

Альянс

журнал

№ 09

15 октября

октябрь-декабрь
2015

Альянс гурманов

рекламное
издание

• праздник •

РЕЦЕПТЫ

ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

• интервью •

**ДОБРО
ПОЖАЛОВАТЬ!**

НОВАЯ РУССКАЯ
КУХНЯ

• событие •

**6 ЛЕТ
HARAT'S
PUB**

• тема номера •

**Искусство
отдыхать**

* Альянс

16+



Рождественские каникулы в SAYEN SPA

с 1 по 11 января



SPA-программа
«Апельсиновое
блаженство»



Проживание
в отеле SAYEN
(1 сутки)

Восстановите силы после новогодней суеты,
погрузитесь в атмосферу гармонии и неги.

Позаботьтесь о себе и войдите
в Новый год обновленными!



Сертификат
на две
персоны
12 500 руб.

Подарочный сертификат на каникулы
в SAYEN SPA станет прекрасным
презентом — проявлением вашей любви
и заботы.

SAYEN  SPA

Иркутск, Карла Маркса, 13 б

Подробности
тел. 500-000

Искусство отдыхать



А вы знаете, что отдыхать — это тоже искусство? Не ставить себе целей, а почувствовать каждый момент приятной встречи, беседы, наслаждения вкусом, ароматом, уютом...

Новогодние и Рождественские праздники как будто созданы для того, чтобы ощутить всеми своими органами чувств саму суть торжества. Ароматы мандарин и хвои, запеченной утки и шоколадного торта... Мммм... Как вкусно!

Вкусно жить. Делить друг с другом радость и любовь. Наслаждаться каждым мгновением. Наполниться ощущениями... Раствориться в них... Проникнуться сутью вещей.... И отдыхать!

Смакуйте до самой глубины те сокровенные моменты, которые бывают раз в году. Впечатляйте других и удивляйтесь сами! Это и есть искусство жить. Со вкусом. Этого Вам и желаем!

Команда «Альянс Ресторанс»



2016

Новогодняя ночь

в ресторане «Стрижи» — уютном мире романтики и волшебства.
Слияние безупречной задумки и такого же безупречного исполнения!

- романтический ужин на двоих
- проживание в отеле «SAYEN»
- напитки по новогодней карте в неограниченном количестве
- фейерверки всего города за окном, очарование звуков рояля
- подарки от комплекса «SAYEN»

Новогодняя ночь в ресторане «СТРИЖИ»: 25 000 рублей для пары

Новогодняя ночь в ресторане «СТРИЖИ» с проживанием в отеле «SAYEN»
(фрукты и напитки в номере отеля, завтрак в номер): 31 000 рублей для пары

Новогодняя неделя (с 1 по 11 января) скидки на проживание в отеле «SAYEN» — 50%

Стрижи

ул. Карла Маркса, 13 б
тел. 500-500
www.sayen.ru



SAYEN
International Hotel

Новая классика

Архитектор отеля SAYEN Шигео Накамура в этом году прилетел из Токио по делам и, конечно, заглянул в гости к команде «Альянс Ресторанс». А мы не удержались и решили поговорить с Шигео о трендах.

— Шигео, в нашем мире все так быстро меняется. При этом считается, что именно японский стиль — это новая классика, которая никогда не устареет. Это так? И какие тренды сегодня в дизайне?

— Действительно это так. Весь секрет в том, что в Японии очень ценится традиционный дизайн. А это значит натуральные материалы: дерево, камень. Согласитесь, очень важно, в каком пространстве мы живем, дышим, спим. Я не люблю новые материалы, в которых много химии. Ведь мы должны заботиться о своем самочувствии, а для этого нам нужны натуральные элементы. Отель SAYEN я проектировал согласно принципам здоровья и экологичности, используя только натуральные материалы превосходного качества. Ведь путнику важно хорошо отдохнуть после дороги. Что касается трендов, многие сейчас думают, что дизайн — это функ-

циональность. А на самом деле это как поэма, где есть свои сюжетные линии, история, точки и многоточия... Приглядитесь, и вы увидите сами...

— Много лет в России увлекаются фэн-шуйем. А что вы как дизайнер думаете по этому поводу?

— Я расскажу одну легенду. Как вы знаете, дракон — очень почитаемое существо в Азии. Так вот на Востоке верят, что он заходит в каждый дом. Согласно фэн-шуй дракон должен пройти по дому определенным образом. На входе он не должен видеть себя в зеркало, поэтому зеркала нужно размещать слева от двери. Это очень важно. Еще одно правило: в центре помещения не должно быть воды. А это значит, не размещайте в центре своего дома кухню или ванную. И еще дракон любит зеленые растения. Кстати, если дракон придет в SAYEN, он

останется доволен. И это принесет удачу гостям отеля.

— Поговорим о японской кухне. На ваш взгляд, почему она стала такой популярной в России?

— Я думаю, потому что это вкусно, интересно и удобно. В самой Японии популярна именно традиционная японская кухня. Она немного отличается от той, что есть в России. И еще в Японии очень популярна японская пицца окономияки и шарики из теста с рыбой, мясом, овощами — такояки. Я, кстати, сам неплохо готовлю эти блюда. Их придумали в Японии после войны, когда было трудно достать рис. А сейчас — это такой же хит национальной кухни, как, например, бургеры в Америке. Я даже когда путешествую, беру с собой специальную форму и ингредиенты для приготовления. Могу поделиться рецептом с читателями.



Согласитесь, очень важно, в каком пространстве мы живем, дышим, спим. Я не люблю новые материалы, в которых много химии

— *Какие места вы бы рекомендовали посетить российским путешественникам в Японии?*

— Обязательно посетите Киото — это центр Японии. Посмотрите на Токио — это стоит того. А еще я рекомендую прогуляться

по старейшему японскому городу Камакура. Там очень красивая природа и много древних храмов. Можно увидеть океан и Фудзияму. Кстати, городу более 800 лет!

— *А что вы порекомендуете посетить японским путеше-*

ственников в России, когда вернетесь в Токио? Насколько нам известно, сейчас путешественники из Японии очень интересуются нашей страной.

— Да, это так. Имидж России в глазах японцев растет, и мы хотим с вами сотрудничать, дружить, больше узнавать о русской культуре. Я бы порекомендовал посетить Санкт-Петербург, Иркутск и Байкал. И обязательно попробовать русскую кухню. Лично я очень люблю борщ, пирожки, морс и квас.

Японская пицца «Окономияки»

Специально для читателей Alians
рецепт японской пиццы от Шигео Накамура.



Ингредиенты

на 2–3 порции

Мука пшеничная	200 гр.
Крахмал	50 гр.
Яйцо	1 шт.
Вода	100 мл.

Для начинки

Капуста пекинская	150 гр.
Мякоть свинины	80 гр.
Тигровые креветки	50 гр.
Маринованный имбирь	10 гр.
Соль, перец по вкусу	

Смешайте муку, крахмал, яйцо, воду. Разделите тесто на две части. Часть вылейте на сковороду одним блином, затем на блин уложите нарезанную соломкой пекинскую капусту, нарезанную пластиками свинину и разрезанные вдоль креветки. Добавьте мелко рубленый маринованный имбирь, посолите и поперчите.

Обжарьте блин до момента, когда он снизу подрумянится, и аккуратно снимите его со сковороды, выложив на тарелку начинкой вверх. В сковороду налей-

те оставшееся тесто. Когда второй блин подрумянится, на него выложите первый начинкой вниз: для этого нужно аккуратно перевернуть тарелку с первым блином над сковородой. Дайте потомиться на медленном огне до готовности — пока начинка внутри не пропечется.

Готовую лепешку нарежьте на порционные куски и выложите на блюдо. Полейте японским майонезом Кюпи (можно заменить на обычный), посыпьте порошком водорослей нори и стружкой тунца или полейте кетчупом.



Catering Expert*

ОТ КОМПАНИИ
«АЛЬЯНС РЕСТОРАНС»



Выездное обслуживание от Альянс Ресторанс – это репутация и опыт известных ресторанов компании: Стрижи, Киото, Bier Haus, Fuller's, The Rocks.



Меню от профессиональных шеф-поваров – экспертов европейской, японской, авторской кухни.



Фуршеты, банкеты, кофе-брейки.



Особое внимание каждому.



Десять лет безупречного сервиса, стиля и хорошего вкуса.



телефон:

681-800

эксперт кейтеринга



Добро пожаловать, новая русская кухня!

Мороженое из жимолости, хлеб из березового луба, сочинские трюфели — новая русская кухня развивается стремительными темпами. А наши шеф-повара берут первые места на международных конкурсах, потеснив французов. О прорыве русской гастрономии мы поговорили с шеф-поваром ресторана «Стрижи» Александром Евменовым.

В этом году о новой русской кухне заговорил весь гастрономический мир. Прорыв года — шеф-повар московского ресторана White rabbit Владимир Мухин обогнал самого Алена Дюкасса. Ресторан Мухина оказался в первой половине списка знаменитого британского рейтинга «50 лучших ресторанов мира», оставив Дюкасса позади себя. Еще одна победа русских: Сергей Березуцкий, шеф-повар Twins занял первое место на знаменитом Cooking Cup в Венеции.

— О новой русской кухне сегодня говорят много и с притязанием. В чем же ее суть?

— Новая русская кухня базируется на трех китах. Это локальные продукты российского производства — свежие и сезонные, необычное сочетание вкусов, интерпретация рецептов, как русских, так и классических европейских. Можно сказать, что девиз новой русской кухни: «Долой сорбет из манго, давай сорбет из жимолости!» Мне, например, очень понравилось укропное безе с огуречным сорбетом, ко-

торое я ел на Фестивале молодой кухни OMNIVORE в Москве. А в «Стрижах» я делаю мороженое из облепихи в качестве комплимента гостям. И, знаете, оно нравится не меньше, чем из экзотических фруктов!

— О каких именно локальных продуктах идет речь в новой русской кухне? О деликатесах или привычных всем нам русских овощах?

— Обо всех. Локальные продукты российского производства выходят на рынок, я думаю, это положительный момент от санкций. Раньше это было, но не в таких масштабах. Например, дальневосточные устрицы поставлялись ресторанам только в том регионе, а сейчас по всей России. Конечно, это влияет на моду в гастрономии. Дает толчок новой русской кухне. Теперь мы можем подавать не китайский или французский гребешок, а дальневосточный. Шеф-повара стремятся перейти на локальный продукт — это все теперь модно. Еще один момент в новой русской кухне — наши традиционные продукты, которые давно не использовались



в ресторанах. Возьмем, к примеру, капусту. В прошлом году в лучших ресторанах Москвы блюда с капустой были на пике моды. Шеф-повара предлагали гостям ризотто из кочерьжки, салат из весенней капусты с щучьей икрой, капусту на гриле с копченым йогуртом и хрустящим луком и тому подобное. И это было очень вкусно!

— Гастрономы рассказывают о сочинских трюфелях, которые не уступают французским. Тенденция интересная. Что вы скажете об этом?

— А вы знаете, что белый посадский трюфель на протяжении



*Блюда
Фестиваля
Открытое 2015*



Ягненоч с капустой
от братьев Березуцких,
ресторан TWINS



Сердце оленя с перловкой
в пасте из шпината, ромашки
и березовых почек
от Михаил Герашенко,
ресторан Ugolëk



Десерт из яблока и шавеля
с сорбетом из черной сморо-
дины от Тимура Абузязрова,
кафе «Пулет»



Теплый творог с моченой
брусничкой и маковым маслом
от Ивана Шишкина,
ресторан Delicatessen

двухсот лет массово заготавливали в России — около 25 тонн! Его экспортировали в страны Европы до революции 1917 года. А черный трюфель растет на юге России, где трюфельный промысел раньше был основной деятельностью крестьян. После революции все мелкобуржуазные привычки изживались, и культура трюфель была утрачена полностью. Сегодня она возрождается, и в Сочи, вы можете, например, поучаствовать в сборе трюфелей. Если говорить о морепродуктах, дальневосточный гребешок по качеству не уступает, а местами даже превосходит французский и тем более китайский.

— **Какие локальные продукты появились в меню ресторана «Стрижи»?**

— Я сейчас сам ишу продукты в самых разных местах. В Москве на рынке есть павильон, где берут мясо все топовые рестораны, и теперь я тоже заказываю мясо там. Беру дагестанскую ягнятину, и она лучше австралийской. В новом меню «Стрижей» уже есть дальневосточные гребешки и осьминоги, и они очень хороши. Приходите, оцените. Один из следующих гурмэ-ужинов в рамках «Гастрономических сезонов» мы планируем полностью сделать в стиле новой русской кухни.

Ягодный крамбл

Рецепт от шеф-повара ресторана «Стрижи»
Александра Евменова



Ингредиенты

Для теста

Мука пшеничная	200 гр.
Мука миндальная	100 гр.
Масло сливочное	200 гр.
Сахар	200 гр.

Для начинки

Ягоды или фрукты	200 гр.
Мед	50 гр.
Мята	1 веточка
Тростниковый сахар	20 гр.

Хорошо перемешайте муку с сахаром. Нарежьте масло небольшими кубиками. Смешайте и разомните руками. Получившееся песочное тесто поставьте в холодильник на 10-15 минут.

Выложите ягоды в форму для запекания, сверху – охлажденное песочное тесто. Запекайте пирог

в духовке 15-20 минут при температуре 170 градусов.

Выложите пирог на порционные тарелки, украсьте свежими ягодами и мятой.

Подавать этот десерт можно горячим или холодным, а также с шариком мороженого.

Приятного аппетита!

Особенное торжество

Гастрономические сезоны ресторана «Стрижи», которые проходят вот уже восьмой раз — это уникальные гурмэ-ужины, на которых предлагается подача блюд в формате сет-меню.

Они стали настолько популярны, что ресторан «Стрижи» приготовил для своих гостей предложение организовать любое торжество в стиле гастрономического ужина.



Гастрономический ужин на 2 персоны «Признание в любви»

Провести вечер вдвоем, прийти на первое свидание, произвести нужное впечатление, сделать предложение руки и сердца... Смена блюд в формате сетов вызовет яркие эмоции и сделает ужин действительно необычным. А звуки рояля и закат за окном настроят на романтический лад.



Гастрономический ужин до 45 персон «Торжество в стиле гранд-меню»

Ресторан «Стрижи» предлагает отойти от традиционного формата банкета с обилием общих блюд на столе. Проведите свое торжество изысканно и со вкусом. Шесть блюд, сменяя друг друга, будут подаваться гостям так же, как это происходит на «Гастрономических сезонах».



Гастрономический ужин «Переговоры на высоте»

Провести деловую встречу в атмосфере, где все располагает к успеху — это действительно важно. Сет-меню из шести блюд, утвержденное по предварительному заказу, произведет нужное впечатление на значимых деловых партнеров.

Сет-меню подается по предварительному заказу.
Выбор блюд индивидуально по желанию гостя.



Пример гастрономического сета на 1 персону:

Карпаччо из дальневосточного осьминога, приготовленное су-вид.

Устрицы с тар-таром из копченой утки и яблочным соусом.

Суп из омара с трюфельным кремом «Рояль».

Утка с соусом «Бигарад».

Ризотто с гребешками Сен-Жак и муссом из тыквы.

Шоколадный трюфель с соусом из свежей черники и хрустящим дакуазом.

Стрижи
Кара Маркса, 13б
тел. 500-500

Курс на Восток

Ресторан «Киото» смело можно назвать флагманом ресторанныго бизнеса в Иркутске. Ведь это первый японский ресторан в нашем городе, который открыл свои двери для гостей в 2002 году. О традициях и новинках, а также о праздниках мы поговорили с шеф-поваром ресторана Романом Тихоновым.



— Роман, 22 января ресторан «Киото» отпразднует свое 14-летие. Серьезный возраст. У меня такой нестандартный вопрос: а сколько самых популярных блюд съели за эти годы гости «Киото»?

— Отличный вопрос! За 14 лет гости съели 86 380 порций ролла «Филадельфия», 33 096 порций салата «Спайси паку», который можно назвать визитной карточкой «Киото», 41 160 килограммов филе семги, 14 896 килограммов копченого утря и 45 623 килограммов риса «Нишики». Вот такие интересные факты.

— «Киото» называют классическим японским рестораном. Что это значит?

— Во-первых, это свежие высококачественные продукты, характерные для классической японской кухни. Во-вторых, это способ приготовления: роллы, суши, сашими обязательно должны быть «из-под ножа». Никаких заготовок! Да, в ресторане гостю придется подождать, но он получит высококачественное блюдо. Именно поэтому классическая качественная японская кухня вне моды и времени.

— А сами японцы частые гости в «Киото»?

— Да, конечно. Мы принимаем и именитых гостей из страны восходящего солнца. На 10-летие ресторана к нам приезжал шеф-повар генерального консу-

ла Японии Акира Сакаи с мастер-классом. По его рекомендациям мы изменили кое-какие блюда, в частности традиционный японский паровой омлет. Высоко оценил нашу кухню бывший министр Японии Осиро Мори. Он приезжал закладывать скверик имени Сигеки Мори, который находится на площади рядом с рестораном. Кейко Мацуи понравились и наши блюда, и наш традиционный японский интерьер. У нас даже снимали теле-шоу для токйского «первого канала». Мы постоянно сотрудничаем с Японским центром в Иркутске. Например, на прошлый День Рождения «Киото» мы приглашали японского каллиграфа, который рисовал гостям иероглифы на удачу на рисовой бумаге.

— Я знаю, вы еще проводите мастер-классы по приготовлению суши и роллов?

— Да, конечно. Чтобы научиться, нужно просто предва-



рительно записаться. Я учу готовить три вида суши, три вида роллов и хит японской кухни — ролл «Филадельфия». Часто гости покупают подарочные сертификаты на мастер-класс. Ведь это правда оригинальный и интересный подарок. А в этом году мы организуем еще и выездные мастер-классы. Например, у вас День Рождения, вы



Роман Тихонов,
шеф-повар
ресторана Киото



празднуете его дома и хотите удивить гостей. Я могу приехать к вам и провести мастер-класс. А все вместе мы можем приготовить гигантский ролл. Это очень весело, когда несколько человек одновременно крутят ролл, длиной в два метра! Меню на выездной мастер-класс можно обсудить заранее.

— Какие японские праздники отмечают в «Киото»?

— Их достаточно много, они специфичные, как, например, «День фасоли». А самые продолжительные — это Дни японской культуры, которые длятся весь ноябрь. Больше всего в это время гостям нравится дерево «Танабата». На нем висят открытки с пожеланиями в стиле японских хокку и приятными презентами от ресторана.

— Мало кто знает, что из ресторана «Киото» можно заказать доставку блюд по меню, и они будут точь-в-точь как подаются в ресторане. Это так?

— Да, это так. Мы не рекламируем доставку, потому что все-таки мы классический ресторан,

а не ресторан доставки. Однако для наших гостей мы ее организуем. Особенно часто гости заказывают доставку из «Киото» на новогодние, рождественские праздники и в дни январских каникул. Можно это сделать по телефону 55-05-05.

— В «Киото» часто делают предложение руки и сердца в татами-зале. Для этого тоже есть специальный набор услуг?

— У нас есть спецпредложение «Романтический ужин». Это ужин на двоих из блюд японской кухни с напитками. Перед приходом пар татами-зал украшается лепестками роз и свечами. Стоимость «Романтического ужина» демократичная: всего 2800 рублей на две персоны. Только заказ

необходимо сделать заранее, чтобы мы подготовили зал. Кстати, а вы знаете, что всем влюбленным в ресторане «Киото» покровительствует японская богиня Бэн-тэн? Это богиня удачи и любви, она изображается с музыкальным инструментом, ведь сердца влюбленных поют! И если вы хотите привлечь удачу и любовь в свою жизнь то после того, как вы уже закончили свою трапезу в знак благодарности богине позвоните в колокольчик с бабочкой, который висит в ресторане. Кстати, она дарует вечную любовь, если сердца двоих действительно открыты друг другу. Приходите в «Киото» и проверьте!

Тушёный кролик в белом вине

Рецепт от шеф-повара ресторана «Киото»
Романа Тихонова



Ингредиенты на 6 порций

Мясо кролика.....	1 тушка (около 1,8 кг)
Лимон.....	1 шт.
Тортилья.....	1 ст.л.
Лавровый лист.....	1 шт.
Мука.....	2 ст.л.
Оливковое масло.....	50 мл.
Тимьян сухой.....	1 л. ч.
Сухое белое вино.....	250 мл.
Зеленые оливки.....	100 г
Чеснок.....	2 зуб.
Петрушка, петрушки, Перец, черные маслины и соль по вкусу	

Крольчатину порежьте на порционные кусочки. Чеснок мелко порубите, лимон порежьте тонкими ломтиками. Возьмите миску, положите в неё мясо кролика, тимьян, чеснок, лавровый лист, лимон, добавьте оливковое масло. Накройте миску крышкой и оставьте мариноваться на 4 часа, а в идеале на ночь.

Промаринованную крольчатину выньте из миски, обваляйте в муке. На сковороду вылейте 2 ст.л. растительного масла, поставьте её на сильный огонь. Об-

жарьте кусочки мяса до появления золотистой корочки со всех сторон.

В горшочек или форму для запекания положите обжаренную крольчатину, добавьте маринад с чесноком и ломтиками лимона, горчицу, вино, перемешайте.

Поставьте в разогретую до 160 градусов духовку. Под закрытой крышкой готовьте примерно 50 минут, затем добавьте оливки и готовьте ещё минут 10. Перед подачей добавьте в блюдо мелко порезанную петрушку. Приятного аппетита!



ШКОЛА ЮНОГО КУЛИНАРА РЕСТОРАНА «КИОТО»

Пока родители обедают, малыши бесплатно учатся готовить с шеф-поваром пандочек из риса, вафли, блинчики и многое другое.

**КАЖДОЕ
ВОСКРЕСЕНЬЕ
С 12:00 ДО 16:00**



ул. Карла Маркса, 13 «А», тел. 55-05-05

Самое вкусное от Чемпиона Барбекю-2015

В преддверии осенне-зимнего сезона мы решили заглянуть в гости к Абсолютному Чемпиону Иркутска по Барбекю-2015 — ресторану Fuller's и поговорить о кулинарных новинках с шеф-поваром Ильей Алешиным.

Паб Fuller's (Фуллерс) занимает особое место на ресторанной карте города. Ведь он родом из британской столицы и принадлежит к большому и знатному семейству титулованных пабов Лондона, которых, кстати, там более 350-ти. Эти пабы знамениты не только отменными английскими элями и сытной кухней, но и своими гостями. Именно пабы сети Fuller's выбирали знаменитые политики, такие как Уинстон Черчилль (в одном из пабов даже хранятся его личные вещи), члены королевской семьи, звезды Кейт Мосс, Кетти Пэрри и другие. В Иркутске ресторан&паб Fuller's работает на эксклюзивных правах использования знаменитого бренда. Что же это дает гостям? Напитки из Лондона, хорошую кухню с эксклюзивными английскими блюдами, отличный интерьер и приятную атмосферу. А после победы в Чемпионате Барбекю в ресторане появилось еще и расширенное гриль-меню. Как заверил шеф-повар ресторана Илья Алешин, блюда на открытом огне теперь здесь будут готовиться круглогодично.

— *Илья, в качестве главного приза на Чемпионате Барбекю команда ресторана Fuller's получила обучение у Чемпиона барбекю Александра*



«Большой пикник» — набор шашлыков из свинины, баранины, курицы, кебаб из говядины и свинины, кебаб из баранины, стейк, хрустящие куриные крылышки с гарниром из овощей-гриль и запеченного картофеля, с томатным соусом.

Гаврилычева. Какие впечатления от мастер-класса?

— Мастер-класс был очень интересным. Александр Гаврилычев специально для этого прилетел из Москвы к нам в ресторан. Для нас это было важно, чтобы обучение было именно на нашей кухне с нашим оборудованием, и мы бы потом смогли легко внедрить

полученные знания. Чемпион открыл нам несколько секретов. Например, среди шеф-поваров Иркутска много споров, когда нужно солить стейк: перед приготовлением или после. Александр ответил нам на этот вопрос, и теперь мы точно знаем, как приготовить идеальный стейк. Открытием для нас стало блюдо



Илья Алешин,
шеф-повар
ресторана Fuller's



Ягненок в горшочке из дрожжевого теста по рецепту лондонского Fuller's



Свинные ребрышки Барбекю с овощами и зеленью

Чемпион мира по Барбекю Александр Гаврилычев и Илья Алешин



«Филе-миньон, фаршированное томатами и сливочным сыром» — это очень своеобразный подход фаршировать стейки, в Иркутске никто так не делает. Мы получили интересные рецепты соусов. Особенно мне понравился Перечный соус, который готовится на основе зеленого кенийского перца и тархуна со сливками. Его, кстати, вы сможете попробовать в ближайшее время. Он будет подаваться к стейкам.

— **Гриль-меню ресторана тоже расширилось после победы в Чемпионате Барбекю и мастер-класса?**

— Да, совершенно верно. Мы приобрели специальное оборудование, которое в условиях кухни позволяет готовить блюда на открытом огне круглогодично. Так что теперь шашлыками в Фуллере можно наслаждаться не

только летом. Многие из основного меню мы также теперь готовим на углях. Например, стейк Рибай, Пеппер-стейк, Филе-миньон, омуль и хариус, креветки, стейк из семги или сига. Популярностью среди наших гостей пользуется блюдо на компанию «Большой пикник» — это набор шашлыков из свинины, баранины, курицы, кебаб из говядины и свинины, кебаб из баранины, стейк, куриные крылышки с гарниром из овощей-гриль и запеченного картофеля, с томатным соусом. По-моему, отличный вариант гриль-ужина на компанию всего за 2100 рублей.

— **А чем Fuller's порадует в октябре-ноябре? Я знаю, в это время проходит традиционный фестиваль...**

— В октябре у нас начинается «Фуллерсфест». В этом году

помимо традиционных подарков и соревнований для гостей мы запустим спецпредложения от наших коллег из Лондона. Это будут блюда из лондонского Fuller's по рецептам от английских шеф-поваров. Примечательно спецпредложение тем, что блюда готовятся на знаменитых британских элях. Я рекомендую попробовать ягненка в горшочке из ржаного хлеба. Кстати, горшочек можно съесть. А также пивные колбаски с овощами на сковороде, суп-пюре из грибов и шоколадный мусс на эле. Он маринуется в течение суток, и вкус этого блюда действительно превосходный. Суп-пюре из грибов и медового эля со сливками. Пивные колбаски с овощами на сковороде.

Рецепт шоколадного торта

от британского Fuller's.



Ингредиенты

на 6 порций

Эль (закажите в Fuller's)	200 мл.
Какао-порошок	25 г.
Темный шоколад (70% какао)	150 г.
Сливочное масло	225 г.
Сахарная пудра	300 г.
Мука	200 г.
Разрыхлитель	1 ч. л.
Яйца, взбитые	2 шт.
Экстракт ванили	1 ч. л.
Соль на кончике ложки	
Сливочное масло и какао для смазывания противня и для присыпки	
Корица для украшения	



Для шоколадного соуса

Эль (закажите в Fuller's)	300 мл.
Темный шоколад (70% какао)	500 г.

Предварительно нагрейте духовку до 140°C. Смажьте маслом противень 23 см и посыпьте какао-порошком. Поместите шоколад, масло, какао-порошок и эль в миску и поставьте на водяную баню, помешивая, пока все компоненты не расплавятся. Между тем просейте муку, соль и пекарский порошок вместе.

Как только шоколадная смесь растаяла, перелейте ее в чистую миску и мягко смешайте с сахаром (воспользуйтесь ручным блендером), пока сахар не растворится.

Добавьте в смесь просеянной муки взбитые яйца и ваниль. Смешайте вместе. Вылейте смесь в предварительно смазанную форму (сверху в форме должно оставаться 2 см, чтобы пирог мог подняться).

Выпекайте в предварительно разогретой духовке 1 час 20 минут.

Вытащив из духовки, оставьте на 15 минут охладиться.

Сделайте шоколадный соус: вылейте теплый эль в маленькую кастрюльку, и размешайте в нем кусочки шоколада, пока не получится однородный соус. Сервируйте теплым.



25 декабря

MERRY CHRISTMAS!

В гостях у миссис Хадсон

— Миссис Хадсон на высоте положения! — Сказал Холмс, снимая крышку с курицы приправленной карри.



Вспоминаем рождественские истории.

Пробуем блюда от миссис Хадсон.

Делаем британские открытки и подарки своими руками.

Джентльменский 5 o'clock* — новая мода Британии

В иркутском Fuller`s

«Послеобеденный чай» — это легкий прием пищи с напитками, про который наверняка слышали многие. Однако сегодня в моде «файв о'clock поджентльменски». О нем и поговорим.



Послеобеденный чай, как определенный ритуал приема пищи появился в начале XIX века. Анна, Герцогиня Бедфорд, придумала подавать набор закусок с чаем в перерыве между обедом и ужином.

Вскоре это стало едой, окруженной этикетом: серебряные заварные чайники, тонкий фарфор, накрахмаленные салфетки — так сервировали Afternoon tea* аристократы. Расцвет Послеобеденного чая пришелся на эпоху Британской империи. После того как

в этом ритуале поучаствовала королева Виктория, он стал еще более популярным.

Сейчас в Лондоне можно заказать такой прием пищи во многих заведениях. Выглядит это следующим образом: гость выбирает из обширного списка чаев тот, который он хочет. А уже к чаю подаются сливки и этажерка с набором закусок: сэндвичи, пирожные, эклеры, тарталетки, английские булочки с джемом и маслом, по поводу которых у англичан идет многовековой спор, что мазать первым — масло или

Меню Джентльменского Послеобеденного Чая

- Сэндвич с семгой
 - Мини-пай куриный
 - Мини-пай мясной
 - Мини-гамбургер с говядиной и чесночным соусом
 - Мини-гамбургер с курицей и соусом блю-чиз
 - Жареный сыр
 - Луковые кольца в кляре
 - Соус тар-тар
- На выбор напитки, о которых расскажет бармен.

джем. Гость платит определенную стоимость за весь набор, по принципу как мы заказываем бизнес-ланч. Этот комплекс можно получить с обеда до 21.00 вечера.

Однако новый тренд в Послеобеденном чае — это Gentlemanly Afternoon Tea*, то есть Джентльменский Послеобеденный Чай, который предназначен для удовольствия мужчин. Чем же он отличается? Во-первых, набором закусок — здесь уже нет пирожных и сладостей, в меню только сытные закуски. Во-вторых, подачей без салфеточек и этажерок. Ну и, наконец, разнообразием напитков.

В Иркутске Джентльменский Послеобеденный чай можно заказать только в Fuller`s. Ведь это единственный ресторан с действительно британскими корнями в нашем городе. Именно здесь гости могут оценить этот ритуал в любое время после обеда, заказав на выбор напитки и получив набор закусок по определенной стоимости.
Welcome to Fuller`s!



GAMES OF KINGS

Happy Birthday
Fuller's

Забери корону победителя!

Королевские забавы современного мира:
виртуальные гольф, стрельба из лука и теннис.

СБОР ГОСТЕЙ В 21.00 ВХОД СВОБОДНЫЙ

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 | ЗАКАЗ СТОЛИКОВ ПО ТЕЛ. 500-026

12 лет стабильного качества

Много ли мы знаем ресторанов в нашем городе, где и через пять лет, можно попробовать «ту самую рульку, которая была, когда отмечали рождение сына»? Ресторан Bier Haus знаменит своим стабильным качеством с первых дней открытия 12 лет назад.



Михаил Гуляев,
шеф-повар
ресторана Bier Haus

За что гости любят ресторан «Бирхаузе»? За отличный ассортимент напитков, простую и сытную баварскую и русскую кухню, веселые праздники и предсказуемо стабильное качество.

Кстати, в ресторанном бизнесе это считается высшим пилотажем, когда гость, заказав однажды блюдо, придя в другой раз, получит точно такое же по вкусу. Как это удается поддерживать, мы спросили шеф-повара ресторана Михаила Гуляева, который

работает в «Бирхаузе» с первых дней открытия.

— *Михаил, ресторан Bier Haus за 12 лет своего существования уже стал «старым, добрым, традиционным»... Это так?*

— Это действительно так. Мы не гонимся за модой, а предлагаем гостям сытную, простую, понятную кухню. Если говорить про баварскую кухню, при открытии ресторана мы привозили повара из Германии, который рассказал

Bier Haus

ПРЕДНОВОГОДНИЕ ВЕЧЕРА

24-27
ДЕКАБРЯ



STAR WARS

EPISODE: NEW YEAR*

Звёздные войны. Эпизод: новый год.

ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ «ДЖЕДАЕВ»
ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ВСЕМ ЭПИЗОДАМ САГИ
ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА

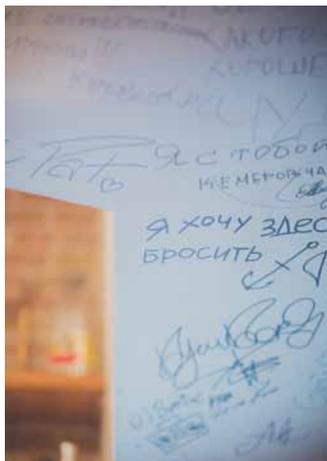
ИРКУТСК, УЛ. ГРЯЗНОВА, 1, ТЕЛ. 55-05-55
АНГАРСК, 75 КВ-Л, 21, ТЕЛ +7 (3955) 63-33-00



нам, как правильно делать знаменитые колбаски, рульку. Есть у нас и локальное меню с нашей русской и сибирской кухней.

— *Какие блюда больше всего любимы гостями? Есть те, которые уже много лет в меню, и гости заказывают именно их?*

— Да, конечно. Есть «хиты». Это баварские колбаски, которые мы готовим сами из 100% натуральных ингредиентов. Многие гости у нас покупают их домой вместо колбасы, которая продается в магазинах. Ежегодно мы устраиваем фестиваль колбас, где можно попробовать новые виды колбасок, а также готовить самую длинную колбасу. Рекорд этой весны — 7-метровая колбаса, которую смогли попробовать все гости. Из салатов очень популярны «Рендорф», «Ринфляйнш», «Валдорфский». А из горячих блюд — «Швайнсакс». Это рулька по немецкому рецепту томленная в темном баварском



Евгений Гришковец написал «Я хочу здесь бросить якорь». А французская певица ZAZ, выступала у нас в 2009 году, когда еще не была столь популярна

пиве и запеченная под луковым соусом.

— *Я знаю, что Bier Haus любят «звезды». И на потолке в баре можно видеть их автографы...*

— Да, иностранцы и звездные гости бывают у нас довольно часто. Мы не просим их оставлять автографы или фото. Это личное желание гостей. Евгений Гришковец написал «Я хочу здесь бросить якорь». А французская певица ZAZ, выступала у нас в 2009 году, когда еще не была столь популярна. От нее вы можете прочитать признание в любви к России по-французски.

— *Bier Haus славится своими концертами и вечеринками. Какие были самыми яркими за 2015 год?*

— Концерт знаменитого джазового вокалиста Джейми Дэвиса. Гостям он очень понравился. А из тех, которые проходят почти каждую пятницу, самый весе-



лый праздник — День Рыбака. Мы ставим бассейн с живой рыбой, гости ее ловят руками, а потом готовим ее для них.

— *Каким спецпредложением порадуете гостей этой зимой?*

— Традиционно из года в год с ноября мы предлагаем гостям «Пельменное меню». Помимо мясных и куриных пельменей, вы можете оценить пельмени с семгой со сливочным сыром и жареным луком, пельмени в горшочках «По-таежному» с говяжьей печенью, немецкие «Маульташе» с начинкой из говядины и шпината, запеченные с беконом и сыром. Приходите и попробуйте!

Банкетные блюда с доставкой от Bier Haus



Отличный выбор для мини-корпоратива
в офисе или домашнего праздника.

Индейка

Шесть видов начинки
на любой вкус

3500 руб.

Фаршированная щука

С начинкой из семги
и коктейльных креветок

2800 руб.

Свиной окорок

Маринованный с ароматными
специями по старинному рецепту

1350 руб. кг

Оформить заказ по тел. 55-05-55
Иркутск, ул. Грязнова, 1

Палтус с морепродуктами и овощами

Рецепт от шеф-повара ресторана Bier Haus Михаила Гуляева.



Ингредиенты

Филе палтуса	180 гр.
Стебель сельдерея	50 гр.
Цукини	40 гр.
Помидоры черри	40 гр.
Базилик	1 веточка
Кальмар	50 гр.
Морской креветок	50 гр.
Мидии в створках	3 шт.
Креветки	50 гр.
Вино белое сухое	20 мл
Масло оливковое	15 гр.
Мягкий сливочный сыр	15 гр.
Чеснок	1 зубчик
Соль морская по вкусу	

Филе палтуса выложить в порционную посуду для запекания, добавить слайсы сельдерея, цукини, мелко порубленный чеснок, помидоры черри, листья базилика. Вокруг пал-

туса выложить морепродукты и посолить. Полить белым сухим вином, оливковым маслом, лимонным фрешем и запекать в духовке 15 минут при температуре 180 градусов. Украсить зеленым базиликом.

27
декабря

Начало
в 13:00

3
января

Начало
в 13:00



Новогодние
приключения
Аладдина

ПРАЗДНИКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

В программе:

Джин, красавица Жасмин, Аладдин, Дед Мороз и Снегурочка.
А также: обезьянка Абу, попугай Яго, полет на ковре-самолете,
фокусы и сладкие подарки.



Bier Haus

Грязнова, 1, тел. 55-05-55
www.bier-haus.ru

Новый сезон. Новые тренды

Сегодня так много говорится о локальном продукте, что это уже стало очевидным трендом. Рестораны, специализированные на международной кухне, также поддерживают эту тенденцию и вводят в меню местные блюда. Об этом мы поговорили с шеф-поваром гриль-бара The Rocks Артемом Хороших.



Артем Хороших,
шеф-повар гриль-бара The Rocks

— Артем, местные продукты и традиции — это прекрасно. Но все же гости ресторанов привыкли к международной кухне с характерной подачей блюд. Оно и понятно: борща мы и дома похлебать можем. Как шеф-повара справляются с этой задачей?

— В «Роксе» собраны кулинарные традиции разных стран: здесь вы найдете блюда европейской, американской, мексиканской, русской кухонь. Вкусные и не побоюсь этого слова полезные бургеры, для которых котлета из чистой говядины жарится на открытом огне без жиров и гарнируется свежими овощами и высококлассным сыром.

Что касается локальной кухни, мы подготовили осеннее и зимнее спецпредложения. Сезонные и местные продукты хороши тем, что в них много витаминов, поэтому осенью я рекомендую воспользоваться случаем и насладиться дарами нашей природы. Но как всегда во всем хороша

мера. Мы не уходим в крайности. Я взял всеми любимые блюда русской кухни, локальные продукты и смиксовал их с кухнями разных народов мира.

— Что это за блюда?

— Например, вы наверняка знакомы с итальянской закуской, которая называется брускетта. А я предлагаю ее русскую вариацию: тосты из ржаного хлеба с грибной икрой из опят и белых грибов. Вместо традиционного свекольного салата вы можете оценить отличное сочетание вкусов в са-

лате со свеклой глазированной соком апельсина. К запеченным баклажанам с помидорами я добавил нотки мяты и брынзы, что украсило вкус этого, казалось бы, знакомого блюда. Грибной суп в нашем осеннем меню — это суп из лесных грибов с варениками с курицей и грибами. В зимнем меню я предлагаю попробовать голубцы по-сибирски, уху из хариуса, холодец с русской горчицей и домашними соленьями, куриные потрошка в горшочке, томленные с деревенской сметаной и томатами конкассе.



Жаркое из говядины с раковыми клешнями, картофелем и овощами



*Салат с кларифи-
цированной свеклой,
апельсином и
сыром*

*Сладкий чай из
лесного чая с
варениками из
льняной пшеницы*

— Мы слышали, что на русской кухне вы специализировались, когда работали на Бали...

— Моя карьера началась и продолжается в «Альянс Ресторанс». Семь лет я отработал в ресторане Bier Haus поваром. Потом уехал на Бали, поработал там, а по возвращению был назначен на должность шеф-повара гриль-бара The Rocks. На Бали я ставил русскую кухню в варунгах — так называются индонезийские кафе. А также изучал местные традиции и обменивался опытом с поварами из разных стран. Там я

увидел для себя новые способы приготовления горячих блюд и оригинальные сочетания вкусов. А еще, пожив в Индонезии, человек становится более спокойным, гармоничным. Для меня душевный покой и энергетика очень важны в мастерстве, и я получаю огромное удовольствие от самого процесса своей работы.

— Во всем мире считается хорошим тоном, когда шеф-повар общается с гостями. С вами можно пообщаться, сидя в The Rocks?

— Я всегда рад любым отзывам гостей и готов выйти в зал и пообщаться. Кроме того, я могу приготовить блюдо, которого нет в меню, по личному желанию гостей. Кстати, в ближайшее время мы порадуем обновленным меню и новыми ланчами.

— Артем, что бы вы пожелали читателям кроме приятного аппетита?

— Наслаждайтесь самой жизнью во всех ее проявлениях: едой, любовью, общением друг с другом!

Рождественский гусь

Рецепт от шеф-повара гриль-бара The Rocks Артема Хороших.



Ингредиенты

Гусь или утка 1 тушка
 Растительное
 масло 2 ст.л.
 Паприка, тмин,
 розмарин по 1/2 ч.л.
 Зубчики чеснока 4–5 шт.

Для гарнира из фруктов

Сливочное масло 40 гр.
 Сладкие яблоки 3 шт.
 Курага 50 гр.
 Изюм 30 гр.
 Мед 1 ст.л.
 Апельсин 1 шт.
 Сахар 1/2 ч.л.
 Палочка корицы

Приготовьте смесь для маринада: растительное масло смешайте с паприкой, тмином и розмарином. Натрите гуся, сделав проколы в нескольких местах, и оставьте мариноваться в холодильнике на ночь.

Перед запеканием выложите гуся спинкой вниз на противень. В жаровню добавьте 2 столовые ложки воды. Духовку разогрейте до 200° С. Сверху накройте гуся куполом из фольги.

Жарьте гуся 1,5 часа. Доставьте его через каждые 30 минут,

чтобы перевернуть и полить вытекающим при жарке соком.

Смешайте 50 г белого вина, 20 г меда, цедру 1/2 апельсина и 50 г свежевыжатого сока апельсина, подогрейте, чтобы мед растворился. Снимите фольгу, полейте гуся этим соусом и готовьте еще 30 минут.

Как проверить готов ли гусь?

Взять деревянную шпажку и проткнуть между грудкой и ножкой: вытекающий сок не должен быть красным.

Гарнир из фруктов: сок от гуся вылейте на сковороду и добавьте 40 г сливочного масла. Обжарьте сладкие яблоки, нарезанные кубиками, 50 г кураги, 30 г изюма, добавив палочку корицы и столовую ложку меда. Через 2–3 минуты добавьте очищенный и нарезанный кубиками апельсин, 1/2 чайной ложки сахара. Выложите в центр блюда гарнир, а вокруг гарнира разделанного гуся.

По этому рецепту можно приготовить и утку, сократив время приготовления в два раза. Хорошего настроения!

ФОТО: АМЕРИКАНСКИЙ ГРИЛЛ, БАЛ, КОФЕИНА "РОК-Н-РОЛЛ"

24-27
ДЕКАБРЯ

НОВЫЙ ГОД В СТИЛЕ

Rock 'n Roll

ТАНЦУЙ
С ДЕДОМ МОРОЗОМ
НА ЛИНКОЛЬНЕ!



НАДОЕЛИ ТАМАДА И ПОШЛЫЕ КОНКУРСЫ?
ПРАЗДНУЙТЕ КОРПОРАТИВЫ В THE ROCKS!

ЗАЖГИ КАК РОК-ЗВЕЗДА!
МИРОВЫЕ ХИТЫ ОТ РОК-Н-РОЛЛ ГРУППЫ!

КАРЛА МАРКСА, 11 | ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛ. 500-515



Бизнес-клуб в гриль-баре The Rocks

Раз в несколько месяцев в гриль-баре The Rocks гости «Альянс Ресторанс» в рамках программы лояльности могут посетить Бизнес-клуб, где выступают интересные спикеры. Так на предыдущих встречах о харизме лидера рассказал самый известный в России специалист по лидерству Радислав Гандапас. А Майкл Томас Вейдер (США), эксперт в сфере Производственных систем и Лин-менеджмента объяснил иркутскому бизнес-сообществу, как внедрять бережливое производство во всех сферах.

Заявки на участие в заседаниях Бизнес-клуба, а также от желающих выступить спикеров принимаются по e-mail: news@materik.com



САНТА-КЛАУС
СО СПУТНИЦЕЙ
ЖДУТ ТЕБЯ!

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В THE ROCKS!

ТАНЦУЕМ ПОД ЛЕГЕНДАРНЫЕ ХИТЫ ОТ РОК-Н-РОЛЛ ГРУППЫ
И ЗАГАДЫВАЕМ ЖЕЛАНИЯ В ЛИНКОЛЬНЕ.

The **Rocks** ★★★
AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

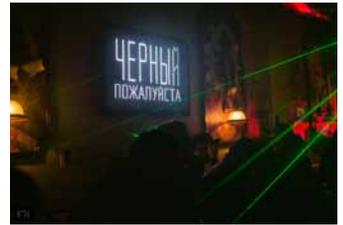
УЛ. КАРЛА МАРКСА, 11, ПОДРОБНОСТИ И БРОНИРОВАНИЕ ПО ТЕЛ. 500-515



6 лет Harat`s pub

25 сентября легендарная сеть ирландских пабов Harat`s, рожденная в Иркутске отпраздновала свое шестилетие.

Первый Harat`s Pub открылся в Иркутске на ул. Октябрьской Революции, 1 в 2009 году. День рождения Хэратсов всегда празднуется в разных стилях: каждый паб создаёт свою, близкую постоянным гостям атмосферу. В этом году на Октябрьской предлагали гостям «впасть в детство», на 130 квартале зажечь в стиле «диско», на Политехе организовался бар «Гадкий Койот», а в Солнечном «рэйв-вечеринка» с дымом и лазерными лучами. Другие пабы тоже не уступали в креативности. А гости, желающие побывать везде, могли перемещаться от паба к пабу на «поющем и танцующем» автобусе Harat`s bus.



СОБЫТИЯ В ПАБАХ

Harat's



Концерт группы
Последние Танки в
Париже (П. Т. В. П.)

7 ноября в 20:00 в пабе на 130 квартале состоится концерт панк-группы из Выборга. Коллектив был основан в 1996 году. К нам ребята приезжают с группой The MAXPы. Группа образована давным давно в далекой далекой галактике в 2007 году. Обе группы — частые гости на рок-тусовках от Кузбасса до Тихого океана.

Стихотворный слэм. Доставай свою записную книжку!

Каждый последний четверг месяца в пабе на Октябрьской революции, 1 проходит стихотворный слэм. Это соревнование в чтении собственных стихов, в котором может принять участие любой желающий. Для выступления нужно иметь собственные стихи, а также желание и смелость прочесть их публично. Участие в слэме стоит 100 рублей, весь банк достается победителю. Каждый участник должен уложиться в 3 минуты выступления. Оценивает участников жюри, выбранное среди зрителей случайным образом. Кстати, в ноябре 2013 стихотворный слэм посетили известные писатели-фантасы: Сергей Лукьяненко, Михаил Успенский и Леонид Каганов.

Вход свободный. Начало в 20:00



Harat's Music Battle*

С октября и до конца декабря в пабе на 130 квартале каждую среду пройдут батлы между музыкальными коллективами, которые будут бороться за **главный приз в 100 000 рублей!** Судьи батла — гости паба. В финальном концерте, который состоится в январе, будут участвовать три группы, выбранные по итогам голосования. Там же пройдет торжественное вручение главного приза, приза за второе место и награды по результатам голосования в «ВКонтакте».



Традиционный турнир в дартс в «Солнечном»

Проходит при поддержке Федерации дартса Иркутской области каждую последнюю субботу месяца в Harat's Pub по адресу: Маршала Жукова, 5. Участвует любой желающий. Нет взносов, есть призовой фонд и переходящий кубок. Турнир проводят представители Федерации. Участники играют на профессиональном оборудовании: в их распоряжении специальная мишень и дорожка. Раз в год из победителей ежемесячных турниров выбирается лучший.

Вход свободный. Начало в 21:00



Отдыхай как хочешь!

ИРКУТСК:

Октябрьской Революции, 1, тел. 50-00-38,
Советская, 124Д, тел. 50-00-37,
Лермонтова, 81/1, тел. 50-00-36,
Байкальская, 108, тел. 500-031,
Университетский м-н, 2/Б, тел. 500-032,
Ширямова, 13 (здание аэропорта), тел. 668-353,
Академическая, 30, тел. 500-034,
Седова, 2 (130 квартал), тел. 500-061,

Мужиной, 8, тел. 500-041,
Проспект М. Жукова, 5/1, тел. 500-046,
Баумана, 203, тел. 500-970.

АНГАРСК:

Микрорайон 29, д15а, тел. (3955) 677-900.

ШЕЛЕХОВ:

Квартал 1. дом 10/1А, тел. 61-86-09.



История HARAT'S irish pub

Откуда есть пошел ирландский паб? Обратимся к истории: pub (паб) — сокращенно от английского public house — «общественное заведение», традиционный бар в культурной традиции Великобритании и Ирландии.

Первые специализированные заведения в Ирландии появились с приходом римских завоевателей, построивших сеть дорог и придорожных таверн. Помимо случайных путников в пабы стали захаживать члены местной общины — посидеть после трудового дня, обсудить те-

кущие события, сытно поесть и усладить слух приятной музыкой. Популярность заведений росла год от года. Они распространялись по стране с огромной скоростью.

Спустя несколько веков пабами заинтересовался король Ричард II. Он обязал владельцев заведений заявлять о себе на го-

родских улицах с помощью вывесок, дабы инспекторы качества могли легко найти и проверить паб. К слову, Джон Шекспир, отец знаменитого Уильяма, был как раз таким инспектором.

Сложилась к этому времени и культура посещения пабов — люди оседали в ближайшем заведении, хозяина которого знали как родного. Так формировался узкий круг завсегдатаев паба. В любое время они могли рассчитывать на теплый прием и вкусный ужин. Здесь же родилась и традиция «лок-ин» (lock-in) — хозяин по своему усмотрению разрешает в зависимости от ситуации группе постоянных гостей остаться в пабе после официального закрытия и продолжить общение в узком кругу.

Развлекались в пабе играми в дартс, домино, бильярд, карты и шахматы. Не чужд был и спорт, причем речь идет не только о просмотре спортивных соревнований. Так в Англии по сей



**ЗДЕСЬ
ВСТРЕЧАЮТСЯ
ДРУЗЬЯ,
РЕШАЮТСЯ СПОРЫ,
СОЧИНЯЮТСЯ
ПЕСНИ,
СПРАВЛЯЮТСЯ
ПРАЗДНИКИ,
РАСПРОСТРАН-
ЯЮТСЯ НОВОСТИ**



день из завсегдатаев пабов формируются футбольные команды, которые проводят свой турнир под эгидой «Воскресной футбольной лиги».

В отличие от чинных английских пабов, в Ирландии народ не стеснялся веселиться. До наших дней дошло даже особое слово, которым обозначают атмосферу ирландских пабов — «крейк» (craic). На русский переводить его, увы, невозможно. В самом общем смысле крейк означает «веселье, движение, драйв». Настоящий ирландский пабовый драйв достигается качественной кухней, домашней атмосферой и громкой музыкой.

Ирландские пабы трепетно хранят имена предыдущих владельцев на вывесках — Murphy's, O'Connor's, O'Donoghue's. Некоторые заведения названы в честь улиц, на которых расположены —

чего только стоит название паба «Переулочек трезвости» в городе Корк!

Как ни крути, а пабы для ирландцев значат куда больше, чем просто место, где можно перекусить. Это своеобразные элитарные клубы. А в какой-то период они стали настоящим центром социальной жизни Ирландии. Здесь встречаются друзья, решаются споры, сочиняются песни, справляются праздники, распространяются новости. Известный исторический факт: в пабе Johnnie Fox завсегдатаи договорились о начале войны за независимость от Великобритании в начале 20-го века.

Пабы в Ирландии открыты 363 дня в году, два выходных дня приходится на Рождество и Пасху. Ограничено только время работы: обычно пабы закрываются в полночь, самое позднее — в

два-три часа ночи. Это время лимитировано законом, соблюдение которого строго отслеживается полицейскими. Впрочем, из каждого правила есть исключения — помните про «лок-ин»? В какой бы паб Ирландии не довелось вам заглянуть поздним вечером, везде вам расскажут историю о том, как в открытый ночью паб однажды вошел полицейский. Только он собрался выписать штрафы владельцу и поздним посетителям, как обнаружил у барной стойки премьер-министра страны. Политик, недовольный поведением стража порядка, предложил полицейскому выбрать между вечером в пабе и переводом на работу в какую-нибудь забытую богом ирландскую деревушку. Служитель закона предпочел беседу в компании министра, закрыв глаза на правила. Такая вот ирландская традиция.



На
сегодняшний
день открыто

70

паба HARAT'S
в

40

городах России
и Казахстана.



И о дняхды вечером, отдыхая в ирландском пабе Хэратс в российской глубинке, а быть может в столице, вы вдруг задумаетесь: откуда есть пошли эти самые Хэратсы? Как разрослись они по всей стране-магашке? Да и что за название такое мудреное? Не ирландское ли?

Про Хэратс-пабы в народе ходит великое множество легенд и баек. Согласно одной из них давным-давно жил в далекой Ирландии славный малый — докер Джон Хэратс. Прославился парень своим веселым нравом. В память о нем, спустя много лет были открыты одноименные пабы.

Другая легенда гласит, что хэратс — это порода удивительно грациозных и свободолюбивых ирландских лошадок. Нет им равных в силе и ловкости, однако и оседлать такого жеребца дано далеко не каждому.

Кто-то говорит, что слово Хэратс и вовсе пошло от бурятско-

го «Харат» — есть такое местечко под Иркутском.

Легенды о Хэратсе можно рассказывать бесконечно. Доподлинно же известно только то, что первый Хэратс-паб открылся в Иркутске 23 сентября 2009 года на улице Октябрьской революции. А идейным вдохновителем проекта стал уважаемый ресторатор Игорь Кокоуров.

Где истина, откуда родилось название, сейчас уже никто и не вспомнит, да и нужно ли? Ведь главное, что Хэратс стал частью народной культуры со своими традициями и ритуалами.

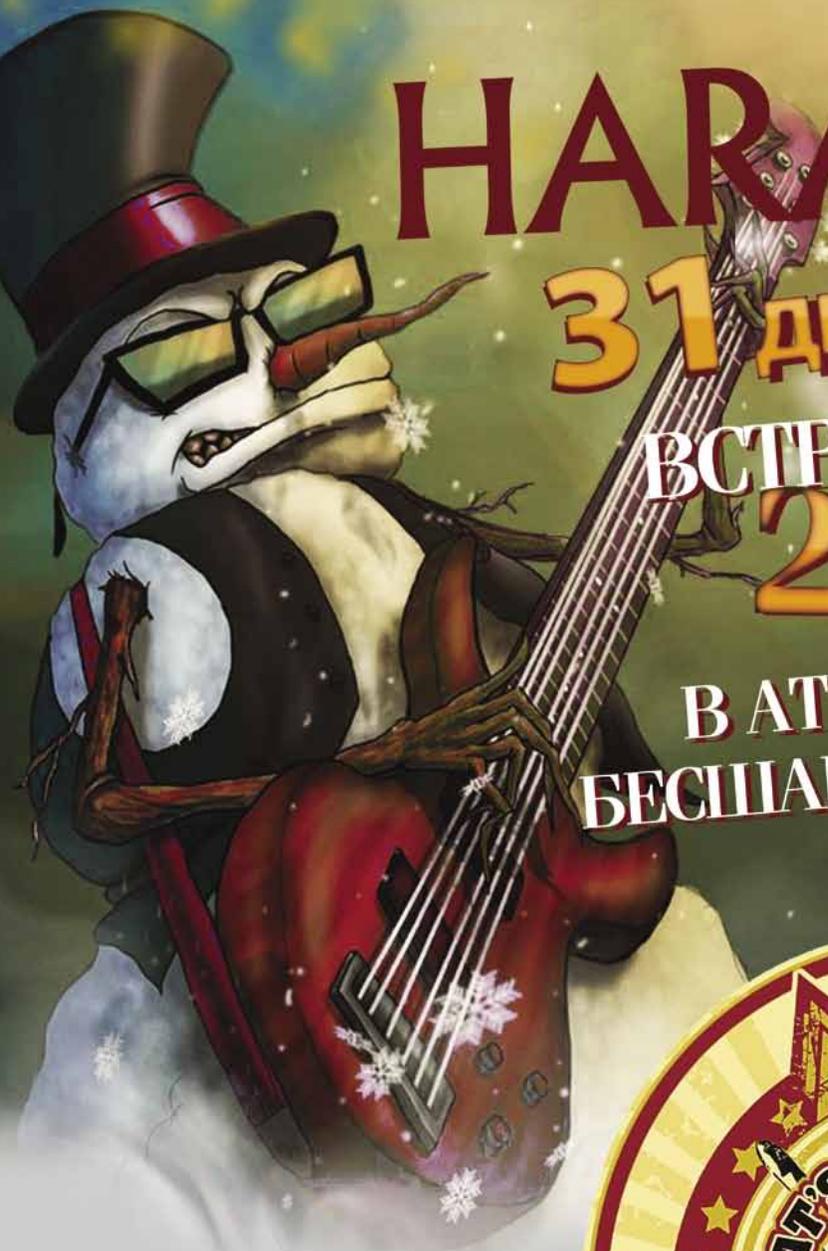
К примеру, в одном из пабов каждую пятницу около полуночи бармены включают песню «Максим», весь паб встает на барную стойку, столы и прочие возвышенности, после чего дружно, а главное искренне, затягивает балладу о девушке, что шла босиком вдоль ночных дорог.

Забавная традиция началась с того, как один гость захотел заказать песню. В пабах такой услуги нет, и бармен предложил сделку:

гость встает на стол и поет песню, которую выберет бармен и только после этого получает то, что заказал. Выбор пал на «Максим». Слова песни знал весь бар, исполнили задуманно, хором. Так и повелось.

Конечно, никто не заставляет барменов петь «Максим», шоу они устраивают исключительно по велению сердца. Так же спонтанно ребята проводят и конкурсы чтецов среди гостей паба.

Хэратс уже давно перестал быть просто пабом. Как метко заметил Игорь Кокоуров, это субкультура, объединяющая людей разного возраста, статуса, семейного положения и прочих жизненных благ. Объединяет, конечно, любовью к сытной еде, непринужденной атмосфере, дружественному персоналу и ни на секунду непрекращающемуся бесшабашному веселью. К тому же каждый гость Хэратс-паба может придумать свою традицию, свой ритуал и тоже стать частью большой легенды.



НАРАТ'S

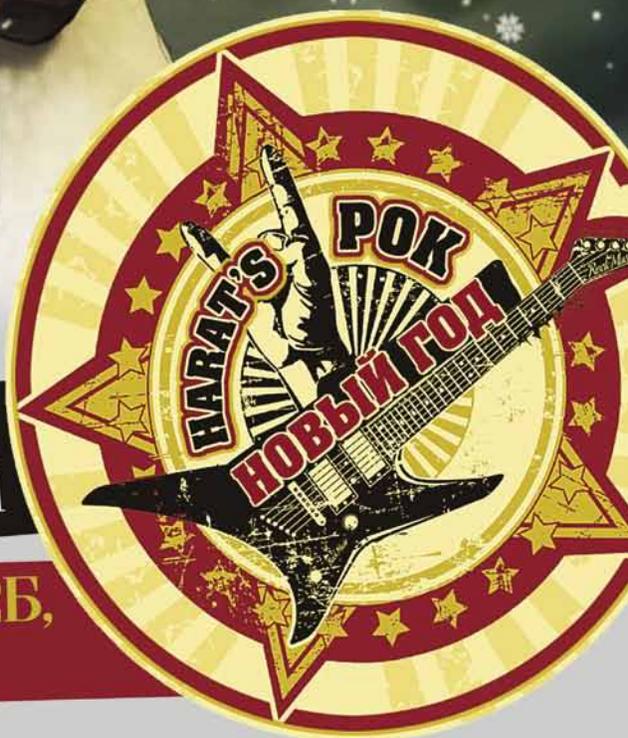
31 ДЕКАБРЯ

ВСТРЕЧАЕМ 2016

В АТМОСФЕРЕ БЕСШАБАШНОГО ВЕСЕЛЬЯ!

ул. Седова, 2,
тел. 500-061

Университетский, 2Б,
тел. 500-032



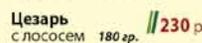
САЛАТЫ



Чука с ореховым соусом // 160 р.
120 гр.



Цезарь с курицей // 210 р.
180 гр.



Цезарь с лососем // 230 р.
180 гр.



Тайский слайсы свинины со свежими овощами и острым чили // 190 р.
200 гр.



Салат с языком и овощами // 190 р.
200 гр.



Ясай Сарада // 170 р.
свежие овощи с сырными кнелями
210 гр.



Салат морской // 190 р.
Кальмар и креветки со свежими овощами, сельдереем и древесными грибами
180 гр.

ПАСТА



Карбонара // 250 р.
бекон, сливки, пармезан 280 гр.



Грибная // 230 р.
шампиньоны, сливки, пармезан 280 гр.



С морепродуктами // 250 р.
морепродукты, вино белое, сливки, пармезан 280 гр.

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ ВОК



Лапша мясная // 280 р.
удон, говядина, свинина, курица, шампиньоны, перец, ростки сои
400 гр.



Лапша с морепродуктами // 320 р.
харусаме, кальмар, тигровая креветка, перец, стручковая фасоль, капуста хокусай
400 гр.



Лапша грибная // 230 р.
домашняя, шампиньоны, шиитаке, древесные грибы
400 гр.



Лапша овощная // 210 р.
рамэн, перец, фасоль, ростки сои, капуста хокусай, шампиньоны
380 гр.

БЛЮДА ИЗ РИСА



Тяхан (жареный рис) овощной // 210 р.
300 гр.

Тяхан (жареный рис) куриный // 230 р.
300 гр.



Тяхан (жареный рис) с морепродуктами // 250 р.
300 гр.

Тяхан (жареный рис) со свининой // 230 р.
300 гр.

ГОРЯЧЕЕ



Дим самы китайские пельмени на пару (4 шт.):
со свиной // 150 р.
 130/20 гр.
с курицей // 150 р.
 130/20 гр.
с креветкой // 230 р.
 130/20 гр.



Сатаи с овощами в соусе Якитори :
из курицы // 280 р.
 80/100 гр.
из свинины // 290 р.
 80/100 гр.



Кацу Жу // 295 р.
 свинина в кисло-сладком соусе с паровым рисом 150/150 гр.



Чебуреки // 150 р.
 со сметанным соусом 150/40 гр.



Гуо Бао Жоу // 370 р.
 свинина Вок в кисло-сладком соусе с кунжутом 300 гр.



Кальмар Вок // 320 р.
 в устричном соусе с овощами 300 гр.



Курица Вок // 330 р.
 в соусе «Терияки» с орехами кешью 280 гр.



Говядина Вок // 370 р.
 в устричном соусе с кунжутом 300 гр.



Куриные крылышки // 350 р.
 270 гр.



Тортилья овощная // 210 р.
 220 гр.



Тортилья куриная // 210 р.
 220 гр.



Тортилья с лососем // 250 р.
 200 гр.



Спринг-ролл с курицей // 240 р.
 135/30 гр.



Спринг-ролл со свиной // 240 р.
 135/30 гр.

ДЕСЕРТЫ



Чизкейк // 170 р.
 125 гр.



Тирамису // 195 р.
 120 гр.



Бананы Вок // 120 р.
 со стуженным молоком 150/30 гр.



Шарлотка яблочная // 120 р.
 с джемом 100/30 гр.



Горячее мороженое // 90 р.
 с сиропом 60/20 гр.



Мороженое // 50 р.
 40 гр.

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



с куриными сердечками // 390 р.
 и овощами 400 гр.



с говядиной // 390 р.
 и овощами 430 гр.



со свиной // 390 р.
 в кисло-сладком соусе 450 гр.



с овощами // 360 р.
 и рисом 630 гр.

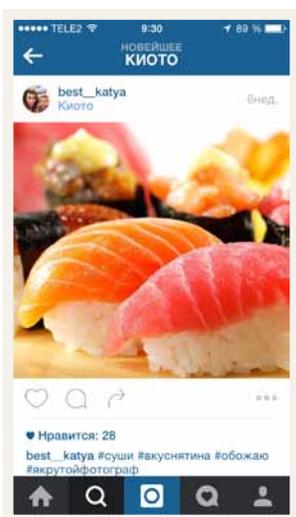
■ ул. Декабрьских Событий, 125

#instafood*



Фотографировать еду или себя на вечеринке и выкладывать в сеть стало модным трендом. Что ж, в компании «Альянс Ресторанс» решили поддержать эту тенденцию.

Киото



Sayen Hotel

The Rocks



Fuller's Pub



Просмотрев по гео-меткам Инстаграм гостей, управляющие ресторанов выбрали, на их взгляд, самые интересные публикации. Авторы этих фото могут прийти в то заведение, где сделан снимок и, показав его на своем гаджете, получить от ресторана в подарок десерт.

📍 Стрижи



📍 Киото



В КАЖДОМ НОМЕРЕ НАШЕГО ЖУРНАЛА МЫ БУДЕМ ПУБЛИКОВАТЬ НОВЫЕ «ИНСТАГРАМ-СЕССИИ» ГОСТЕЙ РЕСТОРАНОВ СЕТИ «АЛЬЯНС РЕСТОРАНС». ТАК ЧТО НА СЛАДКОЕ МОЖЕТ ПРЕТЕНДОВАТЬ КАЖДЫЙ!



📍 Harat's Pub



📍 Bier Haus

Кулинарный гороскоп

Овен

Все хорошо, а будет еще лучше — таков девиз на новый 2016 год для Овнов. Яркие впечатления, взаимная любовь, путешествия, сладкая жизнь и исполнение желаний гарантированы.



530 руб.

Манговое желе

С конфи из апельсина и грейпфрута

от ресторана «Стрижи»

Телец

В новом году имеет смысл переоценить то, что было в прошлом, сделать выводы и начать действовать иначе. Успех тогда гарантирован! Уделите больше времени хорошим отношениям.



850 руб.

Швайнеке

Правильная-свинья рулька по немецкому рецепту

от ресторана Bier Haus

Близнецы

Друзья, семья, работа, хобби — в этом году все эти сферы наконец-то удастся привести к балансу. Дела идут отлично, а значит можно позволить себе сделать то, чего всегда очень хотелось.



130 руб.

Мохико с перепелиным яйцом

По желанию красная, черная или зеленая.

от ресторана «Киото»



360 руб.

Салат «Чайна-таун»

от гриль-бара The Rocks



1050 руб.

Ментольный салат с овощами

от ресторана «Стрижи»



250 руб.

Чизкейк

с вишневым соусом и пломбиром

от ресторана Fuller's

Рак

Столько всего нового появится в новом году у Раков, что иногда будет казаться, что голова идет кругом от калейдоскопа событий. Но ведь это же здорово! Экспериментируйте и радуйтесь!

Лев

Жить по-королевски не запретишь. Да и зачем? Наслаждайтесь! Благо поводов в новом году для этого будет достаточно. Обязательно загадайте самое заветное желание под бой курантов.

Дева

Новые открытия и яркие события — все это будет в новом году. Главное не отказываться от интересных предложений и поднять свои паруса для попутного ветра.

Весы

Взвешенное поведение всегда шло на пользу представителям этого знака. Продолжайте в том же духе. Именно такая позиция приведет вас к счастью, изобилию и хорошему взаимоотношениям.



650
руб.

*Креветки
на гриле*
с зеленым салатом
от ресторана Fuller's

Скорпион

Действуй быстро и помни о тех, кто рядом — такие пожелания говорят звезды Скорпионам. Щедрость приветствуется. Ведь она будет взаимной и вернется сполна!



480
руб.

*Медальоны
из говядины*
от Harat's pub

Водолей

Водолеи пойдут на рекорд. Им захочется достижений. Причем сфера усилий не так важна: будь то спорт или работа, все сложится удачно. Главное, потом насладиться своими успехами!



460
руб.

Кесадилья
с курицей и грибами
от гриль-бара The Rocks



280
руб.

*Мидийный салат
с ангоркой*
от Harat's pub



350
руб.

Римфяллина
Салат на картофельной лепешке
от ресторана Bier Haus



320
руб.

Меккира-маки «Саке»
С семгой, сыром Филдэльфия и свежим огурцом
от ресторана «Киото»

Стрелец

Радостные события, а также новые открытия ждут Стрельцов в 2016 году. Возможно, удастся найти что-то новое, что будет приносить максимальное удовлетворение жизнью.

Козерог

Козероги в этом году будут веселиться и всегда оказываться там, где праздник. Что ж, получайте удовольствие от каждого мгновения жизни! Вы это заслужили.

Рыбы

Стабильность наконец-то придет в жизнь представителей этого знака зодиака. Наслаждайтесь уютом, спокойствием и плодами своих трудов. Но не забывайте и о новых впечатлениях.



«Пятая Армия»
супермаркет «Деликатес»
г. Иркутск, п. Дзержинский, ул. Стаханов-
ская, 49, т. 560-450, 620-613 (доставка)
www.5armia.ru



Фитнес-клуб Gold's Gym
г. Иркутск, пр. Жукова, 13/2, т. (3952) 534-653
www.goldsgym.ru



Фитнес-клуб World Gym
г. Иркутск, Радужный, 4, т. (3952) 525-425
www.wg38.ru



«DolceVita»
классические
и современные итальянские кухни
г. Иркутск, ул. Дек. Событий, 84
т. (3952) 444-777



«Золотое Время»
сеть ювелирно-
часовых салонов
г. Иркутск,
ул. Б. Хмельницкого, 1Б
т. (3952) 242-399.
www.gt-time.ru



«Элит Трейд»
Широкий ассортимент
продуктов питания
премиум-класса.
Иркутск, ул. Тракторная, 20/6
тел. 8 (3952) 50-33-44



«S-Classic-Интерьер»
классическая мебель, кухни, светильники
производства Италии.
Студия обоев и портьер,
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-218



«Avrora»
мебель, кухни, светильники в современном
стиле производства Италии и Германии.
Студия посуды, текстиля и аксессуаров.
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-250



«Icona»
мебель, кухни, светильники в современном
стиле - шедевры мирового дизайна произ-
водства Италии
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-208



«ArtHouse»
центр сантехники и отделочных материа-
лов. Сантехника, плитка, двери, паркет,
лестницы, окна. Официальное представит-
ельство компании Jacuzzi
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-277



Тойота Центр Иркутск
официальный дилер автомобилей Тойота
г. Иркутск, ул. Тракторная, 23 «А»
тел.: (3952) 288-388



«Miele»
фирменный салон немецкой бытовой техники
г. Иркутск, ул. Дек. Событий, 84,
т. (3952) 258-228

BANG & OLUFSEN



«Bang&Olufsen»
фирменный салон всемирно известной
аудио-видео техники
г. Иркутск, ул. Дек. Событий, 84
т. (3952) 258-220

Рекламное издание
журнал «Alians» (Альянс). №9 • 15 октября 2015
октябрь-декабрь 2015

Издатель и учредитель
ООО «Альянс Ресторанс»

Адрес редакции и издателя
664017, г. Иркутск, ул. Академическая, 3,
тел. (3952) 706-511, факс (3952) 706-512

Главный редактор
Лазарчук Анна Ивановна
a.lazarchuk@materik.com

Дизайн, верстка
Антон Павлов

**Менеджер отдела
рекламы и распространения**
Шешукова Яна Александровна
j.sbesbukova@materik.com
тел. 8-9500-761-237

Отпечатано
ООО «Типография Призма»
664035, г. Иркутск, ул. Рабочего Штаба, 78/5

Тираж: 3000 экз.

Распространяется **бесплатно** в бизнес-центрах, рестора-
нах, отелях, торговых и развлекательных центрах, автоса-
лонах, автомойках, салонах красоты, туристических агент-
ствах, спортивных залах, в офисах коммерческих структур
города.

Редакция не несет ответственности за содержание ре-
кламных материалов. Все рекламируемые в журнале то-
вары подлежат обязательной сертификации, услуги —
лицензированию. Ответственность за достоверность
информации, содержащейся в рекламных объявлении-
ях, несет рекламодатель. Все цены в рекламных объ-
явлениях указаны в рублях и действительны на момент
подписания журнала в печать. Время проведения меро-
приятий необходимо уточнять у организаторов. При ци-
тировании статей и материалов, опубликованных в жур-
нале, ссылка на журнал обязательна.

Зарегистрирован Управлением Федеральной службы по
надзору в сфере связи и массовых коммуникаций
по Иркутской области. Регистрационный номер
ПИ № ТУ38—00567 от 17 сентября 2012 г.

Информационная продукция
для детей старше 16 лет.

16+

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

«Альянс Ресторанс»
в любой из ресторанов ассоциации



пивной ресторан
Bier Haus



The Rocks ***
AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

СФРИЖИ
ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН



HARAT'S
IRISH PUB

ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК
друзьям, родным, деловым партнерам

тел. 706-511



Обновленный
Infiniti Q70

 INFINITI

INSPIRED PERFORMANCE



**ВЗГЛЯНИ НА МИР
ГЛАЗАМИ ПОБЕДИТЕЛЯ!**

Автосалон Infiniti Агат-Авто

8 (3952) 557-557

Академическая, 25

www.agatauto-infiniti.ru

¹ Сила вдохновения

