



SAYEN SPA



ЧАЙНЫЙ ПИЛИНГ
В НЕПАЛЬСКОМ СТИЛЕ

Sayen Spa рекомендует «Чайный пилинг в непальском стиле»

Эта процедура нежного массажа в сочетании с пилингом возвращает вашей коже сияние.

В ПРОГРАММУ ВХОДИТ:

- Разогрев в сауне
- Церемония приветствия
- Пилинг
- Обертывание
- Массаж лица
- Легкий массаж тела
- Чайная церемония

Продолжительность 2 часа

Стоимость 7500 рублей



SAYEN SPA

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

НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ
СПЕЦИАЛИСТА ПО ИМЕЮЩИМСЯ
ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

Ароматическая паста на основе абрикосового масла, масла ши, бамбуковой пудры и чая очищает кожу, придавая ей свежий и сияющий вид.



Вместе вкуснее?



Рационы и разговоры. Легкие, наполненные смешливыми пузырьками и подсчетом лайков, воздушные «девочкины» суфле! Они часто окрашены в розовый и ваниль, особенно весной. Или мужские суровые. Те, которые всем своим видом говорят: таблица калорийности — это для слабаков! Те, что умело миксуют внутри себя бизнес, рыбалку и футбол.

Мы часто говорим за едой. Смотрим на того, кто напротив, киваем ему, улыбаемся или поднимаем бровь, взбадривая в тарелке зелень салата, рукколу и, скажем, бекон — как у Жванецкого: «снизу и вверх, вверх...»

Мы говорим за едой: радуемся, сопереживаем, планируем, задаем вопросы, отвечаем на них. А замечаем ли мы, что одно влияет на другое? Хороший обед может поднять настроение, а хороший компаньон — сделать уже знакомый набор ланча еще вкуснее, интереснее что ли... Наши гастрономические ощущения неразрывно связаны с тем, что мы обсуждаем, с общим смыслом нашей беседы.

Что до нас, то мы приготовили для вас этой весной новый «Альянс» — довольно разнообразную коллекцию вкусов и смыслов.

Приятного чтения и аппетита!

*Анна Оганесян,
главный редактор*

Фестиваль традиционных японских искусств в ресторане «Киото»

с 12 по 16 МАЯ

опытные мастера из Токио проводят мастер-классы по японской культуре



13 МАЯ. 19:00

**Чайная церемония.
Проводит
мастер Тиба Марис**

Зародившись в Японии в Средние века, чайная церемония стала важной частью культуры Страны Восходящего солнца. Ритуал чайной церемонии известен буквально во всем мире, но владеют мастерством его проведения буквально избранные. На мастер-классе в «Киото» наши гости смогут прикоснуться к таинству церемонии. Ощутить гармонию и умиротворенность уникального японского чаепития.



14 МАЯ. 19:00

**Техника окрашенной бумаги ручной работы Чигири-э.
Учитель –
Ватанабэ Сенсей**

Техника чигири-э состоит из разрывания окрашенной ткани ручной работы и приклеивания ее на основу. Так, из множества фрагментов получается картина, имеющая двухмерное изображение. Стиль чигири-э – это слияние аппликации и живописи. Делают такие коллажи из бумаги васи, которая обладает удивительными свойствами. Об особой бумаге и самой технике чигри-э наши гости смогут узнать на мастер-классе.



15 МАЯ. 19:00

**Техника росписи на ткани Юдзен.
Учитель –
Касахара Сенсей**

Юдзэнсай Миядзакэ – великий мастер XVII века, именем которого сегодня зовется уникальная техника росписи по шелку. Изучая живопись и искусство декора тканей, художник сначала создал свой стиль по оформлению складных вееров с характерными цветочными медальонами. Далее его узнаваемую манеру переняли мастера по всей Японии. Участники мастер-класса смогут поучиться технике Юдзен и даже создать нечто свое!

Альянс шефов. Синергия

«Да, шеф!» — как емко и громко звучит эта фраза. Когда мы слышим ее, наше воображение рисует образ кого-то очень строгого, важного, наверняка талантливого и требовательного к подчиненным.

То есть, кто такой шеф, большинство из нас себе представляет. Но вот что говорят о себе сами представители этой лиги? И каково быть частью команды шеф-поваров ресторанной сети? Весенний номер — отличная возможность увидеть всех шефов сети «Альянс Ресторанс» в одном материале, услышать их трактовку понятия «шеф-повар» и чуть ближе познакомиться с ними.



Александр Евменов

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
«СТРИЖИ»

Шеф-повар — это...

...главный человек на кухне. В ресторане кормят, исходя из этого: шеф — один из главных людей в ресторане, руководитель, идейный вдохновитель.

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

Многие понимают сеть как некоторое число ресторанов одной и той же тематики, направ-



ленности. Но рестораны нашей сети очень разные! У каждого шефа — своя тема, свой опыт. Тем не менее, работать в сети нашего формата очень интересно: всегда можно посоветоваться, попросить помощи, обменяться опытом внутри родной компании.

Если ресторан — семья, то шеф — это...

...строгий и справедливый отец. Или старший брат!



Татьяна Степанова

СТАРШИЙ ПОВАР
ЛАПША-БАРА МУ WAY
И КРАФТ-БАРА REVOLVER

Шеф-повар — это...

...это один из ключевых работников и кухни, и всего заведения в целом! В нашем случае руководителем является старший повар, который следит за всеми процессами на кухне, отвечает за всю деятельность, на кухне происходящую.

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

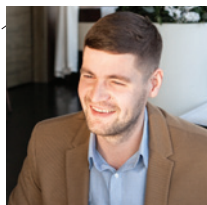
Безусловно! Помощь и поддержка ощущается как в реше-

нии чисто технических вопросов (закончился какой-то ингредиент, оперативно выручили коллеги), так и в вопросах управленческих. Скажем, когда я заболела, меня с готовностью подменил шеф из другого ресторана.

Если ресторан — семья, то шеф — это...

...это кто-то очень значимый! Да, мы одна большая семья. Старший повар играет одну из ключевых ролей в этом сообществе.

Шеф



Артем Хороших

ШЕФ-ПОВАР ГРИЛЬ-БАРА
THE ROCK'S



Илья Алешин,

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
FULLER'S



Роман Тихонов

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
«КИОТО»

Шеф-повар — это...

... главный механизм, главная идея всего ресторана! Это первопроходец новых вкусов и первооткрыватель концепции любого заведения.

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

В сети я работаю уже 12 лет. Поддержка есть всегда, постоянная. С шефами других ресторанов — постоянная взаимовыручка. Взаимопомощь в любых вопросах: в организационных — прежде всего. С Михаилом Гуляевым и с Ильей Алешиным у нас дружеские отношения!

Если ресторан — семья, то шеф — это...

...отец семейства! Коллектив ресторана — это вторая семья. Мы проводим вместе по 12–15 часов!

Шеф-повар — это...

... во-первых, руководитель. Шеф задает настроение на кухне, создает новые блюда и атмосферу. В ресторане шеф, пожалуй, самый важный человек!

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

Я работаю в сети около 15 лет (начал карьеру в ресторане Bier Haus), у меня со всеми коллегами хорошие, дружеские отношения. Мы постоянно общаемся с шефами других ресторанов, помогаем друг другу.

Если ресторан — семья, то шеф — это...

Папа. Коллектив действительно похож на семью. Нужно всегда поддерживать дружескую атмосферу, чтобы коллектив был сплоченным!

Шеф-повар — это...

Очень значимый человек для ресторана! Шеф-повар заводит всю работу предприятия: начиная от поставщиков — заканчивая подачей блюд!

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

«Киото» — первый ресторан в сети. Я работаю с момента его открытия: сначала на позиции повара, затем стал шефом (в должности шефа — порядка 13 лет). За это время много раз убеждался в том, что ребята, коллеги всегда готовы помочь и поддержать! Как в части кухни, так и в идеях, в творчестве, в ежедневной работе.

Если ресторан — семья, то шеф — это...

Отец. А еще шефов часто называют сердцем ресторана.



Успех зависит как от личного вклада, так и от отдачи всего коллектива, где без взаимовыручки и поддержки не обойтись



Жанна Протова

ШЕФ-ПОВАР HARAT'S PUB
В ИРКУТСКЕ

Шеф-повар — это...

... — это координатор, руководитель поваров. Это главный человек на кухне, специалист с креативным мышлением, идеями, необыкновенным вдохновением, что дает ему право считать себя визитной карточкой ресторана!

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

Работа в сети подразумевает работу в команде. Успех зависит как от личного вклада, так и от отдачи всего коллектива, где без взаимовыручки и поддержки не обойтись, поэтому мы как единое целое. Мы все знаем друг друга, уважаем, выручаем, когда это необходимо. А такая необходимость часто возникает, например, в момент организации больших праздничных банкетов. В этой ситуации плечо друга, шефа и профессионала всегда очень нужно! У нас с этим проблем нет. Мы всегда готовы помочь и выручить, так как мы — команда.

Если ресторан — семья, то шеф — это...

Старший! Харатс — это одна большая дружная семья! Как в большой дружной семье, все её члены любят собираться за большим столом с разными вкус-

ностями. А для нас кухня — это наша профессия, это наша жизнь, это гордость! Скажу без ложной скромности, учитывая мой жизненный опыт, я всегда готова прийти на помощь к каждому из нашей дружной семьи. В результате совместной, творческой и в тоже время напряженной работы, наш коллектив, наша семья, всегда на высоте и успешна.



Михаил Гуляев

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
BIER HAUS

Шеф-повар — это...

...прежде всего, руководитель, который контролирует процесс приготовления всех блюд. Для ресторана шеф — это хозяин, который должен принимать гостей вкусной едой.

Есть ли в вашей работе чувство локтя, поддержка от других шефов сети?

В ресторане «Бирхаус» я работаю 15 лет, с самого открытия. И девять лет — на должности шефа. Концепции ресторанов не перескаются. В основном, все работают самостоятельно. Но мы с коллегами всегда советуемся, обсуждаем гастрономическую моду, тенденции.

Если ресторан — семья, то шеф — это...

Папа! Мы сплоченная семья!



Павел ПОЛЯКОВ

Директор управляющей
компании «Альянс
Ресторанс»

— Синергия, которая создается в процессе работы сети, ощущается и всеми нашими сотрудниками, и нашими гостями. С одной стороны, это касается глобальных вопросов — противостояния кризисам, стратегических моментов, актуальных для всей сети. С другой — такая, казалось бы, привычная вещь, как подарочный сертификат сети. Человек получает в подарок возможность посетить ресторан, внутри которого — интересное разноплановое предложение: выбрать можно один из ресторанов «Альянс Ресторанс» по своему вкусу. А что касается непосредственно команды, то работа в сети — это всегда более широкие возможности. Те социальные лифты, то обучение, тот обмен опытом с иностранными коллегами, которые обеспечивает крупная стабильная компания, — это серьезная мотивация для сотрудника остаться и расти.

Завтрак в «Стрижах»



Любовь по Цыпкину

«Февраль — почти март», — прозвучало со сцены фестиваля «Открытые Беспринципные чтения»-2019 в Иркутске пятого февраля. А в предчувствии наступающей весны без разговора о любви совершенно не обойтись... Редакции «Альянса» удалось встретиться с Александром Цыпкиным — соавтором «чтений» и человеком с оригинальным взглядом на такую неоригинальную вещь как любовь.

О собеседнике

Александр Цыпкин — сценарист, режиссер, писатель. Последний герой нашего весеннего завтрака в «Стрижах» предпочитает заменять выражением «автор текстов». Но, пожалуй, самое известное широкой публике амплу Цыпкина — главное лицо популярного сегодня проекта «Беспринципные чтения». В рамках «чтений» сам Александр и его коллеги/партнеры со сцены читают прозу о людях современной России (Александр Цыпкин — автор основной части произведений). В команде проекта — актеры Константин Хабенский и Ингеборга Дапкунайте, главред журнала Maxim Александр Маленков и другие люди, которым близок мир слова, театра и т.д. В контекстах, создаваемых вокруг и по поводу «Беспринципных чтений», все чаще звучит старая добрая формулировка «жанр» вместо уже ставшего привычным и довольно избитым слова «формат». Кто-то говорит, что Цыпкин с товарищами переосмыслил и дополнил Жванецкого etc.; кто

то всерьез утверждает, что имеет место буквально новый жанр со своим уникальным содержанием и режиссурой. В звучащих со сцены текстах много иронии, сложного русского синтаксиса и совершенно, казалось бы, неправдашних сюжетов и мыслей, посещавших если не каждого, то многих. В зале молчат, смеются и аплодируют. И полное ощущение, что по каждому из трех пунктов — все искренне.

— Александр, в одной старой советской песне поется «вальс старомоден, но и любовь старомодна». Любовь — это актуальное сегодня понятие?

— Не думаю, что это понятие когда-нибудь утратит свою актуальность. Другое дело, что наш формат жизни сегодня, включающий, в том числе, и социальные сети, меняет саму конструкцию отношений. Стало проще искать альтернативу. У наших с вами бабушек и дедушек были достаточно ограниченные возможности поиска и выбора того самого своего человека: школа — институт — работа. Они строили отношения

с одноклассниками, однокурсниками или коллегами, чтобы прожить с ними всю жизнь (в большинстве случаев — несчастливо). Ведь вероятность того, что среди такого небольшого количества людей ты найдешь того, кто тебе действительно подходит, крайне низка.

— Любопытно. Я спросила о любви, а вы стали отвечать о семье...

— Это естественно! Любовь и семья — понятия, очень тесно связанные, и любовь в семье — это, безусловно, главное. Любовь между родителями, любовь родителей к детям и наоборот. Любовь многогранна, у нее ведь много форм выражения. Вне семьи это чувство, конечно, тоже живет. И понятие, что проявления безумной, фанатичной любви, какой-то патологической привязанности, вероятнее всего, не станут основой для создания семьи.

— Но, допустим, любовь вполне здоровая и семья сложилась. Так ли она сегодняшняя



отличается от варианта прошлого?

— Кардинально. Если человек прошлых лет, пройдя рядом с женой или мужем определенный путь, вдруг понимал, что необходимо некто другой, для поиска нового партнера необходимо было пойти на этическое преступление! Первый шаг — свидание или невинный разговор — это уже расценивалось как вариант измены. Далекое не каждый способен был на это деяние решиться. Иногда морально было проще мучиться с «несвоим» человеком и дальше. Плюс пресловутый квартирный во-

прос. Людям даже развехаться сложно было!

— Что же происходит сегодня?

— Сегодня происходит следующее. Двое людей, состоящих в отношениях, обнявшись смотрят телевизор. Каждый сидит в своем телефоне и проводит кастинг. Они просматривают чужие страницы, погружаясь во внутренний мир другого человека, не совершая при этом ничего запретного. При этом соцсети показали каждому пользователю как голое тело потенциального

нового партнера, так и его обнаженный внутренний мир. В процессе просмотра происходит поиск человека, который больше, чем сосед по дивану, подходит тебе по вкусам, по взглядам, по ценностям. Далее остается один шаг — нажать кнопку. И ты уже на пути к тому, чтобы прежнего партнера сменить на нового. Эта смена будет происходить постоянно.

— Постоянно? Каждый месяц, каждый год?.. Какой будет цикличность, с вашей точки зрения?

— Каждые три-четыре года. Об этом говорит и статистика разводов: больше половины заключенных браков распадаются. И этот процент будет расти. Хотя лично я не считаю, что это так уж плохо.

— То есть, в этом процессе вы усматриваете новую формуцию отношений, очередную, технологически обусловленную, ступень развития?

— Да. Я считаю абсолютно нормальным, если человек в течение жизни несколько раз женится или выходит замуж. Своего человека найти действительно сложно, иногда для этого нужно время и несколько попыток. Я верю в достаточно крепкие и устойчивые браки после 40 лет, когда человек более или менее понимает, куда по жизни идет.

— А было ли что-то хорошее в прежней концепции построения отношений, которой придерживались бабушки и дедушки?

— Безусловно! Когда люди не имели возможности сделать «несколько попыток», им приходилось держаться друг за друга, учиться терпимости и копаться в глубину. Ведь отношения, которые длятся 10–15–20 лет, дают совершенно иной масштаб проникновения друг в друга, нежели новая версия длиной в три-четыре года.

— А держаться друг за друга — это потребность, свойственная какой-то части людей, либо же присущая всем, но приходящая с возрастом?

— Молодежь — те люди, которым еще нет 25 лет и которым принадлежит новый мир, не держится вообще ни за что, не создают себе никаких социальных якорей. На Западе это проявляется в полный рост! Молодые люди не покупают машин и квартир, часто не вступают в брак, проводят массу времени в путешествиях, не привязываясь к местам, вещам, людям в конечном итоге.

— Получается, что и дети будут новой формации?

— Это будут обычные дети, так скажем, свободных от условностей родителей. Если через 20 лет для абсолютного большинства людей брак и семья как таковая не будут необходимостью, поменяется наше представление о норме. Нормальным станет ребенок таких вот свободных родителей. Ребенок из семьи, где родители вместе долгие годы, будет исключением.

— В программе «Беспринципных чтений» со сцены звучат фактически записанные наблюдения, которые (в том числе) формируют современный литературный процесс. Каково место любви в литературе сегодня?

— Вся литература — так или иначе — про любовь. Про любовь к тому, кто рядом, к себе, к своему делу, к миру. Литература — это всегда про писателя и про его ощущение любви или не любви.

— От любви литературной — к любви народной. У вас есть своя «карта популярности»: в каких регионах вас любят больше, в каких меньше?

— Принимают везде одинаково тепло!

Коротко...

Табу в разговоре с журналистами

Семья, родители, личная жизнь

Симпатии в современной литературе

Виктор Пелевин, Евгений Водолазкин

Гастрономические предпосылки

Русская кухня, «еда из детства»

Must-have в поездках

Своя подушка — дорогая и удобная!

Многие ошибочно полагают, что поженились и ок, после свадьбы ничего делать больше не нужно. Но удерживать любимого человека рядом с собой нужно каждый день. Не удержишь — тебя этот брак выкинет...

Место, куда можно вернуться...

Япония, любовь к слову и прекрасным фотопейзажам, международный отель Sayen с его узнаваемо японскими чертами, тематическая командировка талантливого фотохудожника в Страну восходящего Солнца — все это пересеклось в момент создания нынешнего номера «Альянса» в одном имени, в одном мастере — Харуки Мураками. И в этом материале мы говорим с вами, дорогой читатель, словами самого автора и словами его удивительных героев...

ФОТО: ЕВГЕНИЙ ДОМАНОВ

*Тебе не кажется прекрасным
все бросить и уехать туда, где
тебя никто не знает? Иногда
ведь так и хочется сделать.
Нестерпимо хочется.*

«Норвежский лес»





*Весна — это такое
время года, когда очень
хорошо пахнет что-
то новое.*

«Норвежский лес»



*... когда ты в лесу, ты
становишься частью леса. Вешь, без
остатка. Попал под дождь — ты
часть дождя. Приходит утро —
часть утра. Остатки со мной —
становишься частью меня.*

«Кafka на пляже»

Фотопстория

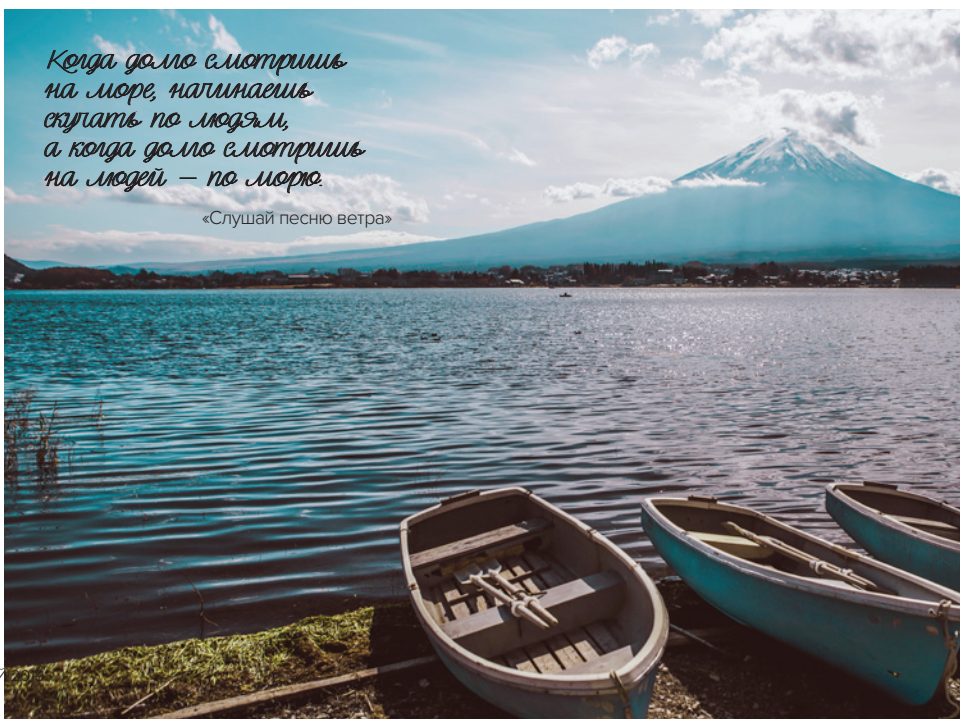
Достаточно смены декораций, и все сразу может измениться — ход времени, поток эмоций.

«К югу от границы, на запад от солнца»



*Когда далеко смотришь
на море, начинаешь
скупать по людям,
а когда далеко смотришь
на людей — по море*

«Слушай песню ветра»





Настоящий гений — человек, живущий в том мире, который он сам придумал и построил.

«Страна чудес без тормозов и Конеч света»



Человку требуется место, куда можно вернуться.

«Кафка на пляже»



Старожилы

Идти на работу с удовольствием — большое счастье.

Расти на работе, развиваться профессионально, продвигаться вперед, делать успехи и становиться частью отличной команды — этого не достигнешь, переходя из одной компании в другую. В весеннем номере мы говорим о старожилах — людях, с большим удовольствием и много лет работающих в заведениях сети «Альянс Ресторанс» и бизнес-отеле Sayen.



Евгений Приходько

РЕСТОРАН BIER HAUS

Более 11 лет вдохновенной поварской работы: Евгений работает поваром в ресторане Bier Haus с 2007 года!



Юлия Юрьева

РЕСТОРАН BIER HAUS

Работает в ресторане Bier Haus более семи лет. На текущий момент — в должности менеджера. Начала работать в 2011 году официантом, затем были позиции хостес, кассира, а с 2015 года Юлия работает менеджером.



Иван Костюк

РЕСТОРАН «КИОТО»

Вот кто точно знает толк в роллах и сашими! Иван вот уже более 16 лет работает на должности повара в ресторане «Киото».



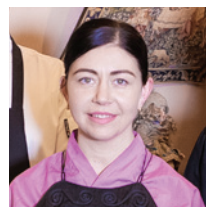
Важной частью работы коллектива сети «Альянс Ресторанс» является участие в городских и внутренних чемпионатах поварского мастерства. Чемпионат по барбекю много лет был важной частью календаря городских праздников в Иркутске. Сотрудники сети — неоднократно становились его победителями и обладателями призовых мест.



Самылин Михаил

РЕСТОРАН BIER HAUS

В 2006 году поступил на работу в ресторан Bier Haus. Для начала — поваром. В 2011 году занял должность су-шефа. Итого стаж работы в компании — более 12 лет!



Анастасия Испенкова

РЕСТОРАН «КИОТО»

В компании — более 11 лет. Начала свою карьеру в компании в 2007 году на должности официанта в ресторане Bier Haus. Проработав год, перешла в «Киото» на аналогичную позицию. Еще через три года работала администратором лобби-бара Сайен. И через пару лет стала менеджером ресторана «Киото».



**Александр
Григорьев**

РЕСТОРАН FULLERS

Начал работу в сети в 2014 году в должности бармена в ресторане Fullers. В настоящий момент — менеджер заведения.



Владимир Поляков

РЕСТОРАН «СТРИЖИ».

Общий стаж работы в компании — 13 лет! Из них три года — в ресторане Bier Haus, 10 лет — в «Стрижах». Начинать карьеру на позиции повара-заготовщика в ресторане BierHaus, затем работал поваром. В Стрижах начинал работать в должности повара, сегодня Владимир занимает позицию повара-бригадира.



Наталья Шерстова

ГРИЛЬ-БАР THE ROCK'S

Общий стаж работы в компании 18 лет! В 2001 году участвовала в мероприятиях, связанных с открытием ресторана Киото. Через год — вместе с командой сети открывала ресторан Bier Haus (на позиции бар-

мена). В течение одного сезона работала на Якоби-бич администратором. Принимала участие в открытии паба Narat's на Октябрьской революции. В клубе «Индокитай» работала бар-менеджером, далее — менеджером всего заведения. С 2014 года — менеджер гриль-бара The Rock's менеджером. Наталья также занимается образовательной деятельностью — читает лекции о специфике работы с напитками внутри сети, а также сотрудникам предприятий общепита в других городах (Ангарске, Улан-Удэ).



Любовь Некрасова

ЛАПША-БАР MY WAY

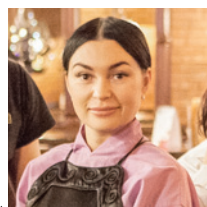
Стаж работы — пять лет, с открытия лапша-бара My Way. Начинала работать в должности официанта, затем — в должности менеджера, но нашла себя в поварской работе, повар — текущая должность.



Вадим Толтекин

РЕСТОРАН BIER HAUS

Самый узнаваемый сотрудник сети «Альянс Ресторанс»! Швейцар ресторана Bier Haus. Стаж работы 16 лет, с 2003 года Вадим — человек, с которого для каждого гостя в буквальном смысле начинается ресторан Bier Haus.



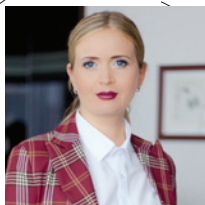
Любовь Суворова

РЕСТОРАН «КИТО»

Общий стаж работы — 11 лет. Начала работать 5 февраля 2008 года в ресторане «Киото» на должности официанта, с 2010 года по сей день работает менеджером ресторана «Киото».

Старожилы Sayen

Бизнес-отель Sayen — одно из знаковых мест на карте туристического Иркутска. Вот уже почти 10 лет отель держит марку и уверенно подтверждает свой рейтинг «четыре звезды». Но успех отеля — это, разумеется, прежде всего его коллектив; люди, которые многие годы работают, не только строго соблюдая стандарты, но и искренне любя свою работу и сохраняя ей преданность.



Инна Коровина

УПРАВЛЯЮЩИЙ ОТЕЛЯ

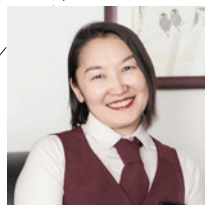
Общий стаж работы в компании на разных позициях — 17 лет. С 2009 года — руководитель службы приема и размещения бизнес-отеля Sayen, далее — управляющий отеля.



Анна Кулешова

РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ

В компании — с 2009 года. Первая должность — администратор службы приема и размещения, далее — старший администратор. Уезжала в другой город, была сотрудником других компаний. Вернулась в Иркутск, заняла в отеле Sayen позицию руководителя службы приема и размещения.



Анна Цыренжаба

АДМИНИСТРАТОР СЛУЖБЫ ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ

В отеле работает с его открытия в 2009 году. Поэтому в 2019 вместе со многими коллегами отметит десятилетний юбилей работы в Sayen.



Елена Ткач

СПЕЦИАЛИСТ ПО УХОДОВЫМ ПРОГРАММАМ SPA-ЦЕНТРА

Более семи лет работает в SPA-центре, совмещая функции администратора и специалиста по SPA.



Татьяна Белзевская

СТАРШИЙ АДМИНИСТРАТОР SPA-ЦЕНТРА

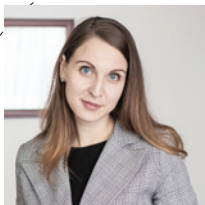
Работает в Sayen SPA с момента его открытия в декабре 2009 г.



Татьяна Швабенланд

РУКОВОДИТЕЛЬ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ

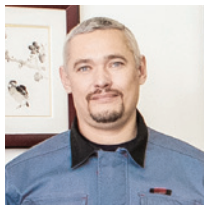
Работает в отеле с открытия в 2009 г. В настоящий момент занимает позицию руководителя хозяйственной службы.



**Марина
Стадникова**

МЕНЕДЖЕР ПО РАБОТЕ
С КОРПОРАТИВНЫМИ
КЛИЕНТАМИ

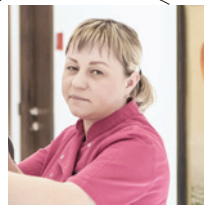
Работает с момента открытия отеля администратором службы приема и размещения. Уезжала в другой город, но вернулась и заняла в отеле позицию руководителя службы приема и размещения, затем — менеджера по работе с корпоративными клиентами.



Александр Русинов

СОТРУДНИК ТЕХНИЧЕСКОЙ
СЛУЖБЫ

В компании работает около 15 лет.



Леонтьева Оксана

ГОРНИЧНАЯ

Работает в отеле более семи лет.



**Надежда
Ведерникова**

ГОРНИЧНАЯ

Работает в отеле более пяти лет.



**Владимир
Швабенланд**

СОТРУДНИК ТЕХНИЧЕСКОЙ
СЛУЖБЫ

Стаж работы в компании — более 10 лет.



Весна в Киото. Любимому японскому ресторану 17 лет!

«Киото» — первый ресторан классической японской кухни в Иркутске — отпраздновал своё семнадцатилетие. Праздник прошёл в ощущении японской весны: город-тезка уже встретил весну и подарил вечеринке красивое название «Весна в Киото»!



Гостя из Японии провела мастер-класс по составлению икебаны: японское искусство компоновки цветов всегда вызывает у гостей «Киото» живой интерес. Также важной частью праздника стала викторина «Загадочный город Киото», которую провёл руководитель японского центра Сергей Александрович Одинец. Наградой победителям викторины стал корабль суши и роллов с сусальным золотом. Каждый гость праздника получил подарок от японского каллиграфа — пожелания на японском языке. Также на Дне рождения «Киото» среди гостей было разыграно 17 отличных подарков, главным же призом стал сертификат на посещение ресторана-именинника на сумму 17.000 рублей.







Пространство

Интерьер, оформленный в традиционном немецком стиле. Хотя те, кто скажет, что видел нечто похожее и в Австрии, и в Чехии, будет прав! Много дерева, тяжелая грубая мебель, «голый» кирпич, стены, декорированные постерами и журнальными вырезками. Важно! Эти элементы интерьеры приобретены на блошиных рынках Германии и являются оригиналами печатной продукции 30-х годов прошлого века.

Bier Haus.

Традиционно гостеприимный

В наш век переосмыслений и стилистических смещений заведений, в которых явно считается национальной или географической концепция, — большая редкость. Bier Haus в этом смысле себе не изменяет вот уже 16 лет! Ресторан западноевропейской кухни с громким немецким акцентом в весеннем номере «Альянс» расскажет читателю о традициях, ставших основой его стиля.

Окtoberfest

Проведение веселых тематических фестивалей — важная часть календаря европейских праздников. Октоберфест — традиционный фольклорный фестиваль, который ежегодно осенью проводится в городе Мюнхене. Это мероприятие называют самым большим народным гулянием в мире. А иркутское сообщество с удовольствием присоединяется к этому движению и празднует, празднует!..



Кухня

Много мяса и особенно — колбасок! Bier Haus радует своих гостей разными видами колбасок и целыми наборами, рассчитанными на компанию: к примеру, «Блюдо мясника»! Еще одной традиционной составляющей меню немецкого ресторана является определенным образом приготовленная рулька — Швайнсак. Соусы, гарниры — на любой вкус!

Персонал

Официанты и швейцар, встречающий гостей на входе в заведение, одетые в стилизованную форму, — еще одна важная узнаваемая черта Bier Haus. Одежда персонала, как и все убранство заведения, служит созданию в ресторане колорита, настроя на хорошее времяпровождение. А вкусная еда и отличное обслуживание закрывают этот гештальт*. Вот еще одно вовремя подспевшее немецкое слово!



* Определение «гештальт» в психологии произошло от немецкого слова «образ», «форма», «структура». Одно из его основных современных значений — цельность восприятия, единый образ.

Bier Haus



3250
РУБ.

НАБОР ДЛЯ ПИКНИКА

Общий вес набора для пикника на 5 персон **5,2 кг.** Цена **3250 рублей.**

Мясо маринованное (свиная шея), 1,5 кг.

Крылья маринованные, 1 кг.

Колбаски немецкие «Биркнакер», 5 шт.

Овощи свежие
(помидор, огурец, перец, редис), 1,5 кг.

Соус томатный BBQ, 300 гр.

Лук маринованный для шашлыка, 250 гр.

Зелень (петрушка, лук зеленый, укроп), 150 гр.

2 батона

Специи (соль, перец черный)

Посуда одноразовая (стаканы, тарелки, вилки),
скатерть, салфетки бумажные,
пакет мусорный, спички

Заказ оформляется за 3 часа.

Все полуфабрикаты вакуумированы, овощи прошли водные процедуры.

Иркутск, ул. Грязнова, 1 ■ тел. 55-05-55 ■ www.bier-haus.ru ■ www.facebook.com/BierHaus.irk

■ [instagram @bier_haus](https://www.instagram.com/bier_haus)

Fuller's is good location!*

Индукция и дедукция — как прописал Конан Дойл! Можно сначала придумать саму вечеринку, а потом начать искать место для ее проведения. А бывает и наоборот: приходишь в заведение, и оно само подскажет тебе потрясающе интересный формат будущего праздника! Ресторан Fuller's — это не только бренд с серьезной родословной, но и выполненный со вкусом красноречивый интерьер. Вашему вниманию — подборка идей для вечеринки в Fuller's.



Английский клуб

Интерьер, располагающий к интеллектуальным беседам, размышлениям и неспешному времяпрепровождению, как нельзя лучше подходит для проведения статусного мероприятия с красивым английским акцентом. В стенах английского клуба может быть проведена большая интеллектуальная игра, гастрономический ужин с участием сомелье, камерный джазовый концерт, да мало ли что еще! Безусловно, организаторам не обойтись без заранее прописанного дресс-кода и очень серьезной подготовки. Но оно того стоит! Описанный формат прекрасно подойдет для презентации или клиентского мероприятия, корпоративного вечера и не только. В эту роскошную обертку может быть упакована нетривиальная свадьба или даже (О, Боже!) мальчишник!



Костюмированное тематическое магическое

Сколько в интерьере ресторана «Фуллер» интеллектуального, столько же и волшебного. А может быть, даже больше! Оказавшись там, вы обязательно начнете представлять себя персонажем «Кентервильского приведения» как минимум. И вовсе не обязательно ждать Хэллоуина, чтобы нарядиться и подурачиться в компании знакомых эльфов!



Праздник для любителей всего английского

Популярность английского языка и британской культуры — явление стабильное. Fuller's в данном случае — та самая локация, где приятное гармонично сочетается с полезным! История бренда Fuller's, уходящая корнями в Лондон, стилистика оформления заведения и, конечно же, кухня — все будет работать на успех вашего английского party*!

Детский вопрос

Пожалуй, очень неплохо, когда к тебе на восьмилетие приходит Паддингтон или Винни! Или Мэри Поппинс, а может быть, и сам Гарри Поттер! Ведь так много потрясающих героев (а значит — и идей!) прилетело к нам с тех самых туманных берегов. Если общую канву детского праздника сдобрить выступлением фокусника и качественной анимацией, подарить всем гостям, например, по сувенирной волшебной палочке, этот день рождения не забудется ни имениннику, ни приглашенным!





БОЛЬШОЙ
ПИКНИК
2300
РУБ.

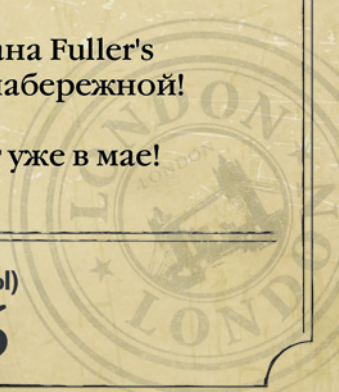
ШАШЛЫКИ НА ЛЕТНЕЙ ВЕРАНДЕ

Сделайте заказ по гриль-меню ресторана Fuller's
и насладитесь городским пикником на набережной!

Теплая летняя веранда Fuller's работает уже в мае!

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 (НАБЕРЕЖНАЯ АНГАРЫ)

тел. **500-026**



От Кольта до Нагана

Символ мужества и опасности, он — герой приключенческих романов и фильмов! Слово «револьвер» произошло от латинского revolvere — вращаться. Вашему вниманию — посвященная ему страничка ликбеза.



Сэмюэль Кольт

Первый в мире патент на изобретение капсюльного револьвера был получен молодым конструктором Кольтом в 1835 г. Барабан этого револьвера вмещал пять зарядов, длина ствола 190 мм и общая длина — 349 мм. Масса незаряженного револьвера — 1,2 кг!

Револьвер — это пистолет?

Отечественный ГОСТ по определениям стрелкового оружия гласит, что револьвер — это разновидность пистолета, имеющая барабан. В конце XIX века это определение не вызвало бы вопросов, но сегодня пистолет и револьвер — понятия разные.

Револьвер Колиера

Первый револьвер с кремневым замком был сконструирован американским оружейником Артемасом Уиллером в 1818 году. Получать патент на эту модель в Англию поехал коллега Уиллера по фамилии Колиер. Он усовершенствовал идею Уиллера и запатентовал. Револьвер Колиера стал основой для многих будущих известных моделей. Главным его преимуществом было исключение прорыва пороховых газов в щель между камерой барабана и стволом. Это было достигнуто путем движения барабана под действием пружины вперед во время выстрела, при этом движению камора надевалась на выступающую коническую часть ствола. Этот принцип впоследствии лег в основу капсюльных револьверов Кольта и револьвер системы Нагана.

Казимир Лефоше

Французский оружейник, в 1852 г. создавший прославивший

его унитарный шпильчатый патрон в металлической гильзе, на донце которой изнутри закреплен капсюль. В стенке гильзы сбоку от капсюля делалось отверстие, в которое устанавливалась острая шпилька (отсюда название — шпильчатый патрон).

Револьвер сегодня

Наиболее популярным среди любителей огнестрельного оружия является револьвер Кольт «Питон» калибра .357 Магнум.

Магнум?

Слово «Магнум» никогда не обозначало марку оружия. Магнум — оружие и патрон повышенной мощности.

Эмиль Наган

В 1878 изготовил револьвер с унитарными патронами (с дымным порохом и с капсюлем на донце гильзы, капсюль разбивался бойком). Этот револьвер калибра 9,4 мм был поставлен на вооружение армии Бельгии.



Русская рулетка

Появление револьвера подарило миру феномен «русской рулетки» (она же — «гусарская рулетка» или «сопрано»). Опасная игра или спор, по правилам которого заряжается один или несколько патронов с тем, чтобы остались свободные камеры. Далее барабан несколько раз проворачивается так, чтобы игроки не знали, где располагаются патроны, а где — пустые камеры. После этого игроки по очереди подносят ствол револьвера к собственной голове и нажимают на спусковой крючок. В современной игровой версии используется имитация оружия.

Я знаю три слова...

Камера — полость в артиллерийском орудии, барабане или снаряде. Накладка на стволе автомата для отвода газов для автоматического выбрасывания гильзы и подачи патрона

Капсюль (капсюль-воспламенитель или пистон) — устройство для воспламенения порохового заряда в огнестрельном оружии. Представляет собой стакан из мягкого металла (обычно латуни) с небольшим зарядом чувствительного к удару взрывчатого вещества.

Унитарный патрон — принцип построения заряда, при котором когда все его компоненты соединены в единое целое. То есть инициирующий заряд (пистон или капсюль), основной пороховой заряд и пуля объединены общим корпусом (гильзой).

18+

Revolver

CRAFT CLUB

Акции на
любимые
сорта



Всегда в
наличии более
200 сортов
крафта



Дегустации **новых**
сортов крафта



Дружественные
посиделки



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

Авто в кадре!

Далеко не каждое заведение в городе Иркутске может похвастаться таким красавчиком, который удобно расположился в главном зале гриль-бара The Rocks! Линкольн 1984 года, специально привезенный из Калифорнии, стал героем многих постановочных видео, свадебных фильмов и т.д. Да-да, рубрика «Кинополка» в весеннем номере посвящена автомобилям!

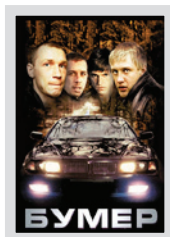
Гонщик, 2001

Талантливый, но еще очень молодой гонщик Джимми Блай начинает терять хватку. Блай — восходящая звезда, и босс его команды понимает, что срочно необходим специалист-наставник, который не даст карьере Джимми сойти «на нет». Этим специалистом становится Джо Тэнто (сам Сталонне!) — опытейший гонщик и экс-чемпион. Теперь у Джо есть шанс сделать юного Блая новым королем гонок и доказать всем, на что еще способен он сам.



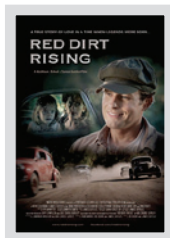
Бумер, 2003

Роуд-муви по мотивам 90-х. Один из главных героев — черный BMW, ставший для четверки отчаянных парней и домом, и укрытием, и верным другом. Стрельба, погони, кулаки, разрушенные жизни, снег, немного любви и ринг-тон, ставший символом времени. «Бумер», и как и его продолжение «Бумер: фильм второй», — истории автомобилей, везущих в никуда...



Пыль из-под колес, 2014

Подлинная история первых героев автомобильных гонок, полная приключений, опасности, скорости, романтики и, конечно, любви. Гонки, которые проверяют на прочность не только машины, но и мужскую дружбу. Как сделать карьеру и не разрушить жизнь? Как остаться верным своему предназначению и сохранить семью? Герои картины отвечают на эти вопросы.



Большие гонки, 1965

Начало XX века. Знаменитый испытатель, рыцарь без страха и упрека, Лесли по прозвищу Великий организует автопробег Нью-Йорк — Париж. Завистливый и злобный изобретатель Фэйт принимает вызов Лесли. И тут появляется женщина! Красотка Мэгги обещает редактору газеты сделать сенсационный репортаж с места событий и отправляется навстречу опасностям!



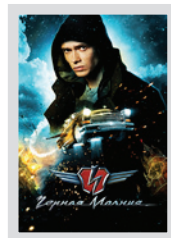
Дни грома, 1990

Кино с молодыми Томом Крузом и Николь Кидман. Гонщик Коул Трикл молод, но не боится скорости и готов вписаться в самый крутой поворот. На гонках главным соперником Коула становится более опытный спортсмен Руди Бернс. Но ни Коул, ни Роуди не доходят до финиша: черты: происходит сильное столкновение, в результате которого соперники оказываются в одной больничной палате...



Черная молния, 2009

Советская машина — в центре российского фантастического фильма. Простой парень, влюбленный в симпатичную студентку, буквально становится супергероем, сев за руль «Волги»! На его пути встречается многое: смешки сокурсников, противостояние с настоящим злодеем, решающее сражение и, конечно, любовь! Узнаваемая «фишка» картины — сунд-трек в исполнении Александра Рыбака.



18+



The Rocks ★★

AMERICAN
Grill • Bar

**Каждую пятницу
концерты кавер-групп**

Вход свободный

Заказать столик по тел. 500-515

Иркутск, ул. Карла Маркса, 11



HARAT'S. МОСТ ЧЕРЕЗ ОКЕАН.

2018 год для сети ирландских пабов Harat's стал этапом прорывов, стремительного расширения географии присутствия и особого признания в профессиональной сфере.

Новые точки на карте Harat's

Освоение новых городов, стран и континентов, безусловно, является одним из важнейших показателей развития сети. На текущий момент (март 2019) в разных странах мира под брендом Harat's работает 75 пабов. Прирост российского списка за 2018 год — плюс восемь заведений: по одному пабу в Брянске, Якутске, Орле, Воронеже, Мурманске и Ханты-Мансийске, также пять предприятий открыто в Москве и три заведения, находясь в стадии строительства.

Стабильный рост показывает и зарубежное направление. В прошедшем году за пределами России открылись несколько новых пабов: март — Бишкек (Кыр-



гызстан), июнь — Риека (Хорватия), в декабре европейский список Harat's пополнила Флоренция.

Важнейшим шагом в процессе расширения географии присутствия для Harat's стало освоение американского континента. Основные мероприятия по подготовке к запуску предприятия в городе Майами (США) были проведены в 2018 году, а 4 января 2019 состоялось собственное открытие первого американского паба сети Harat's.

Сохраняется стабильный интерес со стороны русских бизнес-эмигрантов к инвестированию в предприятия Harat's на европейском пространстве, а также в США. Готовятся к открытию три паба в Европе: в городах Любляна и Портороже (Словения) и столице Португалии Лиссабоне. В перспективе — открытие пабов в Вене (Австрия), в Риме (Италия) и Амстердаме (Нидерланды). Также строится еще один паб в Майами.

Признание экспертов

— Сеть Harat's pub получила первое место в мировом рейтинге ирландских пабов Irish Pubs Global Awards за лучшую маркетинговую кампанию среди европейских пабов.

— В материалах исследовательского центра РБК в мае 2018 года Harat's была названа самой стабильной пивной сетью в России за последние четыре года.

— Harat's названа крупнейшей сетью пивных ресторанов в России (РБК, май 2018).

Harat's. Время перемен

• В 2018 году головной офис провел ряд мероприятий по качественному улучшению сети. Так, пересмотрена структура головной компании Harat's International с целью усиления департаментов маркетинга и корпоративного обучения, также усилена деятельность по аудиту предприятий, открытых по франшизе.

• Компания Harat's International, уже имеющая многолетние налаженные связи с ведущими мировыми брендами, в 2018 году увеличила свой партнерский пул. Был подписан ряд контрактов со всемирно известными компаниями (Erdinger, Paulaner, GreeneKing), что позволило усилить позиции сети Harat's на европейском рынке.

• В завершающей стадии находится рестайлинг бренда Harat's, задуманный в связи с выходом сети на европейский рынок и успешно запущенный в 2017 году. Базовый слоган сети Harat's звучит как *Wherever you go* (Куда бы ты ни шел), разработан и внедрен ряд новых визуальных атрибутов, фирменных цветовых комбинаций и т.п.

• На ежегодно проводимый симпозиум сети Harat's в апреле 2018 года в Тбилиси собралось рекордное количество партнеров — более ста человек из десяти различных стран мира!

Для справки:

Harat's pub — международная сеть ирландских пабов (правильное произношение хЭратс паб), родом из Иркутска. Сейчас сеть насчитывает 83 паба в 45 городах мира (Россия, Италия, США, Казахстан, Кыргызстан, Хорватия, Словения), учитывая работающие и строящиеся объекты.

Сеть развивается по франчайзингу, при этом 26 пабов являются собственными.

Франшиза Harat's Pub вошла в несколько рейтингов:

— Лучший ирландский паб в Европе в категории Best Marketing Campaign (рейтинг Irish Pubs Global Awards, 2018)

— Лучшая HoReCa-франшиза по версии журнала Forbes, 2015

Сеть Harat's Pub действительный участник Мировой Ассоциации Пабов Irish Pubs Global, куда входят пабы из 122 стран мира.



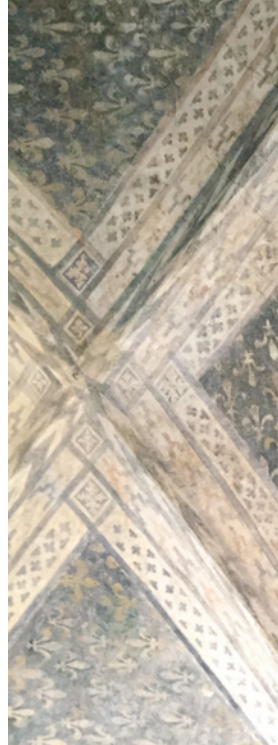
Правовой аспект Harat's

Руководство ООО «Хэратс» на протяжении всего периода работы сохраняет жесткую позицию по защите принадлежащих компании объектов авторского права и соблюдению формата сети. Так, в начале 2018 года по решению Арбитражного суда Ростовской области был закрыт паб в городе Таганроге, который незаконно использовала торговую марку Harats для ведения коммерческой деятельности.

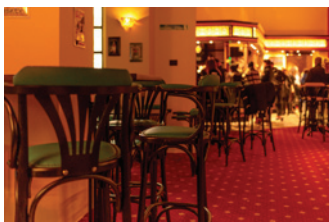


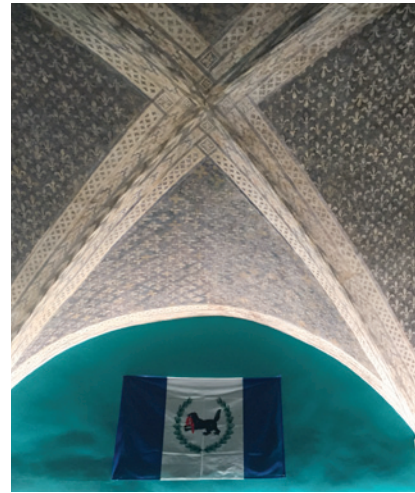


FLORENCE, VIA Ghibellina 152R

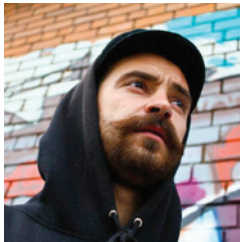


Florence, Via Ghibellina 152r – адрес нового паба сети Harat's в прекрасной Флоренции. Это не просто место, где можно отлично провести время в хорошей компании. Как оказалось, это место – часть давней истории, загадки которой еще предстоит разгадать!





На стенах и потолке флорентийского Harat's Pub сохранились фрески XVI века.



Павел Солодов
(Хэратс-нэйм — Усы),
менеджер паба в
130 квартале, Иркутск

— Флорентийский Harat's Pub — это, на мой взгляд, самый большой и самый кра-

сивый паб сети из тех, что мне удалось посетить за время моей хэратсовской карьеры! Паб находится в исторической части Флоренции. Кроме того, он буквально является частью истории этого прекрасного итальянского города. На стенах и потолке паба сохранились фрески XVI века.

При открытии паба в исторических районах европейских городов не обойтись без консультаций историков. Я беседовал с одним из экспертов, с радостью делюсь содержанием разговора. На потолке есть изображение двух скрещивающихся между собой гербов, кроме того, присутствует изображение французской лилии. Это означает, что два очень знатных рода заключили между собой какой-то договор, какое-то соглашение. Екатерина Медичи была женой французского короля, а помещение (ныне — Harat's Pub) находится недалеко от бывшей резиденции Медичи. Отсюда предположение: здесь в своей время размещались представители фран-

цузской аристократии, сопровождавшие короля в итальянской поездке. Вот такой вариант объяснения того, откуда на потолке нашего паба такой нетипичный для исторической Флоренции декор. А уважаемый эксперт обещал покопаться в архивах и раздобыть более точную информацию!

Что касается дня настоящего, то паб получился очень большим, светлым. Я за время командировки обошел во Флоренции много пабов, баров, коктейль-баров. Наш — самый просторный — с высокими потолками, с огромными витринными окнами. Разумеется, совсем новый, свежий, красивый! Каждый из пришедших итальянцев произносит классическое тройное В: «Браво, bellissimo, бэлла!» Если только переводить, получится «суперкруто, суперздорово»!

У заведения сформировался довольно крепкий костяк постоянных итальянских гостей. Они заходят к нам после ужина (ужин в Италии — это святое!). Ведут себя прилично, на столах не танцуют (во всяком случае, пока!), общаются, играют в дартс. Кроме того, важно, что наш паб работает без сисест и прочих перерывов. Во Флоренции все заведения открываются на завтрак, затем с 12 до 18 все закрыто. Harat's Pub открывается в 12 и работает до двух ночи: в это время можно зайти, заказать что-то из напитков и вкусно поесть. Очень удобно для туристов: если не знаешь, где пообедать или поужинать, можно всегда зайти в Harat's!





HARAT'S В МАЙАМИ!

4 января 2019 года сеть ирландских пабов Harat's обозначила свое полноценное присутствие на американском континенте, а именно в городе Майами (штат Флорида). Команда Harat's в формате **#НОЭТОНЕТОЧНО** сообщает, что в скором будущем будет еще одно американское заведение сети. А пока — записывайте адрес: **1248 Whashington Ave. Miami Beach.**



15-17 МАРТА
ST. PATRICK'S DAY

HARAT'S
IRISH PUB

ПРАЗДНУЙ
ST. PATRICK'S DAY
В КРУТОЙ КОМПАНИИ



harats.com

Сними лапшу с ушей!

Информационное агентство имени той самой «одной бабки», которая все время кому-то что-то говорит, в области общепита работает исправно! Немало заблуждений витает и вокруг лапша-бара My Way. Пришло время развенчать мифы о лапше!



~~Лапша-бар My Way — это заведение, открытое по франшизе~~

Начнем с главного. Лапша-бар My Way — это заведение иркутского происхождения. Сама идея заведения подобного формата популярна в мире многие десятилетия. А специалисты компании «Альянс Ресторанс» доработали ее и адаптировали для иркутян.

~~От лапши толстеют~~

Потолстеть от какого-то одного продукта невозможно! Вес — это всегда комплекс факторов: возраст, образ жизни, питание, режим сна и количество выпиваемой в день воды. В среднем на 100 г готового продукта приходится 400 ккал (у разных видов лапши разная калорийность). И если лапша (хотя бы просто ради разнообразия) введена в сбалансированный и творчески составленный рацион, повышению веса она ни в коем случае не послужит.



~~Лапша — это вредный фастфуд~~

Лапшу вок действительно можно назвать фастфудом: она и правда готовится очень быстро. В глубокой и очень хорошо разогретой китайской сковороде вок (отсюда и название лапша вок — лапша, приготовленная в воке) продукты все время «парят» над поверхностью, не касаясь металла. И быстро в данном случае во все не значит вредно! В лапше содержится кальций, натрий, витамины группы В, а также антиоксиданты. Добавление в «конструктор» лапши овощей, разных видов мяса и морепродуктов делает это блюдо питательным и даже полезным!

~~Лапша — это тяжелая пища~~

Существует миф, что лапша является тяжелой пищей, которую не следует употреблять под вечер. Однако в реальности дело обстоит иначе. Например, лапша харусаме (крахмальная лапша) будет перевариваться всего 60 минут, а соба (лапша из гречневой муки) — 90 минут. Поэтому лапша — отличный вариант ужина!

~~Все соусы для лапши — острые!~~

Приятная острота в соусах для лапши вок, конечно, присутствует. Но в российских лапша-барах готовят азиатскую пищу в адаптированной версии. Кроме того, острота в нашем случае — это скорее плюс. Все соусы для лапши вок готовятся на основе специй, и ни одна национальная кухня мира не обходится без жгучих приправ. Пряности и специи не только возбуждают аппетит, но и обогащают готовые блюда неповторимыми оттенками вкусов, способствуют запуску важных процессов в организме человека. Так, в составе острого перца содержится капсаицин,

он ускоряет обменные процессы, а значит — способствует снижению веса! Также острые специи нормализуют кровообращение и улучшают работу пищеварительного тракта. Острые приправы могут увеличить уровень серотонина и эндорфинов, что приводит к улучшению эмоционального состояния. Несомненно, жгучие соусы полезны для здоровья, но не стоит забывать, что все хорошо в меру!

~~Лапша-бар My Way — это только лапша~~

Конечно, это не так! В меню лапша-бара My Way — различные блюда паназиатской и европейской кухни. Можно заказать и легкий салат, и суп на наваристом бульоне, и замечательный десерт! Если вы придерживаетесь поста, в My Way вы найдете отличные варианты постных блюд на основе лапши и риса с добавлением овощей или грибов.

~~My Way — это варианты для перекуса и ж быстрого обеда~~

В лапша-баре My Way можно не только перекусить и пообедать, но и поужинать в компании друзей. Или даже устроить небольшую вечеринку. В меню заведения есть неплохой выбор блюд «на компанию» и ассортимент соответствующих напитков!

Время приготовления лапши вок составляет пять-семь минут. Небольшое время термической обработки способствует сохранению в продуктах большей части витаминов и минералов

Новое в меню My Way



280 руб.

Рисовая лапша

с курицей и свежими овощами



450 руб.

Блюдо на сковороде

говядина, бекон и овощи с рисом



460 руб.

Блюдо на сковороде

утка с овощами и рисом

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 ₺

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ ВОК



ХИТ!

ЛАПША МЯСНАЯ
удон, говядина,
свинина, курица,
шампиньоны,
перец, ростки сои
400гр **340 ₺**



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



**ЛАПША МЯСНАЯ
С СОУСОМ ИЗ
ЧЕРНОГО ПЕРЦА**
соба, говядина,
бекон, шиитаке, перец
400гр **335 ₺**



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



NEW

**ЛАПША
РИСОВАЯ**
с курицей
и свежими
овощами
360гр **280 ₺**



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



**ЛАПША
ТОМАТНАЯ**
с курицей
400 гр **270 ₺**

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ В БУЛЬОНЕ



ХИТ!

ЛАПША КУРИНАЯ
соба, курица,
шампиньоны,
дим сам с курицей,
яйцо
500гр **290 ₺**



ЛАПША МЯСНАЯ
харусаме, говядина,
ростки сои, шиитаке,
перец свежий
500 гр **350 ₺**



**ЛАПША
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
удон, кальмар,
креветки тигровые,
ростки сои
500 гр **330 ₺**

ГОРЯЧЕЕ



ДИМ САМЫ

китайские пельмени на пару (4шт)
со свиной
130/20 гр **160 ₺**
с курицей
130/20 гр **160 ₺**
с креветкой
130/20 гр **230 ₺**



ТОРТИЛЬЯ

овощная **210 ₺**
220 гр
куриная **230 ₺**
220 гр
с лососем **295 ₺**
200 гр



СПРИНГ-РОЛЛ

с курицей
и соусом **240 ₺**
135/30 гр
со свиной
и соусом **240 ₺**
135/30 гр



**КУРИЦА
ПО-АЗИТСКИ**
с соусом Хойсин
180/30 гр **280 ₺**



КАЦУ ЖУ
свинина в кисло-сладком
соусе с паровым рисом
150/150 гр **330 ₺**



КУРИЦА ВОК
в соусе «Терияки»
с орехами кашью
280 гр **330 ₺**



ГОВЯДИНА ВОК
в устричном соусе
с кунжутном
300 гр **395 ₺**



ХИТ!

ГУО БАО ЖОУ свинина Вок
в кисло-сладком соусе
с кунжутном
300 гр **430 ₺**



КАЛЬМАР ВОК
в устричном соусе
с овощами
300 гр **345 ₺**

БЛЮДА ИЗ РИСА



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

**ТЯХАН (жареный рис)
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
300 гр **255 ₺**

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

**ТЯХАН (жареный рис)
СО СВИНОЙ**
300 гр **240 ₺**

ПАСТА



ХИТ!

КАРБОНАРА
бекон,
сливки, пармезан
280 гр **275 ₺**



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



С МОРЕПРОДУКТАМИ
морепродукты,
вино белое,
сливки, пармезан
280 гр **275 ₺**



**ПАСТА
С ПЕСТО**

250 гр **270 ₺**



ТЕЛЕФОН
ДОСТАВКИ

500-780

+2 ВЫБЕРИТЕ ТОППИНГ

Курица	50 гр	70 ₺
Говядина	50 гр	135 ₺
Свинина	50 гр	90 ₺
Бекон	50 гр	95 ₺
Кальмар	50 гр	70 ₺
Креветки тигровые	50 гр	155 ₺
Лосось	50 гр	155 ₺

+3 ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ

Грибы шиитаке	20гр	40 ₺
Грибы шампиньоны	50гр	70 ₺
Грибы древесные	40гр	40 ₺
Ростки сои	20гр	30 ₺
Фасоль зеленая	50гр	40 ₺
Ананас	50гр	50 ₺

+4 ВЫБЕРИТЕ СОУС

Устричный · Терияки
Карри · Из черного перца
Кисло-сладкий · Хойсин
50 гр 50 ₺

ВЫБЕРИТЕ БУЛЬОН

Говяжий · Куриный
250 гр 50 ₺
Вес наполнителей указан в сыром виде

САЛАТЫ



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



ЦЕЗАРЬ
с курицей 180 гр **240 ₺**
с лососем 180 гр **320 ₺**



ТАЙСКИЙ
сладасы свинины
со свежими овощами
и острым чили
200 гр **230 ₺**



САЛАТ С БЕКОНОМ
220 гр **230 ₺**



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



САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ОВОЩАМИ
200 гр **240 ₺**



САЛАТ ОВОЩНОЙ С КРЕВЕТКАМИ
170 гр **295 ₺**



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ
190 гр **290 ₺**

ЛУЧШИЙ ВЫБОР К ПИВУ



БУРГЕР
с мясной котлетой
320/70/30 **370 ₺**
с куриной котлетой
320/70/30 **330 ₺**



ХОТ ДОГ ЧИЛИ ЧИЗ
сосиска ВВQ, релиш,
салат Коул Слю, соус «Чили чиз»
170 гр **190 ₺**



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА С КУРИНЫМИ КРЫЛЬШКАМИ
155/130/70/30 гр **360 ₺**



САНДВИЧ
с курицей и беконом
160 гр **210 ₺**
с семгой
160 гр **260 ₺**



КОРН СОСИСКА
Сосиска ВВQ
в кукурузном тесте
с сырным соусом
100/30 **160 ₺**



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА С СОУСОМ ТАР-ТАР
соус, гарлики, луковые кольца в кляре, кольца кальмара
150/100/70/80 гр **300 ₺**

СУПЫ, БУЛЬОНЫ



СУП -ТОМ ЯМ-
с креветками и кальмарами
350 гр **265 ₺**



СУП -ТОМ КХА КАЙ-
со специями, креветками,
кокосовым молоком
350 гр **260 ₺**



МИСО СУП
с тофу, зеленым луком
230 гр **125 ₺**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН
со специями, гранками,
яйцом и зеленью
300/15 гр **75 ₺**

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН
со специями, гранками,
яйцом и зеленью
300/15 гр **95 ₺**

ДЕСЕРТЫ



БАНАНЫ ВОК
со сгущенным молоком
150/30 гр **145 ₺**



ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ С ДЖЕМОМ
100/30 гр **120 ₺**



ЧИЗКЕЙК
125 гр **170 ₺**

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



ХИТ!
СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ
530 гр **460 ₺**



NEW
С ГОВЯДИНОЙ И БЕКОНОМ
570 гр **450 ₺**



СО СВИНИНОЙ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
470 гр **440 ₺**



NEW
УТКА С ОВОЩАМИ
450 гр **460 ₺**



заказать доставку на сайте
www.lapsha-bar.ru



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



#instafood*

Instagram



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

📍 The Rocks



📍 Bier Haus

📍 My Way



📍 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.



Sayen Hotel



Стрижи



Стрижи



My Way



Harat's Pub



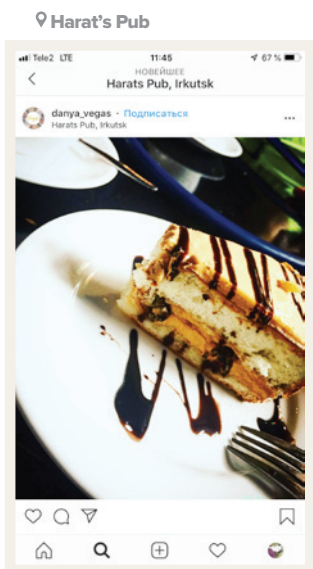
Киото



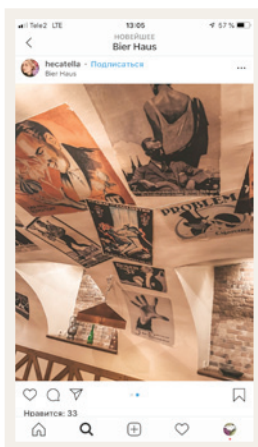
Стрижи



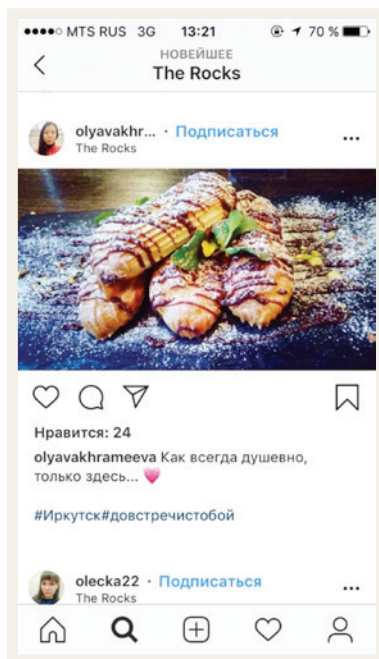
В КАЖДОМ НОМЕРЕ НАШЕГО ЖУРНАЛА МЫ БУДЕМ ПУБЛИКОВАТЬ НОВЫЕ «ИНСТАГРАМ-СЕССИИ» ГОСТЕЙ РЕСТОРАНОВ СЕТИ «АЛЬЯНС РЕСТОРАНС». ТАК ЧТО НА СЛАДКОЕ МОЖЕТ ПРЕТЕНДОВАТЬ КАЖДЫЙ!



Harats Pub



Bier Haus



The Rocks

The Rocks



ЛЕТНИЙ ДВОРИК РЕСТОРАНА «КИОТО»

Место, созданное для того, чтобы
наслаждаться каждым мгновением
среди изысканной архитектуры
японского сада...

**ОСТРОВК СПОКОЙСТВИЯ
В САМОМ ЦЕНТРЕ ГОРОДА**

ул. Карла Маркса, 13 А, тел. 55-05-05

Кулинарный гороскоп

Овен

Так важно, что внутри... Когда кусочек этой ароматной, румяной оболочки отламывается, и вы, наконец, наслаждаетесь встречей с начинкой! Жизнь — это миллиарды эклеров. Постарайтесь попробовать как можно больше...



220 руб.

Эклеры

От гриль-бара The Rocks

Телец

Обратитесь к классике. Классический лук для похода в паб. Классический состав участников мероприятия за столом. Классический набор тем для обсуждения и набор лексики. Ну, и рулька — чем вам не классика?...



850 руб.

Рулька запеченная

От Harat's pub

Близнецы

Есть такие закуски, у которых даже слова в названии вкусные, аппетитные, с ароматом дымка... Эти слова вам будто подсказывают имена друзей, с которыми этой весной вы будете видеться особенно часто!



550 руб.

Муссем порченого копченая

От ресторана Bier Haus



960 руб.

Ризотто

с креветками, морским трюфелем и брокколи

От ресторана «Стрижи»



680 руб.

Бургер «Daddy Burger»

От гриль-бара The Rocks



750 руб.

Уэмори Мобико

От ресторана «Киото»

Рак

Рак известен всему Зодиакальному кругу своей педантичностью и склонностью все продумывать до мелочей. В предстоящем сезоне ничего особенно не изменится: гастрономия в меню Рака будет тонкой и продуманной!

Лев

Лев без мяса — проигранная схватка! Чтоб удвоить ваши результаты и вашу добычу, мы удвоили порцию мяса. И пусть ваши соперники ходят кругами. Сытый, гордый и уверенный в себе, Лев возьмет то, что захочет. Или вдвое больше.

Дева

Весна — время открытий. В том числе — географических и гастрономических. Если вы до сего дня не были влюблены в японскую кухню, пора начать с него отношения. Если не бывали в Японии, пора сами-знаете-что...

Весы

Вы — самый актуальный знак Зодиака в период подготовки к летним платьям и приталенным сорочкам! Вам верят, на вас полагаются, ваши данные приводят в пример. При таком уровне ответственности хороший обед просто необходим!



480
руб.

Рибейки свиные

От ресторана Fuller's

Скорпион

Ваша весна обещает быть насыщенной — встречами, разговорами, приключениями и напитками. Встречайте весну без скепсиса! Пусть напитки будут разными, планы — не всегда благоразумными, а встречи — без повода!



450
руб.

Салат «Ливной»

От ресторана Bier Haus

Стрелец

Если друзья вдруг воскликнут: пора по лабам (!), даже не пытайтесь отказываться. Зодиак вас все равно приведет туда, куда предначертано. Для Стрельца всегда важна цель. В этот раз цель не тривиальна: веселье и отдых!



390
руб.

*Жаркое из свиных
с овощами*

От Harat's pub



890
руб.

*Оливье
с мясом краба*

От ресторана «Стрижи»



1550
руб.

Цукидзи

От ресторана «Киото»



330
руб.

*Салат
«Ромеетер»*

От ресторана Fuller's

Козерог

Точка зрения Козерога часто кажется ему единственно правильной. Оливье с мясом краба — хоть и не единственная интерпретация известного салата, но, совершенно точно, одна из самых изысканных. Козерог подтвердит!

Водолей

Цукидзи — один из самых известных в мире рынков морских деликатесов. А вы — воздух, укротивший воду! Ее дары и богатства служат вашему наслаждению, хорошему настроению и обретению гармонии с миром и самим собой.

Рыбы

Прохладный ветер с Британских островов будет касаться вас несколько ближайших месяцев. Нет, не стоит ниоткуда уходить по-английски! Может, просто стоит обновить загранпаспорт или записаться в языковую школу?..

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



«Aврора»
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 «Alians» (Альянс). №16 • 1 марта 2019
март-май 2019

Издатель и учредитель

ООО «Альянс Ресторанс»

Адрес редакции и издателя

664017, Иркутск, ул. Академическая, 3,
тел. (3952) 706–511, факс (3952) 706–512

Главный редактор

Оганесян Анна Владимировна
news@materik.com

Дизайн, верстка

Шпак Денис

Менеджер отдела

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

Отпечатано

ООО «Типография Призма»
664035, 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



ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

«Альянс Ресторанс»
в любой из ресторанов ассоциации



ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК
друзьям, родным, деловым партнерам

тел. 706-511

пивной ресторан
Bier Haus



The Rocks ***
AMERICAN
Grill • Bar

СФРИЖИ
ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН




SAYEN
BAR