

Ноябрь 2019

Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

LA FABBRICA
COTTO CARINO

TIME
TO WINE



САКА

ВСТОЧНАЯ КУХНЯ
ШНУ

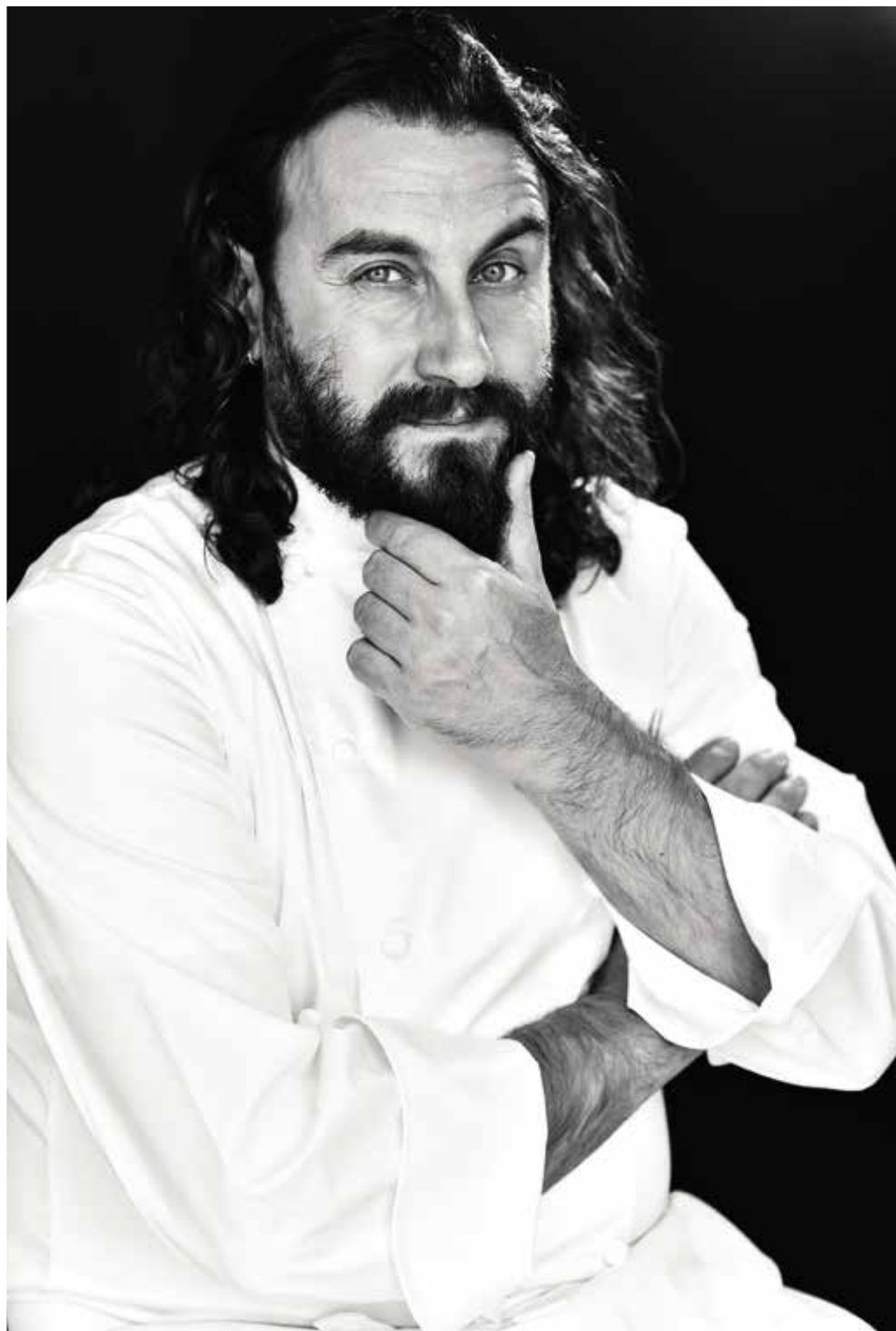
Медведь

САМОБАР

Год La Fabbrica

[слово]

23-го ноября La Fabbrica исполняется год. Это важное событие для команды ресторана и праздник для всех наших гостей.



Мирко Дзаго,
шеф-повар
ресторана La Fabbrica

***Поздравление от итальянского шеф-повара
Мирко Дзаго:***

«Начну с того, что я рад быть частью этого большого и успешного проекта. Локомотивом дела стал Аджай Сингх, человек с огромным опытом в ресторанном бизнесе, который уже стал моим другом.

С Аджаем я знаком 10 лет, и идея создать общий проект появилась давно. Мы решили совместить общий опыт в ресторане итальянской кухни La Fabbrica. Позже к нам присоединился Аркадий Новиков, и в течение года мы продумывали концепцию, кухню и дизайн будущего ресторана.

На мой взгляд, получилось прекрасно. Так думаю не только я, но и наши гости. Ресторан любят не только ростовчане, но и жители других городов России. Это хороший показатель.

Я надеюсь, наше общее дело и дальше будет процветать, радуя гостей настоящей итальянской кухней!»

НОВЫЙ DISCOVERY SPORT

ВРЕМЯ НОВЫХ ОТКРЫТИЙ



ABOVE & BEYOND*



5 LAND ROVER CARE³
ЛЕТ СЕРВИСНЫЙ ПАКЕТ

Теперь ваши открытия станут еще ярче!

Новый Discovery Sport предлагает обновленный уровень дизайна, комфорта и функциональности. 24 варианта компоновки салона позволят вам без труда перевезти до 1794 литров груза.

Экран в зеркале заднего вида ClearSight¹ поможет взглянуть назад сквозь багаж, а система «прозрачного» капота позволит видеть всё, что происходит под передними колесами.

Мультимедийная система Touch Pro² обеспечит контакт со всем миром, а беспроводное зарядное устройство и USB-порты для всех трех рядов сидений гарантируют, что в дороге никому не будет скучно. Благодаря полному приводу с системой адаптации к дорожным условиям Terrain Response 2 новый Discovery Sport доставит вас туда, где сможет пройти только Land Rover!

Дон-Моторс

г. Ростов-на-Дону, пр. Аксайский, 15

+7 (863) 322-0-322

landrover.donmotors.ru

Держи краба!



Общероссийский гастрономический фестиваль, посвященный камчатским крабам, «Держи краба!» в этом году ворвался и в Ростов–на–Дону. Единственным заведением, принимавшим участие в фестивале стал ресторан «Макао». Особенное «крабовое» меню, действовавшее в течение двух недель, разработал шеф–повар Антон Патанькин.

Концепция гастрономического праздника заключалась в том, чтобы подавать культовый продукт по единой для всех участвующих ресторанов промоцене.

В рамках фестиваля в ресторанах готовили камчатского краба. Лучших крабов вылавливают у западных берегов Камчатки — по вкусу и качеству они сравнимы с омарами. Это один из наиболее крупных видов краба, его традиционный вес — около 2–3 килограмм.

В «Макао» во время проведения «Держи краба!» можно было попробовать:

- Брускетта с крабом
- Салат с крабом и манго
- Крабкейк с молодым горошком.

Все блюда можно было заказать по единой цене в 700 рублей. Кроме того, гости могли угоститься фалангами краба за 1400 рублей.



Ресторан «Макао»

ул. Красноармейская, 168/99

@makao_rostov



365 ОТКРЫТИЙ.

[happy birthday]

Год La Fabbrica

В ЦИФРАХ

Год назад La Fabbrica торжественно распахнул свои двери и принял первых гостей. За это время в ресторане произошло немало важных событий — около 10 гастроужинов, 4 сезонных обновления меню, масса специальных предложений, открытие большой летней террасы... Мы благодарим наших гостей за доверие и обещаем продолжать развивать культуру итальянской кухни в нашем городе.



24.11.2018



Мы подвели итоги года и решили поделиться с вами интересными арифметическими наблюдениями, основанными на этой статистике.

100 000 человек

нас посетило за 12 месяцев — 8,5% жителей Ростова-на-Дону. А если сравнить эту цифру с населением Валле-д’Аоста — родины шеф-повара Мирко Дзаго, то 100 тысяч человек — это 80% жителей всего региона.

36 406 порций эспresso

было продано нами (во всех видах кофейных напитков), а это около 260 тонн молотого кофе. Такое количество космической пыли оседает на поверхность Земли всего за 3 дня. А для того чтобы получить вес в 260 тонн, на весах нужно разместить 173 автомобиля Ferrari — самой популярной итальянской марки авто.

13 826 пицц,

заказанных за год в La Fabbrica, можно сложить все вместе, и получится 14 гектаров. Этой площади хватит, чтобы застелить пиццей площадь Колизея в Риме 7 раз.

134 километра пасты

наши гости съели, а в порциях это — 12 236 штук. В среднем в одной порции пасты около 650 калорий, то есть 7,9 миллиона калорий было получено любителями итальянской кухни. Этой энергии хватило бы на то, чтобы осветить Виа дель Корсо — самую длинную магистраль в Италии.

6 200 литров

вина выпито в La Fabbrica, им можно наполнить небольшой бассейн.

3500 километров

от нашего города до Рима, именно столько пасты уже в следующем году будет съедено в La Fabbrica.

СПАСИБО!

[happy birthday]

Ко дню рождения La Fabbrica мы собрали самые яркие отзывы о ресторане. Мы очень благодарны всем гостям за высокую оценку наших стараний!



«Ресторан La Fabbrica — ресторан, в котором просто необходимо оказаться! Зашли как-то без особых планов на день выпить кофе — и все! Это была любовь с первого взгляда! Привлек внимание атмосферный интерьер, необычное меню, не похожее на другие рестораны. Каждый раз приятно удивляет внимание к нюансам, к торжествам, чувствуешь себя как дома! Поэтому выбор, где отпраздновать день рождения, был сделан сразу)) То блюдо, за которым хочется вернуться, это пицца Скрокьярелла! Тесто особенное, очень вкусное, с любой начинкой, перепробовали все. Выделить любимое блюдо очень сложно, что бы ни заказали, все на высшем уровне. Что можно сказать в итоге? Атмосфера плюс кухня — получаем прекрасно проведенное время в ресторане!»



В ресторане очень вкусная еда, все всегда свежее. Ты видишь, как это готовится. Красивая подача, оформление блюд, конечно. В основном я прихожу, потому что мне нравится качество еды. То, как приготовлена еда, — это основная мотивация для меня. В основном прихожу на выходных — провести вечер с друзьями или пообедать, очень уютно и комфортно провести время с друзьями. Интерьер мне нравится, особенно закрытая летняя терраса — это приятно, потому что хочется проводить время на улице. Стильно выглядит и дорога, и арка. Все со вкусом и душой. Обслуживание всегда на высоком уровне, ребята молодцы. Удивление вызвала пицца из ржаной муки — я с таким никогда не сталкивался, было неожиданно и первый раз, когда предложили попробовать, отнесся со скепсисом, но, попробовав, был приятно удивлен — неожиданно и очень вкусно. Панеттоне — пробовал разные, но это было лучшее из того, что было предложено в городе, и я жду уже 9 месяцев, когда будет следующая Пасха с надеждой попробовать еще. Надеюсь, что в следующем году они будут предложены гостям! Нравится, как готовят пасту, рекомендовал бы ее друзьям.

Мы заказывали баклажан с рагу (не вспомнили точное название). Безумно вкусное сочетание, хоть на первый взгляд из простых продуктов. Ризотто с томатами и буратта на удивление было очень необычное и также вкусное. Равиоли с грибами, прям очень достойные. Хотелось бы отдельно отметить коктейли, таких вкусных мы еще не пробовали в нашем городе. (Заказали яблочный джин, пенка на нем нас поразила). Сервис просто восхитительный, официант был вежлив и чувствовал эту тонкую грань, где нужно помочь с выбором, а где не быть настойчивым, всегда был в поле зрения, что, безусловно, важно, не приходилось его искать или ждать). Немного удивила идея с кастрюлями и сковородами на столах, но они хорошо дополняли интерьер и не было ощущения этой пустоты в зале. В целом заведение на достойном уровне, приветливый и вежливый коллектив, вкусная кухня, приятная атмосфера. Это все, что нужно для идеального вечера! Чуть самое главное не забыли, комплимент от заведения в честь дня рождения, десерт нас покорила (если не ошибаемся — «Нежный жемчуг»). Слов нет, какой он вкусный.



Просто потрясающий ресторан, в котором прошел наш завтрак. Очень понравилась летняя терраса, находясь на ней, забываешь, что ты в России, интерьер превосходный, детали интерьера сделаны в стиле ретро. Официанты внимательные и знающие меню и барную карту. Так как мы на завтрак захотели в качестве аперитива выпить коктейль, официант порекомендовал нам беспроигрышный вариант фирменного коктейля Amber Royale, с него и начался наш чудесный день в Ростове-на-Дону. Завтракали мы чиабаттой с лососем и с яйцом пашот, ну и, конечно же, сырниками, и на закуску отдельно взяли пармезан, пармезан просто отличный, все блюда очень вкусные, и нам не хотелось уходить, поэтому мы заказывали коктейли еще и еще, а потом и до основного меню добрались, и заказали себе на закуску пиццу с прошутто и рукколой. Кухней восхищены, насколько качественные продукты используются. Баром, атмосферой и обслуживанием тоже очень были довольны, но нам пришлось уйти, под большим впечатлением, смотреть Ростов-на-Дону. В Краснодаре не хватает заведения такого уровня и с такой атмосферой, но когда мы будем приезжать в Ростов-на-Дону, этот ресторан будет в нашем списке того, что нужно посмотреть и посетить.

Автор фото: @topilinarphoto



В режиме настоящего времени, к счастью, есть такие рестораны, как La Fabbrica. Мне близка ваша энергетика и желание быть лучше, креативнее, интереснее. Атмосфера располагает для деловой встречи, события, свидания или просто обеда или ужина без всякого повода. Обволакивающий, легкий интерьер, летние веранды, кухня, посуда — все это создает чувство прикосновения к чему-то особенному. Отдельное спасибо за вежливый персонал с чувством такта, этикета и коммуникабельностью. Что касается кухни, скажу только, что попробовать здесь нужно все и, как показывает практика, вернуться, чтобы дораспробовать.:) Мой фаворит — это канноли с сыром рикотта и фисташками.

Ужин The Singleton

[event]



Ужин в формате фудпейринг от **шеф-повара Олега Колисниченко** в сопровождении напитков от компании The Singleton.

Неповторимый во всех смыслах этого слова ужин прошел в ресторане «Ялла» в начале октября. Для мероприятия был выбран формат фудпейринга — метода, позволяющего выбирать наиболее успешные сочетания продуктов на основе их аромата. Гостям подавали блюда от шефа Олега Колисниченко, шоколадную панну котто с ягодами от шеф-кондитера Натальи Педенко и напитки, разработанные шеф-барменом Виталием Готовым на основе виски The Singleton. В меню ужина были и патиссоны с пармезаном, и тартар из говядины с кремом из печеного лука и шалфея, и осетр, запеченный на углях, и одно из самых впечатляющих блюд: пузо бычка с тушеным в березовом соке корнем козлобородника.



Подробнее о последнем блюде нам
рассказал **Олег Колисниченко**.

Прошедший ужин частично был основан на сезонных продуктах. В этот раз я решил приготовить интересный по своему вкусу корнеплод, который мало знаком широкой публике, — корень козлородника. В гастрономическом мире его называют также устричным корнем.

И действительно, у этого продукта есть устричный оттенок — он сладковат и оставляет послевкусие свежего огурца. Чтобы сделать этот оттенок сильнее, при тушении я использовал свежие дальневосточные устрицы. Продукты

были приготовлены на березовом соке, что позволило продемонстрировать все вкусовые грани. Тушеный корень козлородника мы подавали с не менее интересным продуктом — с пузом бычка. Это альтернативный отруб. Не скажу, что это премиальное мясо, но оно обладает очень ярким вкусом. В процессе приготовления мы используем жирные куски мяса, долго готовим их при низких температурах, а потом запекаем при 350 градусах — получается нежное мясо с приятной корочкой.

Вообще, в холодное время года людям хочется теплой и зачастую жирной пищи. Сочетание продуктов, которое я описал, — идеальное для осени.



ВИННЫЙ ШКАФ

[enjoy]

Знакомимся с выдающимися позициями винной карты бара. Главное богатство бара **Joy. Time to wine** — его винная карта, состоящая более чем из 200 позиций напитков, привезенных со всего мира. Предлагаем вам заглянуть в наш «винный шкаф» и познакомиться с некоторыми из позиций.

Самое молодое вино

Joy. Time to wine

Молодые вина обладают мягким приятным вкусом, свежей фруктовыми и яркой кислотностью. Блюда к ним нужно подбирать свежие и легкие, например, если говорить о меню Joy, то вам следует выбрать тартар из тунца с авокадо и арбузом. В качестве ответа на вопрос могу предложить **Riesling Maximin Mosel (2018)** — это самое «молодое» на данный момент вино в Joy.

Самое выдержанное вино

Joy. Time to wine

Solare Capannelle (2007)

Это вино от культового производителя Тосканы, бренд находится на пике своего развития. Такие вина лучше всего пить самостоятельно, без гастрономического сопровождения, вдумчиво и не торопясь.

Самые популярные

в Joy. Time to wine

В нашем «винном шкафу» очень много вин, гости к нам приходят очень разные, поэтому выбрать очевидного фаворита сложно. Можно выделить «Рислинги», эти вина хорошо пьются самостоятельно и прекрасно дополняют блюда паназийской кухни. Также часто наши гости выбирают игристые вина Cava Prosecco. Приятно удивляет, что ныне нечасто пьют Pino Grigio и Shiraz — видимо, работа сомелье не проходит даром.

Самое «игристое» вино

в Joy. Time to wine

Joy — единственный на юге России бар, где можно попробовать итальянское игристое вино из бочки, которое называется «Фризин». Можно заказать как бокал, так и графин. Давайте будем считать его самым интересным игристым нашего винного шкафа.

Самое дорогое вино

в Joy. Time to wine

Можно сказать, что это вино Sassicaia. Цена бутылки 25000 рублей. Это великое вино, и даже такая цена для него низкая. Но перед нами стоит задача подавать людям вина исторической ценности по доступной цене. В таких случаях мы думаем о выгоде в меньшей степени.



Приглашаем вас в Joy. Time to wine!



WINE MIX

[Joy. Time to wine music]

Винные вечера просто обязаны сопровождаться хорошей музыкой.

По пятницам и субботам в Joy. Time to wine наши диджеи создают особую атмосферу, идеально вписывающуюся в винный контекст.

В подготовке этого материала нам помогли Bright Young Thing и Roma Shpak.

1. *RAPOSSA — Flames.*

Мой фаворит уже долгое время, я люблю начинать с него, он максимально атмосферный. Советую дослушать его до конца: сердцевина трека — произведение искусства.

2. *BE SVENDSEN & AYAWAKE — Scarecrow.*

Глубокая, ночная и даже в какой-то степени эротическая композиция с нежным женским вокалом.

3. *ZUMA DIONYS — Belantash.*

Трек с плавной ритмикой, вальяжно раскачивающей тело уже на второй минуте погружения. Удовольствие в чистом виде под аккомпанемент скрипки и гитары.

4. *NU — Man to be.*

Я сравниваю этот трек с мечтательным винным опьянением. Прослушивание погружает в легкие приятные мысли.

5. *FOALS — Late night (SOLOMUN remix).*

Трек для красивого завершения ночи.

Скачивайте, наслаждайтесь, носите Joy. Time to wine не только в сердце, но и в плеере.

НАВЕДИ КАМЕРУ И СЛУШАЙ





ПОПРОБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ



**ДОБАВЬ ВКУСА
С СОСА-COLA БЕЗ САХАРА!**

Coca-Cola и контурный бутылки являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company и ее дочерних компаний.

Дети «Правого»

[expert]

Этим выпуском мы завершаем проект «Дети Правого берега». Мы обошли с дегустациями все рестораны ГК «Правый берег», получив мнения о блюдах от самых честных экспертов. Шалость удалась! Напоследок мы оставили сеть ресторанов «Осака», и вот в одном из заведений состоялась дегустация для самой трогательной рубрики нашего журнала.



Юных дам мы угощали десертами:

- Домашний «Тирамису»
- Шоколадно-ореховое пирожное
- Манговое пирожное с сорбетом из манго
- Маковое пирожное с клубникой
- Вишневый штрудель с сорбетом клубники/малины
- Птичье молоко с соусом и сорбетом из манго

Отмечайте #детиправогоберега

Дегустация получилась максимально веселой и прошла без капельки стеснения, ведь наши эксперты дружат не первый год — с самых яселек, где их знакомство состоялось за тарелками с манной кашей. А на мероприятии девочки с удовольствием отведали половину десертной карты от шеф-кондитера Натальи Педенко. Сладкое объединяет!

Напитки долго выбирать не пришлось, члены жюри единогласно выбрали какао с маршмеллоу, чтобы наперегонки выловить и съесть все зефирки. После соревнований, в которых, к слову, победила дружба, пришло время начинать дегустацию. Даниэла внимательно осмотрела тарелку с десертами, украшенную киви, и приступила к трапезе, выбрав в качестве старта сорбет из манго — ее было не остановить! А Эвелина решила начать с украшений — от киви не осталось и следа.

«Ради сладкого я готова на все!» — заявила Эвелина. После чего девочки-эксперты решили выяснить, кто быстрее залпом выпьет какао. «Сказали: «Надо» — я смогла!» — так прокомментировала Даниэла соревнование. По итогам дегустации жюри приняло единогласное решение: шоколадное пирожное — самое вкусное! Но все десерты были съедены довольно быстро, а это означает, что все сладости прошли проверку на «отлично»!



В качестве экспертного состава нами были приглашены маленькие подружки:
Даниэла (2 года 11 месяцев)
Эвелина (3 года 1 месяц).



«Осака»

www.osaka161.ru

@osaka_rnd

Царь Тигран

[event]

17 октября в ресторане «Ош Пош»
прошел гастрономический ужин
совместно с брендом армянского
коньяка «Царь Тигран».

Коньяк «Царь Тигран» — премиальный напиток,
ставший настоящим эталоном армянского виноделия.
Создание продукта принадлежит руке одного из самых
выдающихся коньячных мастеров Армении — Роберта
Азаряна. Свое название коньяк получил в честь
легендарного царя Армении — Тиграна II, оставившего
след в мировой истории своими бесстрашными
завоеваниями.

Гостям вечера было представлено четыре подачи
с новыми гастрономическими сочетаниями,
разработанными шеф-поваром ресторана Мухитдином
Алиходжаевым. Среди блюд были:

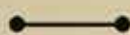
- Салат с молодым фермерским сыром, вырезкой
ягненка и копчеными томатами;
 - Долма с козленком, кремом из тыквы и имбиря;
 - Пузо бычка с морковью и аджикой из фейхоа;
- А на десерт — горячий шоколад с маракуйей.

Каждая из подач сопровождалась крепким напитком
марки Tsar Tigran разной выдержки: 7, 10, 12, 15 и 25
лет. Яркие блюда, раскрытые благодаря настоящему
армянскому коньяку, атмосфера Востока и чарующий
голос певицы Татьяны Терещенко — идеальная
комбинация для приятного ужина.



Ресторан «Ош Пош»
ул. Красноармейская, 168/99
@oshposh.rest





ONE YEAR ANNIVERSARY

*гастроужин в честь первой
годовщины ресторана "La Fabbrica"*



23 ноября
сбор гостей в 19:00



Dom Perignon

Event

25 октября в ресторане La Fabbrica состоялся эногастрономический ужин от Мирко Дзаго совместно с **Dom Perignon** — одним из самых известных в мире игристых вин от Дома Moët&Chandon.

Ужин проходил при свечах, в сопровождении классической музыки. Мероприятие открыл шеф-сомелье Дониер Мухаммадеев, рассказывавший любопытные факты о Dom Perignon и результатах творчества лучших виноделов Moët&Chandon.

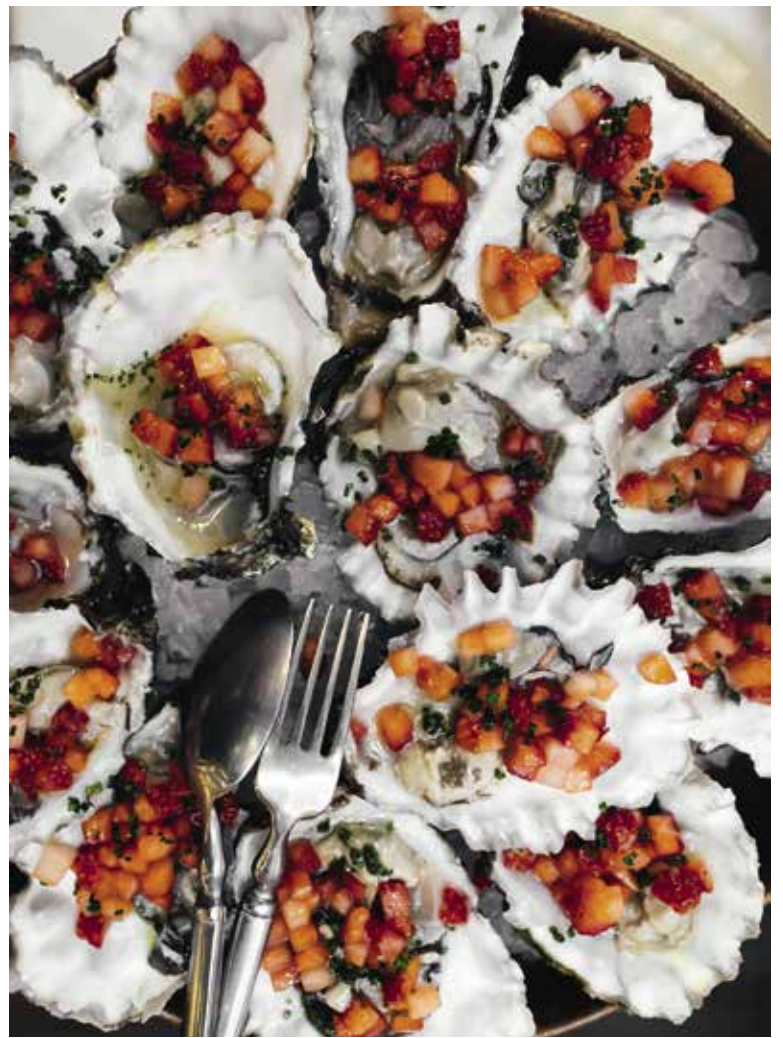
Dom Perignon — самая известная марка элитного шампанского. Бренд носит имя изобретателя технологии производства игристых вин — монаха по имени Пьер Периньон, именно он придумал, как укрощать «дьявольское вино».

Шампанское Dom Perignon — миллезимное, то есть напитки производятся только в годы особого урожая винограда.

Dom Perignon — это всегда шампанское двух типов: белое брют и розовое брют. Для производства используется виноград только с виноградников Гран Крю (Grand Cru) и Премьер Крю (Premier Cru), а также виноград Дома шампанского Лансон.

После вступительного слова гостей радовали подачами от шефа: морепродукты под снегом из жасминового чая, копченый краб со сморчками и черной икрой, утиная грудка с шоколадом, тыквой и ягодами, а также нежный десерт «Трюфель». В завершение вечера Мирко поделился с гостями — блюда ужина разрабатывались особенно тщательно в дополнение к напиткам Dom Perignon, так, чтобы каждый ингредиент подчеркивал и раскрывал вкус легендарного шампанского.





Звук вокруг

[project]



Моя сегодняшняя гостья — успешная и привлекательная **Оксана Ференчук**, преподаватель вокала, йоги, певица, автор текстов и музыки.

Ирина Авакова,
арт-директор ГК «Правый берег»

От природы человеку дана уникальная возможность выражать свои эмоции, мысли и чувства при помощи звуков и движений. Звук позволяет миру нас услышать, а движение делает нас заметными. Голос человека может влиять на слушателей в два раза сильнее, чем сам смысл его сообщения. Кроме того, люди с приятными голосами воспринимаются окружающими как более успешные и привлекательные.

Оксана, в 2018 году ты давала интервью журналу «Собака», где говорила о том, что выросла в музыкальной семье, а почему твоё первое образование было экономическим?

Это было нестабильное время, и считалось, что спасти может только экономическая специальность. Я получила красный диплом и положила его на полку, потому что моё призвание — это музыка. Дружба с Адамом Терацуяном принесла мне много гастролей и хороших знакомств, я попала в профессиональную джазовую тусовку и начала принимать активное участие в фестивалях и концертах в России и за рубежом. В 2011 году познакомилась с джазовым вокалистом JD Walter (USA) и два летних сезона провела в Нью-Йорке, обучаясь импровизации и аранжировке. В этом же году поступила в Ростовскую государственную консерваторию им. Рахманинова на эстрадно-джазовое отделение.

Ты не только обучалась в Нью-Йорке, но и записала там свой первый альбом «LITTLE BIRD», почему ты не осталась жить за границей?

У меня уже была семья, поэтому о том, чтобы остаться, даже не думала. Мне нравилось приезжать учиться, заниматься творчеством — это бесценный опыт, который, вернувшись домой, я использовала в своих проектах.

Тебе хватает реализации в Ростове? Я имею в виду то, что здесь практически нет концертных площадок, где можно знакомить людей с авторской музыкой.

Конечно нет, любому артисту хочется масштабных гастролей и концертов. Ростов в этом плане сложный город, но я стараюсь находить нестандартные локации для своих выступлений. Например, хочу сделать 14 декабря сольный концерт на втором этаже галереи «Астор». Это новое пространство на 120 мест. Сейчас активно занимаюсь подготовкой.

Организовать концерт — это довольно сложно: реализация билетов, переговоры с площадкой, реклама и т.д. Ты всем этим занимаешься сама? У тебя нет менеджера?

Ты знаешь, этот вопрос можно в заголовок нашей беседы вывести. Менеджера действительно нет, и он очень нужен. Сейчас так мало свободного времени, что хочется

заниматься творческой частью процесса, а переговорную — делегировать. Мне нужен человек, понимающий процессы PR, имеющий хорошие контакты в музыкальной индустрии и, что самое важное, он должен кайфовать от музыки, которую я делаю.

Расскажи о своих планах на будущее.

Мы с моей подругой, которая живет в Грузии, пишем альбом колыбельных. Надеюсь, что скоро мы закончим наш совместный труд и представим слушателям. Также я хочу начать работу над новым альбомом. Если пластинку «В космос, как к себе домой» мы с музыкантами писали несколько дней в Питерской студии, потому что были ограничены во времени, то сейчас я хотела бы повозиться с песнями, чтобы времени на все было больше. А еще надеюсь запустить свою онлайн-школу по вокалу.

Спасибо тебе за приятную беседу и удачи во всех начинаниях. А наших читателей приглашаю на твой сольный концерт 14 декабря, думаю, информацию о нем скоро можно будет увидеть на афишах города.



+GRIMBERGEN+

ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN

1128

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.



© ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Новое в La Fabbrica

Сезонные продукты, свежие решения, десерты и новые завтраки!
День рождения ресторана мы решили встретить обширным обновлением меню: более 15 позиций — блюда, которые вы еще не пробовали.



Для яркого начала дня мы обновили **меню завтраков**. Заглянув к нам с 9 до 13 вы сможете насладиться и любимыми блюдами из яиц, и сэндвичами, и боулами, и, конечно, кашами. Одна из самых привлекательных новых позиций — гранола с хурмой и фейхоа. Гранола сама по себе — это необъятное поле для экспериментов, в результате которых получаются сочетания, радующие своим свежим вкусом. Только представьте: сливочный густой йогурт, хрустящие мюсли с орехом, нежные кусочки хурмы и ароматного фейхоа, мед и ореховый сироп — так выглядит идеальный завтрак для правильного начала дня.

Особое внимание стоит обратить на новые позиции в разделе **«Закуски»**. Первое, что стоит попробовать: карпаччо, потому что именно это блюдо — визитная карточка итальянской кухни. В обновленном меню карпаччо из говядины подается с черными лисичками и соусом из устриц. Далее — **тартар из говядины с террином из фуа-гра**. Выбор настоящих гурманов. Идеально в качестве закуски или основного блюда.

В **десертной карте** мы хотели бы акцентировать ваше внимание на чизкейке «Трюфель» — оригинальная подача, легкая текстура и удивительные вкусовые оттенки. Кроме того, хотим предложить вам лучший способ зарядиться солнечным настроением — попробовать десерт «Лимон». Аромат бодрит, вкус впечатляет. Десерт состоит из мусса на основе ликера, конфы из лимона и шоколадного велюра.

Приглашаем попробовать!

премиальный
ФИТНЕС

от 2945.-



PRIME
SPORT & SPA

СУБОРОВА • 91

8 800 500 9088

primesport.pro



Медальоны

[recipe]

ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Осенью особенно сильно хочется теплой сытной пищи, поэтому мы решили поделиться с вами рецептом простого, но очень вкусного блюда от ресторана «Ош Пош» и шеф-повара Мухитдина Алиходжаева.

Самое главное в приготовлении медальонов — использовать говяжью вырезку из натурального фермерского хозяйства, вкус мяса здесь — решающий. Если оно будет приготовлено правильно, вкус блюда будет на высоте.

Ингредиенты:

- Говяжья вырезка (180 г)
- Баклажаны (30 г)
- Перец (30 г)
- Топинамбур (30 г)
- Соус по желанию

Сперва обжариваем говяжью вырезку на оливковом масле около 5 минут, после — доводим ее до готовности на хоспере или в духовке. Всего на приготовление вырезки уходит 15–20 минут.

В это время на мангале или в духовке, предварительно очистив, готовим баклажаны и болгарский перец. Топинамбур необходимо отварить, а в момент, когда мясо почти готово, слегка обжарить на растительном масле.

В ресторане «Ош Пош» это блюдо подается с демиглясом (французским соусом, готовящемся на основе бульона из говяжьих костей и специй) собственного приготовления. Вы можете заменить соус на тот, который больше всего любите. Главное здесь — вкус мяса. К правильно приготовленному мясу подойдет любой соус, либо же он вообще может не понадобиться.



Таиланд

Жаркий • Красочный

от 32 000₽



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. 40-летия Победы, 98, **30-30-800**
ул. Текучева, 141а, **222-00-00**
пр. Стачки, 188, **292-44-44**
бул. Комарова, 24, **200-5000**
пр. М. Нагибина, 14, **280-00-00**
📱 [pinkelephant_rostov](#) 🌐 [pinkelephant.ru](#)



Настроение

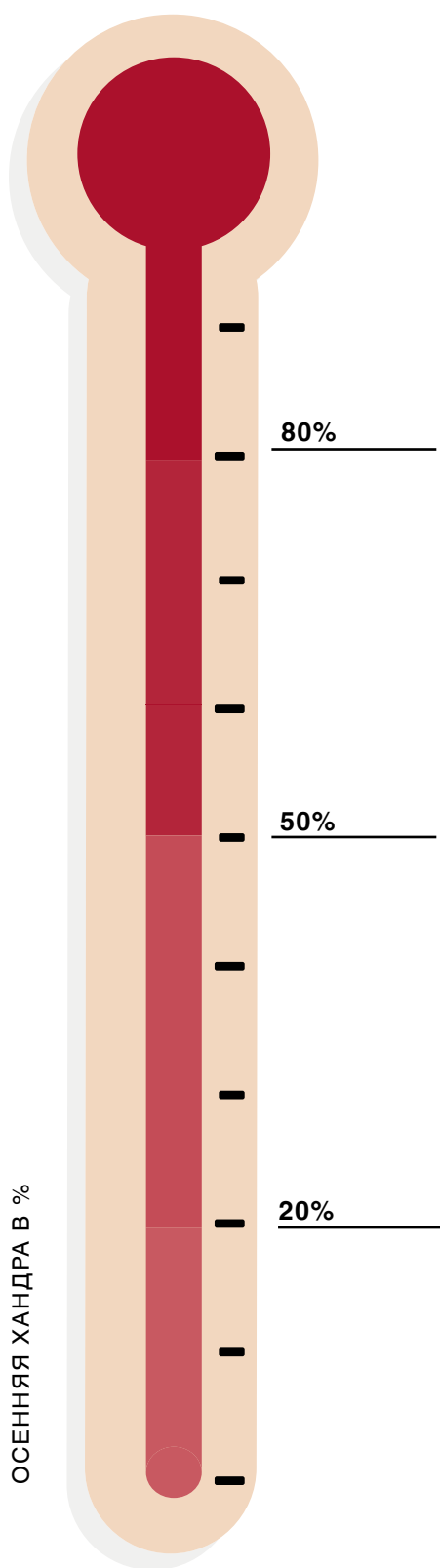
[enjoy]

«ОСЕНЬ».

Способы борьбы с осенней хандрой от шеф-бармена Виталия Глотова

Грусти и простуды по Бродскому, ретроградный Меркурий и сезонное похолодание — вот он, тот самый набор, который вызывает желание залезть в кокон из одеяла и не вылезать из него до самого конца марта. Мы решили выяснить, как бороться с осенней хандрой еще до того, как она начнет косить наши ряды. С этим вопросом было решено обратиться к лучшему знатоку человеческих душ — к бармену. К **шеф-бармену Виталию Глову**. Кто может помочь, если не он?





Способ третий.

В погоне за эндорфинами отличным средством передвижения служат различные физические нагрузки. Не только беговые дорожки и тяжелые штанги приносят ощущение покоя, ничуть не хуже с этой задачей справляются танцы и плавание. Выбор зависит от вкусов и предпочтений выбирающего. И если вы все-таки являетесь любителем компаний — всегда можно сходить с друзьями в баню и взять с собой глинтвейн.



Способ второй.

Если вдруг первый способ не дал нужного результата, то на второй заход в борьбе с тоской стоит запастись внушительным количеством еды, фильмов и, как минимум, одним милым сердцу человеком (предпочтения по количеству милых сердцу людей сугубо индивидуальны). Лично я являюсь поклонником творчества Квентина Тарантино, но его способы борьбы с хандрой могут показаться уж слишком радикальными, поэтому в качестве альтернативы советую работы Вуди Аллена, а также всех хоббитов Средиземья и самые тайные комнаты Хогвартса.



Способ первый.

Осенняя хандра не приходит одна, поэтому вместо того чтобы встречать ее в одиночку, лучше собраться компанией близких друзей, которые будут смело смотреть ей в глаза вместе с вами и заставят ее моргнуть первой. Играть с осенью в гляделки — дело не из легких, но тут прекрасно поможет ароматный пряный глинтвейн, который с легкостью составит компанию вашей компании.



Можно говорить о глинтвейне бесконечно, но лучше один раз его приготовить.

Ингредиенты:

1. Красное вино — 200 гр.
2. Апельсиновый сок — 60 гр.
3. Сахарный сироп — 20 гр.
4. Сок лимона — 20 гр.
5. Апельсин — 20 гр.
6. Яблоко зеленое — 20 гр.
7. Лимон — 20 гр.
8. Бадьян — 3 звезды
9. Гвоздика — 3 зубчика
10. Корица палочка — 2 шт.
11. Корица молотая — 1 гр.

Способ приготовления:

1. Все ингредиенты мелко порезать и смешать с вином, нагреть.
2. Подать в чайнике.
3. Улыбнуться очередному осеннему дню.

Пусть ваша осень пройдет спокойно и радостно.

Где будет

[test]

ваш корпоратив?

Как говорится, зима близко...

А вместе с ней близятся
новогодние праздники
и корпоративы. Суета никого
не щадит, поэтому велик
риск, что место проведения
корпоратива к Новому году
ваша команда еще не выбрала.

Мы спешим на помощь к вам
и предлагаем пройти наш
небольшой интерактивный
опрос, по итогам которого
вы с точностью до 99,9%
определите идеальное место
для гуляний.

«Ну и гадость, эта ваша
заливная рыба?». Согласны?

да

Сыто или пьяно?

сыто

пьяно



Кто вам по душе?

Круэлла Де Вилль



Ипполит и Наденька



Гринч



Джон Сноу



Зима близко?

нет

нет

да

Щи да каша — пища наша?

нет

да



@oshposh_rest



@samovar_rnd

FACELAB

— это косметологическая лаборатория по уходу за лицом в новом формате OPEN SPACE, где косметологи подбирают программы ухода индивидуально, создают для клиента обволакивающую атмосферу комфорта и заботы в центре города, куда хочется возвращаться снова и снова!

УХОД
МАССАЖ
МАКИЯЖ

FACELAB

Anastasia Ginch

тел. 8-928-181-26-86

@facelab_rnd

Горького, 179