

Альянс

журнал

№ 13

10 октября

октябрь-декабрь

2017

Альянс гурманов

рекламное издание

• интервью •

**АЛЕКСАНДР
МУСАТОВ**
ПРО
РЕСТОРАНЫ

• вкусно •

ЧТО ТАКОЕ
АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ
СТЕЙКИ?

• событие •

8 ЛЕТ
HARAT'S

• праздник •

* Альянс

16+

рецепты от
Шеф-поваров



НЕВОЗМОЖНО ПОЛУЧИТЬ ТАКОЕ КАЧЕСТВО СПЕЦИАЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫМИ ПРОФИЦИОНАМИ ПРОТИВОПОСЛАВЛЯЕМЫМ СЛУЖБАМ

4L

А



СПА-ПРОГРАММА

РУССКАЯ РОСКОШЬ

Экстракт черной икры и нежная эмульсия на основе масла виноградной косточки — поистине роскошный «светский прием» для вашей кожи!

На одну персону: **6 500 руб.**

На две персоны: **12 000 руб.**

Рекомендовано: подарочный сертификат к Новому году или Рождеству продемонстрирует особое отношение к значимой для Вас персоне!

SAYEN  SPA

ул. Карла Маркса, 13Б
подробности по тел. 500-000

НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА
ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

Вкусные секреты



Ресторанный бизнес — сложный, яркий, увлекательный! Он живет по своим законам, главный из которых... любовь. Да, да, не удивляйтесь, именно любовь. Если не любить своих гостей, не давать им от всего сердца: вкусную еду, веселый праздник, красоту и эстетику — ничего не выйдет.

А второй закон — щедрость. Есть хорошее правило: сначала дай, будь щедр, и получишь результат. Если не вкладывать, а экономить, не расширяться, а зажимать, проку выйдет мало...

Любить гостей, любить свой персонал, свое дело, жизнь... В ресторанном деле без этого никак, впрочем, как и в любом другом.

Душевное тепло — самая ценная валюта во все времена. Еда, приготовленная без любви и щедрости — не будет вкусной. Бизнес без этих важных приправ не выйдет и не привлечет гостей. В разговоре с ресторанным экспертом Александром Мусатовым — об этом. А о еде, приготовленной с душой — в рецептах шеф-поваров.

И еще самое главное, все это должно быть абсолютно искренним!

Приятного прочтения!

*Анна Лазарчук,
главный редактор,
директор по маркетингу «Альянс Ресторанс»*

Новогодняя ночь в ресторане «Стрижи»

Новый взгляд на русскую кухню

Деликатесы и традиционные продукты,
приправленные современными методами приготовления,
дарят новое звучание даже знакомым с детства блюдам...
Напитки в подарок без ограничений по новому меню!

В эту волшебную ночь под звуки рояля и салюты за окном
загадайте самые заветные желания...

Новогодний ужин на 1 персону: 9 000 руб.

Ужин на 2 персоны, с проживанием в отеле SAYEN (1 сутки): 24 000 руб.

Цены действительны до 1 декабря 2017 года.

Стрижи

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



SAYEN
International Hotel



Где в Иркутске найти вкусный и полезный завтрак с 7-ми утра?

Завтрак — важный прием пищи. Об этом все знают. А что делать, если нужно провести утреннюю деловую встречу или просто не хочется самому готовить что-то такое эдакое — вкусное и полезное?



Решение, разумеется, на поверхности — съесть вкусный завтрак вне дома. Сегодня наш выбор пал на ресторан «Стрижи». Про завтраки в «Стрижах» ходят легенды: гости отеля SAYEN, у которых завтрак включен в проживание, наперебой постят фото «стрижовских» завтраков в Instagramе и пишут восхищенные отзывы.

Откроем секрет, что на завтрак в «Стрижи», разумеется, за определенную плату, может попасть и не гость отеля. Однако есть вероятность, что попросту не окажется свободных мест. На этот случай «Стрижи» разработали специальное предложение завтраков. По нему можно насладиться вкусными блюдами с утра на первом этаже — в лобби-баре отеля SAYEN.

Там же, кстати, очень удобно проводить деловые переговоры или посидеть с планшетом, совместив завтрак с работой. Завтраки лобби-бара отличаются по своему меню от тех, что подают гостям на 7-м этаже, но не уступают по своим вкусовым качествам.

Итак, что же рекомендует на завтрак шеф-повар ресторана «Стрижи»?

Каждое блюдо представляет собой баланс сытности, пользы, вкуса и эстетики.

Если вы не представляете начало дня без блюда из яиц, то здесь у вас есть выбор. Что вы предпочтете сегодня на завтрак: омлет со шпинатом и малосоленым лососем, яичницу с моцареллой и рукколой или французский тост с беконом и жареным яйцом?

Согласитесь, звучит заманчиво...

А если вам больше нравится творожно-ягодный вариант или злаки, то вас наверняка порадует тающий во рту творог со свежей ягодой, медом и миндалем или хрустящая и полезная гранола.

А уж если с утра вообще хочется устроить себе праздник и побаловать себя сладеньким (кстати, говорят, что в первой половине дня можно без зазрения совести), то блинчики с мягким сыром и апельсиновым конфитюром — это то самое незабываемое начало дня.

Ну и конечно же отличный кофе или чай из карты SAYEN-бара!

Кстати, цены вполне демократичные. Меню завтраков с ценами можно посмотреть на сайте ресторанный холдинга «Альянс Ресторанс» al-resto.ru, перейдя в раздел «Стрижи».





Гастрономические сезоны в ресторане «Стрижи»

Расскажи мне о море вкусно...

21 сентября в ресторане «Стрижи» состоялись 12-е Гастрономические сезоны! На ужине «Расскажи мне о море...» были представлены блюда из морских деликатесов: устриц, мидий, морского гребешка.



О море в этот вечер в «Стрижах» разговаривали на четырех языках: на языке вкусов, на языке слов, на языке музыки и на языке красок.

На протяжении вечера звучали цитаты о море известных писателей, а на «морской» викторине Партнеры «Гастрономических сезонов» дарили подарки гостям за правильные ответы.



Александр Евменов
шеф-повар ресторана
«Стрижи»



Гости вместе с художником под звуки рояля рисовали море на холсте. Эта картина стала общим символом открытости, свободы, путешествий и наслаждений!

Ресторан «Стрижи» благодарит Партнеров вечера: проект L-WINE, галерею «ЛеАрт», Арт-центр «Палитра», журнал «Дорогое удовольствие».



Альтернативные стейки — что это?



В нашем регионе мясоедов о мясе не говорит только ленивый. Но, правда, в основном о мясных блюдах местной сибирско-русско-ближнеазиатской кухни. А мы сегодня расскажем вам про стейки, да не простые, а альтернативные.

Стейки можно условно разделить на премиальные — из спинной части мраморного бычка, и альтернативные — из разных, «альтернативных» частей. В

меню большинства российских ресторанов долгое время подавались только премиальные стейки: рибай, филе-миньон, стриплойн (Нью-Йорк). При этом во всем мире набирают популярность



альтернативные стейки, которые не так давно появились и на российском рынке.

Чем же они хороши?

И премиальные, и альтернативные стейки — это отрубы бычков Black Angus* зернового откорма, — рассказывает Артем Хороших, шеф-повар гриль-бара The Rocks. — Только альтернативные стейки — с более выраженным мясным вкусом и иной текстурой.

По словам Артема Хороших, эти стейки не уступают ни по аромату, ни по вкусу, а вот по цене они гораздо приятнее. На вопрос, почему так, шеф-повар отвечает, что альтернативные отрубы визуально могут выглядеть не такими идеально ровными, как премиальные — но это, скорее, нюансы, интересующие педантичных шеф-поваров премиальных ресторанов, нежели гостей, которые в общем-то и не заметят особой разницы в «дизайне» стейка.

Например, альтернативный стейк Скерт в гриль-баре The Rocks стоит 850 рублей, а Фланк — 1350 рублей. Тогда как цены на премиальные стейки: от 1600 до 2200 рублей.

Впрочем, и их вы сможете отведать в The Rocks, тут уже дело вкуса и предпочтений.

Ведь дело не только в цене, но и в оттенках вкуса.

— На протяжении года мы предлагаем гостям альтернативные Скерт-стейк и Фланк-стейк. Ведь нужно быть в тренде мировых гастрономических тенденций, — рассказывает шеф-повар гриль-бара The Rocks. — Фланк-стейк понравится тем, кто любит менее жирное мясо. Стейк имеет высокую мраморность, волокна в нем идут поперек, по вкусовым качествам напоминает стриплойн, но у вкуса есть индивиду-



Артем Хороших

ШЕФ-ПОВАР ГРИЛЬ-БАРА
THE ROCKS



Для каждого вида стейка требуется определенное время приготовления, а после приготовления стейку требуется время для отдыха

альные нотки. Рекомендуемая прожарка — медиум. Если прожарка будет более слабой, то жир внутри мяса недостаточно растворится и стейк не получит должного вкуса и аромата. Фланк-стейк гарнируется в The Rocks запеченным картофелем по-деревенски и соусом на выбор гостя.

Скерт-стейк — более жирный, с ярко выраженным мясным вку-

сом. Напоминает рибай. Рекомендуемая прожарка — медиум и медиум-велл. Степень прожарки стейка и температура внутри стейка влияет на вкус, сочность и мягкость стейка. Эти параметры проверяются с помощью кухонного термометра, желательно электрического, так как он более точен.

Перед подачей стейк обязательно должен отдохнуть 5–7 ми-

нут, поэтому рассчитывайте время при заказе (в среднем стейк готовится 20–35 минут).

Для каждого вида стейка требуется определенное время приготовления, а после приготовления стейку требуется время для отдыха, — объясняет шеф-повар. — После жарки на открытом огне все соки собираются в центре и нужно время, чтобы они равномерно распределились по всем волокнам, иначе сок вытечет на тарелку после того, как стейк начнут резать.

— Перед подачей альтернативных стейков я сам нарезаю их для гостя именно так, как это необходимо, чтобы сохранить сочность и вкусовые качества — попеременно волокон, — рассказывает Артем Хороших. — Это необходимо, чтобы гость полноценно смог оценить вкус мяса. Хорошая еда должна быть приготовлена и подана правильно!

Кстати, помимо альтернативных стейков вы можете попробовать в The Rocks еще кое-что интересное: всю осень здесь «Осеннее меню», где сочетается русская кухня с американской — например, у вас есть уникальная возможность отведать «альтернативный» бургер на картофельных драниках!



Рецепты от шеф- поваров

Осенью и зимой всегда хочется чего-нибудь особенного, вкусного, праздничного! Традиционно шеф-повара «Альянс Ресторанс» делятся своими фирменными рецептами. Готовьте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Торт «Медовый»

от кондитера ресторана «Стрижи»
Любови Мистюкевич

Для теста

Мука	450 гр.
Яйца	4 шт.
Масло сливочное	120 гр.
Мед	90 гр.
Сливки	170 гр.
Сахар	6 гр.



Для крема

Творожный сыр (сливочный)	440 гр.
Сливки 35%	550 гр.
Сахарная пудра	150 гр.

Обформление торта

Творожный сыр	140 гр.
Сливки 35%	200 гр.
Сахарная пудра	80 гр.
Соты медовые	200 гр.

Для приготовления медового коржа мед, сливочное масло и сахар выложить в сотейник и поставить на плиту до момента закипания. Добавить соду, перемешать, снять с плиты. Добавить яйцо и муку. Не переживайте, что получилось жидкое тесто, после остывания оно станет густым.

Разделить тесто на три части и выпечь три коржа.

Для приготовления крема: сливки взбить с сахарной пудрой, добавить творожный сыр, продолжая взбивать до густой консистенции. Промазать коржи и торт сверху и по бокам. Оформить медовыми сотами.



Кроличьи язычки с овощами и морковной лапшой

от шеф-повара ресторана «Киото» Романа Тихонова

Ингредиенты

лапша морковная	100 гр.
отварная свиная кролика	150 гр.
стебель сельдерея	20 гр.
морковь	35 гр.
лук репчатый	25 гр.
перец свежий	20 гр.
фасоль стручковая	25 гр.
масло растительное	1 ст.л.
соус устричный	1 чл.
пиво	1/2 чл.
соус вустер	1 чл.
соль	1 чл.
масло сливочное	10 гр.
масло кунжутное	5 гр.
соус устричный	10 гр.
чеснок	2 зубчика
корень и имбиря свежий (натертый)	5 гр.
соус соевый	1 ст.л.



Язычкам кролика дать оттаять, хорошо их промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне 40–50 минут. Готовые язычки откинуть на дуршлаг.

На раскаленной сковороде с растительным маслом слегка обжарить отварные язычки, затем добавить сельдерей, морковь, лук репчатый, перец

болгарский (нарезанные соломкой) и стручковую фасоль, продолжить обжаривать еще минуты три. Заправить овощи специями, приправами и соусами, перемешать и добавить отварную лапшу. Хорошо прогреть и подать к столу как самостоятельное блюдо, при подаче можно посыпать зеленым луком.



ШКОЛА ЮНОГО КУЛИНАРА РЕСТОРАНА «КИОТО»

Пока родители обедают, малыши бесплатно учатся готовить с шеф-поваром пандочек из риса, вафли, блинчики и многое другое.



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



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

Утиная грудка с карамелизированной грушей и ягодным соусом

от шеф-повара ресторана Bier Haus Михаила Гуляева

Ингредиенты

Утиная грудка	1 шт.
Чеснок свежий	1 зубчик
Корица	1 палочка
Тимьян свежий	2 гр.
Бадалян	5 гр.
Соль	2 гр.
Перец черный	
порошок	1 гр.
Груши	шт.
Сахарная пудра	10 гр.
Соус ягодный	80 гр.
Мята свежая	1 веточка
Ягоды свежие	10 гр.



На утиной грудке сделать надрезы, натереть солью, перцем, покрошить корицу, добавить давленный чеснок, приправить бадаьяном и тимьяном, мариновать 30 минут. Затем обжарить на разогретой сковороде кожей вниз, после чего с обратной стороны довести до готовности в духовом шкафу.

Грушу очистить от кожицы и семян, нарезать дольками. Обжарить грушу на сливочном масле, посыпая сахарной пудрой. На тарелку выложить нарезанную грудку с грушей, полить ягодным соусом, украсить мятой и ягодами.



ТРИ БОГАТЫРЯ

На берегах Бирхаузбурга

Вас ждет путешествие в диковинные места!
Разгадаем тайну Бирхаузбурга!

Предновогодняя программа.
22, 23, 29 декабря

Стоимость программы 1 000 руб. с человека

Bier Haus

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

Щука фаршированная праздничная

от шеф-повара ресторана Fuller's Ильи Алешина

Ингредиенты

Щука	1,5 кг.
Лук репчатый	200 гр.
Лосось	200 гр.
Масло растительное	20 гр.
Масло сливочное	20 гр.
Молоко	100 гр.
Батон	190 гр.
Соль	5 гр.
Перец, черный	3 гр.



На гарнир

Полдюжины перца	100 гр.
Перец, свежий	100 гр.
Батон нарезанный	80 гр.
Укроп	80 гр.
Картофель	20 гр.
Масло растительное	10 гр.
Молоко	20 гр.
Соль	2 гр.



Размороженную щуку очистить от чешуи и удалить жабры. Разрезать тушку вдоль по животу. Удалить мякоть и кости так, чтобы не повредить кожу. Отделить мякоть от костей. Репчатый лук нарезать произвольно и обжарить его на сковороде в смеси растительного и сливочного масла. Замочить батон в молоке.

Филе щуки, батон и репчатый лук пропустить через мясорубку два раза. В фарш добавить кусочки мелконарезанного лосося, добавить соль и перец, и все хорошо перемешать. Готовым фаршем начинить шкуру щуки и зашить ее. Выпекать щуку при температуре 120 градусов около 1,5 часов. На гарнир будут хороши овощи на гриле и отварной картофель.



Каждую неделю
в ресторане Fuller's новинка
**авторский торт
от шеф-повара!**

★★★★★



Понравился тортик? Закажите домой!

Шеф-повар Илья Алешин с удовольствием выполнит
Ваш индивидуальный заказ!

Принимаются предзаказы тортов
на новогодние и рождественские праздники!

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 (НАБЕРЕЖНАЯ АНГАРЫ)

тел. 500-026

Оливье с малосоленным лососем

от шеф-повара гриль-бара The Rocks Артема Хороших

Ингредиенты

Лосось	300 гр.
Морковь	150 гр.
Картофель	150 гр.
Яйцо куриное	2 шт.
Огурец свежий	120 гр.
Зеленый лук	15 гр.
Зеленый горошек консервированный	50 гр.



Для заправки

Майонез	70 гр.
Сметана (20% жирности)	70 гр.
Горчица в зернах	1 ч.ложка.

Для мариновки

ИМЬ ЛОСОСЯ

Соль	5 гр.
Сахар	10 гр.
Перец горошком	5 горошин
Петрушка	2 стебля

Оливье — традиционный салат на новогоднем столе. Однако вместо привычного можно приготовить салат в новой интерпретации, что превзойдет ожидания ваших гостей.

Лосось вы можете засолить сами. Для этого цельный кусок рыбы солим, присыпаем сверху сахаром, свежей петрушкой и добавляем перец горошком. Убираем в холодильник на ночь мариноваться. Готовый лосось нарезаем кубиками по 0,5 см.

Морковь и картофель очистить, нарезать кубиками, отварить и остудить.

Если овощи нарезать заранее, то при варке их будет практически невозможно переварить.

Куриное яйцо (2 шт.) отварить в течение 7 минут.

Свежий огурец дополнит салат с лососем и даст много хорошей свежести во вкусе, его также нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек и нарезанный зеленый лук.

Для заправки смешиваем майонез и сметану, что сделает заправку более нежной. Добавляем зерновую горчицу — вкус станет более крепким и ярким. Приятного аппетита!

The **Rocks*****
AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

НОВЫЙ ГОД В СТИЛЕ

**BURNING
MAN**

22, 23, 27, 28, 29 И 31 ДЕКАБРЯ

**ВСТРЕЧАЕМ ВМЕСТЕ С ГРУППОЙ REPPER BAND
БУДЬ САМЫМ ЯРКИМ!**

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

Александр Мусатов:

«Делай хорошо и будет хорошо»!

Мы можем не замечать, но наш образ жизни существенно изменился за последние годы. Рестораны и кафе стали любимыми местами отдыха россиян. Мы фотографируем еду, обсуждаем ее вкус и пробуем блюда разных кухонь мира. А кто-то и сам решил стать ресторатором или освоить профессию, связанную с общепитом. Об этих тенденциях мы поговорили с тренером-консультантом, ресторатором Александром Мусатовым, который посетил наш город в августе и поделился своим взглядом на ресторанный действительность.

— *Последнее время в России ресторанный бум. Такого не было лет 15 назад. А сейчас мы говорим о трендах гастрономии, шеф-повара, рестораторы, бармены выдумывают что-нибудь этакое... Хочется знать ваше мнение об этом тренде.*

— На мой взгляд, происходит популяризация ресторанов как места с одной стороны времяпрепровождения, с другой стороны — потребления еды. То, что рестораны, бары, кафе — действительно модная трендовая тема, факт. И активное развитие, действительно, происходит на протяжении последних 5–7 лет. Я думаю, это формирующиеся самим рынком потребности в посещениях ресторанов, трате денег в ресторанах, в некоем таком изучении вкусов, открытии границ во вкусах. Какие тому причины? Во-первых, так развивается рынок. Второе —

улучшение благосостояния граждан. Можно сколько угодно ругать экономическую ситуацию, но факт остается фактом — рынок показывает, что благосостояние улучшилось, не смотря даже на кризис. Люди стали ходить чаще в рестораны, стали тратить деньги в ресторанах, появилась привычка проводить в ресторанах обеды и вечера, а не только свадьбу или юбилей. Меня как ресторатора это радует. Это очень здорово!

— *Какие у этого тренда есть плюсы и минусы?*

— Плюсы, это то, что появляется выбор. А выбор — это всегда хорошо. Взрослеют в своих вкусах сами гости, и мы уже перестаем выпускать какой-то штампованный одинаковый продукт, пытаемся в конкурентной гонке придумать что-то изысканное — неважно о какой концепции мы

говорим. Развиваемся, не стоим на месте. Очевидный плюс. Минусы — это количество любителей-дилетантов. Ресторанный рынок для многих, к сожалению, инвесторов и будущих владельцев представляется прибыльным, суперлегким и «модным» бизнесом. Если у тебя нет своего ресторана — ты вообще не уважаешь себя, и не важно, как он работает и что у тебя там происходит, чем занимаются сотрудники и как относятся к гостям, главное, что у тебя есть ресторан! Вот в этом есть определенный минус. Такие рестораторы портят рынок определенным образом, занимая хорошие площади и демпингуя. Хотя, чаще всего, такие, будем их называть, «любители» наоборот пытаются цены задраить и уйти в премиум-сегмент. Но если мы говорим про какие-то рейтинги и премии, мое личное отношение — гость всегда го-



лосует рублем, то есть если у тебя в ресторане полная посадка и при этом ты можешь не входить ни в какие рейтинги и премии — ты успешен. Главное, что тебя любят гости, к тебе возвращаются, они делают тебе выручку и являются твоими маркетинговыми агентами, ходят и всем рассказывают, как у тебя хорошо.

— Какую разницу вы отмечаете между ресторанным рынком России и, например, Европы?

— Не так давно мы с супругой прожили месяц в Барселоне. Начнем с того, что там другие продукты — это раз. У нас чтобы приготовить вкусный авокадо, надо побегать, его найти, из деревянного авокадо сделать мягкий и т.д. А в Барселоне выходишь из своего дома, в соседнем подъезде овощной лоток, ты покупаешь это авокадо, и сразу можешь его есть ложкой. Второе, в Европе не воспринимают посещение ресторана, как выдающееся событие. Там это все равно, что купить батон хлеба — ежедневная привычная покупка, людей не нужно для

или рестораны в Иркутске заняты какой-то аудиторией — это минимальная часть от всех жителей города. По ресторанам не ходят даже 50% всех жителей. А в Европе по-другому. Там кто в ресторанах в том числе? Бабушки, дедушки, инвалиды — они ведут социально активный образ жизни. Другой уровень. Немножко надо подождать. Всего 25 лет развития рынка. Это очень мало.

— Какие у вас прогнозы для ресторанного российского рынка?

— Неблагодарное занятие давать прогнозы... Мы не знаем, какая будет политическая, экономическая обстановка. Мы живем как на вулкане. Никто не знает, что будет завтра. Что будет на нас влиять, неизвестно.

— В этих условиях «как на вулкане» что должен делать ресторатор на ваш взгляд?

— Он должен делать то, что должен: вкусно кормить людей, заботиться о своем персонале, обеспечивать качество и безопасность. Один мой знакомый сказал фразу, которая запала мне в

хал 8 лет назад, и, несмотря на то, насколько Украина находится в невыгодном социальном, экономическом, политическом положении, я наблюдаю неимоверный ресторанный бум. Получается, что благосостояние граждан — целевой аудитории рестораторов не всегда напрямую влияет на посещаемость ресторанов, вот такая интересная закономерность.

— На ваш взгляд, какие концепции будут востребованы в ближайшие 5 лет, и опять же мы будем идти в куртуазность гастрономических баров, высокой гастрономии или наоборот рестораны станут ближе к народу?

— Я думаю, что будет выдержан определенный баланс концепций. Я не вижу каких-то прямых предпосылок к резкому перекоосу в какую-то из кухонь: русскую, грузинскую и т.д. То, что показывают тенденции последних нескольких лет — были лишь краткосрочные всплески. Например, началась эпидемия бургеров, она началась, так и успокоилась, рестораны заняли свою нишу и работают. Тут Тимоти открыл, все побежали есть эти бургеры, хотя черные бургеры появились в Киеве еще три года назад. Вьетнамская кухня в Киеве одно время была популярна. Локальные и национальные кухни все равно будут востребованы. А если вдруг что-то станет популярным, например, завтра кто-то начнет делать пончики, и все начнет делать пончики, пройдет год и рынок распределится по игрокам. Кто-то останется пончиками торговать всю жизнь, а кто-то поиграется и успокоится. Я думаю, это все равно будет баланс. Могут появляться новые концепции, которые еще не представлены или старые концепции начнут подниматься в топ в результате чего-то. Самая главная тенденция, которую хотелось бы видеть — это продолжающееся развитие этого рынка. Больше ресторанов хороших и разных! Главное, чтобы нам не мешали работать. Народ сам выберет, что будет трендом. А мы ему дадим то, что он хочет!

Главное, что тебя любят гости, к тебе возвращаются, они делают тебе выручку и являются твоими маркетинговыми агентами

этого стимулировать. Агрессивно-го зазывного маркетинга в Европе нет, потому что не надо никаких усилий принимать для привлечения гостей, там вопрос в другом — найти бы местечко, где посидеть в час приема пищи. Культуры, такой как у них, у наших жителей еще нет. Не знаю, слышали ли вы о том, что если ваш заработок 5–10 тысяч долларов в месяц, то вы входите в 4% людей на планете, которые столько зарабатывают. То есть если ваш уровень дохода плюс-минус такой, вы представляете, какое это меньшинство из всех жителей планеты! Поэтому, когда мы говорим о том, что бары

душу: делай хорошо и будет хорошо. Ты можешь смотреть по сторонам, рефлексировать, залипать в инстаграме или фейсбуке и нагнетать для себя обстановку, это не должно влиять на твою работу. У тебя есть дело, занимайся своим делом. Делай то, что ты должен — это раз. Однозначно положительный момент в том, что гости не перестали ходить в рестораны, они возможно сменили концепцию или уровень ресторана, если мы говорим про ценовую категорию, но ходить не перестали. Это уже часть образа жизни определенной аудитории. Поделюсь наблюдением. Я сам москвич, в Киев переее-



Меч короля

Артура

22 декабря

5 ЛЕТ РЕСТОРАНУ FULLER'S

Молодой Артур соберет рыцарский орден
и свергнет Тирана Вортингера.
Разгадаем заговор тирана!
Найдем меч Экскалибур!

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

HARAT'S

restaurant network



#мыхаратчане

Кто не знает Harat`s? В Иркутске знают, пожалуй, все. Ведь почти в каждом микрорайоне города каждый день иркутян ждут приветливые и харизматичные бармены. А что мы знаем о них? Это бармены интересуются нашими делами, настроением, победами и поражениями и дружелюбно улыбаются, а кто эти люди, которые выносят нам вкусные салатики и могут поддержать беседу? Мы решили познакомиться поближе с барменами сети Harat`s. Итак, встречайте!

Сергей Андреев:

«Хочешь больше гостей, не ленись, иди на рынок с утра и купи самые свежие продукты!».

Бармен Сергей Андреев хорошо знаком гостям паба Harat's, что на Политехе. В этом году он выиграл в общероссийском барменском конкурсе, а в качестве главного приза получил поездку-обучение в Берлин.

В Европе я оказался впервые, — рассказывает Сергей. — Первое, что бросилось в глаза: все дружелюбные и чистота на каждом шагу. Девушки не заморачиваются по поводу косметики, и это классно — натуральность и естественность. Европейцы вообще не заморачиваются. По поводу одежды, например, и при этом выглядят стильно. А вот к работе относятся трепетно. Они заинтересованы в своем деле и профессионализме. Когда я был в кафе и барах, отметил для себя сервис: все четко, быстро, доброжелательно. Видно, что люди на своем месте и получают удовольствие от работы. При этом сами гости очень уважительно относятся к барменам, которым 40–45 лет. Если в баре есть зрелый бармен и молодой, то они, прежде всего, пойдут к зрелому, опытному бармену. Мне очень понравились европейские пекарни. Вкусная выпечка и видно, что сделано с душой, что люди своим делом занимаются, которое искренне любят. К чему душа лежит. А у нас, зачастую, люди выбирают дело не то, к которому душа лежит, а то, которое денег больше принесет. Отсюда и проблемы с качеством в России.

— Что еще ты взял на заметку во время своей поездки в Европу?

— В Европе важно мастерство, репутация. Это классно. Кстати, в этом плане в Harat's европейская культура. Важно все: и харизма, и репутация, и мастерство. Хочешь быть собой — будь собой, просто делай свою работу хорошо, так, чтобы гостям нравилось.



— Какое впечатление на тебя произвела Германия?

— Берлин — чистый город, но в Берлине не насладишься аутентичной красотой Германии. Почти все здания новые. Во времена войны многие исторические здания были уничтожены, и особенно нечего смотреть в плане архитектуры. На меня большее впечатление произвела провинция — городок Вольфенбюттель. Все исторические здания сохранены, при этом идеальные гладкие дороги, тротуары из брусчатки, свой особенный ритм жизни. Утром, днем и вечером — в кафе и пабах всегда есть народ. Бабушки, девушки, молодежь — все вместе. Не-

формальное простое общение. Они не работают по 8 часов в день, заканчивают работу в 15.00, в общепите работают по сменам, поэтому работают с удовольствием. Они не вымотаны, не устают, у них есть время на жизнь помимо работы. Они наслаждаются едой, напитками. Они умеют наслаждаться жизнью. У них в общепите работать круто. Они веселятся, шутят, нет напускной строгости. И это важно — соблюдать грань между статусным рестораном и баром. Бармен или сотрудник кафе должен быть свободным, веселым, а не стоять по струнке, как в дорогом ресторане. Все должно быть уместно. Когда раскованно себя чувствуешь, проще общаться с гостями. Harat's в этом ключе продолжает здесь европейскую культуру. Нам не ставят рамок. А в других заведениях смотришь — зарегулировано все со всех сторон.

— Что ты почерпнул для себя на мастер-классах?

— У нас в России сильно много рассказывают, как привлечь гостей в ресторан. Мастер-классы по продвижению в соцсетях и прочее. У них нет такого. У них люди в принципе ходят в заведения общепита. В ответ на мой вопрос: вот у меня 100 человек пришло, а я хочу, чтобы пришло 200, европейцы на меня удивленно смотрели. У них все про мастерство, про качество продукта. Хочешь больше гостей, не ленись, иди на рынок с утра и купи самые свежие продукты. Бар в 11.00 открывается, а к 9.00 бармен идет на ры-



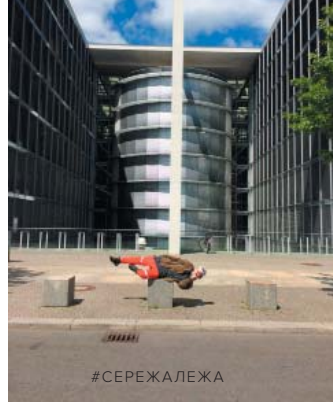


нок и покупает свежую зелень. У каждого заведения есть какая-то своя фишка — что-то собственного приготовления. Я думаю, у нас в стране надо время, чтобы так развился общепит. В Европе на первом месте: качество, мастерство, заинтересованность в том, чтобы сделать для человека индивидуально что-то вкусное.

— Что ты любишь в своей работе?

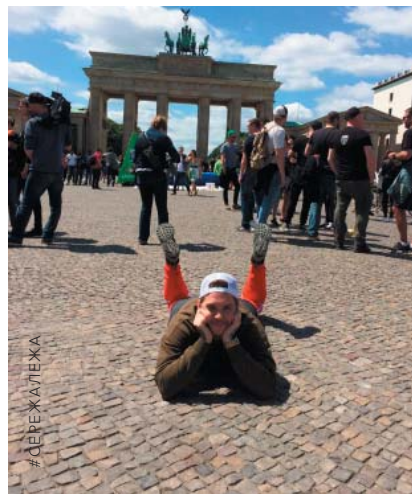
— Я 1,5 года работаю в Harat's, 4,5 года — барменом. До этого слесарем работал. Котлы ремонтировал на иркутской ГЭС. Слесарь 5-го разряда. У меня 4 незаконченных образования: иная, международный туризм, политех — технология электрохими-

ческих производств и энергетика. Искал себя. Нашел в Harat's. Хотелось, и работать — зарабатывать, и учиться. Еще был рок-музыкантом, и это было с учебной несовместимо. Сейчас мне в моей работе нравится все. Нужно быть многогранным, чтобы общаться с людьми и чтобы с тобой было интересно. Сто человек в бар заходит за день, и к каждому нужно найти подход. Если ты не понял гостя и не договорился с ним — он уйдет навсегда. А если ты поймал его волну, то вернется. Быть психологом и мотивировать себя — ходить на соревнования, мастер-классы, читать — это мне нравится. Когда съездил в Европу, захотелось там поработать, стажироваться. Там очень много ребят, которые стоят



#СЕРЕЖАЛЕЖА

за барной стойкой по 30 лет. Интересно узнать, что люди думают там о моих способностях. Узнать взгляд со стороны на свою работу. Мне нравится в моей работе — быть в коммуникации с людьми. Гибкая система работы — смены. Чувствую себя творцом — захотел что-нибудь сделать креативное для гостя — сделал. Придумал и внедрил. Захотел поучаствовать в каком-нибудь конкурсе — поучаствовал. Начальство поощряет развитие: и совет дадут, и помогут. Я думаю, у нас многое изменится, когда поймут все работодатели в общепите, что в персонал надо вкладывать. Оплати ему суперобуче-



#СЕРЕЖАЛЕЖА

ние, свози его куда-нибудь, тебе вернется больше! В Harat's это понимают. А в других барах почему-то нет.

— Твои мечты тоже связаны с профессией бармена?

— Мечта — весь мир объехать. Это развивает. Как так — ты живешь один раз, а на таком маленьком клочке! Интереснее жить на планете Земля.

HARAT'S
restaurant network

31 декабря

Новый год в стиле Хэратс!

Начало
в 22:00

Безудержное
веселье

Чумовой
ведущий

Реки
позитива

Harat's в 130-м,
ул. Седова, 2,
тел. 500-061



Никита Федотов:

«Моя задача, чтобы гость забыл о проблемах и веселился, расслабился, получил удовольствие. В этом я вижу свое призвание».

Никита Федотов в этом году занял второе место по флейрингу в чемпионате World Cocktail Championship 2017 в Иркутске. Да, да, именно по флейрингу. И это бармены Harat's тоже умеют. Не только же гарники и салатки гостям выносить!

Я участвовал во многих соревнованиях по флейрингу и всегда был в тройке победителей. Я люблю флейринг, — рассказывает Никита. — Это зрелищность и это, по сути, тот же самый спорт — в смысле соревнования. Есть мотивация развиваться всегда, есть конкуренты и бесконечный полет фантазии. Ты можешь подбросить, что угодно как угодно — задействовать любой инструмент своего бара. Флейринг очень сильно украшает работу бармена. А на выступлениях ценятся определенные авторские штрихи. Я, например, беру харизмой. Продумываю новые трюки. Главное, на мой взгляд, во флейринге придумать некую фишку, которую просто будет повторить кому-то еще.

— Никита, а можно про харизму подробнее?

— Важный момент во флейринге: как ты работаешь с залом, с аудиторией. Я очень много делаю подбивок. Долго могу набивать бутылки на разных частях тела. Это нравится зрителям. А еще я работаю в музыку, как в танце. Люблю «рэпчики» использовать, где есть бит, в который можно попадать. Но сейчас, думаю, надо делать выступление, которое подходит под музыку в пабе — что-нибудь ирландское.

— Что самое сложное во флейринге?

— Баланс: держать в голове, что и как приготовить, выполнять трюки и держать контакт с залом. В конкурсном флейринге важно еще и не упустить цель — победить. На Чемпионате WCC я заигрался на публику и вышел из временного регламента. В оценке учитывается многое — и количество предметов (у меня было 5), и вкус коктейля, и временной регламент.

— Есть ощущение, что флейринг выходит из моды, это не так?

— Это как с узкими штанами. В свое время широкие штаны вышли из моды, уступив место узким, а сейчас снова будут популярны широкие. Я считаю, что флейринг вернется в моду через два года. Это связано с тем, что, например, у «классиков» стали появляться «фихули» — это когда бармены не флейренгисты делают то, что украшает их движения в момент приготовления коктейля. А флейрингисты от «классиков» взяли более тщательную проработку качества коктейля. И флейрингисты стали глубже изучать «классику». Это приведет к новому уровню.

— Что тебе больше всего нравится в твоей работе?

— Мне из всех направлений барменской работы больше всего нравится шоу-флейринг. А в работе в пабе — общение с гостями. Я работаю в Harat's





на 130-м. У меня самая широкая барная стойка. Мне важно удерживать внимание гостей так, чтобы они сидели долго и не уходили. Например, садятся двое мужчин, девочка, которую бросил парень, шумная компания ребят. И мне нужно управлять этим вниманием. Самый идеальный результат моей работы — эти компании объединить. А значит создать ситуацию, тему. Это и есть сервис в баре. Флейринг и общение с гостями драйвит. Я хочу стать универсальным барменом. Люди часто выбирают: «классика» или флейринг. Мне нравится совмещать и то, и другое.

— А в 40 лет ты тоже хочешь барменом остаться?

— Конечно, хочу! Я и в 40 лет хочу стоять за барной стойкой. Это дело моей жизни. Хочу кидать бутылки до старости. Вообще у меня образование — строительство железных дорог. Я должен был проектировать желез-

ные дороги. Но в моем случае институт дал мне понять, чем я в своей жизни заниматься не хочу. Барменом я работаю уже 5 лет, 1 год в пабе в 130-м. Был момент, когда я год сидел в депрессии, а потом пришел в Harat's по объявлению, и моя жизнь круто изменилась к лучшему.

— Какие ты себе ставишь цели в будущем?

— Я хочу выиграть Мировой Чемпионат по флейрингу. И еще создать свой неожиданный продукт — интересный напиток. А еще стать рок-звездой, чтобы оправдать свою татушку rockstar*. Я полностью увлечен профессией. Друзья все тоже работают в барах, так что вся моя жизнь строится вокруг этого. Меня мотивируют конкурсы, конкуренты. Это когда на тебя никто не делает ставок, а ты побеждаешь. А еще мотивирует вдохновение. Музыка сильно вдохновляет.

Когда я слышу музыку, у меня в голове складывается, что я могу приготовить под эту музыку.

Я поработал во многих заведениях разных форматов, и работа в Harat's мне нравится больше всего. Я нигде больше не видел, чтобы руководство уделяло столько внимания персоналу. Игорь Кокоуров знает нас всех по именам — это приятно. Приходит и говорит: «Никитушка, мне — салатик». Это приятно. Дают свободу действий. Безграничные возможности. Поддерживают все идеи. Я, можно сказать, живу в пабе, провожу там все свое время. Harat's дает развитие не только в работе, но и лично. Я, например, в общении с иностранными гостями английский отточил. И еще научился «читать» людей. В баре я не буду слушать о проблемах. Моя задача, чтобы гость забыл о проблемах и веселился, расслабился, получил удовольствие. В этом я вижу свое призвание.



ОТЦЫ и дети

Бармены Harat's не только работают и развлекают гостей. У многих из них есть семьи и дети. Мы поинтересовались: а что значит для каждого из них — быть отцом?



Александр Зайцев

НАРАТ'S НА ЮЖНОЙ

Сын: Владислав (7 лет)

— Быть отцом — это быть наставником! Помогать ребенку на каждом новом этапе его жизни! Помогать, если он вдруг споткнулся! Главное для меня — быть хорошим примером и, конечно, воспитать из него настоящего мужчину, которым я смогу гордиться!



Андрей Гузьев

НАРАТ'S НА ПОЛИТЕХЕ

**Дети: Роман (2,5 года)
и Милана (1 годик)**

— Быть отцом для меня — огромное счастье, и, по крайней мере, прикольно! Особенно, когда после всех дел возвращаешься домой, а тебя бегут встречать два милых, маленьких создания со словами: «Папочка пришел!» Это ж так клево!!!



Алексей Третиниц

НАРАТ'S НА ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИИ

Сын: Александр (1 годик)

→ Быть отцом — это просыпаться от удара пультом по голове! Смотреть мультфильмы с утра до ночи! Становиться лучше! И быть самым счастливым!



#мыхэратичане



Павел Кузиков

BARAT'S НА БАРГУЗИНЕ

Дочь: Василина (2 года)

— Быть отцом — это быть сильным, но уязвимым! Моя дочь — это моя ахиллесова пята!



Влад Бирский

НАРАТ'S НА ОКТЯБРЬСКОЙ

Дочь: Таисия (5 лет)

Отцовство — это, в первую очередь, ответственность за маленькую жизнь, нескончаемая любовь и забота. Важно найти правильный подход в любой ситуации, стать опорой и быть с ребенком на одной волне.

Павел Солодов

НАРАТ'S НА 130-М

Сын: Тимофей, (2 года)

— Быть отцом — это с радостью рисовать ночью после работы домашние задания в садик. И наконец-то купить космический корабль «Сокол тысячелетия» Lego*!



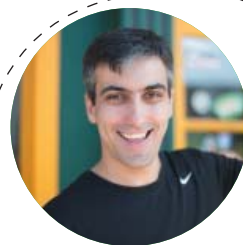
HARAT'S PUB



мыхэратчане



*Бармены Harat`s
талантливые и увлеченные.
Мало кто знает, но в сети
Хэратс есть даже своя
футбольная барменская
команда. Встречайте,
спортсменов!*

**Тигран Брсоян**

Возраст: 29

Рост: 185

Вес: 80

Паб: на Мухиной

Женат, есть сын
Спорт: дворовый футбол, волейбол, лапта
Образование: незаконченное медицинское
Лифло: дружность, сплоченность, открытость, честность, активность. А еще спортивные мероприятия и активный отдых.
Футбольный кумир: Фигу
Любимая цитата: «Ешь, пей, люби, веселись. После смерти — никакого наслаждения».



Иван Пузырев

Возраст: 31

Рост: 184

Вес: 89

Паб: на Советской
Женат, детей нет.

Спорт: футбол (футбольная академия), плавание

Образование: лингвистическое

— Бармен — это интересная работа, которую можно назвать образом жизни. Неформальная обстановка, относительно свободный график, возможности саморазвития, общение с абсолютно разными людьми, узнаешь новое, развиваешься.

Мечта: побывать на Чемпионате мира по футболу, который в следующем году пройдет в России.

Я слишком сильно люблю футбол чтобы выделять какую-то одну любимую команду, мне нравится футбол в целом. Командные качества и командное взаимопонимание больше ценю, чем индивидуальные. Так и в жизни, и в спорте, и в работе. Для меня важно быть в команде.

Любимая цитата: «Кто не ошибается, тот стоит на месте».

знакомства, вижу перспективы в рамках компании.

Футбольные кумиры: Дэвид Бэкхэм, Уэйн Руни, Златан Ибрагимович.

Мечта: хочу поехать в Хорватию на стажировку. А ещё сфотографироваться с Бэкхэмом.

Любимая цитата: «Надо подождать, чуть-чуть...»



Александр Бузиков

Возраст: 26

Рост: 178

Вес: 77

Паб: в Солнечном
Женат, дети в проекте

Образование: неоконченное высшее «добыча нефти»

Спорт: футбол, волейбол — В профессию бармена пришел 6 лет назад. Нравится атмосфера, люблю общение с гостями, новые



Артем Нефедьев

Возраст: 27 лет

Рост: 175

Паб: в Солнечном

Не женат, детей нет.

Спорт: сноуборд, футбол

Образование: инженер-теплоэнергетик

→ Я резко решил изменить сферу деятельности 5 лет назад и стал барменом. Ценю коммуникативность, открытость, коллеги — они же друзья. Нравится, сама работа за баром, общение с людьми.

Мечта: посетить как можно больше стран: Австралию, Новую Зеландию, Чили, Канаду, Финляндию.

Любимая команда: Манчестер Юнайтед. А кумиры у меня не в футболе, а в сноуборде: Торстен Хоргмо.

Любимая поговорка: «Все что ни делается, все к лучшему» — это реально так.



Александр Елизаров

Возраст: 25

Рост: 183

Вес: 72

Паб: на 130-м

Холост, детей нет.

Образование: высшее, международный факультет, китайский и английский языки.

Спорт: КМС по легкой атлетике, кикбоксинг, 2-й разряд по тайскому боксу, закончил ДЮСШ по футболу.

— Первая моя работа в пабе была в 2013 году на Якоби. Потом я уезжал в

Москву и Питер, там была офисная работа. Но общепит затягивает. Я вернулся в пабы. Все друзья здесь. А еще Байкал. В Москве играл за футбольный клуб «Зоркий».

— В работе нравится коллектив, друзья. Наша компания — как отдельный мир. Как семья. Это частичка европейской культуры здесь. Ходят хорошие гости, с которыми интересное общение.

Любимая команда: Манчестер Юнайтед. У меня даже есть тату 1878 — год основания «Манчестера». Любимые игроки: Рональдinho, Гарет Бэйл. Я играю на фланге и очень быстро бегаю, как Гарет.

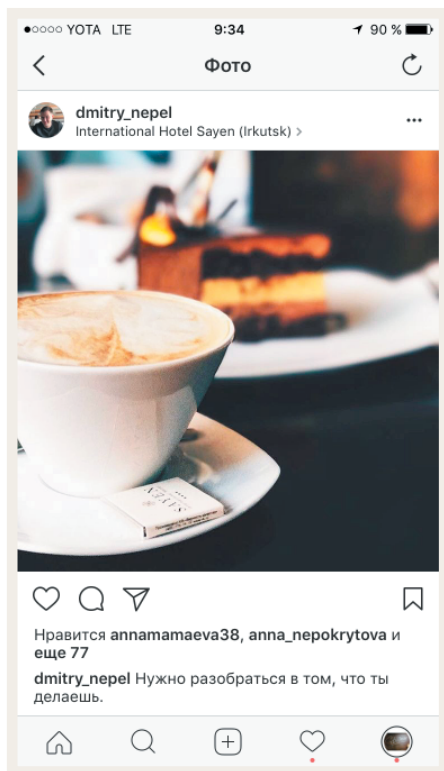
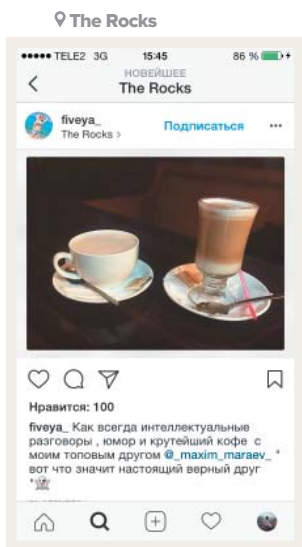
Любимая фраза: «Главное, что он понял — это то, что чудеса можно делать своими руками».

#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.

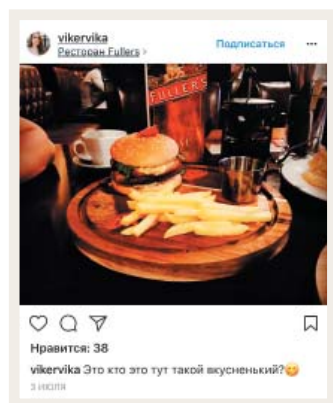


Sayen Hotel

Bier Haus



Fuller's Pub



Просмотрев по гео-меткам Инстаграм гостей, управляющие ресторанов выбрали, на их взгляд, самые интересные публикации. Авторы этих фото могут прийти в то заведение, где сделан снимок и, показав его на своем гаджете, получить от ресторана в подарок десерт.

**К нам можно
в горнолыжной
одежде!**



**Всю зиму
согревающий
подарок
от бармена
при предъявлении
скипасса!**

Revolver

CRAFT BEER CLUB

ЗДЕСЬ ТВОЯ АТМОСФЕРА!

 ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 125

 67-77-31

 REVOLVER_CRAFT

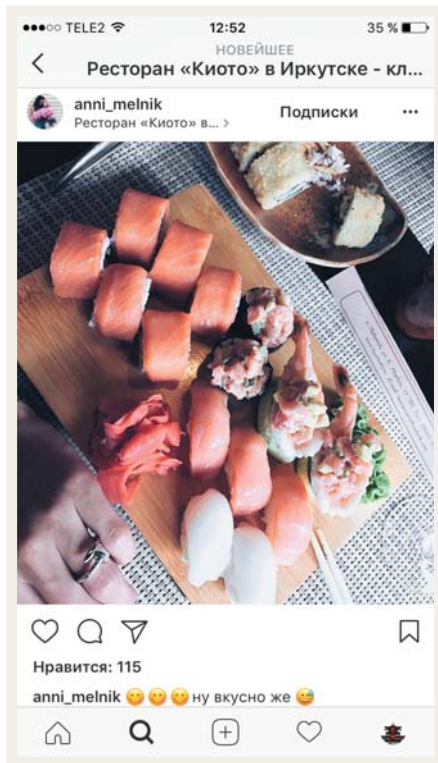
работаем вс-чт: до 02:00, пт-сб: до 04:00!



Киото



My Way



Стрижи

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



Любимые герои
из мультфильма
«Красавица и Чудовище»
вместе с Дедом Морозом
и Снегурочкой ждут
в гости!



В гостях у Белль и Аюмьера!

24
ДЕКАБРЯ
НАЧАЛО В 13:00

А также в программе
танцевальные номера и шоу
с главным символом года.

Bier Haus

ул. Грязнова, 1, тел. 55-05-55

Стоимость детского билета 1 000 руб.

3
ЯНВАРЯ
НАЧАЛО В 13:00



И конечно же
Дед Мороз
со Снегурочкой!

СНЕЖНАЯ ВЕЧЕРИНКА

Ребят ждет веселый сказочный Фьёк
с сивльвер-шоу, дискотекой
и сладкими подарками.

Философия СПА

СПА-центр — неотъемлемая составляющая современного отеля. Что предлагают гостям в СПА отеля SAYEN, и чем эти услуги уникальны, рассказывает Инна Коровина, управляющая отелем.

— СПА-центр — важная составляющая отеля класса «четыре звезды», — рассказывает Инна Коровина. — Особенности СПА — это философия, дизайн, комплекс уникальных услуг.

Важный момент для гостя — компактное и понятное спа-меню. В Sayen СПА 15 различных спа-уходов по телу. Визитная кар-

точка нашего спа-центра — это ритуал релаксации и восстановления «Офуро». «Офуро» — это особый японский ритуал, который основан на чередовании ванн в специальных деревянных бочках «Фурако», в которых соблюдается определенная температура. Горячая ванна с добавлением эфирных композиций или целебных



Инна Коровина
УПРАВЛЯЮЩАЯ
ОТЕЛЕМ SAYEN

SAYEN СПА — это сочетание японской традиционной сауны и современного ухода за телом

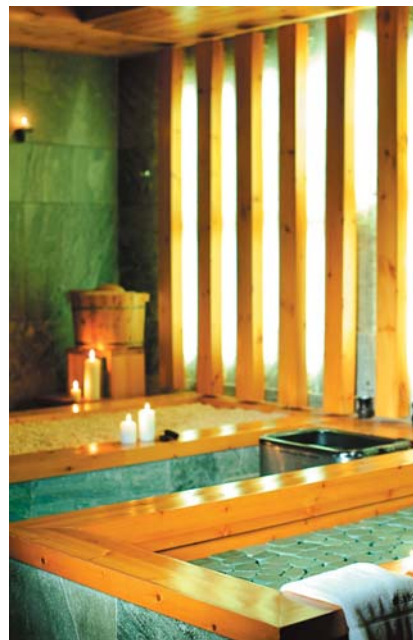
отваров на выбор гостя является одним из лучших способов обретения новых сил.

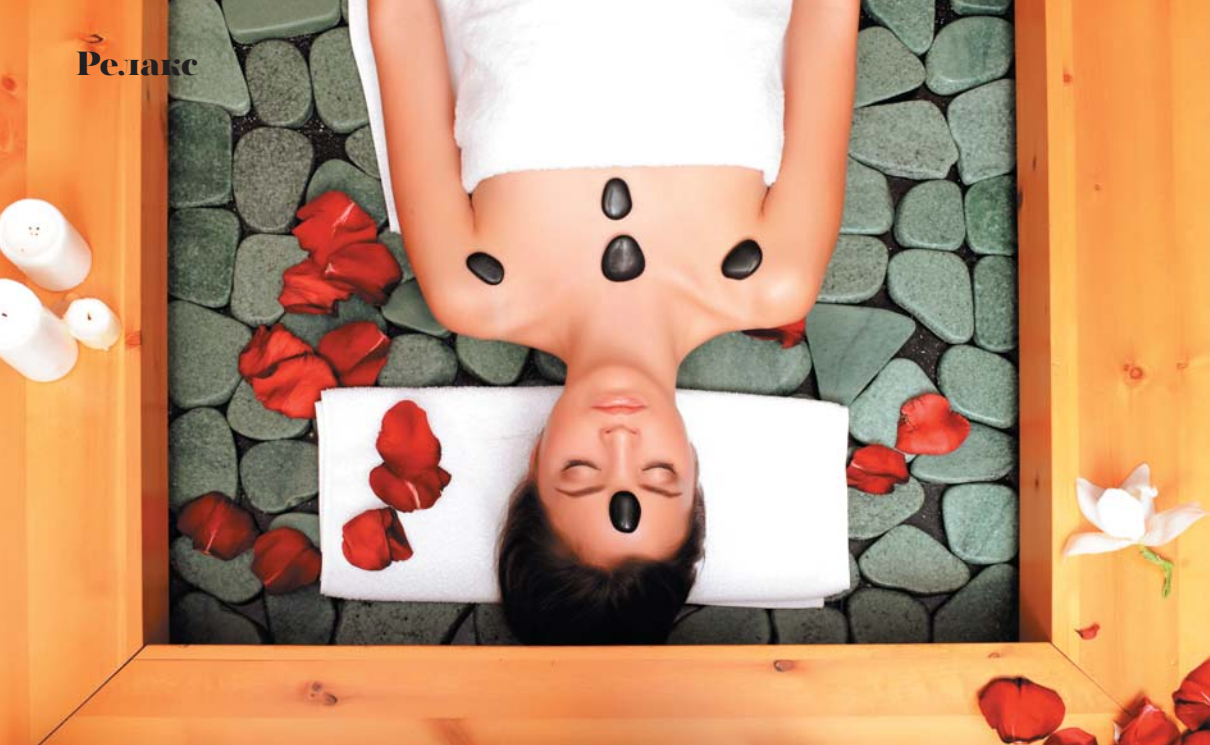
— Какие еще программы являются уникальными в SAYEN СПА?

— SAYEN СПА — это сочетание японской традиционной сауны и современного ухода за телом. Так как в отеле SAYEN много иностранных гостей, мы стараемся также удивить их программами с «местным колоритом», например, программа «Сибирский кедр» включает в себя релаксацию в ванне с кедровыми опилками. Только в SAYEN СПА есть ванна с натуральными камнями жадеита. Считается, что этот камень способен освободить человека от негативных эмоций и пробудить новые силы. Также разработаны мини-программы и уникальные программы для мужчин.

— В чем заключаются особенности сервиса в СПА SAYEN?

— Это индивидуальный сервис: под гостя закрывается весь





Сейчас мы предлагаем новую программу — «Русская роскошь». В состав косметики в этой программе входит экстракт черной икры

СПА-салон. Одновременно на программу может прийти только один гость, либо пара или компания из двух знакомых друг с другом людей. Так как мы обслуживаем гостей со всего мира, учитываются высокие требования наших гостей и все тенденции, например, натуральные ингредиенты в косметике для СПА-программ. В качестве дополнительного сервиса в распоряжении гостя чайная карта из авторских чаев. А также спецпредложения. Например, если захочется сменить обстановку, но нет возможности выехать загород, вы можете сделать себе каникулы одного дня и заказать комплексную ус-

лугу: проживание в отеле SAYEN, СПА-программу на выбор, ужин или обед в ресторанах «Киото» или «Стрижи». Всегда в продаже есть сертификаты на каждую программу отдельно, и учитываются все пожелания. Все сотрудники в SAYEN СПА со специальным образованием и проходят курсы повышения квалификации. Индивидуальный подход, чуткое доброжелательное заботливое отношение к гостю — это то, что характеризует наш сервис. У нас даже есть отдельная комната, где вы можете отдохнуть после программы, и татами-зал где можно попить чай с орехами и медом, чтобы восстановить силы.

— Чем отличается СПА-центр при отеле от отдельно стоящего СПА-салона?

— Это неотъемлемая часть отеля, сложно представить отель класса «четыре звезды» без достойного СПА-центра. У гостя не должно быть разочарования от начала момента его заселения в отель до момента, как он решит провести время в СПА. Для этого необходимо предоставлять высокий уровень сервиса, косметику люксовых брендов, приветственные ритуалы и угощения для гостей. Наши сотрудники говорят на нескольких языках, чтобы иностранный гость мог чувствовать себя комфортно.

— Какие тенденции в СПА-индустрии, что нового предлагается гостям?

— На первый план выходит индивидуальный подход к гостю, натуральные ингредиенты в косметике. Сейчас мы предлагаем новую программу — «Русская роскошь». В состав косметики в этой программе входит экстракт черной икры, экстракт сахарного тростника, масло виноградной косточки, экстракт виноградных листьев. Рекомендуем!

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

ООО "Сайган" ОГРН 1033801749673 Юридический адрес 664017, г. Иркутск, ул. Академическая, 3



КИОТО —
ЭКСПЕРТ ЯПОНСКОЙ КУХНИ.

ул. Карла Маркса, 13а, тел. 55-05-05

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 ₺

САЛАТЫ



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



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



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



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



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

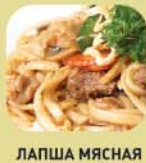


САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
170 гр **290 ₺**



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ
170 гр **270 ₺**

ГОТОВЫЕ НАБОРЫ ЛАПШИ ВОК



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



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



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



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



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

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
280 гр **270 ₺**



ЕДИНЫЙ
ТЕЛЕФОН
ДОСТАВКИ

500-780

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

+2 ВЫБЕРИТЕ ТОППИНГ

+3 ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ

+4 ВЫБЕРИТЕ СОУС

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

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

Сыр Тофу	50 гр	70 ₺
Капуста	50 гр	50 ₺
Хакусай	50 гр	50 ₺
Перец свежий	50 гр	50 ₺
Водоросли Вакамэ	20 гр	30 ₺
Цикуни	50 гр	40 ₺
Яйцо	1/2 шт	20 ₺

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

ВЫБЕРИТЕ БУЛЬОН
Говяжий · Куриный
250 гр 50 ₺

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 КРЫЛЫШКИ в соусе

270 гр **350 ₺**



СПРИНГ-РОЛЛ

с курицей и соусом	135/40 гр	240 ₺
со свиной и соусом	135/40 гр	240 ₺



ТОРТИЛЬЯ

овощная	220 гр	210 ₺
куриная	220 гр	230 ₺
с лососем	220 гр	290 ₺



КАЛЬМАР ВОК в устричном соусе с овощами

300 гр **345 ₺**



КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ с мясным соусом

150/50 гр **230 ₺**



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

300 гр **395 ₺**



КУРИЦА ВОК в соусе «Терияки» с орехами кешью

280 гр **330 ₺**



ГОВЯДИНА ВОК в устричном соусе с кунжутом

300 гр **395 ₺**



КАЦУ ЖУ свинина в кисло-сладком соусе с паровым рисом

150/150 гр **295 ₺**

ЛУЧШИЙ ВЫБОР К ПИВУ NEW



БУРГЕР с котлетой с мясной
320/60/20 гр **360 ₺**
с куриной
320/60/20 гр **320 ₺**



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



СЭНДВИЧ с курицей и беконом
белье тосты-гриль, куриное филе, бекон, свежие овощи
160 гр **210 ₺**



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА С СОУСОМ ТАР-ТАР
гарлики, кольца кальмара и луковые кольца в кларе, соус
150/130/70/80 гр **290 ₺**



СЭНДВИЧ с семгой
белье тосты-гриль, семга малосоленая, свежие овощи
160 гр **260 ₺**



АССОРТИ ИЗ СЫРА И ОРЕХ

160 гр **390 ₺**



АССОРТИ МЯСНОЕ С ГРЕНКАМИ

160 гр **390 ₺**



ХОТ ДОГ «ЧИЛИ ЧИЗ»
сосиска ВВQ, релиш, салат Коул Слоу, соус «Чили Чиз»

ХОТ ДОГ «ФИЛЛ»
сосиска ВВQ, свежие овощи, сладкая горчица
170 гр **190 ₺**

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



NEW

СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

450 гр **430 ₺**



СО СВИНИНОЙ в КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

450 гр **390 ₺**



С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

430 гр **435 ₺**



С ОВОЩАМИ И РИСОМ

630 гр **360 ₺**



заказать доставку на сайте
www.lapsha-bar.ru



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



Кулинарный гороскоп 2018

Овен

Грандиозные планы свершатся, заветные мечты исполнятся. Год будет сладким, ярким, теплым, душевным и радостным. Много удовольствий, новых впечатлений, знакомств и радостных встреч! Все сложится!

Все сложится!



530
руб.

*Маймовое
желе*

от ресторана «Стрижи»

Телец

Вперед, к вершинам! Таков девиз Тельцов в новом году. Идти вперед и не оглядываться назад. Стоит только извлечь уроки из прошлого, наметить цели в будущем и довериться своей счастливой звезде, как все получится!



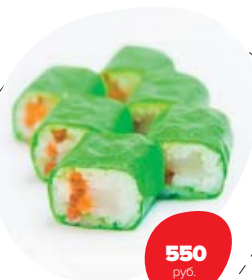
490
руб.

*Кебаб
из баранины*

от ресторана Bier Haus

Близнецы

Взаимоотношения наладятся, новые перспективы откроются, стоит только Близнецам этого захотеть и выстроить коммуникацию с теми, кто действительно дорог и важен в их жизни.



550
руб.

*Узура-Комате
ролл*

от ресторана «Киото»



680
руб.

Дабл Бургер

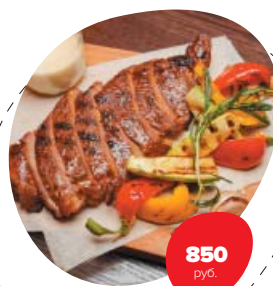
от гриль-бара The Rocks



710
руб.

*Салат
с фуззхами*

от ресторана «Стрижи»



850
руб.

*Настуральный
из чобедимы*

от ресторана Bier Haus

Рак

Радости, радости, радости! Именно это состояние нужно поддерживать Ракам весь год. А поводы для радости найдутся. Главное, их вовремя заметить и не упустить.

Лев

В этом году Львам стоит быть немного проще. Проще смотреть на вещи. Становиться ближе друзьям и родным, находить красоту и истину в природной естественности. Это принесет много радости!

Дева

Любовь захватит вас целиком. Она будет прекрасна! Ваше сердце потеплеет и станет поистине «солнцем» для всех, кто вокруг. Жить в любви гораздо интереснее! И Девы это осознают на 100%.

Весы

Без сомнений и колебаний стоит выбирать то, что нравится, быть с теми, с кем хорошо, кто любит вас и любим вами. Все остальное сложится само наилучшим образом!

Скорпион

Грандиозные планы, глобальные мысли... Это все прекрасно! Но не забывайте о балансе материального и духовного. Помните о высших ценностях. Тогда все пойдет как по маслу.

Стрелец

Все будет хорошо. Даже не сомневайтесь в этом. Доверие жизни и движение вперед приведут туда, куда нужно. «Делай, что должно и будь, что будет».



380
руб.

*Пай
с мясом*

от ресторана Fuller's



420
руб.

*Товядима
в устричном соусе*

от Harat's pub



360
руб.

*Салат
«Хантлер»*

от гриль-бара The Rocks



290
руб.

*Менный салат
с индейкой и овощами-гриль*

от Harat's pub



480
руб.

*Свиные
ребрышки-гриль*

от ресторана Fuller's



450
руб.

*Жареный аманае
в карамельной корочке*

от ресторана «Киото»

Козерог

Оцените все «за» и «против» трезво. Ваша светлая мудрая голова и горячее сердце подскажут верное решение. Год будет хорошим и интересным.

Водолей

Перемены в вашей жизни уже начались в прошлом году. В этом году все будет еще лучше. Продолжайте смело мечтать и идти к истинным целям. Уделите внимание благополучию.

Рыбы

Жить так как хочется... Может пора уже себе это позволить? Дайте себе выдохнуть, порадитесь тому, что имеете, и все встанет на свои места. Определитесь, чего вы хотите на самом деле, и все будет!

Партнеры



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



«Avrora»
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 представи-
тельство компании Jacuzzi
г. Иркутск, ул. Октябрьской Революции, 1
т. (3952) 258-277



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



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

Рекламное издание
журнал «Alians» (Альянс). №13 • 10 октября 2017
октябрь-декабрь 2017

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.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+

ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

*Catering
Expert**

ОТ КОМПАНИИ
«АЛЬЯНС РЕСТОРАНС»

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

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

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

тел. 681-800



ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

«Альянс Ресторанс»
в любой из ресторанов
ассоциации



пивной ресторан
Bier Haus



The Rocks
AMERICAN
Grill Bar Coffee

СФРИЖИ
ПАКОВАННЫЙ
РЕСТОРАН



HARAT'S

ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК

друзьям, родным,
деловым партнерам

тел. 706-511