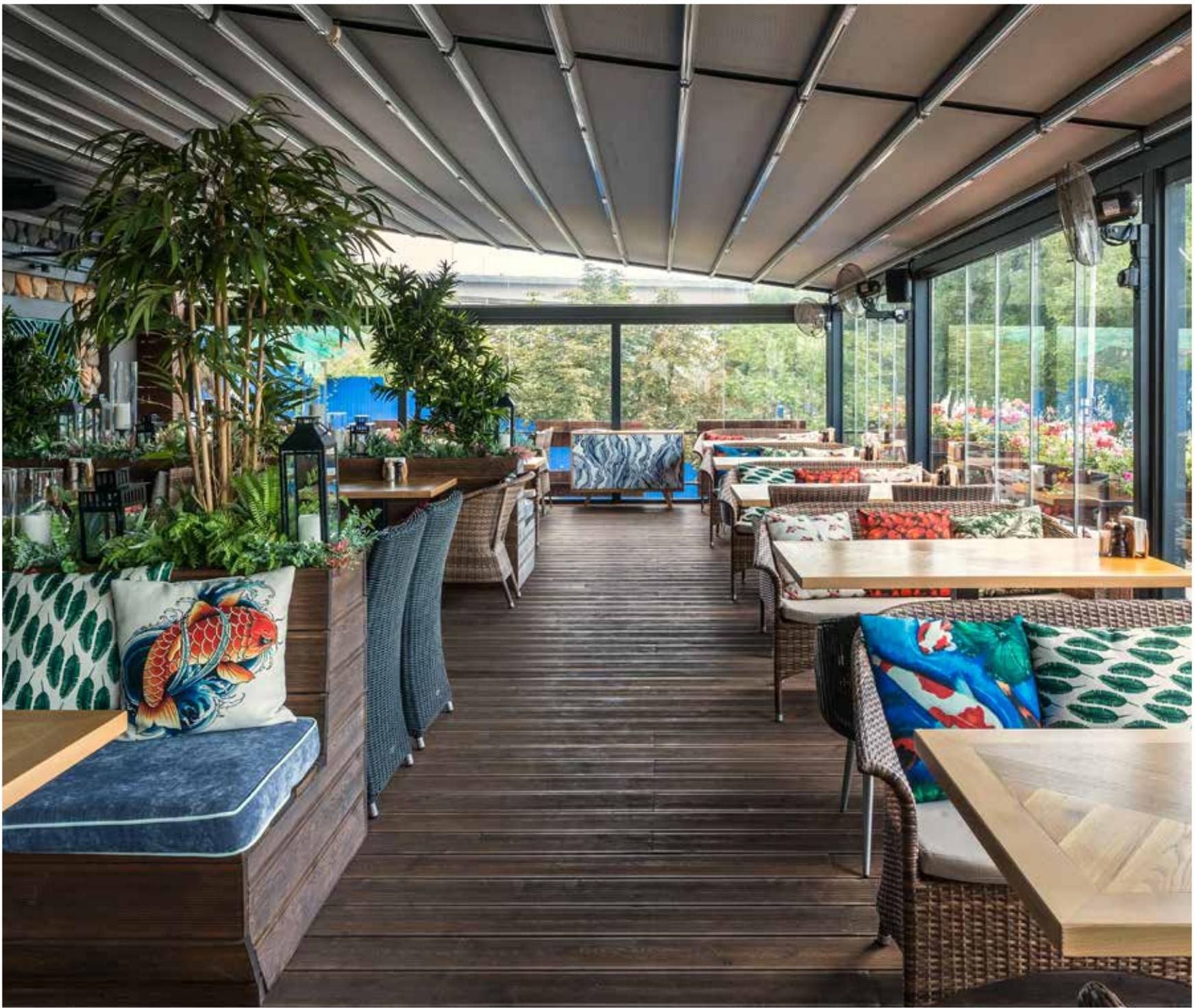
По какому принципу устроено заведение должно говорить само название. **Joy** — это радость для всех и каждого. Здесь позаботились обо всем: великолепный дизайн, интеллигентное обслуживание, изысканная кухня **Антоня Патанькина**. Непростительное упущение, если вы еще не заглянули в гости, на Береговую 29А.



Идти стоит обязательно.

Во-первых, вы погрузитесь с головой в долгожданное футбольное безумие, ведь набережная станет одним из главных туристических маршрутов. Во-вторых, насладитесь изумительным видом на главную достопримечательность города и, одновременно, главного героя знаменитого романа **Михаила Шолохова** — на Дон. В-третьих, но далеко не в последних — паназиатские блюда в авторском прочтении. Советуем обязательно заказать знаковую баранью лопатку, позиции из суши-бара, том ям, креветки в соусе самбал и десерты, за которые здесь отвечает **Светлана Макаренко** (шеф-кондитер «Макао» и «Joy»). Мусс с кремом маскарпоне и свежей маракуйей — очень срочно и необходимо.

Впереди все лето, проведите его с **Joy**.



ВОСКРЕСНЫЙ БРАНЧ

[new]

В МАКАО

Бранч, что-то среднее между поздним завтраком и ланчем, принято подавать на выходных между 12:00 и 16:00. Это не только вкусный завтрак для тех, кто любит подольше поспать, но и возможность встретиться с друзьями и провести время за едой и беседой.





Приятная музыка, утонченная атмосфера, вкуснейшие блюда, а сомелье незаметно все наполняет и наполняет бокалы.

Каждое воскресенье ждем вас на летней веранде в «Макао» с 12:00 до 16:00, где проходят бранчи с живой музыкой и просекко без ограничений! По фиксированной цене вы сможете выбрать изысканные блюда из бранч-меню, десерт и, подчеркиваем, просекко без ограничений.

Выдержки из меню:

Скромьярелла с ростбифом и соусом из кинзы
Салат из хрустящих баклажанов в устричном соусе
Суп с карпом и пекинской капустой
Креветки в кисло-сладком соусе
Камбала на хоспере
Фланк стейк в перечном соусе со шпинатом
Чизкейк с юдзу
Анна Павлова

LA GIOIOSA PROSECCO

без ограничений

С 12:00 до 16:00

по воскресеньям

1750 руб.



КОЛИСНИЧЕНКО

«Ялла» — это место, где представлены кухни со всего мира, это интернациональный ресторан. Тут работа не прекращается ни на минуту. Авторская кухня, интересные и серьезные проекты — это всегда подход личностный. Повар должен сам все пробовать и выбирать.



Расскажи о своем детстве. Каким ребенком ты был и как пришел в профессию?

Ребенком был тихим, спокойным и послушным. Все спокойствие пропало на кухне. Моя мать — повар, отец — художник. Не буду рассказывать сказки, будто готовил с раннего детства, с детского сада. Но в 15 лет я уже серьезно этим занимался. И раздумывал, что выбрать — архитектуру или кулинарию. Тогда мне очень нравилось чертить, рисовать, у меня это получалось. Летом, мне было лет 14, пошел работать мангальщиком в один ресторан нашего города (Олег родился в Виннице, Украина – прим.), начал с мангала прыгать на кухню, на холодный, горячий цеха. Понял, что срочно нужно учиться, нужна база.

Повар — это мужская профессия?

Здесь 50/50. Сейчас я считаю и опыт подсказывает о том, что женщина–повар, женщина шеф–повар может быть гораздо сильнее, организованней, чем мужчина. Так что с утверждением «повар — мужская профессия» согласиться не могу.

У меня в команде работает девочка су–шеф, она тащит кухню, продельывает огромный объем работы. У нее развиты вкусовые способности, готовит вкусно и может красиво подать, рассказать. Может, так рассказать, что я сам есть захочу.

Что тебя вдохновляет на работе? Ведь понятно, что у всех наступают такие периоды, когда делать не хочется ничего, работа надоедает.

На работе меня вдохновляет работа — когда на кухне дурдом, крик, запара, когда в ресторане полная посадка, а на кухне — хаос, полный жар. Меня это питает. Собственно я так бы и описал кухню «Яллы».

«Ялла» это что за ресторан?

Сложный, потому что «Ялла» — это место, где показаны кухни со всего мира, это интернациональный ресторан. Тут работа не прекращается ни на минуту. Авторская кухня, интересные и серьезные проекты — это всегда подход личностный. Повар должен сам все пробовать и выбирать. В ресторане я практически всегда в 9:00, чтобы посмотреть, что привезут поставщики. Если мне привезли 20 кг помидор, я беру в руки каждую помидору, проверяю, смотрю. Так мы берем любой продукт.

Ты жесткий шеф?

Жестче, чем просто жесткий. Кухня — это не место для каких то ровных характеров, это не спокойная работа. Это напор, стержень, у человека должны быть амбиции. Здесь должны быть сильные духом люди. Повар должен отвечать за свои поступки, за мысли. Ты должен приходить, давать качество, скорость, свежесть, вкус. Когда мы открывали «Яллу» мне прислали за месяц больше 200 человек. Я оставил 12.

Как с женой решали, кто будет главным на кухне?

Жена критики не любит, так что сначала на мои замечания реагировала бурно. Но я, если вижу, что и как сделать лучше, то не могу молчать. Буквально неделю назад она выпекала маффины (она их так называет). На самом деле, это далеко не маффины. Прихожу домой, спрашиваю: «Что это?». Она говорит, что маффины. «Да,— говорю: я понял, уже весь инстаграм это понял». Она себе купила блендер и теперь им активно пользуется. Но если ты хочешь сделать бисквит, то вымешивать тесто нужно только руками. В кухне она разбирается, понимает. Готовит очень вкусно и разнообразно. Месяц назад обнаружил в холодильнике настоящую, хорошую такую, дижонскую горчицу. Жена ее купила, теперь закупщик эту горчицу закупает к нам в ресторан.

Твой любимый город?

Это Ростов, тут моя семья, моя работа.



У тебя есть кумир, великий шеф, который тебя восхищает?

У одного из них я учился, это Ален Дюкасс. Это была моя первая стажировка в Европе. Мы прогоняли всю программу ресторана «Жюль Верн» на Эйфелевой Башне, 3 звезды по системе Мишлен. В 2011 году я уже знал, что такое приготовление при низких температурах.

Где бы ты хотел побывать?

В Дании. В ресторане «Нома», там сейчас происходят невероятные вещи. А вообще за гастрономическими впечатлениями люблю ездить в Мадрид. Там уже совсем другая гастрономическая культура. На одной тарелке — рыба с мясом и люди это принимают и понимают.

У тебя есть какой то девиз в жизни?

Отец всегда говорил, что нужно жить и работать на результат, не проживать жизнь просто так. Вот я так и живу. В конце каждого дня анализирую то, что я сделал.

Что обязательно нужно попробовать в «Ялле»?

Лопатку ягненка и цыпленка тандури с овощами. Делаем сами смесь из 18 специй, маринуем цыпленка в кленовом сиропе, коптим сами масло на кокосовых углях. Запекаем при 400 градусов. Это нечто!

«Правый берег» для тебя — это...

Это моя новая семья и новая жизнь. Без «Правого берега» я не представляю движения вперед.

ОДНО НЕБО ЯЛЛЫ

[enjoy]

Ресторан «Ялла» — дуэт кухни и дизайна. Интерьер напоминает красочный восточный базар, но в современной интерпретации — много света, воздуха и свободного пространства. А какой же базар без вкусных яств? Каждое блюдо хорошо по-своему! Вас порадуют национальные специалитеты и европейская классика, и восхитительные авторские десерты. Здесь всегда: «по-особенному и вкусно!»



В самом благоустроенном и любимом парке города, в **парке им. Октябрьской Революции**, расположился уютный ресторан «Ялла». На протяжении уже **пяти лет** «Ялла» — любимое место для деловых обедов, романтических ужинов, больших праздников и просто знаковая гастрономическая остановка в городе. Интерьер ресторана выполнен в духе красочного восточного базара, но свойственной базару тесноты здесь нет и в помине. В отделке использованы натуральные материалы. Стенные шкафы имитируют полки в бакалейной лавке, на которых расставлены разнообразные товары. В центре основного зала имитация базарных рядов. Каждую деталь хочется подолгу разглядывать, настолько необычен и самобытен интерьер. Вы бывали на рынках **Сан-Мигель** в Мадриде или **Бокерия** в



Барселоне? Дизайнеры проекта вдохновлялись этими легендарными местами. Самое главное, что есть в «Ялла» — это душа, это нежность и страсть, и жажда жизни, и представление о ресторане как о приключении, и дух путешествий, и искренняя, неумная любовь к еде. Все здесь заставляет на время забыть о гликемическом индексе, калориях, и прочих «модных» словах в обиходе. Кухня **Олега Колисниченко** переносит в то время, когда просто вкусно ели, без дополнительных рассуждений. Соппротивление оказывать не хочется — это просто, бесполезно.

Food & Joy

[fest]

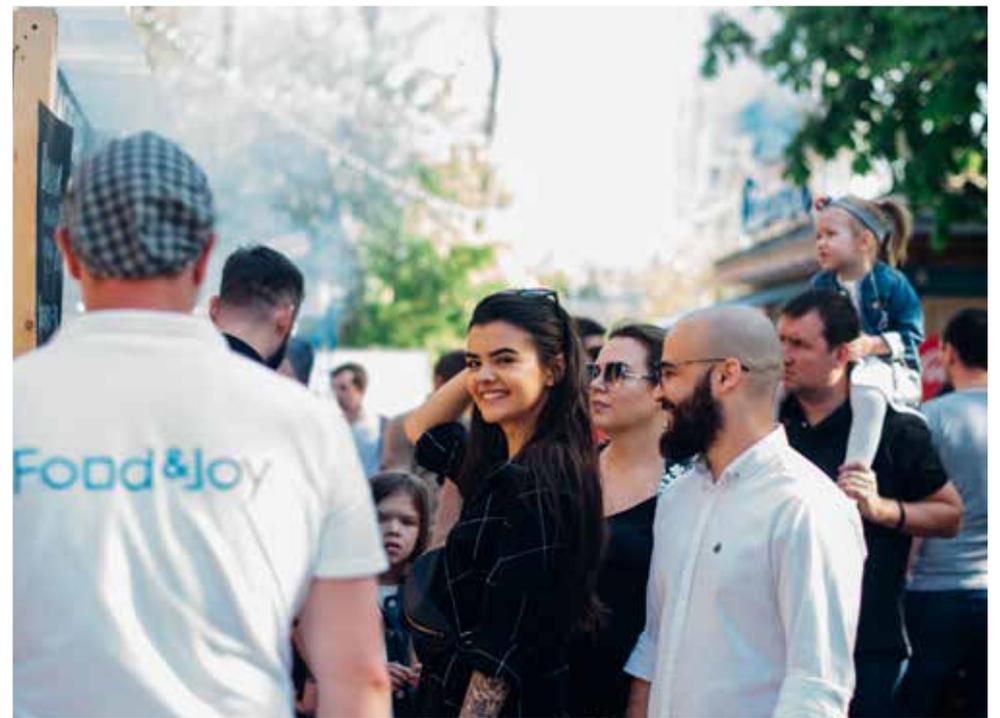
В начале мая мы провели незабываемый весенний фестиваль «**Food&Joy**». Целых три дня — с 30 апреля по 2 мая — праздника, улыбок и хорошей музыки. Весело, вкусно и задорно!



Сердце весной просит песен, ноги зажигательных танцев, а душа — «**Food&Joy**». И, знаете, все вышеперечисленные желания считаем выполненными! Песни — да, танцы — естественно, разнообразная еда — неоспоримо!

Посмотрите, как здорово мы провели праздничные выходные! Правда, хочется еще раз погрузиться в эту атмосферу? Попробовать такояки, пазлью, плов, устрицы, игристое, а еще шашлычки из креветок, сочный бургер, хот-дог, тако и... всего по две порции, пожалуйста! Растянуться на креслах-подушках под кронами деревьев и вдыхать долгожданный запах долгожданной весны и предстоящего лета. Здорово провести время с семьей, встретить всех знакомых, а вечером танцевать под любимую музыку и кричать вместе со всеми слова самых душевных песен в звездное небо.





Да, так прошел «Food&Joy».

Следите за [@food.and.joy](https://www.instagram.com/food.and.joy) в Инстаграм. Все предстоящее лето мы будем готовиться к новому фестивалю. Мы готовы удивлять!

Больше фото ищите на сайте pravberdon.ru



#ГОТОВЫ

[new]

Страны, континенты, люди — все разные. Восторг — один на всех!

Смотри прямые футбольные трансляции в ресторанах «Правого берега»!

Ош Пош

Со вкусом и удобством вы сможете посмотреть все матчи в «Ош Пош». Насладитесь игрой и блюдами узбекской кухни! Бронирование столов — по номеру **270-89-98**



Ялла

Во время чемпионата мира не только «Ростов Арена», но и Театральная площадь станет центром притяжения для любителей футбола. Смотрите матчи в «Ялле».

Бронирование столов — по номеру **270-67-87**.



Макао

Оставаться в комфортной атмосфере и в то же время быть вместе со всеми? Специально для чемпионата в Макао установили телевизионные экраны.

Бронирование столов — по номеру **270-98-96**.



Joy

Сердце набережной — один из эпицентров главного события года. Проведи чемпионат в комфорте, с великолепным видом и в хорошей компании!

Бронирование столов — по номеру **229-38-48**.



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



DIMEX
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

Осака Таганрог:

[osaka on the move]

ПОРСКОЙ ВОЗДУХ

Ресторан «Осака» расположен на центральной улице города Таганрога неподалеку от театра им. А.П. Чехова. Заведение разделено на три части: летнюю веранду, первый зал и зал на втором этаже.

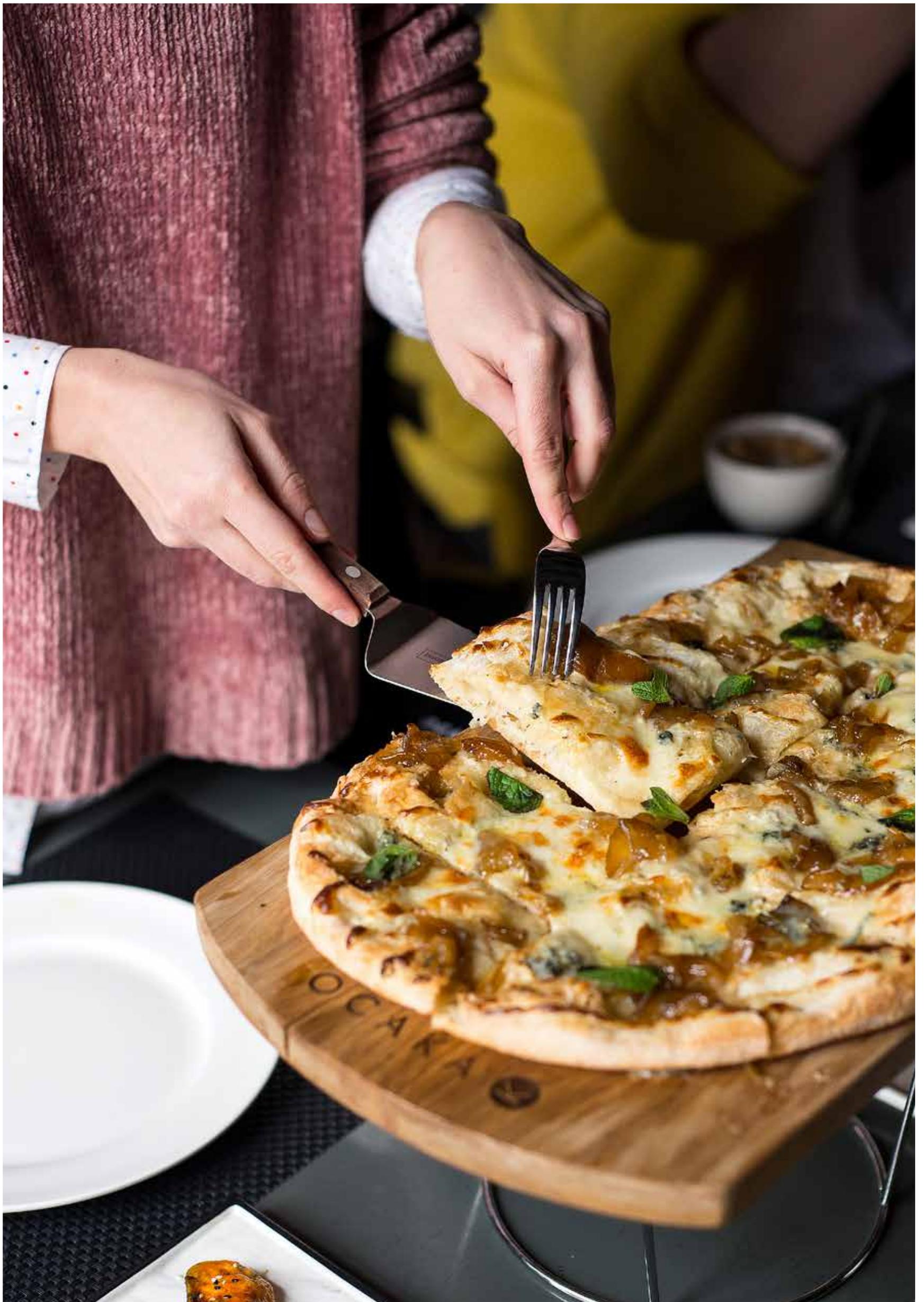
Интерьер выполнен в классическом стиле с обилием различных деталей: традиционных японских фонариков, свечей, букетов из деревянных прутьев.

Меню предлагает ощутить магическую философию блюд японской кухни — суши, роллов, салатов, супов и необычных японских десертов. Кроме того, в меню представлено около 400 наименований блюд европейской кухни (пицца, паста, салаты, блюда на мангале). Обширная барная карта тоже порадует гостей ресторана. Этот ресторан давно стал любимым местом для кулинарных эстетов и просто любителей здоровой еды. А, кроме того, это отличное место для семейного обеда! В «Осаке» большая игровая комната и профессиональный аниматор, который играет с детьми так, что они не



хотят уходить домой! А пока дети весело проводят время, родители могут насладиться изысканными блюдами. Мы сделали все, чтобы создать здесь чудесное настроение!

г. Таганрог,
Петровская ул., 84



ТВОЙ ПРОЕЗДНИК

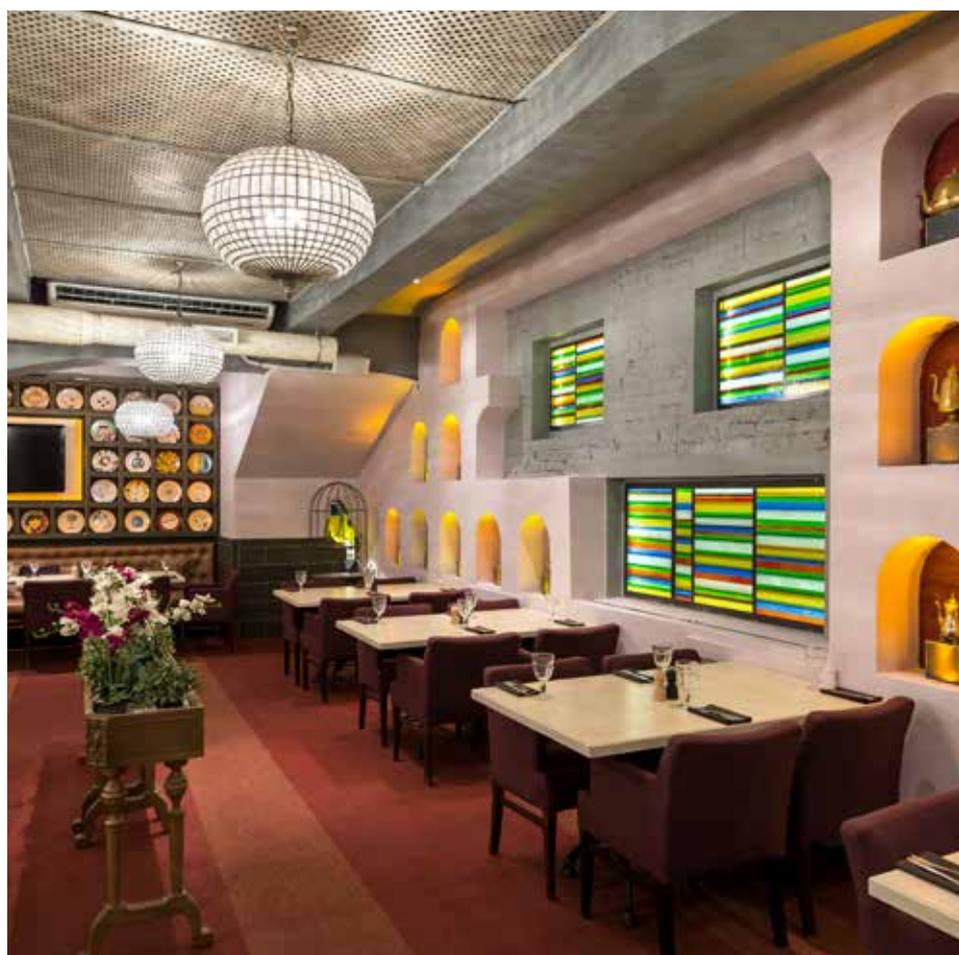
[enjoy]

в «ОШ ПОШ»

Где отметить праздник или важное событие? Конечно, там, где вежливый персонал, уютная обстановка и проверенная кухня. Поэтому на вопрос «Где провести банкет?» можно ответить прямо — в ресторане «Ош Пош».

Это стильный банкетный зал, рассчитанный на **80 человек** и удачно расположенный в центральной части города со сценой, танцполом и оптимальной расстановкой столов. Зал может быть использован и для свадебного торжества, и для корпоратива, выпускного, юбилея и для любого другого праздника.

Красноармейская ул., 168 /99



МИРКО ДЗАГО



COTTO e CRUDO
la FABBRICA

КРАСНОАРМЕЙСКАЯ УЛ., 168 /99
«ТАБАЧКА»

Курс на

[inspiration]

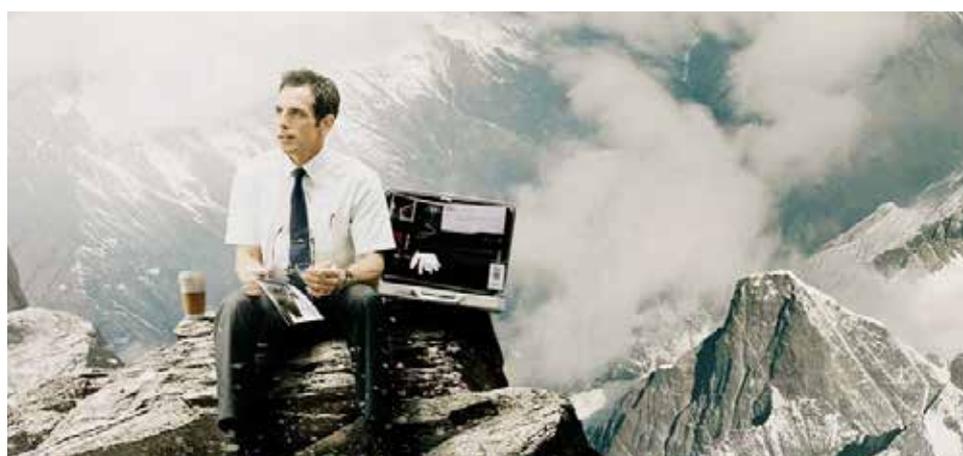
путешествия!

Дни становятся длиннее, воздух теплее, солнце греет и аристократичная бледность кожи покидает нас. Мы решили поделиться подборкой фильмов, вдохновляющих отправиться в путешествия, причем некоторые из них подталкивают нас сделать это прямо сейчас.



Пепел и снег (реж. Грегори Колбер)

В течение 13 лет художник Грегори Колбер совершил 32 экспедиции в самые разные уголки нашей планеты: в Кению, Эфиопию, Индию и др. Он фотографировал и снимал общение животных и людей, слушал их голоса, наблюдал за движениями, пытаясь найти с ними общий язык. Мир животных и мир людей. Одна планета. Единое целое.



Невероятная жизнь Уолтера Митти (реж. Бен Стиллер)

Уолтер Митти скромный сотрудник журнала «Life», он трудится в офисе, общается по почте с фотографами, присылающими ему свои работы со всего мира, подбирает иллюстрации к номерам и сам мечтает когда-нибудь уехать в путешествие. По законам жанра, герой, конечно, отправиться покорять неведомые города и страны, попадет в незабываемое приключение, которое изменит всю его жизнь, ведь любое даже самое маленькое путешествие пусть и немного, но всегда меняет нашу жизнь.



Выживут только любовники (реж. Джим Джармуш)

История древних вампиров Адама и Евы, которые пережили татаро-монгольское иго и инквизицию. Адам — рокер из Детройта, а Ева — творческая натура, живущая в Танжере. С первых же минут Джармуш погружает зрителя в стильный и загадочный мир. Пустой и жуткий Детройт превращается в кадре в таинственный, почти сказочный город, а атмосферный марокканский Танжер, в течение многих лет служащий местом силы для европейской богемы, становится городом, куда зрителю непременно хочется попасть. И желательно в наушниках, в которых будут звучать саундтреки из фильма.



Небо над Берлином (реж. Вим Вендерс)

Два ангела живут в Берлине, читают сокровенные мысли людей, наслаждаются своей свободой и одновременно завидуют смертным людям, так как сами обречены на бессмертие. Один из героев влюбляется в девушку и решает спуститься на землю и прожить человеческую жизнь. В кадре мастера немецкой новой волны Берлин полон поэзии, пульсирующей жизни и чувств, которые не всегда видны туристам или тем, кто предпочитает смотреть на все со стороны и не участвовать.

РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ «БРАТЧИНА»

/ СТЕЙКИ

/ БУРГЕРЫ

/ ЗАКУСКИ

/ САЛАТЫ

/ МЯСО, РЫБА

/ И ОВОЩИ

/ НА ГРИЛЕ

/ ДЕСЕРТЫ

«Братчина» — ресторан, меню которого объединяет несколько кулинарных традиций. Это изобилие блюд русской и европейской кухонь, традиционные донские блюда с томлением аналогично русской печи с легким копчением.



«Мы гордимся собственным приготовлением пива по традиционным рецептам пивоварения с использованием только натуральных компонентов на новейшем чешском оборудовании по уникальным технологиям».

Яна Любаева,
менеджер по развитию
ресторана «Братчина»



- Гриль-бар
- Банкет-холл
- Частная пивоварня
- Проведение банкетов
- Детские мастер-классы
- Шоу с аниматорами
- Юмористические вечера
- Спортивные трансляции
- Живая музыка
- Тематические вечеринки



ул. Вавилова, 59а

т. 218-00-00

bratchina-rnd.ru/

vk.com/bratchinarostov

@_bratchina_



Фаворит лета —

[new]

Нцдо





В наше время все очень быстро меняется. Меняются тренды и тенденции в барной индустрии. Гости наших ресторанов становятся все более искушенными и их требования становятся выше.

—
Легендарный Hugo и специальное летнее коктейльное меню вы можете попробовать в ресторане Joy @joy.rest



Мы, в свою очередь, стараемся не отставать от мировых тенденций, а где-то даже и опережать их. Еще в прошлом году практически во всех барах нашего города можно было попробовать множество вариаций освежающего **Апероль Шприц**.

Фаворитом этого лета станет новый коктейль **Хуго (Hugo)**. Коктейль, набирающий популярность по всей Европе. Этот коктейль можно встретить в большинстве баров и ресторанов Италии, Франции, причем его принято употреблять не только вечером, но и днем как освежающий напиток.

Появившись совсем недавно, Hugo уже успел стать культовым. Жаркие летние вечера просто созданы для того, чтобы насладиться этим вкусным коктейлем на основе игристого и сиропа из бузины. А сочетание с ягодами или цитрусовыми и мятой делают его еще более вкусным и запоминающимся.

Георгий Мавроматис,
шеф-бармен группы компаний «Правый берег»

Food Fetish

[stories]

Еда — это сексуально. А жизнь продлевает не только смех, но и удовольствие от нее. Следите за [@juju_burger](#) в instagram.

Это Лена.

В перерывах между тренировками в зале и шопингом в самых модных бутиках, Лена решает очень важные вопросы, а именно как не поправиться еще на килограмм, когда изобретут формулу вечной молодости и как познакомиться с тем самым олигархом. А нервы сами сдают, сами понимаете. И вот Лена уже паркуется на ЦГБ, чтобы, закрыв глаза от удовольствия, ощутить вкус любимого бургера... Лена и **Каролина** познакомилась сегодня в ночном клубе. Танцевали всю ночь. А когда их настиг голод, приехали в «JU JU», где за хот-догами и картошкой фри поведали друг другу все свои секреты.

Но это не точно. Вполне возможно, что нам это приснилось.



«Вилла Звезда»

— винодельня нового поколения

общей площадью виноградников составляет 90,2 га., построена в 2013 г. в географической зоне Долина Дона (Ростовская область), в Мартыновском районе, на хуторе Малая Мартыновка. Виноградники «Виллы Звезда» расположены в винодельческой зоне Долина Дона в нижнем течении реки Дон в Ростовской области. Рельеф местами холмистый с небольшими балками, обращенными в южном, юго-восточном направлениях. Большая разница дневных и ночных температур положительно влияет на ароматику вин и является особенностью местного терруара. Южные среднеспелые черноземы и удачное расположение в Розе ветров позволяет выращивать уникальные по вкусу сорта винограда.

 **90, 2 га** виноградников

 **12** видов вин

 **300 000** бутылок в год

 **Ручной** сбор винограда



Александр Луценко, винодел:
«Во время сбора урожая–2018 ждем всех желающих на экскурсии по винодельческому хозяйству! Покажем, как ведется сбор, разрешим самостоятельно подавить виноград, спустимся в прохладный погреб, где в дубовых бочках томится в ожидании дегустации наше вино. Традиционно мы изготавливаем сухие вина, а также из подвяленного винограда»



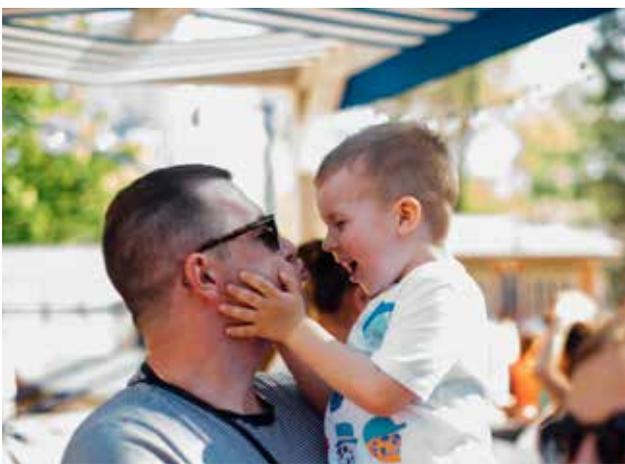
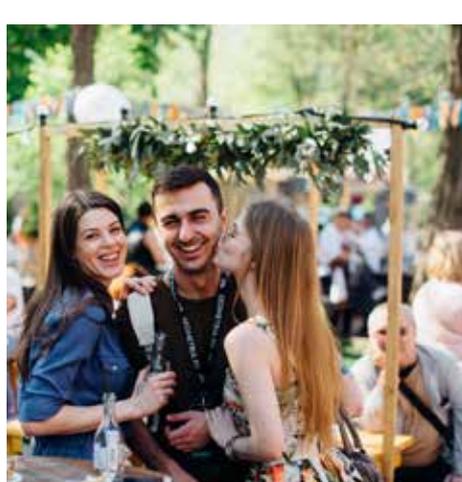
«**Основное преимущество винодельни состоит в обладании редкими автохтонными сортами винограда: Красностопом Золотовским, Цимлянским Черным, Кумшатским, Сибирьковым. Также мы используем европейские сорта – Каберне, Мерло, Шардоне, Алиготе, Рислинг, в соседних хозяйствах докупаем Саперави Северный и Ркацители, – рассказал директор винодельни Стефан Кулягинов. – Мы производим достойные вина, следуя донским традициям, и при этом всегда открыты к использованию инноваций. В настоящее время усиливаем команду специалистов и совершенствуем технологию, чтобы наши вина стали поистине уникальными**» 

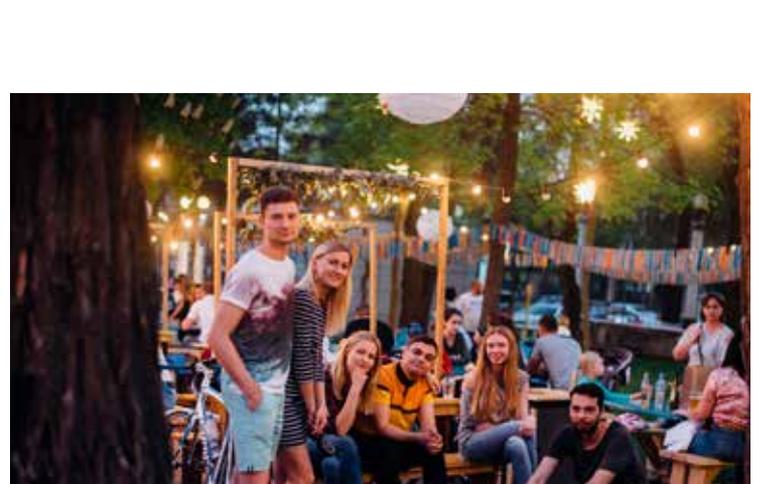
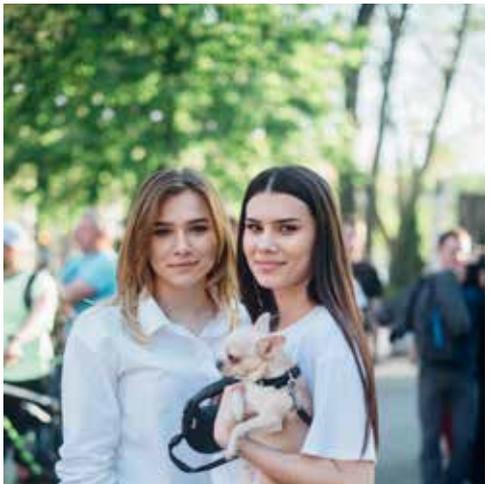
Мал. Мартыновка, Ростовская обл.
(863) 953-53-60

Радость есть!

[event]

С 30 апреля по 2 мая около ресторана «Ялла» прошел весенний фестиваль «Food&Joy». Мы благодарим наших гостей и партнеров за то, что этот праздник получился именно таким — громким, вкусным, семейным!







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