

Альянс

журнал

№ 11
18 октября
октябрь-декабрь
2016

Альянс гурманов

рекламное
издание

• интервью •

КАК
В БОЛЬШОМ
КИНО!

• событие •

7 ЛЕТ
ЛЕГЕНДАРНЫМ
HARAT'S

• праздник •

РЕЦЕПТЫ
ОТ ШЕФ-
ПОВАРОВ

• команда •

Академия
гастрономических
волшебников

* Альянс

16+



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

Справка: информация о стоимости программы актуальна на июль 2017 года. Не предусмотрено скидок на детей до 18 лет. Акция действительна только для жителей Москвы. 500-000. Не предусмотрено скидок на детей до 18 лет.

НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА
ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

Рождественские каникулы В SAYEN SPA с 1 по 9 января

*Проведите праздники с пользой для тела!
Восстановите силы после новогодней суеты,
погрузитесь в атмосферу гармонии и неги.*

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

•••

Проживание в отеле SAYEN (1 сутки).

Подарочный сертификат на каникулы в Sayen Spa
станет прекрасным подарком — проявлением
вашей заботы и любви.

На программу необходимо записаться заранее по тел. 500-000

SAYEN  SPA *Подробности*
тел. **500-000**

Иркутск, Карла Маркса, 13 б

НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА
ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

Магия чисел



В жизни каждого из нас есть важные даты: праздничные, особенные, радостные! В этом году случилось много значимых дат в компании «Альянс Ресторанс». Ресторан «Стрижи» отметил свое 8-летие, отелю SAYEN и сети пабов Harat`s исполнилось по 7 лет.

А самой компании «Альянс Ресторанс» пришло время отметить 10 лет!

На наш взгляд, это значимое событие не только для сотрудников, но и для города. Ведь трудно представить Иркутск без отеля SAYEN с единственным в городе японским SPA, ресторанов «Стрижи», «Киото», Bier Haus, сети пабов Harat`s, амбициозного совместного проекта с самой большой сетью пабов Лондона Fuller`s, гриль-бара The Rocks — единственного, где есть настоящий американский линкольн, в котором можно поужинать, а после потанцевать на багажнике! А еще лапшичные MyWay, кейтеринг Catering Expert, открытие этого года — крафт-бар Revolver! Все это для вас, дорогие наши гости!

Выбирайте себе место по душе, празднуйте свои важные даты, любите жизнь и смело двигайтесь вперед — к своим целям, мечтам и новым, ярким, значимым, счастливым датам в Вашей жизни!

Команда «Альянс Ресторанс»



Новогодняя ночь

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

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

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

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

Новогодняя неделя (с 1 по 9 января) скидки на проживание в отеле «SAYEN» — 50%

Стрижи

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



SAYEN
International Hotel



Все как в кино!

В этом году в честь 7-летия отель SAYEN решил презентовать фильм-экскурсию своим гостям. А гидом выступил архитектор отеля, японец Шигео Накамура.



Отель SAYEN отпраздновал значимую дату — свое 7-летие. Значима она не только для сотрудников и партнеров, но и для Иркутска. Ведь SAYEN — это первый и единственный самый высококлассный, официально сертифицированный на 4 звезды отель в Иркутске. А еще он славится тем, что дизайн отеля разрабатывал японский архитектор Шигео Накамура, совместив экологичность с высокотехнологичностью и стилем.

В честь 7-летия возникла идея познакомить гостей с архитек-

По замыслу режиссера фильм начинается со съемок на Байкале, вот что об этом рассказывает Юрий Дорохин:

— Мы с Андреем долго подбирали место для съемок. Рассматривали вариант с Ольхоном, но потом нашли место в Листвянке, на Байкале, где камни похожи по своему рисунку на облицовочный камень в лобби отеля, который, по словам Шигео, отсылает к старинным японским замкам. Нам показало это интересным. Снимали ранним утром, в 4.30, чтобы поймать восход солнца. Работали без переводчика, показы-

вектом мы работали в сотрудничестве с нашими постоянными партнерами из компании «Аэрокам» — Алексеем Володиным и Алексеем Жмуровым. Можно сказать, что весь съемочный процесс проходил весело и на хорошем техническом уровне.



Снимали ранним утром, в 4:30, чтобы поймать восход солнца. Работали без переводчика, показывали все своим примером: как надо сесть, куда смотреть

тором и рассказать об уникальных преимуществах отеля с помощью фильма. Было решено, что главным героем фильма должен стать сам японский архитектор. Ведь кроме него никто так не смог бы рассказать про дизайн и атмосферу отеля. Шигео Накамура любезно согласился и прилетел для съемок в Иркутск. Фильм снимала команда REC.production во главе с режиссером Юрием Дорохиным и оператором Андреем Закаблукским.

вали все своим примером: как надо сесть, куда смотреть. Было прохладно, но Шигео стойко выдержал съемочный процесс. Он очень старался. Съемки прошли достаточно легко.

Весь фильм снят на кинокамеру RED dragon. В фильме нет ни одного плана, снятого со штатива. Все снималось с помощью специальной стабилизационной системы, моушенконтроллера и мультикоптера. Над этим про-

Еще один интересный нюанс — это иероглифы-титры в фильме. Мы их стилизовали: шрифт иероглифов подобрал сам Шигео.

Своими впечатлениями также поделился главный герой фильма — архитектор Шигео Накамура. Его приезд не обошелся без инцидента. Шигео выронил кошелек на улице, камеры показали, как его подобрала велосипедистка. Об этом про-

Интервью

исшествии сняли сюжет новости «Вести-Иркутск» в надежде, что кошелек вернут гостю из Японии.

— Я обронил кошелек из-за своей небрежности, — рассказывает Шигео. — Он не вернулся ко мне. Об этом сделали сюжет в новостях, а на странице новостей в Фейсбуке было 23 тысячи просмотров и 498 перепостов — люди хотели мне помочь вернуть пропажу. Было много комментариев, люди волновались за меня, и я снова почувствовал доброту русских. Впрочем, я не сильно расстроился. В свободное от съемок время я встретился со своей девушкой, которая живет в Иркутске. Это было



Меня порадовал отель: то, что он ежегодно получает много наград, отмечен как один из лучших в России на TripAdvisor

замечательное время! Я планирую приехать в Иркутск на Новый год, чтобы встретить праздник со своей девушкой. Я хочу жениться на ней.

А вот, что рассказал архитектор о самом фильме:

— Получилось очень впечатляющее и эмоциональное видео, многие мои японские друзья сказали после просмотра видео, что очень захотели посетить Иркутск и SAYEN когда-нибудь. А я считаю Иркутск моим вторым домом.

Меня восхитило то дорогое цифровое оборудование, которое было использовано для съемок. Это было превосходно!



Было сделано много дублей, я впечатлен профессиональным отношением режиссера, который не шел на компромисс. Было очень интересно посетить секретное место на Байкале, где мы встречали рассвет. Я 13 раз был в России, но об этом месте узнал только во время съемок!

Меня порадовал отель: то, что он ежегодно получает много наград, отмечен как один из лучших в России на TripAdvisor, любим большим количеством людей, благодаря замечательному коллективу! Более того, работа над отелем стала судьбоносной для меня — я обрел в Иркутске много друзей и встретил свою любовь.

ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

*Catering
Expert*

ОТ КОМПАНИИ
«АЛЬЯНС РЕСТОРАНС»

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

Меню от профессиональных шеф-поваров – экспертов
европейской, японской, авторских кухонь.

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

Десять лет безупречного сервиса, стиля
и хорошего вкуса.

тел. 681-800



*7 сентября
отель SAYEN
отметил свое
7-летие.*



Самый высокочеловеческий в Иркутске, официально сертифицированный на 4 звезды бизнес-отель SAYEN отметил свое 7-летие, пригласив Партнеров на Деловой вечер Business Evening. На Деловом вечере в честь Дня Рождения был презентован фильм об отеле SAYEN, где в главной роли — архитектор отеля из Японии Шигео Накамура. Фильм снимал Юрий Дорохин и его команда по заказу компании «Альянс Ресторанс». После официальной части гости наслаждались звуками скрипки и общением друг с другом на 7-м этаже отеля в ресторане «Стрижи».





Академия гастрономических волшебников

Совершить гастрономическое и эстетическое путешествие, не выезжая за пределы города, возможно ли это? Мы знаем особенное место, где всегда можно почерпнуть новые впечатления — изысканные, чувственные и незабываемые... Это ресторан «Стрижи». В этом номере журнала мы решили познакомить вас с теми, кто создает волшебство! Рады представить команду ресторана!

Десерт в
моно-тонах
из голубики и
ежевики



Когда мы приходим в ресторан, наслаждаемся вкусными блюдами и атмосферой, мы не видим того, что происходит «за кулисами». Сколько сил и труда вложено ежедневно в то, чтобы мы получали удовольствие — от кухни, сервиса, особой атмосферы.

За всем этим волшебством стоит слаженная и дружная команда ресторана «Стрижи».

— Восемь лет назад, когда открылся ресторан «Стрижи», в команду были собраны лучшие повара и официанты из ресторанов сети «Альянс Ресторанс». Многие из них работают по сей день, — рассказывает управляющая рестораном «Стрижи» Ирина Накрохина. — Для подбора и обучения персонала мы при открытии приглашали метрдотеля европейского уровня, который задал высокие стандарты.



Александр Евменов,
шеф-повар ресторана
«Стрижи»

На сегодняшний день критерии отбора и обучение персонала соответствуют европейским стандартам, мы отслеживаем все тренды и обучаем нашу команду. Например, обучение официанта длится три месяца. За это время он проходит непростой путь: сначала двухнедельную стажировку, во время которой его ежедневно обучают менеджеры ресторана, знакомят с меню, стандартами сервировки, правилами обслуживания. После этого он становится помощником официанта и только потом официантом, которого вы можете ежедневно видеть в нашем ресторане. Кстати, в этом году Российская Гостиничная Ассоциация проводила конкурс для официантов. Первое место в этом конкурсе занял



Осьминог
с соусом из хрена



Любовь Мистюкевич,
кондитер ресторана «Стрижи»

официант ресторана «Стрижи» Алексей Митрофанов.

— Шеф-повар ресторана Александр Евменов работает в компании «Альянс Ресторанс» 14 лет — с открытия первого ресторана компании — «Киото». Те, кто были официантами, выросли за эти годы до менеджерских должностей. Ребятам интересно работать в ресторане «Стрижи», они заинтересованы развиваться, расти дальше, и мы предоставляем это, — говорит Ирина Накрохина. — На данный момент есть

редкая возможность попасть в наш коллектив, потому что обычно все вакансии заняты! Мы будем рады заинтересованным в профессии поварам и официантам!

— Атмосфера, которая царит в зале и та атмосфера, что на кухне, очень отличаются друг от друга, — рассказывает шеф-повар ресторана «Стрижи» Александр Евменов. — Если в зале ресторана звучат звуки рояля, панорамный вид на город создает особую, романтическую и уютную обстановку, которой наслаждаются гости, то на кухне кипит энергия творчества и профессионального драйва. Я очень ценю свою команду именно за это, я всегда готов каждому дать шанс проявить себя. И это не просто слова. Повара имеют возможность проявлять свое мастер-



Команда

ство, экспериментируя с новыми вкусами, текстурами, пропорциями. Например, салат с малосоленным лососем, придуманный два года назад поваром Никитой Чеховским, на сегодняшний день пользуется большой популярностью среди наших гостей, и мы сохраняем это блюдо в меню. Я с радостью приму в свою команду поваров, которые заинтересованы в реализации в своей профессии. У нас очень дружный коллектив, добро пожаловать!

Ресторан «Стрижи» отмечен наградами и по праву любим гостями. За что же его так ценят?

«Стрижи» — это ресторан автотворской кухни, где меню — коллекция вкусов и впечатлений для тех, кто ценит гастрономические удовольствия. Кухня ресторана



Ирина Накрохина,
управляющая рестораном
«Стрижи»



Ресторан «Стрижи» восемь лет назад стал первым в Иркутске заведением, куда еженедельно самолетом доставляются живые устрицы.



изысканна и способна удовлетворить запросы самых требовательных гурманов. Более того, шеф-повар приготовит любое блюдо по желанию гостя при наличии необходимых ингредиентов. Приятен и высококлассный сервис. Кстати, в ресторане «Стрижи» все официанты — мужчины, как и положено заведению со статусом.

Ресторан «Стрижи» находится на седьмом этаже отеля SAYEN. Из панорамных окон открывается чудесный вид на исторический центр города. Можно взглянуть на небо, полюбоваться закатом под звуки рояля, а при желании наблюдать за звездами в телескоп.

«Я ел устрицы, сильно отдававшие морем, холодное белое вино смывало легкий металлический привкус, и тогда оставался только вкус моря и ощущение сочной



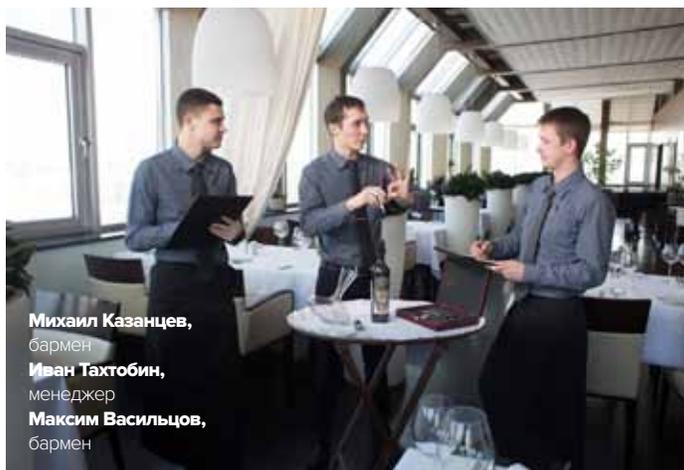
Виталий Бошаров,
бармен
Владислав Нечаев,
официант

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 точно передал то особенное настроение и вкус, за который устрицы так полюбились гурманам.

Ресторан «Стрижи» восемь лет назад стал первым в Иркутске заведением, куда еженедельно самолетом доставляются живые устрицы.

С четверга по субботу с 19:00 лучшие пианисты города играют на рояле для гостей ресторана те произведения, которые настраивают на романтическое настроение легкости и радости жизни. Волшебные звуки «Музыки ангелов» Моцарта уже стали визитной карточкой ресторана.

Ресторан «Стрижи» называют местом для исключительных событий. Выход в свет с коллегами или торжество в кругу семьи, знаковая презентация или VIP-



Михаил Казанцев,
бармен
Иван Тахтобин,
менеджер
Максим Васильцов,
бармен

Ресторан «Стрижи» — особое место на карте города. Изысканный ресторан с кухней высокого класса. Многие мечтали бы здесь работать. И, кстати, у поваров и официантов города появился шанс — попасть в команду

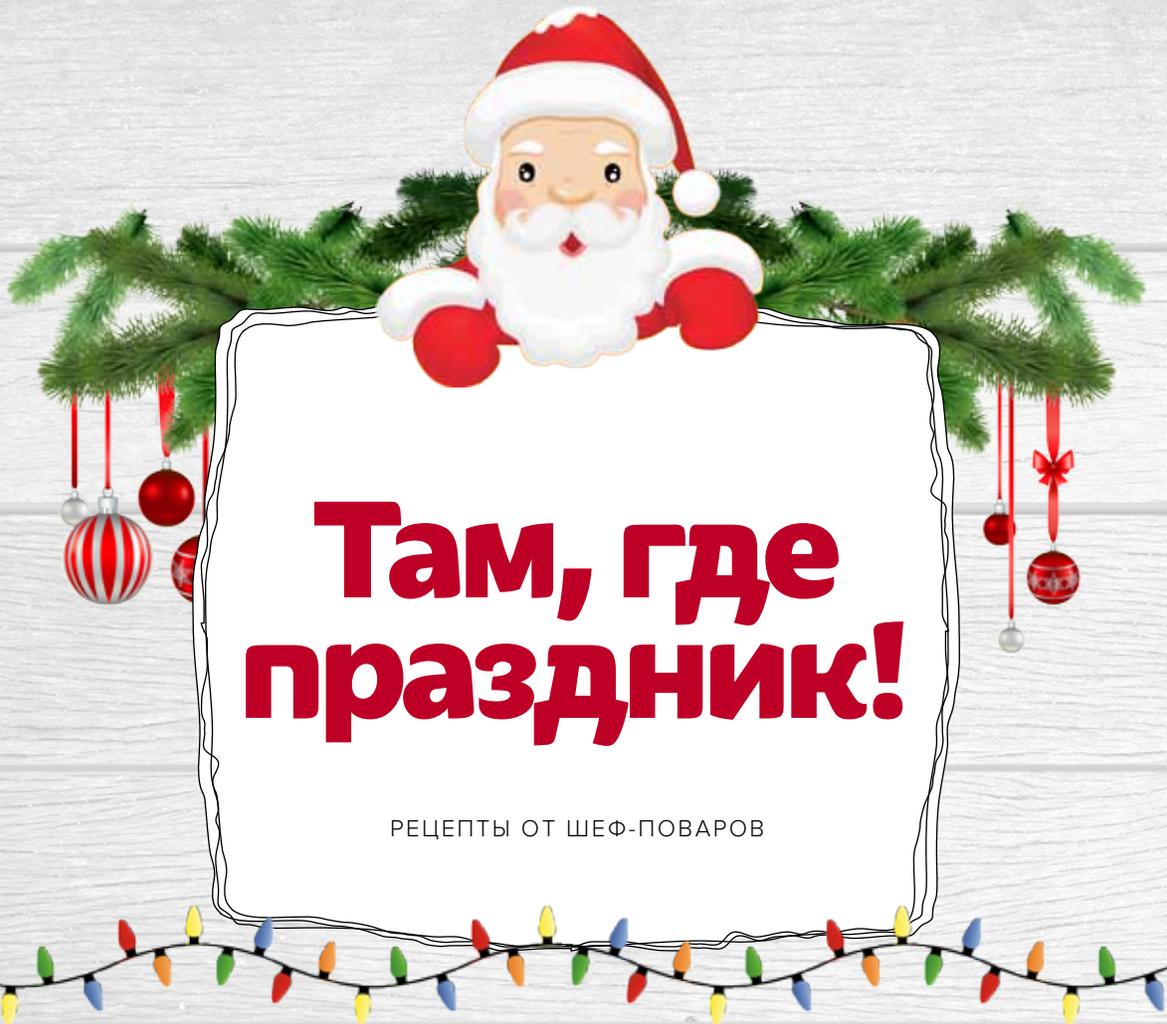


Иван Тахтобин,
менеджер
Евгений Яковлев,
менеджер
Максим Кожевников,
официант

мероприятие — банкеты и фуршеты в «Стрижах» всегда особенные. Праздник здесь — это выбор гостей, которым важно чтобы мероприятие прошло на уровне. Меню для банкета составляется индивидуально с учетом пожеланий гостей.

Провести вечер вдвоем, прийти на первое свидание, произвести нужное впечатление. Романтическая атмосфера, изысканные блюда и звуки рояля... В «Стрижах» все как будто создано для того, чтобы признание в любви запомнилось навсегда. А обо всем остальном позаботиться внимательный персонал.





Там, где праздник!

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

В праздничные дни хочется радовать любимых вкусными, интересными, замечательными блюдами. Шеф-повара иркутских ресторанов заранее позаботились об этом и подготовили рецепты, которые можно смело брать на заметку. Приятного аппетита!

Торт «Павлова»

от шеф-повара ресторана «Стрижи»
Александра Евменова

Ингредиенты

яйца	4 шт.
сахарная пудра	180 г
квашенные краски или	1 ст. ложка
лимонный сок	1 ст. ложка
уксус 6%	1 ст. ложка
ванильный сахар	1 ч. ложка



Для крема

сливки (жирность не менее 30%)	200 г
сливочный крем-сир	250 г
сахарная пудра	100 г
лимонный сок	1 ч. ложка
свежие фрукты и/ли ягоды, листья мяты, сахарная пудра по желанию	

Этот популярный в Австралии и Новой Зеландии торт назван в честь русской балерины Анны Павловой, гастролировавшей в той части света в 1926 году. По легенде этот рецепт создал шеф-повар одного ресторана при отеле, где останавливалась Анна, специально чтобы угостить балерину.

Отделите белки от желтков, начните взбивать белки в чистой, сухой чаше на низкой скорости, постепенно увеличивая обороты. Когда из белков образуется легкая пена (еще неплотные пики), всыпьте сахарную пудру и ванильный сахар.

Затем добавьте лимонный сок, уксус и крахмал, не прекращая взбивания до тех пор пока вы не получите белоснежную, плотную массу, которая, даже если перевернуть миску, останется в ней и не будет стекать.

Кольцо от разъемной формы (диаметром 20 см) смочите холодной водой, поставьте на противень и заполните белко-

вой массой, в центре сделайте углубление и уберите кольцо.

Поставьте противень в заранее разогретую до 130 градусов духовку на 1 час. После этого нужно выключить духовку, приоткрыть дверцу и оставить безе в духовке до полного остывания (можно оставить на ночь, а утром собрать торт).

Все ингредиенты для крема выложите в чашу, взбейте миксером на скорости чуть ниже средней до получения легкого, воздушного крема.

Безе положите на блюдо или тортоницу, заполните кремом углубление в центре и красиво разложите ягоды или фрукты.

Новогодний пирог с лососем

от шеф-повара ресторана «Киото»
Романа Тихонова

Ингредиенты

молоко	0,5 л
яйца	2 шт.
дрожжи сухие	2 ст.
пожжи	
масло растительное	100 г
разрыхлитель для теста	1 г
соль	1 ч. л
сахар	1,5 ч. л
мука	4,5-5 ст.

Для начинки

капуста белокочанная	400 г
морковь	200 г
рыба лососевая по желанию (сёмга, форель, нерка, кижуч, чавоя)	
филе без костей и костей	700 г
лук репчатый	200 г
масло сливочное	80 г
яйца	1 шт.
соль, перец по вкусу	

Капусту и морковь нужно шинковать соломкой и обжарить на растительном масле до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг и дать остыть.

Рыбу почистить, удалить кости и кожу, нарезать филе на пластины толщиной около одного сантиметра.

Завести опару из молока, яиц, дрожжей, соли, сахара, растительного масла и разрыхлителя. Дать настояться в теплом месте до растворения и набухания дрожжей. Затем добавить муку и замесить тесто. Готовое тесто поставить на расстойку в теплое место и дать подняться два раза.

После расстойки тесто разделить на две неравные части 1/3 и 2/3, при этом отделив немного теста для украшения.

Большую часть теста раскатать и уложить на противень или в форму, на тесто разложить равномерным слоем обжаренные овощи и закрыть их пластинами рыбы по всей форме.

Особое внимание следует уделить краям пирога, ведь там после скрепления получается много теста. Для того, чтобы этого не произошло именно на края выкладываем побольше начинки. Не нужно бояться, тесто все равно скрепится!

Рыбу солим и перчим по вкусу и сверху выкладываем нарезанный кольцами репчатый лук, приправляем сливочным маслом и закрываем пирог оставшимся тестом.

Для украшения делаем из теста: косички, рыбки, цветочки — что душе угодно для праздничного вида! Смазываем пирог слегка взбитым яйцом и присыпаем золотистыми панировочными сухарями. Выпекаем в духовке при 180 градусах 30 минут до румяной корочки, готовность проверяем деревянной шпажкой. Даем остыть нашему пирогу под чистым сухим полотенцем и подаем к столу. Приятного аппетита!

ПЕРВЫЙ ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН В ИРКУТСКЕ С 2002 ГОДА



31 ДЕКАБРЯ

ЗАКАЖИТЕ ДОСТАВКУ БЛЮД К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ
ОТ РЕСТОРАНА «КИОТО»!

ДОСТАВКА С 10:00 ДО 22:00



КИОТО —
ЭКСПЕРТ ЯПОНСКОЙ КУХНИ.

Карла Маркса, 13а, тел. 55-05-05

Филе гуся с соусом из апельсина

от шеф-повара ресторана Bier Haus Михаила Гуляева

Пюре из сельдерея

Сельдерей (корень)	250 г
Молоко	1 ст
Соль	по вкусу

Ингредиенты

Грудка гуся 1 шт.

Для маринада

Соевый соус 2 ст. л

Сок апельсина 2 ст. л

Масло сливочное 2 ст. л

Мед 1 ч. л

Перец, черный

горошком по вкусу

Соль по вкусу

Инжир 1шт.

Для соуса

Сок апельсина 80 г

Слив 2 ч. ложки

Брусника 1ч. ложка

Грудку гуся нужно зачистить, на коже сделать надрезы. Для маринада: соединить все ингредиенты, добавить соль и перец. Мариновать гуся 24 часа.

Для соуса из апельсина: влить в сотейник сок апельсина, добавить сахар, варить две минуты, затем добавить бруснику и снять с огня.

Грудку достать из маринада, обсушить салфеткой и обжарить с двух сторон, после чего довести до готов-

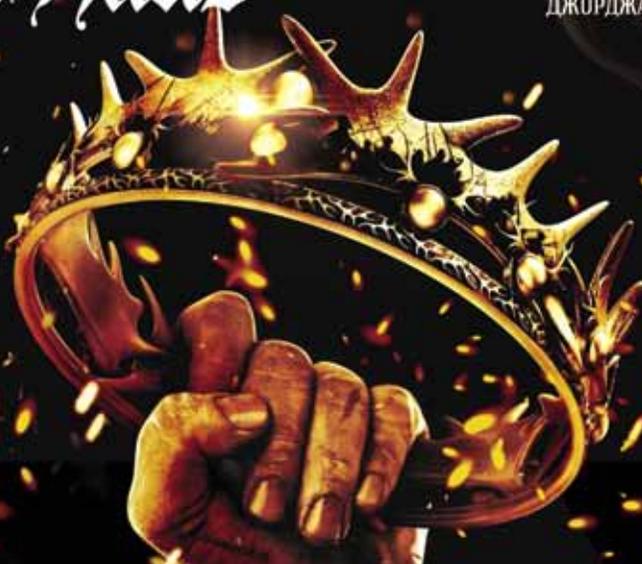
ности в духовке при 180 градусах. За пять минут до полного приготовления добавить инжир, разрезанный пополам.

Сельдерей нарезать на крупные кубики, переложить в сотейник и залить молоком, варить до готовности, пробить блендером, посолить.

На тарелку выложить пюре из сельдерея, на него уложить нарезанную грудку, полить соусом, украсить печеным инжиром.

Bier Haus

ПО МОТИВАМ РОМАНОВ
«ПЕСНЬ ЛЬДА И ОГНЯ»
ДЖОРДЖА Р. Р. МАРТИНА



23, 24, 28 и 29 декабря корпоративные вечера

БИРХАУЗЛЭНД

Успей занять
место на троне!

В программе:

Посвящение в рыцари, конкурсы
и показательные бои на мечах, огненное шоу
и стилизованные танцы. Дед Мороз и Снегурочка
с «традиционным» для рыцарей хороводом.

Spring is coming...

Заказ столиков и подробности
по тел. 8 (3952) **550-555**
ул. Грязнова, 1

Рождественский пудинг

от шеф-повара ресторана Fullers Ильи Алешина



Ингредиенты

сухофрукты	250г
грецкими орех	100г
тростниковый	
сахар	100г
сливочное масло	100г
панировочные	
сухари	100г
мука	50г
яйца	3 шт.
Коньяк	1 шт.
апельсин	1 шт.
мед	1 ч. л
коньяк	2 ст. л



Промыть сухофрукты, распарить кипятком, слить воду и нарезать их на некрупные кусочки.

Залить сухофрукты коньяком, добавить сок и цедру апельсина, перемешать и оставить.

Яйца взбить с сахаром и медом до однородной массы.

Растопить и охладить сливочное масло, перемешать с сухофруктами и яичной массой, добавить орехи, тертое на мелкой терке яблоко, все перемешать.

Всыпать в смесь муку и панировочные сухари. Выложить массу в одну большую или несколько небольших форм для пудинга.

Готовится рождественский пудинг в духовке на противне с водой, в пароварке или мультиварке с функцией пароварки.

Перед подачей пудинг можно полить теплым коньяком и поджечь, затем подавать с сиропами, взбитыми сливками или просто посыпать сахарной пудрой.

Лотарингский пирог «Киш Лорен»

от шеф-повара гриль-бара The Rocks
Артема Хороших

*Ингредиенты
на 8 порций
(1 круглый пирог)*

Мука	200 г
Сливочное масло	95 г
Яйцо куриное	4 шт.
Зеленый горошек	100 г
Сладкий перец	100 г
Морковь	100 г
Грибной лук	1 пучок
Сметана	300 г
Твердый сыр	100 г
Филе куриной грудки или свиного окорока	100 г



Свое название этот знаменитый французский пирог позаимствовал от региона Лотарингия (фр. Lorraine). Классический рецепт Киш Лорен состоит только из рубленого теста, копченой грудки и яично-сливочной заливки, добавление прочих ингредиентов отдаляет нас от классической рецептуры, но мы будем экспериментировать для достижения лучшего баланса вкуса.

Сливочное масло мелко порубить, добавить муку, вмесить одно яйцо. Тесто скатать в шар. Если тесто получилось слишком рассыпчатое, добавьте столовую ложку холодной воды. Готовое тесто заверните в целлофановую пленку и уберите в холодильник на час. Затем выложить тесто в форму, примять пальцами к дну и стенкам, аккуратно сформировать краешек, на дне коржа сделать дырочки вилкой. Слой должен получиться толщиной 5–7 мм. Выпекать основу для киша нужно до полуготовности — до светло-золотистого цвета 10–12 минут при 180 градусах.

Для начинки: в сливочном масле потушить смесь из моркови, зеленого горошка, сладкого перца и лука до полуготовности, не более 5 минут. Куриную грудку или бекон нарезать кубиками и обжарить. Добавить к овощам. В отдельной миске смешать 3 яйца, 300 г сметаны, 100 г тертого твердого сыра, посолить, перемешать с овощами. Выложить начинку в заранее выпеченную форму. Как мы помним, форму мы приготовили заранее, но не допекли. Затем довести до готовности в духовке 30–40 минут. Готовый пирог немного остудить и сразу же подавать к столу.

НОВЫЙ ГОД

В СТИЛЕ

Рок и Холл

23, 24, 28 и 29 ДЕКАБРЯ
ПРИХОДИ В

The **ROCKS** ★★★

AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

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

ТАНЦУЙ ПОД ЛЮБИМЫЕ ХИТЫ,
А ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ ПО ТВОЕМУ СЦЕНАРИЮ!

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



Кто куда

Пришло время повеселиться!

*Наш традиционный путеводитель, куда пойти
этой осенью и зимой.*

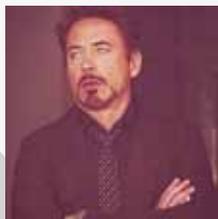
РЕСТОРАН

Bier Haus



Осеннее меню

С сентября по ноябрь в Бирхаузе можно попробовать блюда из специального осеннего меню. Например, брускетту с лесными грибами и сыровяленой олениной, запеченной под соусом «Бешамель» и сыром «Эдем», драники из цукини с тар-таром из нерки или яблоки в карамели с бананом, курагой, черносливом и кедровыми орешками. А также другие вкусные блюда и согревающие чаи.



21 ОКТЯБРЯ

Давай на спор

Это очень увлекательная игра с подарками для победителей. Суть ее в том, что аниматор подходит к гостям и предлагает поспорить на то, что может сделать лучше, чем гость, а потом предлагает гостям поспорить между собой.



28 ОКТЯБРЯ

Хэллуин

Этот праздник традиционно отмечается в Европе. А так как «Бирхауз» — ресторан немецкий, то соответственно и Хэллуин будет здесь отменным!



11 НОЯБРЯ

«Космическая вечеринка»

Ко дню запуска «Спутник-2» с лайкой на борту в ресторане всех гостей ждет увлекательная программа с аниматорами и конкурсами.

25 НОЯБРЯ

Вечеринка «Сделано в Китае»

В этом году столько гостей из Поднебесной, что Бирхауз решил отметить это событие. Вспоминаем «четки ннадо» и другие забавные шутки про наших соседей.



18 НОЯБРЯ

Пельмени от Маврикевны и Никитишны

Традиционная вечеринка, которая знаменует традиционный для «Бирхауза» запуск пельменного меню. Можно будет пельмени и постряпать, и поесть из спецпредложения, в котором помимо традиционных с мясом можно найти и рыбные, и немецкие «Маульташе».



Декабрь-январь

В декабре традиционно в «Бирхаузе» проводятся корпоративные вечера. А 1 января ресторан ждет гостей на вечеринку в честь начала года. 7 января празднуем Рождество!

РЕСТОРАН & ПАБ

Fuller's



Осеннее спецпредложение

До ноября в ресторане Fuller's действует осеннее спецпредложение. Самое время побаловать себя сезонными овощами: например, можно отведать суп-пюре из цветной капусты с гренками, салат из запеченной свеклы с горчиной заправкой, рулетики из баклажанов с ореховым соусом, икру из лесных грибов с хрустящими тостами, моченую семгу в свекольно-морковном маринаде, кус-кус с грибами и овощами, телятину в соусе «Карри» и осенний творожный пирог с яблоками и брусникой.



23 ДЕКАБРЯ

День Рождения Fuller's

Уже 4-летие отпразднует ресторан «Фуллерс» в этом году. Рожденный в Лондоне. Истинно британский! В Лондоне это самая большая сеть, которая существует с 1845 года.



25 ДЕКАБРЯ

Рождество

Поскольку в Британии Рождество празднуется 25 декабря, то в «Фуллерсе» не могут пройти мимо этого события. В честь праздника комплименты гостям.



28 ОКТЯБРЯ

Хэллуин

Празднуем Хэллуин так, как будто мы в Британии — на родине ресторана Fuller's. Костюмы и «хэллудиновский» визаж приветствуются!

Фестиваль Fuller's Fest

В ноябре традиционно проходит ежегодный фестиваль Fuller's Fest. Конкурсы и интересное предложение от Fuller's специально для гостей в дни фестиваля!



Предновогодняя неделя

Поздравления Деда Мороза и Снегурочки ждут гостей ресторана в предновогодние дни.

Bier Haus

25

ДЕКАБРЯ
НАЧАЛО В 13:00



3

ЯНВАРЯ
НАЧАЛО В 13:00

ТАЙНЫ
ЗИМНЕГО ЛЕСА

ПИТЕР ПЭН

Новогодние праздники для детей

ТЕБЯ ЖДУТ

ПИТЕР ПЕН, ФЕЯ ДИТЬ И ДРУГИЕ ГЕРОИ СКАЗКИ,
ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА.

СТОИМОСТЬ БИЛЕТА 1000 РУБЛЕЙ (РОДИТЕЛИ БЕСПЛАТНО)
ЗАКАЗ СТОЛИКОВ И ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛ. 55-05-55, 8-952-630-35-55
УЛ. ГРЯЗНОВА, 1

ГРИЛЬ-БАР

The Rocks

Каждую пятницу концерт группы!

Каждую пятницу в гриль-баре The Rocks можно «зажечь» под любимые хиты в исполнении иркутских групп. Это незабываемая особая атмосфера драйва и веселья!

Вход свободный.



21 ОКТЯБРЯ

День Рождения The Rocks

В этом году в свой День Рождения гриль-бар предлагает отправиться в жаркую Мексику. Вечеринка в мексиканском стиле обещает быть по-настоящему горячей. И, конечно, праздничный торт для всех гостей!



Осеннее меню

Гриль-бар The Rocks радует гостей осенним меню до конца ноября. Оцените вкус рулетов из баклажанов с начинкой из творожного сыра с укропом, соусом «Сальса» и грецкими орехами, тар-тар из малосольной нерки с авокадо, вялеными помидорами черри и соусом «Песто», суп-пюре из белых грибов с чесночными ржаными гренками и намазкой из шампиньонов, картофельные галеты со сметаной, сиг на гриле с лечо из печеного баклажана, жаркое из говядины с разварным картофелем и овощами.

18 НОЯБРЯ

День Рождения Деда Мороза

А вы знали, что именно эта дата считается официальным Днем Рождения Дедушки Мороза? Приходите праздновать в The Rocks!



25 НОЯБРЯ

День Благодарения в стиле The Rocks

В честь этого праздника гостей ждет угощение от барменов.

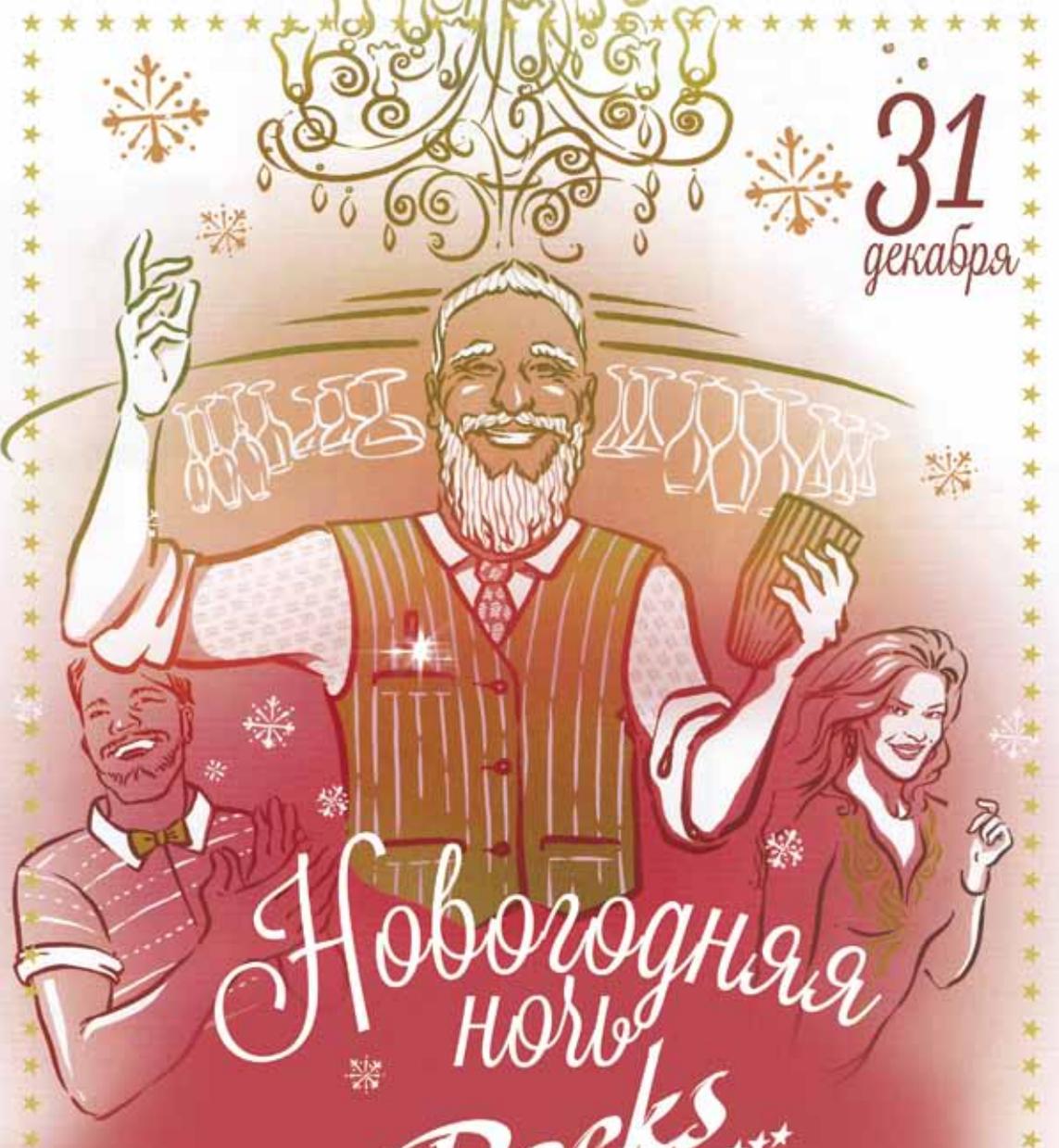
28 ОКТЯБРЯ

Хэллуин

Хэллуин по-американски можно отпраздновать в «Роксе». Светящиеся тыквы, концерт группы, костюмы и свобода самовыражения в рамках стиля «Хэллуин» для гостей.



31
декабря



Новогодняя
Ночь
The Rocks ***

AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

ТАНЦУЕМ ПОД ЛЕГЕНДАРНЫЕ ХИТЫ ОТ ГРУППЫ РЕПЕР ВАНД
И ЗАГАДЫВАЕМ ЖЕЛАНИЯ В ЛИНКОЛЬНЕ.

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

ИРЛАНДСКИЕ ПАБЫ

Narat's



В НОЯБРЕ

Матч-реванш

БЛАГОВЕЩЕНСК — ИРКУТСК.

В ноябре в пабе на Баргузине пройдет битва пабов. Сразятся Благовещенск и Иркутск в онлайн режиме: чем больше гостей и веселья — тем больше шансов выиграть. Помимо этого внутри паба проводятся соревнования между командами паба в специальных конкурсах и на личное первенство. А команды получают ценные призы и подарки. Приходи и поддержи Иркутск!



28 ОКТЯБРЯ

Хэллуин

Праздник, который празднуется, пожалуй, повсеместно, и Narat's не исключение. Все наши бармены и гости любят примерить костюм нечисти. Черты, ведьмы и вурдалаки — вот гости пабов в этот вечер! Приходите в костюмах и получайте подарки!



Стенд-ап

Narat's всегда поддерживает молодые таланты, более того: раскрывает их на своих площадках. Вот и иркутский стенд-ап клуб не остался в стороне. Теперь каждый желающий может попробовать себя в жанре стенд-ап, выступив перед публикой. Каждый первый четверг месяца в пабе на «Мухиной» работает открытый микрофон иркутского стенд-ап клуба.

Разбуди в себе артиста! Мухиной, 8. Начало в 21:00. Вход свободный.



HARAT'S
restaurant network

31 ДЕКАБРЯ

НОВЫЙ ГОД

В СТИЛЕ
ХЭРАТС!

БЕЗУДЕРЖНОЕ
ВЕСЕЛЬЕ

ЧУМОВОЙ
ВЕДУЩИЙ

РЕКА
ПОЗИТИВА!

НАЧАЛО
В 22:00

Подробности
в пабе на 130-м!
ул. Седова, 2
тел. 500-061

ИРЛАНДСКИЕ ПАБЫ

Harat's



Традиционный турнир в дартс на «Южной»

Проходит при поддержке Федерации дартса Иркутской области каждую последнюю субботу месяца в Harat's Pub по адресу: Академическая, 30. Участвует любой желающий. Нет взносов, есть призовой фонд и переходящий кубок. Турнир проводят представители Федерации. Участники играют на профессиональном оборудовании: в их распоряжении специальная мишень и дорожка. Раз в год из победителей ежемесячных турниров выбирается лучший.

Вход свободный. Начало в 21:00

Стихотворный слэм.

ДОСТАВАЙ СВОЮ ЗАПИСНУЮ КНИЖКУ!

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

Кто знает, какая известная персона заглянет в паб?
Вход свободный. Начало в 20:00.



Для меломанов

Зачем ждать пятницу, если хочется потанцевать под хорошую музыку среди недели? Каждую среду в пабе на 130-м выступает дуэт «Меланж». Чем отличается от группы? Составом: в дуэте вокалистка группы «Меланж» и гитарист. А помимо кавер-версий исполняются и авторские произведения.

Начало в 21:30

HARAT'S
restaurant network



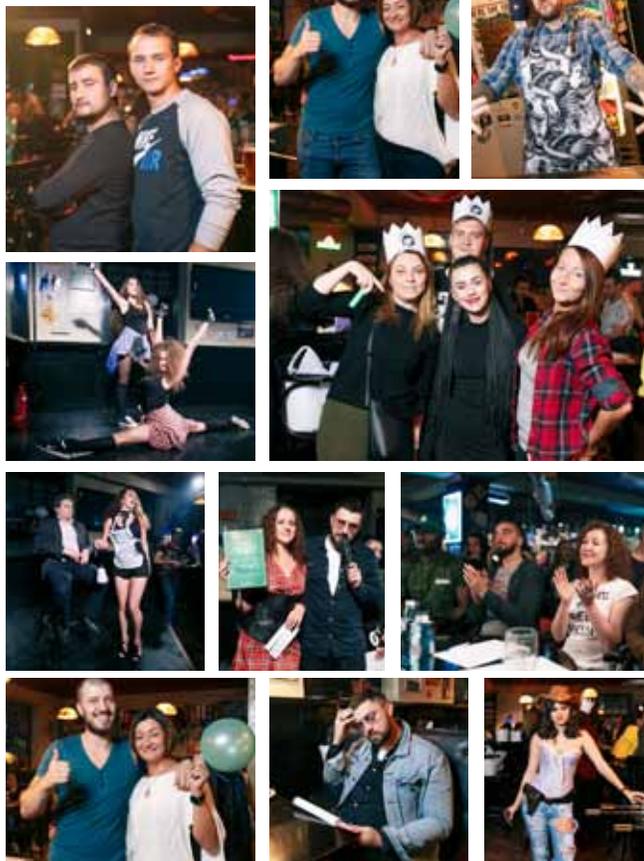
#мыхэратчане

Будь с нами,
стань своим!



Miss Harat`s!

В честь Дня Рождения сети пабов Harat`s по всей стране прошел конкурс «Мисс Harat`s». В сорока городах гости Хэратсов выбирали свою мисс. Мисс Иркутск стала Анна Черных! Первая вице-мисс Лана Лебедева. Вторая вице-мисс Кристина Шевченко. Анна Черных теперь будет участвовать во всероссийском голосовании конкурса «Мисс Harat`s» и если наберет достаточное количество голосов, то отправится на финал, который состоится в Сочи, а для этого необходимо поддержать ее своим голосом на сайте harats.ru! Финалистка «Мисс Harat`s Россия» в Сочи в качестве главного приза получит в подарок путешествие в Хорватию.



HARAT'S
restaurant network



#мыхэратчане

Проверено
временем!



ФАКТ 2

Первый паб

Первый Harat's Pub открылся в Иркутске на ул. Октябрьской Революции, 1 в 2009 году. И это уже исторически значимое место.

7 фактов

о легендарной сети пабов Хэратс



Сеть ирландских пабов Harat's 23 сентября отпраздновала свое 7-летие. А мы решили напомнить об интересных фактах в честь этого знаменательного события.

ФАКТ 3

Название — это тоже легенда

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

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

Официальной принято считать версию, что слово «Хэратс» пошло от бурятского «Харат» — есть такое местечко под Иркутском. А Харат переводится как черная река. Черной рекой ирландцы в свою очередь называют Гиннес.



ФАКТ 1

Рождение легенды

Многим в это трудно поверить, но факт есть факт — легендарная сеть пабов Harat's, уже известная не только в России, но и в мире, родилась именно в Иркутске. Основатель сети Игорь Кокоуров создал ее, вдохновившись пабами Ирландии. Однако у сети, рожденной в Иркутске, есть своя изюминка — неповторимая атмосфера.



ФАКТ 4

Сеть насчитывает 72 паба, 2 из них зарубежом

На данный момент, рожденная в Иркутске сеть насчитывает 72 паба. Часть из них работают под управлением «Альянс Ресторанс», другие — это франчайзи, которые купили франшизу у основателей сети. И так, где же есть пабы Harat`s кроме Иркутска, Ангарска и Шелехова? В Красноярске, Москве, Краснодаре, Кемерово, Санкт-Петербурге, Новосибирске, Улан-Удэ, Сочи, Хабаровске, Самаре, Ростове-на-Дону, Томске, Чите, Новокузнецке, Барнауле, Саратове, Ульяновске, Астрахани, Смоленске, Нижним Новгородом, Ухте, Орске, Оренбурге, Южно-Сахалинске,

Воронеже, Пензе, Волгограде, Петропавловске-Камчатском, Уфе, Кургане, Благовещенске, Туле, Набережных Челнах, Саранске, Нижнекамске, Челябинске, Алма-Ате (Казахстан), Загребе (Хорватия), Маньчжурии (Китай). Паб в Загребе (Хорватия) открылся 20 мая 2016 года. Паб в Маньчжурии (Китай) принял первых гостей 7 июля 2016 года.



ФАКТ 5

В планах еще открытия

В октябре этого года отрывает паб в Челябинске, в ноябре — в Симферополе, Ханты-Мансийске и в Астане. А в 2017 году в планах открыть еще два паба в Загребе, а также пабы в Чехии и Словении.



ФАКТ 6

Harat`s — самая большая сеть ирландских пабов в мире

Сеть Harat`s Pub является действительным участником Мировой Ассоциации пабов IrishPubsGlobal, куда входят пабы из 122 стран. Более того, по количеству пабов Harat`s — самый большой участник Ассоциации.



ФАКТ 7

Сеть пабов отмечена весомыми наградами

Какими же наградами может гордиться сеть, рожденная в Иркутске? И так, перечислим некоторые из них:

— Лучшая HoReCa — франшиза по версии журнала Forbes -2015.

— Первая среди пивных франшиз в общем зачете в Национальной Премии Golden Brand 2014

— ТОП-10 лучших бизнес-решений на Международном маркетинговом съезде EWMS-2013.

Такая вот история!

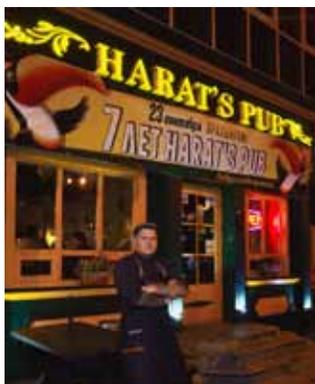


7 лет
пабам Harat`s.



23 сентября легендарная сеть пабов Harat`s отпраздновала свое 7-летие. В честь своего Дня Рождения каждый паб придумал свою программу и отметил праздник в своем особенном стиле.







Новая концепция

для тех, кто открыт новому

В семействе «Альянс Ресторанс» прибыло. 29 июля открылся крафт-бар Revolver. Истинные ценители крафтовой культуры наверняка найдут для себя здесь нечто особенное.



Итак, чем же здесь можно перекусить? В меню много интересных названий. Пожалуй, займемся их переводом. Итак, «Чили Чиз дог» с Релишем и Коул слоу. Что такое хот-дог всем известно, а вот что означают еще два термина? Рассказываем: Релиш — это соус, приготовленный из маринованных или



нарезанных овощей или фруктов. Возник в Индии и стал популярным во всем мире. Коул слоу — салат из капусты с морковью под специальной заправкой.

Идем дальше: горячие мясные фриксы. А что же это такое? А это почти то же самое, что и полюбившиеся кипстерам митболы. Не знаете, что такое митболы? Это такие американские тефтели.

Впрочем, что долго говорить! Приходите и попробуйте! Крафт-бар Revolver работает ежедневно с 16.00 до 2-х часов ночи с воскресенья по четверг и до 6 утра в пятницу и субботу.

В «Револьвере» есть то, чего еще не было ранее в Иркутске. Во-первых, это особый ассортимент от культовых производителей. Загляните в бар и убедитесь в этом сами. Во-вторых, необычный, современный, «молодой» интерьер. В-третьих, «хипстерское меню закусок», как его называют трендсеттеры нашего города.





Revolver

CRAFT BEER CLUB

НИЧЕГО ЛИШНЕГО

ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 125



67-77-31

#revolver_craft

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**ЗАКАЖИ
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 ₺

**СОБЕРИ
СВОЮ
ЛАПШУ**

САЛАТЫ



ЧУКА
с ореховым соусом
120 гр **185 ₺**



ЦЕЗАРЬ
с курицей с лососем
180гр **230 ₺** 180гр **265 ₺**



ТАЙСКИЙ слайсы свинины
со свежими овощами
и острым чили
200 гр **210 ₺**



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



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



САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
170 гр **265 ₺**



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ
170 гр **255 ₺**

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ ВОК



ЛАПША МЯСНАЯ
удон, говядина, свинина, курица,
шампиньоны, перец, ростки сои
400гр **310 ₺**

ЛАПША
С МОРЕПРОДУКТАМИ
харусаме, кальмар, креветка
тигровая, перец, фасоль стручковая
400гр **345 ₺**



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



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

БЛЮДА ИЗ РИСА



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

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

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

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



ПАСТА



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



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



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



NEW **ПАСТА**
С ПЕСТО
250 гр
270 ₺



ЕДИНЫЙ
ТЕЛЕФОН
ДОСТАВКИ

500-780

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

**+2 ВЫБЕРИТЕ
ТОППИНГ**

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

**+3 ДОБАВЬТЕ
ПО ВКУСУ**

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

**+4 ВЫБЕРИТЕ
СОУС**

Устричный - Терияки
Карри
Кисло-сладкий
50 гр 50 Р

**ВЫБЕРИТЕ
БУЛЬОН**

Говяжий • Куриный
250 гр 50 Р

(Вес наполнения указан в сухом виде)

ГОРЯЧЕЕ



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



САТАИ с овощами
в соусе Якитори
из курицы 80/100 гр 280 Р
из свиной 80/100 гр 290 Р



КУРИНЫЕ КРЫЛЬШКИ
в соусе 270 гр 350 Р



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



ГЮ БАО ЖУ свинина Вок
в кисло-сладком соусе
с кунжутом 300 гр 395 Р



КАЛЬМАР ВОК
в устричном соусе
с овощами 300 гр 345 Р



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



ГОВЯДИНА ВОК
в устричном соусе
с кунжутом 300 гр 395 Р



ЧЕБУРЕКИ со сметанным
соусом 150/40 гр 150 Р



ТОРТИЛЬЯ ОВОЩНАЯ
220 гр 210 Р



ТОРТИЛЬЯ КУРИНАЯ
220 гр 230 Р



ТОРТИЛЬЯ С ЛОСОСЕМ
200 гр 275 Р



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



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



КУРИЦА
ПО-АЗИАТСКИ
с мясным соусом
150/50 гр 230 Р

ДЕСЕРТЫ



ЧИЗКЕЙК
125 гр 170 Р



ШАРЛОТКА
ЯБЛОЧНАЯ С ДЖЕМОМ
100/30 гр 120 Р



ТИРАМИСУ
120 гр 215 Р



БАНАНЫ ВОК СО
СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ
150/30 гр 145 Р



ПАНА КОТТА
С АПЕЛЬСИНОМ
150 гр 170 Р



ВАФЕЛЬНЫЙ
РОЖОК МУ WAY
150 гр 170 Р

МОРОЖЕНОЕ
40 гр 50 Р

ГОРЯЧЕЕ МОРОЖЕНОЕ
С СИРОПОМ
60/20 гр 110 Р

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



С КУРИНЫМИ
СЕРДЕЧКАМИ
И ОВОЩАМИ
400 гр 390 Р



С ГОВЯДИНОЙ
И ОВОЩАМИ
430 гр 415 Р



СО СВИНИНОЙ
В КИСЛО-СЛАДКОМ
СОУСЕ
450 гр 390 Р



С ОВОЩАМИ
И РИСОМ
630 гр 360 Р



заказать доставку на сайте
www.lapsha-bar.ru



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



#instafood

Instagram



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

Стрижи



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.

Fuller's Pub



My Way





📍 Harat's Pub



📍 Киото



📍 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!



Кулинарный гороскоп

Овен

Вас ждет интересный год, наполненный радостными долгожданными событиями. Ваши цели будут достигнуты легко и без лишнего усилий. В вашей жизни все будет очень-очень вкусно!



450
руб.

*Фруктово-ягодная
полусфера*

от ресторана «Стрижи»

Телец

Ваша активная жизненная позиция поможет двигаться вперед. У вас полно сил. Используйте их на полную катушку, и результат порадует! А сбалансированное питание поможет в этом.



490
руб.

*Куриная грудка,
запеченная в ароматном маринаде*

от ресторана Bier Haus

Близнецы

Вам необходимо взять свою жизнь в руки и научиться получать от нее максимум! Признайте, что вы уникальны, не смотрите на других и выбирайте то, что будет лучшим именно для вас!



350
руб.

*Кунгидеи Сакэ
Мамаю макри*

от ресторана «Киото»



420
руб.

*Салат
«Хайбраун»*

от гриль-бара The Rocks



950
руб.

*Буррата
с драниками из цукини
с трюфельным маслом*

от ресторана «Стрижи»



380
руб.

*Комлета
«Южсарская»*

от ресторана Fuller's

Рак

Вам кажется, что все только так как может быть? А попробуйте в этом году поверить в невероятное и расширьте свои границы. Да-да, вы смело можете замануться на то, о чем и мечтать боялись!

Лев

Львиную долю важных дел на пути к мечте вы уже выполнили. Но это не значит, что нужно расслабляться. Давайте себе передышки на наслаждение, но все же продолжайте действовать!

Дева

Вам предстоит решить: а чего вы все-таки на самом деле хотите в вашей жизни? Отриньте все догмы и чужие мнения. Выбирайте сердцем, задав себе главный вопрос: а как будет хорошо для меня?

Весы

Для вас предстоящий год — год духовного роста и поиска добродетелей в себе. Будьте внимательнее к окружающим. Трезвая оценка себя и обстоятельств поможет принимать взвешенные решения.

Скорпион

Пришло время собирать камни. И думать на будущее о своих действиях,веряя каждый шаг. Не теряйте контроль над собой и своей жизнью. Заботьтесь о людях вокруг и творите добро!

Стрелец

В этом году нужно точно выбирать цель, куда вы собираетесь попасть в будущем. Не стоит смотреть и равняться на других. Сверяйтесь только с собой в прошлом. Смело идите к своим целям!



250
руб.

«Тiramisu
молочко»

от гриль-бара The Rocks



390
руб.

Жаркое
«Душман»

от Harat's pub



350
руб.

Салат
«Брызгалка»

от ресторана Fuller's



320
руб.

Винный
край

от ресторана Bier Haus



480
руб.

Свинья
Ditski-Pork Chop

от Harat's pub



350
руб.

Тирамису

от ресторана «Киото»

Козерог

Расслабьтесь. Научитесь принимать себя во всех своих проявлениях. Будьте снисходительнее к другим, и вы увидите, как жить становится веселее. У вас все будет хорошо!

Водолей

Все самое лучшее уже поджидает вас в новом году. Будьте готовы принять это с радостью и благодарностью! Искренне удивляйтесь, восхищайтесь, наслаждайтесь! Планируйте путешествия!

Рыбы

В обстоятельствах нового года вы будете себя чувствовать как рыба в воде. Плывите куда хотите и занимайтесь тем, к чему лежит ваша душа. Все будет складываться самым наилучшим образом!

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



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



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



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



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



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

BANG & OLUFSEN



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

Рекламное издание
журнал «Alians» (Альянс). №1 • 18 октября 2016
октябрь-декабрь 2016

Издатель и учредитель

ООО «Альянс Ресторан»

Адрес редакции и издателя

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

Главный редактор

Лазарчук Анна Ивановна
a.lazarchuk@materik.com

Дизайн, верстка

Антон Павлов

Менеджер отдела

рекламы и распространения
Шешукова Яна Александровна
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+

Банкетные блюда с доставкой от Bier Haus



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

Индейка

Шесть видов начинки
на любой вкус

Фаршированная щука

С начинкой из семги
и коктейльных креветок

Свиной окорок

Маринованный с ароматными
специями по старинному рецепту

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

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

«Альянс Ресторанс»
в любой из ресторанов ассоциации



пивной ресторан
Bier Haus



The Rocks
AMERICAN
Grill • Bar • Coffee

Стрижи
ПАРКОВЫЙ
РЕСТОРАН



HARAT'S
IRISH PUB

ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК
друзьям, родным, деловым партнерам

тел. 706-511



