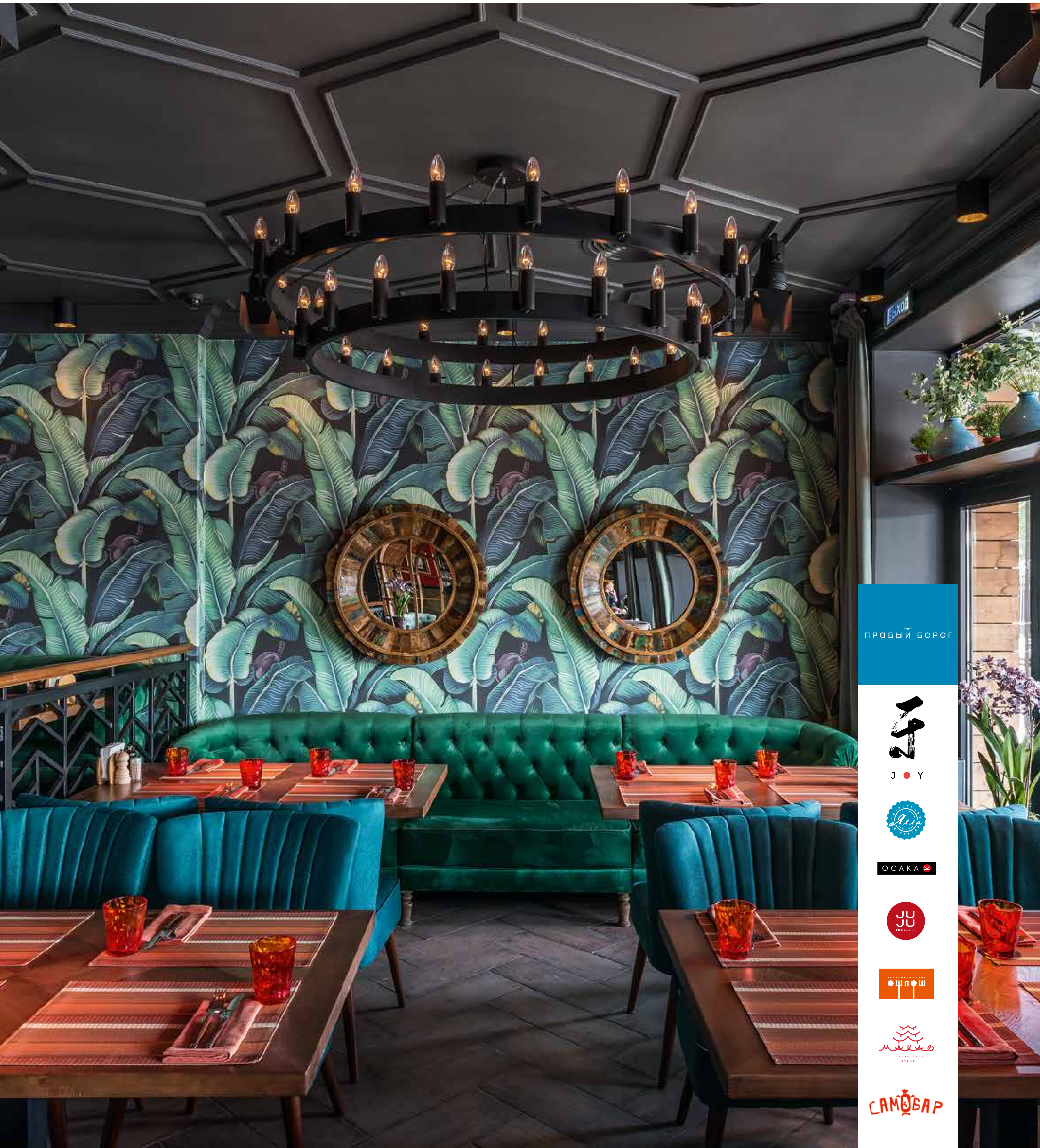
Food&Joy

#1 Ноябрь 2017



правый берег

JOY

ОСАКА

JU JU BURGER

восточная кухня ошпош

Макао
паназиатская кухня

Самобар

Аджай Сингх

[слово владельца]

Управляющий партнер сети компаний «Правый берег»

Мы с партнерами начали в 2008 году. Запустили «Осаку» на Северном, «Самовар». «Осака» постепенно масштабировалась, все рестораны работали хорошо. Захотелось открыть что-то авторское. Первым таким авторским рестораном стал «ОшПош». Он начал работать 28 ноября, 7 лет назад, а ровно через неделю после открытия на Красноармейской стояла очередь из 30 человек, чтобы к нам зайти. Через год появился «Макао», потом «Ялла», Joy и совсем недавно открылся новый проект — бургерная JUJU.

За эти почти 10 лет мы очень изменились и продолжаем меняться. Если говорить искренне и честно, иногда с партнерами мы думаем, что с тем, начальным пониманием этого бизнеса, могло и не получиться. Мы не знали о ресторанах практически ничего, но очень много работали, и с самого начала нашей главной установкой была и остается мысль — ресторан начинается с повара и кухни. Плохую кухню не прощает никто. Мы постоянно работаем над качеством гастрономии сети: отправляем поваров на стажировки к лучшим специалистам, вводим новые блюда, ищем интересные продукты. Много внимания уделяем сервису и атмосфере заведения. Поэтому появилась идея рассказать гостям о жизни нашей сети, чем мы живем и как, поделиться своим видением кухни, рассказать о тенденциях, о нашей команде и планах, — а планы у нас большие!

Food&Joy — о еде и радости, которой хочется делиться с вами.

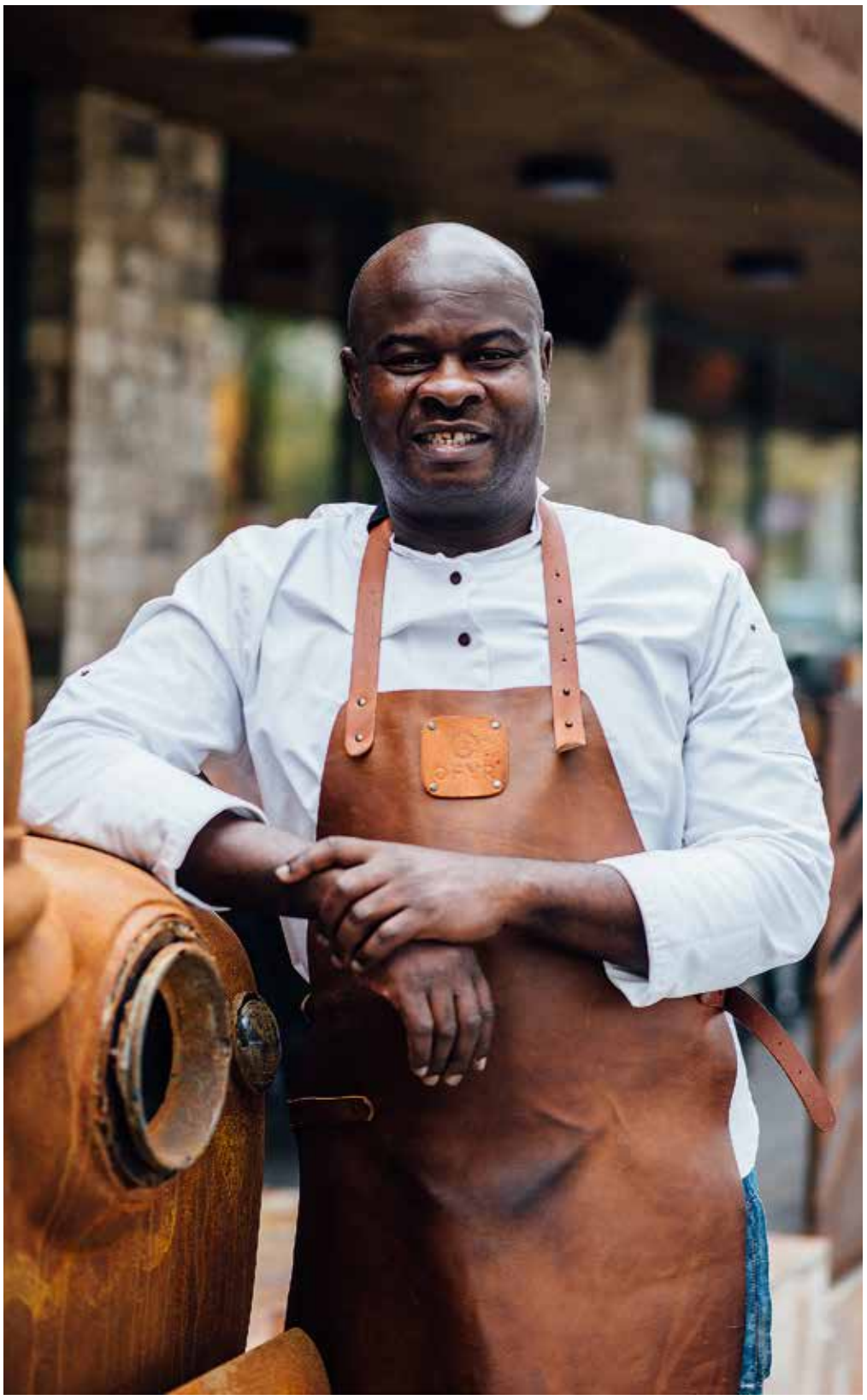
Enjoy!

Новости «Правого берега»

[news]

Scrocchiarella в Ростове!

Мы готовились к этому год, и вот знаменитая римская пицца — в Ростове!
«Скрокьярелла» в переводе с итальянского — «хрустящая». Это и есть одна из особенностей нашей пиццы. Тесто, из которого она выпекается, на 80% состоит из воды, а также выдерживается и созревает 48 часов! Поэтому в нём почти нет глютена и при выпекании пицца получается не только очень вкусной и хрустящей, но лёгкой и полезной! История создания этой пиццы очень древняя. Говорят, что во времена Римской империи эта пицца была любимой едой гладиаторов. Потом рецепт был утерян, но недавно восстановлен энтузиастом, технологом и одним из главных пиццамэйкеров мира Тициано Козилло, который полгода назад и поделился им с нами. Теперь вы можете попробовать самую вкусную пиццу в ресторанах «Осака» и «Ялла».



Самолепное Это новый стрит-фуд-проект сети ресторанов «Правый Берег». Чебуреки, самбусики, спринг-роллы, том-ям с креветочными вонтонами, самса, жареные пельмешки — всё это лепится поварами вручную. Отсюда и название — «Самолепное». А ещё здесь можно попробовать вкуснейшие десерты от шеф-кондитера!

Joy, Ялла, Ош Пош В наших ресторанах обновленное осеннее меню: в «Ялле» обязательно попробуйте осьминога на гриле с томатами и свежим кориандром, в Joy насладитесь телячьими щёчками в соусе «Хойсин» с картофельным пюре и трюфельным маслом. Обязательно зайдите в «Ош Пош» за марокканским тажином (на выбор — говядина или морепродукты).

JUJU В начале октября состоялось открытие бургерной JUJU. Бургеры от Эдди (шеф-повар JUJU) произвели фурор на первом фестивале Food&Joy и закончились задолго до конца мероприятия. Теперь 24 часа в сутки вы можете попробовать наши вкусные бургеры по адресу: пр-т Ворошиловский, 105.

Ош Пош В июне ресторан «ОшПош» открыл для своих гостей долгожданную летнюю террасу. Мы надеемся, вы насладились временем, проведённым на ней. Ведь прохлада, уют и отличная кухня — константы этого места. С нетерпением ждём следующего лета, чтобы снова дать вам возможность окунуться в эту чарующую восточную атмосферу.

Joy —

[enjoy]

радость есть!

Одна радость для всех — вот простая философия JOY, которая прямо говорит о том, что паназиатская кухня придётся по вкусу абсолютно каждому.

Паназиатская кухня — современное явление, которое отличается оригинальностью, провоцирует на эксперименты и сочетает, на первый взгляд, несочетаемые вкусы. География этого гастрономического направления обширна: Паназию определяет синтез кулинарных традиций восточных стран, раскинувшихся от Индии и до Японии. Работая над концепцией ресторана, мы понятным языком хотели объяснить главные сюжеты ориентальных кухонь. Все рецептуры пропущены через творческое восприятие шефа, которому удалось представить азиатский кулинарный стиль в современном космополитичном понимании. При этом большинство ингредиентов для приготовления блюд прибывают в Joy прямиком из Китая. Восточная тема ресторана продолжается в тщательно продуманном интерьере. Его настроение создает стиль ар-деко, который буквально призывает наслаждаться жизнью здесь и сейчас. Традиционные для азиатских стран фактуры и элементы органично вплетены в уютное пространство ресторана.

Летняя терраса Joy работает 365 дней в году

Антон Патанькин, шеф-повар Joy:

«На мой взгляд, паназиатская кухня — одна из самых уникальных. Здесь интересно все: и подход к продукту, и яркий выраженный вкус, и подача».

О паназиатской кухне и вине

[beverages]

Хороший сомелье интуитивно чувствует, чего хочет гость, умеет угадывать его желания и предпочтения. Важно подобрать вино под блюда, повод и настроение людей, пришедших в заведение. Если удалось «попасть» по всем вышеперечисленным пунктам, то гости будут доверять сомелье и в дальнейшем.

Когда говорят о паназиатской кухне и напитках, сразу представляют пиво. В своё время роллы и пиво продвигались в качестве идеального сочетания, и у людей возник шаблон — Азия = пиво. Это действительно хорошо сочетается, но всё-таки паназиатская кухня — не пиво, а, в первую очередь, вино. За пять лет Паназия стала другой, более авторской, более интересной и более сложной. То же самое происходит с вином: культура винопития развивается, вино сейчас — очень актуальная и модная история. Всё больше людей готовы потрудиться (а чтобы понять вино, потрудиться придётся) и открыть для себя этот интересный мир. Сначала достаточно понимать базовые вещи: температуру подачи, основные сорта — и, конечно, просто начать пробовать. Чаще всего начинают со сладких и полусладких вин, а со временем переходят к плотным красным, насыщенным. «Винным» человек может стать за год. Это срок, конечно, относительный, но в большинстве случаев его хватает для того, чтобы начать разбираться в вине и сформировать свои собственные предпочтения и вкусы.

Удачным считается сочетание паназиатской кухни и немецких вин. Рислинги, с их легкой слабинкой и минеральностью, потрясающе справляются с пряной, острой Паназией, дополняя её. Если вы хотите чего-то более сложного, то это — пино-нуар. Ягодный, интенсивный, плотный. Хорошо с паназиатской кухней сочетается Шенен Блан. Если же вы любите роллы, нужно попробовать просекко, лёгкое, ненавязчивое, несложное.

Сергей Хан о вдохновении и тенденциях

[chef's day]

Бренд-шеф сети «Правый берег»

«Гастрономия — это довольно цикличная вещь, как и мода. Если вчера в моде были сферы, полусферы, молекулярная кухня, азот, то сегодня всё идёт к тому, что мы возвращаемся к фундаменту, к простой, вкусной, хорошей еде, основа которой — качественные продукты. База любого направления кулинарии (даже если это что-то суперсовременное) — то, как готовили наши предки. Наконец, это становится актуально».

Откуда такая любовь к кухне? С чего всё началось?

Думаю, что любовь к кухне — это что-то свыше, ведь профессиональных кулинаров в моей семье не было, — никакого влияния. Появилась потребность в творческом самовыражении, а через кулинарию это получается. Я вот уже 14 лет занимаюсь этим профессионально. Хотя до этого пробовал себя и в спорте, и в хирургии. Я преподавал два года восточные единоборства и провел 4 операции в бригаде хирургов как студент в реаниматологии.

Как Вы попали в «Правый берег»?

До «Правого берега» четыре года я жил и работал в Питере. За это время там так и не освоился. Я сам с Юга, у нас солнце, радость, а в Петербурге дожди, пасмурно, солнечных дней нет. Эта постоянная серость очень давит на психику. Вернулся в Ростов, начал работать. Как-то мне позвонил один из управляющих, предложил встречу. Тогда еще не было сети с названием «Правый берег», это были просто рестораны «Осака» и «Самовар». Встретились с владельцами, пообщались, я провел серию дегустаций и получил предложение работать бренд-шефом.

Расскажите про свой обычный рабочий день.

У меня рабочий день не такой, как у госслужащих. То есть пришёл, планомерно занялся своими делами, а вечером ушёл. Сегодня у меня вся работа в одном заведении, а завтра с утра надо ехать в область, заниматься работой там. Спрогнозировать график под новые задачи очень сложно.

Четырнадцать лет Ваша жизнь связана с едой. Любая деятельность, даже самая любимая, в какие-то моменты становится рутиной. у вас такие периоды бывают? Как вы с ними справляетесь?

Такие периоды бывают у любого человека, тем более, если ты работаешь в такой творческой сфере, как кулинария. Это называется элементом перегорания. Просто надо отдохнуть, сменить картинку перед глазами, куда-то уехать, отвлечься. Набраться новых идей. Да и такой объем работы тоже вдохновляет, потому что пока ни о каком перегорании речи не идёт.

Вы — бренд-шеф сети, самый важный на кухне человек. Дома вы тоже начальник на кухне? Как делите кухню с женой?

Я не отношусь к разряду тех поваров, которые говорят: «Я дома не готовлю». Я дома готовлю и довольно часто. Во всяком случае, пытаюсь. Когда на кухне возникают какие-то вопросы, мне жена всегда говорит: «Твоя кухня — на работе, а моя кухня — здесь». Все вопросы сразу отпадают :-)

«Правый берег» для меня — это…

Это моя вторая семья, мой второй дом.

Самая главная моя внутренняя установка, которую я пытаюсь привить всем моим подчиненным, — мы кормим детей. Приход семейных пар в заведение — как лакмусовая бумажка. Это говорит о большом доверии, — ведь родители доверяют нам самое дорогое, поэтому всё должно быть на самом высочайшем профессиональном уровне.

FoodGJoy Fest

[events]

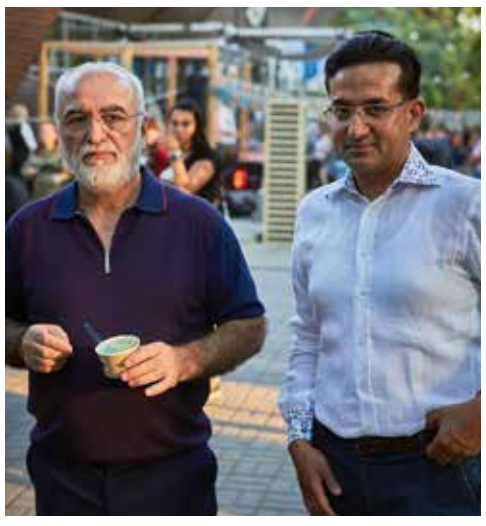
2-3 сентября в Парке Революции около ресторана «Ялла» прошёл первый фестиваль Food&Joy. Он получился вкусным, ярким и атмосферным. На фестивале работал фуд-корт со специальными стрит-фуд предложениями от ресторанов «Ялла», «Осака», «Макао», «ОшПош», Joy, «Самовар» и JUJU. Также участие приняли и локальные проекты.

FOOD& JOY

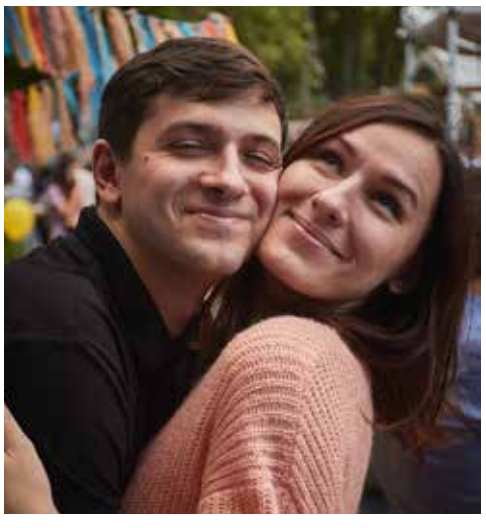
ВОСТОЧН

ABNANAS

Театр
Пепы Карло



Ялла



Сладкая осень: морковный торт

[sweet stories]

Смотреть в окно, пить какао, наслаждаться морковным тортом, вспоминать прошедшее лето или уже строить планы на следующее — вот и готово верное средство от осенней хандры.

Идея именно этого десерта для нашего первого номера появилась из-за желания съесть что-то сладкое, вкусное и одновременно полезное. Выбирая из сезонных овощей, в которых содержится большое количество сладкого, мы остановились на моркови. В кулинарном плане морковь универсальна, ведь приготовить с ней можно и первые, и вторые блюда, и даже десерты. Морковный торт — классика жанра!

То, что теперь принято называть морковным тортом, пришло к нам из Средневековья. Подсластители тогда были достаточно дороги и очень редки, а морковь, которая содержит больше сахара, чем любой другой овощ (кроме сахарной свеклы), была доступна.

Сладкая морковь, молодые грецкие орехи, цедра апельсина и пряная согревающая корица. Всё это пропитано нежнейшим сливочно-творожным кремом и украшено инжиром с ягодами.

Этот красивый и вкусный торт, а также более десятка различных по форме, размеру и начинкам других тортов, готова сделать к вашему празднику шеф-кондитер ресторана «Ялла» Наталия Педенко.

Телефон для заказов: 270-67-87

Про устрицы

[advice]

Устрицы мы употребляем в пищу уже более двух тысяч лет. За это время склонное к мифотворчеству человечество, конечно, создало парочку мифов и о раковинах.

Устрицы можно есть только в месяцы с буквой «р».

Устрицы можно есть в любое время года! Не только в месяцы с буквой «р» в слове! Возникла эта легенда благодаря тому, что устрицы активно размножаются с конца весны по осень, и во Франции XIX в. их промысел в это время запрещали, чтобы оставить немного и будущим поколениям. Помните, что съедобны они в любое время года, просто в летнее они чуть жирнее.
С другой стороны, пока во Франции зима, на другой части света — лето, а устрицы в Азии и Австралии ничуть не хуже. В этом вы сможете убедиться в наших ресторанах.

Устрицы пищат.

Нет, вы серьезно?

Устрицы — афродизиак.

Хорошо бы, но нет. Исследования ученых показали, что устрица афродизиаком в классическом понимании не является. Так что, зачем Казанова съедал по 50 устриц на завтрак, мы никогда не узнаем.

Как они открываются?

В наших ресторанах их подают уже открытыми, поэтому проблем не возникает. Но если вдруг вы оказались в такой ситуации, то…
Берём устрицу острым концом к себе. Специальным ножом с коротким лезвием разгибаем створки и подрезаем плёнку. Если попали осколки, моллюска не промывают, а осколки убирают ножом или стряхивают. Подаются моллюски на крошеном льду с лимоном или винным уксусом и зелёным луком, возможно, с лёгкими гренками из белого и ржаного хлеба.

Как это есть?

Специальной вилкой отделяем моллюска от раковины, поливаем лимонным соком или винным уксусом и вкушаем это морское великолепие!
Если устрица слишком большая и за один раз проглотить её не представляется возможным, сначала съедаем моллюска, потом выпиваем сок.

Мы предлагаем попробовать всегда свежие устрицы в наших ресторанах Joy и «Макао»!

OCAKA

ДОСТАВКА • 300 - 57 - 57 • www.osaka161.ru

Японская Италия

[osaka on the move]

Горожан японского города Осака считают самыми энергичными, непоседливыми и жизнерадостными. Именно поэтому этот город неофициально называют «Японская Италия».

Каждый ресторан «Осака» уникален. И каждый заслуживает отдельного разговора. В этом номере мы познакомим вас с первым рестораном «Осака». Он открылся восемь лет назад в парковой зоне бульвара Комарова. За это время получено более тысячи положительных отзывов гостей, что убедительно доказывает — ресторан может оставаться популярным и востребованным долгие годы. Соблюдение умиротворенности во всем — в атмосфере, интерьере, приеме пищи — вот что является неукоснительным правилом во всех ресторанах «Осака». и ещё, что немаловажно, — вежливое обслуживание и быстрота приготовления блюд. Шикарный ассортимент блюд японской кухни с темпурными и запечёнными роллами, суши, сашими, мидиями под соусом спайси соседствует с итальянскими пастами, пиццей, салатами и блюдами на мангале.

Адрес: б-р. Комарова, 7

Год назад в ресторане прошла полная реновация. Полностью были обновлены кухонное оснащение и интерьер, чтобы ресторан стал еще лучше и, сохраняя традиции, смог развиваться с учётом всех современных тенденций.

Вкусное кино

[inspiration]

Еда и кино связаны не одним только попкорном. Во «вкусных» фильмах герои любят поесть, приготовить что-то невероятно аппетитное и просто хорошо провести время на кухне. Посмотрите киноленты из нашей гастрономической подборки.

«Вкус жизни»

Кейт красива и успешна. Она работает шеф-поваром в одном из лучших ресторанов города. Героиня живет только своей работой, пока в ее семье не случается несчастье: в аварии погибает её сестра. Кейт становится опекуншей своей племянницы. Внезапная трагедия переворачивает привычный мир героини. Кроме того, с Кейт теперь работает Ник Палмер, новый су-шеф, самоуверенность которого сначала выводит Кейт из себя, но потом завоевывает ее сердце. Она учится жить по-другому, прислушиваться к людям и понимать их чувства. Кейт снова хочет почувствовать вкус жизни.

«Джули и Джулия: готовим счастье по рецепту»

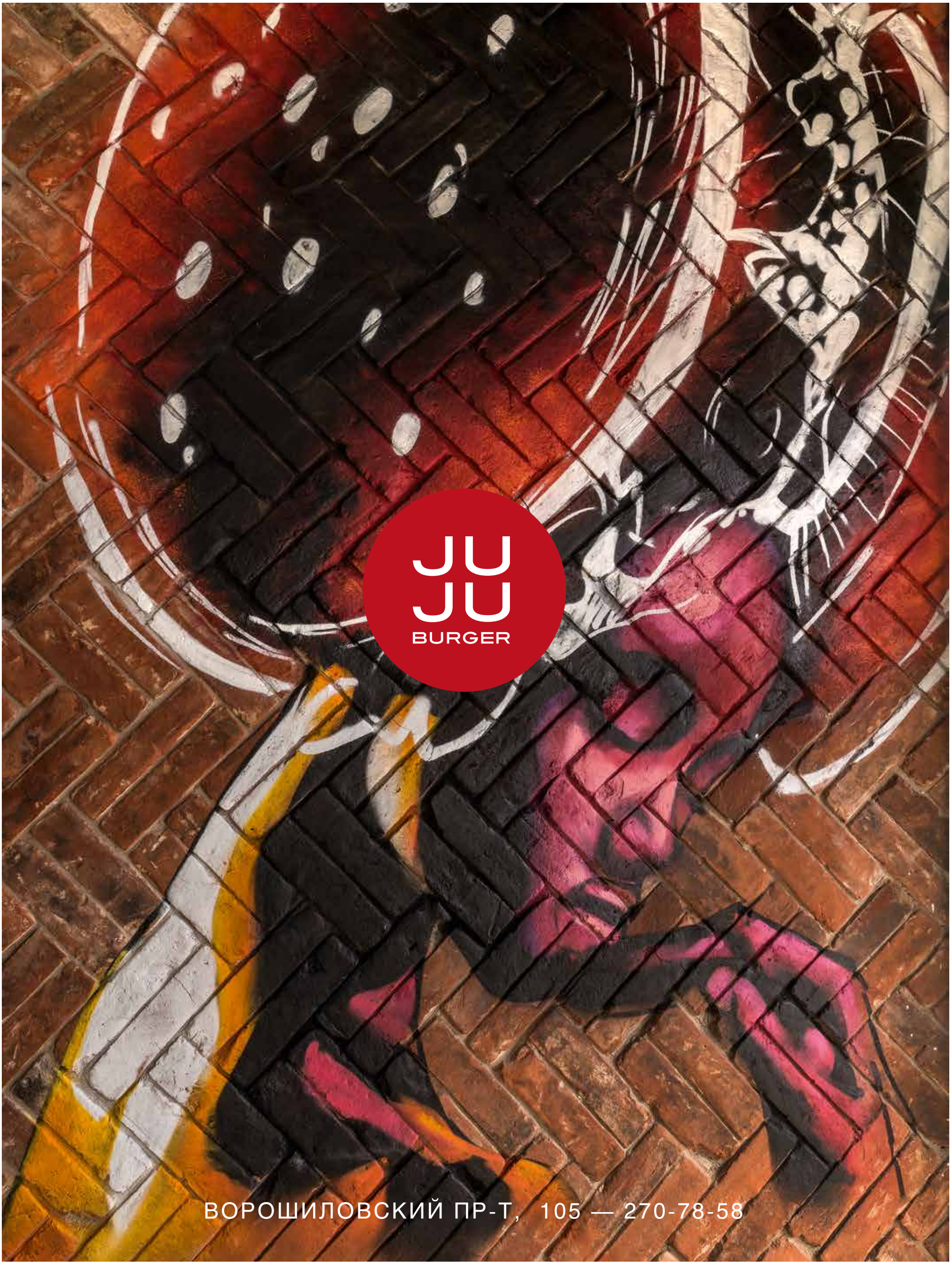
Джули решает изменить свою жизнь, которая кажется такой серой на фоне ярких событий жизни её подруг. Она заводит блог, в котором решает делиться опытом приготовления разных блюд. Готовит она по рецептам известной кулинарной писательницы Джулии Чайльд. Параллельно с историей Джули мы переносимся в 40-50-е гг. и следим за жизнью Джулии и её мужа, дипломата. Женщины сталкиваются с одними и теми же проблемами. В конечном итоге, обе добиваются заслуженной славы.

«Хороший год»

Успешному биржевому брокеру (Рассел Кроу) достается в наследство виноделья в Провансе. Приехав туда, он намерен продать поместье. Но день за днем перед его глазами встают воспоминания из детства. А вино, которое производят здесь, оказывается одним из лучших во всей Франции.

«Пряности и страсти»

Это история о молодом индийском поваре и его пути к славе. Большая индийская семья во французской провинции открывает собственный ресторан напротив мишленовского. Презрение соседей перерастает в соперничество, потом в дружбу и, наконец, открывает новые возможности. Картина о том, что запечённый голубь может прекрасно подружиться с карри, а мультикультурализм — это прекрасная возможность для развития.


JU
JU
BURGER
ВОРОШИЛОВСКИЙ ПР-Т, 105 — 270-78-58

Мирко Дзаго

[events]

28 сентября состоялся эногастрономический ужин от самого знаменитого итальянского шеф-повара в России Мирко Дзаго (Novikov Group) и шеф-сомелье Алексея Митрофанова (компания L-wine, Москва).

ПРАВЫЙ БЕРЕГ

www.pravberdon.ru

МАКАО
ПАНАЗИТСКАЯ КУХНЯ

МАКАО

—

Ростов-на-Дону

Красноармейская ул., 168 /99

—

+7 (863) 270-98-96

makao@pravberdon.ru

@makao_rostov

ПО-ОСОБОМУ Ялла И ВКУСНО

ЯЛЛА

—

Ростов-на-Дону

Театральная пл., 3

—

+7 (863) 270-67-87

yalla@pravberdon.ru

@yalla_restaurant

J ● Y

JOY

—

Ростов-на-Дону

Береговая ул, 29 А

—

+7 (863) 229-38-48

joy@pravberdon.ru

@joy.rest

САМОВАР

САМОВАР

—

Ростов-на-Дону

Коммунистический пр-т., 36 /4

—

+7 (928) 270-31-01

samovar@pravberdon.ru

@samovar_rm

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ ОШПОШ

ОШПОШ

—

Ростов-на-Дону

Красноармейская ул. 168 /99,

—

+7 (863) 270-89-98

oshposh@pravberdon.ru

@oshposh_rest

JUJU BURGER

JUJU BURGER

—

Ростов-на-Дону

Ворошиловский пр-т, 105

—

+7 (863) 270-78-58

juju@pravberdon.ru

@juju_burger

OSAKA

@osaka_rnd

OSAKA

—

Ростов-на-Дону

Буденновский пр-т. , 33

Ворошиловский пр-т. , 44

Комарова б-р, 7

Немировича-Данченко ул., 75/5

Таганрогская ул., 114 Е

Коммунистический, пр-т., 36/4

Коммунистический, пр-т., 36/4

40-летия Победы пр-т., 79

Шолохова пр., 45/2

—

Аксай

Мира пр-т., 7

Батайск

ЦКирова ул., 28

Новочеркасск

Московская ул., 7

Азов

Московская ул., 46

Шахты

Победы Революции пр-т., 118

Таганрог

Петровская ул., 84