

Альянс

журнал

№ 15

15 октября

октябрь-декабрь
2018

Альянс гурманов

рекламное
издание

• личность •

**Ирина
Коровина**

ЦВЕТУЩИЙ
САД **SAYEN**

• дата •

15 ЛЕТ
РЕСТОРАНУ
BIER HAUS

• проект •

КИНОПРОБЫ

REVOLVER
FULLERS
ROCKS

• команда •

КОЛЛЕГИ,
КОТОРЫЕ
**СЧАСТЛИВЫ
ВМЕСТЕ**

• тема номера •

Cinema *

* Альянс

16+



НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В РЕСТОРАНЕ СТРИЖИ

Мы сделаем этот праздник поистине незабываемым!
А гастрономическим аккомпанементом этого вечера станет
изысканное меню ресторана «Стрижи».
Очарование звуков рояля, фейерверки всего города за окном...
А вы готовы к чудесам?



Новогодний ужин в ресторане Стрижи
(напитки по новогодней карте в неограниченном количестве)
18 000 рублей для пары



Новогодний ужин в ресторане Стрижи
(напитки по новогодней карте в неограниченном количестве)
с проживанием в отеле Sayen (1 сутки)
24 000 рублей для пары



Проживание в отеле Sayen
с 28 декабря 2018 года по 8 января 2019 года – со скидкой 30%

Стрижи

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



SAYEN
International Hotel

Щопасть на сеанс



«Из всех искусств для нас важнейшим является кино...» — однажды сказал вождь мирового пролетариата В.И. Ленин. Утверждать, что личность эта сегодня очень популярна, было бы излишне экстравагантно. Но! Произнесенная им мысль невероятно актуальна этой осенью.

В процессе подготовки номера, который вы сию минуту читаете, хлопושка щелкала не один раз! Путешествия, история, литература, приключения, смена имиджа, спорт, традиции разных стран и, конечно, истории любви — сюжеты в журнале вы найдете на любой вкус. Больше того, на страницах издания запечатлены самые настоящие кинопробы в хорошо известных вам декорациях.

Исключительно еда и рассказы о ней — это продакшн специализированных ТВ-каналов. Мы постарались шагнуть дальше, чтобы показать вам нечто большее. Искренне надеемся, что нам это удалось, и вам будет интересно. Дамы и господа, устраивайтесь поудобнее. Наш киносеанс начинается. Приятного просмотра!

*Анна Оганесян,
главный редактор*



21 ДЕКАБРЯ

ОТМЕЧАЕМ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ РЕСТОРАНА FULLER'S

**ДЕТЕКТИВНЫЙ КВИЗ
ПО МОТИВАМ АГАТЫ КРИСТИ**

ВОСТОЧНЫЙ ЭКСПРЕСС

**СОБЕРИ КОМАНДУ
ЗАБЕРИ ГЛАВНЫЙ ПРИЗ**



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





☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Заходишь в заведение, делаешь заказ, окунаешься в атмосферу... И перед глазами буквально плывут кадры потрясающей киноистории, в которой есть любовь и страсть, секреты и магия, приключения и опасность, известные цитаты и свежие остроты, юмор и жизнелюбие. Ваше воображение напишет свой сценарий, а мы лишь поделимся своими фантазиями на тему удивительного мира кино...

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Идея: Анна Оганесян @oganesanna

Стиль и мейкап: Катерина Моисеева @katmoiseeva

Прически: Ольга Геевская @ollageevskaya и мастера @art_salon_irkutsk

Одежда: Маргарита Агаркова @mastermargarita_fashion Фото: Александр Постов @rostov.photo.irk

Локация: гриль-бар The Rocks, ресторан Fullers, крафт-бар Revolver

Актеры: Артём Хороших, шеф-повар гриль-бара TheRocks, Екатерина Лапанашвили, официант гриль-бара TheRocks, Алина Михалева, менеджер ресторана Fullers, Александр Григорьев, менеджер ресторана Fullers, Михаил Харитонов, менеджер крафт-бара Revolver, Иван Никитин, менеджер крафт-бара Revolver



ГАНГСТЕРСКАЯ КОМЕДИЯ

или залечь на дно в Роксе

Чем же заняться парочке молодых и симпатичных мошенников, если их преследует особо опасная банда из Чикаго?.. Можно покатать шары, поиграть в карты, немного отдохнуть на удобном диване, поделать селфи, наконец. Глядишь, а банда преследует уже кого-то другого...



A man and a woman are posed in a dark, ornate room. The man stands behind the woman, wearing a dark, heavy coat with a large collar. The woman is in the foreground, wearing a black, long-sleeved, lace-trimmed dress with intricate detailing. She has dark hair and makeup, and her right hand is on her hip while her left hand rests on a wooden railing. The background features a large, framed painting of a classical scene and a key hanging on the wall to the left.

ГОТТИЧЕСКИЙ ТРИЛЛЕР

ИЛИ 50 ОТТЕНКОВ ЧЕРНОГО

Цвет ночи и пиратской метки, цвет той самой кошки и того самого кофе. Он многолик, многозначен. И клавиши, и пантера, и корабль Джека Воробья.

Еще нечто квадратное от Малевича и нечто маленькое от Шанель.

Но сейчас это цвет тайны. Тайны, которую предстоит разгадать...



ДОБРОДУШНЫЙ ВЕСТЕРН

ИЛИ
КОВБОИ ПРЕДПОЧИТАЮТ
ПОКРЕПЧЕ



Торчать три недели на своем ранчо, потом гнать многие мили на едва обьеженном мустанге. Разгневать апачей, опустошить обойму, обогнать поезд.

Открыть дверь салуна ударом ноги, а потом сказать:

"Да-да, Гарри, мне без сахара!.."



18+

Revolver

CRAFT CLUB

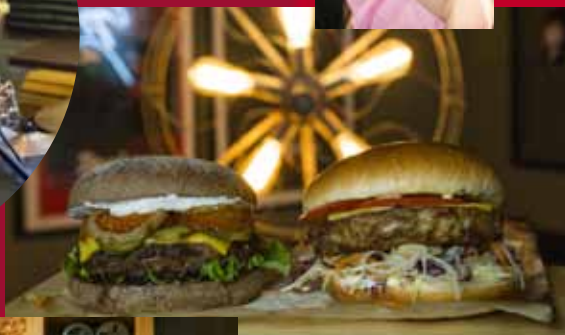
Всегда в
наличии более
200 сортов
крафта



Дружественные
посиделки



Акции на
любимые
сорта



Дегустации **НОВЫХ**
сортов крафта



Новое
меню



Трансляции
спортивных
матчей

📍 ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 125

☎ 67-77-31

📷 REVOLVER_CRAFT

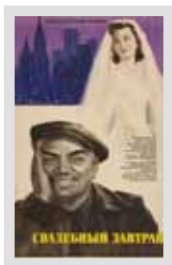
👉 REVOLVER-BAR.RU

работаем ВС-ЧТ: с 16:00 до 02:00, ПТ-СБ: с 16:00 до 04:00

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Кино на завтрак

На нашей кинополке — подборка фильмов, так или иначе связанных с завтраками. Ленты прошлых лет и фильмы довольно современные, романтические и веселые, хорошо знакомые, а возможно, совершенно вам не известные. Кто знает, может быть, фильм из этой коллекции станет для вас одним из самых любимых!



Свадебный завтрак, 1956

Привет любителям старого кино! Бывает ли свадебный завтрак вообще? Можно ли предпочесть его пышным торжествам и веселью? А не огорчатся ли родственники? А не подумают лишнего?.. Ральф и Джейн хотя поженились скромно и тихо, а затем отправиться в свадебное путешествие. Но свадебного переполоха им избежать не удастся...



Клуб «Завтрак», 1985

Когда несколько американских подростков не по своей воле проводят выходной день в стенах школы, с ним может приключиться все, что угодно! Жанр фильма определяют как комедия-драма. И верно: сложный возраст, споры, признания, чувства... Удачное молодежное кино снимают нечасто, и этот фильм стоит добавить в «Избранное».



Завтрак с видом на Эльбрус, 1993

Экранизация одноименной повести Юрия Визбора. Кавказ, горные лыжи, разбитое сердце главного героя, едва наметившееся новое чувство, остроумные диалоги, много воспоминаний и мыслей вслух. В фильме рассказана история любви, разочарования и надежды, украшенная игрой молодых Веры Сотниковой и Игоря Костоловского.

Завтрак у Тиффани, 1961

Романтическая комедия о чудачке Холли Голлайтли, которая живет в мире грез, красивых платьев и шумных вечеринок. Она обожает свою кошечку и своего соседа — начинающего писателя, который тоже неслабо запутался в жизни. Драматизм рассказанной истории, который главная героиня все время стремится выдать за шутку и спрятать за улыбкой, сама Одри Хепберн в нарядах, созданных молодым Живанши, и песня о лунной реке — сегодня это классика мирового кино.



Фанатки на завтрак не остаются, 2010

Что сильнее — любовь или шоу-бизнес? На этот вопрос ищут ответы юная Лила и ее возлюбленный музыкант (и даже уже звезда!) по имени Криц. В фильме много музыки и романтических сцен, сумасшедших немецких девчонок, сердитых продюсеров и анекдотических ситуаций. Драйвовое молодежное кино!



Завтрак у папы, 2015

Герой Юрия Колокольниковоу успешен и свободен. Но ему вдруг понадобилась семья — на время! И очень кстати откуда не возьмись у него появляется дочь: говорит, что настоящая. Этот фильм — отличная семейная комедия, которая заставит многих по-новому взглянуть на тех, кто рядом.





Завтрак весь день

ПОНЕДЕЛЬНИК-ПЯТНИЦА

С 9:00 ДО 11:00

С К И Д К А 2 0 %

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38

тел. 500-026

Кулинария ПРОТИВ ХАНДРЫ

Оказывается, сезонное меню — это не просто список блюд. Это еще и целая философия. Еда ведь может и должна создавать атмосферу и заряжать настроением. Так и осень пройдет в позитиве. Во всяком случае, шеф-повар гриль-бара The Rocks Артем Хороших уверен, что осенью надо не хандрить, а готовить и танцевать!



Артем Хороших
шеф-повар гриль-бара
The Rocks



поняли бы. Все наши блюда адаптированы под сибиряков! На мой взгляд, так и должно быть: любая национальная концепция должна дополнительно прорабатываться с учетом вкусов жителей того места, где она «ставится».

Блюдо сезона

Жульен из лесных грибов с запеченным картофельным пюре и сыром пармезан — наш хит сезонного меню. Чтобы выдержать концепцию сезонного соответствия, нужны отборные ингредиенты (в частности — грибы). Поэтому мы — шеф-повар и управляющий нашего заведения — грибы в лесу собирали сами. Это обеспечило блюду богатый вкус! Его по достоинству оценят все любители хорошо поесть, а особенно — те гости, кому нравятся блюда с грибами.

Что такое осень? Это время...

... это время усердной работы над собой.

А большинство причин для тоски и тревоги я считаю надуманными. Борьба с осенней хандрой — это процесс творческий. Такой же, как приготовление еды, например! Соберите родных и близких вам людей у домашнего очага, слушайте музыку, готовьте весте. Ужинайте вместе. Просто будьте вместе... Ну, а когда захочется быть вместе в более динамичной обстановке, приходите к нам в The Rocks на пятничную вечеринку или на праздничное мероприятие. Да и вообще — следите за нашими анонсами!

Поварское кредо

Я готовлю только то, что мне действительно нравится. Кулинария — это призвание, а шеф-повар — это первопроходец новых блюд и вкусов. Мне нравится готовить и удивлять людей! Готовить лучшее из тех продуктов, которыми радуется данный сезон, создавать композиции вкусов, которые свойственны тому или иному времени года.

Национальный концепт

Кухню гриль-бара The Rocks, конечно, нельзя назвать строго американской. У нас ее, скорее всего, не

The Rocks

AMERICAN
Grill/Bar



31 декабря новогодний
TEAM BUILDING

ГРУППА **EXTROVERT**
+ ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА

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

Счастливы вместе

Споры о том, могут ли супруги работать в одной компании, не умолкают многие годы. В осеннем номере мы расскажем вам о четырех парах супругов-сослуживцев, которые не один год счастливы вместе работать в ГК «Материк».



Ольга Михалева

управляющий ресторана Fullers

Андрей Михалев

заместитель руководителя отдела по связям с общественностью ГК «Материк»

Когда-то их познакомили друзья, а третьего сентября нынешнего года Ольга и Андрей Михалевы отпраздновали серебряный юбилей семьи. Супруги гордятся двумя прекрасными детьми — дочерью Алиной (24 года) и 13-летним сыном Никитой. Надо сказать, что Алина так же, как и ее родители, работает в ГК «Материк»: она менеджер ресторана Fullers. Что касается общего места работы, Ольге и Андрею это не просто не мешает, а напротив — помогает. Ведь их работа — это их общие интересы, общие друзья!



Ольга Малых

сотрудник финансового отдела УК Альянс Ресторанс (в компании — с 2003 г.)

Сергей Малых

заместитель начальника по внутриобъектовому контролю группы компаний «Материк» (в компании работает с 1999 г.)

Ольга и Сергей Малых знакомы с детских лет, вместе уже 33 года. У супругов есть совсем взрослый и состоявшийся сын, семья которого сделала наших героев бабушкой и дедом, подарив внука! Работать этой паре в одной компании очень комфортно. Ведь они сотрудники разных подразделений, и каждый вечер у супругов есть свежие новости, всегда есть что обсудить.

Татьяна Швабенланд

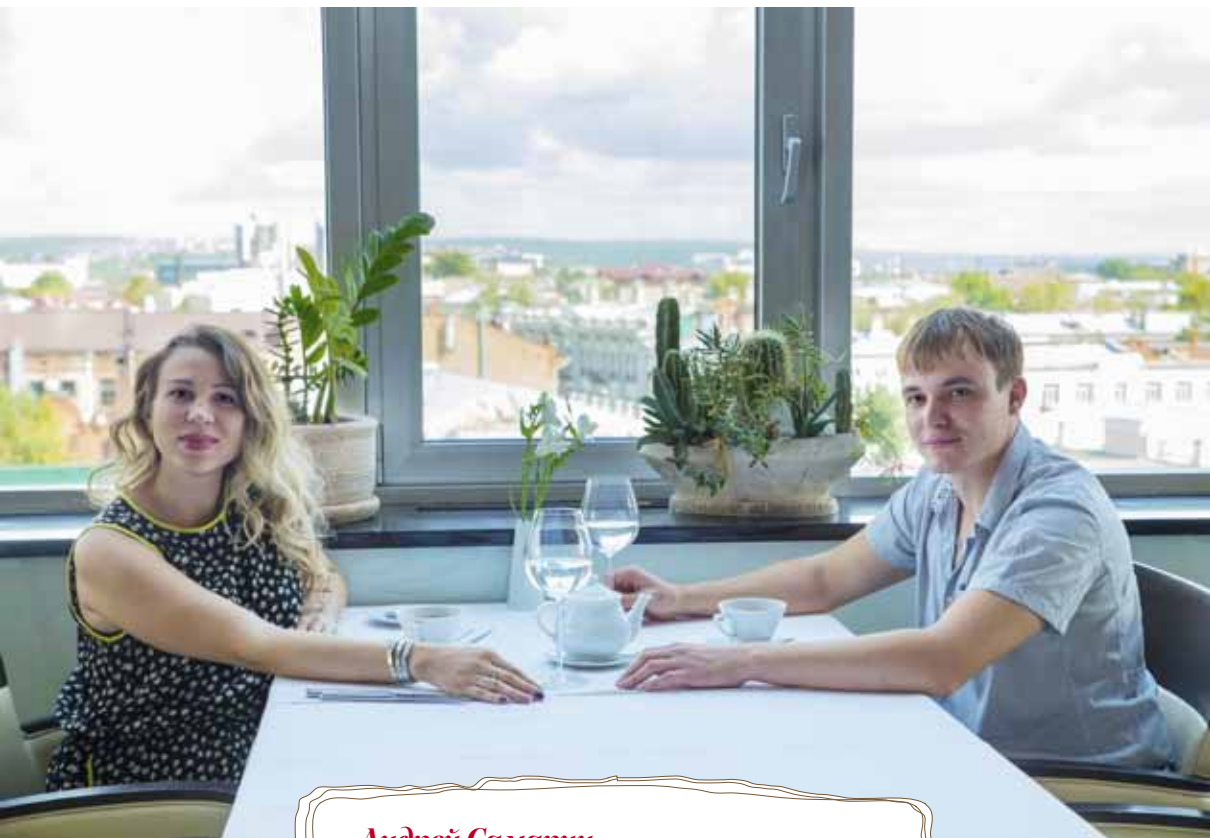
руководитель хозяйственного отдела отеля Sayen

Владимир Швабенланд

мастер по наладке оборудования отеля Sayen

Супруги Швабенланд женаты уже восемь лет, растят замечательного сына Валерия. В 2009 году, когда Татьяна только пришла на работу в Sayen, Владимир с коллегами выполнял в отеле работу по договору. И меткий глаз сотрудниц сразу уловил внимание Владимира к Тане, которой — как человеку на новой работе — было пока не до сердечных дел. Но потом Татьяна присмотрелась, а в 2010 году вышла за Владимира замуж. Они работают в одном отеле, и жена рада, что может правильно настроить мужа на следующий трудовой день: едет на работу подготовленным! Ведь всегда важно поддерживать друг друга, а на общей работе — особенно.





Андрей Самарин

управляющий ООО «Джерки» (структурное подразделение ГК «Материк»)

Ксения Самарина

бухгалтер УК «Альянс Ресторанс»

Познакомившись через общих знакомых семь лет назад, эти двое молодых людей сразу начали общаться. Спустя два с половиной года свиданий, а потом — и совместной жизни — поженились. Пятый год в счастливом браке. Супруги шутят, что быть коллегами очень удобно, ведь добираться до работы вместе гораздо веселее! А если серьезно, Ксения и Андрей работают в разных организациях, пересекаться им не приходится. И это, безусловно, дает возможность каждый день делиться новыми впечатлениями.

БирХауз.

В гостях у старого друга



Да-да! Мы написали это слово по-русски! В знак того, что ресторан «БирХауз» уже давно стал родным и любимым. А его имя — привычным и крепко прижившимся в лексиконе.

Дарья Просолова

исполняющая обязанности управляющего (стаж работы в ресторане — девять лет)



Вадим Тоттекин

швейцар, все 15 лет встречает гостей у дверей ресторана!



Михаил Гуляев

шеф-повар ресторана «БирХауз», работает с момента открытия ресторана

За 15 лет «БирХауз» для меня стал местом, где я получил бесценный профессиональный опыт и знания о приготовлении блюд, опыт управления кухней. Наш родной ресторан — это наш второй дом, где нужно быть ответственным и много трудиться. В этом мне помогает команда профессиональных поваров, а награда за наш труд — это довольные и сытые гости, которые возвращаются к нам снова и снова!

«БирХаузу» 15 лет! За время работы ресторана наши гости выросли, женились, у них появились дети... Сначала родители приходили с ребятишками, а потом и эти маленькие гости, повзрослев, стали ходить к нам со своими друзьями, а кто-то — уже и с семьями! Интересно и трогательно смотреть, как детишки, которым раньше приносили детский стульчик, теперь ходят со школьными рюкзаками и гордо зовутся учениками! Нашему коллективу безумно приятно, что «БирХауз» за 15 лет своей работы стал для наших гостей чем-то напоминающим в их жизни, а для многих — семейной традицией, которая близка и людям зрелым, и молодежи, и детям. Наш ресторан выбирают за стабильность, за отменную кухню, за то, что качество и вкус блюд не меняются, и, конечно, за наше радушие! Что касается меня лично, то ресторан «БирХауз» за время моей работы здесь стал родным местом, моим вторым домом. Для многих людей, конечно, их место работы очень важно и значимо. Но для команды нашего ресторана «БирХауз» значит гораздо больше, чем просто хорошая работа. Это и любовь к своему делу, и командный дух, и чувство гордости!



Для меня ресторан «БирХауз» — дом родной! Атмосферу уюта, которую он дарит, встретишь далеко не в каждом заведении. На Карла Маркса почти не осталось ресторанов и кафе, по-настоящему любимых иркутянами. Но наши гости хотят, чтобы «БирХауз» держался вечно! Я ведь много общаюсь с посетителями, они делятся своими мнениями и впечатлениями. И если верить этим людям, работа у меня будет еще долгие годы! По моему мнению, «БирХауз» — лучший ресторан в Иркутске, где можно отлично поесть и провести время в компании друзей!

Алексей Мышкин

постоянный гость ресторана почти с момента его открытия

В «БирХауз» я влюбился с первого визита. Бывают такие заведения, в которое ты пришел — что-то понравилось, а что-то нет. А бывают заведения, в которые ты хочешь вернуться. «БирХауз» как раз относится к таким: ресторан идеальный, здесь все идеально! Как театр начинается в вешалки, так «БирХауз» начинается со швейцара Вадима или с его коллеги



Константина. Ты только открываешь дверь, а тебе уже рады. Это очень подкупает! Спускаешься вниз под дружелюбный возглас: «Здравствуйте, а мы вас ждали!» И тут ты падаешь в объятия гардеробщицы тети Иры, а она тебе говорит: «Лёшик, давно тебя не было...» И всегда здесь гостя проводят до столика. Из этих мелочей складывается такой антураж, складывается атмосфера, которая тебе очень приятна. Эта атмосфера гостеприимства и дружелюбия. Но это момент эмоциональный, а здесь ведь еще и очень вкусно кормят. Меня, когда я впервые сюда пришел, покорила салат «Атлантида». Я благодарю поваров за то, что они сохранили вкус этого блюда неизменным — таким, каким я его полюбил. Я от всей души желаю всей команде ресторана «БирХауз»: пожалуйста, держите ту высокую планку, которую вы задали 15 лет назад!



Марина Гук

свободный художник,
постоянный гость ресторана
более 12 лет

Очень ценим ресторан «БирХауз» за обслуживание! Приходим сюда буквально как к себе домой. Желаем заведению процветания, а коллективу — постоянства!



Олеся Бисикало

директор Blackmagic bar,
постоянный гость ресторана
более 12 лет

В ресторане «БирХауз» вкусно готовят, гостей обслуживает хороший персонал. А еще для меня всегда здесь найдут столики! Желаю процветания, побольше вечеринок и других интересных мероприятий!



Александр Данилов

постоянный гость
ресторана более 10 лет

Люблю «БирХауз» за качество еды и напитков! Это такой маленький остров чудес, где тебя всегда ждут. Радует высокий уровень сервиса, лояльное отношение к гостям. Нравятся вечеринки, люблю послушать аккордеониста! Желаю арт-директору заведения творческого беспокойства, но



вых программ, интересных идей для праздников! А всему коллективу желаю придерживаться тех славных традиций, которые тогда, 15 лет назад, были заложены.



15 лет ресторану Bier Haus

1 июня 2018 года свое пятнадцатилетие отпраздновал один из старожиллов циркутского ресторанного мира Bier Haus.



Главный напиток юбилея под названием BierHouse был специально сварен для этого праздника в Германии. Все, кто его заказывал, получали особые денежные знаки — «биркоины». Эту «валюту» гости затем обменивали на праздничные сувениры с логотипом любимого ресторана!

Одним из главных событий мероприятия стал розыгрыш 15 призов: стильной немецкой шляпы, технологичной термокружки, призов от партнеров заведения, сертификатов на посещение ресторана Bier Haus. Главный приз — сертификат на сумму 50 тысяч рублей — получили давние друзья ресторана супруги Марина Гук и Сергей Лапшаков.

На День рождения ресторана Bier Haus пришли его постоянные гости. Весь вечер публика веселилась под драйвовый аккомпанемент музыкальных команд «Меланж» и No Name, с удовольствием танцевала, производила тосты. Как и положено на дне рождения, кульминацией вечеринки стал именинный торт!





Ведущий
**Александр
Манаков**

Новогодний
МАСКАРАД

Попади в атмосферу театра

Стань участником театрального действия. Вас ждут юмористические постановки, шоу номера, конкурсы и подарки. Дед Мороз и Снегурочка с традиционным хороводом. Новогодняя дискотека.
Цена билета 1000 рублей

Предновогодние вечера 21, 22, 28, 29 декабря

Bier Haus

Подробности и заказ столиков по тел. +7 3952 **55-05-55**

Иркутск, ул. Грязнова, 1

SAYEN. Отель и человек

В среде российских отельеров сегодня все чаще звучит тема противопоставления отелей, принадлежащих к какой-либо сети, и отелей независимых. Проведя даже довольно беглый мониторинг публикаций на данную тему, можно составить четкое представление о том, в чем плюсы и слабые стороны и первых, и вторых. Однако это будет взгляд извне. Всегда интересней заглянуть внутрь, услышать понимание горячо обсуждаемой проблемы от первого лица. В нашем случае — от первого лица International Hotel SAYEN Инны Коровиной.



— Инна, сегодня и на глобальном, и на российском гостиничном рынке происходит постоянный процесс укрупнения сетей. Чего стоит только слезание Marriott и Starwood (среди брендов сети Starwood такие имена как Sheraton, Ritz Carlton, Le Meridien, St.Regis, W Hotels и Autograph Collection)! Как чувствует себя в этой ситуации несетевой отель в городе Иркутске?

— Совершенно спокойно! Нельзя ведь противопоставлять все сетевые отели страны и все независимые. В каждом городе, в каждом регионе формируется свой гостиничный сектор, свои условия для конкуренции или ее полного отсутствия. Я думаю, что процесс укрупнения и без того крупных сетей должен больше беспокоить сети, уступающие гигантам в масштабах, нежели отдельно взятые отели. При этом каждый сотрудник отеля — от горничной до управляющего — на своей позиции должен качественно делать свою работу, тогда страшился наступления сетей будет просто некогда!

— Но ведь нет дыма без огня, и у сетевых отелей есть ряд

очевидных преимуществ перед независимыми?

— Безусловно. И первое, что приходит в голову, — это поставленные стандарты работы. Скажем, всемирно известной сети Hilton чуть меньше ста лет (в России опыт работы частных отелей во много раз меньше). За это время сеть сформировала свои собственные внутренние стандарты, которые для приверженцев именно этой сети очень важны. Лояльные к этой сети люди ищут в разных городах и странах эти же стандарты — скажем, такое же качество уборки и завтрака, такое же полотенце и т.д.

Однако у данного преимущества есть два очень важных «но». Первое: как бы ни была разветвлена сеть Hilton, отели под этим брендом есть все же не везде. И если гость направляется в деловую поездку в город, не охваченный названной сетью, ему придется что-то с этим делать. То есть, искать альтернативу. Альтернатива может оказаться по факту для гостя интереснее. И гость поменяет свои предпочтения, или как минимум добавит новое имя в свой личный гостиничный топ.

— А что касается второго «но»?..

— Второе «но» логически следует из самого процесса укрупнения. Когда сеть «докупает» мощности в виде уже готовых работающих отелей, она не может гарантировать гостю достаточно быстрое внедрение своих стандартов. Скажем, если сеть X купила отель Y, то этот самый Y не станет работать по стандартам X только потому, что на нем сменили вывеску. Переформатирование отеля, что называется, «под



International Hotel Sayen отмечен наградами и званиями:

Traveller's Choce 2017
(награда международного туристического гида TripAdvisor в номинации «10 лучших малых отелей в России»)

Guest Review Awards
(награда международной бронирования отелей Booking.com)

Звание «**Лучший в России этноотель года**» на Третьей Всероссийской премии гостеприимства Russian Hospitality Awards

себя» требует времени, финансовых вливаний и направленного массированного маркетинга.

— Таким образом, громкое имя в реальности далеко не всегда является гарантией ожидаемого качества. А если я попрошу вас охарактеризовать очевидные плюсы отелей независимых, о чем стоит сказать в первую очередь?

— Чем крупнее система, тем она более неповоротлива в части менеджмента. Алгоритмы согласований по линии отель — главный офис, либо напротив — алгоритмы распределения и внедрения принятых решений и инструкций от головы к местам — очень сложны, а зачастую и многоступенчаты. Независимый же отель — это система более гибкая, динамичная (и в части ценообразования и маркетинга в том числе), более восприимчивая к запросам гостя. В независимом отеле может быть достаточно оперативно сформирован адресный пакет предложений для конкретного гостя или группы туристов.

— Под зонтичным брендом Starwood работает несколько десятков сетей. И поддержка бренда часто декларируется сетями как сильная сторона, как важная домнанта.

— Для того чтобы стать сильным брендом и зарекомендовать себя на рынке, чтобы имя отеля зазвучало, вовсе не обязательно быть сетью. Независимый отель в этом смысле находится даже в более выгодном положении. Он отвечает только сам за себя, а не «за того парня» (в случае сети промах одного отеля оставляет пятно на репутации всех носителей





Шигео Накамура

архитектор, автор проекта International Hotel SAYEN

— Я убежден, что иркутская культура — восточная. Ведь этот город процветал как центр развития Сибири на Великом шелковом пути с былых времен. Японские отношения с Иркутском давние: еще в 1788 году мореплаватель Дайкокуя Ко-даю остался здесь. Так я решил, что японские и восточные элементы должны быть в пространстве современного международного отеля. Именно они исцеляют путника от усталости. Массивы камня в холле подобны японскому замку, в отделке номеров много дерева, которое дает силы, а подсветка кровати создает ощущение невесомости, как будто вы парите в воздухе. Я создавал вдохновляющее пространство красоты и гармонии — место, где отдыхаешь душой. А японские технологии системы «умный дом» и тактичный персонал позаботятся обо всем остальном.



бренда). Сегодня, во времена, когда огромные расстояния ничего не значат, когда информация о себе любой может распространить быстро и разными способами, остается только хорошо работать! Ведь что такое бренд? Это, прежде всего, совокупность представлений, ожиданий и эмоций, связанных с тем предметом, который данный бренд собою венчает. Поэтому, если говорить конкретно о бренде SAYEN, наша задача — с одной стороны, работать для гостя, обеспечивая ему максимально качественные услуги. С другой — создавать вокруг отеля информационное пространство, говорить о нем, писать о нем на разных языках, чтобы у людей во всем мире появлялась информация, формировались представления об International Hotel SAYEN.

— Вот так, от общего к частному, мы подошли к теме SAYEN. И если отвлечься от темы сетевых отелей и поговорить именно об International Hotel SAYEN, какова базовая формула вашей работы?

— Формула очень простая, работающая не только в гостиничной сфере, но и в сфере услуг вообще. Звучит она так: продукт и человек. Мы создаем качественный, во многом уникальный продукт и подкрепляем его работой людей, заряженных любовью к своему делу и гордостью за него. Важность человеческого фактора не нужно долго доказывать в принципе, а когда речь идет о сервисе, связанном с личным пространством, личными вещами и безопасностью, важность этого фактора значительно возрастает.

— Вы произнесли формулировку «во многом уникальный продукт». В чем уникальность отеля SAYEN?

— SAYEN — это особый эмоциональный микроклимат, созданный в центре довольно шумного города. После многочасовых перелетов гостям нужен полноценный отдых, спокойствие, ощущение уединения. Этому способствуют и технологически продуманная система звукового оформления лобби, дизайн отеля в целом, дизайн каждой детали функциональной и декоративной, наличие SPA. Sayen с японского переводится как «цветущий сад», то есть место тишины, гармонии и умиротворения. Наши гости в своих отзывах, в первую очередь, отмечают именно эти ощущения в отеле Sayen.

— Инна, ощущению уединения, вероятно, способствует и компактность отеля?

— Да, мы малый отель. И это влияет не только на формирование эмоционального фона. Это очень важно и для сервиса как такового. Скажем, на фоне стандартных 20 минут уборки номера уборка в номере отеля Sayen происходит в течение 40 минут. За счет того, что у нас небольшой штат, мы можем позволить себе довольно долго искать, выбирать человека, который нам подходит. Мы можем обучать сотрудника, обеспечивать его рост. Например, руководитель хозяйственной службы с нами с 2009 года: человек лоялен к компании, растет вместе с ней. Я повторю: наши сотрудники очень любят свое место работы и гордятся им. И этот настрой, есте-

Киев Хаус

23

ДЕКАБРЯ
НАЧАЛО В 13:00

3

ЯНВАРЯ
НАЧАЛО В 13:00

НОВОГОДНЯЯ

ЁЛКА

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА ПРАЗДНИК ЧУДЕС!

ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА ПРИГЛАШАЮТ
ЮНЫХ ГОСТЕЙ В МИР НОВОГОДНЕГО ВОЛШЕБСТВА.
ВАС ЖДУТ СЮРПРИЗЫ И СЛАДКИЕ ПОДАРКИ!

Цена детского билета 1 000 руб. (вход взрослым свободный)

ГРЯЗНОВА, 1 ТЕЛ. 55-05-55



Оформленный в японском стиле и детально продуманный, отель Sayen обеспечивает гостю максимальный комфорт: отличный сон, прекрасную гастрономию и исключительный сервис.

К услугам гостей отеля — два концептуальных ресторана и SPA-центр, благодаря которому гости отеля забывают о продолжительном перелете и разнице во времени, в полной мере наслаждаясь временем, проведенным на Иркутской земле!

ственно, отражается на качестве сервиса, на его человеческой составляющей.

— *Sayen — отель независимый. Но ведь его основателем, автором его идеи является Игорь Кокоуров — человек и бизнесмен, высокопрофессионально создающий сети. К слову, пабы сети Harat's уже успешно работают в Европе. Если появится запрос на франчайзинг по линии Sayen, сможет отель сохранить уникальность, став частью сети?*

— Sayen для Игоря Николаевича не просто бизнес-проект, не просто часть компании. Это дело, в которое он вместе со своей супругой Ольгой Александровной погружался очень глубоко, всем сердцем. Я убеждена, что если и появится где-то в России или в мире еще один Sayen (или несколько!), то это будет такой же качественный, технологичный и при этом гармоничный, обладающий узнаваемым стилем отель, как наш. Но при этом у него будет свое лицо, своя аура, своя уникальность!

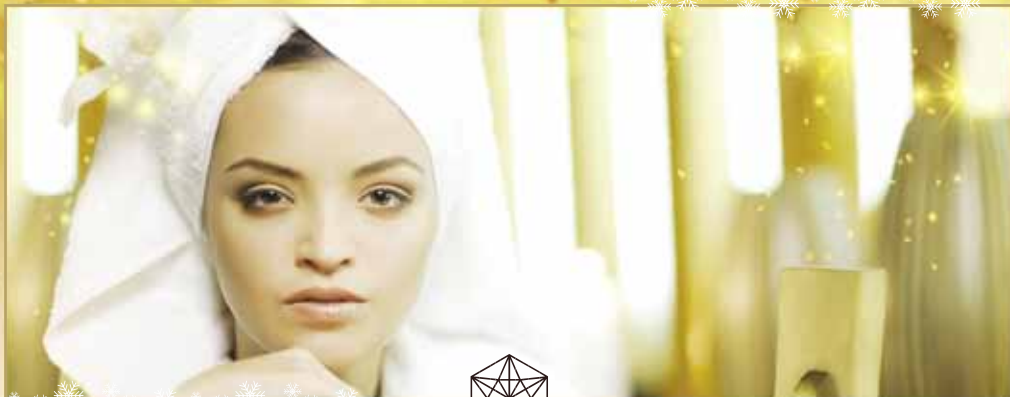
— *Отель Sayen довольно часто принимает участие в различных конкурсах, в том числе — и в конкурсах профессионального мастерства. Расскажите о своих успехах в 2018 году.*



— В мае в нашем городе при поддержке администрации Иркутска, агентства по туризму Иркутской области и РГА состоялся IV региональный чемпионат профессионального мастерства «Иркутское гостеприимство-2018». Команда нашего отеля заняла первое место в общем зачете! Лучшей среди администраторов стала наш администратор рецепции Екатерина Вислова. Сейчас она принимает участие в федеральном Всероссийском конкурсе «Лучший по профессии в индустрии туризма». Благодаря нашей общей победе, состоялась и моя стажировка в Москве.

— *На базе каких столичных отелей проходила стажировка?*

— Список просто потрясающий! Отель Hilton Moscow Leningradskaya Hotel — очень красивый исторический отель. Marriott Royal Aurora Hotel — отель с поистине королевским сервисом. Crowne Plaza Hotel — ведущий бизнес-отель Renaissance Moscow Monarch Centre Hotel — отель со статусным конгресс-центром и многочисленными конференц-залами. Отель «Петр I» 5* и «Садовое кольцо» — отели с особой атмосферой. Коллеги встретили меня очень гостеприимно и дружелюбно, поделились опытом внедрения новых технологий персонализированного сервиса (программы комфортного сна, клубные лаунджи, программы для отдыха и здорового образа жизни и т.д.). Очень интересен оказался опыт работы во время прошедшего этим летом Чемпионата мира по футболу, а также мониторинг номеров различных ценовых категорий. «Разбег» составил от 250 до 1 миллиона рублей в сутки! Эмоций и новых знаний очень много. Но в одном я убедилась в очередной раз: быть отельером — это не работа, это образ жизни!



SAYEN SPA

Красота женщины, подчеркнутая внутренней гармонией,
способна творить чудеса.

Программы для создания стройного силуэта

КРИООБЕРТЫВАНИЕ

Высокоактивный натуральный комплекс органических экстрактов трав и эфирных масел оказывает тонизирующее действие на кожу, повышает её эластичность, предотвращает появление растяжек, обладает укрепляющим действием. Легкий эффект охлаждения является хорошей тренировкой сосудов, уменьшает отечность.

Продолжительность 1 час
Стоимость 3500 рублей

МОДЕЛИРУЮЩАЯ ЦЕРЕМОНИЯ «СОВЕРШЕНСТВО КОНТУРОВ»

- Разогрев в сауне
- Пилинг
- Локальное нанесение сыворотки для похудения
- Криообертывание
- Массаж тела

Продолжительность 1 час 30 мин
Стоимость 7200 рублей (1 персону)

Продолжительность 2 часа
Стоимость 12800 рублей (2 персоны)

Относитесь к своему телу с любовью,
окунитесь в мир волшебных ароматов и потрясающих ощущений.

Иркутск, ул. Карла Маркса, 13 Б
Запись по тел. (3952) 500-000
www.sayen.ru



Любовь Хемингуэя и кое-что еще...

В конце сентября на берегах Атлантики начинается сезон устриц. А в ресторане «Стрижи» продолжается вечное движение: составление тематических меню, подготовка мероприятий, сервировка, обслуживание, проработка новых блюд. И эти обстоятельства самым тесным образом связаны друг с другом. На вопросы об устрицах, итальянском путешествии и предчувствии ресторанных трендов отвечает шеф-повар ресторана «Стрижи» Александр Евменов.

— Александр, существует такое мнение, что устрицы вообще не стоит готовить. Дескать, их вкус, прекрасно описанный Хемингуэем, дала им сама природа. Поэтому добавлять к ним стоит только сок лимона или лайма, остальное — излишне. Что скажете по этому поводу?

— Я скажу, что природа — это очень талантливый гастроном! Она

предусмотрела такое количество изначально прекрасных вкусов — будь то фрукты, овощи, морепродукты. И, конечно, наша главная задача — не навредить природному вкусу, а лишь дополнить его, ярче его выразить или оттенить. Устрицы не исключение. Среди наших гостей и среди моих знакомых (главный из них — моя супруга!) есть люди, которые устрицы просто обожают в их классической подаче



Я ел устрицы, сильно отдававшие морем, холодное белое вино смывало легкий металлический привкус, и тогда оставался только вкус моря и ощущение сочной массы во рту; и глотал холодный сок из каждой раковины, запивая его терпким вином, и у меня исчезло это ощущение опустошенности, и я почувствовал себя счастливым и начал строить планы.

**Э. Хемингуэй,
«Праздник, который
всегда с тобой»**



Мы путешествовали по региону, который называется провинция Трентино — Альто-Адидже. С севера (по хребтам Альп) она граничит с Австрией, на западе — со Швейцарией. И большинство жителей говорят на двух языках — итальянском и немецком.

с лимоном, готовы есть их дюжинами каждый день. Вкус, который рождается при слиянии устрицы и лимонного сока, абсолютно уникален!

— *Тем не менее, блюда из устриц есть. В том числе и горячие.*

— Да. Всем хорошо понятно, что продукты, которые сегодня считаются деликатесами, не всегда имели такую репутацию. Сначала ведь те же устрицы или мидии люди просто нашли в море и стали готовить совершенно интуитивно. В мировой кухне есть одно очень известное и очень простое блюдо «Устрицы бедняка». По сути, это моллюски, обжаренные в панировочных сухариках. Его придумали задолго до звезд Мишлен и прочих условностей современного ресторанного мира. И это блюдо широко представлено в заведениях самых разных морских стран. Аналогично обстоит ситуация со всем известными устрицами «Рокфеллер», которые готовят по всему миру в десятках интерпретаций. Поэтому тем, кто не любит или не понимает приготовленные устрицы, я бы предложил посмотреть на этот продукт несколько шире. Плюс не стоит сравнивать вкус сырой устрицы с лимоном и устрицы приготовленной. Это совершенно разные вещи, разные подходы. И у каждого подхода есть свои сторонники.

— *А какой способ подачи предпочитаете вы?*

— Во время путешествий по Средиземноморью мне удалось попробовать много вариаций на тему устриц. Например, в Испании вместо лимонного сока часто используют винный уксус в различных комбинациях с другими ингредиентами. Но больше всего мне запомнились устрицы, которые я пробовал в Китае. Это были моллюски, прямо в раковине приготовленные на гриле. И что касается лично меня не как шеф-повара, а как просто любителя поесть, мне ближе устрицы именно в горячем виде.

— *А шеф Александр Евменов любит готовить устрицы?*

— Шеф Александр Евменов любит готовить очень и очень многое. Морская тема, а тем более — тема Средиземноморья — моя любимая. Поэтому, безусловно, я люблю фантазировать и творить на тему устриц. Но! Моим фаворитом в этом смысле был и остается морской гребешок.

— *18 октября в ресторане «Стрижи» состоится очередной гастрономический ужин. В программе запланированы блюда из устриц?*

— Конечно! Их будет несколько. Все анонсировать не буду. Но совершенно точно, в числе прочего будет представлен микс восток-запад или Япония-Франция, можно по-разному сформулировать. Мы начали разговор



Александр Евменов
шеф-повар ресторана
«Стрижи»



Ищи букву R!

Сезоном устриц с давних пор считают период с сентября по апрель.

Есть даже такая мнемоническая «примета»: если в названии месяца есть буква «р» (или в латинском варианте r) — значит, этот месяц входит в календарь сезона устриц.

с того, что у разных способов подачи и приготовления устриц есть свои поклонники. Так вот, мы с моей поварской командой стремимся порадовать всех!

— *Сейчас осень. А в это время года мы традиционно входим под впечатлением от лета. Ваше лето было отмечено путешествием в Италию. Чем удивила вас эта страна?*

— Для начала — немецким языком! Мы путешествовали по региону, который называется провинция Трентино — Альто-Адидже. С севера (по хребтам Альп) она граничит с Австрией, на западе — со Швейцарией. И большинство жителей говорят на двух языках — итальянском и немецком. Что касается кухни, то она сконцентрирована на местных продуктах и на местных рецептурах. Много мяса, много дичи. Все достаточно просто, лаконично: в одном блюде — минимум продуктов, произрастающих или произведенных в данном регионе. Повара делают акцент на естественности вкусов, на их природных оттенках. Очень важно, повторю: в приготовлении блюд используются преимущественно местные продукты, актуальные для данного сезона. Если та или иная область гордится, скажем, салатом радичио, он обязательно появится в подаче блюд. Например, им украсят пасту.

В чем соль?

Важно! Устрицы обладают тем, что по-японски называется умами или «пятым вкусом». Это вещество, способное усиливать другие вкусы. Японцы и китайцы, например, высушивают устриц и вместо соли добавляют в разные блюда.

— *Кстати, о пасте. Довелось все же ее попробовать?*

— Пару раз. Оба раза это были феттуччини. Один из местных рецептов — паста с тушеным мясом птицы (курицы, утки или любой другой местной дикой птицы). Технология приготовления проста, блюда очень вкусные. Никто не пытается скуляничать и «залить» пасту сливками (как частенько бывает в России). А, ну да. В одном из ресторанов паста была посыпана зеленью радичио!

— *А чем удивила и порадовала Италия?*

— Удивила — десертом тирамису, приготовленным на пару! Первый раз встретил такую технологию приготовления. Мы привыкли подавать этот десерт холодным, а тут — блюдо теплое, текстура — совершенно другая, особенная. Это стоит попробовать искушенным гурманам! Ну, а порадовала меня Италия сырами. Всевозможные — мягкие и твердые, молодые и зрелые, с разными видами плесени. Сыров там настолько много, что просто теряешься в их названиях, нюансах вкусов и их сочетаний — все сливается в единый поток наслаждения этим продуктом!

— *Какую главную мысль вы привезли с собой из вашего итальянского путешествия?*

— Мысль такая: нам, нашему городу, отчаянно не хватает Италии! Но, я думаю, новая итальянская волна скоро накатит на Сибирь, и мы станем свидетелями открытия заведений этой концепции в ближайшие, может быть, пару лет.

— *Но ресторан «Стрижи» уже открыт и счастливо работает вот уже десять лет! Это значит, что если вдруг вам не хватает Италии, вы можете вдохнуть ее в свои сети, в свои гастрономические шоу...*

— Да, за десять лет мы уже создали свою карту гастрономических путешествий. Успели заглянуть и в Италию, и в Испанию, и во Францию, в страны Скандинавии, Южную Африку и много еще куда. Не забывая, конечно, о нашей Родине и наших любимых блюдах. А каждое очередное путешествие шефа — это всегда какой-то новый курс, новый вектор движения в работе команды ресторана. В общем, идем полным ходом к новым берегам!



ШКОЛА ЮНОГО КУЛИНАРА РЕСТОРАНА «КИОТО»

Пока родители обедают, малыши учатся готовить с шеф-поваром: крутить роллы, печь вафли и блинчики, делать конфеты, собирать бургеры.

**КАЖДОЕ
ВОСКРЕСЕНЬЕ
С 13:00 ДО 17:00**



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

Японские квизы в «Киото»

Ресторан японской кухни «Киото» продолжает радовать своих гостей не только кухней и тематическими праздниками, но и интеллектуальными играми. В октябре нынешнего года стартует новый сезон японских квизов — всегда очень насыщенных, живых и интересных!



Слово «вата» было заимствовано именно из японского языка. Дословный перевод: wata — хлопок.

Для того, чтобы избежать домогательств, в токийском метро существуют специальные вагоны «только для женщин».

В отличие от россиян, японцы, когда едят суши, в соевый соус не добавляют ровным счетом ничего!

Для обозначения названия страны США японцы используют определенный иероглиф. Его исконное значение — рис.



Сергей Оди́нец

генеральный директор Японского информационного центра (г. Иркутск) — ведущий японских квизов в «Киото»

— Если судить с позиций японского мировоззрения, какими качествами должен обладать человек, чтобы быть успешным в интеллектуальных играх?

— Прежде всего, человек должен быть наделен стремлением к познанию окружающего мира, желание докопаться до сути вещей и событий. А также умением анализировать детали и видеть в мелком важное!

— Как настроиться на игру по-японски? Что представить себе, какие слова себе сказать?

— Обычно японцы говорят сами себе «Старайся!».

— Есть ли какие-то японские настройки на удачу (аналоги русского «ни пуха, ни пера», например)?

— Есть церемония «хлопанья в ладоши», когда члены команды встают в круг и хлопают по три раза в три подхода, в конце одиночный хлопок.

Дело в том, что японский иероглиф «девять» очень похож на иероглиф «круг» (иное значение «все хорошо»). Таким образом, девять хлопков — это изображение воображаемой девятки, которая ассоциируется с негативом, а последний одиночный хлопок превращает девятку в круг. Зна-

Меч для самурая — это во многом инструмент коммуникации. То, каким образом самурай держит свой меч, может сказать оппоненту о его намерениях. Так, чтобы продемонстрировать свой миролюбивый настрой, самурай должен держать меч в правой руке.

В городе Токио недавно возведена телевизионная башня, высота которой достигает 634 метров. Ей дали название «Небесное дерево».

Во время свадебной церемонии, согласно синтоистскому обряду, невеста надевает на голову специальный платок цунокакуси. На русский язык это слово переводится как «то, под чем прячут рога».



В октябре стартует новый сезон японских квизов в ресторане «Киото»!

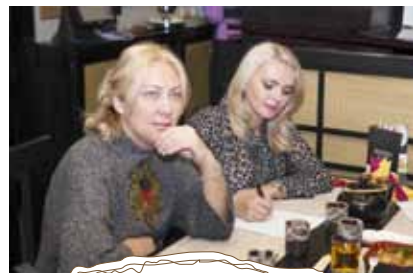
чение этой церемонии — «все плохое победим!»

— *Российские студенты кладут в обувь пяточок перед экзаменом. Есть ли подобные традиции у японцев?*

— Некоторые молодые японцы в последнее время берут на экзамен батончик KitKat, потому что по-японски KitKat звучит очень похоже на фразу «КиттоКацу» (дословно: «Обязательно будет победа!»). Сумоисты, например, перед поединком посыпают ринг солью, традиционно считается, что соль отпугивает злых духов!

— *Что вы посоветуете взять с собой участникам интеллектуальных турниров в «Киото»?*

— Хорошее настроение, уверенность в себе и надежных партнеров по игре!



Известный архитектурный памятник всемирного наследия «Золотой павильон» находится в японском городе Киото.

Японцы с древних времен удивляли человечество своим рационализмом. Так, черепицу на крышах некоторых древних японских замков делали из свинца. Для чего? Чтобы можно было отливать из нее пули во время осады.

Японский город Канадзава может легко порадовать туриста мороженым, которое покрыто сусальным золотом.





HARAT'S. NEW LOOK*

Чем дальше идет компания, чем шире становится ее география, тем больше изменений, моментов адаптации и тактических виражей приходится переживать ей в единицу времени. И эти изменения не могут не коснуться визуального имиджа компании. У Harat's новый логотип. И это, разумеется, неспроста.

Родом из Иркутска

В нынешнем году сеть Harat's отметила свое десятилетие. Тогда, в 2009-ом, мало кто мог рассмотреть в иркутском пабе нечто большее, чем локальный проект. Создатель сети Игорь Кокоуров буквально поплыл против течения, настойчиво прививая городу не только новый формат общепита, но и некий новый взгляд на компанию, на ее отдых, на музыкальное сопровождение этого отдыха, на качество предлагаемых компании напитков. Деловое сообщество сомневалось — народ полюбил. Бизнес-интуиция и бунтарское нутро Кокоурова (к этому времени состоявшегося предпринимателя, владельца нескольких розничных сетей, ресторатора) снова указали ему верное направление. Специалистами Harat's была разработана франчайзинговая концепция, и пабы по имени Harat's стали появляться не только в Иркутске, но

WHEREVER YOU GO

Игорь Малкин

No Design studio,
автор нового брендбука
Harat's

Нашей основной задачей в рамках данного кейса стало создание брендбука для сети пабов, которой предстоит, не сомневаюсь, всемирная известность. Мы стремились собрать воедино имидж, который формировался в течение почти десятка лет. При этом обновить фирменный стиль и вдохнуть в него главные смыслы бренда, которые он накопил за время своей работы в России и Европе.

Основной меседж Wherever you go: где бы ты ни был, куда бы ты ни шёл, в любой части мира, ты всегда

найдешь паб Harat's. В этом есть и географический размах, и глобальность, и дружелюбность, и открытость. Да и куда бы ты ни шел в любом состоянии твоей души, ты всегда найдешь дорогу домой. Harat's — это дом.

Это дом, дверь которого открыта для тебя, и с двери начинается любовь паб. Именно дверь классического ирландского паба мы взяли за основу главного символа. За всю историю у Harat's у сети никогда не было символа или какого-то фирменного персонажа. Но у паба дверь всегда была и будет — это самый говорящий, самый стабильный образ.

На фоне задачи сделать бренд современным, отвечающим новым тенденциям в дизайне нужно было

сохранить визуальную культуру и историческую эстетику настоящего ирландского паба.

Отдельная линия в новом брендбуке — вариативность применения цветовой схемы. Это классические цвета традиционных ирландских пабов. Была разработана схема, по которой в дальнейшем будут разрабатываться все атрибуты оформления: от полиграфии до фасадных решений.

Harat's для нас является близким другом, и те смыслы, которые мы вложили в новый брендбук, — это то, что мы сами переживаем и ощущаем. Эта работа очень сильно перекликается с нашим личным восприятием, и мы считаем, что в этом случае мы попали в точку и проект получился цельным.

и по всей стране. А затем и на просторах СНГ и Европы.

На одном языке с Европой

Европейская страница Harat's открылась в 2016 году в Хорватии: сегодня здесь успешно работают два паба — в городах Загреб и Риека. Не секрет, что при входе на Европейский рынок предприниматели встречают ряд трудностей. Первая и главная трудность: Европа — это раздробленное пространство, большое количество государств. И в каждой стране — свое законодательство, свои импортеры основного продукта, свои архитектурно-строительные нормы, свой менталитет, наконец. Все это нужно тщательно изучать, учитывать и применять в работе паба, подчас кардинально меняя «обкатанный» в России под-

ход. При этом новая география развития бренда потребовала серьезных изменений в области его атрибутики.

За девять лет работы стиль Harat's с его глубоким зеленым цветом и фирменным написанием стал в России узнаваемым и даже привычным. Но компания начала свою работу там, где пока она мало кому знакома и мало узнаваема. По сути дела, у Harat's намечился некий новый старт — момент, когда компания может начать общаться с партнерами и будущими гостями, транслируя новую, более понятную и близкую европейскому глазу картинку.

Первым и таким важным шагом к этому диалогу становится то, что не надо додумывать,

что сразу видно: логотип на фирменных бланках и в электронных письмах; вывески и входные группы на улицах городов. И если этот визуальный компонент выполнен качественно, продуманно, он быстро и эффективно начинает призывать аудиторию к коммуникации с брендом. Бренд становится понятней и проще. И люди, как говорится, к нему тянутся.

Так, Harat's в новом облике транслирует свой меседж на языке международного общения. Соединенное королевство, конечно, покинуло ЕС, но роли английского языка в процессе межличностного общения на планете Земля вообще и в Европе в частности это не изменило. Хочешь, чтобы тебя поняли, — говори по-английски.

Пабы Harat's стали лучшими в Европе по версии премии IrishPubsGlobalAwards в категории BestMarketingCampaign. IrishPubsGlobal — международная ассоциация, куда входят пабы из 122 стран мира. Ассоциация популяризирует культуру пабов, знакомит владельцев с новинками в индустрии питания и напитков.

Бренд

Елена Серова

управляющий Harat's в Иркутске:

Сеть Harat's началась в Иркутске. Далее двигалась по стране, разрасталась. На уровне России это громкое имя, сильный и узнаваемый бренд. И нашей сети предстоит завоевать звание бренда европейского. Для этого нужно много работать: создавать атмосферу, ставить сервис, формировать определенный имидж. И в части последнего, конечно, очень важен логотип, фирменный стиль. Старое доброе правило о том, что встречают по одежке, работает по сей день! Поэтому «одежка» бренду нужна очень качественная, европейская.

Светлана Дужак

бренд-менеджер сети Harat's

Наше решение о разработке нового логотипа вызревало около двух лет. Наш стиль, который когда-то мы определили как «уютный хаос», касался и формата работы самих пабов, и нашего отношения к дизайн-концепции. С одной стороны, мы «не запариваемся на тему сервиса и даем гостям свободу», с другой — не ограничиваем себя жесткими рамками визуальных решений. А что не запрещено, то разрешено! Так, дискуссии о необходимости нового облика привели к решению не просто поменять лого, а подойти к вопросу фундаментально. И прежде всего, привести в порядок все визуальные составляющие бренда. Новый лого — это лишь верхушка айсберга, и работа в рамках новых дизайн-образов предстоит большая! Стрижка только начата.



Сегодня из 76 пабов сети Harat's, работающих и строящихся в семи странах мира (Россия, Казахстан, Кыргызстан, Хорватия, Италия, США, Словения), 49 открыты по франшизе.



Wherever you go**

**Куда бы ты ни шел — гласит новый слоган Harat's, отраженный в логотипе. В этой фразе много свободы, движения, поиска. Куда бы ты ни шел, везде будут удивительные открытия, будет что-то новое, везде можно найти единомышленников и даже друзей. Тебе — путешественнику, искателю приключений, первооткрывателю — доступны все пути! И старушка Европа с ее проницаемыми границами — пожалуй, лучшее место для жизни и развития бренда с такой философией.

Демократичная атмосфера Harat's располагает к общению, к сближению, к отказу от масок. Без условностей и дресс-кодов — ты можешь здесь быть самым со-

бой, можешь дать выход своим эмоциям, высказать мнение, показать то самое бунтарское нутро! Harat's — это всегда энергия, звук, драв! Здесь ты можешь прожить весело и с удовольствием какую-то часть своей жизни, а затем снова отправиться в дальние страны или просто домой. Куда бы ты ни ушел, ты можешь всегда снова сюда вернуться...

Ну, и, наконец, в этой фразе звучит и бизнес-установка Harat's в Европе и вообще в мире: куда бы ты ни шел и ни ехал, ты везде встретишь заветную букву Н. Там тебе будут рады, нальют чего-то любимого и прохладного в высокий (или низкий и тяжелый) бокал, с интересом выслушают историю твоих странствий. Куда бы ты ни шел, везде будет Harat's!



HARAT'S
I R I S H P U B

ПРОДОЛЖИ СВОЙ
КОРПОРАТИВ
**В ЛЮБИМОМ
ПАБЕ**



Большие спорта с Harat's!

18 августа 2018 года состоялся пятый турнир по мини-футболу, организованный сетью Harat's в Иркутске. Среди команд-участниц были и представители области — Шелеховка, Ангарска, Усолья.



Поддержка спорта и активного образа жизни — одно из приоритетных направлений некоммерческой деятельности сети Harat's. Каждый год в августе под эгидой Harat's проводится турнир по мини-футболу на искусственном газоне ИРННТУ. В судейскую бригаду турнира привлекаются специалисты из Федерации судей по футболу и мини-футболу Иркутской области. Кроме того, эти соревнования — официальное событие в календаре турниров областной федерации мини-футбола. Традиционно это спортивное мероприятие собирает до 16 команд и буквально толпы болельщиков. Победители получают кубки, грамоты, медали и подарки от партнеров. Собрать команду и подать заявку на участие может каждый!

В планах компании — организация множества городских турниров. Ближайшие соревнования — турнир по шахматам, который состоится 7 ноября при поддержке Иркутской федерации шахмат.





А что, если не лапша?

Лапша-бар May Way на Декабрьских Событиях, 125 — важная точка на карте иркутского общепита. И, как частенько бывает, у большинства гостей давно есть своя любимая лапша. До остальных позиций достаточно обширного меню May Way, что называется, «не доходят руки». Да и говорящее сочетание «лапша-бар» делает свое дело, все время как бы намекая нам именно на лапшу. Поэтому сегодня важно обратить внимание и постоянного посетителя, и гостя, который придет сюда впервые: May Way — это не только лапша!



Прекрасное сочетание сочных свежих овощей и питательных креветок! Такой салат станет отличным дополнением к горячему блюду или в качестве легкого и полезного перекуса.

Круглосуточный режим работы лапша-бара May Way, демократичная обстановка, оптимальный выбор блюд и напитков позволил заведению стать любимым местом для максимально широкой аудитории: студенческих компаний, компаний семейных, офисных служащих, приходящих во время ланча, проголодавшихся веселых по-

луночников, иркутян, заезжающих утром за кофе, зарубежных и российских туристов и многих других.

Лапша-конструктор — формат, давно полюбившийся иркутянам. К любому из представленных видов лапши можно добавить любимые овощи, мясо или морепродукты. Любители «макаронной» темы всегда могут заказать традиционную карбонару, либо другую пасту на свой вкус. В прошлом номере «Альянса» мы говорили о том, как можно адаптировать лапшу под разные гастрономические концепции. Так, мы выяснили, что вегетарианцы могут найти для себя аппетитные сочетания лапши или риса с овощами и грибами, мясоеды — дополнить свою лапшу несколькими мясными компонентами, любители морепродуктов также легко соберут лапшу-конструктор на свой вкус. В нынешнем номере мы обратим внимание читателя на «нелапшичные» варианты блюд в May Way.



Прототипом сети Lapsha Bar My Way стала британская сеть лапша-баров Wagamama. За последние несколько лет российские предприниматели освоили целый ряд форматов лапшичных — от самых демократичных до очень дорогих. «Альянс Ресторанс» постарался найти золотую середину. Сегодня Lapsha Bar My Way — отличный вариант полноценного завтрака, обеда или ужина, студенческих посиделок и согревающего осеннего кофе/чаепития с приятным десертом!

Разрешите представиться, Тяхан!

Лапша-бар My Way не следует какой-то конкретной национальной гастрономической традиции. Это микс из азиатских, европейских и американских мотивов в приготовлении пищи. Если лапша чаще ассоциируется с китайской кухней, то тяхан родом из Японии. Тяхан, или жареный рис, — отличная альтернатива лапше. В сочетании с овощами, морепродуктами, свиной или курицей тяхан станет отличной версией обеда или ужина. Такое блюдо



Тяхан с курицей



можно дополнить салатом (в лапша-баре My Way предлагают восемь наименований салатов), использовать как гарнир (в версии с овощами) к горячему мясному блюду или, скажем, морепродуктам, приготовленным в восточном стиле.

Вок — это по-нашему!

Вок — круглая глубокая китайская сковорода с выпуклым дном маленького диаметра. Используется в традиционной южнокитайской (в частности — кантонской) кухне. Основную технику приготовления пищи в восточном стиле обозначают как стир-фрай (англ. to stir-fry). В основе этой техники — быстрое обжаривание пищи в раскаленном масле в глубокой сковороде с покатыми стенками при постоянном помешивании.

В восточном стиле жарят нарезанные кусочками мясо и морепродукты, овощи и лапшу. При такой скоростной температурной обработке продукты сохраняют свежесть, аромат и значительную часть своих полезных свойств. Вок — это не только название сковороды, но и сам способ приготовления. Поэтому сегодня в ходу словосочетания типа «свинина вок», «кальмары вок». Это значит, что основной компонент был приготовлен в этой сковороде.

Один из хитов My Way — блюдо Гуо Бао Жоу. Любители китайской кухни знают и ценят пикантную сладость и нежность этого вкуса! Гуо Бао Жоу — это свинина вок, приготовленная в кисло-сладком соусе. Мясо готовится с добавлением лука, моркови и имбиря, который придает блюду особый, неизменно узнаваемый восточный акцент.

ПОЛУЧИ ШАРЛОТКУ В ПОДАРОК!



Чтобы получить бесплатно **яблочную шарлотку** с джемом, необходимо вырезать купон и предъявить его в My Way.

Купоны не суммируются. один человек по купону может получить один десерт. Срок действия купона — до 30 ноября

УЛ. ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 125 Тел. 500-780



LAPSHA BAR

**ЗАКАЖИ
ДОСТАВКУ
500-780**

или на сайте
www.lapsha-bar.ru



**LAPSHA
BAR**

**1 ВЫБЕРИТЕ
ЛАПШУ**

Удон пшеничная
Соба гречневая
Харусаме стеклянная
Томатная
Рамэн яичная
Домашняя

Лапша обжаривается
с добавлением лука
и моркови

200 гр 90 ₺

**СОБЕРИ
СВОЮ
ЛАПШУ**

САЛАТЫ



ЧУКА
с ореховым соусом
100/20 гр **185₺**



ЦЕЗАРЬ
с курицей с лососем
180 гр **230₺** | 180 гр **295₺**



ТАЙСКИЙ
слайсы свинины
со свежими овощами
и острым чили
200 гр **220₺**



**САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ**
170 гр **290₺**



ЯСАЙ САРАДА
свежие овощи
с сырными кнелями
210 гр **195₺**



**САЛАТ С ЯЗЫКОМ
И ОВОЩАМИ**
200 гр **210₺**



**САЛАТ
С БЕКОНОМ**
220 гр **230₺**



**САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ**
190 гр **280₺**

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ ВОК



ЛАПША МЯСНАЯ
удон, говядина,
свинина, курица,
шампиньоны,
перец, ростки сои
400 гр **320₺**



ЛАПША ОВОЩНАЯ
рамэн, перец,
фасоль, ростки сои,
капусты хакусай,
шампиньоны
380 гр **235₺**



ЛАПША ГРИБНАЯ
домашняя,
шампиньоны,
шитаке, грибы
древесные
400 гр **250₺**



**ЛАПША
ТОМАТНАЯ
С КУРИЦЕЙ**
400 гр **265₺**



**ЛАПША МЯСНАЯ
С СОУСОМ ИЗ
ЧЕРНОГО ПЕРЦА**
соба, говядина,
бекон, шитаке,
перец
400 гр **340₺**



**ЛАПША
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
харусаме, кальмар,
креветка
тигровая, перец,
фасоль стручковая
400 гр **355₺**

БЛЮДА ИЗ РИСА



Тяхан (жареный рис) ОВОЩНОЙ
300 гр **210₺**

Тяхан (жареный рис) КУРИНЫЙ
300 гр **230₺**

Тяхан (жареный рис) С МОРЕПРОДУКТАМИ
300 гр **250₺**

Тяхан (жареный рис) СО СВИНИНОЙ
300 гр **230₺**



ПАСТА



ХИТ! **КАРБОНАРА**
бекон,
сливки,
пармезан
280 гр **270₺**



ГРИБНАЯ
шампиньоны,
сливки,
пармезан
280 гр **245₺**



С МОРЕПРОДУКТАМИ
морепродукты,
вино белое,
сливки, пармезан
280 гр **270₺**



**ПАСТА
С ПЕСТО**
280 гр
270₺



**ТЕЛЕФОН
ДОСТАВКИ**

500-780



+2 ВЫБЕРИТЕ ТОППИНГ

Курица	50 гр	70 Р
Говядина	50 гр	125 Р
Свинина	50 гр	70 Р
Бекон	50 гр	95 Р
Кальмар	50 гр	70 Р
Креветки тигровые	50 гр	145 Р
Лосось	50 гр	145 Р

+3 ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ

Грибы шиитаке	20гр	40 Р
Грибы шампиньоны	50гр	70 Р
Грибы древесные	40гр	40 Р
Ростки сои	20гр	20 Р
Фасоль зеленая	50гр	40 Р
Ананас	50гр	50 Р

+4 ВЫБЕРИТЕ СОУС

Устричный · Терияки
Карри · Из черного перца
Кисло-сладкий · Хойсин

50 гр 50 Р

ВЫБЕРИТЕ БУЛЬОН

Говяжий · Куриный

250 гр 50 Р

Вес наполнитель указан в сыром виде.

ГОРЯЧЕЕ



ДИМ САМЫ китайские пельмени на пару (шт):

со свиной 130/20 гр **150Р**
с курицей 130/20 гр **150Р**
с креветкой 130/20 гр **230Р**



ЖАРЕНАЯ УТКА С ОВОЩАМИ И РИСОМ

300/150 гр **380Р**



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ в соусе

270 гр **350Р**



СПРИНГ-РОЛЛ с курицей и соусом 135/40 гр **240Р**

со свиной и соусом 135/40 гр **240Р**



ТОРТИЛЬЯ

авокадо 220 гр **210Р**
куриная 220 гр **230Р**
с лососем 220 гр **290Р**



КАЛЬМАР ВОК в устричном соусе с овощами

300 гр **345Р**



КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ с соусом Хой Син

180/30 гр **280Р**



ГУО БАО ЖОУ свинина Вок в кисло-сладком соусе с кукурузом

300 гр **395Р**



КУРИЦА ВОК в соусе «Терияки» с орехами кашью

280 гр **330Р**



ГОВЯДИНА ВОК в устричном соусе с кукурузом

300 гр **395Р**



КАЦУ ЖУ свинина в кисло-сладком соусе с паровым рисом

150/150 гр **295Р**

ЛУЧШИЙ ВЫБОР К ПИВУ*



БУРГЕР с котлетой

с мясной 320/70/30 гр **360Р**
с куриной 320/70/30 гр **320Р**



КОРН СОСИСКА

Сосиска BBQ в кукурузном тесте с сырным соусом 100/30 гр **160Р**



СЭНДВИЧ с курицей и беконом

белые тосты-гриль, куриное филе, бекон, свежие овощи 160 гр **210Р**



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА С СОУСОМ TAP-TAP

гарлики, кольца кальмара и дрюкеры кольца в кларе, соус 150/130/70/80 гр **290Р**



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА С СОУСОМ TAP-TAP

гарлики, кольца кальмара и дрюкеры кольца в кларе, соус 150/130/70/80 гр **290Р**



СЭНДВИЧ с семгой

белые тосты-гриль, семга малосольная, свежие овощи 160 гр **260Р**



КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ с соусом Хой Син

180/30 гр **280Р**



ЗАКУСКА АССОРТИ

190 гр **450Р**



ХОТ ДОГ «ЧИЛИ ЧИЗ»

сосиска BBQ, релиш, калачи Корн Слоу, соус «Чили Чиз» 170 гр **190Р**



ХОТ ДОГ «ФИЛЛ»

сосиска BBQ, свежие овощи, сладкая горчица 170 гр **190Р**

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

550 гр **430Р**



СО СВИНИНОЙ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

450 гр **390Р**



С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

430 гр **435Р**



С ОВОЩАМИ И РИСОМ

630 гр **360Р**



заказать доставку на сайте www.lapsha-bar.ru



vk.com/lapshabar
[instagram:lapsha_bar](https://www.instagram.com/lapsha_bar)



Кулинарный гороскоп

Овен

Целеустремленному овну, конечно же, нужно много белка! Чтоб достигать высот и не замечать климатических нюансов Сибирской осени, просто необходимы яркость, нежность и насыщенность... И снова будет победы!



750
руб.

*Кабля
макы*

От ресторана «Киото»

Телец

Общительность и открытость тельцов известны всем! А жареная картошка с грибами — блюдо душевное, располагающее к приятной беседе. Так что, и без того большой ваш список друзей станет еще больше!



380
руб.

*Жареная с мясом
и грибами*

От Harat's pub

Близнецы

С одной стороны, орехово-горчичная нота руколлы. С другой — сочный ростбиф. В этой версии двойственность Близнецам не мешает, а доставляет удовольствие. Запомните это состояние и — живите так всегда!



750
руб.

*Салат с ростбифом
и руколой*

от ресторана «Стрижи»



320
руб.

Кесадилья

От гриль-бара The Rocks



650
руб.

Свинья корейка

От ресторана Bier Haus



390
руб.

*Котлета
«Тюльсарская»*

От ресторана Fuller's

Рак

Это блюдо открыто намекает Ракам на Мексику. Понятное дело, что это далеко и остро. Но может, трактовать кесадилью как аллегория? Может быть, ваш Новый свет — это новое дело, новое хобби, новая стрижка?

Лев

Львиная натура любит комплименты! Но голодный лев импульсивен и может не заметить в речах завистника коварную лесть. Кусок корейки поможет привести в порядок мысли. И Лев снова мудр, храбр, готов к прыжку!

Дева

Девы ценят классику. Это блюдо — классика советской кухни — символизирует достаток и изобилие. И может, не стоит экспериментировать в делах? Возможно, изобилие вам обеспечит некий традиционный рецепт?

Весы

На одной чаше весов — куриные крылышки с бокалом любимой солодовой прохлады! На другой чаше — хорошая компания и атмосфера любимого паба. Такими уравновешенными Весы не бывают больше никогда и нигде!



380
руб.

Куриные крылышки

От Harat's pub

Скорпион

Добавьте в привычное яркости, новых вкусов, цвета. Ваша повседневность изменится: стоит лишь озадачиться изюминкой! А могут ли стать изюминкой ребрышки, приготовленные на гриле? Безусловно!



650
руб.

Ребрышки гриль

от ресторана Bier Haus

Стрелец

Чтобы попасть в цель, Стрельцу необходимо собраться с мыслями, привести в порядок свои бурные эмоции. В эту секунду просто необходимо что-то японское. И необязательно сад камней — можно десерт!



260
руб.

Мамаредо

От ресторана «Киото»



620
руб.

Ближневосточная вырезка из телятины

От ресторана Fuller's



2350
руб.

Чилийский сыбас
с-марковным ризотто
и спаржей

От ресторана «Стрижи»



360
руб.

Салат «Хантер»

От гриль-бара The Rocks

Козерог

Козерог, как обычно, стоит на своем. И с ним никто не спорит. Главное, чтобы Козерог не начал спорить сам с собой! Отвлечь его от этого напряженного внутреннего диалога всегда может хороший бифштекс!

Водолей

Она отдаст вам всю силу, обретенную в холодном море. И вам больше не будет страшно ни ледяная вода жизненных потрясений, ни пучина неизвестности, ни буйство стихии. Возьмите эту силу и покоряйте океаны!

Рыбы

Вы знаете, где глубже. И не бойтесь этих глубин. Сегодня вы охотник, а не исследователь. Войдите в роль легко. Вы — та самая крупная Рыба, которая никогда не попадет ни на чей крючок!

Партнеры



Фитнес-клуб World Class
г. Иркутск, пр. Жукова, 13/2, т. (3952) 707-500
worldclass-irk.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



«Aurora»
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



«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 «Алианс» (Альянс). №15 • 15 октября 2018
октябрь-декабрь 2018

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

Оганесян Анна Владимировна
news@materik.com

Дизайн, верстка

Антон Павлов

Менеджер отдела

рекламы и распространения
Казакулова Мария Владимировна
m.kazakulova@materik.com
тел. 8-9500-886-002

Отпечатано

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

Тираж: 3000 экз.

Распространяется **бесплатно** в бизнес-центрах, ресторанах, отелях, торговых и развлекательных центрах, автосалонах, автомойках, салонах красоты, туристических агентствах, спортивных залах, в офисах коммерческих структур города.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Все рекламируемые в журнале товары подлежат обязательной сертификации, услуги — лицензированию. Ответственность за достоверность информации, содержащейся в рекламных объявлениях, несет рекламодатель. Все цены в рекламных объявлениях указаны в рублях и действительны на момент подписания журнала в печать. Время проведения мероприятий необходимо уточнять у организаторов. При цитировании статей и материалов, опубликованных в журнале, 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+

ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

*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, авторских кухонь.

Фуршеты, банкеты, кофе-брейки.
Особое внимание каждому.

тел. 681-800



В ГЛАВНОЙ РОЛИ
АЛЕКСЕЙ МИСЮРКЕЕВ
(ВЕДУЩИЙ
РАДИО ФРЭШ)



НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ

21 * 22 * 28 * 29 * 31

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА С ПРИЗАМИ
И ПОДАРКАМИ

ВСЬ ВЕЧЕР С ВАМИ
ГРУППА EXTROVERT
И ТАНЦЕВАЛЬНЫЙ ДУЭТ

ДЕД МОРОЗ
И СНЕГУРОЧКА
НОВОГОДНЯЯ ДИСКОТЕКА

Карла Маркса 11

The Rocks
AMERICAN
Grill · Bar

тел.: 500-515