

Альянс

журнал

№ 10
10 марта
март-май
2016

Альянс гурманов

рекламное
издание

• событие •
ГАСТРОНО-
МИЧЕСКИЕ
СЕЗОНЫ

• пост •
РЕЦЕПТЫ
ОТ ШЕФ-
ПОВАРОВ

• тема номера •

Блюда в истории

* Альянс

16+



**Майские каникулы
в SAYEN SPA**
с 1 по 10 мая



НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ



*Проведите праздники с пользой для тела:
подготовьтесь к пляжному сезону и погрузитесь
в атмосферу гармонии и расслабления.*

**SPA-программа «Шоколадное наслаждение» —
сауна, шоколадное обертывание на горячих
камнях жадеита, расслабляющий ритуал.**

•••

Проживание в отеле SAYEN (1 сутки).

На программу необходимо записаться заранее по тел. 500-000

**Стоимость
программы
на две
персоны
12 500 руб.**

SAYEN SPA

Иркутск, Карла Маркса, 13 б

Подробности

тел. 500-000

НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА
ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

Время пришло



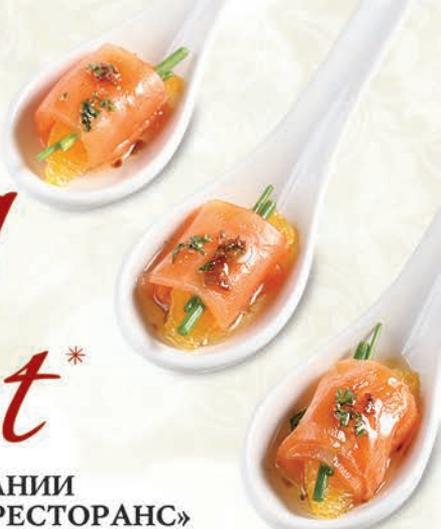
Весна — традиционно время обновления. Так задумано природой: отжившее оставить в прошлом и начать новый цикл вверх по спирали — туда, где еще ярче светит солнце, а воздух наполнен пьянящими ароматами.

На пути к лету мы хотим предложить вам наслаждаться каждым днем: отведать новые блюда, получить яркие впечатления, посетить любимые места. Ведь именно приятные эмоции нас вдохновляют.

А может пришло время сменить угол зрения и попробовать, например, постную еду или прийти на гурмэ-ужин и впечатлиться теми блюдами, которые и вообразить себе было невозможно! А еще узнать что-то новое.

Вы знали, что море и земля бывают в тарелке? Или что карпаччо — это имя венецианского художника? Что ж, добро пожаловать на гастрономическую экскурсию! Удивляйтесь, наслаждайтесь, вдохновляйтесь!

Команда «Альянс Ресторанс»



Catering Expert*

ОТ КОМПАНИИ
«АЛЬЯНС РЕСТОРАНС»



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



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



Фуршеты, банкеты, кофе-брейки.



Особое внимание каждому.



Десять лет безупречного сервиса, стиля и хорошего вкуса.



телефон:

681-8000

эксперт кейтеринга





Радужный прием В РЕЖИМЕ НОН-СТОП

SAYEN — самый высококлассный в Иркутске, официально сертифицированный на «четыре звезды» отель в этом году отпразднует свое 7-летие. «Четыре звезды» — самый высокий статус в нашем городе, а SAYEN — единственный отель, которому официально этот статус присвоила Российская Гостиничная Ассоциация. Помимо этого отель ежегодно получает самые высокие награды. И это, во многом, заслуга тех людей, которые ежедневно заботятся о комфорте каждого гостя.



Команда
отеля SAYEN



старшая
горничная Татьяна
Швабенланд

В бизнес-отеле SAYEN делают все, чтобы пребывание здесь было по-настоящему запоминающимся и комфортным: эксклюзивный стиль номеров от японского дизайнера сочетается с идеальным сервисом. Команда отеля заботится о комфорте гостя и строго соблюдает все стандарты качества. Безупречное обслуживание — вот к чему стремятся работники отеля каждый день и каждый час.

Отель SAYEN ежегодно получает награды, как от профессионального сообщества, так и от независимых экспертов.

Так, отель занял первое место в конкурсе «Кристалл чистоты». Иркутский филиал Российской гостиничной ассоциации впервые проводил такой конкурс среди отелей города Иркутска и Байкальского тракта. Конкурс состоял из трех



этапов. На первом этапе оценивали чистоту холла гостиниц, на втором — чистоту номерного фонда, а на третьем — зал ресторана. Отель SAYEN оказался непревзойденным по своей чистоте.



Отель SAYEN стал победителем конкурса Travellers' Choice 2016, войдя, по мнению сообщества путешественников TripAdvisor, в 10 лучших малых отелей России. Получить такую высокую оценку от TripAdvisor — это значит получить признание во всем мире!



Горничные: Надежда Ведерникова, Ирина Курц, Нина Маркова, Ирина Полянская.

2016
Top Choice



Еще одна награда этого года: Top Choice-2016 по версии портала Lianorg.com. Lianorg.com — это информационная система, ориентированная на деловых гостей и туристов из стран Азии. Победителями ежегодной премии Top Choice становятся обладатели благоприятных отзывов, как от европейской, так и от азиатской сторон.

Команда



Отель SAYEN — финалист премии Russian Hospitality Awards 2015 в номинации «Лучший этно-отель года». В определении финалистов учитывалась оценка профессионального жюри, а также рейтинги отелей в международных и локальных системах онлайн-бронирования, таких как: Booking.com, Expedia Inc., HRS.com, Ostrovok.ru.



Официант Владислав Нечаев, официант Мамасадык Уулу Мухамбет, бармен Максим Васильцов, менеджер Иван Тахтобин.



Специалисты SPA-центра Татьяна Беляевская, Елена Тонгалюк, Елена Ткач.

Отдельно стоит сказать о японском SPA-центре отеля. Программы, которые предлагаются здесь, как для гостей города, так и для иркутян весьма экзотичны. Можно пройти японский SPA-ритуал релаксации и восстановления «Офуру» в японских бочках «фурако». Отдохнуть в ванной с кедровыми опилками или ощутить приятный тонизирующий эффект от натуральных камней жадеита. А также разные виды обертываний и других заманчивых ритуалов. В SPA работает команда профессионалов, которые знают, как избавить путника от усталости.



Отель SAYEN славится своими ресторанами — первым японским рестораном в Иркутске «Киото» и высококлассным гастрономическим рестораном авторской кухни «Стрижи». Завтраки гостям отеля подаются именно в ресторане «Стрижи». А отличаются они тем, что гость заказывает завтрак по специальному меню, из которого можно взять все, что угодно: от каши до красной икры, от салата до десерта, да хоть все вместе! Завтрак для гостей отеля включен в проживание. Гости часто пишут в соцсетях восторженные отзывы о завтраках ресторана. Впрочем, на завтрак в «Стрижи» может прийти любой желающий. Просто не для гостя отеля он будет платным. А гости могут при желании заказать завтрак в номер.



В лобби отеля SAYEN круглосуточно можно выпить ароматного чая или кофе и перекусить. Десерты в лобби подаются из ресторана «Стрижи». По мнению гостей, это одни из самых лучших десертов в городе. Кстати, понравившееся пирожное можно заказать с собой.



Бармен лобби-бара
Артем Кондратенко



Служба приема и размещения: Татьяна Жданова, Марина Стадникова, Ирина Шкильнюк, Анна Цыренжабэ

Весь персонал отеля проходит непрерывное обучение. Сотрудники осознают высокую ответственность за свою работу – для них важно найти индивидуальный подход к каждому гостю, суметь ему вовремя помочь и оказать все необходимые услуги.



Управляющая отелем
Инна Коровина

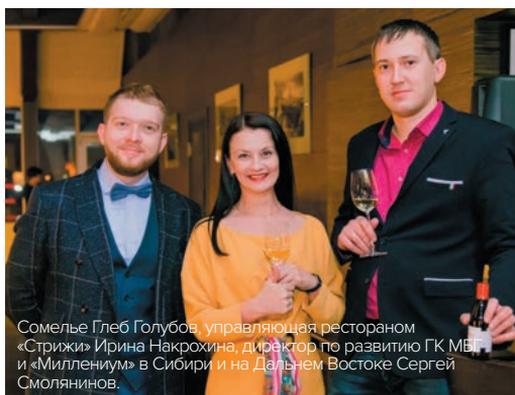


Н аверное, именно такой высококлассный сервис сформировал особую нишу гостей отеля: здесь останавливаются успешные бизнесмены, политики, представители культуры. Ирина Хакамада написала в своем твиттере: «Благодарю за чудесный сервис и уют. Как в маленькой Японии побывала!»

Что ж, здесь всегда рады гостям!

Наслаждение вкусом и искусством...

VIII Гурмэ-ужин состоялся 18 февраля в рамках «Гастрономических сезонов» ресторана «Стрижи». Гости вечера смогли оценить гастрономическое искусство шеф-повара Александра Евменова.



Сомелье Глеб Голубов, управляющая рестораном «Стрижи» Ирина Накрохина, директор по развитию ГК МВТ и «Миллениум» в Сибири и на Дальнем Востоке Сергей Смолянинов.



Утка с грушевым конфитюром

Первым было подано очень необычное блюдо: Тартар из говядины с черной икрой. Кажалось бы, такие разные продукты... Однако эти вкусы соединились в удивительную гармонию, в которой так много пикантных оттенков, что если закрыть глаза, то невозможно определить ингредиенты.

Второе блюдо гурмэ-ужина оказалось еще более впечатляющим: Осьминог с соусом из хрена. Шеф-повар ресторана «Стрижи» Александр Евменов предложил попробовать средиземноморского осьминога с соусом, отсылающим нас к корням. Хрен — исконно русская приправа. В этом блюде она, как это ни удивительно, дала нежный вкус. А само оформление блюда произвело фурор. На вопрос: «Что это такое прекрасное на тарел-



Победительница кулинарной викторины Елена Печерская



Шеф-повар ресторана «Стрижи» Александр Евменов



Мусс из вареной сгущенки с хурмой





Осьминог с соусом из хрена



Трюфельный крем-брюле с камчатским крабом и соусом «Биск»



Анна Лазарчук, директор по маркетингу «Альянс Ресторанс», Полина Шавелкина, гл. редактор журнала «Дорогое удовольствие»

ке, цвета лазури»? — Шеф-повар ответил, — «Это море». «А из чего оно сделано?» «Из моря», — улыбнувшись, сказал он. — «А по краям блюда — гастрономическая земля». Сочетание новой русской и молекулярной кухни оказалось очень эффективным!

Далее гости смогли отведать Трюфельный крем-брюле с камчатским крабом и соусом «Биск». Крем-брюле — отнюдь не десерт в этом блюде. Шеф-повар вновь спровоцировал гостей сменить угол зрения и направление мысли. Трюфельный крем-брюле оттенил классический вкус королевского камчатского краба, а довершил гастрономическую картину вкусов соус «Биск» из морепродуктов.

Утка с грушевым конфитуром — следующее блюдо ужина впечатлило гостей тающей во рту текстурой и фруктовым сопровождением, напоминающим о лете.

Завершили вечер гастрономических удовольствий два десерта. Мусс из вареной сгущенки с хурмой — дань Новой русской кухне, в которой привычные нам с детства продукты



Десерт в монотонах из голубики и ежевики

предлагаются в современной подаче. И десерт в монотонах из голубики и ежевики. Монотона — ягода в трех текстурах: свежая, мусс, эспонж, и в одной палитре: цвета и вкуса... Можно наблюдать, как меняется цвет, когда изменена текстура, и все это оттенки одного тона...

Вечер Sabor de Oro* блистал золотом от ювелирного дома GUCCI, официальным представителем которого в Иркутске является компания SHENE-ювелир. Гости в перерывах между подачей блюд смогли поучаствовать в показе GUCCI в

роли моделей. А также прошла традиционная кулинарная викторина, на которой, правильно ответив на вопросы, можно было получить призы, главным из которых стала подвеска — золотая морская звезда от Партнера вечера — SHENE-ювелир.

Партнерами также выступили: Московская Бизнес-группа (МБГ) и «Миллениум» с «Винным клубом», журнал «Дорогое удовольствие».

Запись на следующий гурмэ-ужин «Гастрономических сезонов» открыта. Подробности по тел. 500-500



Первый японский ресторан в Иркутске — «Киото» отпраздновал свое 14-летие.

В 2002 году ресторан познакомил иркутян с японской кухней. Тогда роллы и суши были чем-то невиданным и удивительным. И вот уже на протяжении 14 лет «Киото» развивает японскую культуру еды, придерживаясь классических принципов и аутентичных продуктов. На Дне Рождения ресторана гости смогли в очередной раз в этом убедиться, приготовив вместе с шеф-поваром двухметровый ролл «Филадельфия» по классическому рецепту. А представители Японского информационного центра в Иркутске удивили гостей приятными сюрпризами: можно было примерить кимоно, научиться рисовать иероглифы и делать оригами.



ПЕРВЫЙ ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН В ИРКУТСКЕ С 2002 ГОДА



НОВОЕ МЕНЮ



КИОТО —
ЭКСПЕРТ ЯПОНСКОЙ КУХНИ.

Карла Маркса, 13а, тел. 55-05-05

Событие



«Железная хватка»

Ресторан Bier Haus 20 февраля провел чемпионат по арм-рестлингу «Железная хватка» на приз 23 000 рублей в честь праздника 23 февраля. В Чемпионате могли принять участие все желающие мужчины. Судьей выступил Дебо Адениджи от World Class. В результате жаркого боя из более чем 20 участников в финале осталось двое: Скала и Кобра. Победил Скала! Ресторан Бир-хауз вручил победителю 23 000 рублей. А полуфиналисты получили подарки от World Class Irkutsk.





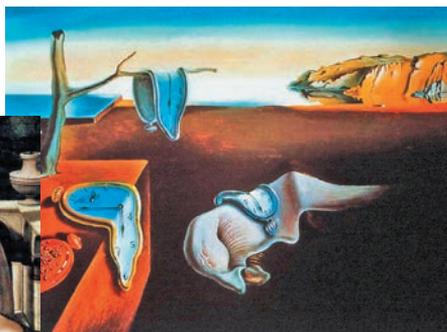


Блюда в истории

Гастрономия и искусство всегда шли рука об руку. Великие художники и писатели вдохновлялись блюдами и мастерством шеф-поваров. А сами шеф-повара — произведениями искусства и культурой своих стран. В нашем рационе многие европейские блюда появились не так давно, и зачастую мы даже не догадываемся о невероятной истории карпаччо, гребешка Сен-Жак или сыра камамбер. Что ж, приятной гастрономической экскурсии!

КАРТИНЫ КАРПАЧЧО

Венеция... Как она прекрасна! Именно в этом городе на воде родился художник Витторе Карпаччо. Живописец эпохи Возрождения с равным мастерством преподносил грандиозную городскую панораму и ее крохотные детали — городские сцены — яркие и сочные. В картинах Витторе Карпаччо искрились оттенки красного и белого цветов. Именно они вдохновили шеф-повара Джузеппе Чиприани в 1950-м году на создание блюда, которое



*По словам самого Дали
«телефон — это средство
передачи новостей, а в
будущем омары заменят
телефоны»*



он назвал именем художника. И не смотря на то, что художник Карпаччо родился за пятьсот лет до изобретения блюда карпаччо, его имя сегодня произносится каждую секунду в тысячах ресторанов по всему миру.

СЫР, ХЛЕБ И ОМАРЫ САЛЬВАДОРА ДАЛИ

А теперь давайте перенесемся в Испанию и заглянем в гости

к Сальвадору Дали. На его Доме-музее высятся статуи с багетами на голове, а на его картинах цитаты из гастрономии. Вспомним знаменитые, расплавленные словно сыр, часы с его работы «Постоянство памяти». Этот сюжет, по признанию самого Дали, был навеян художнику в жаркий летний день, когда он увидел, как мягкий сыр камамбер начинает плавиться от жары. А чего стоит картина «Телефон-омар» с омаром вместо трубки! По словам самого Дали «телефон — это

средство передачи новостей, а в будущем омары заменят телефоны». Так иронизировал художник над техническим прогрессом. Вспомнить о хлебе насущном Дали призывает своей картиной «Корзинка с хлебом», где хлеб светится подобно золоту. Да, художник действительно был истинным каталонцем и воспел в своих произведениях дары своей богатой культурой и гастрономией страны. Ах, прекрасная Испания! О, великодушный Сальвадор Дали!

История

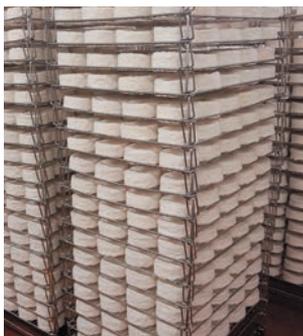
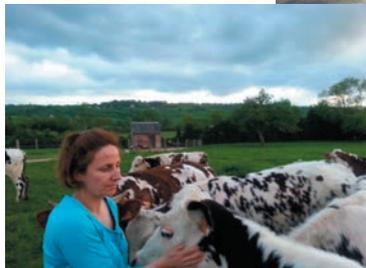
КАМАМБЕР И МАРИ АРЕЛЬ

Кстати, у сыра камамбер, которым так вдохновился Дали, тоже есть своя уникальная история. 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 скрывавшегося от преследования монаха, который в благодарность открыл ей известный лишь ему



Считается, что первый камамбер был изготовлен в 1791 году нормандской крестьянкой Мари Арель.



секрет приготовления этого сыра. Сегодня в деревушке Камамбер стоит небольшой памятник крестьянке Арель, а также работает музей, целиком и полностью посвященный знаменитому сыру. Еще один интересный факт: в начале XX века один врач для лечения своих тяжелобольных пациентов применял именно этот нормандский сыр.

Камамбер недаром стал наравне с багетом одним из самых популярных во Франции продуктов. Его едят в чистом виде, на маленьких канапе, на закуску, запекают в печи, подают к рыбе. Все ему позволено: то яблоки, то овощи, то ягоды в сопровождении изящно оттеняют его особенный вкус.

ТОРТ ИМЕНИ СВЯТОГО ОНОРЕ

Франция — страна любви, страна романтики, страна деликатесов. Здесь так любят гастрономию, что даже называют блюда именами святых. Однажды в 1846 году в своем кафе кондитер Шибуст создал торт Сент-Оноре с кремом Шибуст. Свой кондитерский шедевр шеф-повар посвяти Святому Оноре — покровителю всех хлебопекарей и кондитеров, а также назвал его именно так и в честь парижской улочки Сент-Оноре, на которой расположилось кафе. В качестве дополнения к тарту шеф-повар придумал крем, назвав его своей фамилией — Шибуст. К слову, все французские пекари, булочники и кондитеры знают, что у них есть свой святой заступник и покровитель. А торт Сент-Оноре с кремом Шибуст считается французской классикой.



Во времена Средневековья раковина морского гребешка была одной из христианских святынь, ведь именно она изображена на хоругви святого Иакова



ГРЕБЕШОК — ПОКРОВИТЕЛЬ ПИЛИГРИМОВ

А вы знаете, почему морские гребешки называются именем святого? Ведь Сен-Жак переводится с французского как Святой Иаков. Дело в том, что во времена Средневековья раковина морского гребешка была одной из христианских святынь, ведь именно она изображена на хоругви святого Иакова. Католики-пилигримы прикрепляли ее к шляпе как эмблему 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 используется в качестве детали орнамента. Впрочем, раковину гребешка можно увидеть и на знаменитой картине Сандро Боттичелли «Рождение Венеры».

Даже в литературе гребешок оставил свой след: Офелия в «Гамлете» говорит: «Как узнать, кто милый ваш? Он идет с жез-

История

лом, перловица на тулье, поршни с ремешком...» В переводе «Гамлета» на русский было использовано слово «перловица» — именно так в старину гребешок называли на Руси.

В давние времена одеты пилигримы были точно, как в песне Офелии: длинный плащ с капшоном, сандалии, высоченный посох в руках и широкополая шляпа, украшенная «отличительным знаком» — раковиной морского гребешка Сен-Жак.

ТУРНЕДО ОТ РОССИНИ

Автор «Севильского цирюльника» и «Отелло» Джоаккино Россини считал высокую кулинарию и прекрасную музыку «двумя деревьями одного корня». Великий композитор всегда стремился к



Знаменитый гурман придумал около полусотни рецептов, среди которых Турнедо Россини — жареная вырезка с паштетом

достижению гармонии, как в музыке, так и в приготовлении блюд. Если бы он не был композитором, история, без сомнения, присудила бы ему звание величайшего гастронома XIX века. «Желудок — это дирижер, который управляет огромным оркестром наших страстей, — говорил Россини. — Пустой желудок для меня как фагот, который рычит от недовольства, или флейта-пикколо, которая выражает свое желание в визгливых тонах. Полный желудок — треугольник удовольствия или барабан радости. Есть, любить, петь, переживать — по правде говоря, это и есть четыре действия комиче-

ской оперы, которую мы называем жизнью. Тот, кто позволит ей пройти без наслаждения ими, — не более чем законченный дурак».

Говорят, однажды музыкант в спешке бежал с премьеры «Севильского цирюльника», чтобы погрузиться в детальное описание нового рецепта салата, ставшего, естественно, салатом «а-ля Россини». Ария Танкреда была известна всей Европе не только как самая популярная оперная ария своего времени, но и как «рисовая ария», поскольку Россини написал ее во время приготовления ризотто. А небольшая серия его фортепианных пьес получила

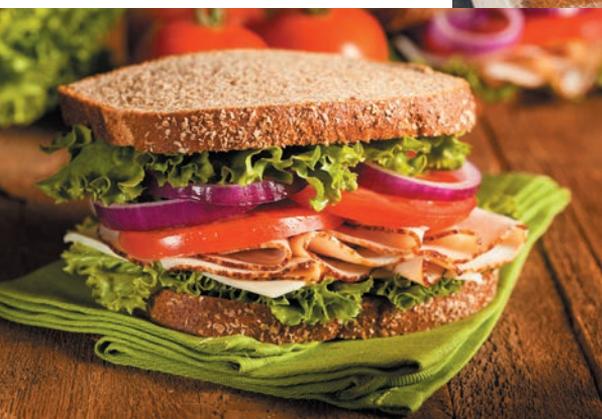
общее название Hors d'oeuvre — «Горячие закуски».

Знаменитый гурман придумал около полусотни рецептов, среди которых Турнедо Россини — жареная вырезка с паштетом из гусиной печени и соусом из мадеры. О том, как это аппетитнейшее блюдо получило свое название, тоже существует легенда. Все случилось в Cafe Anglais в Париже. Якобы Россини настаивал на приготовлении блюда под личным присмотром и обязал шеф-повара готовить в комнате, которая просматривалась бы из-за его столика. А когда повар возмутился постоянным вмешательством,

маэстро воскликнул: «Et alors, tournez le dos!» — «Если так, поворачивай обратно!» Одним словом, «турнедо».

ЛОРД СЭНДВИЧ

Отличились в кулинарной истории и общественные деятели. Английский дипломат, первый лорд Адмиралтейства Джон Монтегю, четвертый граф Сэнд-



вич придумал любимые многими бутерброды, которые по сей день носят его имя.

Существует несколько версий изобретения сэндвича, но все они связаны с именем того самого графа Сэндвича. Одна из них гласит, что писатель-путешественник Пьер Грослей посетил Лондон, после чего выпустил книгу-отчёт



об этой поездке. "Однажды один министр иностранных дел провел за игорным столом 24 часа. Он настолько углубился в игру, что все это время ничего другого не ел, кроме проложенной между двух поджаренных кусочков хлеба говядины. Пока я гостил в Лондоне, это кулинарное изобретение, названное в честь министра его именем, вошло в большую моду», — писал он.

Легенда гласит, что в 1762 году, принимая участие в карточной баталии, растянувшейся на сутки, Джон Монтегю проголо-

дался. Но одновременно держать в руках карты и вилку с ножом невозможно. И тогда он обратился к повару с просьбой обжарить парочку кусков хлеба, а между ними положить ростбиф и принести ему. Так граф мог и играть, и есть одновременно. А его компаньоны попросили приготовить «the same as Sandwich!» — то же, что у Сэндвича. Так это название и прижилось.

По другой версии граф вообще не играл в карты, а изобрел сэндвич для того, чтобы иметь возможность перекусить во время работы над серьезными бумагами, не испачкав их. Ведь он руководил подготовкой географической кругосветной экспедиции капитана Кука в 1778 году. В результате которой были открыты Гавайи, которые Кук назвал Сэндвичевыми островами в честь графа.

Съеши меня



Традиционно в дни Великого поста (в этом году с 14 марта по 30 апреля) рестораны готовят для своих гостей спецпредложения с постными блюдами. Впрочем, вкусную и полезную постную еду можно приготовить и дома. Шеф-повара «Альянс Ресторанс» с удовольствием поделились авторскими рецептами.



Киноа с печеными овощами

от шеф-повара ресторана «Стрижи»
Александра Евменова

Ингредиенты

крупа киноа	100 г
вода	200 г
бел. лук репчатый	1 шт
бак. перец	1 шт
кабачок	1 шт
морковь	1 шт
Лук репчатый	1 шт
соль, тимьян, оливковое масло, бальзамический уксус и любая свежая зелень по вкусу	



Киноа — крупа, вошедшая в топ-20 полезных продуктов питания в мире. Еще в древности инки называли ее «золотым зерном». В ней содержится большое количество белка. Эта крупа очень сбалансирована по составу, богата витаминами и микроэлементами. И при этом в

ней совершенно отсутствует глютен, противопоказанный при диетическом питании.

100 г крупы киноа залить 200 г воды, воду подсолить и варить крупу на медленном огне, пока вся вода не впитается (по тому же принципу как варится рис). Овощи крупно нарезать, заправить

оливковым маслом, солью, тимьяном и запечь, обернув фольгой, в духовке до готовности.

Готовые овощи смешать с отварной киноа, заправить оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Выложить на блюдо и посыпать свежей зеленью по вкусу.

Салат с хурмой и мятным йогуртом

от шеф-повара ресторана «Стрижи»
Александра Евменова

Ингредиенты

хурма	1 шт
груша	1 шт
гранат	1 шт
йогурт	150 г
мята	5–10 небольших листиков по вкусу



Хурму и грушу крупно нарезать. Листики мяты промыть, обсушить и добавить в йогурт по вкусу — целиком или мелко порубив.

Выложить фрукты, посыпать зернами граната и заправить мятным йогуртом.





Крокеты из моркови с кускусом и соусом из спаржи

от шеф-повара ресторана Bier Haus
Михаила Гуляева

Для крокетов

Морковь створчатая	100 г
Кукурузная мука	10 г
Карри	1 г
Грецкий орех	5 г
Панировочные сухари	5 г
Соль, сахар по вкусу	

Для кускуса

Вода	100 г
Кускус	50 г
Оливковое масло	10 г
Перец чили	1 г
Кинза	1 г
Цедра лайма	1 г
Сок апельсина	30 г
Соль по вкусу	

Имбирное варенье

Корень имбиря	80 г
Уксус яблочный	10 г
Сахар	100 г
Вода	100 г

Соус из спаржи

Спаржа	150 г
Лук репчатый	30 г
Вино белое	10 г
Чеснок	1 зуб.
Соус песто	30 г
Соль по вкусу	

Морковь натереть на мелкой терке, добавить муку, измельченный грецкий орех, специи. Получившееся тесто разделить на три равные части, скатать круглые шарики, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Затем довести до готовности в духовке.

В сотейнике довести воду до кипения, посолить, добавить оливковое масло, высыпать ку-

кусус, накрыть крышкой и убрать с огня, дав постоять 5–7 минут. Размять вилкой, затем добавить нарезанный кольцами перец чили, листья кинзы, цедру лайма, сок апельсина.

Приготовление соуса: спаржу и лук нарезать кубиками и обжарить на оливковом масле, добавить вино и чеснок, тушить 2–3 минуты, посолить. Затем влить воду так, чтобы она скрыла овощи, варить 5–7 минут. Снять с

огня, пробить блендером, добавить соус Песто.

Приготовление имбирного варенья: соединить воду, сахар, уксус и довести до кипения, добавить мелко нарезанный имбирь, варить на медленном огне 40 минут.

На тарелку выложить кускус, сверху морковные крокеты. Украсить имбирным вареньем и зеленью кинзы. Отдельно подать соус из спаржи.

Тофу в цветном соусе

от шеф-повара ресторана «Киото»
Романа Тихонова

Ингредиенты

Соевый
творог тофу 250 г
Оливковое масло 40 г

Для соуса

белые перцы 10 г
петрушка несколько листочков
зеленый лук небольшое перо
соевый соус две столовые ложки
масло кунжутное неполная чайная ложка
семена кунжута треть чайной ложки
сок лимона пол чайной ложки
немного зубчик чеснока



Тофу нарезать крупными брусочками и обжарить на оливковом масле. Для соуса: перец болгарский, петрушку, чеснок и зеленый лук порубить очень мелко-

ми кубиками в «крошку», уложить в пиалу, затем добавить остальные ингредиенты, перемешать и дать настояться 10-15 минут. Уложить жареный тофу на тарелку и полить цветным соусом.





Салат «Оксфорд»

от шеф-повара ресторана Fuller's
Ильи Алешина

Ингредиенты

авокадо	40 г
свекла	40 г
чернослив	30 г
лист салата	10 г
арахис	3 г
грецкие орех	3 г
карамельный орех	3 г
мед	5 г
уксус	
бальзамический	2 г
масло оливковое	10 г
сахар	4 г
сок лимона	



Свеклу запекаем в фольге около двух часов (зависит от размера свеклы), остужаем, чистим и нарезаем тонкими слайсами. Авокадо чистим и нарезаем тонкими слайсами. Чернослив ре-

жем на половинки. Лист салата нарезаем широкими полосками. Орех обжариваем на сковороде и карамелизуем с добавлением сахара и меда.

Соединяем чернослив, свеклу, авокадо и лист салата и заправля-

ем соусом из бальзамического уксуса, оливкового масла и сока лимона.

Выкладываем салат на тарелку и посыпаем карамелизованными орехами.

Овощной мильфей с кунжутной морковью

от шеф-повара ресторана The Rocks
Артема Хороших

Ингредиенты

свекла	1 шт
цуккини	1/2 шт
петрушка	100 г
сок лимона	20 г
овощной бульон	20 г
авокадо	1 шт
семена кунжута	1 ст. л
соль морская по вкусу	
морковь	1 шт



Одну свеклу среднего размера отварить и остудить, очистить и нарезать тонкими ровными пластиками.

Половинку цуккини, равноценную размеру свеклы, нарезать тонкими ровными пластиками. Бланшировать в овощном подсоленном бульоне 2 минуты и сразу же убрать в холодную воду со

льдом, чтобы сохранить яркий цвет цуккини.

Для крема: в блендер положить очищенный авокадо, петрушку (без стеблей), добавить сок лимона, соль по вкусу, немного овощного отвара и перемолоть до состояния однородного крема.

Выложить на порционную тарелку кружочек свеклы, промазать кремом, затем кружочек цу-

кини, снова промазать кремом. Так выкладываем ровно столько уровней, сколько вам нравится.

Для украшения: морковь отварить, карамелизовать с помощью винного уксуса и сахара, покрыть кунжутом и украсить ею блюдо.

Кстати, свекла единственный овощ, который при тепловой обработке не теряет своих полезных свойств!

ПОСТНОЕ МЕНЮ

ГРИЛЬ-БАРА THE ROCKS



Карпаччо

из томатов и печеных баклажанов под соусом «Песто», с миксом из томленных помидоров черри и оливок.

290
руб.

Салат из битых огурцов

с орехами кешью и азиатской заправкой.

230
руб.



Папоротник жареный

с маринованным соевым мясом и салатом из острой моркови.

280
руб.

Пряный холодный суп

с грушей.

250
руб.



Суп-пюре из зеленого горошка и шпината

с брускеттами из белого хлеба, с соусом «Песто».

240
руб.

Винегрет классический

с горчичной заправкой.

220
руб.

Каша гречневая

с грибами, печеными томатами, грилеванными цукини и баклажанами.

290
руб.



Фруктово-ягодное желе

с дольками апельсина и ягодами вишни.

190
руб.

Крокута

Пора ПОВЕСЕЛИТЬСЯ!

*Как весело и приятно скоротать вечера
это весной? Все самое интересное в нашем
путеводителе.*

РЕСТОРАН

Bier Haus



4 марта

«Шабаш» в честь немецкого карнавала

В Германии есть свой карнавал. Он называется Фестиваль Фастнахт. Это шествие ряженных, главными персонажами которого являются ведьмы. Шествие сопровождается специфическими выкриками и традиционными возгласами: алааф, хелау, ахой и т. п. Повстречав ряженого знакомого своей же «формы», участник шабаша приветствует его выкриком «Йухухуху» или «Хухуху». Однако наиболее частый выкрик на Фастнахте — Нарри-Нарро. Во время карнаваловых шествий в Швабии и немецкой Швейцарии хором исполняются также шуточные рифмованные двустушия, наподобие русских частушек. В этот вечер в «Бирхаузе» ждут гостей в карнаваловых костюмах. Подарки от ресторана! Начало в 21:00



11 марта

В гостях у скомороха

В дни празднования Масленицы вспоминаем традиции русских гуляний: учим движения народных танцев и едим вкусные блины!



17, 18 марта

День Патрика

Традиционный турнир в Дартс. Гостям призы за меткость!

8 марта

Подарки всем девушкам!



1 апреля

Битва анекдотов

Ведущие: Александр Манаков и Герман Рычков. В День смеха вспоминаем любимые анекдоты и участвуем в битве: чей анекдот покажется самым смешным? А также смотрим юмористические сценки и слушаем стенд-ап от Александра Манакова и Германа Рычкова. Заряд хорошего настроения гарантирован!



Кто куда

8 апреля

День цыган

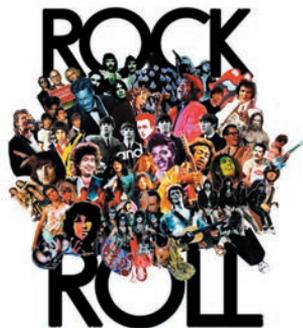
«Международный день цыган» — событие не только для самих цыган, но и для почитателей цыганской культуры, ведь в этот день по всему миру проходят всевозможные концерты, презентации, фестивали, на которых все желающие могут окунуться в самобытный фольклор цыганского народа. И мы не смогли пройти мимо такого яркого праздника. Ресторан посетят цыгане с песнями и плясками и конечно гадалка. Начало в 21:00.



С 6 по 22 мая

трансляция игр Чемпионата мира по хоккею с шайбой

Болеем за наших и соревнуемся в настольный хоккей. Каждому равнодушному к хоккею гостю уникальный набор болельщика от ресторана!



22 апреля

День Рождения рок-н-рола

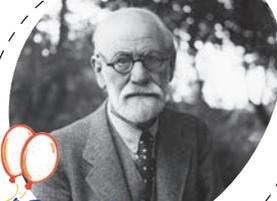
Рок-н-ролл (от англ. rock and roll или rock'n'roll — «качайся и катись»). В это день вы можете и кататься, и качаться под ритмы легендарных хитов рок-н-ролла всех времен. И, конечно, получить мастер-класс от танцоров этого стиля. Пусть в этот вечер под вашими ногами дымится пол! Начало в 21:00.



9 мая

День победы

Приглашаем всех на видеотрансляцию Парада Победы с главной площади страны. Перед прямой трансляцией мы посмотрим хронику Парада Победы 1945 года.



HAPPY BIRTHDAY!

6 мая

160 лет Зигмунду Фрейду. «Психоанализ»

Ведущий «дедушка Фрейд» проведет с гостями шуточные тесты на адекватность, трезвость ума и самые яркие фантазии.

27 мая

День Рождения ресторана

В этом году ресторану Bier Haus исполняется 13 лет. Празднование пройдет весело и с замечательными подарками для гостей.





3 250
руб.

Набор для пикника

Общий вес набора для пикника на 5 персон **5200 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.

РЕСТОРАН & ПАБ

Fuller`s

Традиции в Fuller`s

Каждую первую пятницу месяца играем в виртуальные «Королевские игры». Можно сыграть в теннис, гольф или пострелять из лука. Самых удачливых ждут подарки. Начало игр в 21.00 Участие добровольное и бесплатное.

Каждую последнюю пятницу месяца празднуем традиционный день Робин Гуда. Робин Гуд — популярный герой средневековых английских народных баллад, благородный предводитель лесных разбойников. Каждый может примерить его амплу: поместить дротики в яблочко, получить подарки и по желанию раздать их «бедным».



8 марта

В этот прекрасный весенний день комплименты от ресторана дамам!



11 марта

День Рождения английского пая

Узнаем увлекательную историю английского пая, а также можно будет поучаствовать в приготовлении классического пая вместе с шеф-поваром ресторана. Все желающие смогут сыграть роль в инсценировке коронации Генриха VI и изобретении вишневого пая. За лучшую оду паю после его дегустации — подарок от ресторана.



17,18 марта

Patrick's Day*

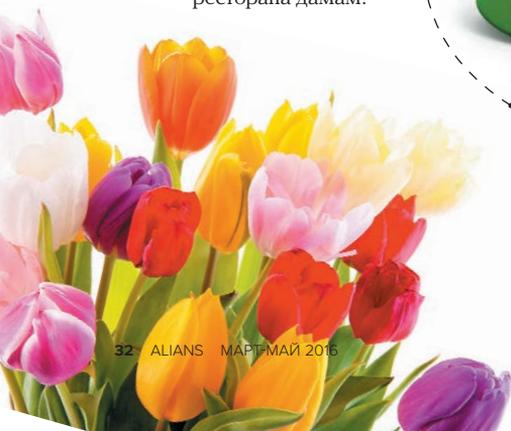
День Святого Патрика — исторический ирландский праздник, который отмечают по всей Британии. Для англичан это праздник весны и радости. Повеселимся и мы в ресторане Fuller`s! Гости смогут получить трилистники на удачу! Главное, не забыть кинуть трилистник через плечо и загадать желание. Говорят, все сбывается!

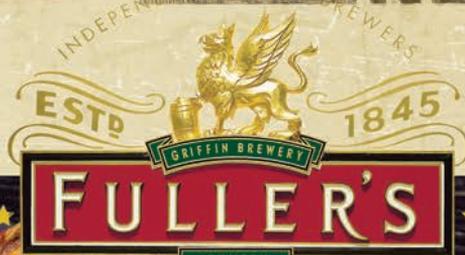


1 апреля

День смеха

1 апреля с полуночи в Англии принято шутить друг над другом и разыгрывать знакомых. Того, над кем удалось подшутить называли «Апрельским дураком». Получить это звание не зазорно, а почетно!



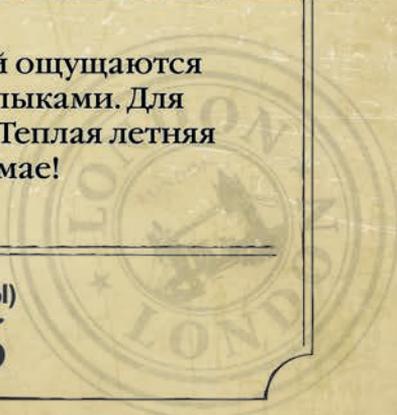


БОЛЬШОЙ
ПИКНИК
2 200
РУБ.

ШАШЛЫКИ НА ЛЕТНЕЙ ВЕРАНДЕ

На летней веранде Fuller's на набережной ощущаются все прелести загородного отдыха с шашлыками. Для этого нужно сделать заказ по гриль-меню. Теплая летняя веранда Фуллерс работает уже в мае!

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 (НАБЕРЕЖНАЯ АНГАРЫ)
Тел. 500-026



Кто куда



8 апреля День сыщика

Вечеринка в стиле Шерлока Холмса. Гостям будет предложено принять участие в квесте. Пропала овсянка, нужно разгадать головоломки и логические задачи, чтобы найти похитителя. Кто первый разгадает головоломку, тот получает подарок от ресторана.



с 4 по 10 апреля Неделя «Битлов»

Всю неделю трансляция концертов легендарных The Beatles и спецпредложение из любимых блюд музыкантов. Так, например, Джон очень любил тушеное мясо, Ринго обожал хороший бифштекс, Пол жаловал цыпленка, а Джордж — отбивную баранину. Впрочем, что тут говорить: приходите и пробуйте!



22 апреля День Рождения

королевы Елизаветы

Гостям предлагается уникальная возможность сделать памятные фотографии в фото-будке с реквизитом от ресторана Фуллерс. Также будут проходить выборы Королевы Фуллерс. Претенденткам на трон необходимо написать свод законов Королевства Фуллерс. Лучшие получают подарки, а самая лучшая — корону!



с 6 по 22 мая

Чемпионат мира по хоккею

Чемпионат мира по хоккею с шайбой — 80-й чемпионат мира ИИХФ, который пройдет с 6 по 22 мая в России: в Москве и Санкт-Петербурге. Россия третий раз примет Чемпионат мира после турниров 2000 и 2007 годов. До этого четырежды чемпионаты проходили в Москве в период существования СССР (в 1957, 1973, 1979 и 1986 годах). Смотрим прямые трансляции на большом экране! Болеем за наших!



RESTAURANT & PUB*

*РЕСТОРАН И ПАБ



FULLER'S

IRKUTSK

**Рожденный в Лондоне —
ИСТИННО БРИТАНСКИЙ!**

г. Иркутск, бул. Гагарина, 38 ☎ 8 (3952) 500-026

ГРИЛЬ-БАР

The Rocks



Каждую пятницу Выступления популярных Иркутских групп

По традиции, заведенной с самого открытия, по пятницам в The Rocks выступают популярные иркутские коллективы. На сцене хорошо себя зарекомендовали такие группы как «Меланж», Burtu, Extrovert и др. The Rocks — это, пожалуй, единственное место, где вход на такие концерты остался бесплатным.



4 марта

Квартирник у Одри Хэлберн

Вечеринка, посвященная культовому фильму «Завтрак у Тиффани». Музыкальный дуэт исполнит песни из легендарного фильма. А дальше веселимся как в кино!



8 марта

Всем девушкам подарки!



Каждую субботу

«Грязные танцы»

По субботам теперь в The Rocks новый проект «Грязные танцы». Это ремейк дискотеки прошлых лет, когда диск-жокей и ведущий MC — это был один человек. Он заводит, ставит популярные треки, комментирует их, поет песни вместе с гостями. Он не просто человек, а душа дискотеки! Старт в 20:00. Вход свободный.





The Rocks ★★

AMERICAN
Grill • Bar • Coffee

Иркутск, ул. Карла Маркса, 11, тел. 500-515



25 марта

«Вечеринка Супергероев»

Вечеринка приурочена к выходу фильма «Бэтмен против Супермена: На заре справедливости» — фильм о супергероях является продолжением фильма «Человек из стали» и одновременно перезапуском серии фильмов о Бэтмене. Мировая премьера запланирована на 25–26 марта 2016 года. В вечеринке примут участие супергерои из разных фильмов, основанных на комиксах. С любимыми персонажами можно будет сфотографироваться и поговорить о подвигах. А также есть возможность прийти в костюме супергероя и получить подарок. Пора разбудить в себе супергероя!

17, 18 марта

Patrick's Day*

В этот день все «зеленеет» не только в Ирландии. Американцы тоже с размахом отмечают праздник: ежегодно в Нью-Йорке от 5-й Аvenues начинается грандиозный парад. Кстати, американцы вообще считают, что именно они первыми стали проводить парады в честь этого праздника, с чем категорически не согласны ирландцы. Ну а в гриль-баре The Rocks всех гостей ждут традиционный турнир в Дартс, призы и подарки.



1 апреля

«Деревня дураков»

В XVI веке, когда Европа перешла на Григорианский календарь, празднование Нового года перенеслось с 1 апреля на 1 января. Но многие продолжали праздновать начало года «по старинке» 1 апреля. Этим людей стали называть April Fools — «апрельские дураки». А позже это переросло в традицию розыгрышей, что особенно пришлось по душе американцам. Однако мы отметим праздник в русской интерпретации. В этом году в The Rocks гостей встретят герои комедийного сериала «Деревня дураков». Они вовлекут в атмосферу непринужденного веселья и каламбура.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ ИРЛАНДСКИХ ПАБОВ

HARAT'S

IRISH PUB

по дороге домой

■ WWW.HARATS.RU ■

ИРКУТСК:

Окт. Революции, 1, т.: 50-00-38

Советская, 124-Д, т.: 50-00-37

Лермонтова, 81/1, т.: 50-00-36

Байкальская, 108, т.: 500-031

Университетский м-н, 2 Б, т.: 500-032

Академическая, 30, т.: 500-034

Седова, 2 (130 кв-л), т.: 500-061

Мухиной, 8, т.: 500-041

пр. М. Жукова, 5/1, т.: 500-046

Ширямова, 13
(здание аэропорта), т.: 668-353

Ново-Ленино
Баумана, 203, т.: 500-970

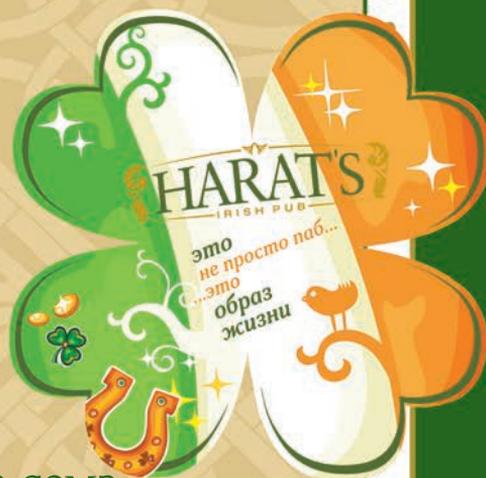
АНГАРСК:

м/н 29, д. 15 «А»

т.: (3555) 677-900

ШЕЛЕХОВ:

квартал 1, д. 10/1 «А»
т.: 618 609



ищи паб недалеко от дома ...

ИРЛАНДСКИЕ ПАБЫ

Narat's



Традиционный турнир в Дартс на «Южной»

Проходит при поддержке Федерации дартса Иркутской области каждую последнюю субботу месяца в Narat's pub по адресу: Университетский, 2б. Участвует любой желающий. Нет взносов, есть призовой фонд и переходящий кубок. Турнир проводят представители Федерации Дартса Иркутской области. Участники играют на профессиональном оборудовании: в их распоряжении специальная мишень и дорожка. Раз в год из победителей ежемесячных турниров выбирается лучший.

Вход свободный. Начало: 21.00

Стихотворный слэм

Доставай свою записную книжку!

Каждый последний четверг месяца в Narat's pub на Октябрьской революции, 1 проходит стихотворный слэм. Это соревнование в чтении стихов, в котором может принять участие любой желающий. Для выступления нужно иметь сочиненные лично стихи, желание и смелость прочесть их публично. Сумма взноса — 100 рублей, весь банк достается победителю. Каждый участник должен уложиться в три минуты выступления. Оценивает выступления жюри, выбранное среди зрителей случайным образом. Кстати, стихотворный слэм Хэратса посетили известные писатели-фантасты: Сергей Лукьяненко, Михаил Успенский и Леонид Каганов. В конце года проводится финальный слэм среди победителей слэмов всего года. Победитель финального слэма принимает участие во всероссийской битве поэтов-любителей.

Вход свободный. Начало: 20.00



Традиционный турнир по настольному футболу (кикеру) на Октябрьской

Это новая традиция, которая появилась в этом году. Турнир проходит каждую последнюю субботу месяца в двух форматах: индивидуальное первенство и парное. В апреле состоится турнир среди всех пабов г. Иркутска. Отборочные встречи любителей кикера пройдут в каждом пабе, а финал — в пабе на Октябрьской. Призы гарантированы!



Harat's Battle between duets

Битва среди музыкальных дуэтов

С 15 февраля начался набор в «Музыкальный батл среди дуэтов». Сам батл будет проходить с 23 марта по средам в пабе на Политехе. Прием заявок закончится 18 марта, а 21 марта пройдет жеребьевка участников. Победителя выбирают гости пабов. В прошлом году состоялся похожий турнир среди музыкальных коллективов. Первое место заняла группа «Двое у моря», которая смогла обогнать соперников и получила главный приз 100 000 рублей. В этот раз главный приз составит 50 000 рублей. Заявки принимаются на страничке <http://vk.com/haratsirk>. Желаем всем удачи!



«День Святого Патрика»



17, 18 марта

Patrick's Day*

День Святого Патрика в Ирландии — самый масштабный национальный праздник, посвященный памяти покровителя страны. Непременными героями праздника являются лепреконы — сказочные башмачники, владеющие спрятанным горшком с золотом. Если удачливому искателю сокровищ удастся поймать лепрекона, то это существо должно рассказать человеку, где спрятаны его сокровища. Впрочем, если вы вдруг поймаете башмачника, то помните, что полностью верить ему не следует, — эти зеленые человечки весьма хитроумны. Во всех пабах Harat`s праздник будет отмечаться с размахом. Гостей ждет развлекательная программа с конкурсами и призами.



Городской турнир Harat`s по мини-футболу

Уже сейчас принимаются заявки на турнир по мини-футболу, который традиционно проходит в августе на искусственном газоне Политехнического университета. Для проведения турнира привлекаются судьи из Федерации судей по футболу и мини-футболу Иркутской области. Участвуют все желающие. Заявки принимаются из разных городов. Турнир проходит в один день. Победители получают кубки, грамоты и подарки. Заявить о своем желании участвовать можно уже сейчас на e-mail: art.korolev@bk.ru

ЗАКАЖИТЕ ДОСТАВКУ 500-780

ИЛИ НА САЙТЕ
WWW.LAPSHA-BAR.RU



LAPSHA BAR

1 ВЫБЕРИТЕ ЛАПШУ

Удон пшеничная
Соба гречневая
Харусаме стеклянная
Рамэн яичная
Домашняя

Лапша обжаривается
с добавлением лука
и моркови

200 гр 90₽

САЛАТЫ



ЧУКА
с ореховым соусом
120 гр **160₽**



ЦЕЗАРЬ
с курицей | с лососем
180 гр **210₽** | 180 гр **230₽**



ТАЙСКИЙ слайсы свинины
со свежими овощами
и острым чили
200 гр **190₽**



ЯСАЙ САРАДА
свежие овощи
с сырными кнелями
210 гр **170₽**



САЛАТ С ЯЗЫКОМ
И ОВОЩАМИ
200 гр **190₽**



САЛАТ С БЕКОНОМ
220 гр **210₽**



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ
170 гр **230₽**

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ ВОК



ЛАПША МЯСНАЯ
удон, говядина, свинина, курица,
шампиньоны, перец, ростки сои
400гр **280₽**

ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ
харусаме, кальмар, креветка
тигровая, перец, фасоль стручковая
400гр **320₽**



ЛАПША ГРИБНАЯ
домашняя, шампиньоны,
шиитаке, грибы древесные
400гр **230₽**

ЛАПША ОВОЩНАЯ
рамэн, перец, фасоль, ростки сои
капуста хакусай, шампиньоны
380гр **210₽**



БЛЮДА ИЗ РИСА



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

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

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

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



БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



С КУРИНЫМИ
СЕРДЕЧКАМИ И ОВОЩАМИ
400 гр **390₽**



С ГОВЯДИНОЙ
И ОВОЩАМИ
430 гр **390₽**



СО СВИНИНОЙ В КИСЛО-
СЛАДКОМ СОУСЕ
450 гр **390₽**



С ОВОЩАМИ
И РИСОМ
630 гр **360₽**



ЕДИНЫЙ
ТЕЛЕФОН
ДОСТАВКИ

500-780



ул. Дек. Событий, 125
ул. Степана Разина, 26

+2 ВЫБЕРИТЕ ТОППИНГ

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

+3 ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ

Грибы шиитаке	20 гр	40 ₺
Грибы шампиньоны	50 гр	60 ₺
Грибы древесные	40 гр	40 ₺
Ростки сои	20 гр	20 ₺
Фасоль зеленая	50 гр	40 ₺
Ананас	50 гр	40 ₺

+4 ВЫБЕРИТЕ СОУС

Устричный Терияки
Карри
Кисло-сладкий
50 гр 30 ₺

ВЫБЕРИТЕ БУЛЬОН

Говяжий Куриный
250 гр 30 ₺

Вес наполнителей указан в сыром виде

ГОРЯЧЕЕ



ДИМ САМЫ китайские пельмени на пару (4шт):
со свиной 130/20 гр **150 ₺**
с курицей 130/20 гр **150 ₺**
с креветкой 130/20 гр **230 ₺**



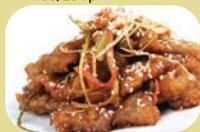
САТАИ с овощами в соусе «Якитори» из курицы 80/100 гр **280 ₺**
из свинины 80/100 гр **290 ₺**



КУРИНЫЕ КРЫЛЬШКИ в соусе 270 гр **350 ₺**



КАЦУ ЖУ свинина в кисло-сладком соусе с паровым рисом 150/150 гр **295 ₺**



ГУО БАО ЖОУ свинина Вок в кисло-сладком соусе с кунжутном 300 гр **370 ₺**



КАЛЬМАР ВОК в устричном соусе с овощами 300 гр **320 ₺**



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



ГОВЯДИНА ВОК в устричном соусе с кунжутном 300 гр **370 ₺**



ЧЕБУРЕКИ со сметанным соусом 150/40 гр **150 ₺**



ТОРТИЛЬЯ ОВОЩНАЯ 220 гр **210 ₺**



ТОРТИЛЬЯ КУРИНАЯ 220 гр **210 ₺**



ТОРТИЛЬЯ С ЛОСОСЕМ 200 гр **250 ₺**



СПРИНГ – ролл с курицей и соусом 135/30 гр **240 ₺**



СПРИНГ – ролл со свиной и соусом 135/30 гр **240 ₺**



КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ с мясным соусом 150/50 гр **210 ₺**

ПАСТА



КАРБОНАРА бекон, сливки, Пармезан 280 гр **250 ₺**



ГРИБНАЯ шампиньоны, сливки, Пармезан 280 гр **230 ₺**



С МОРЕПРОДУКТАМИ морепродукты, вино белое, сливки, Пармезан 280 гр **250 ₺**

ДЕСЕРТЫ



ЧИЗКЕЙК 125 гр **170 ₺**



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



БАНАНЫ ВОК СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 150/30 гр **120 ₺**



ТИРАМИСУ 120 гр **195 ₺**



ПАННА КОТТА С КИВИ 150 гр **170 ₺**



ВАФЕЛЬНЫЙ РОЖОК МУ WAУ 150 гр **170 ₺**



заказать доставку на сайте
www.lapsha-bar.ru



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

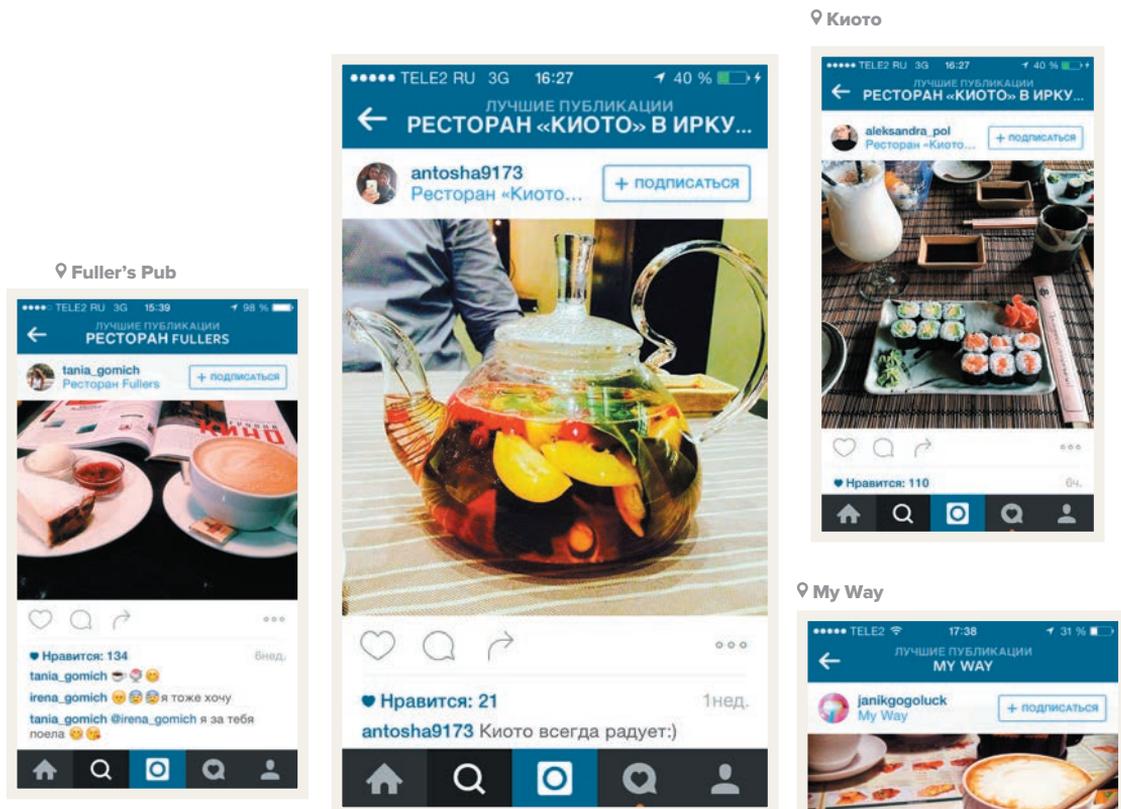


В сети

#instafood



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



Киото

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.



My Way



Стрижи



Bier Haus



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



Кушнарный гороскоп

Овен

Вместе с весной в вашу жизнь ворвется добрый и ласковый ветер перемен к лучшему. Вы будете только успевать радоваться замечательным и желанным событиям, людям и встречам.



550
руб.

*Карпаччо
из тунца*
с острым соусом «Понзу»

от ресторана «Стрижи»

Телец

Отношения с самим собой и укрощение собственного эго — вот что от вас потребуется весной. Следите за словами и не совершайте необдуманных поступков. И тогда все сложится удачно!



490
руб.

*Хумус
с овощами*

от ресторана Bier Haus

Близнецы

Делу время, потехе час. Таков девиз близнецов на эту весну. Следует уделить больше внимания работе, своим планам и целям. А встречи с друзьями за вкусными ужинами придадут сил.



530
руб.

Скумбрия
— осьминог под
трюфельным маслом

от ресторана «Киото»



420
руб.

*Куриная грудка-гриль
в глазури «Джек-Дэниэлс».*
Подается с дольками
картофеля Айдахо

от гриль-бара The Rocks



950
руб.

*Скумбрия
с трюфельным
креветками*

от ресторана «Стрижи»



320
руб.

«Ростер»
Ростбиф, куриная грудка, говяжий
язык с овощами и драниками
из картофеля и цуккини

от ресторана Fuller's

Рак

Не стоит пугаться назад при малейшем препятствии. Приложите чуть больше усилий, и все получится. Сейчас самое время действовать — разумно, но смело и активно.

Лев

Когда дни становятся длиннее, жизнь становится веселее. Не отказывайтесь от предложений хорошо провести время. Уже можно немного расслабиться и позволить себе просто радоваться жизни.

Дева

Действовать в своих интересах, но при этом не забывать об окружающих — вот чему нужно следовать этой весной. Будьте внимательны и к себе, и к тем, кто рядом с вами.

Весы

Один в поле не воин, и вы это знаете. Собирайте команду друзей и единомышленников. Делитесь хорошим настроением и вкусным обедом. Вместе всегда веселее! А там и новые идеи появятся.



750
руб.

«Вальмигтон»

Филейная вырезка, запеченная с грибами в слоеном тесте, подается с картофельным пюре и перечным соусом

от ресторана Fuller's

Скорпион

Этой весной вы можете почувствовать себя волшебником, исполняющим желания. Творите добро! Делайте что-нибудь хорошее с открытым сердцем и дайте волю чувствам.



480
руб.

Ростбиф с салатом и соусом «BBQ»

от Harat's pub

Стрелец

Имеет смысл пересмотреть свои привычки, расслабиться и научиться получать удовольствие от всего, что происходит вокруг. Не стоит чересчур гнуть свою линию. Особенно в отношениях.



260
руб.

Чимичанга с яблоками и корицей

от гриль-бара The Rocks



350
руб.

Курица-гриль в маринаде «BBQ»

от Harat's pub



380
руб.

Брускетта с ростбифом

от ресторана Bier Haus



250
руб.

Нара Нежный шоколадный рулет с сыром Филаделфия, взбитыми сливками и фруктами

от ресторана «Киото»

Козерог

Сосредоточьтесь на самом главном. Чего вам хочется больше всего на свете именно сейчас? Приложите усилия к реализации своей мечты, и тогда все обязательно сложится.

Водолей

Козерога захочется изменить свою жизнь. Но не кардинально, а в рамках существующих устоев. Почему бы и нет? Вы заложили надежный фундамент, а дальше можете позволить себе все, что угодно.

Рыбы

Самое время подсластить будни радостью, оптимизмом и улыбками. Не дайте весеннему авитаминозу побороть вас. Время хандры прошло. Пора наслаждаться даже самыми обычными вещами.

Партнеры



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



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



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



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



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



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



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



«Avroga»
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 производства Италии
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-208



«ArtHouse»
центр сантехники и отделочных материалов. Сантехника, плитка, двери, паркет, лестницы, окна. Официальное представительство 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). №10 • 10 марта 2016
март-май 2016

Издатель и учредитель
ООО «Альянс Ресторанс»

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

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

Дизайн, верстка
Антон Павлов

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

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

Тираж: 3000 экз.

Распространяется **бесплатно** в бизнес-центрах, 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+



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



ЛЕТНИЙ ДВОРИК РЕСТОРАНА «КИОТО»

ОСТРОВК СПОКОЙСТВИЯ
В САМОМ ЦЕНТРЕ ГОРОДА.



КИОТО – ЭКСПЕРТ ЯПОНСКОЙ КУХНИ.
ПЕРВЫЙ ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН В ИРКУТСКЕ С 2002 ГОДА.

Карла Маркса, 13 «А», т.: 550-505

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 · Coffee

Стрижи
ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН



HARAT'S
IRISH PUB