

журнал

Альянс

№ 07

23 октября

октябрь-декабрь
2014

Альянс гурманов

рекламное
издание

• тема номера •

**ПРАЗДНИЧНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ
ШЕФ-ПОВАРОВ**

5

— ЛЕТИЕ
ЛЕГЕНДАРНЫХ
ПАБОВ

• история •

**РОЖДЕННЫЙ
В ЛОНДОНЕ**

• интервью •

**Алхимия
21 века**

* Альянс

16+

SAYEN SPA

Иркутск, Карла Маркса, 13 б



*Восстановите силы
после новогодней суеты,
погрузитесь в атмосферу
гармонии и неги.
Позаботьтесь о себе
и войдите в новый год
обновленными!*

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КАНИКУЛЫ В SPA SAYEN с 1 по 11 января

В программу входит:

Релаксирующая SPA-программа
с эфирными композициями

Проживание в отеле SAYEN (одни сутки)

Обед или ужин в ресторане «Стрижи»

Стоимость на 2 персоны — 11 000 рублей



СЕРТИФИКАТ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

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

Подробности
по телефону:

500-000



* Акция действительна с 1 по 11 января 2015 года.
Подробности по тел. 500-000



Быть в предвкушении...

Предвкушение... В этом слове столько сладостной истомы! Его можно смаковать, как и само это волнительное, будоражащее, наполненное удовольствием ощущение.



Как прекрасно быть в предвкушении прихода гостей, долгожданной встречи, желанного путешествия, вкусного блюда, заслуженного успеха!

И как здорово быть в предвкушении праздника!

Осень и зима традиционно богаты на события и вечеринки. А впереди, конечно же, самые-самые любимые, радостные новогодне-рождественские встречи и посиделки.

В нашем журнале мы постарались рассказать о том, как провести время со вкусом: возможно, вы не гурман в еде, но знаете толк в развлечениях, и здесь вы найдете и то, и другое.

Любите готовить? Воплотите в жизнь эксклюзивные рецепты, которые мы собрали специально для вас. Хотите весело провести время? Анонсы ярких событий в вашем распоряжении!

Быть гурманом в жизни и смаковать каждое ее мгновение – такого настроения мы желаем вам в этом сезоне, который обещает быть вкусным, ярким и незабываемым!

Мы уже в предвкушении... А вы?

Команда «Альянс Ресторанс»



2015

Новогодняя ночь

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

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

Новогодняя ночь в ресторане «СТРИЖИ»: 22 000 рублей для пары

Новогодняя ночь в ресторане «СТРИЖИ» с проживанием в отеле «SAYEN»
(фрукты и напитки в номере отеля, завтрак в номер): 28 000 рублей для пары

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

Стрижи

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



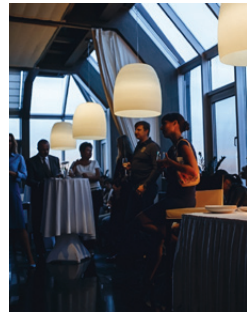
SAYEN
International Hotel



Инна Коровина, управляющая
отеля SAYEN



Анна Лазарчук, директор по маркетингу «Альянс Ресторанс» и
Павел Поляков, гендиректор компании «Альянс Ресторанс».



Там, где звезды!

*SAYEN — высокочлассный, официально
сертифицированный на «четыре звезды» отель,
отпраздновал свое пятилетие.*

На 7-м этаже отеля в ресторане «Стрижи» собрались постоянные гости, чьи искренние поздравления в адрес руководства отеля и компании «Альянс Ресторанс» звучали на протяжении всего вечера. Гости наслаждались приятной атмосферой под звуки скрипки, а финальным аккордом праздника стала история SAYEN, рассказанная миллионами песчинок...



Юлия Табула, гендиректор
TABULA BUSINESS SCHOOL





Виктор Ильичёв, генеральный директор «ВостСибСтрой», с поздравительной речью отелю SAYEN



Сергей Одинец, директор Японского Информационного Центра

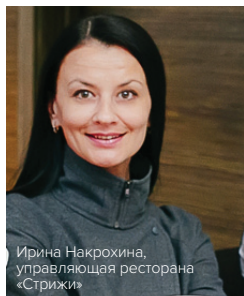


Напиток в бокалах не является алкогольным.

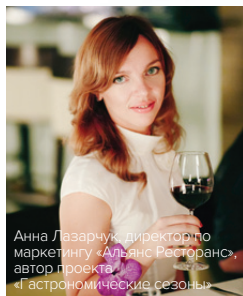
Гастрономические сезоны

ДЛЯ ВСЕХ, КТО ХОЧЕТ УДИВЛЯТЬСЯ

Что мы ищем в гастрономии? Конечно, новых впечатлений! Изумления от особенных вкусов и ароматов, которые мы раньше не пробовали. Это такая редкость в нашей взрослой жизни — просто удивиться!



Ирина Накрохина,
управляющая ресторана
«Стрижи»



Анна Лазарчук, директор по
маркетингу «Альянс Ресторанс»,
автор проекта
«Гастрономические сезоны»

2 октября на ужине «La vie est belle! — Жизнь прекрасна!» Гастрономических сезонов ресторана «Стрижи» гостям было предложено погрузиться в мир иллюзий и получить новые впечатления от вкуса. А в качестве зрелищ — невероятные фокусы от иллюзиониста Якова. Вот монетка «Стрижи. На удачу от Кокурова» еще секунду назад взлетала в воздухе, а гость ее обнаруживает под своими часами на руке. «Вау! Невероятно!» — восклицает



Гребешки Сен-Жак с тар-таром из яблок и с черной икрой

А вы знаете, почему морские гребешки называются именно святого? Дело в том, что во времена Средневековья раковина морского гребешка была одной из христианских святынь. Католики-пилигримы называли ее гребешком святого Иакова и прикрепляли к шляпе как свидетельство паломничества к святым местам. Освященная раковина оберегала паломников в дороге. Вернувшись на родину, многие из них закладывали раковины в стены своих домов. С тех пор в живописи и архитектуре очертание гребешка святого Иакова использовалось в качестве детали орнамента.

Теплый сыр Камамбер в ягодном соусе

Камамбер — именно так называется деревушка во французской Нормандии и именно там производят знаменитый на весь мир сыр. Считается, что первый камамбер был изготовлен в 1791 году нормандской крестьянкой Мари Арель. Согласно легенде, Мари Арель во время Французской революции спасла от смерти скрывававшегося от преследования монаха, который в благодарность открыл ей известный лишь ему секрет приготовления этого сыра. Сегодня в деревушке Камамбер стоит небольшой памятник крестьянке Арель, а также работает музей, целиком и полностью посвященный знаменитому сыру.



**Устрицы
с соусом «Шампань»
и черной икрой.**

«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». Эрнест Хемингуэй написал эти строки. Лучше чем он, еще никто не описал вкус устриц.



**Утка с соусом
«Бигарад»**

Французы считают, что именно соус, который содержит все оттенки вкусов и ароматов, превращает блюдо в шедевр, а соус «Бигарад» превосходно подчеркивает вкус утки. Кстати в переводе с французского это слово означает вид апельсинов — крупные померанцы.

**Белый шоколад
с черной икрой — это
эксперимент, который
призван удивлять!**

Сочетание черной икры и белого шоколада было придумано признанным гением гастрономии, одним из родоначальников молекулярной кухни Хестоном Блюменталем. Шеф-повар ресторана «Стрижи» Александр Евменов воссоздал это блюдо по рецепту и технологии Хестона.



он. Вот картой иллюзионист прикасается к носу гостя, а прикосновение чувствует его девушка, у которой закрыты глаза. Удивительно?

А дальше самое главное — удивление вкусом! Шеф-повар ресторана Стрижи Александр Евменов презентовал гостям шесть блюд: устрицы с соусом «Шампань» и черной икрой, теплый сыр Камамбер в ягодном соусе, гребешки Сен-Жак с тар-таром из яблок и с черной икрой, утку с соусом «Бигарад», сабайон с клубникой и шампанским... Финальный аккорд — эксклюзивное блюдо вечера, возвышающее над обыденностью — белый шоколад с черной икрой. От него гости испытали истинный гастрономический восторг. Вкус черной икры проявляется постепенно, меняя сладкий вкус шоколада на более тонкий и изысканный — это необыкновенное наслаждение!

Удивляться, наслаждаться, расширять свой гастрономический кругозор — это так интересно! Что ж, добро пожаловать за новыми впечатлениями! Следующий, шестой по счету ужин в рамках Гастрономического сезона ресторана «Стрижи», состоится в феврале 2015 года. Открыта предварительная запись.

Ресторан «Стрижи» благодарит Партнеров вечера: автосалон INFINITI (ГК «АГАТ-АВТО»), компанию «Пятая Армия», компанию «СИБАтом», журнал «Дорогое удовольствие».



Натюшок в боксах не является иллюзией.

Алхимия 21 века

О ней так много разговоров и так мало известно, что само словосочетание «молекулярная кухня» превратилось в некий китч. В чем же соль этой странной, шокирующей и такой притягательной гастрономии, мы узнали у шеф-повара ресторана «Стрижи» Александра Евменова.

ТЕКСТ: АННА ЛАЗАРЧУК, ФОТО: ОЛЬГА BESKONECHNOST'

История, перевернувшая обыденное представление о гастрономии началась в 1992 году со встречи двух легендарных химиков, увлекающихся кулинарией: Гарольда Мак Ги и Херве Тиса. Химики-органики собрали небольшое совещание своих коллег в Италии, которое вошло в историю современного ресторанный бизнеса под именем: «Наука и гастрономия». Примечательно, что почти десять лет ученые собирали научные конгрессы, обсуждая различные проблемы обработки продуктов питания в процессе приготовления без участия шеф-поваров. В 2001 году признанный гений гастрономии Хестон Блюменталь пришел на первое заседание общества и сказал: «Коллеги, я тут делаю всякие безумные вещи с продуктами, не могли бы вы на это взглянуть». С тех пор химики и шеф-повара объединились, предложили нам то, чего еще не было в истории еды. В то же время другой не менее выдающийся шеф Ферран Адрия встречает химика Херве и они начинают проводить свои эксперименты. В 2003 году трое великих шеф-поваров (Адрия, Блюменталь и Гарньер) и несколько ученых создают совместный проект. Вначале группу предлагали назвать Vanguardista, что в переводе с испанского означает «авангард», позже — «Техноэмоции». Ферран Адрия настаивал на названии «научная гастрономия», но для привлечения внимания прессы было окончательно утверждено название «молекулярная гастрономия». Все трое адептов научных подходов к кулинарии признают, что это название не отражает сути их профессиональной и научной деятельности. Так что же такое молекулярная кухня?

— По сути само название «молекулярная гастрономия» — это бренд и пиар, запущенный в прессу для привлечения внимания к новым изысканиям химиков и поваров, — **рассказывает Александр Евменов.** — Такая шумиха позволила одному из идеологов и основателей направления «научной гастрономии» Фер-

рану Адрия привлечь инвестиции на создание первой Академии гастрономической науки, которую он организовал на базе своего знаменитого ресторана в Каталонии El Bulli, отмеченного звездами Мишлен.

— В чем же тогда суть молекулярной гастрономии?

Мне больше нравится называть ее Авангардной кухней. Что касается самого словосочетания «молекулярная гастрономия», оно означает любой термический и технологический процесс, которые мы используем на кухне. При любом технологическом приготовлении в любых продуктах проходят химические процессы. С одной стороны, все есть молекулярная кухня. То же самое безе — это молекулярная кухня: жидкие белки при взбивании превратились в пену, а потом в духовке стали хрустящими. Любой продукт содержит белки, углеводы, аминокислоты, которые меняют форму, структуру, цвет под определенным воздействием. Просто кулинары идут дальше и меняют текстуру, внешний вид привычного нам продукта до неузнаваемого состояния. Например, в ресторанах с Авангардной кухней вам может быть предложена спаржа в виде чипсов, пена из ягод, майонез из водорослей.

— За что молекулярную кухню так любят гости именитых ресторанов?

— Это не только наслаждение вкусом, ароматом, эстетикой блюда и необычной текстурой. Прежде всего, это удивление и изумление. Люди словно вновь становятся детьми от чего-то невиданного ранее. А когда мы впадаем в детство, то абсолютно счастливы. Гости приходят не верить своим глазам и вкусовым рецепторам. И от этого они в восторге!

— Можно ли что-то из молекулярной кухни приготовить в домашних условиях?



— Это ведь, по сути, органическая химия. Это наука. Над блюдами вместе с шеф-поварами трудятся серьезные ученые, они используют специальное оборудование, определенные растворы, реагенты. Именно с помощью ученых повара высокой кухни придумывают уникальные блюда, которые потом копируются и тиражируются всеми остальными. Сначала продукт разбирается на молекулы, изучается, как он будет действовать на химическом уровне, а потом выбирается новый способ его подачи. Например, берется хлеб и превращается в пену. Конечно, кое-что из приемов молекулярной кухни может использовать каждая домохозяйка. Возьмем, например, азот. Помните, раньше были сифоны? Так вот: делаете жидкое картофельное пюре, пропускаете через сифон, и оно становится воздушным, объемным.

Это самое простое, обыденное, что можно сделать из молекулярной кухни. Кстати, Хестон Блюменталь, повар-самоучка, один из немногих обладателей трех звезд Мишлен в Великобритании, автор сотен блюд-парадоксов ведет серию передач для домохозяек о том, как с помощью приемов молекулярной кухни готовить дома, улучшая вкус, аромат и текстуру продуктов. В частности, он рассказывает, как приготовить идеального цыпленка. А на ужине проекта «Гастрономические сезоны» в «Стрижах» я предложил гостям попробовать одно блюдо по рецепту от Хестона: белый шоколад с черной икрой. Это действительно очень вкусно, и отзывы были восторженными. Секрет в том, что невозможно предугадать вкус по названию блюда, поэтому гости испытывают истинное удивление и восторг!

Создатели молекулярной кухни



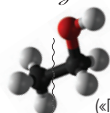
Хестон Блюменталь
ресторан Fat Duck
(«Жирная утка»)
Брэй, Великобритания

Первым стал использовать на кухне жидкий азот



Ферран Адриа
ресторан El Bulli,
Коста-Брава, Испания

Изобретатель «эспумы» — пены, которая готовится из любого продукта.



Пьер Ганьер
ресторан Pierre Gagnaire
(«Пьер Ганьер»), Париж, Франция

Вместе с эмигрантом Тиссом создал новые блюда и вкусы, которые не существовали ранее



Интервью

Люди словно вновь становятся детьми от чего-то невиданного ранее. Гости приходят не верить своим глазам и вкусовым рецепторам. И от этого они в восторге!



— Почему в мире так мало ресторанов молекулярной кухни?

— Как и любое высокое — это всегда очень маленькая ниша. В Европе к таким заведениям относятся как к музеям, люди копят деньги, водят туда детей — там есть культура гастрономии. Она воспринимается как искусство. Ее не может быть много, так как это дорого. В России единственный, кто что-то создает в молекулярной кухне, а не просто копирует — это Анатолий Комм. В любом искусстве есть создатели и есть копиристы. Так вот Комм — создатель в России. У него был в Москве ресторан именно молекулярной кухни, но его уже переделали, оставив молекулярную кухню лишь частично в силу того, что это очень сложно и, к сожалению, в нашей стране мало востребованно. Поэтому когда задают вопрос про Иркутск... Ну, может кто-то откроет ресторан и назовет его «молекулярным» для пиара, но что там будут готовить? Мороженое из яиц? Пенки из сифона? Так это каждый повар может сделать. Но это не будет истинной Авангардной кухней. Той, которая в прямом смысле ломает мозг, меняет представление о продуктах, удивляет и восторгает, даже шокирует.

— В чем тенденции современной гастрономии? Что особенно ценится в кулинарном искусстве и как это может оценить гость ресторана?

— Тенденции всегда одни, независимо от того какая кухня предлагается гостям. Основной и неизменный тренд — это натуральные свежайшие продукты плюс мастерство повара, который может приготовить их, не испортив. Что значит, не испортив? Люди получают удовольствие не от того, что едят спаржу, залитую каким-то соусом, а от того, что у этой спаржи идеальный вкус спаржи, а не соуса. Может быть добавлена лишь нотка дополнительного вкуса. Но вкус основного продукта должен быть чистым и явным. Мне интересно читать книги великих поваров — создателей Авангардной кухни, у которых можно учиться. И я учусь не их рецептам, а их видению, ощущению, нюансам приготовления. Ферран Адриа проводит лекции по всему миру, он заслуженный профессор помимо кулинарных достижений. Любое его действие — это достижение максимального эффекта, максимально качественного продукта. Я вам открою секрет: цель любой кухни, задача каждого повара — получить качественный продукт и донести его идеальным до гостя!

Как приготовить идеального цыпленка

*Секреты молекулярной кухни от Хестона
Блюменталья, шеф-повара и владельца ресторана
The Fat Duck (Великобритания).*



1 Есть несколько секретных приемов из молекулярной кухни, с помощью которых можно добиться идеального вкуса. Прекрасное блюдо для праздничного стола — это запеченный цыпленок. И самое важное в его приготовлении — не пересушить мясо. Как же добиться сочного вкуса и аромата? Для начала нужно повисить влажность мяса, советует Хестон Блюменталь. Для этого тушку цыпленка нужно погрузить в соляной

раствор. Ключевой момент здесь — это количество соли: 60 грамм на литр. Если вы добавите больше, это может высушить мясо. Соленая вода немного изменит белок таким образом, что при приготовлении курица будет удерживать больше влаги, что сделает ее более нежной и сочной. Оставьте птицу в растворе на ночь в холодильнике, затем слейте раствор и просушите цыпленка бумажными полотенцами.

2 Перед запеканием начините птицу тимьяном и лимоном, а кожу натрите сливочным маслом. Самая важная часть процесса — запекание. Тут есть отступление от правил — запекать нужно при необычайно низкой температуре. Полтора часа при 90 градусах. Дело в том, что в сильно разогретой духовке мясо сжимается и буквально выдавливает из себя все соки. Запекая медленно, вы сохраните птицу сочной. У вас получится самый невероятный жареный цыпленок, которого вы когда-либо пробовали. Не расстраивайтесь, что такая техника запекания не наполнит вашу кухню ароматом, и это хорошо, потому что запах — это потерянный вкус.

3 Как же узнать, что блюдо готово, если нет запаха? Традиционные рецепты запекаются по времени, но это дает переменный результат. Измерение температуры намного точнее. Термометр для запекания — это одна из самых главных вещей, которую вы должны иметь на кухне, по мнению Хестона Блюменталья. После 1,5 часов нахождения цыпленка в духовке проверьте термометром температуру в самой толстой части грудки. Если вы хотите быть уверенным в результате, то должны добиться температуры в 60–75 градусов.

4 Затем птицу нужно вынуть из духовки и оставить на 45 минут. Не волнуйтесь, что она остынет. То, что вы даете курице отдохнуть и немного остыть, сделает ее мягче и сохранит всю ее фантастическую сочность. Чтобы поджарить кожу, разогрейте духовку на полную мощь и еще раз поставьте туда цыпленка на 10 минут.

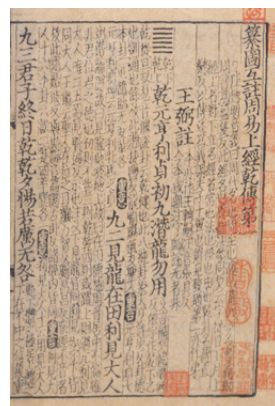
5 Лучший способ разделить цыпленка — это отделить грудку и разрезать ее поперек волокон.



Тайное число

СИЛА ВОСТОКА

13 в Японии – счастливое, божественное число, которое приносит удачу и процветание. Кстати, на Западе оно тоже считалось таковым. Почему вдруг возникло суеверие относительно числа 13, и что по этому поводу думают на Востоке, есть несколько интересных фактов.



В Японии число 13 — это знак особенного успеха и силы. Оно символизирует солнце, положительную мужскую энергию. В храме Ацуса хранится священный меч с тринадцатью предметами загадочной формы, украшающими его рукоятку. Это значимая реликвия для японцев.

Кстати, на Востоке в целом к числу 13 относятся с почитанием. В индийском пантеоне 13 будд. Мистических дисков, венчающих индийские и китайские пагоды, по тринадцать на каждой. 13-го числа японцы, корейцы и китайцы предпочитают устраивать свадьбы, веря, что это принесет удачу и счастье новой семье.

А согласно китайской «Книге времен», гексаграммы, составляющие

число 13, свидетельствуют о том, что все хорошо и дела идут на лад.

Кстати, не только Восток почитает число 13. У майя и ацтеков оно считалось священным. В их мифологии небо делилось на 13 уровней, в каждом из которых жил свой бог. В календаре древних жителей Южной Америки были тринадцатидневные недели.

А со времен античности тринадцатый в группе считался самым могущественным и сильным. Таков Зевс в окружении двенадцати небожителей, которым он предводительствует в качестве тринадцатого.

Интересно, что Пифагор и его предшественники считали число тринадцать, обладающим созидательной силой. И современные нумерологи полагают, что неприязнь к числу 13 — вздорный пред-рассудок.



Рестораны классической японской кухни



КИОТО



13 ЛЕТ РЕСТОРАНУ «КИОТО» — ПЕРВОМУ ИРКУТСКОМУ РЕСТОРАНУ ЯПОНСКОЙ КУХНИ*

23 января 2015 года ресторан «Киото» празднует свое 13-летие. В честь этого события с 16 по 23 января всем гостям будут выдаваться счастливые билеты. А в День Рождения ресторана гостей ждут: 13 счастливых подарков, а также Каллиграфия желаний — пожелание на счастье, воплощенное в японских иероглифах. И, конечно, традиционный мастер-класс от шеф-повара, на котором гости все вместе крутят гигантский ролл!

**Ресторан «Киото»
Карла Маркса, 13а
тел. 55-05-05**

История

Словосочетание «чертова дюжина» — это искажение фразы «пекарская дюжина» — именно так в 19-м веке называли на Западе число 13. Почему? Оказывается, существовала милая традиция добавлять бесплатно 13-ю булочку, если кто-то заказывал дюжину.



На Севере, в суровом мире германо-скандинавских богов, была невероятно популярна богиня из рода ванов — Фрейя. Она умела проникать в иные миры и владела рунами задолго до того, как их получил Один. Про эту волшебницу все знали: 13 — ее число, а пятница — ее день.

На Руси число 13 означало все новое, новую жизнь. Впрочем, и в христианстве в начале нашей эры число 13 считалось священным, ведь Иисус Христос был тринадцатым участниками тайной вечери вместе с 12-ю апостолами. А само имя Иисуса Христа по-гречески пишется 13-ю буквами. Также в Библии перечисляются 13 важных качеств Бога. Помимо этого число 13 связано с Девой Марией. А еще оно считается числом Вселенной, которая символизируется десяткой и Троицей.

Кстати словосочетание «чертова дюжина» — это искажение фразы «пекарская дюжина» — именно так в 19-м веке называли на Западе число 13. Почему? Оказывается, существовала милая традиция добавлять бесплатно 13-ю булочку, если кто-то заказывал дюжину.

Итак, с древних времён было известно, что число 13 приносит особый успех, положительно влияет на жизнь человека. Как же тогда придумал суеверия относительно этой цифры?

Есть версия, что сделано это было намеренно теми, кто знали силу, могущество этого числа, и не

хотели, чтобы другие обладали таким знанием. В некоторых старинных записях известных адептов говорится: «Тот, кто проник в смысл числа 13, обладает ключами могущества и власти». Это число, как и много чего из божественных элементов и символов намеренно искажали те, кто скрывали от людей знание.

В свою очередь исследователи считают приметой про 13 относительно недавним явлением, возникшим где-то на рубеже XIX-XX веков.

Вера в пятницу 13-е обязана своим происхождением биржевому игроку Томасу Лоусону, написавшему свой единственный и ныне забытый роман под названием «Пятница, 13-е».

А в массовое сознание это суеверие проникло благодаря кинематографу: знаменитый фильм Шона Канингема «Пятница, 13-е» сделал свое дело.

Как это ни парадоксально, при этом повсеместно люди, рожденные 13-го числа, считаются везунчиками. Они всегда добиваются поставленной цели. Очевидно, что эти люди воспринимают число 13, как хорошее.

Так Гарри Каспаров, 13-й Чемпион мира по шахматам, родившийся 13 апреля, считает 13 — числом своей жизни и рассказывает множество положительных историй, связанных с этой цифрой.

Кстати, согласно последним социологическим опросам, в России многие люди считают 13 своим счастливым числом, и по популярности оно составляет конкуренцию числам 7 и 5.





1-30 НОЯБРЯ ДНИ ЯПОНСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Всех гостей ждет счастливое дерево «Танабата». Возьмите с дерева открыточку, прочитайте хокку и получите подарок от ресторана!



РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

Проведите вечер только вдвоем!
В стоимость входят ужин и напитки на двоих, а также украшенный лепестками роз и свечами татами-зал (заказ необходимо сделать не позже чем за 4 часа до визита).
Сертификат на романтический ужин в «Киото» станет отличным подарком друзьям, молодоженам, родителям на годовщину свадьбы! Порадуйте близких!

МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СУШИ И РОЛЛОВ

Проходит по субботам с 12.00 по предварительной заявке. Мастер-класс ведет шеф-повар ресторана «Киото». Также вы можете заказать выездной мастер-класс на праздник или мероприятие.



ДЕТСКИЕ ВОСКРЕСЕНЬЯ.

Каждое воскресенье с 12.00 до 16.00 маленьких гостей ждет «Школа юного кулинара». Шеф-повар ресторана «Киото» бесплатно учит детей печь пиццу, блины, вафли, готовить бутерброды-канапе и лепить забавных пандочек из риса.



Ресторан «Киото», Карла Маркса, 13а, тел. 55-05-05

Британская легенда

Невероятно, но факт: в Иркутске есть ресторан, родом из самого сердца Лондона. Представляем вашему вниманию историю Fuller`s — паба, созданного в лучших британских традициях!



Ресторан&паб «Fuller`s» (Фуллерс) — это совместный проект компании «Альянс Ресторанс» с известной английской сетью ресторанов Fuller Smith & Turner.

Семейная компания Fuller Smith & Turner была основана в 1845 году Джоном Фуллером, Генри Смитом и Джоном Тернером. Сегодня в ее распоряжении лучшие пабы и отели по всей Великобритании. Только представьте: их более 400!

Особенность, характерная для английских пабов заключается в том, что там нет каких-либо развлекательных элементов. Гости приходят общаться между собой и с барменом. Поэтому очень важно, чтобы бармен мог поддержать беседу.



ОБЛАЧИТЬСЯ В КОРОЛЯ, СКАЗАТЬ ПЛАМЕННЫЙ СПИЧ
БЛЕСНУТЬ ОРАТОРСКИМ МАСТЕРСТВОМ...

КТО СТАНЕТ КОРОЛЕМ FULLER`S?

САМОМУ КРАСНОРЕЧИВОМУ ГОСТЮ – ПОДАРОК ОТ БАРМЕНА!

СБОР ГОСТЕЙ В 21.00 ВХОД СВОБОДНЫЙ.

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

*KING'S SPEECH - КОРОЛЬ ГОВОРИТ **HAPPY BIRTHDAY FULLERS! - С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ FULLERS!

История бренда



В **1845** году создана компания Fuller Smith & Turner, в этом же году открылся первый паб.



21 декабря
2012 года ресторан Fuller's открылся в Иркутске.

Более **400** заведений. Это самая большая сеть пабов и баров в Лондоне. Fuller Smith & Turner также принадлежит гостиницы, расположенные по всей Англии.



В **2014** году иркутская компания получила право продавать франшизу Fuller's на территории России (за исключением Москвы и Санкт-Петербурга) и в странах Восточной Европы.

Хотя считается, что английской кухни как таковой не существует, все же есть те традиционные блюда, которые достойны внимания: например, пай, «фиш энд чипс», тушеное мясо и стейки. Есть и очень вкусные десерты. Вообще британская кухня сейчас активно развивается, что можно заметить и по популярности английских поваров, таких как Джеймс Оливер.

В Лондоне пабы Фуллерс — это легендарные заведения! Чего только стоит паб, расположившийся в старинном банке Англии (The Old Bank of England). Этот ресторан — место для особых случаев — самый роскошный в Лондоне!

Старинный Банк Англии был построен в конце 1800-х годов, и многие оригинальные особенности здания сохранились до наших дней. Непосредственно сам Банк Англии располагался в этом здании до 1975 года. После помещение было продано строительному кооперативу. А в 1994 году Фуллер, Смит и Тернер, приняли арендный договор и начали ремонт с целью восстановления великолепного интерьера. Сейчас это роскошный паб Fuller's Ale & Pie House, расположенный на 194-й Fleet Street в Лондоне. Будете в столице Британии, обязательно посетите это место. Здесь готовят отменные пай!

Рождественское спецпредложение

20 декабря — 10 января



3 500
руб.

Индейка фаршированная

яблоками, изюмом, курагой и медом; гречкой и белыми грибами; другой начинкой по желанию гостя.

Фаршированный баклажанный суп

2 500
руб.

с запеченными овощами: картофелем, болгарским перцем, баклажанами, цукини и помидорами

Канюта тушеная

350
руб.

с сосисками, беконом и ароматными травами



250
руб.

Традиционный британский пастуший пирог

горшочек из сдобного теста с тушеным мясом и овощами

80
руб.

Миндальное печенье



25 ДЕКАБРЯ

MERRY CHRISTMAS!

ПО МОТИВАМ РАССКАЗОВ ЧАРЛЬЗА ДИККЕНСА

ВСТРЕЧА С ПРИЗРАКАМИ И СКРЯГОЙ СКРУДЖЕМ
НЕЗАБЫВАЕМЫЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ИСТОРИИ
ДОМАШНЯЯ АТМОСФЕРА
УГОЩЕНИЕ И ПОДАРКИ ОТ **FULLER'S**

СБОР ГОСТЕЙ В 21.00, ВХОД СВОБОДНЫЙ

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



КНИГА РЕКОРДОВ

• HARAT'S •

Пятилетие с размахом

*Сеть ирландских пабов Harat's в сентябре 2014 года
отпраздновала пятилетие с размахом.
Участвовали 67 пабов в 42 городах!*

СНЯЛИ ФИЛЬМ В 33 ГОРОДАХ

Краткометражный фильм «Книга рекордов Harat's» — это совместный проект Хэрат'с пабов и режиссера фильма «Похабовск» Юрия Яшника. Съемки прошли в 33-х городах мира.

— Представители самой крупной сети ирландских пабов в мире поставили перед нами непростую задачу: привлечь к съемочному процессу людей из как можно большего количества городов, где есть пабы Хэрат'с, — рассказывает Юрий Яшник. — А также придумать такой сценарий, в результате реализации



которого получилось бы вирусное видео. То есть такое, которое с удовольствием будут смотреть пользователи ютуба, соцсетей и делиться друг с другом ссылкой. Учитывая географический размах, проекта в создании «Книги рекордов Harat's» поучаствовало несколько сотен человек!

Во время съемок каждый город пытался удивить будущих зрителей как мог: в Краснодаре к съемкам привлекли велосипедистов-экстрималов, в Смоленске — коллектив профессиональных танцоров ирландских танцев

HARAT'S

restaurant network

*На изображении - молоко



Трезвость -
наш конек

Ты заходи,
если что!



Всегда теплый
прием...



Отдыхай,
как хочешь!





снимали с радиоуправляемого вертолета, а в Ухте камеру поставили на рельсы и сняли как под ирландскую музыку танцуют русские народные танцы. Специально из Москвы в Иркутск на съемки прилетел известный рэпер MC Zammer. Кроме этого съемки проходили на Байкале, и при показе ролика в западной части страны многие спрашивали: А вы что в Ирландии снимали? Скалы и зелень выглядят очень похоже на ирландские пейзажи.

— Самые внимательные зрители ролика сразу заметили, что из 33 городов, вошедших в ролик только 30 реальные, а 3 города — вымышленные: Готем-Сити (в кинематографе это город, где происходит действие всех фильмов о Бэтмане), Спрингфилд (город, где разворачиваются события мультсериала «Симпсоны») и Похабовск (вымышленный сибирский город), — поясняет режиссер фильма. — Мы специально сделали это, чтобы проверить насколько внимательно люди будут смотреть эту видеосторию,

и объявили конкурс. Уже в день премьеры зрители обнаружили подвох и завалили нас письмами. Победители получили фирменные толстовки и бейсболки Harat's. На момент написания этого текста у ролика более 50 тысяч просмотров, смотрите и вы на youtube.com/pohabovsk, считывайте QR-код с этой страницы!

ПОДАРИЛИ ПУТЕВКИ В ДУБЛИН И ЛОНДОН

Всеобщая «помешанность» на Instagram сподвигла Хэрат'с-пабы и партнеров к эксперименту: подарить самым активным участникам конкурсов путевки: в Дублин и Лондон.

В результате этой инстаграм-деятельности в Дублин летит Анна из Новосибирска, которая, узнав об условиях конкурса сфотографироваться в пабе, сделала это в Хэрат'се в Паттайе. А в Лондон отправится Андрей из Сара-

това. Ребятам осталось получить визу и в путь!

ВЕРНУЛИСЬ ВМЕСТЕ С ГОСТЯМИ В ДЕТСТВО

Все мы помним из детства игру «Камень-Ножницы-Бумага». Оказалось, что в нее очень увлекательно играть в пабах.

По всей стране в течение всего сентября каждую пятницу проходили турниры по «Камень-Ножницы-Бумага» с отличными призами!

Эта фановая игра стала отражением духа Harat's (Веселье, Свобода, Дружелюбие) и легко легла на Всероссийское празднование пятилетия.

Игра настолько понравилась как гостям, так и управляющим пабов по всей стране, что сейчас она включена в ежемесячную программу, и переросла в настоящие турниры. Что ж, празднование продолжается!



ТОЛЬКО
ОДИН
31 декабря
паб

НОВЫЙ ГОД
на 130-м

— **HARAT'S** —
— IRISH PUB —

вход
500 р.

Встречай
с нами!!!
на **Седова, 2**
(130 квартал)
тел. **500-061**



Австрийская сказка

Если хочется ярких впечатлений от путешествия, а жаркие страны уже приелись, имеет смысл подумать о праздничных каникулах в Австрии.

Праздничная атмосфера начинает царить в Австрии задолго до самого Нового года. За четыре недели до Рождества, которое отмечается в Австрии 25 декабря, начинается Адвент — период рождественского поста и ожидания празднования Рождества. В это время в домах украшают специальный венок, на который устанавливается четыре свечи. В первое воскресенье рождественского поста зажигается одна свеча, во второе — две, в третье воскресенье — три, а накануне Рождества зажигаются все четыре.

Посетить старейшие ярмарки

В это же время по всей стране начинают работать Рождественские базары.

Традиция их устройства берет свое начало в Средневековье. Венская ярмарка — самая старая в немецкоговорящих странах. Право на ее проведение венцы получили от герцога Альбрехта I в 1298 году. Старейший базар находился в Вене на улице Грабен.

Магазины по субботам во время всего Адвента работают дольше обычного — чтобы все успели ку-

пить подарки родственникам и друзьям. А вот с 24 по 26 декабря большинство заведений закрыто. Об этом надо помнить туристам.

Дело в том, что в само Рождество 25 декабря за столом собирается вся семья. Это не время для зажигательных вечеринок и гуляний — поэтому, кажется, будто вся Австрия замерла.

Угощать ряженных

В противовес этому Новый год — музыкальный и шумный праздник. Отмечается он, как и у нас, в ночь с 31 декабря на 1 января. Вечер старого года в Австрии именуется Вечером Святого Сильвестра (Silvesterabend). Неизменные атрибуты австрийского Нового года — это яркие конфетти, ленточки, шампанское, праздничные салюты и фейерверки. Так австрийцы прогоняют дух старого года со всеми его неприятностями, проблемами и грустью. Новогодний вечер дает старт карнавальному сезону Fasching, который продолжается вплоть до Великого поста.

Но и на этом праздники не заканчиваются! 6 января — также официальный праздничный выходной в Австрии. Это День Богоявления или праздник

28
ДЕКАБРЯ

4
ЯНВАРЯ



СНЕЖНАЯ СКАЗКА

Отправляемся в новогоднее приключение вместе с героями сказки «Холодное сердце»: снеговиком Олофом и сестрами Эльзой и Анной.



В программе:

Дед Мороз и Снегурочка, номера с дрессированными животными, мыльные пузыри и новогодние чудеса.

ЗАЙЧИШКА И НОВОГОДНИЙ ОХОНЕК

Сказка для самых маленьких гостей с участием: Деда Мороза и Снегурочки, а также цирковые шоу-номера с животными.



2
ЯНВАРЯ

Bier Haus

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

Путешествие



«Трех королей». Считается, что именно в этот день три короля-мага (у нас они известны как жрецы-волхвы) принесли свои дары младенцу Иисусу. Праздник тоже имеет свои традиции. Например, в этот день по улицам города ходят ряженные, которых принято хорошо угощать — давать сладости и деньги. Тогда они рисуют на двери специальные знаки, считающиеся своего рода оберегом от злых духов.

Насладиться заснеженными Альпами

Погода в Австрии зависит от высоты гор, так что, насколько холодно или тепло будет в новогоднюю ночь, зависит от города или курорта. Средняя максимальная температура в Вене в январе +1 градус, в Зальцбурге и Инсбруке немного холоднее. Это идеальная температура для горнолыжников. Что и говорить, Австрия славится своими горнолыжными курортами — именно за этим сюда приезжают туристы со всего мира, причем как те, кто уже постиг все прелести катания с гор, так и те, кто только делает свои первые шаги на горных лыжах.

Покататься на коньках в центре Вены

Если горные лыжи — не ваш конек, можно встать на коньки в прямом смысле слова, причем прямо в центре Вены! Главный каток находится на месте рождественского рынка перед Ратушей. Само катание проходит в чудесной атмосфере: звучит музыка, горят миллионы цветных лампочек.

Выпить чашечку кофе

Что еще нужно обязательно сделать в Вене? Конечно, выпить кофе по-венски, и отведать традиционный штрудель. Кстати, гости ресторана Bier Haus, возвращаясь из Вены в Иркутск, обязательно заказывают этот десерт — говорят, что в Бирхаузе он не хуже, чем в Австрии. Что ж, почувствовать вкус австрийского рождества можно и не выезжая из города.

Праздничное предложение ресторана Bier Haus

На новогодние и рождественские праздники гости ресторана Бирхауз могут воспользоваться особым предложением: заказать на дом или в офис доставку банкетных блюд.



3 500 руб.

от 3,5 кг

Индеейка фаршированная

или без начинки — по желанию гостя.



6 500 руб.

от 3,5 кг

Жареный молочный поросенок

запеченный со специями и травами.



2 800 руб.

от 2 кг

Фаршированная щука

фаршируется семгой и креветками

Все блюда готовятся только по предварительному заказу. Подробная информация у менеджеров ресторана и по телефону: 55-05-55

ПРЕДНОВОГОДНИЕ ВЕЧЕРА
С 25 ДЕКАБРЯ

НАЗАД В БУДУЩЕЕ II

часть II

Сверьте часы.
Будущее возвращается...

23:55

Программа-ремейк
по мотивам фильма
«Назад в будущее 2»

пивной ресторан
Bier Haus

СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ – 1000 РУБЛЕЙ С ПЕРСОНЫ

СРЕДНИЙ ЧЕК – 1500 РУБЛЕЙ

ГРЯЗНОВА, 1 ☎ 55-05-55

Факты

Лучшее, что мы знаем об Америке

Америка, как известно, стала эмигрантов. А посему смешение вкусов, стилей, национальностей рождало что-то новое, необычное и интересное.

Культурные стейки

Классические стейки - типичное американское национальное блюдо. В Америке был создан настоящий культ стейка. А самым легендарным считается стейк «Дельмонико». Он назван по имени первого и самого знаменитого американского ресторана. Ресторан «Дельмонико» на протяжении почти сотни лет своего существования был главным аргументом в пользу того, чтобы считать Нью-Йорк цивилизованным городом.



«Дельмонико» основали братья-эмигранты из Швейцарии в 1830 году. Он прославился тем, что стал первым рестораном Америки, где подавали блюда A La Carte, то есть по меню. Дело в том, что в тридцатые годы 19 века рестораны были тавернами, где выбор блюд ограничивался теми, что стояли на столе. Кстати, ни один из представителей клана Дельмонико не был поваром, но они занимали лучших поваров. Кроме того, «Дельмонико» ввел в употребление такие неизвестные североамериканцам овощи, как баклажан, помидор, артишок и цикорий.



Американская мечта

Откуда взялся автомобиль, в котором можно разместиться за столиком в центре зала The Rocks? Оказывается, это Lincoln Town Car 1984 года, прибывший из солнечной Калифорнии. Вся «начинка» сохранена, лишь переделан салон: в нем есть столик, а для антуража добавлено кое-что от полицейской машины. Кстати, в 80-х эту модель называли «сухопутной яхтой», она считалась символом американского успеха. А сейчас гости бара загадывают в Линкольне желания, говорят: все сбывается!



Затеченная Аляска

Десерт Мороженое «Аляска» был придуман в одном из ресторанов на Манхэттене в 1876 году. Шеф-повар создал его по случаю включения Аляски в список американских штатов. Это мороженое стало бестселлером, проплавившись тем, что запекается в духовке. Сам десерт состоит из бисквита, мороженого двух видов (ванильного и клубничного) и меренги-безе. Кстати, его оценили и иркутяне в гриль-баре The Rocks!



Горячий шоколад с Маршмеллоу

В Америке есть традиция готовить горячий шоколад на новогодние и рождественские праздники. Ведь в зимнее время года такой напиток прекрасно согревает. Однако от нашего какао американское отличается тем, что в него добавляются сверху кусочки пастилы маршмеллоу. Это аналог зефира, но без яиц. Маршмеллоу, вероятно, сначала возник как лекарственное средство, так как его изготавливали на основе экстракта корня растения Алтея лекарственного (название так и переводится) и употребляли в качестве средства от ангины. Со временем алтей заменили желатином и крахмалом. Современные «воздушные» маршмеллоу впервые появились в США в 1950-х годах. Именно с тех времен стали появляться сладкие картинки из голливудских фильмов, где образцовое семейство наслаждается тающими облаками зефира в горячем напитке.

НОВЫЙ ГОД

В СТИЛЕ

Рок n Roll

С 25 ДЕКАБРЯ
ПРИХОДИ В

The **Rocks** ★★★

AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

**ХОЧЕШЬ
НЕСТАНДАРТНЫЙ КОРПОРАТИВ
В СТИЛЕ РОК-Н-РОЛЛ?**

**ТАНЦУЙ ПОД ЛЮБИМЫЕ ХИТЫ ОТ ГРУППЫ «МЕЛАНЖ»,
А ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ ПО ТВОЕМУ СЦЕНАРИЮ!**

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



Бургер — еда гурманов?

Первый бургер был продан более 110 лет назад, и с тех пор популярность этого блюда растет. С годами меняется лишь отношение к нему. Из еды категории фаст-фуд бургер «вырос» до полноценного блюда в хорошем ресторане.

Авторские бургеры — это особая категория.



Действительно, бургеры появляются в меню многих ресторанов. Само отношение к этому блюду в последние годы изменилось: его перестали воспринимать как фаст-фуд, а у многих шеф-поваров появились свои секреты приготовления бургеров, которые держатся в тайне.

Бургер — это отличный вариант и для ланча, и для ужина. Как правило, бургер

Бургер «Дор Блю»

С котлетой из говядины, сыром Дор Блю, томатами, маринованными огурцами на листе салата. Подается с картофелем фри.

ры подаются с картофелем фри. В гриль-баре The Rocks можно выбрать бургер и с другим не менее вкусным гарниром — хрустящими луковыми кольцами.

Так чем же отличается бургер в ресторане от того, что подается в кафе быстрого питания? И почему его цена выше? Дело в продуктах, которые, как известно, чем качественнее, тем дороже.

В ресторанном бургере используется только отменное чистое мясо без добавок и примесей. Так, в гриль-баре The Rocks — это первоклассная говядина, котлета из которой обжаривается на открытом огне. Свежие овощи, качественные сыры (Чеддер, Дор Блю), булочка и никаких искусственных добавок. Вреда от такого блюда столько же, как если вы съедите кусок прожаренной на гриле говядины с овощами, хлебом и картошкой.

Имеет значение и размер, поэтому всегда стоит обращать внимание на указание веса блюда в граммах. Как расшифровать «весовку»? Очень просто. Например, вес бургера «Дор Блю» 300/100/60 — первая цифра это вес самого бургера, вторая — картофеля фри, а третья — соуса.

Секрет популярности бургеров в ресторане — это отличный вкус, качественные продукты и одновременно мягкий и хрустящий картофель в качестве гарнира, при этом цена такого полноценного обеда или ужина очень даже радует относительно цен на другие горячие блюда.

31
ДЕКАБРЯ

The Rocks ★★
AMERICAN
Grill · Bar · Coffee



Новогодняя
НОЧЬ
в The Rocks!

САНТА-КЛАУС СО СПУТНИЦЕЙ
И ЛЮБИМЫЕ ХИТЫ ОТ ГРУППЫ «МЕЛАНЖ»



КАРЛА МАРКСА, 11
ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛ. 500-515

Праздничный стол по-особенному

Рецепты от шеф-поваров

Что приготовить на праздничный стол, чтобы это было небанально, изысканно, вкусно, а главное быстро? Шеф-повара иркутских ресторанов делятся простыми рецептами. Эти блюда может приготовить каждый!



Лаймовое мороженое с желе в апельсиновом соусе

Ингредиенты

на 6 порций

Минеральный тоник	1 литр
Желатин	40 грамм
Апельсины	3 шт.
Сахар	1 ст. ложка
Цитрусовый сорбет или мороженое	1 шарик на 1 порцию



**Александр
ЕВМЕНОВ**

шеф-повар
ресторана «Стрижи»

Есть такие десерты, которые подаются в гастрономических ресторанах высокой кухни после закусок перед горячим блюдом, — рассказывает шеф-повар ресторана «Стрижи» Александр Евменов. — Основная задача такого десерта — освежить вкусовые рецепторы и настроить их на основное блюдо ужина. Эти десерты — легкие и освежающие. Впрочем, их можно подавать и в конце трапезы вместо калорийного торта. Насытившиеся гости наверняка оценят такую заботу: и без сладкого не останутся, и не переедят.

1 Заливаем желатин водой так, чтобы она чуть-чуть его покрывала. Оставляем на 10–15 минут, пока он не станет эластичным, как мягкое желе. Вытаскиваем руками, отжимаем воду.

2 Берем сотейник, наливаем туда тоник, кладем желатин и слегка прогреваем до полного растворения желатина, помешивая и не доводя до кипения. Выкладываем смесь в любую емкость, и уби-

раем в холодильник до полного застывания.

3 Нарезаем застывший желатин кубиками, выкладываем в бокал. Сверху кладем шарик сорбета. В домашних условиях подойдет мороженое. Желательно лимонное или цитрусовое.

4 Перед подачей поливаем апельсиновым сиропом. Его готовим следующим образом: выжимаем сок из 3-х апельсинов, с по-

ловинки апельсина срезаем цедру и нарезаем ее тонкой соломкой. Все это помещаем в сотейник, добавляем 1 столовую ложку сахара и на медленном огне вывариваем до консистенции сиропа. Ждем пока сироп остынет до комнатной температуры, и только после этого поливаем им наш десерт. Если сироп получился сильно густой, нужно добавить апельсинового сока и заново прогреть.

Микадо Саке

или семга в сливочно-икорном соусе



Роман ТИХОНОВ
шеф-повар
ресторана «Киото»

Рыбные блюда — прекрасный вариант горячего на праздничный стол для тех, кто не хочет перегружать желудок сытными мясными блюдами, — делится своими секретами шеф-повар ресторана Киото Роман Тихонов. — Особенно если вы их подадите в соусе с красной икрой. Вкусно, просто, красиво, изысканно!



Ингредиенты

на 1 порцию

Филе семги	180г
Масло растительное	15г
Сливки 33%	100г
Хлопья рыбные	
Хондаши	10г
Икра лососевая	20г
Соль, перец	по вкусу

Для украшения

ломтик лимона, болгарский перец, петрушка, кольца лука порея, репчатый красный лук.

1 Филе семги, очищенное от шкурки посолить, поперчить и обжарить на растительном масле с двух сторон.

2 Добавить сливки 33% жирности, рыбные хлопья Хондаши и потушить до готовности семги и загустения сливок.

3 Семгу выложить на тарелку. Красную икру смешать со слегка остывшим соусом и полить им рыбу.

4 Украсить блюдо, выложив горочкой рядом с рыбой нашинкованную свежую зелень с луком и долькой лимона. Приятного аппетита!

Шенпердс пай

Ингредиенты

картофель	1кг
сливочное масло	1шт
фарш говяжий	0,5 кг
морковь	1кг
помидоры	0,5 кг
томатная паста	100г
чеснок	1 зубчик
лук репчатый	100г
свар твердый	100г
мука кукурузная	10г
шампиньоны свежие	150г
сметана	100г
масло оливковое	100г
масло сливочное	50г
соль, перец черный	по-вкусу



Илья АЛЕШИН
шеф-повар
ресторана Fuller's

— На самом деле это очень вкусная запеканка, где сочная мясная начинка приготовлена под картофельно-сырной корочкой, — рассказывает шеф-повар ресторана Fuller's Илья Аleshин. — В этом блюде есть место для творчества: слои можно менять местами, увеличить их количество, внести кое-какие изменения в начинку. Англичане очень консервативны и придерживаются правил даже в кулинарии столетиями, но вы, дорогие читатели, можете менять этот рецепт под свой вкус.

1 Лук, морковь, шампиньоны нарезаем мелкими кубиками, чеснок измельчаем ножом. Разогреваем в сковороде оливковое масло, обжариваем овощи, пока они не станут мягкими.

2 Затем добавляем фарш и обжариваем до готовности. Солим и перчим.

3 Помидоры режем кубиками и смешиваем с томатной пастой, добавляем кукурузную муку. Смесь

перекладываем в фарш и оставляем тушиться на медленном огне 10 мин.

4 Картофель чистим и отвариваем. Делаем картофельное пюре с добавлением сливочного масла и яйца.

5 Для запекания пирога подойдет любая огнеупорная форма (чугун, керамика, стекло). Выкладываем в форму фарш слоем 2–3 см, кладем на фарш картофельное пюре слоем 2–3 см,

смазываем сверху сметаной. Так повторяем еще раз. Посыпаем сверху тертым сыром и запекаем при температуре 160–170 градусов около 20 мин.

6 Остывший пирог нарезаем на порции. Пирог можно красиво подать с соусом из сметаны и хрена (смешать по вкусу), украсив тарелку маринованными помидорами черри и опятами, присыпав свежей зеленью (лук, укроп).

Картофельные ньокки

с тыквой в соусе из белых грибов



Михаил ГУЛЯЕВ
шеф-повар
ресторана Bier Haus

Возможно, ваши гости предпочитают овощные блюда, тогда имеет смысл их порадовать картофельными ньокками.

— Ньокки — традиционное блюдо Итальянской кухни. На вид они напоминают галушки или клецки, их подают в качестве гарнира или основного блюда с соусом, — рассказывает шеф-повар ресторана Bier Haus Михаил Гуляев. — Готовятся они в основном из пшеничной муки, иногда с добавлением манки, картофельного пюре, сыра рикотта. Бывают очень интересные варианты, например, ньокки с тыквой или шпинатом. Отварные ньокки можно полить растопленным сливочным маслом, обжарить или посыпать сыром.



Ингредиенты на 1 порцию

<i>Для картофеля-пай</i>	
Картофель	50 г
<i>Масло фритюрное</i>	
<i>Картофельные ньокки</i>	
Тыква	70 г
Масло оливковое	60 г
Тимьян	1 веточка
Картофель	80 г
Лимон	1–2 шт
Мука	50 г
Орех мускатный	0,5 г
Петрушка рубленая	5 г
Сыр пармезан	15 г
<i>Соус грибной</i>	
Грибы белые	50 г
Масло оливковое	10 г
Чеснок свежий	1 зубчик
Тимьян	1 веточка
Вино белое	20 г
Буллон грибной	150 г
Сливки 33%	50 г

1 Готовим картофель-пай. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, просушить и обжарить во фритюре, откинуть на салфетку.

2 Готовим грибной соус. Белые грибы нарезать кубиками и обжарить на оливковом масле с добавлением чеснока и тимьяна, влить вино, выпарить, добавить грибной бульон, уварить половину и добавить сливки, соль, перец.

3 Готовим картофельные ньокки. Тыкву очистить, произвольно нарезать, полить олив-

ковым маслом и запечь в духовом шкафу 25–30 мин при 180 градусах. Картофель отварить, размять с запеченной тыквой и процедить через сито, добавить яйцо, муку, мускатный орех, соль и замесить тесто. Раскатать колбаски и нарезать по 1,5 см.

4 Ньокки отварить в подсоленной воде 3–5 мин, прогреть в грибном соусе, добавить петрушку, сыр Пармезан. Блюдо выложить на тарелку, сверху оформить картофелем-пай.

Кэнди-бар

Рецепты сладостей

Кэнди-бар (Candy bar), или, по-русски, сладкий бар, — это изящно сервированный и стильно декорированный небольшой столик со всевозможными сладостями. Шоколад и мармелад, зефир, бэзе и другие кондитерские изделия, разложенные по красивым баночкам и подносам, украшенные оригинальными дизайнерскими аксессуарами, станут необычным элементом любого торжества.



Николай ХВОСТОВ
шеф-повар гриль-бара The Rocks

— Украшением вашего сладкого бара станут несколько традиционных американских десертов. Я поделюсь с вами рецептами капкейков, кокосового печенья и десерта Банана Сплит. Впрочем, каждый из этих десертов можно приготовить отдельно. Рецепты простые, а блюда очень вкусные!



Американские капкейки

1 Смешать муку, мак, соль, разрыхлитель и цедру лимона. Мягкое сливочное масло и сахар растереть до бела венчиком, и добавить яичный желток. Белок отдельно взбить в густую пену. Био-йогурт смешать с соком лимона, добавить мучную и масляную смесь и хорошо перемешать. Тесто выложить в бумажные или силиконовые фор-

мы по 50 грамм. Выпекать в духовке при температуре 180 градусов 15 минут. Слегка смазать взбитыми сливками.

2 Из мастики вылепить любое оформление и украсить. Вместо мастики можно использовать взбитые сливки. Украшать капкейки можно как угодно — дайте волю своей фантазии!

Ингредиенты

мука	80гр
мак	7г
соль	щепотка
разрыхлитель	2г
цедра лимона	6г
сахар	75г
масло сливочное	60г
яйцо	1 шт.
био-йогурт	50г



Десерт «Банана Сплит»

Ингредиенты

на 1 порцию	
банан	70г
сахар	20г
апельсин (сок)	40г
сливочное масло	10 г
взбитые сливки для украшения	15г
ванильное мороженое	40г
шоколадный топинг	5г

Банан нарезать пластиками наискосок, слегка обжарить на сковороде на сливочном масле, добавить сахар. Когда сахар растворится, выдавить из апельсина сок и немного выпарить, чтобы масса начала густеть и карамелизоваться. Выложить в бокал массу, а сверху уложить мороженое. Украстить взбитыми сливками и полить шоколадным топингом.

Ингредиенты

яйцо	2 шт.
сахарная пудра	150г
кокосовая стружка	150г
мука	40г



Бельгийское кокосовое печенье

Яйца взбить миксером, добавить сахарную пудру, кокосовую стружку и муку. Хорошо перемешать. Получившуюся массу разделить на 8 равных частей и придать любую форму. Выпекать на пергаменте в духовке при температуре 180 градусов 10 минут.



Секреты идеальной вечеринки

Праздничную вечеринку можно организовать дома, в офисе и даже в самом необычном месте: в лесу, на крыше, в старинном особняке. Сегодня возможно все! Главное учесть формат мероприятия и подобрать соответствующее меню.

Если перед вами стоит задача организовать отличную вечеринку, для начала необходимо определиться с форматом. Что это будет за мероприятие: коктейль, фуршет или банкет?

Итак, для светского или делового приема лучше всего подойдет формат **«Коктейль»** — это непринужденная атмосфера, когда не предусмотрено столов, а официанты разносят закуски и напитки. Чаще всего коктейль предваряет или завершает основную часть мероприятия. Коктейль также может входить в состав банкета или фуршета, являясь приветственным комплиментом при встрече гостей. Главное на коктейле — дружеское общение, а еда и напитки выступают лишь приятным дополнением. Меню для коктейля подбирается по принципу finger food, что можно перевести как «на один укус». А привычные приборы заменяются специальной коктейльной коллекцией посуды.





Вариант меню для Коктейля

Гриссини с итальянским
Прошутто

Лист цикория с козым
сыром и красной икрой

Сыр Маасдам с курагой и
фисташками

Канале с телячьим языком и
маринованными овощами

Брускетта с подкопченной
утиной грудкой и луковым
мармеладом

Гаспачо с тигровой
креветкой

Желтоперый тунец со
свежим огурцом



Фуршет (от французского *fourchette*, что переводится как «вилка») в отличие от коктейля, делает более явный акцент на еду, однако не привязывает гостей к определенному месту. Возможность свободно передвигаться по залу создает непринужденную атмосферу. Тем самым фуршет идеален для встречи большой компанией. Главное правило «вечеринки с вилкой» - четкое зонирование по принципу «холодные закуски», «горячие закуски», «десерты», «напитки». Такой формат отлично подходит для корпоративных мероприятий, выставок, презентаций, когда собирается большое количество гостей.



Вариант меню для Фуршета

Фуа гра с дикой вишней

Сырный ролл с курагой и
апельсиновым соусом

Тигровая креветка с
сырным соусом «Чеддер»

Тапас из печеного перца с
анчоусом

Рулет с норвежской семгой
и зеленым маслом

Севиче из семги и морского
гребешка

Салат «Капрезе» с
моцареллой и помидорами
черри

Каре ягненка с клюквенным
соусом

Мидии, запеченные под
сыром и овощами

Карвинг с ростбифом

Изюминкой фуршета может стать анимационная станция: например, устричный бар, шоколадный фонтан, к которому подаются фрукты на шпажках или мясной карвинг. Карвинг – это анимация еды, когда повар под нагревающей лампой нарезает тонкими слайсами ароматный запеченный ростбиф для каждого гостя индивидуально. Такая подача очень эффектна и придает мероприятию особый статус.



Иван ТАХОБИН
руководитель
проекта Catering
Expert* компании
«Альянс Ресторанс»

— Выездное обслуживание необходимо выбирать также тщательно, как и ресторан, оценивая его по множеству параметров. Стиль и концепция кейтеринга, меню, качество оформления блюд, посуда, сервис, уровень цен и т.д. Опыт ресторанов «Альянс Ресторанс» позволяет нам найти индивидуальный подход к каждому событию и работать в разных ценовых сегментах рынка и стилистических решениях. Будь это встреча на высшем уровне, пикник с барбекю, небольшое корпоративное мероприятие в офисе или вечеринка в загородном доме.

Вариант меню для Банкета

Атлантида, салат из морепродуктов с брокколи и сладким перцем

Валдорфский, мясной салат из ветчины индейки, куриного рулета и отварного языка

Оливье с семгой и овощами

Рыбная тарелка с семгой, сигом, омулем и лососевой икрой

Мясная тарелка с говяжьим языком, запеченным карбонатом и куриным рулетом

Щука, фаршированная коктейльными креветками, семгой

Молочный поросенок с овощами-гриль

Цельная индейка, запеченная и фаршированная гречкой и белыми грибами.

Десерт «Тирамису»

Десерт «Макароне»



Банкет — торжественный званый обед или ужин. Идеально подходит для проведения торжеств, которые длятся несколько часов. Еда здесь выходит на первый план, поэтому очень важно грамотно составить банкетное меню. Закуски, салаты, несколько видов горячих блюд, десерты — это уже серьезное застолье, где особое внимание уделяется гастрономии. Можно заранее изучить вкусы гостей и выбрать одну из национальных кухонь: французскую, азиатскую, немецкую и пр. А также необходимо позаботиться о развлечении: чтобы оно было ненавязчивым, но при этом добавляло шарма вечеру.



Catering Expert*

ОТ КОМПАНИИ
«АЛЬЯНС РЕСТОРАНС»

- ✕ Выездное обслуживание от Альянс Ресторанс – это репутация и опыт известных ресторанов компании: Стрижи, Киото, Bier Haus, Fuller's, The Rocks.
- 👨‍🍳 Меню от профессиональных шеф-поваров – экспертов европейской, японской, авторской кухонь.
- 👉 Фуршеты, банкеты, кофе-брейки.
- ❤️ Особое внимание каждому.
- ✓ Десять лет безупречного сервиса, стиля и хорошего вкуса.

телефон:

681-8000
*эксперт кейтеринга

Блюдо

Продлить вкус путешествия!

Таиланд уже давно стал любимым местом отдыха россиян. Да и тайская кухня пришлась нам по вкусу. Скучаете по тайским супчикам? Продлите вкус путешествия дома или в ресторане!

Кисло-острый суп Том-ям — национальное блюдо Таиланда. Название супа состоит из двух тайских слов «том» и «ям». «Том» переводится как «варить» или «кипятить». «Ям» — это тайский острый салат. Для более точного названия в конце добавляется вид мяса или бульона. «Том ям кай» — том ям с курицей, «том ям тхале» — том ям с морепродуктами, «том ям кай нам ххон» — том ям с курицей на кокосовом молоке и так далее.



Ингредиенты

на 1 порцию

Вода	400мл
Молоко кокосовое	50 мл
Паста Том Ям	15г
Соус «Рыбный»	10г
Грибы шиитаке	15г
размоченные	(3-5 г сухих)
Корень имбиря	5 г
или лимонный	(можно заменить корнем имбиря)
Лимонная трава	10 г
Креветки	2-3 шт
типичные	
Кальмар	20г
или свиные	
Мидии	3-5 шт
Лук зеленый	1 перо

Хочется тайского супчика? Его можно поесть в **Lapsba Bar My Way**



210 руб.

Суп «Том Ям» с креветками и кальмарами



230 руб.

Суп «Том Кай Кай» со свиными креветками и кокосовым молоком

1 Грибы шиитаке предварительно размочить в холодной воде в течение 30 мин., потом поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня и оставить до полного набухания, пока гриб не станет мягким и упругим.

2 Налить в кастрюльку 400 мл. воды, довести до кипения, добавить кокосовое молоко, пасту

«Том Ям», соус «Рыбный», довести до кипения, после чего уменьшить огонь.

3 Нарезать тонкими пластиками подготовленные грибы шиитаке, нарезать тонкими кружочками галангана или имбиря, лимонную траву слегка размять тыльной стороной ножа, чтобы она отдала свой аромат, опустить все в бульон. Добавить очищенные креветки, кальмар очищенный

и нарезанный, мидии. Довести до кипения, кипятить 3 мин. Снять с огня.

4 Налить суп в глубокую тарелку, нашинковать зеленый лук и украсить им. По вкусу можно заправлять суп соком лайма — выжать из одной дольки. Степень остроты супчика регулируется пастой «Том Ям». Чем больше возьмете пасты, тем острее будет ваше блюдо.

LAPSHA BAR

MY WAY



MY
DREAMS*

*МОИ МЕЧТЫ

☎ 500-780

WWW.LAPSHA-BAR.RU

[VK.COM/LAPSHABAR](https://vk.com/lapshabar)

INSTAGRAM: LAPSHABAR

• СТЕПАНА РАЗИНА, 26 • ДЕК. СОБЫТИЙ, 125

#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.

Киото

Нравится: 21
audrey_t_c_c Ням ням 😋😋

The Rocks

Нравится: 1992
zverevserg Многие Иркутские рестораны легко дадут фору московским #звездавосторге #сергейзверев #зверев #иркутск #ресторан #superstar #царьинстаграмма #суперзвезда #dg

Fuller's Pub

Нравится: 114
anna_ved Правило хорошего стейка-вызывать слюноотделение)))) посмотреть все комментарии (13)
anna_ved @ksyship @stepandas @azart88

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. Кстати, Сергей Зверев свое лакомство уже получил!

Кулинарный гороскоп

Овен

Сладкая жизнь Овнам гарантирована, если они будут стремиться открывать новое и расширять свои горизонты. А так как для новых свершений потребуются много энергии, углеводы — это именно то, что поможет быстро поднять жизненный тонус и настроение. Дерзайте!



350 руб.

Морковь Сайен

от ресторана «Стрижи»

Телец

У тельцов как всегда наполеоновские планы. И они оправданны! Все возможно и достижимо. Однако стоит беречь силы, вовремя отдыхать и не забывать получать удовольствие от жизни! В том числе и гастрономическое.



480 руб.

Салат Анталмтита

от ресторана Bier Haus

Близнецы

Две половинки одного целого необходимо привести к гармонии и выстроить баланс. Его же стоит соблюдать и в еде. Звезды рекомендуют найти золотую середину между жаркими страстями и холодным рассудком, вкусным и полезным.



350 руб.

Умб-Умб Роки

от ресторана «Киото»



350 руб.

Жареная чурчуга в маринаде Jack Daniel's

от гриль-бара The Rocks



1 150 руб.

Утинная чурчуга с соусом «Биллард»

от ресторана «Стрижи»



250 руб.

Салат «Роз-любимый»

от ресторана Bier Haus

Рак

Домашний уют и эстетика — вот что особенно ценят представители этого знака. Что ж, этим и следует заняться: навести красоту и побаловать домочадцев чем-нибудь вкусненьким. Взглянуть на быт по иному и добавить пикантный соус в блюда и в отношения.

Лев

Львам захочется королевского размаха и роскоши во всем. Звезды говорят, что нужно быть скромнее, но не стоит отказывать себе в гастрономических удовольствиях. Главное, придерживаться принципа: меньше да лучше.

Дева

Традиции, традиции и еще раз традиции. Представители этого знака не захотят экспериментировать и что-либо менять в своей жизни. И в этом есть рациональное звено: давно знакомые и привычные атрибуты могут зазвучать по-новому.

Весы

Классика, качество, стиль. Вот что необходимо Весам для равновесия в новом сезоне. Важно поровну уделять время работе, дому, друзьям и любовным отношениям. Ищите изюминку в каждом деле и каждом событии.



250
руб.

Чизкейк с вишневым соусом и пломбиром

от ресторана Fuller's

Скорпион

Домашняя кухня, семейные ценности, доброе, светлое, вечное. Вот что будет необходимо Скорпионам для счастья. Отдыхать лучше в кругу семьи, получая удовольствие от традиционной кухни, а вот про экстравагантность лучше пока забыть.



280
руб.

Жареная с мясом

от Harat's pub

Водолей

Лучшим отдыхом для Водолея в этом году станут кулинарные эксперименты. Да-да, именно они помогут привести хаотичные мысли в порядок и сосредоточиться на своих действиях. Начните творить на кухне с классических блюд в оригинальном исполнении!



450
руб.

Стейк из индейки

от ресторана «Fuller's»



350
руб.

Зеленый салат с сырными шариками

от гриль-бара The Rocks



100
руб.

Нирожное «Пять в шоколаде»

от «Harat's pub»



400
руб.

Шоколадное фондю
(на две персоны)

от ресторана «Киото»

Стрелец

Здоровое питание Стрельцам просто необходимо. Заняться собой, своим рационом и своим душевным состоянием — вот что нужно именно сейчас. Накопить силы. Выстроить стратегии и планы. А дальше — новые свершения!

Вкус детства, друзья детства, воспоминания юности. Козероги будут оглядываться назад, чтобы оценить пройденный путь и найти новые тропинки. Главное не заниматься самобичеванием. Лучше подсластить себе жизнь яркими впечатлениями и вкусными удовольствиями.

Козерог

Рыбы

Сладкие удовольствия в хорошей компании — вот что способно поднять настроение представителям этого знака зодиака всерьез и надолго. Не стоит себе в этом отказывать! Балуйте себя любимыми десертами.

Партнеры



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



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



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



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



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



«Изумруд Angarsk»
ювелирная фирма
г. Ангарск, ул. К. Маркса, 26
т. (3955) 524-080,
квартал А, д. 4, т. (3955) 592-934.
г. Иркутск, ул. Грязнова, д. 1
(вход с ул. К. Маркса), т. (3952) 500-986



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



«Avroга»
мебель, кухни, светильники в современном
стиле - шедевры мирового дизайна произ-
водства Италии
Студия посуды, текстиля и аксессуаров.
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-250



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



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



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



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



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

Рекламное издание
журнал «Alians» (Альянс). №7 • 23 октября 2014
октябрь-декабрь 2014

Издатель и учредитель
ООО «Альянс Ресторанс»

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

Руководитель проекта
Поляков Павел Сергеевич
pavel@materik.com

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

Дизайн, верстка
Антон Павлов

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

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

Тираж: 3000 экз.

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

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

Зарегистрирован Управлением Федеральной служ-
бы 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+



Bier Haus

**11 ЛЕТ СТАБИЛЬНОГО
КАЧЕСТВА**

ул. Грязнова, 1 • тел. 55-05-55

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

«Альянс Ресторан»
в любой из ресторанов ассоциации:

пивной ресторан
Bier Haus



*The Rocks****
AMERICAN
Grill • Bar • Coffee

Стрижи
ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН



HARAT'S
IRISH PUB

ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК
друзьям, родным, деловым партнерам

тел. 706-511



