

Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

LA FABRICA
CUCINE E BARBECUE

24
J O Y



САКА



ВУСТОКА АЗИА
ШАН



САМБАР

Сила трёх

[lafabbrica.rest]

Группа компаний «Правый берег» и Novikov Group объявили о совместном открытии ресторана итальянской кухни La Fabbrica. Сила трёх — Аджая Сингха, Аркадия Новикова и Мирко Дзаго (Мирко Дзаго станет шеф-поваром ресторана). Новый уровень и новая глава в гастрономическом мире Ростова-на-Дону.





Новый Volvo XC60

INTELLIGЕНТНАЯ ЗАЩИТА

Технологии IntelliSafe – будущее без опасности

СОЗДАН ШВЕЦИЕЙ



ДОН-МОТОРС
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ООО «ВОЛЬВО КАРС»

+7 (863) 268 8 222

ПР-Т. ШОЛОХОВА, 316 А

Аркадий Новиков

[lafabbrica.rest]

и «Правый Берег».

Первый ресторан в Ростове

В ресторане Ялла 5 октября состоялась конференция, на которой Аркадий Новиков, Аджай Сингх и Мирко Дзаго ответили на вопросы журналистов и рассказали подробнее об открытии ресторана, что, безусловно, стало главной новостью этой осени.



Аркадий Новиков: В начале я не шел в Ростов, долго сомневался, но Аджай меня уговорил. И вот я здесь. На это есть несколько причин.

Во-первых, я не был достаточно знаком с сетью «Правый Берег». Но навел справки, анализировал. И понял, что попробовать стоит.

Во-вторых, у меня уже был опыт в работы Ростове. Это крупный город, и здесь сильный, развивающийся рынок

В-третьих, Мирко Дзаго — человек, которому я доверяю. Он будет контролировать кухню, и здесь я спокоен.

Наконец, мне было интересно. Мое дальнейшее развитие в Ростове будет зависеть от этого проекта. Мы возлагаем на него большие надежды

Аджай Сингх: Концептуально La Fabbrica — это современная итальянская кухня.

Аркадий Новиков: Тут у нас с Аджаем возник небольшой спор — современная итальянская или домашняя итальянская кухня. Лично я — за домашнюю кухню. Слово «современная» меня слегка отпугивает. Есть еще высокая кухня, но я ее не очень понимаю. Пусть лучше будет просто, но качественно.

Мирко Дзаго: Но точно будет вкусно!

Аджай Сингх: Пусть будет вкусная итальянская кухня



Аркадий Новиков: И, может быть, мы когда-нибудь с вами снова соберемся и вы скажете — какие же вы молодцы, что открыли такой вкусный ресторан!

Аркадий Новиков: В связи с санкциями, которые немного усложняют работу ресторанов в последнее время, мы все больше обращаем внимание на продукты из России. А у вас благодатная для этого среда: развитое сельское хозяйство, свежие овощи, мясо. Я был на вашем рынке, все видел. Конечно, в итальянской кухне есть своя специфика — паста, специи, некоторые уникальные продукты, без которых не обойтись. Но основа — из местных продуктов. Есть даже мысль наладить изготовление сыров. Это не будет самостоятельной Сыроварней, но в рамках ресторана попробуем

Русская кухня сегодня — это использование российских продуктов плюс не традиционная, не советская, подача. Правильное сочетание соусов, использование местных ягод, грибов, кореньев. Я периодически задумываюсь, нужно ли мне развиваться в этом направлении. Но я, если честно, люблю классическую домашнюю кухню. А проекты с современной кухней вполне удачно реализуют мои коллеги-рестораторы.

Аджай Сингх: Каждый новый открывшийся ресторан, даже если их уже было 80 или 100 — это новый опыт. Для нас открытие ресторана La Fabbrica совместно с Аркадием Новиковым — это как быть физиком и проводить опыт вместе с Исааком Ньютоном

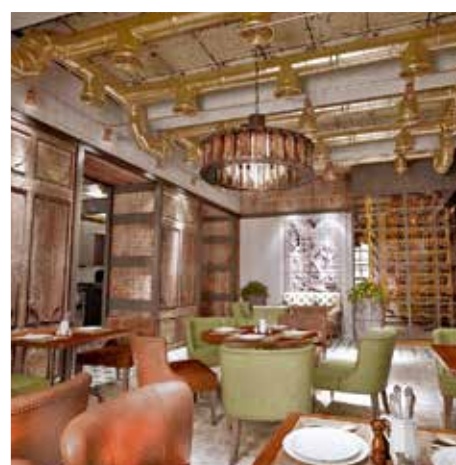
«Мое дальнейшее развитие в Ростове будет зависеть от этого проекта. Мы возлагаем на него большие надежды»



ОТКРЫТИЕ ГОДА

[lafabbrica.rest]

Любой житель Италии расскажет, как должен проходить правильный обед или ужин на родине: в большой компании, неторопливо, с закусками, обязательной пастой, морепродуктами или мясом, непременно чашкой ароматного эспрессо или запотевшим бокалом вина — кто как любит.



В La Fabbrica итальянцы будут чувствовать себя как дома: в меню собраны по разделам закуски (**вителло тонато** (480 руб.), **карпаччо** (490 руб.) и тартар (550 руб.)); **домашний хлеб и паста** (тальолини с томатами (420 руб.) и тальятелле с копченым лососем (630 руб.)), **лазанья** (550 руб.) и **равиоли с козленком** (550 руб), **основные блюда** (запеченная лопатка ягненка (1900 руб.) и филе сибаса с грибами (750 руб.), медальоны из говядины (750 руб.), рагу из козленка (480 руб.) и цыпленок с лечо (480 руб.)).

В отдельном разделе расположились вкуснейшие **блюда на гриле**: кукурузный цыпленок (650 руб.), осьминог (850 руб.), миньоны из мраморной вырезки (950 руб.), — к которым в качестве гарнира предложат морковь с горгонзолой (230 руб.) или авокадо на огне с тапенадой из вяленых черри (460 руб.). В меню есть и пицца из печи (ее будет **одиннадцать видов!**), и десерты **тирамису** (390 руб.), **панна котта с тархуном и персиком** (350 руб.), брауни (350 руб.).





Всем этим кулинарным великолепием заправляет **Мирко Дзаго** — самый известный итальянский шеф-повар в России, ведущий популярного кулинарного шоу «МастерШеф», член Гильдии шеф-поваров России, профессионал, работавший в лучших ресторанах Италии, Швейцарии, Испании и России. Мирко трудится на кухне с шестнадцати лет, великолепно разбирается в региональных кулинарных традициях Италии, постоянно совершенствует свои навыки, проводит мастер-классы и принимает участие в конкурсах и фестивалях в качестве судьи. Шеф-повар такого высокого уровня в совокупности с колоссальным опытом работы в ресторанной сфере холдинга «Правый Берег» и Novikov Group обеспечат проекту статус самого популярного ресторана в городе.

Название La Fabbrica имеет особый смысл — ресторан находится в здании бывшей табачной фабрики В.И. Асмолова, открытой в дореволюционное время и проработавшей до 90-х гг. XX в. Здесь же находятся и другие проекты холдинга — «Макао» и «Ош Пош».

В интерьере La Fabbrica много элементов промышленного лофта, которые великолепно сочетаются с деревянными панелями в стиле домов Бургундии, характерными для стиля буазери. Яркие акценты в зале создает зелень, через большие окна льется солнечный свет, а благодаря открытой кухне и длинной барной стойке в пространстве создается особенная, динамичная атмосфера.

Настоящее итальянское застолье в La Fabbrica — это близкие рядом, вкуснейшая еда, приготовленная по проверенным рецептам, и особенная атмосфера лофта, который не хочется покидать.



Есть, а не [quest] казаться

Георгис и Яна Саввиди бывают в ресторане «Ялла» почти каждый день. Они рассказали нам о том, какие блюда выбирают на обед и назвали «Ялла» лучшим рестораном для детских праздников.



Как началась ваша история с рестораном «Ялла»?

В первую очередь, «Ялла» хороший семейный ресторан. Он находится в самом лучшем, на наш взгляд, месте для отдыха в Ростове — в парке Революции. Мы бываем здесь почти каждый день и приходим в «Ялла» на обед. И нам здесь нравится, потому что вкусно, уютно и внимательный персонал.

Какие ваши любимые блюда? Что заказываете чаще всего?

Яна: Так как ходим в основном на обед, я заказываю легкие блюда — тартар из мраморной говядины с муссом из сыра Пармезан, салат с лососем, авокадо и козым сыром, буррату. Еще суп лапша нравится.

Георгис: И пицца «Пармская ветчина, сыр Фета и руккола» и «Четыре сыра». А из мяса — салат с телячьей вырезкой и овощами в теплой лепешке и мясо на мангале.

Тема номера — вино. Какое ваше любимое?

Вино пьем редко. Но если есть повод, предпочитаем сухие белые вина, новозеландские или чилийские. К вину заказываем сыр — ассорти европейских сыров, тартар или буррату на лепешке с томатами, оливками и каперсами

Теплое воспоминание или событие, связанное с Яллой?

Первое, что сразу вспомнилось — это День Рождения брата. Мы праздновали его двенадцатилетие. Позвали аниматоров, они бесились большой компанией. А потом был еще один праздник, уже в футбольной тематике. Хорошо, что площадь ресторана позволяет. И детям здесь можно устроить настоящее веселье. Поэтому, все детские праздник — в «Ялла».

Почему «Ялла» — лучший ресторан?

Яна: Для меня «Ялла» — идеальный семейный ресторан.

Георгис: Аджай очень трепетно относится к своим гостям. Если что-то не нравится, всегда внимательно к этому прислушивается. И это заметно в каждом ресторане сети «Правый берег». Мы часто бываем в «Ош Пош»

Яна: А еще очень любим «Макао»! И паназиатскую кухню.



Дониёр

[chef's day]

Мухаммадиев:

Шеф-сомелье сети «Правый Берег»

Винная история

Эта осень богата на хорошие новости в «Правом Береге»! Знакомьтесь с нашим шефом-сомелье — Дониером Мухаммадиевым.



Как выбрали профессию, каким был ваш путь?

Все началось, когда я закончил школу в 1999 году в Ташкенте, поступил в Ташкентский Ирригационный Институт на Экономический факультет и пошел работать в отель Шератон (Sheraton). Я занимался всем, что связано с уборкой и подрабатывал по ночам, помогая официантам готовить зал к завтраку — натирал посуду, сервировал столы. Через несколько месяцев, меня заметил директор и направил в отдел Обслуживания номеров.

Там я получил очень разный опыт работы с едой и напитками, выучил несколько языков. Дальше работал в других отелях — «Рэдиссон» (Radisson), «Интерконтиненталь» (InterContinental) и других. А потом меня пригласили в Дубай, на должность помощника бармена. Дальше была работа в ночных клубах, барах, ресторанах на управляющих позициях... днем и ночью. В 2011 г. я захотел поменять страну. И так совпало, что я встретил девушку из Ростова и переехал сюда. И в 2012 г. стал работать в кафе «Фартук». И волею судьбы именно на этом месте скоро открывается наш новый ресторан La Fabricca, куда я и возвращаюсь через шесть лет, но уже шефом-сомелье. За эти годы я прошел обучение в школе сомелье «Энотрия» в Санкт-Петербурге, стал членом Российской ассоциации сомелье, прошел сертификацию Wine & Spirit Education Trust. И сейчас готовлюсь к экзамену на третий уровень. В Ростове нет никого с третьим уровнем. Поэтому мне есть, куда стремиться.

Как вы попали в «Правый Берег»?

История наших отношений с «Правым Берегом» началась примерно год назад. Мы присматривались друг к другу, и вот уже месяц, как я здесь. Но было неожиданностью, что мне сразу предложили позицию шефа-сомелье всей сети ресторанов и работу над открытием La Fabricca. Для меня это некий личный челлендж — открыть ресторан, поставить с нуля винную карту, поработать с такими шефами, как Мирко Дзаго, Олег Колисниченко и со всей командой «Правого Берега». И я уверен, что мы поднимем новый ресторан на высочайший уровень. А также будем держать его и в других наших ресторанах.

Что нужно знать о вине, чтобы быть его знатоком?

Можно сказать коротко — нужно знать терруар. Это комплекс почвенных, климатических факторов, а также особенностей местности. Но это для профессионалов и настоящих ценителей вина. Хотя сегодня их все больше. Многие интересуются вином и хотят узнавать о нем. Это радует меня, как сомелье. Это значит, что культура будет существовать еще долго и еще больше людей



станут настоящими знатоками.

Конечно, еще особенно важен контакт с гостем, который заказывает вино. Я задаю много наводящих вопросов. Но самый первый вопрос, как правило, — «Сухое или сладкое?».

Пьете ли вы вино? какое любимое?

Я каждый день пью вино. Иногда 3–4 бутылки. Стараюсь не страдать снобизмом и открывать для себя новое, пробовать. Вино — это напиток настроения. Утром, например, хочется вина белого, с высокой кислотностью, чтобы почувствовать бодрость. А вечером, наоборот, красное, потому что оно содержит антоцианы, которые наполняют мозг кислородом и он расслабляется. Полезный совет от сомелье — один бокал вина равен одному выпитому стакану воды. И вы будете чувствовать себя прекрасно! Самое запоминающееся вино — это Кьянти 1968 г. в поездке по Тоскане в прошлом году. Надеюсь, мне повезет попробовать еще более старое вино.

Что для вас «Правый Берег»?

За месяц работы я познакомился с большей частью сотрудников компании. Это молодая, перспективная команда и работать в таких условиях легко и приятно. Мне нравится, что мы регулярно садимся с руководством за круглый стол, советуемся, обсуждаем и развиваем наши рестораны вместе. Самое главное, что в «Правом Береге» к своим сотрудникам всегда прислушиваются и создают все условия для развития и роста. И теперь я понимаю, почему здесь есть люди, которые работают по 10–15 лет! И я точно знаю, что лучшее у нас еще впереди! Дальше — больше!

ХВОТИТ ОТКРЫВАТЬ, [lafabbrica.rest] НАЧНИТЕ ПРОБОВАТЬ

Мы не стоим на месте. Развиваемся. И пробуем новое, чтобы обеспечить наших гостей максимальным качеством и расширить горизонты ресторанной культуры.

Теперь в ресторанах «Правый Берег» мы используем систему подачи вина CORAVIN! Это специальное устройство, которое позволяет наливать вино в бокал, не вытягивая пробку, и устраивать праздник, не дожидаясь особого случая. Отныне бутылка вина, из которой уже налили один бокал, может храниться также долго, как и обычная бутылка!

Какие **преимущества** дает использование системы CORAVIN?

Расширение ассортимента бокальных позиций.

Включение дорогих вин в бокальную карту.

Возможность использования разных вин.

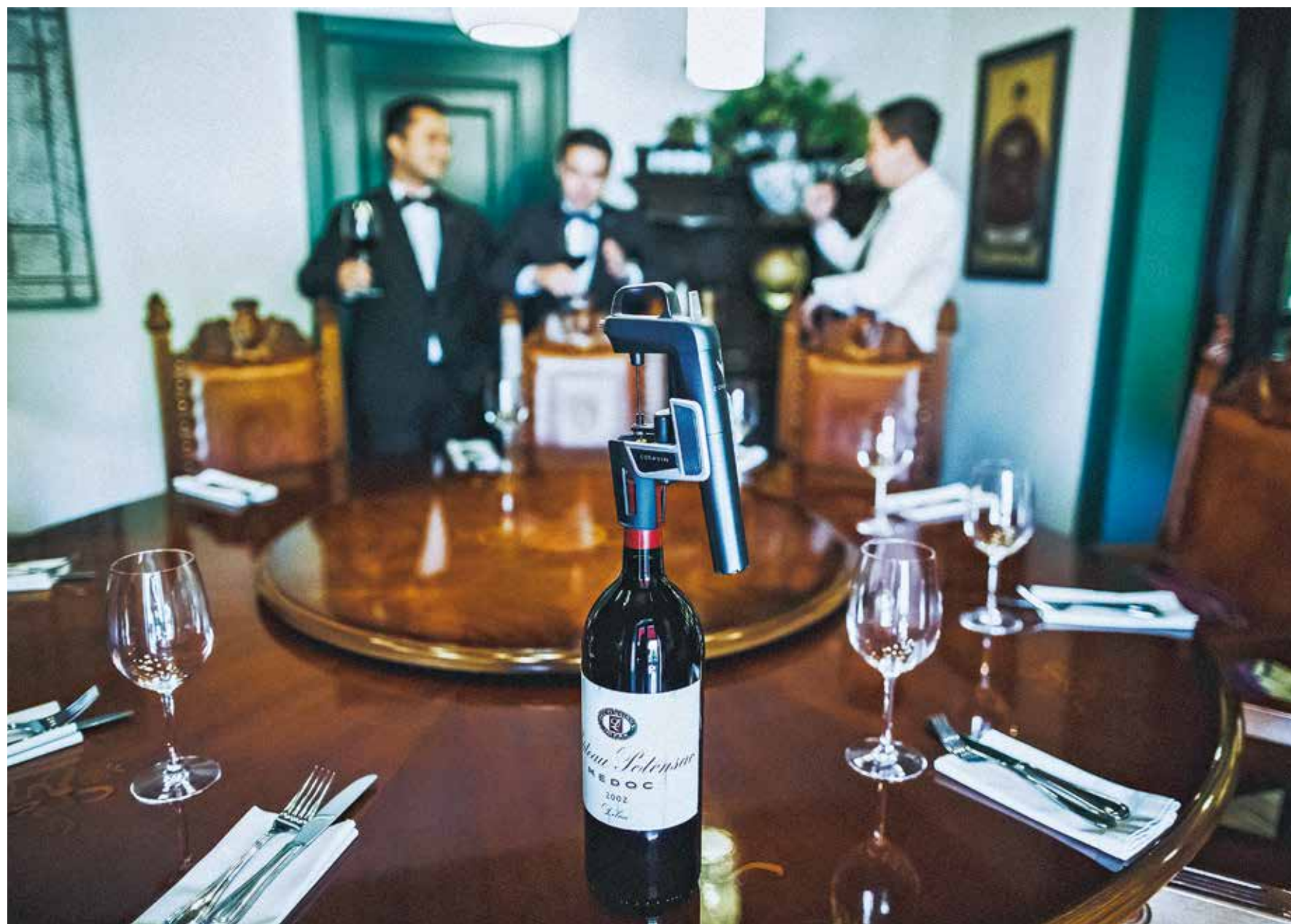
Еще больше возможностей гастрономических сочетаний вина и еды.

«Тысячи лет с момента производства первого кувшина вина люди мечтали о его сохранении. И только сегодня это стало возможным благодаря революционному изобретению — прибору CORAVIN. После снятия первой пробы бутылку можно хранить годами без страха испортить вино»

Владимир Абрамов

генеральный директор

компании «Инфорком», о Coravin



10–11 ноября 2018 года

woodroot
СЕРТИФИЦИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

ПЛАН Ц

**ТРЕНИНГ
ИГОРЯ БОНДАРЯ**

по работе с ценностями и достижению
личных целей

**СОЗДАЙ СЦЕНАРИЙ
ДОСТИЖЕНИЯ ТОП-10
ЛИЧНЫХ ЦЕЛЕЙ
НА БЛИЖАЙШИЕ 3 ГОДА!**



ГОРИЗОНТ

+ 7 (863) 275-64-33

| www.planc.woodroot.ru

Хочу, чтобы ты был со пной!

Я не знаю, есть ли в городе люди, которые не знакомы с вами. Просто не все еще перешли на светлую сторону... Как вы это делаете?

Наталья (смеется): Мы «охотимся» на людей. Но если серьезно, это огромная работа 24/7, причем не только над бизнесом, но и над собой.

Ты хочешь сказать, что люди идут «на вас»?

Дарья: Отчасти. Возможно, так было в самом начале. Очень здорово, когда нам говорят: «если это вы, значит, точно будет круто»!

Наталья: Не врать себе, делать, как для себя, и не останавливаться. Люблю заботиться о команде — давать им возможность для роста и радоваться их достижениям! Это нас объединяет!

Дарья: 3 — забота. Я обожаю сервис в мелочах. Зачастую, осознаю на уровне эмоций. Дарья, ведь эта персональная забота возможна только в небольшом формате.

Вы не мечтаете стать большими?

Дарья: Мы маленькие, гибкие и очень быстро реагируем на изменения в мире фитнеса, да и в мире вообще. В этом наша сила. В конце сентября мы ездили на фитнес-форум и вернулись оттуда



Фото Валерии Каланчук / Интервью Эгины Гельфанд

Если Вам так говорят Дарья Кириченко и Наталья Алексеева — совладелицы SMART TRAINER STUDIO, — можете быть уверены — Вы их будущий гость и любимый клиент!

очень воодушевленными. Во-первых, мы поняли, что выбрали правильную дорогу и движемся в рамках мирового тренда — в Нью-Йорке, Лондоне, Лос-Анджелесе такое направление как фитнес-бутики набирает все большую популярность. Поэтому мы не будем конкурировать с большими клубами, а займем свою нишу и будем развиваться в ней.

Эгина: Дарья, помнишь свои слова «Я хочу стеклянный домик» и картинку на эту тему в начале пути? Собственно, мы сейчас в нем и находимся... Почему именно этот образ?

Дарья (улыбается): Очень хорошо помню! А ты посмотри вокруг — ведь тут нет границ, все легко и открыто, при этом ты в безопасности, и рядом с тобой друзья. Я обожаю нашу студию!

А вы не боитесь, что вас будут копировать?

Дарья: Это острые ощущения! Особенно, когда за тобой повторяют крупные игроки! Быть лидерами трудно, но жутко интересно!

Эгина: Кстати, раньше я думала, что к нам пришел какой-то мировой бренд. Я и сейчас так думаю! Когда вы меня выбрали (так и было), у меня был жуткий страх глубины и цель — плавать в Адриатике через полгода. Я думала, поплаваем и хватит. Но вот я уже почти год тренируюсь в вашей

студии на Кировском и не пойму, как это произошло... Здесь же нет бассейна...

Наталья: Любовь к своему делу, любовь к тебе и немного магии... И так будет с каждым (смеется).

Вы производите впечатление женщин, чаще отдыхающих, чем работающих.

Как же так?

Дарья: «Смарт» ведь не только студия фитнеса, это еще и клуб, который путешествует несколько раз в год: лыжные и пиалтес. Йога туры, гастро-путешествия, прогулки на яхтах. Это отдельная, и очень интересная история! Сейчас, кстати, готовимся к лыжам.

Как отправиться в тур и покататься на лыжах вместе с вами?

Наталья: Мы собираем группу из 10–15 человек, на склоне всегда с нами лучшие персональные тренеры, а вечерами мы занимаемся йогой, растяжкой, чтобы мышцы не болели после склона. В Красной поляне за три дня на каждого получается 8 часов обучения, этого достаточно, чтобы не просто встать на лыжи и не упасть, но и поехать.

Дарья: Согласись, поехать в горы и выпить глинтвейн — это одно, а похвастаться, что ты спустился по трассе, когда до этого не знал, как надеть лыжные ботинки — это совсем другое.



25

ОКТАБРЯ
19:00

УЖИН

ОТ ВИТАЛИЯ ИСТОМИНА

ТЕННИКУМ,
WHITE RABBIT FAMILY

БРОНЬ СТОЛИКА
270-98-96

ПРАВЫЙ БЕРЕГ



Shef-battle

кулинарный поединок

28 октября 19:00

Ташкент — Ростов-на-Дону



**Мухитдин
Алиходжаев**
Шеф-повар
ресторана
Ош Пош

VS



**Бахриддин
Чустий**
Самый
известный
ресторатор
и шеф-повар

Билеты: menu-rostov.ru

+7 (928) 100-82-20; 8 (863) 270-89-98;

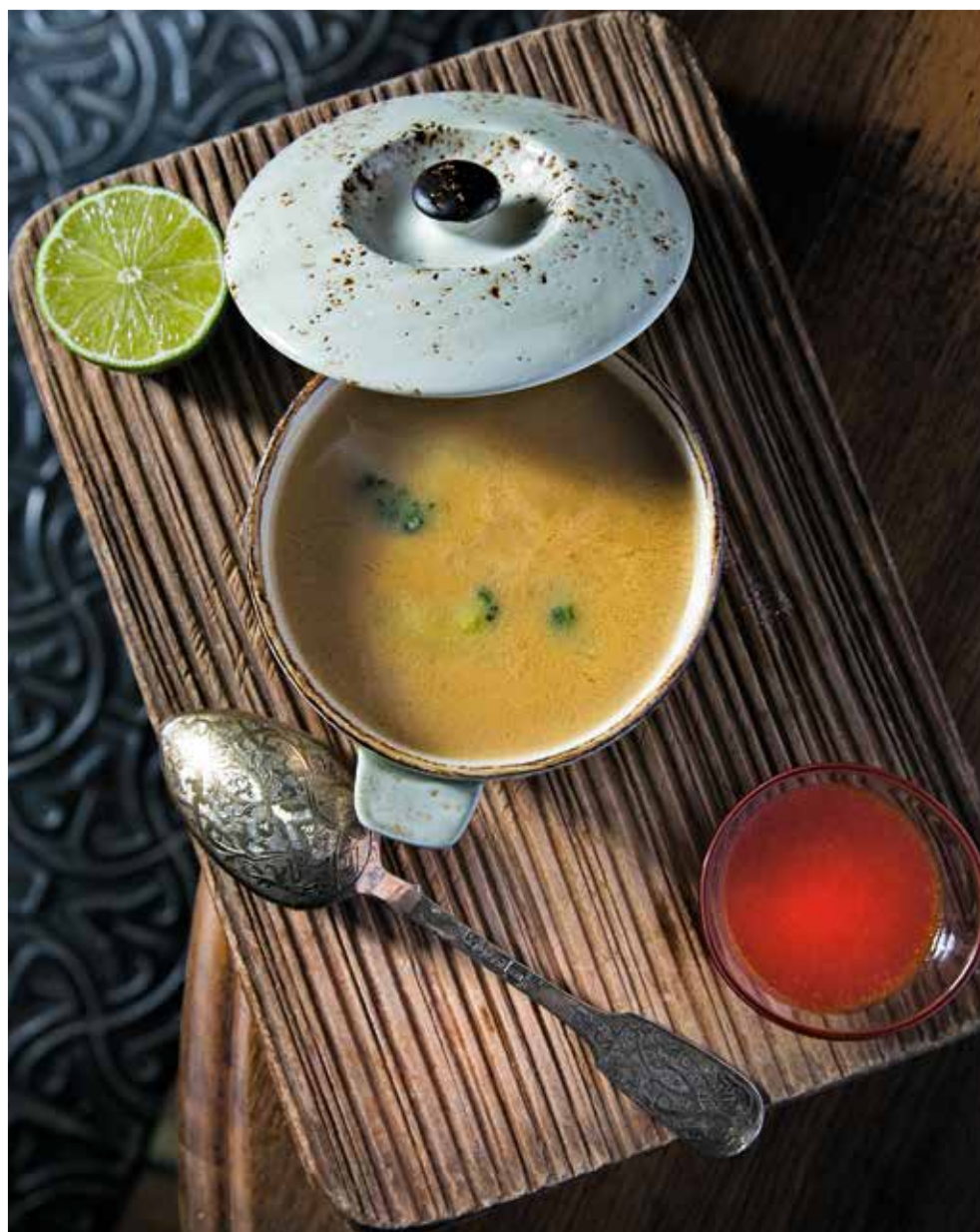
ПРАВЫЙ БЕРЕГ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ АЗИИ

[new]

В МАКАО

Мы продолжаем знакомить вас с паназиатской кухней и находимся в постоянном поиске новых сочетаний вкусов и создании запоминающихся акцентов.





Одним из хитов меню определенно станут новые супы. **Малазийский суп Лакса**. Лакса готовится на китайском молоке с добавлением пасты карри. А классический **Том Кха** — для тех, кто любит поострее.

Разнообразие рыбных блюд и морепродуктов удивляет! Камбала средиземноморская, морепродукты в тайском соусе, теплый салат с рапанами и креветками, тартар из лосося 'New Style'... Мы советуем попробовать все и выбрать фаворита!

Для любителей мяса — мраморное ребро с аджикой, приготовленное в хоспере, сочное и самодостаточное блюдо. Суши по-русски особенно понравятся гостям-иностранцам. А новые легкие и экзотические десерты еще долго будут напоминать о лете.

Сезонное

[new]

вдохновение

Олег Колесниченко говорит, что грибы — один из его самых любимых сезонных продуктов. Поэтому каждую осень он с особым трепетом экспериментирует и ищет новые интересные сочетания вкусов... Чтобы познакомить вас с лучшими грибными блюдами!

Перепелка с лечо из перца и таджасских оливок

Курдюмы с говядиной

Рагу из утиной ножки с белыми грибами и картофельным Мусой

Брускетта с костным мозгом и свежим кориандром

Настоятельно рекомендуем не откладывать и попробовать новыек блюда в ресторане «Ялла»!



ФЕСТИВАЛЬ ХУРМЫ

У • У

1 — 30 ноября

- Сливочная буррата с пряной хурмой
- Хурма, шпинат, испанский хамон
- Томленный язык, пюре из сельдерея, соус из хурмы
- Хурма в саке



1 — 30 ноября

ФЕСТИВАЛЬ КОРНЕПЛОДОВ

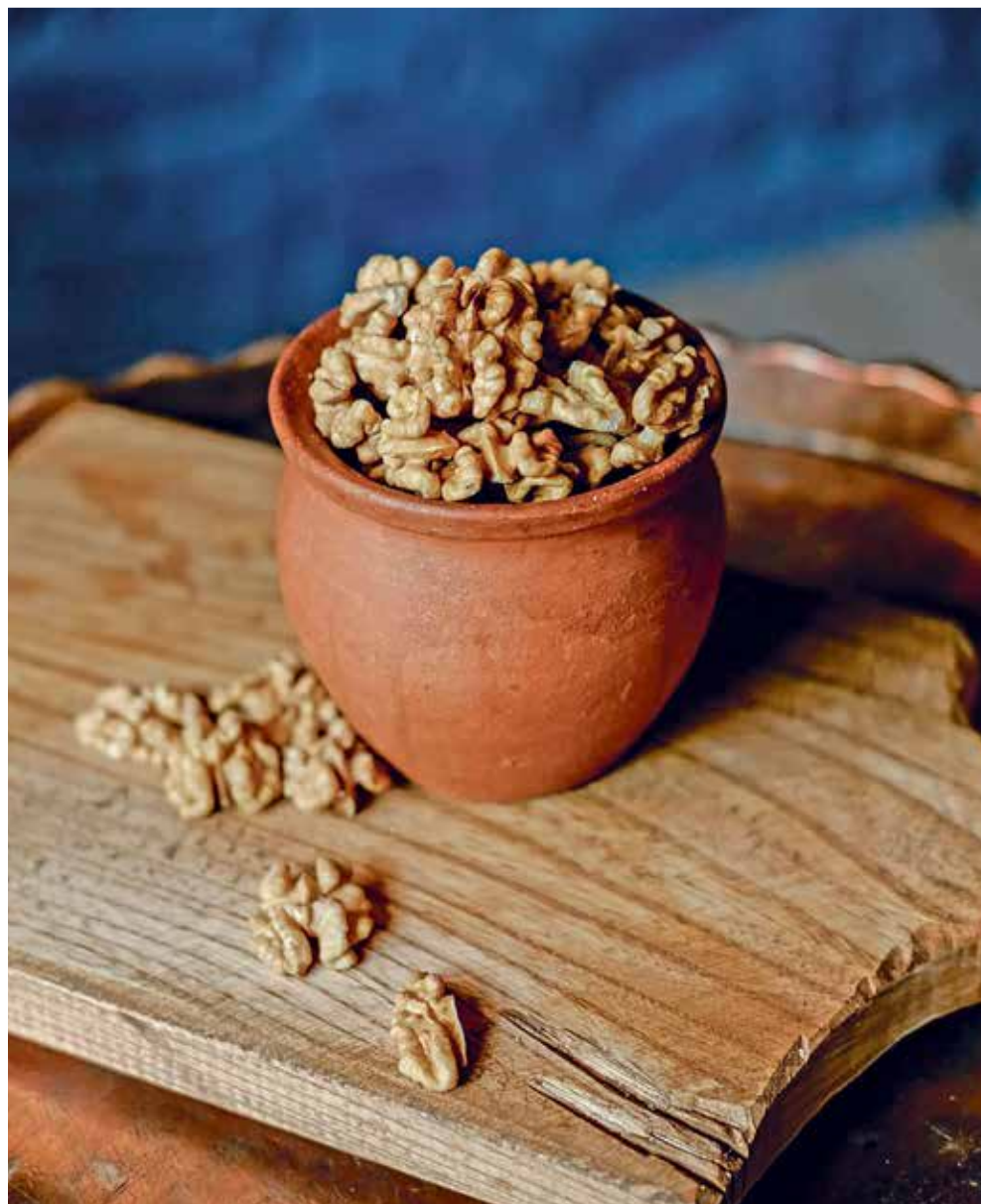
- Севиче из желтохвоста (хамачи) с арбузной редькой, соус томат с юдзу
- Ризотто из желтой репы с ягненком



Яркая осень

[enjoy]

в Ош Пош



«Какие новые блюда ждать этой осень в «Ош Пош»?» — спросили мы у шеф-повара. «Яркие и насыщенные», — ответил шеф Мухитдин.

Ведь чтобы рассказать о новом меню, нужно лишь на секунду закрыть глаза и представить восточный рынок со всем его колоритом. Мешки с орехами и сухофруктами, запах незнакомых специй, яркие фрукты и сочные овощи.

Предлагаем вам совершить гастрономическое путешествие в Ливан. Ведь именно с блюдами этой восточной страны мы познакомим вас этой осенью.



Ассорти ливанских закусок — хумус, мутабаль, мухаммара, лабни... Заинтригованы? Поверьте, лучше один раз попробовать... и влюбиться навсегда! И раз уж речь зашла о закусках, попробуйте запеченный баклажан — «Бабагануш».

А десерт «Соленая карамель и лесные ягоды» станет легким и оригинальным завершением восточной трапезы.



Не очевидные

[inspiration]

винные

столицы пирра

В Европе практически любая страна может похвастаться славной историей виноделия. Виноградарство и виноделие на территории современной Швейцарии началось еще в эпоху Римской империи. Мало кто знает, но Румыния является одним из крупнейших в мире производителей вина, занимая десятое место в мире, по рейтингу Organisation Internationale de la vigne et du vin. История виноградарства здесь началась примерно 3 тыс. лет назад. Технологии производства были завезены греками, прибывшими в регион со стороны Черного моря. Сложно поверить, но хорошие вина делают не только во Франции или в Италии. Есть еще несколько интересных мест, которые смело можно назвать винными столицами мира.



Вино Далматинских островов, Хорватия

Выращивать виноград на залитых солнцем склонах острова Корчула из Далматинского архипелага первыми начали римляне. Теперь без сухого золотистого вина из винограда сорта Пошип не обходится ни один государственный прием Хорватии.



Винные погреба в Королевской долине, Австралия

Королевскую долину, что на северо-востоке штата Виктория, называют австралийским средиземноморьем. Именно здесь разбиты лучшие виноградники страны. Неподалеку от города Вангаратта располагаются погреба Sam Miranda известной винодельческой семьи. Здесь, в дегустационном зале, можно попробовать отличное каберне совиньон. В 18 км к юго-востоку от Вангаратты находится городок Милава, где находятся погреба еще одной старинной семейной винодельни — Brown brothers. Местный мускат особенно рекомендуется для дегустирования.



«Ледяное вино», Канада

На Ниагарском полуострове в Канаде делают совершенно особенное вино — icewine. Спелые ягоды белого винограда оставляют на лозе до самых заморозков, а затем бережно собирают их вручную. Ежегодно в январе здесь проводится фестиваль Niagara Icewine Festival, где можно попробовать вина более чем трех десятков производителей.



Российское виноделие, Лефкадия

Виноградники долины Лефкадия расположены на той же географической широте, что и регион Бордо во Франции. Умеренно-континентальный климат, разнообразие хорошо дренированных почв, необходимое количество солнечных дней в году — сама природа создала здесь отличные условия для выращивания винограда и создания прекрасных вин.



Винный завод O. Fournier, Аргентина, винодельня O. Fournier

Винодельня O. Fournier находится в 10 км от провинции Лос-Андес. Предприятие построено в стиле модерн и напоминает космический корабль, который приземлился посреди пустыни. Всего за 10 долларов здесь можно попробовать бокал отличного Торрентес. Аромат винограда, из которого делают напиток, отличается насыщенным фруктовым букетом.



Винодельня Felton Road, Новая Зеландия

Отаго — самый южный регион виноградарства на планете. Здесь виноградники расположены на небольших земельных участках. Большинство из них окружено горами, вершины которых круглый год покрыты снегом. Винодельня Felton Road славится своим Пино Нуар. Богатый тонкий аромат этого напитка ни с чем другим спутать нельзя.



АКЦИЯ МИНУС 20% НА ВСЕ МЕНЮ
с 12.00 до 14.00 КАЖДЫЙ ДЕНЬ



ПРИ ЗАКАЗЕ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК ИЗ НАШЕГО МЕНЮ
БОКАЛ ПИВА В ПОДАРОК!

ОСВЕЖАЮЩЕЕ БЕЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО С НОТКАМИ ЦИТРУСОВ И КОРИАНДРА



Taste the French way of life



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Детские мастер-классы в Joy

[enjoy]

Осенние дни все холоднее, и прогулки с детьми становятся все короче. А чтобы всем было комфортно и тепло, мы приглашаем вас на детский мастер-класс в Joy.

Пока вы будете общаться и наслаждаться любимыми блюдами из нашего меню, ваши дети будут заняты приготовлением самой настоящей итальянской пиццы! Здесь все по-взрослому — яркая форма, классическая рецептура, раскатывание теста и приготовление начинки. И счастливые дети, увлеченные таким занимательным процессом!

Приготовленную пиццу вы сможете попробовать все вместе. И обязательно похвалите своего юного повара! А еще сделайте много-много классных фотографий в Инстаграм, на память.

Записаться на мастер-класс и узнать подробности можно по телефону **8(863)229-38-48**







JOY

ПОНЕДЕЛЬНИК

ВСЕ РОЛЛЫ*

350 РУБ.

ВТОРНИК

ЛАПША И РИС

270 РУБ.

СРЕДА

ДИМСАМЫ, ВОНТОНЫ, СПРИНГ РОЛЛЫ

350 РУБ.

ЧЕТВЕРГ

ХОСПЕР

скидка на все блюда

-25%

ВОСКРЕСЕНЬЕ

ВСЯ ПИЦЦА

350 РУБ.

*кроме ролла JOY

*Доставка
цветов
и подарков*

С любовью!

DIMEX
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

www.dimex.ws

УЖИН ОТ ШЕФА

[osaka on the move]

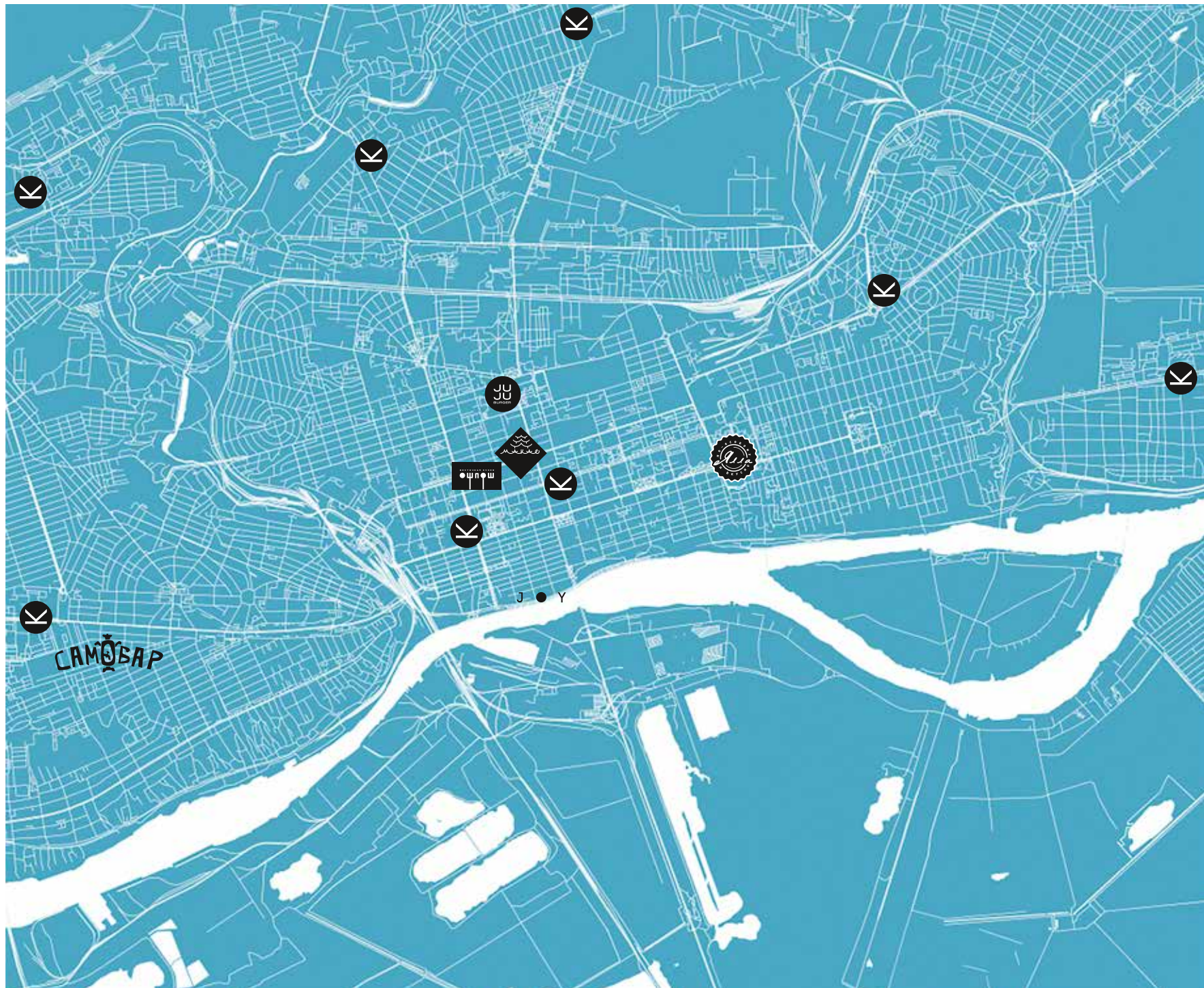
В «Осака»

Хороший шеф-повар — тот, который никогда не останавливается и не прекращает создавать кулинарные шедевры.

Именно таким является шеф-повар ресторанов «Осака» — **Сергей Хан**. Он создал уникальный авторский сет и мы решили подарить его победителю конкурса, проведенного в Инстаграм. И вот в нашем ресторане был проведен долгожданный ужин. Гости попробовали страчателлу с манго и лавандой, тунца атаки с соусом халапеньо-кинза и дорадо с молодой капустой. А кульминацией стал авторский десерт «**Таинственный лес**», яркая подача которого привела в восторг абсолютно всех! И конечно, самым приятным моментом вечера было общение с Сергеем Ханом. Он рассказал о каждом блюде, ответил на вопросы и, конечно, сфотографировался с прекрасными победительницами!







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

ПРАВЫЙ БЕРЕГ