

Food & Joy



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

la FABBRICA
CORTO CORTO

JOY



СКАЛА

ВОСТОЧНЫЙ КЛУБ
ШОУ

MELO

САНДРА

ВРЕМЯ НОВИЗНЫ

[слово]

Наступил новый сезон в ресторанном бизнесе. Мы, конечно, уже готовы удивлять наших гостей обновлениями в меню каждого ресторана сети «Правый берег». Среди блюд появилось немало экспериментальных, но, несомненно, вкусных.



Аджай Сингх,
основатель
сети ресторанов «Правый берег»

Стоит обратить внимание, что мы обновляем не только меню, но и концепции наших ресторанов — уже месяц новый винный бар JOY. TIME TO WINE, который мы создали с шеф-сомелье Дониером Мухаммадеевым и шеф-поваром Антоном Патанькиным, радует гостей широким выбором вина и достойной паназиатской кухней.

В осенне-зимнем сезоне мы планируем провести несколько гастроужинов как с нашими шеф-поварами, так и со звездными гостями из других городов и стран. Раскрывать тайны их имен пока не будем, но уверяем, что мы произведем впечатление на жителей нашего города.

Также мы планируем продолжать активно работать с сезонными продуктами и создавать специальные предложения с интересными блюдами.

Ждем вас в наших ресторанах!

ПОЛНОСТЬЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ JAGUAR I-PACE

ЕДИНСТВЕННЫЙ В СВОЕМ РОДЕ



Новый I-PACE. Этот динамичный полноприводный SUV² – первый полностью электрический Jaguar с запасом хода 470 км и характером настоящего спорткара³. Он способен разогнаться от 0 до 100 км/ч за 4,8 секунды. I-PACE оснащен системами адаптации к дорожному покрытию, удержания полосы движения и другими функциями помощи водителю. Интеллектуальная технология Smart Settings⁴ не только напомнит о забытом дома мобильном телефоне, но и настроит все системы автомобиля под ваши индивидуальные предпочтения. А передовая система мультимедиа откроет для вас целый мир информации, общения и развлечений. Не каждый автомобиль предложит вам такое сочетание.

Дон-Моторс

г. Ростов-на-Дону, пр. Аксайский, 15
(863) 322-0-322

jaguar.donmotors.ru

На правах рекламы. 1. Jaguar Care (Забота). Услуга платная и покрывает стоимость работ и запасных частей на все обязательные базовые операции в рамках регулярного технического обслуживания в течение 5 лет с момента покупки автомобиля либо до достижения пробега 120 000 км. Имеются ограничения. Полные условия на сайте jaguar.ru. 2. SUV (ЭсЮВи). 3. Данные по запасу хода получены с помощью серийного электромобиля на стандартизованном маршруте. Реальное значение запаса хода может отличаться от указанного в зависимости от технического состояния автомобиля и его батареи, особенностей маршрута, окружающих условий и манеры вождения. 4. Smart Settings (Умные настройки).

Настроение JOY

[new]

Винный бар JOY. TIME TO WINE уже месяц принимает гостей. Многие уже успели оценить обновленный интерьер, богатую винную карту и наше концептуальное меню. Рассмотрим детали.

— Отдыхай в TIME TO WINE

Интерьер и атмосфера помогут тебе расслабиться и отдохнуть. Хочется активности, новых людей и громких разговоров? Присаживайся к слепу: длинному столу в центре зала — барные стулья еще никогда не казались тебе такими удобными. Хочется спокойствия, размеренности и глубины? Располагайся на пуфиках за низким столиком или на подоконнике — быть наблюдателем — это искусство.

— Танцуй в TIME TO WINE

В новом винном баре ты можешь получать удовольствие от приятной музыки. Если захочешь движения, — у нас достаточно пространства для танцев.

— Разбирайся в винах в TIME TO WINE

Наша винная карта включает в себя напитки на любой вкус. Если ты не знаешь, как называется твое любимое вино, мы обязательно поможем тебе разобраться.

TIME TO WINE — место для тебя.



Винный бар Joy. Time To Wine
ул. Береговая, 29А
@joy.timetowine





ОТКРЫТИЕ ВИНА

[eventl]



В сентябре мы обновили JOY. Теперь это винный бар с сотнями позиций, гастрономическая карта с идеальными винными парами, танцы под этно-хаус до утра. Как прошла первая вечеринка в стиле 'time to wine', смотрите в фотоотчете. А мы готовы продолжать, вечеринка только начинается!





ДОБАВЬ ВКУСА С СОСА-COLA БЕЗ САХАРА!

ПОПРОБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ



и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company © 2013 The Coca-Cola Company

Карри

recipe

в «Макао»



После весеннего гастроужина с **учредителем ГК «Правый берег» Аджаем Сингхом** и **шеф-поваром Антоном Патанькиным**, в ресторане «Макао» появилось меню «Карри». Слово «карри» вы, очевидно, слышали не раз. У него есть несколько значений, о которых мы расскажем вам, потому что зачастую возникает путаница в терминах. Более того, в этом материале мы поделимся рецептом одного из блюд.

Изначально, «карри» — это индийская приправа на основе корня куркумы. Куркума обладает сильным «вкусным» запахом и специфическим вкусом, который нравится не всем, поэтому, чтобы скрасить неприятные нотки, к куркуме добавляют ряд других специй — получается смесь, называемая «карри».



В основу классической приправы «карри» обязательно входит лист одноименного дерева (научное название Муррайя Кенига). Состав варьируется в зависимости от места, где ее производят. Наиболее частые соседи куркумы — кориандр, ажгон, кайенский перец, кардамон, фенхель, гвоздика и имбирь. Кроме того, словом «карри» называется индийское густое первое блюдо из овощей, бобовых, мяса и большого количества пряностей. На западе практически все блюда, приготовленные с приправами и на основе соуса в южноазиатском стиле, называют «карри».

Итак, мы выяснили, что «карри» это: приправа, дерево и блюдо, но есть еще и паста «карри» — пастообразный аналог приправы, историю появления которой в «Макао» нам рассказал шеф-повар Антон Патанькин: «Однажды Аджай Сингх предложил попробовать приготовить пасту «карри» — такую, как он делал сам в домашних условиях. И уже очень скоро мы ее приготовили, после чего возникла идея проведения совместного гастроужина, который успешно прошел весной.



Изначально пасту готовил сам Аджай, и так как он восточный человек, он знает все тонкости приготовления таких блюд. Мне же пришлось готовить ее несколько раз, чтобы получить такой же вкус. Когда мы ввели меню «Карри», я обучал поваров в течение нескольких дней, чтобы паста соответствовала всем вкусовым качествам». А теперь самое главное — рецепт приготовления пасты и блюда на ее основе!

Паста «карри» (для 500 г):

1. Масло растительное (150 мл)
2. Репчатый лук (700 г)
3. Куркума (10 г)
4. Паприка (4 г)
5. Рыбная массала (12 г)
6. Кайенский перец (4 г)
7. Порошок имбиря (2 г)
8. Чесночный порошок (2 г)
9. Конкасе (210 г)
10. Томатная паста (30 г)
11. Соль (6 г)
12. Сахар (6 г)
13. Свежий имбирь (25/20 г)
14. Чеснок (25/20 г)
15. Вода (200 мл)

Сначала на медленном огне тушим лук, затем добавляем все специи, томатную пасту, конкасе, воду и выпариваем до густой консистенции. Паста готова! Следующий шаг — приготовление соуса к лапше.

Соус «карри»:

1. Паста «карри» (40 г)
3. Паста «красный карри» (10 г)
4. Кокосовое молоко (40 мл)
5. Сливки (25/20 мл)
6. Куриный порошок (2 г)
7. Аджиномото (2 г)
8. Молоко (20 мл)

Все ингредиенты смешиваем, прогреваем и даем остыть.

Собственно, само блюдо:

1. Филе креветки (50 г)
2. Лук порей (20 г)
3. Морковь 20 (г)
4. Соус «карри» (80/70 г)
5. Вода (20 мл)
6. Яичная лапша (100 г)
7. Тобико (6 г)
8. Зеленый лук (4 г)
9. Кинза (4 г)

Лук порей, морковь и креветки необходимо обжарить, добавить соус «карри», приготовленный ранее, и яичную лапшу. Перед подачей украшаем блюдо икрой Тобико, зеленым луком и кинзой. Приятного аппетита!

А попробовать все позиции меню «Карри» приглашаем в ресторан «Макао».



Дети «Правового»

[expert]

Наши экспертные проверки с самым честным жюри добрались и до ресторана «Макао». Мы всегда были уверены в десертах от **шеф-кондитера Светланы Макаренко**, поэтому совершенно не волновались, принимая юных гостей.



В качестве дегустации мы устроили чаепитие и не прогадали – малыши оказались настоящими сладкоежками!

«Шоколадное мороженое с шоколадом – вот что я обожаю», – заявил Ярослав. Яркое ассорти из мини-десертов вызвало бурю эмоций – очень хотелось отведать все сразу. Ярослав задумался и предложил Кире выбрать десерт первой – маленький джентльмен!

Отмечайте #детиправогоберега



Внимание Киры привлекли французские макароны и «Анна Павлова», а Ярослав увлекся конфетами, от чая малыши дружно отказались, попросив заменить его морсом.

– Кто первый будет пробовать мусс?
– Конечно, мадам!

Кокосовый мусс с манго и ананасом вызывал массу вопросов: «Это настоящий кокос?!» – удивлялась Кира, пока Ярослав угощал конфетами всех вокруг.

Судя по счастливым улыбкам, ребята остались довольны. От сладостей не осталось и следа, что только подтвердило нашу уверенность в десертах ресторана «Макао».



Состав экспертной комиссии:

Кира (4 годика)

Ярослав (4,5 годика)

#детиправогоберега



Ресторан «Макао»

ул.Красноармейская, 168/99

@makao_rostov

УЖИН С МИРКО

[event]



Подобно художнику и творцу **Мирко Дзаго** выражает свои мысли и чувства с помощью кулинарных приемов. Он создает гастрономический арт. Шеф обожает общаться с гостями в зале, с удовольствием делает снимки на память и всегда интересуется, все ли блюда пришлись по вкусу!





RUKIDEDA



История одного талантливого
дедушки, создающего
из дерева целый мир

Для заказа кроваток, шкафов, полок,
любых изделий из массива:
+79285200908
@ruki.deda



В ПОИСКАХ ЛЮБИМОГО ТАРТАРА

В октябре гостей «Ялла» ждут обновленные позиции и в разделе горячих блюд, и среди закусок: новые мясные и рыбные блюда. Также в меню вводится новый раздел — «Тартар-бар», в котором собраны брускетты, тартары и карпаччо. Мы побеседовали с **шеф-поваром ресторана Олегом Колисниченко** о новых блюдах, необычных сочетаниях и сезонных продуктах.

Полученное в путешествиях вдохновение, интересные вкусовые находки, непривычные сочетания — все идеи, что пришли ко мне летом, я воплотил в обновлении меню ресторана «Ялла». Мы вводим немало новых сытных блюд, созданных на основе сезонных продуктов. Например, язык с белыми грибами. Белые грибы, кстати, растут до самого декабря, а благодаря современным кулинарным технологиям мы имеем возможность заготавливать грибы без заморозки, сохраняя их свежесть и весь вкусовой спектр. В новом меню мы подаем жареные белые грибы с нежным языком теленка, луком и эспумой из тех же грибов.



Кроме того, осенью очень большое разнообразие капусты — брокколи, брюссельская, цветная. Среди обновлений гости найдут блюдо из капусты с икорным соусом.

Еще одна вкусная новость: теперь в меню «Ялла» есть **речная горная форель** — эта рыба отличается своим ярким запахом. Мы подаем блюдо с кабачковой икрой, которую я готовлю по рецепту моей мамы, и соусом из чеснока. Сама рыба готовится 5 минут, что позволяет сохранить все ее полезные свойства и натуральный аромат.

Теперь самое интересное — новый **тартар-бар**. Хотелось бы обратить внимание на следующие позиции:

- Карпаччо из говядины
- Тартар из говядины
- Тартар из тунца
- Тартар из форели

Чем они так интересны? Начнем с карпаччо из говядины. Обычно карпаччо подают с сыром грана падано, но я решил пойти оригинальным путем и подать говядину с нежным сыром страчателла и японским кисло-сладким соусом понзу.

Кстати, о сыре: я также решил воспользоваться идеей, которую привез со стажировки в Италии, — подавать мясо или рыбу с козьим сыром. Мысль нашла воплощение в тартаре из форели. Кроме козьего сыра в блюдо мы решили добавить грузинский соус ткемали, немного лука, и оливковое масло.

Идея **тартара из говядины** пришла внезапно, во время подготовки к гастроужину. Охлажденную говядину мы будем подавать с кремом из белого лука, тертой боттаргой (прессованная икра кефали) и шалфеем. А вот тартар из тунца теперь подается с гуакамоле, в состав которого входит яблочное пюре. Создавая каждое блюдо для



обновления меню, я обязательно старался сделать подачу как можно красивее и эстетичнее. Мой отец — художник, чувство прекрасного у меня в крови. Надеюсь, новые блюда произведут впечатление на наших гостей!



Ресторан «Ялла»
пр.Театральный, 3
@yalla_restaurant

ИСКУССТВО ВКУСА

[chef's day]



Десертная карта — неотъемлемая часть меню любого ресторана, и обновление сладостей — такое же важное мероприятие, как и привнесение в список позиций новых горячих блюд. Мы побеседовали с **шеф-кондитером ресторанов La Fabbrica, «Макао», «Ош Пош» и винного бара JOY. TIME TO WINE** Светланой Макаренко о кондитерском искусстве, трендах в мире сладостей и новых десертах, которые будут радовать гостей ресторанов этой осенью.



Светлана, расскажите о своей работе. Любите ли Вы то, что делаете? Как давно Вы в профессии?
Вот уже 12 лет я работаю кондитером и очень люблю то, что делаю. С самого детства и мне, и родителям было ясно, что я свяжу свою жизнь с кулинарным искусством. Я научилась готовить, когда мне было лет 10 — очень нравилось это делать. Впоследствии я выбрала соответствующий институт, окончила его с отличием, и всю жизнь занимаюсь только своей профессией.

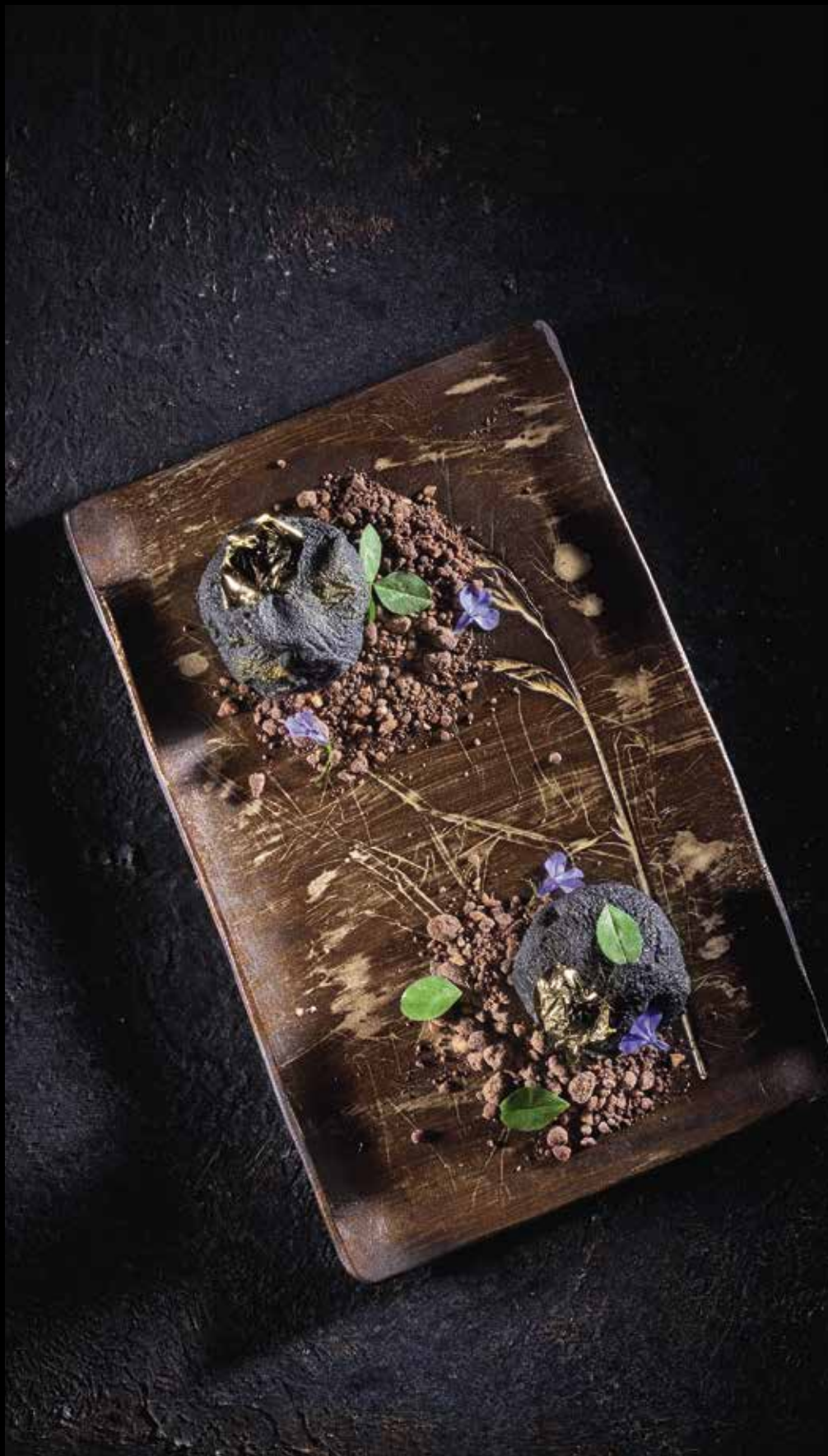
А что в работе Вам нравится больше всего?
Творческое развитие — это самое главное. Кулинария — это настоящее искусство, на тарелке можно выразить свое мировоззрение, настроение или поделиться новыми впечатлениями. Я готова работать по 20 часов в сутки, и даже при дефиците сна у меня хорошее настроение, потому что я занимаюсь любимым делом. Мне нравится удивлять и радовать людей.

Неизменный вопрос к кондитеру: Вы сами любите сладкое? И какой Ваш любимый десерт?
Я думаю, что все кондитеры, которым задают этот вопрос, отвечают на него положительно. Конечно, я люблю сладкое! А мои любимые десерты — «Наполеон» и медовик. Вообще, в Ростове очень любят эти торты, поэтому они есть почти что в каждой десертной карте, но в разных интерпретациях.

А какие десерты самые популярные в нашем городе?
Ростовчане любят классические десерты и домашнюю еду. Кроме «Наполеона» и медовика, в так называемый «топ» входят сметанник, шоколадный фондан, «Анна Павлова», «Тирамису» и чизкейк. Конечно, чем интереснее подача привычного десерта, тем лучше. Я тщательно продумываю версию каждого блюда. Например, «Анна Павлова» в La Fabbrica подается с карамелизованным ананасом, безе и конфи из ананаса и грейпфрута. Это решение делает привычный вкус ярче.

А что Вы скажете по поводу осеннего обновления? Чего ждать гостям ресторанов?
Приведу примеры двух самых ярких обновлений: в меню «Макао» появился десерт «Шоколадная жемчужина» с экзотическим вкусом ананаса и грейпфрута — лакомство подается в виде жемчужницы с «камнем» внутри, а в La Fabbrica теперь можно попробовать чизкейк с трюфелем.

Как много времени Вы тратите на создание нового десерта?
Если честно, точное время назвать невозможно. Иногда мне достаточно двух часов, а в некоторых случаях требуется несколько дней, чтобы придумать новое интересное сочетание.



Следите ли Вы за трендами кондитерского мира? Следуете ли им в создании десертов?

Конечно, слежу, и могу сказать, что на сегодняшний день актуальна простота вкуса, минимальное количество сахара и натуральные продукты. Кроме того, сохраняет свои позиции тренд на здоровую еду. В создании своих десертов я стараюсь придерживаться общемировых трендов, и, честно говоря, это не так-то просто: использовать низкокалорийные простые продукты, сохраняя вкус и вид десерта, при этом добавляя в каждый рецепт оригинальные ингредиенты.

А где Вы черпаете вдохновение?
В настроении! Все самое важное — рядом. Моя любовь к работе заряжает меня.

Банкеты

[enjoy]

в «Ош Пош»

Восточное гостеприимство и европейское удобство — банкетные залы ресторана «Ош Пош» ждут мероприятий. Октябрь — наиболее подходящий месяц для планирования новогодних корпоративов, зимних дней рождения и других радостных событий. Мы решили напомнить вам о возможности организовать торжество в «Ош Пош».



В ресторане можно провести банкет — пространство подойдет как для камерных мероприятий, так и для довольно крупных застолий от 6 до 60 человек. В «Ош Пош» есть два зала. В первом можно отпраздновать событие для тесного круга гостей, а второй подойдет для ярких вечеринок с танцами и шоу-программой. Стоит обратить внимание на обновленное банкетное меню «Ош Пош». В списке позиций преимущественно узбекская кухня, но и европейская представлена в том числе: гости могут заказать все — от классического узбекского плова до утки, запеченной с ананасами и слоеного пирога с мурманским лососем. Также у гостей есть прекрасная возможность заказать блюда, которые не представлены в меню — необходимо лишь побеседовать с шеф-поваром о желаемых позициях.

Мы благодарны нашим гостям за доверие. Для нас принимать ваши торжества — большая радость!





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



Благородная

[enjoy]

красная рыба

Знания обретают ценность тогда, когда ими делятся. Мы знаем, как вкусно приготовить рыбу, и хотим поделиться рецептом с вами.

В этом материале мы раскроем секрет приготовления лосося в азиатском стиле от бренд-шефа ресторанов «Осака» Сергея Хана.

Для приготовления лосося в азиатском стиле вам понадобятся:

Заправка к овощам:

1. Масло оливковое (150 г)
2. Сок апельсина (50 г)
3. Сок лимона (50 г)
4. Соевый соус (50 г)
5. Сахар (15 г)

Все ингредиенты тщательно перемешать. Для блюда понадобится 30 г заправки.

Приготовление рыбы (1 порция):

1. Лосось (150 г)
2. Огурец (35 г)
3. Помидоры черри (30 г)
4. Редис (25 г)
5. Лук красный (5 г)
6. Зеленый горошек свежий (10 г)
7. Перец чили (3 г)
8. Горошек лопатка (10 г)

Для украшения:

1. Цедра лимона (2 г)
2. Мята (2 г)

Порядок приготовления:

Стейки лосося посолить, обжарить со всех сторон до легкой золотистости, запечь в духовом шкафу при температуре 150° 5–7 минут.

Все овощи нарезать крупными дольками, лук — тонкими перьями. Добавить лимонную цедру и листики мяты. Заправить овощи приготовленным ранее соусом. Аккуратно перемешать и выложить на тарелку, поверх овощей выложить запеченный стейк лосося.

Блюдо готово! Приятного аппетита!

А попробовать другие вкусные блюда из рыбы приглашаем в сеть ресторанов «Осака».







Персидский мудрец Омар Хайям считал, что жизнь слишком коротка, чтобы беспокоиться о том, что о тебе подумают или скажут люди. А потому живи так, как хочешь – дай им тему для разговоров.

*Ирина Авакова,
арт-директор ГК «Правый берег»*

Сегодня я общаюсь с одной из самых обсуждаемых личностей ростовской музыкальной сцены. Кто-то пристально следит за ее Instagram и пишет едкие комментарии; кто-то считает, что ее популярность преувеличена, но большинство приходят с цветами на творческие вечера и выступления, становятся благодарными слушателями и преданными поклонниками этой певицы. Моя гостья – Татьяна Терещенко, певица, педагог по вокалу и французскому языку.

Таня, скажи, ты поешь на многих языках, разговариваешь так же свободно?

Нет, пою я действительно на разных языках, но свободно владею французским и английским, знаю латынь и немного итальянский. Я лингвист, окончила факультет иностранных языков ЮФУ.

Расскажи, как ты пришла к тому, что вокал стал твоей профессией?

Окончила школу искусств по классу фортепиано и по вокалу. А затем, уже в вузе, я попала на ежегодный конкурс французской песни и прошла его с успехом. Я посетила много городов, потом поехала на фестиваль в город Ля Рошель, где обучалась у прекрасных педагогов по вокалу. А преподавать я начинала в вокальной студии своего университета, позже – дома, сейчас это уже занятия в хорошей студии и плотное расписание.

А как ты начала петь на сцене?

Моя подруга подала мне идею петь на французском языке в ресторане. Меня прослушали и сразу же пригласили выступать. Зарплата была смешная, но я была счастлива. Все, что зарабатывала, вкладывала в костюмы. Так продолжалось два года, пока однажды мне не сообщили, что музыкальных вечеров больше не будет. Меня это выбило из колеи, мне нравилось выступать, я так ждала этих вечеров. Но, как говорится, все перемены к лучшему. Я написала в другие рестораны, договорилась о прослушиваниях и получила прекрасные предложения по работе, с хорошими гонорарами.

Таня, ты очаровала меня своей манерой говорить и слушать. Я вижу в тебе и доброту, и интересного собеседника, но если не знать тебя лично, то твой образ в соцсетях совершенно другой – в них ты выглядишь даже немного высокомерной. Тебя на самом деле не волнует, что о тебе думают другие?

Я понимаю, как люди оценивают мой образ. Когда-то мне было очень важно мнение окружающих, но сейчас я изменилась и отношусь к этому спокойно. Я принимаю себя такой, какая есть и не стесняюсь делиться этим на своей странице. Вообще, жить с оглядкой на мнение окружающих не стоит. У меня есть близкие друзья, которые знают и любят меня, есть прекрасные ученики, и этого достаточно, все остальные – просто читатели.

А что по поводу личной жизни?

Со мной очень сложно познакомиться, мне вообще никто не нравится. Я пока не нашла своего человека. Многие считают, у меня завышенные требования – пожалуй, это так. Мне сейчас очень хорошо и, если рядом кто-то появится, должно быть только лучше.

Каким ты видишь свое будущее?

Это сложный вопрос, возможно, перееду куда-нибудь из Ростова, может, даже в другую страну. Нужно выходить из зоны комфорта, мне кажется, это меняет жизнь к лучшему.

Благодарим Татьяну за откровенную беседу и приглашаем всех послушать ее прекрасный голос в Макао.

@tatiana_tereshchenko





30%



— СКИДКА —

СКИДКА НА ПЕРВОЕ ПОСЕЩЕНИЕ



ЦАРСКАЯ ЦИРЮЛЬНЯ
МУЖСКАЯ ПАРИКМАХЕРСКАЯ

Красноармейская 164 +7 (900) 120-11-00  @carskaya_cirulnya

ОсЕННЯЯ

[new]

La Fabbrica

Осень принесла в ресторан La Fabbrica более 15 ярких обновлений. Одним из основных ингредиентов для многих блюд стали грибы — белые, трюфели и черные лисички. Кроме того, гостей ждут новые блюда из мяса и морепродуктов.

Мы выделили несколько позиций, на которые стоит обратить особое внимание:

- Карпаччо из говядины с черными лисичками и соусом из устриц
- Тальолини с лобстером
- Суп из сельдерея с трюфелем и яйцом пашот

Эти блюда — воплощение осенней Италии, а карпаччо из говядины в целом является визитной карточкой итальянского ресторана. Приглашаем вас в La Fabbrica пробовать сезонные обновления!



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

+GRIMBERGEN+

ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN

1128

+GRIMBERGEN+
ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN
1128

GRIMBERGEN BLONDE —

Традиционный аббатский бельгийский эль. Обладает легким цветочным и персиковым ароматом. Придется по вкусу истинному ценителю аббатского эля. Использование ячменя сорта Gatinais, объединенного с тщательно отобранным хмелем, создает сбалансированное, относительно легкое пиво, с фруктовым солодовым вкусом.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Rocca di Montegrossi

[event]



18 сентября в ресторане La Fabbrica был проведен гастрономический ужин от шеф-повара Олега Колисниченко совместно с винным хозяйством Rocca di Montegrossi.

В рамках ужина было представлено необычное меню: каждое блюдо было приготовлено с использованием редких сезонных продуктов. Например, среди ингредиентов были черные лисички, цветы цуккини и трюфели. Также гости могли оценить интересные вкусовые сочетания: каштаны с белыми грибами или утку с черешней и топинамбуром. Каждое блюдо сопровождалось винами Rocca di Montegrossi, а владелец винного хозяйства был специальным гостем на ужине. Рады показать вам, как это было.



гоа

– узбагойся –

от 28 000 ₺



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, **200-50-00**
пр. 40-летия Победы, 114, **30-30-800**



Средиземнопорье

[event]



Второй в этом году фестиваль Food&Joy года проходил 7–8 сентября и был посвящен ушедшему лету, путешествиям и средиземноморской кухне. Часть парка Революции превратилась в большой фуд-корт, на котором можно было вкусно поесть, обнять акулу или краба (актеры прекрасно вжились в роль), сфотографироваться с «плавающими» между деревьями рыбками и снова ощутить себя в отпуске.

Малыши заняты детской рыбалкой или просмотром спектакля, взрослые ждут очередную порцию мидий в томатном соусе, наслаждаются ароматом креветок или с интересом наблюдают за тем, как повара ресторана La Fabbrica готовят итальянскую пасту в огромной головке пармезана. И, конечно же, все без исключения гости танцуют — каждый фестиваль наполнен музыкой! Кроме «морской» кухни, гости, конечно же, могли попробовать легендарный, не побоимся этого слова, шашлык от ресторана «Самовар» и всеми любимый плов от «Ош Пош». Без этих блюд не обходится ни один Food&Joy. Продлить лето получилось! Теперь мы предлагаем вам согреться теплыми воспоминаниями, глядя на фото с прошедшего фестиваля.







Подробный фото отчет фестиваля
Food & joy на сайте pravberdon.ru





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 Singh

тел. 8-928-181-26-86

@facelab_rnd ул.

Горького, 179