

Альянс

журнал

№ 14

19 марта

март-май

2018

Альянс гурманов

рекламное издание

• личность •
АЛЕКСАНДР
ЕВМЕНОВ:

10 ЛЕТ
РЕСТОРАНУ
«СТРИЖИ»

• выбор •
ПЕРВАЯ
ПЯТИЛЕТКА
MY WAY

• хроники •
BIER HAUS.
ТРИ ПО ПЯТЬ!

* Альянс

16+

Сезон
круглых дат





НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА
ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ



SAYEN SPA

и

THĒMAĒ
PARIS

представляют
новые программы, основанные на природных
целительных свойствах чая



Французское изящество
в сочетании с восточными традициями
ухода за кожей



SAYEN  SPA

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

НЕОБХОДИМО ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА
ПО ИМЕЮЩИМСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ И ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ

Гастрономия и математика



Пятерки и нули... Отчего-то эти цифры, приставленные вторым номером к другим цифрам, выделяют число целиком из ряда календарных зарубок на древе времени. Хотя пятерка и сама по себе тот еще значок: и желанная оценка, и советская мера трудовых успехов пятилетка, и хоккейная пятерка, и ладонь, наконец!

Вся эта вступительная нумерология не случайна. Пятерки и нули в настоящем номере актуальны как никогда. Свою первую пятилетку ударно отработали лапша-бары *Mu Way*. Принимают поздравления — рассказывают о своих блюдах-конструкторах. Десять лет исполняется ресторану «Стрижи». Принимает поздравления — продолжает гастрономические открытия. Пятнадцать лет (!!!) исполняется старожилу иркутского ресторанного мира «Бирхаузу». Принимает поздравления — приглашает отметить шире некуда!

Сезон круглых дат в «Альянс Ресторанс» открыт. Будем искренне рады, если вы откроете этот выпуск и прочтете его с удовольствием! Открывайте же — будет вкусно...

*Анна Оганесян,
главный редактор*



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

Таинство SPA под сенью SAYEN

Весной нынешнего года в коллекции уходовых комплексов, ритуалов и программ SPA-салона отеля SAYEN появился новый бренд THEMAE.

ФОТО: СТАНИСЛАВ ЛАРЕВ, ДМИТРИЙ ШУБЕНКИН





лям. Да и сам отель находится в Иркутске — городе, исторически считавшимся точкой слияния Европы и Азии. Поэтому новый косметический бренд THEMAE, рожденный в сочетании европейского рационализма и восточной мудрости, прекрасно вписался в концепцию отеля. SAYEN стал прекрасным домом для THEMAE!

Чай в четырех воплощениях

THEMAE — это первый бренд, стрелка которого значительно качнулась в сторону востока, поставив во главу угла чай. Ведь и специалисты SPA, и гости SPA-салонов за годы развития этой индустрии в нашей стране привыкли к тому, что большинство продуктов по уходу за телом имеет в своем базовом ингредиентном

Эта французская линейка косметических средств класса люкс, рожденная в слиянии европейской тонкости и азиатской мудрости, западного рационализма и восточного умиротворения. Когда сила и энергия природы встречаются с мощью передовой мысли и точностью высокотехнологичных лабораторий, рождается продукт, способный подарить гармонию.

Дом для THEMAE

SAYEN SPA — это сочетание традиционной японской сауны и современных уходовых технологий и программ. В самой философии комплекса, в самой форме и содержании SAYEN, спроектированного японцами, очень много восточных (в частности — японских) черт. Педантичность, четкость в работе персонала и исключительная аккуратность в оказании услуг.

При этом гостям обеспечивается возможность созерцать, наслаждаться лаконичностью форм и линий, предаваться своим мыс-



SAYEN SPA — это сочетание традиционной японской сауны и современных уходовых технологий и программ



Оксана Шатрова,
врач дерматокосметолог тренер
компании «Стратегия М»
(официальный дистрибьютор
марки THEMAE в России):

THEMAE — французский бренд. Франция — это страна, где родились легендарные модные, косметические и парфюмерные бренды. Это законодатель в области бьюти-индустрии. А восток — дело тонкое, и тонкий вкус французов позволил им распробовать и раскрыть для мира новую грань такого восточного явления, как чай. При этом утонченно и выверено в концепции THEMAE все: от встречи гостя в начале ритуала до еле уловимых нот ароматов и звуков, которые окутывают гостя во время программы. Самые деликатные вопросы (например, работа с будущими мамами) решаются в контексте работы с маркой THEMAE очень бережно и осторожно, но при этом высокоэффективно. Заимствованные у востока традиционные инструменты и техники (индийская чаша кансю для работы со стопами, инструменты из древесины для стимуляции определенных точек и т.д.) изящно вписаны в современные SPA-программы, имеющие направленное действие и ощутимый результат.

Также важно сказать и о растительных компонентах. Будь то масло макадамии, кокос, бамбук, соя, кедр, олива, миндаль, цитрусовые культуры, или рисовая пудра с ее потрясающим эффектом пилинга — все эти компоненты сбалансированы и поданы в продукте так, чтобы подарить нашей коже лучшее!



составе водоросли. THEMAE — это ода четырем воплощениям чая! Важно помнить, что черный чай, зеленый чай и белый чай — это не три разных растения, а по-разному ферментированные листья одного и того же вида.

Все три названные ферментации присутствуют в составе продукции THEMAE, четвертым видом чая стал ройбуш. И эффект, получаемый в результате программы, зависит от того, какая концентрация того или иного вида чая: присутствуют все четыре, но доминирует один. Ройбуш успокаивает. Зеленый чай богат антиоксидантами и оберегает нас от агрессии окружающего мира. Белый чай дает физиологичный омолаживающий эффект: деликатный лифтинг, естественное сияние. Черный чай бодрит, обеспечивает тонизирующий эффект.

Водный атлас

SPA, Sana Per Aqua — «здоровье через воду» дословно переводится с латыни хорошо нам известная аббревиатура. Вода — это одна из первых позиций в ингредиентном составе любого косметического средства. Этот элемент должен быть подобран с учетом специфики будущего продукта.

Так, технологи THEMAE изучают водную карту мира, обращая внимание на уровень и характер минерализации воды в той или иной местности. Глубинная, насыщенная микроэлементами родниковая вода — это еще одна сила, движущая продукт к своей цели: укреплению кожи, ее обогащению полезными веществами, ее молодости и свежести.



Инна Коровина,
управляющий International Hotel
SAYEN:

В среде отельеров бытует мнение, что идеальный отель стоит на трех китах: хороший сон для гостя, хорошая еда и хороший сервис. Наши гости — это большей частью люди, совершающие бизнес-путешествия и отлично понимающие, что значит сервис на четыре звезды. Это целая гамма услуг, опций и возможностей, и важной частью этого комплекса является SPA в отеле.

Длительный перелет, смена часовых поясов, усталость — все это должно быть забыто в стенах SPA SAYEN. Кроме того, защита частной жизни наших постояльцев также является одним из важнейших приоритетов. Именно поэтому SPA работает только для одного клиента, либо для пары, которая предварительно озвучила пожелание посетить комплекс для двоих. Разумеется, ни одна марка косметических средств для тела не попадает в наше SPA-меню случайно. Это всегда продуманный выбор, всегда отточенные нашими специалистами техники работы с маркой. И главное — это

наша ответственность перед нашими гостями: мы должны быть уверены в том, что предлагаем.

Бренд THEMAE покорила нас своей тонкостью и изысканностью. После проведения переговоров и решения формальных вопросов мы перешли к этапу обучения, на котором специалисты SAYEN SPA получали знания о концепции THEMAE в целом, об осо-

бенностях отдельных косметических средств, проходили техники работы с ними, знакомились с особыми инструментами, необходимыми для проведения ритуалов от THEMAE и т.д. Наша команда приняла эту новинку с огромной радостью! И мы приложим все усилия для того, чтобы ее оценили и постояльцы International Hotel SAYEN, и наши гости, живущие в Иркутске.



THEMAE — слияние европейской тонкости и азиатской мудрости, рационализма и умиротворения. Когда сила и энергия природы встречаются с мощью и точностью технологий, рождается продукт, способный подарить гармонию.



международный отель





Александр Евменов.

Вверх и вперед!

В нынешнем году ресторану «Стрижи» исполняется десять лет. Его главный идеолог и бессменный шеф-повар Александр Евменов подводит итоги гастрономического десятилетия и делится планами на будущее.

ФОТОГРАФ ДМИТРИЙ ШУБЕНКИН

О философии Fine dining*

Прекрасная кухня! Еда, приносящая настоящее удовольствие, и обслуживание, ради которого стоит возвращаться в ресторан. Если вы загляните выражение Fine dining, выйдете описание этой концепции, включающее в себя исключительный сервис, особый дресс-код для гостей и высококлассную кухню. Но жизнь ведь становится проще, условности отмирают: тот же дресс-код с годами значит все меньше. И применительно к современному ресторанному бизнесу я выделил бы главное для концепции Fine dining — качество работы ресторана в самом широком смысле. И работа официантов, и интерьер ресторана, и посуда, и высокий уровень подаваемых в ресторане блюд.

О позиционировании

Когда мы открывались 10 лет назад, мы называли себя «рестораном для осо-

бых случаев». Сегодня градус пафосности совсем не тот! Напротив, сегодня хочется расширять границы, знакомить людей с нашей кухней и нашей концепцией. Ресторан «Стрижи» — это место, где можно просто пообедать, например, во вторник. И безо всякого повода. Для того чтобы получить гастрономическое удовольствие, повод не нужен!

О миссии

Слишком мало людей стремится получать удовольствие от еды — большинство просто хотят есть. Мы видим свою миссию в том, чтобы эта обыденная, казалось бы, потребность превратилась в нечто большее. Пусть еда будет радостью, наслаждением, открытием!

О гастрономических ужинах

Гастрономические сезоны в «Стрижах» — это мои всегда долгожданные и



третпные встречи с гостями, на которых я могу воплотить свои самые смелые идеи и поделиться этим. Наши гала-ужины — это не только еда, это и специально подобранные под каждое блюдо напитки, удивительная атмосфера и время, проведенное в кругу людей, объединенных стремлением к чему-то новому. Меню гала-ужинов — это уникальные сеты, которые готовятся один единственный раз, и больше вы их никогда не попробуете!

О единомышленниках

Мне нравится знакомить иркутян с новыми вкусами. И я по-настоящему счастлив, что многие гости с радостью принимают это новое и имеют схожее с моим гастрономическое мировоззрение.

О таланте, мастерстве и вдохновении

Талант — это огромное счастье для повара, как и для представителя любой другой профессии. Но сам по себе он ничего не даст, не обеспечит результата, не гарантирует мастерство. Даже самому одаренному и наделенному поварским чутьем человеку нужно много работать и развиваться, готовить, практиковаться на классической рецептурной базе. Я много читаю зарубежной литературы, стараюсь посещать разные рестораны в том городе или стране, где нахожусь. Особенно люблю Средиземноморье! Для меня это сродни

увлекательной экскурсии: я получаю новые знания, новый опыт, черпаю вдохновение!

О движении. Вверх и вперед!

Как только мы заканчиваем работу над новым меню ресторана «Стрижи» и запускаем его, мне уже хочется что-то в нем переделать! Приходят новые мысли, новые идеи, какие-то так и остаются не изданными и пылятся на верхних полках, некоторые из них я делаю на наших ужинах. И так уже десять лет, вечное движение!



1-30
апреля
2018

20 ресторанов
Иркутска



ПЕРВЫЙ
БАЙКАЛЬСКИЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ФЕСТИВАЛЬ

Альянс Ресторанс
приглашает вас в рестораны

Bier Haus

The Rocks
AMERICAN
Grill • Bar • Coffee

Спринги



попробовать фестивальный сет
«СИБИРСКАЯ КУХНЯ»
за 990 рублей

baro-fest.ru [barofest](https://www.instagram.com/barofest) [#barofest2018](https://www.instagram.com/barofest2018)



организатор

генеральные партнеры

информационные партнеры



Театр вкуса поднял занавес

Новый гастрономический сезон в ресторане «Стрижи» открылся 21 февраля. Его основной темой стала философия «театра вкуса», где повар продумывает сочетания блюд и напитков как настоящую театральную постановку: от завязки до финального поклона.

ФОТОГРАФ ИРИНА РАЙРУРА



Первый спектакль в «театре вкуса» начался с увертюры из устрицы, поданной в креме из лука-шалота с осетровой икрой, креветочным маслом и жженым фундуком. Второй закуской — пикантной завязкой действия — послужило татаки из тунца с маринованным огурцом и щучьей икрой. Далее был представлен морской гребешок с черным пудингом и соусом «Ай-оли». Кульминацией истории стало блюдо из нежнейшей телячьей





щековины, поданной с осьминогом, сыром буррата и изысканным соусом. Ну, а под занавес гости получили десерт — флан, дополненный ягодным сорбетом, карамельным мандарином и меренгой.

Важной содержательной частью действия стало дефиле драгоценностей от салона-магазина «Золотое время Люкс», а потрясающий марьяж блюдам от шеф-повара Александра Евменова составили напитки от проекта L-Wine.



Новый гастрономический сезон открыт! И ресторан «Стрижи» рад анонсировать новую постановку, которая будет представлена публике в апреле. Соавтором Александра Евменова при работе над новым спектаклем станет Евгений Викентьев, шеф-повар ресторана «Винный Шкаф», а также шеф и совладелец ресторана Hamlet and Jacks из Санкт-Петербурга.



РЕСТОРАН

Bier Haus

Три по пять!

В суровой иркутской ресторанный реальности успешно продержаться 15 лет весьма и весьма непросто... Но когда горожане по-настоящему любят заведение, оно становится местом частых встреч с друзьями, где всегда весело, вкусно и душевно. А ресторан всегда готов ответить взаимностью и приготовить для гостей концерт, турнир, тематическую вечеринку, гигантскую колбаску, да мало ли что еще! Вашему вниманию — дайджест ярчайших событий в жизни ресторана Bier Haus за три минувших пятилетки.



20/04/05

Евгений Гришковец – драматург, режиссер, актер, писатель – выступил с моноспектаклем и премьерным чтением отрывка из повести «Реки»



01/06/05

ЧИЖ и Ко
Легендарная рок-группа выступила в честь двухлетия ресторана Bier Haus.

13/04/08

Че Гевара band.
Кубинская группа, зажигательные танцы гостей под звуки латиноамериканских мелодий!



15/05/06

Выступление рок-группы
«Крематорий».





10/04/09

Выступление ZAZ.

Ее настоящее имя Изабель Жеффруа, но в Bier Haus эта французская певица приехала, разумеется, как Заз.

9/02/10

Бангладешь Оркестр,

драйвовая группа-праздник из Киева



04/08/12

Andy Pat (Германия).

Гости вместе с этим исполнителем пели песни Робби Уильямса на немецком языке.



26/04/14

Рекорд Bier Haus!

Приготовлена колбаска длиной 6 метров!

26/04/15

Концерт Джейми Дэвиса (США).

Вечер, наполненный потрясающим джазовым вокалом!



01/06/15

У нас ДР — подарок Вам!

Подарили гостям сертификат на путешествие в честь дня рождения ресторана.

20/02/16

Первый чемпионат по армреслингу среди мужчин. Турнир стал ежегодным: в 2018 году прошел уже третий чемпионат.



06/06/17

Bier Haus Чемпион!

Ресторан Bier Haus стал абсолютным чемпионом на ежегодном городском чемпионате по барбекю.



2018. Год, когда нам исполнилось 15!

15 ЛЕТ
РЕСТОРАНУ
Bier Haus



13 апреля Открытие фестиваля.

Эксклюзивный пенный напиток,
приготовленный специально для Bier Haus в Германии.
Шоу-программа.

Соберите уникальную коллекцию 15-летия ресторана Bier Haus!
(Зарабатывайте *biercoin** и обменивайте их на сувениры
из ограниченной 15-летней коллекции.)
Подробности у менеджеров ресторана.

* Срок действия акции с 9 по 27 апреля 2018 года. Подробности по т. 55-05-55.

* Фестиваль Bier Haus. * Биркоин – не является денежной единицей.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**15 ЛЕТ
РЕСТОРАНУ**
Bier Haus

Главный подарок сертификат на
50 000 рублей в Bier Haus

с 11 мая по 1 июня*

сделайте заказ на 5000 рублей и получите купон.
Чем больше купонов, тем больше шансов на победу!

1 июня
Празднуем День Рождения

Вас ждут подарки!
В гостях группа «Мимино»
и ведущая Маргарита Сметанина

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

* Срок действия акции с 11 мая по 1 июня 2018 года. Подробности по т. 55-05-55.

Полную информацию об организаторе акции, количестве подарков и порядке их получения уточняйте
в ресторане Bier Haus по адресу: г. Иркутск, ул. Грязнова, 1.

Организатор акции ООО «Пивной ресторан Бирхауз», юр. адрес: 664017, г. Иркутск, ул. Академическая, 3



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Японский дневник иркутского шефа

В феврале нынешнего года шеф-повар ресторана японской кухни «Киото» Роман Тихонов побывал в Японии. Знакомился со страной, углублялся в кухню, изучал ресторанные традиции, перенимал гастрономический опыт у японских коллег. С читателями «Альянса» Роман делится путевыми заметками о Стране восходящего Солнца.

Фотографии из личного архива Романа Тихонова



Ветер и каменные сады

Нагоя — третий по величине город Японии — встретила меня ветрено, но с теплом. Никакая по-

лиграфия не передаст всю красоту архитектуры замка Нагоя, весь уют его окрестностей, где легко можно увидеть, например, олененка! Я много слышал о каменных садах, но теперь я их увидел. Небольшое озеро — порожек — канал, берега которого украшены камнями, различными растениями. Во всем этом, конечно, есть, как сегодня говорят, месседж. Хочется наблюдать эту картину и неспешно разгадывать его...

Японский проводник

Если от погружения и созерцания вернуться к обыденным нуж-



дам путешественника, то на неизведанной земле, конечно же, каждому из нас нужен проводник. Моим проводником стал друг нашей компании, японец, талантливый человек — один из создателей комплекса Sayen — Шигео Накамура. Он организовал для меня мастер-классы у его брата — замечательного шеф-повара Норико Накамура. Шигео договорился с Масахару Такаги — вла-





дельцем известной фабрики посуды о персональной экскурсии для меня, а также показал мне Нагою, сопровождал меня в музеях и, понятное дело, помогал мне в общении!

Чистота и прозрачность

Это то, о чем стоит сказать отдельно и в первых строках. Все — от цеха по производству посуды до разделочного стола на рыбном рынке — поражает своей чистотой. Разумеется, к моему приходу никто не готовился. Рабочие места, форма людей выглядят свежо и чисто каждый день!

Старик и Рыба

У меня, как у человека, много работающего с морепродуктами, давно была мечта — увидеть, как разделяют гигантского тунца! Промысловый тунец иногда



достигает веса в 200–250 кг. Но на рыбном рынке в Нагое я наблюдал экземпляры посромнее — килограммов по 50. Но и это завораживающее зрелище! Японцы используют ножи с длинной рукояткой и длинным, узким и невероятно острым лезвием. На моих глазах мужчина лет 30 в считанные мгновения разделал этим мечом рыбу на четыре части. А затем почтенный старик своей рыбной «катаной» буквально отполировал эти части, убрав все лишнее, и стал формовать куски нужного веса. Филе тунца переливается, как красный хрусталь. От одного его вида получаешь наслаждение!

Люди и Море

Япония — морская страна, ее жители любят море и очень ценят морской мир, с удовольствием едят моллюсков в сыром виде, широко используют водоросли и икру. Ну, а рыбный рынок в Нагое — рай для любителей морепродуктов! Чего здесь только нет: осьминоги, гребешки, всевозможные моллюски, ракообразные. Я

обратил внимание и на аквариум с легендарной рыбой фугу. Она, кстати, на вид вполне симпатичная! Ее называют иглобрюх, рыба-глобус, рыба-собака, да и еще у нее много-много разных названий. А словом «фугу» чаще называют готовое блюдо из нее. Здесь же замечу, что недалеко от моего отеля располагается ресторан, профилем которого являются фугу. Не сомневаюсь в профессионализме поваров этого заведения, но есть эту рыбку все равно не решился!

И рыба, и мясо!

Справедливости ради нужно отметить, что морепродуктами японская кухня, разумеется, не ограничивается. Мясо и птица также находят свое место на японском столе. В рамках мастер-классов мне довелось готовить утку с луком-пореем, запеченную под черным соусом из слив. Получилось интересно! А в ресторане пробовал потрясающе приготовленную мраморную говядину.



Путешествие

Хрен редьки не слаще!

Хрен и редька — васabi и дай-кон. Васabi натирают на терке, из дайкона вырезают цветочки и декорируют блюдо. Что до редьки, то это, конечно, сказано ради красивого словца! Используют ее значительно более разнообразно и изобретательно. Но васabi, действительно, подается в натертом виде. Его вкус поэтому, ест-



блода в целом, момент сложившегося наслаждения. Чтобы вся эта мозаика собралась воедино, нужно продумать каждый шаг. Так вот, первый шаг тесно связан с посудой. Ведь смотрим мы не только на подачу блюда, его внешний вид и пр., но и на посуду, где оно представлено, тоже. Мне посчастливилось быть на фабрике посуды Marumo Takagi. Миниатюрные соусницы, подставки для палочек, тарелки для супа, прямоугольные тарелки для закусок, плоские круглые блюда, чайники и чаш-



ственно, более пряный, а аромат — более резкий, чем тот, к которому мы привыкли. Еще один момент — зелень. Ее много, почти вся она нам незнакома. Основной зеленый компонент — шисо. Шисо — разновидность мяты, внешне напоминает листья крапивы. Зелень этого растения очень распространена в японской кухне и чаще всего сопровождает блюда из сырой рыбы, а также встречается в салатах и горячих закусках.

Тофу, тофу и еще раз тофу

В России в основном используют так называемый «шелковый» тофу, который имеет нежную консистенцию. В Японии же великое множество видов тофу. Они различаются по плотности, текстуре, своему кулинарному назначению. Его можно жарить, коптить, добавлять в супы, рагу и роллы.

Быть в тренде!

Чтобы быть в тренде, нужно готовить рассыпчатые роллы! Да, именно рассыпчатые. Я был на мастер-классе, где в спилке блюд был именно такой концепт роллов. В большой емкости замешивается рис с различными наполнителями: кубиками тофу, икрой лососевых рыб и т.д. Затем каждый гость палочками накладывает себе нужное количество этой смеси и ест с соусом, с васabi — как ему нравится. Это интересный подход, но, думаю, нам в России все же ближе роллы привычного вида!

Шаги к наслаждению

Японцы считают, что мы начинаем постигать блюдо, всю его прелесть с момента созерцания. Первый шаг — это восприятие глазами, далее — аромат, вкус, текстура. И как итог — ощущение от

ки в форме вулкана... От привычных экземпляров за 500 иен (250 руб.) до настоящих произведений искусства, в которые вкладывают деньги и передают по наследству! Интересно, что на сервированном, скажем, на шесть персон столе, чашки для зеленого чая могут быть частями одного набора, но выглядеть совсем по-разному. На одной — сакура, на другой — гора Фудзи, на третьей — морская тема и т.д. Думаю, такая компановка — это тоже меседж, и его тоже нужно суметь прочесть...

Нагоя — «Киото»

Я вернулся в Иркутск, приехал в «Киото» и начал перебирать в голове увиденное, услышанное и почувствованное. Фрагментами моей Японии я с радостью поделюсь и с нашими гостями. Надеюсь, они увидят ее моими глазами и почувствуют на кончиках японских палочек...



ЛЕТНИЙ ДВОРИК РЕСТОРАНА «КИОТО»

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

**ОСТРОВК СПОКОЙСТВИЯ
В САМОМ ЦЕНТРЕ ГОРОДА**

ул. Карла Маркса, 13 А, тел. 55-05-05



Первый в Иркутске японский ресторан отпраздновал свое 16-летие!



«Киото» поздравила Ольга Шабельская — руководитель ресторана, постоянные гости заведения, а также японский архитектор Шигео Накамура — автор проекта комплекса Sayen. Он рассказал, как сам лично привез из Японии некоторые детали интерьера, которые сегодня поддерживают теплую атмосферу ресторана.

Директор Японского Информационного Центра в Иркутске Сергей Одинец подготовил для гостей увлекательную японскую фото-викторину «Страна восходящего Солнца тайну свою откроет». Главным призом викторины стал корабль с роллами от шеф-повара Романа Тихонова.

В честь своего 16-летия «Киото» подарил 16 подарков своим гостям. Главный приз — сертификат на 16 000 рублей. А также удивил гостей приятными сюрпризами: можно было сфотографироваться в кимоно, научиться мастерству японской каллиграфии и технике оригами от Мако — гостьи из Японии.





Narat's. Путь в Европу

В 2016 году команда Narat's, ступив на Хорватскую землю, взяла уверенный курс на Европу. О том, как развивается процесс освоения нового бизнес-ареала, рассказывает директор Европейского офиса компании Narat's International Алексей Козьмин.

ФОТОГРАФ СТАНИСЛАВ БАРАКОВ

— Алексей, паб Narat's в столице Хорватии городе Загребе работает около двух лет. Трудно ли далось компании это «оконце в Европу»?

— Непросто. Паб в Загребе можно назвать своего рода экспериментом основателя сети Игоря Кокоурова. Этот паб позволил протестировать те технологии, которые отработаны в России, в новых условиях. Законодательство, потребитель, культурные особенности страны — все было для нас совершенно новым. Естественно, были трудности и несовпадения. Но именно эти трудности и выводы из совершенных ошибок позволили нам сегодня сформировать более реалистичное видение работы на рынке Европы вообще, и на Балканах — в частности.

— Если говорить о хорватах, какая это публика?

— Совершенно точно, это не веселые чудачки из фильмов Кустиуцы. В них есть серьезная доля закрытости, сдержанности и отстраненности. Не сразу понятно, что нужно этим людям. С одной стороны, они европейцы, и их не удивишь ирландским пабом (да, открытых самими ирландцами заведений в Европе достаточно). С другой — как и русские,

любят хорошо погулять, ценят веселье!

— А непосредственно в работе паба как проявляются различия между русским и хорватом?

— Приведу в пример такую культурную особенность. В России принято убирать со стола посуду, если она пуста. Мы считаем, что так удобнее: человек достал блокнот или ноутбук, ему нужно освободить пространство на столе. В Хорватии грязную посуду убирать не принято, так как это действие станет сигналом о том, что гость должен уйти. И таких «пунктиков» в нашей работе немало. Это касается и работы с персоналом (в пабе в Загребе работают хорваты, русский только управляющий). Хорватскому официанту довольно сложно привить модель поведения, направленную на активные продажи: если напиток кончился, нужно предложить гостю его повторить. Та самая отстраненность несколько мешает подойти и спросить, легкую и непринужденную коммуникацию с гостем выстроить получается не сразу.

— Наши читатели удивятся: в иркутских пабах Narat's нет официантов!

— Да! Но ассортимент и потребитель паба в Загребе требуют наличия официантов.

— Сколько стран и народов, столько и особенностей! Хорватов вы поняли. Но при работе на других широтах ЕС будут новые несовпадения?

— И мы к ним готовы! Мы отлично понимаем, что нам нужно будет подстраивать, адаптировать паб под страну. Изучать местную культуру потребления, стремиться понять ценности и привычки людей данной страны, немного менять специфику, корректировать музыкальный формат, развлекательную программу. Хотя основные линии нашей работы остаются прежними: музыкальный формат — рок, много спортивных трансляций (для Европы это особенно важно), свободное общение гость-бармен — само собой!

— А какие еще есть различия между посетителями пабов вашей сети в России и Хорватии?

— Во-первых, в Хорватии возрастная категория старше: люди от 25 до 50 лет, при этом довольно много девушек. Во-вторых, важно сказать о модели потребления кофе. В Хорватии есть традиция пить кофе в заведении.



О Harat's в Европе стоит знать

Сеть Harat's – член Глобальной ассоциации ирландских пабов, объединяющих более семи тысяч заведений во всем мире

Май 2016 г.

Открытие первого в Европе паба сети Harat's, г. Загреб (Хорватия)

Март 2017 г.

Открытие Европейского офиса, г. Загреб (Хорватия)

Май 2018 г.

Открытие второго паба в Хорватии в г. Риека

2018 г. запланировано открытие пабов в Лиссабоне (Португалия), Любляне и Порторожье (Словения), Флоренции (Италия), Майами (США).



Мы открываемся в Загребе в 8 утра и подаем кофе. Ни в одном российском пабе нет такой вырочки по кофе вообще! В пабе в Загребе мы продаем 600 порций в день. Хорваты приходят, садятся, ждут официанта, листают газеты, потом им приносят кофе, они сидят, разговаривают — это привычный продолжительный процесс. Итальянцы пьют кофе по-другому. Они забежали в бар, быстро заказали кофе, быстро выпили и ушли. А португальцы вообще пить кофе в пабе не будут, поэтому (скажу, забегая вперед) наше заведение в Лиссабоне будет открываться в полдень.

— А как на счет поесть?

— Сейчас планируется запуск второго в Хорватии паба в портовом городе Риека. И там совершенно точно будет кухня. Мы будем предлагать лаконичное меню, состоящее по большей части из привычных для паба дополнений к напиткам (фиш-энд-чипс, начос, фингер-фуд). У нас нет задачи готовить основные блюда, ведь если хорваты хотят поесть, они идут в ресторан. В паб идут встретиться с друзьями, посмотреть футбол, послушать любимую группу, но точно не поужинать! Кухня в среднем

принесит 30 процентов от общей выручки. В Европе этот процент ниже, порядка 20 процентов.

— Паб в Риеке — это уже проект франчайзи?

— Да, это партнерство хорватов и белорусов.

— А если вернуться к пабу в Загребе, какова там была в момент вашего открытия конкурентная среда?

— Стоит отметить, что восточноевропейский рынок не так развит, как рынок западноевропейский. И тот формат заведений, который мы привыкли считать форматом паба, в Хорватии мало распространен. Обычно «паб» в понимании хорвата — это заведе-

ние, где два-три крана местных разливных напитков подешевле, попроще. Наш стандарт — минимум 15 кранов различных сортов и марок. Поэтому конкурировать, скажем, по ассортименту нам в Хорватии несложно. Чтобы обеспечить и стабильно держать такой ассортимент, необходимы прочные отношения с поставщиками. У Harat's эти отношения установлены на глобальном рынке.

НАШ СТАНДАРТ — МИНИМУМ 15 КРАНОВ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ И МАРОК. ПОЭТОМУ КОНКУРИРОВАТЬ ПО АССОРТИМЕНТУ НАМ В ХОРВАТИИ НЕСЛОЖНО



— Также существует еще ряд тонкостей, связанных с хранением и подачей напитков?

— Это так. Продажи некоторых марок продаваемых нами напитков мы подняли одним только пабом в Загребе за счет того, что стали правильно его проливать и правильно его подавать. Обязательное наличие кеговых комнат (специальных холодильников) — это тоже наша особенность.

Очень мало пабов в Европе вообще оборудованы такими комнатами. Напитки должны быть правильной температуры, правильной газации. Производитель дает инструкции к подаче своего напитка: давление, температура, бокал. В пабы доставляется фирменная посуда. Если все эти инструкции соблюдаются, наш гость получает вкус напитка, который задумал производитель.

— Но напитки из той самой пары кранов, наверное, выигрывают с точки зрения цены?

— Разумеется, они дешевле некоторых наших позиций. Но каждому потребителю — свой товар. Когда мы отработывали открытие паба в Риеке, нам многие хорваты говорили, что они бы и рады пить дорогие сорта, у них есть и желание, и средства. Предложения на рынке пока нет! Мы готовы это предложение обеспечить. Плюс мы позиционируем себя как настоящий ирландский паб: наш бренд зарегистрирован в Ирландии, а наши заведения соответствуют всем стандартам, которые предъявляются к ирландским пабам.

— Алексей, вы сказали, что в Хорватии много ирландцев. Они бьются в Harat's в Загребе?

— Harat's в Загребе — это одно из мест встреч ирландской диаспоры. Ирландцы ходят к нам, они нас любят, а многих из нашей команды знают лично!

— История франшизных пабов Harat's в России насчитывает около шести лет. В Евро-

пе все только начинается. Что должен знать предприниматель, желающий зайти на европейский рынок под знаком Harat's?

— По сути, предприниматель получает готовый бизнес — как и в России. При этом чтобы паб работал хорошо и приносил деньги, владелец должен быть постоянно внутри паба. Что это значит? Владелец должен в пабе появляться, его должны видеть гости, иметь возможность пожаловаться, если нужно. Ему необходимо следить за работой администраторов, старших смен, управляющего и т.д. Ведь всегда остается вероятность того, что персонал будет «не совсем честен» в своей работе. У нас есть франчайзи, которые все это хорошо знают, которые готовы инвестировать в пабы сети Harat's в Европе и США. Многие уже имеют пабы в России, идут с нами дальше.

— В Европейский офис Harat's International, наверное, приходит много заявок о партнерстве? Какова их география на сегодня?

— В начале мая 2017 года мы запустили сайт www.harats.com, с этого момента к нам поступило более полутора тысяч запросов. Мы тщательно проверяем и отбираем потенциальных франчайзи. Сейчас в разработке около 50 заявок. Это, во-первых, Германия — Мюнхен и Берлин. Италия — прежде всего, Флоренция. Ряд запросов из Испании, в том числе — Барселона. Есть интерес со стороны Венгрии (Будапешт) и Польши. География сети активно расширяется, а наша команда прилагает все усилия для того, чтобы работа пабов Harat's в новых городах и странах была успешной!

18+

HARAT'S

IRISH PUB

**SAINT
PATRICK'S DAY**
ВО ВСЕХ ПАБАХ СТРАНЫ!

17
МАРТА

РАЗБУДИ В СЕБЕ ИРЛАНДЦА...

Это Harat's, девка!

Да, грань между мужскими и женскими профессиями в нашем мире становится все тоньше. Но образ брутального бородатого густо татуированного парня, выступающего в роли бармена, нам все же привычнее, чем образ девушки по ту сторону стойки... Долой стереотипы! Девять девушек-барменов семьи Harat's Иркутска и Ангарска в красках повествуют о своей неженской женской работе.

ФОТОГРАФ СТАНИСЛАВ ЛАРЕВ



Екатерина Саунина

МЕНЕДЖЕР В HARAT'S
В АЭРОПОРТУ ИРКУТСКА
(ВНУТРЕННИЕ АВИАЛИНИИ)

В сети с декабря 2011 г.

Выбор профессии

Я была «постоянницей» паба Советской, очень любила Harat's, его атмосферу и самых крутых барменов. Напрашивалась работать в паб. Вот и написала!

Был такой случай...

У нас в пабе был как-то Максим Покровский (солист «Ногу Свело»), звал с собой на Байкал! А еще на стене в пабе Шнуров расписывался.



Чем девушки-бармены отличаются от парней?

Грудью.

Я люблю свою работу за...

За знакомства с гостями, с

которыми можно поговорить о напитках, о музыке, о кино и о жизни! С некоторыми до сих пор дружу.



Валерия Забиякина

МЕНЕДЖЕР HARAT'S НА СОВЕТСКОЙ

В сети — пять лет с лишним.

Выбор профессии

Как показывает практика, в баре я чувствую себя как рыбка в водичке. Этакая Лерка-водомерка! Да и кто вообще решил, что профессия бармена неженская?

Был такой случай...

За столько лет всё удивительное становится обыденным и привычным. Но одну смену я всё-таки запомнила. В течение одного дня у меня в пабе абсолютно разные, никак не контактирующие между собой компании отметили рождение сына, успешную защиту дипломов, второй день свадьбы, повышение на работе и поминки матери. Вот так, за один день —

весь жизненный цикл среднестатистического человека.

Чем девушки-бармены отличаются от парней?

Девушка не лучше, но визуально приятнее!

Я люблю свою работу за...

Во-первых, за отличный заработок! Во-вторых, за возможность непринуждённого общения, чаще всего перерастающего в дружбу, — с людьми абсолютно разных убеждений, принципов, слоёв общества, положений, должностей и так далее. От мала до велика, от низов до вершителей мира сего, все здесь, все у нас, все с нами! Чувство причастности к чему-то большему, чем просто очередное заведение общепита, — непередаваемо!

Анастасия Арсентьева (Пюжарка)

НАРАТ'S НА МУХИНОЙ

В сети Narat's трудится в общей сложности два года, успела поработать в двух городах: Красноярске и Иркутске.

Был такой случай...

Однажды в пабе появился очень милый и молчаливый мужчина лет 40. Сначала он стал приходить по четвергам, потом чаще, в итоге сидел у нас каждый день и подолгу. Постепенно привыкая к персоналу, он стал все больше общаться с нами. Спустя два с половиной месяца он подошел ко



мне и сказал, что все это время писал книгу. Он пытался написать ее на протяжении нескольких лет, но ничего не получалось, пока однажды он не зашел к нам... Он всегда пил один и тот же напиток и делал цветы из салфеток!

Я люблю свою работу за...

... за развитие и перспективы. За разнообразие во всем. За интерес, который всегда поддерживается. За новые возможности. За то чувство гордости за всю нашу огромную команду! Мы больше, чем просто сеть и люди, которые к нам приходят больше, чем просто гости.

Татьяна Деревцова

НАРАТ'S НА ПОЛИТЕХЕ

Работает в своём бесконечно любимом пабе около трех лет.



Выбор профессии

Чувствую себя в своём русле, и не считаю эту профессию неженской. Меня тут очень любят, когда уезжаю в отпуск,

все дико скучают. Потом возвращаюсь и слышу: «Домашний уют к нам вернулся!»

Был такой случай...

Как-то три зимы назад в пабе отдыхал пожилой мужчина, и он очень был грустен. Посидев минут тридцать, он ушёл, попросил за собой ничего не убирать. А затем вернулся в паб мужчина с огромнейшим букетом роз и каждой сидящей в заведении женщине подарил цветы. Это было неожиданно и приятно! Атмосфера сразу поменялась, ему просто хотелось, чтобы все женщины улыбались!

Чем девушки-бармены отличаются от парней?

Ну, тут как минимум два весомых отличия (если вы понимаете, о чем я, ха-ха). Ну а вообще, на девушку за баром всегда приятно смотреть — мужчины подтвердят! Дело ведь вовсе не в гендерном разделении, неважно, кто ты: женщина/мужчина. Главное — умение общаться с гостями и безумное желание стоять за баркой!

Я люблю свою работу за...

... за бесконечно большое количество общения, знакомств, ведь новый гость в пабе в дальнейшем тебе становится другом, ты постоянно узнаешь, как его дела, что происходит в его жизни. За новые знания! Постоянно пополняю копилку знаний в своей сфере. Моя работа — это моя страсть!

18+



The Rocks ★★

AMERICAN
Grill • Bar • Coffee

**Каждую пятницу
концерты кавер-групп**

Вход свободный

Заказать столик по тел. 500-515

Иркутск, ул. Карла Маркса, 11



Елена Федотова

HARAT'S В АНГАРСКЕ
В сети около полугода

Выбор профессии

Как-то мне довелось встать за барную стойку. Это было временно, но именно тогда я поняла, что хочу работать за ней и развиваться в этом направлении.

Был такой случай...

Новый Год 2018. Наши гости — все как один — начали танцевать на столах и орать во все горло. В этот самый момент атмосфера была просто нереальная!

Чем девушки-бармены отличаются от парней?

Я считаю, неважно, парень

ты или девушка. Главное, чтоб ты знал свое дело. И понимал: это твоё.

Я люблю свою работу за...

Работать в Harat's — это само удовольствие! Когда ты встаешь за бар и общаешься с гостями, ты помогаешь им в выборе. Им это нравится, и они приходят к тебе снова. А самое главное — это много новой информации, постоянное развитие.

Выбор профессии

Я уже в детстве знала, что мне нужна весёлая и энергичная работа! Я «батарейка», не люблю сидеть на месте. Бар или паб — это то самое место, где ты можешь закалить себя и свой характер.

Был такой случай...

В один из дней, ко мне зашел очередной гость. Всё проходило как обычно, мужчина потягивал свой напиток, мы разговаривали на разные темы. И спустя долгое время происходит такой диалог:

- А где я?
- В Харатсе!
- А точнее...
- На Баумана.
- А если еще точнее?..
- Я начинаю понимать.
- В Ново-Ленино.



Нонна Князева

HARAT'S НА БАУМАНА
В сети около полутора лет.

— Нонна, город какой?

Мы вдвоём и все, кто сидели рядом, залились хохотом!

Как оказалось, атмосфера паба была схожа с другим Харатсом, где он был. Гость на все 100% был уверен, что он в другом городе.

Чем девушки-бармены отличаются от парней?

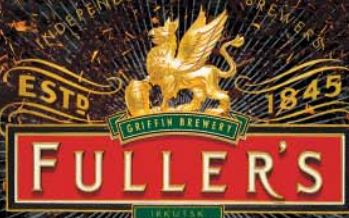
Девушка в работе бармена берёт своей нежностью и обаянием. Даже сами того не замечая, мы становимся для гостей каким-то особенным человеком, который всегда радует их своей улыбкой.

И чаевых у нас больше!

Я люблю свою работу за...

...за атмосферу паба. Она ценна общением гостя и бармена без каких-либо дурацких правил, так сказать, в неформальной обстановке. Ну и конечно же, здесь собраны самые клёвые ребята!

18+



Отличный повод
встретиться с подругами!

Девичник в Fuller's



Каждую субботу с 18:00
девушкам подарок
от бармена!

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 (НАБЕРЕЖНАЯ АНГАРЫ)

тел. 500-026

Джамил Якимова

НАРАТ'S/В УНИВЕРСИТЕТСКОМ

**В Narat's работает чуть больше
полугода.**



Выбор профессии

Мне всегда нравилась работа в общепите. А что касается паба, то я не один год была гостем этого заведения, так и решила совмещать приятное с полезным!

Был такой случай...

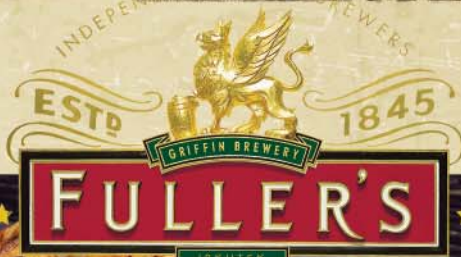
Почти каждая смена в пабе — удивительная история гостя, а то и не одна, которой он поделился с барменом. Но это как врачебная тайна, это неразглашаемо. Это остается между нами, поэтому люди нам и доверяют.

**Чем девушки-бармены
отличаются от парней?**

Не могу сказать, что девушка за баром в чем-то лучше парня. Иногда нам даже немного сложнее в работе, чем парням. Но к нам тянутся люди: девушки за баром теплой улыбкой могут поднять настроение гостю!

Я люблю свою работу за...

...за домашнюю атмосферу и дружный коллектив, такое не часто встречается в других сферах деятельности. Со временем коллеги становятся близкими людьми, а постоянные гости — друзьями.



БОЛЬШОЙ
ПИКНИК
2300
РУБ.

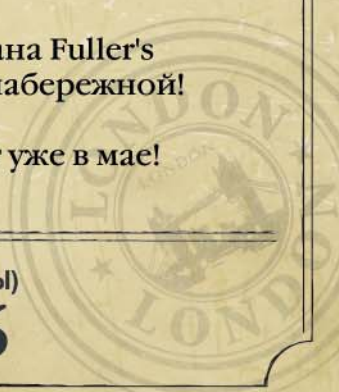
ШАШЛЫКИ НА ЛЕТНЕЙ ВЕРАНДЕ

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

Теплая летняя веранда Fuller's работает уже в мае!

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 (НАБЕРЕЖНАЯ АНГАРЫ)

тел. 500-026



Выбор профессии

Зашла на огонек, так и работаю!

Был такой случай...

В Аэропорту много интересных людей. Но мне вспомнился один случай, произошедший примерно полгода назад. Компания молодых людей, возвращающихся с отдыха на Байкале, отказавшись от прелестей местной природы (омуль, кедровые орехи и другие сибирские вкусности), везли домой булжжик с берегов священного озера 25 кг



Светлана Ермакова
 HARAT'S В АЭРОПОРТУ ИРКУТСКА
 (ВНУТРЕННИЕ АВИАЛИНИИ)
**Работаю в организации 4 года и
 пять месяцев.**

весом. Мне показался очень странным подобный выбор, но он вызвал у меня широчайшую улыбку и запомнился надолго. Не каждый день видишь счастливых людей, везущих домой вместо орехов четверть центнера горной породы!

Чем девушки-бармены отличаются от парней?

Девушка более ответственна, опрятна и чистоплотна. Но это мое мнение (смайл).

Я люблю свою работу за...
 ...график работы

Настя Кривомазова

HARAT'S НА БАУМАНА
В сети более двух с половиной лет.

Чем девушки-бармены отличаются от парней?

Эта профессия не имеет пола. Не важно, парень ты или девушка, важно то, что у тебя внутри! Мне нравится узнавать людей, историю их жизни, характер, эмоции.. и нет лучшего момента, чтобы узнать друг друга, чем веселая, легкая, дружественная обстановка в любимом пабе!

Был такой случай...

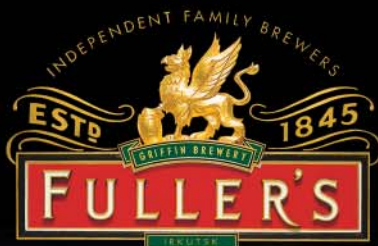
Недавно наш постоянный гость забежал в паб в одном халате! В минус 30! Хотя час назад это человек уехал домой. Присел за барную стойку со словами: «Ну не могу я дома один!



Что бы я делал, если бы не вы?!» И действительно, как родные уже. Любимые, а что бы мы без вас делали?!

Я люблю свою работу за...
 Это уже даже не работа,

это образ жизни. Хорошие люди + вкусные напитки = нереальный результат!



Вкусное начало дня!

Завтрак в ресторане Fuller's

***Каждый будний день
с 9:00 до 11:30!***

БУЛЬВАР ГАГАРИНА, 38 (НАБЕРЕЖНАЯ АНГАРЫ)

тел. 500-026



Будь свободен, собирая лапшу!

Вот уже пять лет лапша-бары **My Way** предлагают гостям отличные блюда-конструкторы на каждый день. Здесь могут найти **СВОЮ ЛАПШУ** и вегетарианцы, и мясоеды. А уж любители поэкспериментировать могут проявить всю широту фантазии! Свои «лапшичные» предпочтения раскрывают люди, которые знают о возможностях «ручной сборки» больше других, — ребята из команды **My Way!**

ФОТОГРАФ СТАНИСЛАВ БАРАКОВ

Мария Казакулова

МЕНЕДЖЕР БАРА

Лапша с морепродуктами: лапша домашняя, кальмар, тигровые креветки и овощи: фасоль, перец, капуста хакусай.

Я обожаю морепродукты! Люблю ездить на море, потому что в придачу к купанию и загару получаю его прекрасные дары! А когда возвращаюсь домой, всегда заказываю лапшу «с морем»: она напоминает мне о моих путешествиях. За счёт морепродуктов выбранное мной блюдо богато белками. Оно создает ощущение сытости, но не переедания. А если заказать этот набор со стеклянной лапшой харусаме, то получится низкокалорийное блюдо, которое подойдет тем, кто много тренируется. Порекommендую лапшу такой сборки любителям азиатской кухни и девушкам, следящим за фигурой!

О море-море!



Алексей Литвинов

МЕНЕДЖЕР БАРА

Лапша мясная с соусом из черного перца: лапша соба (гречневая), говядина, бекон, грибы шиитаке, перец.

Я мясоед. Не проходит ни дня, чтобы я не съел кусок мяса. А также люблю острое. Уверен: кушать нужно сытно и вкусно! Порекommендую такую сборку всем мужчинам! Это очень питательный, интересный на вкус и по-настоящему мужской набор.

Мясной тип!

Дмитрий Кадников

МЕНЕДЖЕР БАРА

Лапша с грибами: лапша рамен (яичная), шампиньоны, шиитаке, грибы древесные.

Я люблю грибы! Они вкусны и полезны для умственной деятельности, богаты белком, активизируют иммунитет. Есть мнение, что они даже могут заменить мясо. Но! Несмотря на очевидную пользу грибов, ими нельзя злоупотреблять. Я заказываю такую лапшу один-два раза в неделю. Все нужно есть в меру. Организм должен получать все необходимые микроэлементы, поэтому важно правильно составлять свой рацион и не забывать об овощах, рыбе, птице. Лапша с разными видами грибов подойдет любому взрослому, кто любит этот ингредиент.

По
грибы!



Зелено!

Михаил Харитонов

МЕНЕДЖЕР БАРА

Лапша с овощами и шампиньонами: лапша рамен (яичная), перец, фасоль, ростки сои, капуста хакусай, шампиньоны.

Не могу назвать себя вегетарианцем, но к мясу и рыбе отношусь очень спокойно. Считаю, что овощи — это главное, что должно быть в рационе человека. Овощи насыщают организм полезными веществами, способствуют естественному очищению. Рекомендую такую сборку всем вегетарианцам и тем, кто следит за своим здоровьем. Хотя бы раз в неделю можно съесть овощную лапшу, чтоб чувствовать себя более легким. Кстати, можно заказать ее с харусаме или гречневой собой.

18+

Revolver

CRAFT CLUB



По пятницам
выступают дуэты
разных музыкальных
направлений



Дегустации
новых сортов
крафта



Акции
на любимые
сорта



 ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 125

 67-77-31

 REVOLVER_CRAFT

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЗАКАЖИ ДОСТАВКУ

500-780

или на сайте
www.lapsha-bar.ru



5 ЛЕТ!

LAPSHA BAR

СОБЕРИ СВОЮ ЛАПШУ

1 ВЫБЕРИТЕ ЛАПШУ

Удон пшеничная
Соба гречневая
Харусаме стеклянная
Томатная
Рамэн яичная
Домашняя

Лапша обжаривается
с добавлением лука
и моркови

200 гр 90 ₺

САЛАТЫ



ЧУКА

с ореховым соусом

100/20 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₺**



САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ

170 гр **290₺**



ЯСАЙ САРАДА
свежие овощи
с сырными кнелями

210 гр **195₺**



САЛАТ С ЯЗЫКОМ
И ОВОЩАМИ

200 гр **210₺**



САЛАТ
С БЕКОНОМ

220 гр **230₺**



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

190 гр **280₺**

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 хаккусай,
шампиньоны

380 гр **235₺**



ЛАПША ГРИБНАЯ

домашняя,
шампиньоны,
шнитаке, грибы
древесные

400 гр **250₺**



ЛАПША
ТОМАТНАЯ

С КУРИЦЕЙ

400 гр **265₺**



ЛАПША МЯСНАЯ
С СОУСОМ ИЗ
ЧЕРНОГО ПЕРЦА

соба, говядина,
бекон, шийтаке,
перец

400 гр **340₺**



ЛАПША
С МОРЕПРОДУКТАМИ

харусаме, кальмар,
креветка
тигровая, перец,
фасоль стручковая

400 гр **355₺**

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₺**



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		
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 · Из черного перца
Кисло-сладкий · Хойсин

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₺**



ЖАРЕНАЯ УТКА С ОВОЩАМИ И РИСОМ
300/150 гр **380₺**



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₺**



ГУО БАО ЖОУ свинина Вок в кисло-сладком соусе с кунжутном
300 гр **395₺**



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



КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ с соусом Хой Син
180/30 гр **280₺**



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



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

ЛУЧШИЙ ВЫБОР К ПИВУ*



БУРГЕР с котлетой
с мясной 320/70/30 гр **360₺**
с куриной 320/70/30 гр **320₺**



КОРН СОСИСКА Сосиска BBQ 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₺**



ХОТ ДОГ «ЧИЛИ ЧИЗ» сосиска BBQ, релиш, салат Коул Слоу, соус «Чили чиз»



ЗАКУСКА АССОРТИ
190 гр **450₺**



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

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



СО СВИНОЙ И ГРИБАМИ
550 гр **430₺**



СО СВИНОЙ 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)

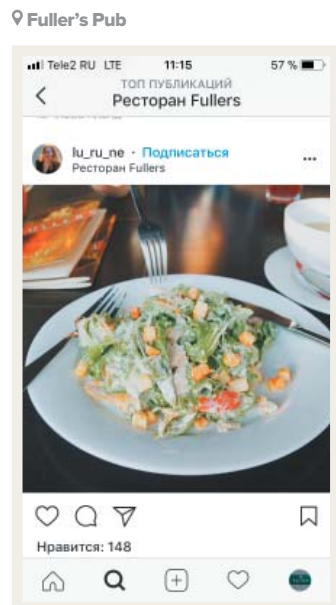
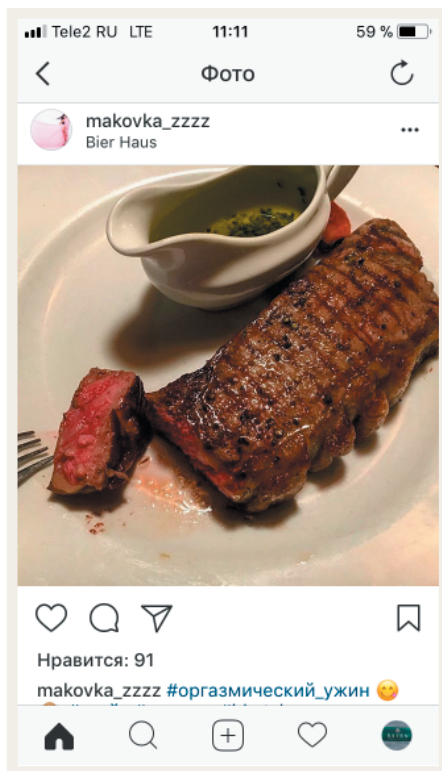


#instafood*

Instagram



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



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.



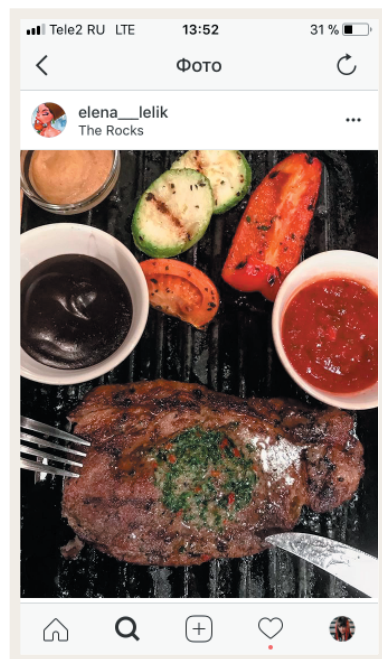
📍 Киото



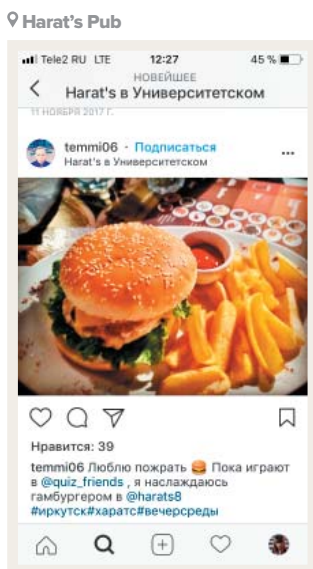
📍 My Way



📍 The Rocks



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

Креветки неизменно напоминают нам о море... Средиземное или Южно-Китайское, Андаманское или Японское, Черное или Балтийское — оно обязательно будет. Закройте глаза и раскройте глобус!



290 руб.

Медовый салат с креветками

от Harat's pub

Телец

Вы явно соскучились по острым ощущениям! Мясо, правильный соус и безрассудство как основной ингредиент — это то, что вам сейчас нужно. А завтра никто ничего и не заметит. Недаром в блюде свежий огурчик!



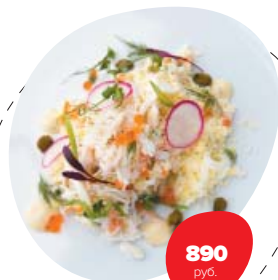
390 руб.

Чайма-тайм

от гриль-бара The Rocks

Близнецы

Оливье, недвусмысленно украшенное мясом краба, — повод подумать о замене привычных составляющих вашей картины мира на нечто более утонченное, или менее традиционное, или вовсе с ног на голову...



890 руб.

Оливье с мясом краба

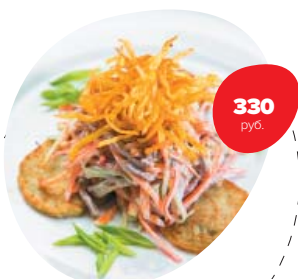
от ресторана «Стрижи»



450 руб.

Салат «Пивной»

от ресторана Bier Haus



330 руб.

Салат «Фонетер»

от ресторана Fuller's



580 руб.

«Рагула» ролл

от ресторана «Киото»

Рак

Раки не прочь порой отступить пару шагов назад и оглядеть пройденный этап с новой точки зрения. Такой салатик и кружка чего-нибудь янтарного помогут снять напряжение и сделать абсолютно верные выводы!

Лев

Британские традиции учат нас точности. Обратите внимание на выполненные сроки, свое расписание, на все имеющиеся у вас графики и тайминги. Пусть все будет по часам, и обед в том числе!

Дева

Обратите внимание на прогноз погоды: есть вероятность промокнуть под дождем эмоций, закружиться в ветрах открытий, услышать гром побед, увидеть потрясающе яркую радугу. Ну, и попробовать «Радугу» тоже!

Весы

Весам нужны взвешенные решения. А если чаши весов все никак не найдут баланс, нужно нечто безусловное, в чем нет никаких сомнений. Обратитесь к классике: в музыке, живописи, одежде, тортах. Классика даст ответ!



290
руб.

*Торт
«Наполеон»*

от ресторана Bier Haus

Скорпион

Вы хорошо знаете тех, кто вас окружает? Подчас люди, в которых вы вроде бы уверены, требуют проверки. Порция «Дублина» в пабе с бокалом сообразного напитка — лучшая проверка на искренность и честность!



390
руб.

*Жаркое
«Дублин»*

от Harat's pub

Стрелец

Стрельцы — искатели справедливости. А это, как мы знаем, требует много нервов. Восстановить потраченное можно при помощи чего-то нежного, в меру сладкого. Кто найдет справедливость, если не вы?!



260
руб.

*Чизкейк
«Нью-Йорк»*

от гриль-бара The Rocks



980
руб.

*Морской мидии
в тосканском соусе*

от ресторана «Стрижи»



750
руб.

*Телятина
«Вельмонт»*

от ресторана Fuller's



310
руб.

*Тяван Муши
«Тора Эки»*

от ресторана «Киото»

Козерог

Вы скоро получите в дар нечто прекрасное! Интеллектуальную ответственность или же наследство в традиционном понимании. Скрасить время ожидания и предвкушения поможет другой дар — дар моря...

Водолей

Подумайте о ближайшей поездке. Возможно, в это путешествие стоит взять нечто совершенно неожиданное — по примеру английского гениального чудака Филиаса Фога. Вдруг махнете вокруг света!

Рыбы

Водная стихия — ваша. Получайте наслаждение под каплями дождя, ищите знаки в рисунках росы на стекле, ступайте ногами в реку, как только вода чуть прогреется. Вода обогатит вас и подскажет ответы...

Партнеры



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



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



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



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



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



«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



«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). №14 • 19 марта 2018
март-май 2018

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

Оганесян Анна Владимировна
news@materik.com

Дизайн, верстка

Антон Павлов

Менеджер отдела

рекламы и распространения
Змеина Яна Александровна
j.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



ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК
друзьям, родным, деловым партнерам

тел. 706-511

пивной ресторан
Bier Haus



The Rocks ***
AMERICAN
Grill · Bar · Coffee

СФРИЖИ
ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН



HARAT'S
— IRISH PUB —

