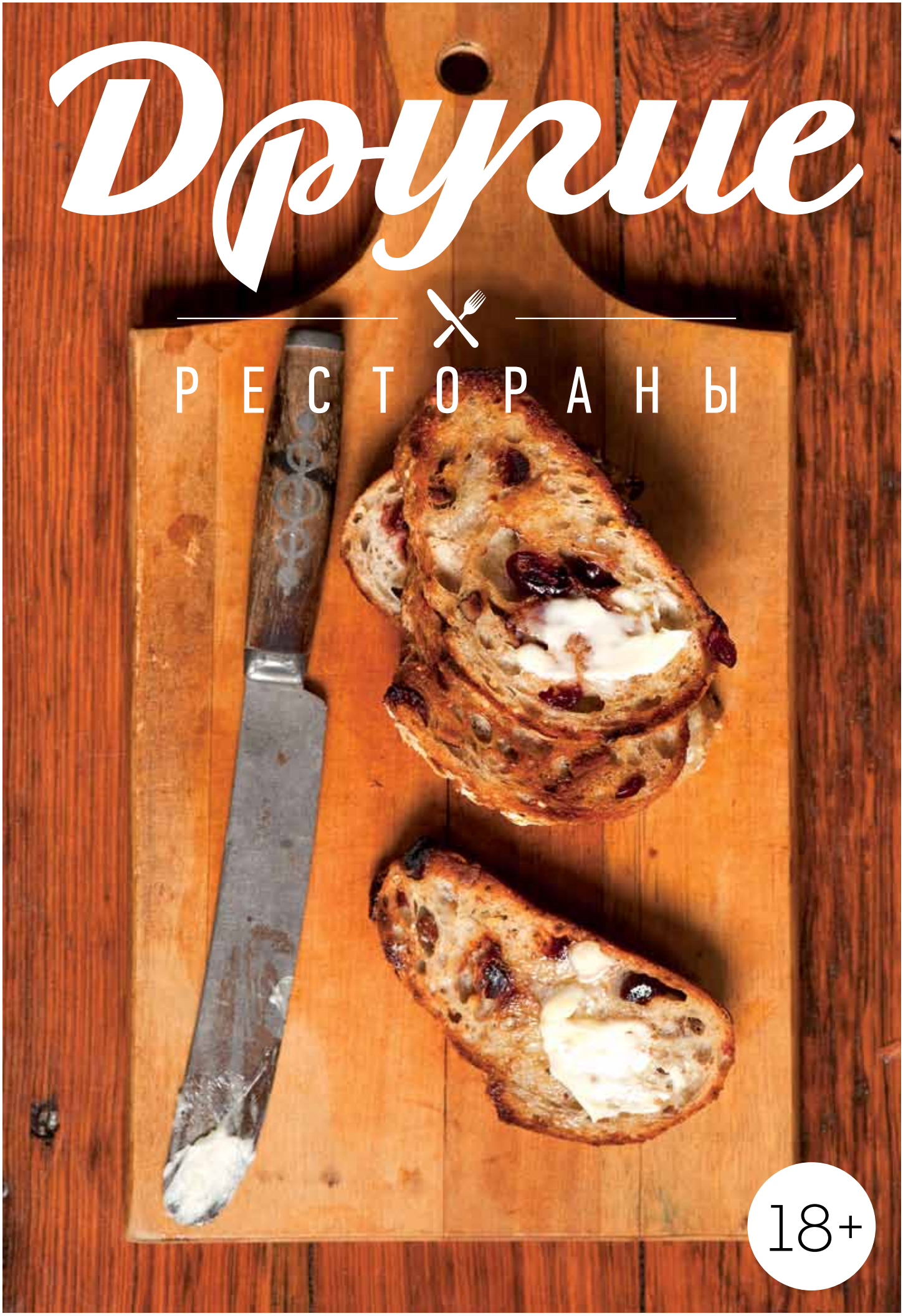
Другие

РЕСТОРАНЫ



18+

CHOP-CHOP
МУЖСКИЕ СТРИЖКИ
ул. Ленина, д. 89
+7 (960) 374-08-08
12:00 – 22:00

Мы приветствуем тебя, наш первый читатель, наш гость, наш друг!

В руках вы держите первый номер журнала «Другие Рестораны», который был создан специально для того, чтобы мы стали еще ближе друг к другу. Согласитесь, что, пролистывая новостную ленту или просматривая фотографии и посты в Интернете, не ощущаешь всей реальности происходящих событий. Поэтому мы намеренно избрали форму печатного издания, чтобы ваши глаза и руки отвлеклись на время от электронных гаджетов и переключились на тактильные — настоящие ощущения. Мы решили выбрать нечто другое — реалистичное и осязаемое, потому что все, что мы делаем, основано на том, что вы ощущаете и чувствуете. Часто именно в ресторанах собираются семейным кругом, встречаются с друзьями, ужинают с любимыми, делясь при этом новостями, отмечая важные и не важные события, да и просто коротая время, заводят новые знакомства. Эти встречи — настоящие жизненные аккумуляторы. Это реальность! И мы всей душой и сердцем за нее, за реальность вкуса, чувств и ощущений!

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

№ 1, 2015

Издатели
Дмитрий Акулин,
Ольга Акулина

Редактор
Геля Бикбаева

Арт-директор
Элеонора Куликова

Дизайнер
Ольга Пронина

Фотограф
Светлана Филиппова

Корректор
Светлана Фомина

Адрес редакции
и издателя
г. Ульяновск
1-й переулок Мира, д. 2
ТРЦ «Капитал»
офис 826

Телефон редакции
+7 (8422) 37-07-03

Учредитель
Группа компаний
«Другие Рестораны»

Тираж
999 экземпляров

Все права защищены. Статьи, рубрики и другие редакционные страницы журнала «Другие Рестораны» являются справочно-информационными и аналитическими материалами. Запрещается полностью или частично воспроизводить опубликованные в журнале «Другие Рестораны» статьи, материалы и другие результаты интеллектуальной деятельности. Журнал «Другие Рестораны» не несет ответственности за присланные материалы.

Дмитрий и Ольга Акулины

Идейные вдохновители и создатели журнала. Однажды ими были прочитаны все журналы, газеты и книги в радиусе вытянутой руки, что оставалось делать? Конечно, издать свой журнал! Процесс не заставил себя долго ждать, в течение месяца они собрали редакционную команду, и вот вы держите в руках результат этой творческой работы.

Геля Бикбаева

Приехала из Питера, чтобы отдохнуть в Ульяновске, но не тут-то было! Вселенная сказала: «Сначала поработай, потом отдыхай». Погружение в food-журналистику было стремительным: закулисье кухонь, дегустации блюд и коктейлей, интервью с поварами, менеджерами, гостями заведений. Журнал готов, Геля, можешь отдохнуть немного. До следующего номера.

Элеонора Куликова

Арт-директору же мало было вести четыре профиля в «Инстаграме» и в «ВКонтакте», поэтому надо закрепить свои позиции и таланты в печатном издании. С легкой руки Элеоноры, вернее слога, сочинялись тексты и заголовки, искались красивые фото из пузатого архива и задавалось бодрое настроение для рабочего процесса.

Светлана Филиппова

Скорее всего, после такого количества блюд, отснятых для «Других Ресторанов», Света сразу станет шеф-поваром. Секрет, как ей удается и без того аппетитные позиции в меню снимать настолько глазофотопожирающе, остается не разгадан. Света, а ты умеешь калории лишние по фото убирать? Очень надо.

Ольга Пронина

Мир тесен! Работая год назад в Питере, Ольга и подумать не могла, что, переехав в Тольятти, будет создавать и верстать журнал для ульяновских заведений. Но ведь не место красит человека, а Ольга украсила и собрала в единую концепцию наш журнал. Кстати, первый в ее практике food-журнал! Совсем не комом, не комом, хочется заметить.

10

Обо всем, что вы хотели знать о наших заведениях, но стеснялись спросить, рассказываем на стр.

Уникальнейшее интервью с **Милой**, менеджером бара «Гонзо», о юморе, острове и идеальном госте заведения, стр. 21

18

Раскрываем внутренний мир наших вкуснейших бургеров. Ищите их в непривычном облике на стр.

Шеф-повар «Других Ресторанов» **Александр Андрианов** поделился секретами создания новых блюд, источниками вдохновения и своими мечтами, стр. 16

Марина Никитина об Ассоциации рестораторов Ульяновской области и о планах на будущее, стр. 8

Гость — в студию! Интервью с нашим постоянным гостем Анатолием Невзоровым, стр. 24

Как мы были в Сочи и увидели, услышали и узнали то, что больше никто в городе не видел, не слышал и не знает, стр. 22

В чем волшебство хинкали, которые готовит Джени, стр. 7

Поздравляем!

Наши именинники стали на год старше, а значит, еще красивее, умнее и бодрее. Спасибо, что вы есть!

Ольгу Акулину

24 мая

Александра Новоселкина

24 мая

Галину Тютькину

25 мая

Александра Багрова

29 мая

Дмитрия Акулина

1 июня

Ольгу Никитину

18 июня

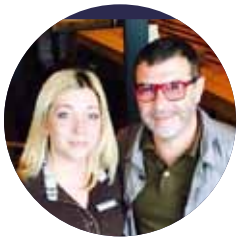
Ольгу Пензенцеву

5 июля

ОГО-ГО-ГО!

Вот это размерчик!

Никаких пошлых мыслей, господа! В июне «БарДАк» порадовал нас размером своей шавермы. К очередному рекорду бара прибавилась супер-мега-гига-огромная шаверма размером 5 метров! Помогали в этом нелегком, но увлекательном деле бренд-шефу Александру Андрианову все гости, пришедшие в этот вечер. Спасибо всем, кто готовил и ел!



Ой, кто был у нас!

Не смог сдержаться и в этот раз Евгений Гришковец, посетивший Ульяновск с концертом, и заглянул к нам. Мы, как всегда, ему были рады, и настроение сразу улучшилось! Приезжайте чаще, Евгений!

Воды – слонам, а мне – еды!

Береги себя! Тебе еще все лето отдыхать и развлекаться, так что звони по телефону: 754-724 или заходи на сайт: www.lenidti.net и заказывай еду и напитки. Это не лень, это экономия энергии, так необходимой летом!

Воля императора в революционном Ульяновске!

Мы решили поддержать проект «Воля императора» нашего земляка Дмитрия Селиверстова — абсолютного чемпиона России в номинации «Пляжный бодибилдинг» 2015 года. А также доказать, что проводить время и отдыхать можно по-другому. Поэтому «Другие рестораны» совместно с клубом «Форма» на протяжении 3 недель будут объединять всех желающих заниматься спортом, найти новых друзей, а также испытать свою силу воли. Тренироваться будем через день — 4 раза в неделю на свежем воздухе, занятия будут абсолютно бесплатными и не будут повторяться. Ставим эксперимент с 11 по 31 июля, а 1 августа подводим итоги!
Ну что, ты готов испытать свою волю с нами?!

А тем временем...

В рестобаре «Гонзо» мы проводим по пятницам акцию I Like Gonzo. В этот день к оплате принимается самая современная и надежная валюта — «лайки». Чем больше их под твоим фото с нашим блюдом, тем меньше ты будешь платить по счету. Вперед за «лайками»!

Денег не надо!

Правда?! Совсем-совсем?! И правда, и совсем. Потому что мы добрые и любим фоточки красивые в «Инстаграме» из наших заведений.
Для того чтобы выиграть бесплатный ужин на двоих в «Шафране», ставь под своими фото хэштеги: #летовшафране и #ДругиеРестораны.

Ма-а-ам, можно, я еще на улице посижу?

Не можно, а нужно! Тем более что наши летние веранды всех четырех заведений растут и расцветают день ото дня. То там, то тут расцветают цветы, загораются по вечерам романтичные огоньки свечей, укрываются нежно пледом плечи. В такие моменты невольно вспоминается цитата Рэя Брэдбери: «Лето снаружи. Лето внутри».

Мастер-класс! Все быстро в класс!

Только не говорите, что вы не умеете готовить хинкали. Если ответ утвердительный, то быстро-быстро, пока мы не заметили, записывайтесь на подробнейшие и вкуснейшие уроки от нашего бренд-шефа по приготовлению хинкали. Занятия проходят в заведении «Антресоль. Хинкальная», все подробности и запись по телефону: 98-97-98.

Гуру *хинкали*

Джени Оманадзе,
главная по тесту в кафе «Антресоль. Хинкальная»

© Светлана Филиппова

Наверное, такое бывает только с грузинской кухней. Ее хочется отчаянно! Хочется такую свежую, как горный ветер, такую пахучую, как травы, растущие у подножия гор. Грузинская кухня — сочная, жгучая и опьяняющая. И самое главное в грузинской кухне — это не эпатаж, а состояние души. За это состояние в нашем заведении «Антресоль. Хинкальная» отвечает скромная, добрая и невероятно трудолюбивая Джени.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ НА ШЕСТЬ ПЕРСОН

1,4 кг муки
500 мл воды
500 мл молока
75–80 г слив. масла
20 г дрожжей (живых или сухих)
20–25 г соли
15–20 г сахара
1,2 кг сыра

Тесто выдержать 3 часа, как поднимается — помять, и так 2–3 раза.

Готовое тесто разделить на порции по 200 г. Натереть сыр (в идеале сулугуни или имеретинский) на терке. Раскатать тесто, в центр выложить сыр, соединить края теста, перевернуть и аккуратно скалкой вновь раскатать, обмазать яичным желтком и сверху снова посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 12–15 минут до золотистой корочки. Готовые хачапури смазать сливочным маслом и разрезать. Употребить в горячем виде.

— Джени, это правда, что когда ты родилась, на небе загорелась звезда в форме хинкали?

— Я, конечно, этого не помню, но, судя по тому, сколько мною было их слеплено, думаю, доля правды в этом есть.

— А сколько хинкали прошло через твои руки?

— За всю жизнь не считала, но у нас в «Антресоли» за месяц получается около 5000 штук.

— У хинкали есть свои правила или традиции?

— Считается, что самые правильные и настоящие хинкали должны иметь 33 складки, лепка только вручную, и есть их следует только руками. Если в Грузии будете есть хинкали приборами, то повара или хозяйку обидите сильно. Поэтому смело берите хинкали за ножку, подносите широкой частью ко рту, аккуратно откусывайте и отпивайте бульон. Главное — не потерять ни капли, в бульоне весь смак. Ножку оставляйте на тарелке — это традиция.

— А какое максимальное количество приготовленных хинкали за один день было?

— 380 штук! Я не знаю, что за парад планет был в этот день, но каждый гость заказывал хинкали.

— Джени, тебе можно памятник поставить!

— Только, пожалуйста, не в виде хинкали! Делать это блюдо — действительно тяжелый труд, особенно в формате ресторана. Бывает, что даже заведения с кавказской кухней осознанно отказываются от этого блюда в своем меню, потому что это сопряжено с дополнительными трудовыми и денежными затратами. Тесто для хинкали крутое, его замес и раскатка требуют от повара недюжинной силы, а лепка — сноровки.

— Джени, так в чем секрет твоих волшебных блюд, ты гуру хинкали, владычица хачапури и повелительница лаваша?

— Не подумайте ничего компрометирующего, но я отношусь к тесту, как к женщине. Как к любимой женщине: нежно, ласково и с душой. Как и всякая женщина любит ласку, так и тесто становится отзывчивым и податливым, если к нему подходить с любовью. Я всегда разговариваю с тестом или пою песни. Потому что всю грузинскую кухню можно сравнить с грузинской же песней: она такая же душевная, многоголосая и невероятно вкусная!

«В 2011 ГОДУ Я НЕ МОГЛА ПРЕДСТАВИТЬ, ЧТО НАША АССОЦИАЦИЯ СТАНЕТ ТАКОЙ МАСШТАБНОЙ И ИНТЕРЕСНОЙ. ТОГДА В ГОЛОВЕ ПРОБЕГАЛИ МЫСЛИ ОДНА ЗА ДРУГОЙ: КАК ОБЪЕДИНИТЬ УПРАВЛЯЮЩИХ И СОБСТВЕННИКОВ, ПОВАРОВ И БАРМЕНОВ, МЕНЕДЖЕРОВ И ОФИЦИАНТОВ, КАК НАСТРОИТЬ ДИАЛОГ РЕСТОРАТОРОВ И ВЛАСТИ, КАКИЕ ИНСТРУМЕНТАРИИ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ... КРУГОВОРОТ МЫСЛЕЙ, ИДЕЙ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ БЫЛ КОЛОССАЛЬНЫМ. НО СЕЙЧАС, НЕМНОГО ОТДЫШАВШИСЬ И ВЗДОХНУВ, С ПОЛНОЙ УВЕРЕННОСТЬЮ МОГУ СКАЗАТЬ, ЧТО ВСЕ У НАС ПОЛУЧАЕТСЯ И ДВИЖЕТСЯ В ПРАВИЛЬНОМ НАПРАВЛЕНИИ».

ДОСЬЕ:
Марина Никитина
Руководитель Ассоциации рестораторов Ульяновской области с 2011 года
ОБРАЗОВАНИЕ: высшее, президентская программа по малому и среднему бизнесу
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИЯ: рекрутер
ХОББИ: моя работа – мое хобби, путешествия

РЕСТОРАТОРЫ УЛЬЯНОВСКА, ОБЪЕДИНЯЙТЕСЬ!

Кто мог подумать четыре года назад, что в Ульяновске появится своя ассоциация рестораторов, кто мог предположить, что откроются заведения столичного уровня, кто знал, что кулинарное искусство в городе станет невероятно популярным? Мы нашли этого провидца! Вернее, мы нашли ее. Смелую и амбициозную энтузиастку, которая поверила в свои силы и объединила всех рестораторов города. Знакомьтесь: Марина Никитина!

— Марина, расскажите, пожалуйста, что такое Ассоциация рестораторов Ульяновской области?

— Ассоциация рестораторов Ульяновской области — это объединение ведущих рестораторов области с целью развития индустрии питания посредством консолидации всех ее предприятий в одну мощную силу для преодоления препятствий различного характера.

— Много таких препятствий у отрасли?

— С созданием ассоциации стало значительно меньше. Мы взяли на себя полное сопровождение контакта заведения с властью, которое включает в себя процесс открытия, развитие, согласование летних площадок, фасадов.

— Какие мероприятия проводит ассоциация?

— Ежегодно мы проводим множество различных мероприятий по разным тематикам: обучение персонала, развитие бизнеса, отраслевые форумы, встречи с интересными людьми отрасли. Большую часть в нашей деятельности занимает корпоративный сектор, где мы помогаем сотрудникам ресторана ежегодно повышать свою квалификацию, узнавать новые форматы и подходы к ведению ресторанного бизнеса.

— Какое из мероприятий вызвало особый интерес у игроков рынка?

— Могу отметить в этом плане несколько событий. Самый масштабный из всех — это форум «Ульяновск гостеприимный», который на своей дискуссионной площадке для профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса собрал около 1500 участников. В марте у нас в городе проходил географический фестиваль «Фрегат "Паллада"». Фестиваль активно поддержал клуб поваров Ассоциации рестораторов, выступив на кулинарной площадке «Кухни народов Ульяновской области». Большой ажиотаж в социальных сетях вызвала народная ресторанная премия «Золотая вилка. Ульяновск».

— Какие цели и задачи стоят перед ассоциацией на ближайшее время?

— Во-первых, это запуск коммерческого проекта «Академия гостеприимства и сервиса» при поддержке УГСХА им. П. А. Столыпина, основная цель которого — содействие развитию индустрии гостеприимства, ресторанного и гостиничного бизнеса через повышение квалификации, консультации, узкопрофильные семинары и тренинги для всех категорий персонала, в том числе модульное обучение профессии. Кроме того, социальная ориентированность проекта заключается в том, чтобы дать студентам, обучающимся на профильных специализациях, не сухую теорию, а полноценную практику по всем видам ресторанного дела. Для этих целей уже есть единая площадка, оборудованная под полноценный ресторан со всеми рабочими зонами.

Вторая из задач ассоциации — это привлечение к нам отельеров.

— Марина, как изменилась ассоциация за четыре года своего существования?

— По сравнению с 2011 годом разница огромная. Тогда крайне сложно было собрать всех участников ресторанной отрасли на одной площадке. Сейчас мы не только собираем их, но и вдохновляем друг друга, это такой существенный момент в каком-либо общественном объединении. В отрасли появилась здоровая атмосфера соперничества. Когда вопрос стоит не о том, как бы лучше украсить заведение и включить в меню все, что только можно. Когда прежде, чем открыть кафе, ресторан или бар, люди думают о его концепции и атмосфере. В городе появились новые форматы заведений, например, такого понятия, как рестобар с качественной кухней и широким ассортиментом бара, раньше просто не существовало. Меня очень радует тот факт, что участники ассоциации научились дружить, общаться и делиться между собой, об этом свидетельствуют появляющиеся клубы поваров, барменов, официантов.

P. S. Хочу поблагодарить каждого, кто тогда поддержал эту идею, кто принял и принимает в ней самое активное участие! Верьте в себя и в людей, которые вас окружают, и тогда любая ваша цель станет достижимой!

ЗНАКОМЬТЕСЬ: ДРУГИЕ!

КОМАНДА НАШИХ ЗАВЕДЕНИЙ СОСТОИТ ИЗ ЧЕТЫРЕХ УЧАСТНИКОВ. КАЖДЫЙ ИЗ НИХ ОБЛАДАЕТ СВОЕЙ ЯРКОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬЮ, КОТОРАЯ ВЫРАЖАЕТСЯ В ЕГО КОНЦЕПЦИИ, МЕНЮ И АТМОСФЕРЕ. У КАЖДОГО УЧАСТНИКА КОМАНДЫ ЕСТЬ СВОИ ПРЕДАННЫЕ БОЛЕЛЬЩИКИ И НЕУДЕРЖИМЫЕ ФАНАТЫ. ДЕЛИМСЯ С ВАМИ УНИКАЛЬНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ ВСЕХ НАШИХ ЗАВЕДЕНИЙ.

БАР «БАРДАК»

КОНЦЕПЦИЯ

Днем тихий и уютный бар — приятное место для делового ланча. Вечером — идеальное место для встреч с друзьями и новых знакомств, безудержного драйва и танцев.

НАСТРОЕНИЕ

Когда грустно и хочется развеяться, когда весело и хочется быть еще веселее.

КУХНЯ

Fusion, европейская.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

Все-все коктейли и закуску «Фахита».

«У меня был дом у моря. Но для того, чтобы попасть на пляж, нужно было пройти через бар. Поэтому я так и не увидел само море».

АТМОСФЕРА

Ты приходишь сюда на ланч в костюме с галстуком, можешь даже в это время вести важные переговоры, но внутри себя ты невольно начинаешь ощущать тягу к приключениям и безумству. Это неконтролируемое чувство, которое характеризует «БарДАк», этим чувством безумства и свободы пропитано здесь все. Ты уходишь после ланча, работаешь, а внутри все равно продолжает свербеть где-то на уровне алого бьющегося. А спустя пару часов твой галстук уже висит на перекладине бара, а ты сам ритмично отплясываешь на барной стойке. Да-да, здесь это не запрещается, а даже поощряется. Да и вообще тут нет правил, нет рамок. Здесь царит атмосфера свободы, которой многим так не хватает в повседневной жизни.

© Виктор Халитов

РЕСТОБАР «ГОНЗО»

КОНЦЕПЦИЯ

Европейский бар с авторской кухней, с гостями за стойкой бара и отличной музыкой.

НАСТРОЕНИЕ

Когда хочется погрузиться в настроение интеллектуальной безбашенности и переписать свою жизнь по новым, свободным от общественного мнения правилам.

КУХНЯ

Европейская, авторская.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

Английский мясной салат, местный Рибай.

«Купи билет — и в дорогу!»
Доктор Гонзо

АТМОСФЕРА

Первое, во что влюбляешься, — огромные окна, выходящие на центральную улицу города. Потом пробуешь раф-кофе и вообще теряешь ощущение пространства. Это место для истинных гурманов и меломанов, а также для людей с ярко подчеркнутой индивидуальностью. Не зря легенда заведения связана с доктором Гонзо, хозяином бара, представляющим собой эпоху 60–70-х с ее духом бунтарства и самовыражения. Здесь хочется вкусно есть, смакуя пить, наслаждаться музыкой. Финальным аккордом, который бесповоротно влюбляет в это заведение, становятся брутальные рибаи и многоэтажные бургеры, после них ты автоматически заносишь это заведение в категорию «пришел раз и приду еще не один раз».

© Эдуард Гебель

© Эдуард Гебель

© Алишер Аминов

ЧАЙХАНА «ШАФРАН»

КОНЦЕПЦИЯ

Уютное и тихое место в самом центре города. Устав от суеты, следует прийти сюда, чтобы утонуть в мягких диванах и подушках и погрузиться в сладкий аромат кальяна.

КУХНЯ

Узбекская, европейская, японская.

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

Лагман, самсу

НАСТРОЕНИЕ

Когда хочется вкусно поесть и ни о чем не думать.

АТМОСФЕРА

Здесь еще помнят простую истину, что ресторан — это то место, где люди прежде всего едят. Есть здесь можно бесконечно долго, виной всему бесконечное меню с эффектом «разбегающихся глаз». Здесь можно не бояться показать свою обжорную натуру и отужинать практически лежа: все всё поймут! Вы же в гостеприимном Востоке, где гости не уходят из дома, они выползают, потому что «нельзя быть на свете вкусным таким». В момент, когда твой желудок радостно принял тающую во рту самсу, ты понимаешь, какое это счастье — вкусно есть и уметь это делать без зазрения совести о лишних калориях. Ведь когда вкусно ешь, то не толстеешь.

«В Узбекистан только раз можно попасть случайно, потому что каждый последующий раз он будет манить вас своей красотой, многоликостью и гостеприимством».

© Эдуард Гебель

© Алишер Аминов

© Эдуард Гебель

КАФЕ «АНТРЕСОЛЬ. ХИНКАЛЬНАЯ»

КОНЦЕПЦИЯ

Кафе с теплой семейной атмосферой и вкусной домашней едой. Основными персонажами заведения являются члены большой грузинской семьи Катамадзе. Глава семейства Зураб, его жена Тамара, сыновья Вано и Анатолий, маленькая дочка Манана, дедушка Валико и пес Зарбазан невыясненной породы. Мама этой большой семьи невероятно вкусно готовит, и непременно хочется поделиться ее творениями со всем миром!

СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

Хинкали, салат «Бадри».

КУХНЯ

Грузинская, европейская.

«Грузинский стол похож на грузинскую песню: мы поем на разные голоса, но объединяемся в хоре». «Дата Туташхиа», Ч. Амирэджиби

АТМОСФЕРА

Заходишь сюда и понимаешь — ты дома. Пусть всего лишь на час, на полтора часа, но ты дома. Как будто мама или бабушка накрыла для тебя стол с твоими любимыми блюдами, а папа или дед достал свое любимое вино и угощает тебя. Вокруг тебя младшие братья или сестры, которые так рады тебе, что стараются во всем угодить. После первой вилки салата «Бадри» или первого кусочка сочных хинкали ощущаешь такой взрыв вкусовых рецепторов, что просто перестаешь верить, что ты не в Грузии. Порой начинает казаться, что вот-вот мама Тамара закричит из-за угла, что у нее самая свежая кинза, а редис красивее, чем небо в Тбилиси. Вино здесь хочется заказывать не только из-за его терпкого и выразительного вкуса, но и для того, чтобы произнести эти ласкающие вслух названия.

© Эдуард Гебель

НАСТРОЕНИЕ

Когда хочется окунуться в атмосферу семейного уюта и устроить именины желудка и свадьбу души.

© Алишер Аминов

© Эдуард Гебель

ШЕЙК ИТ!

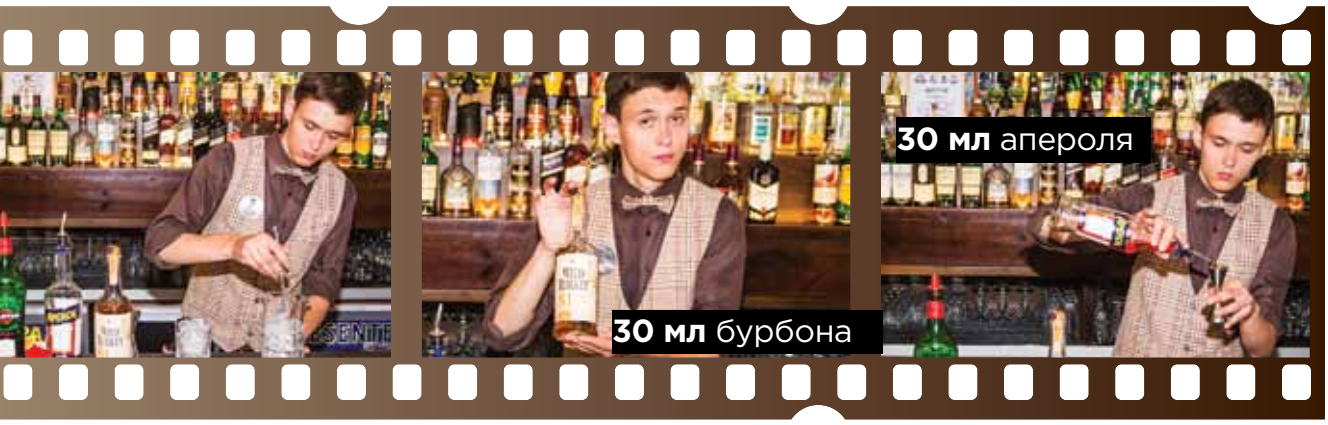
Наши бармены раскрывают свои сердца и секреты, рассказывая о любимых коктейлях.

Фото: Светлана Филиппова

Александр Багров

Если разбудить меня ночью и спросить, какой мой любимый коктейль, то я сразу отвечу: «Бульвардье». А если разбудить меня еще раз, я пойду его готовить! Это насыщенный коктейль для тех, кто любит негрони, но не любит джин. «Бульвардье» в переводе с французского — «гуляка», завсегдатай богемных заведений знаменитых парижских бульваров. Коктейль на основе бурбона, сладкого вермута и кампари.

Что смешивать:



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Никита Красноперов

Вообще, мой любимый коктейль — это 50 грамм виски, а если серьезно, то одним из фаворитов является неизменная классика «Роб Рой». Коктейль назван в честь опаснейшего шотландского разбойника XVIII века Роб Роя, деятельность которого схожа с призванием Робин Гуда. «Роб Рой» — это коктейль на основе крепкого насыщенного шотландского виски с добавлением красного вермута и с легкой горечью биттера.

Максим Гендин

Схитрю, если не скажу, что, бесспорно, «Белый русский» — это мой любимый коктейль. Да, я не оригинален, его любят не только миллионы, но и профессиональные бармены! Коктейль со сливками и кофейным ликером на основе водки стал набирать свою популярность после выхода в свет фильма «Большой Лебовски», где является любимым коктейлем главного героя.

БРЕНД-ШЕФ

АЛЕКСАНДР АНДРИАНОВ

Возраст	Родина	Должность
25	Ульяновск	бренд-шеф

ПОВЕЛИТЕЛЬ ЕДЫ

АЛЕКСАНДР АНДРИАНОВ, БРЕНД-ШЕФ ГРУППЫ КОМПАНИЙ «ДРУГИЕ РЕСТОРАНЫ», — ОДИН ИЗ САМЫХ ПЕРСПЕКТИВНЫХ И ТВОРЧЕСКИХ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ УЛЬЯНОВСКА. А ЕЩЕ ТРЕНДСЕТТЕР, ПЕРВООТКРЫВАТЕЛЬ И ХОРОШИЙ ЧЕЛОВЕК. МЫ ПОГОВОРИЛИ С АЛЕКСАНДРОМ И УЗНАЛИ, КАК ЕМУ УДАЕТСЯ СЛЕДИТЬ ЗА ЧЕТЫРЬМЯ «ДЕТЬМИ», КАК РОЖДАЮТСЯ ЕГО КУЛИНАРНЫЕ ТВОРЕНИЯ И ИЗ ЧЕГО, ВЕРНЕЕ КОГО, ОН НИКОГДА НЕ БУДЕТ ГОТОВИТЬ.

© Виктор Халитов

О СОБАКАХ И БОБРАХ

Хочу в ближайшее время попробовать приготовить бобра — дерево спасу, может. Съел бобра — спас дерево, как говорится в одной шутке. Но никогда не буду готовить из собаки, это точно.

О ВДОХНОВЕНИИ

Меня вдохновляют два человека: Гордон Рамзи со своей техникой приготовления и Джейми Оливер со своим подходом к работе. Помню, сбегал с занятий в училище, чтобы посмотреть передачи Джейми. В моей сумке всегда свежий номер ChefArt, а на заставке ноутбука фото Гордона Рамзи с топором.

О «ДЕТЯХ»

Как и любой родитель, я готов вечно говорить о своих «детях», это, наверное, самое говорящее определение для заведений, в которых работаю. Ведь я их так же ращу, так же забочусь, провожу бессонные ночи с ними, радуюсь их успехам. Вот я сейчас говорю про них, а у меня мурашки по коже. А мурашки самые честные, как говорится.

О ТВОРЧЕСКОМ ПРОЦЕССЕ

Новое блюдо у меня всегда случается спонтанно. Я могу идти по рынку, увидеть в рыбном отделе красивого и здорового сома, а во рту уже чувствую вкус чахохбили из сома в нашей «Антресоли». Иногда одновременно со мной утром просыпается первооткрыватель, и мы с ним придумываем хинкали с потрошками и эстрагоном, которые никто никогда раньше не готовил. Соус из сиропа бузины создался совсем случайно: я стоял за барной стойкой в «Гонзо», беседовал с Дмитрием Акулиным о соусе для крабсбургера, вдруг мне в глаза бросился сироп бузины, попробовал его и потом машинально запил стоящей рядом колой. Вуаля! Соус из сиропа бузины, смешанный с колой, готов! Даже на отдыхе мой отдел фантазии в головном мозге продолжает свою работу. Однажды мы опоздали на ужин в отеле, пришлось идти в город и ужинать стритфудом. Купил шаурму в одном месте, попробовал, купил еще в трех местах, попробовал, расчленил их, уточнил ингредиенты, приехал в Ульяновск и запустил в «БарДаке» отличную шаверму.

© Алишер Аминов

О ПЛАНАХ
Планирую этим летом пройти по Свияге от Лаишевки до Буинска на резиновой лодке с веслами, это я сам себе вызов бросил. А с друзьями поспорил, что зимой каждые выходные буду днем на лыжах кататься, вечером — на коньках. Вы об этом напишите, пожалуйста, чтобы у меня потом точно не было пути для отступления.

О БУДУЩЕМ
Вижу себя в будущем вальяжным типом с усами и в круглых очках, судящим на кулинарных чемпионатах молодых поваров. Для этого хочу выучиться на международного судью, ну и стоит уже начать отращивать усы, как у Томаса Гуглера.

«Самым необычным блюдом, которое я пробовал, были телячьи мозги со щучьей икрой и апельсиновой карамелью и рисовое ризотто с селедкой в одном из ресторанов Москвы. И это было вкусно, потому что правильно приготовлено».

О СТАНДАРТАХ
У нас строго выраженные стандарты, которые согласованы с руководством. Мы и называемся «Другие Рестораны», потому что в наших заведениях все построено на строгой стандартизации. Ни влево, ни вправо от правил. Повар, работая на кухне, не должен думать, почему у него молоко в одном холодильнике, а сыр в другом. Повар должен быстро и качественно выполнять свою работу, а не бегать по кухне и искать продукты. У каждого повара висит перед глазами раскладка того или иного блюда, у каждого есть фотографии, как оно должно подаваться. И веточка для украшения блюда должна лежать именно в определенном месте: не там, не тут, не «я подумал, что так будет лучше» и прочие вольности.

О ПЕРВООТКРЫТИЯХ
Первым быть всегда интересно. Не престижно, а именно интересно. Тогда внутри есть чувство адреналина, когда ты не знаешь, что впереди, но горишь желанием узнать это и попробовать. Все наши кухни — это новые форматы для города. «Лагман в городе!» стал неофициальным девизом «Шафрана»: первая хинкальная, первый рестобар с американской кухней в городе. Мы первыми зашли в город с национальной кухней и, собственно, никуда не собираемся уходить.

О НАЧАЛЬСТВЕ
У автора Александра Белого есть хорошая цитата в книге «Линия»: «Производство существует лишь в движении и в равновесии между тем, что вкладывается, и тем, что производится, — и это главное условие безболезненного существования занятых в нем людей, и особенно тех, кто руководит им, для кого самочувствие производства — свое собственное самочувствие». Наши учредители пропускают через себя каждое заведение, для них это такие же «дети», поэтому я с ними уже много лет на одной волне.

О СОЛИ И ЖЕНЩИНАХ
Я могу по запаху определить, соленый суп или нет. Даже сказать, сколько именно соли было положено. Это называется «ловить баланс специй». А вот поймать баланс на кухне, если там присутствовала женщина, долго не мог. Я готов был сам сутками пахать, лишь бы не было работников женского пола ближе десяти метров. Это была плохая примета для меня, словно я на корабле плыву. Повзрослел, стал добрее, что ли, и вот у меня работают целых три женщины, и очень хорошо мы с ними сотрудничаем.

О ПАРАДОКСЕ
Еды и всего, что с ней связано, в мире больше, чем потребителей. Человек уже просто перенасыщен всеми цезарями и бургерами, и в то же время ему не хочется чего-то сверхъестественного. Это парадокс нашего времени, который приходится разрешать ресторанам. Мне нравится, что нам это удается. И не только удается, но и получается создавать свои тренды, за которыми приходят в наши заведения, вот почему мы называемся «Другие Рестораны».

ОТКРОВЕННО И ВКУСНО

ВЕЧЕРИНКА НАШИХ МНОГОЭТАЖНЫХ БУРГЕРОВ В ПОЛНОМ РАЗГАРЕ! ЭТИ ДОБРОТНЫЕ ПАРНЯГИ ИЗ БАРОВ «ГОНЗО» И «БАРДАК» ДОЛГО СТЕСНЯЛИСЬ И НЕ РЕШАЛИСЬ, НО ВСЕ-ТАКИ СОГЛАСИЛИСЬ НА ЭТУ ОТКРОВЕННУЮ И СОЧНУЮ СЪЕМКУ. ПРИГОТОВЬТЕ САЛФЕТКИ, НЕКОНТРОЛИРУЕМОЕ СЛЮНООТДЕЛЕНИЕ ГАРАНТИРОВАНО. ОНИ ЖДУТ ВАС!

© Светлана Филиппова

ОТКРОВЕНИЕ # 1 «БЛЭК БУРГЕР»

- черная булка (авторский рецепт)
- свежий томат
- маринованный огурец
- котлета из 100%-й говядины
- соус на основе майонеза
- сыр чеддер
- лист салата

ОТКРОВЕНИЕ # 2 «КРАБСБУРГЕР»

- сэндвичная булка
- легендарный соус «Цезарь»
- свежий томат
- свежий огурец
- котлета из краба
- сыр чеддер
- лист салата

ОТКРОВЕНИЕ # 3 «БАРДАКБУРГЕР»

- сэндвичная булка
- свежий томат
- маринованный огурец
- соус на основе майонеза
- котлета из 100%-й говядины
- ветчина гриль
- жареное куриное яйцо
- свежий лук
- сыр гауда

ОТКРОВЕНИЕ # 4 «БУРГЕР ГОНЗО»

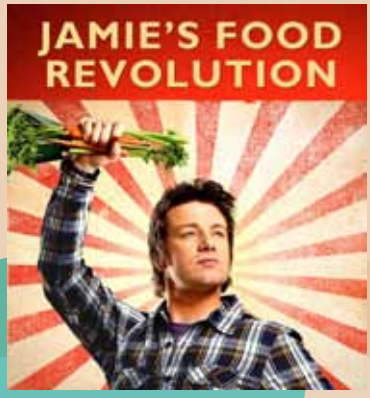
- сэндвичная булка
- свежий томат
- маринованный огурец
- лук конфи
- сыр чеддер
- соус на основе майонеза
- котлета из 100%-й говядины

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

АППЕТИТНЫЙ МИР

Художник Генри Хагривз и стилист Кейтлин Левин из Новой Зеландии воплотили в жизнь необычный съедобный проект. Географические карты мира они создают из различных продуктов, характеризующих определенную страну. Согласитесь, такие карты на уроках географии будут сто раз интереснее обычных? henryhargreaves.com

МОСКВА



ДЖЕЙМИ ОЛИВЕР НА РЫНКЕ!?

Да-да, именно на рынке можно будет встретить известного шеф-повара и телеведущего. Ресторанный холдинг Ginza Project планирует открыть на Даниловском рынке в Москве кулинарную школу Джейми Оливера. Под проект планируется отвести часть балкона площадью в 500 квадратных метров вдоль купола рынка. Предполагается, что холдинг Ginza оборудует помещение за свой счет, а Джейми предоставит собственный бренд.

ПИТЕР

БОТАНИКА НА КРЫШЕ

Летний коктейльный бар Botanique Bar открылся на Петроградской стороне, с отличным видом на город и диджей-сетами по выходным. За заведение отвечают три опытных бармена: Артур Шолохов и Евгений Фролов из Union и Антон Носик. Формат бара они определили, как ненавязчивый коктейльный бар с диджей-сетами, которые проходят каждые выходные.

ПИТЕР

ЛАРИСУ ИВАНОВУ МОЖНО?

Ресторан «Ларисуваннухочу» холдинга Ginza оформлен по мотивам фильма «Мимино»: гостей встречает хостес в костюме стюардессы, в зале установлены парковые скамейки, а туалеты стилизованы под телефонные кабинки. Кухня в основном грузинская, что не удивительно, но есть позиции и из узбекской. Также здесь предлагают утку по-пекински, для приготовления которой в ресторан привезли специальную печь.

МАЛАЙЗИЯ

ФАНТАЗИЯ 80-ГО УРОВНЯ

Заботливая мать двух дочерей Саманта Ли (Samantha Lee) из Малайзии творит невероятные вещи! Чтобы превратить прием полезной пищи в увлекательную игру, она создает на тарелке целую композицию с персонажами комиксов, фильмов и мультфильмов — все из продуктов питания. На создание одного такого шедевра у нее уходит как минимум час-полтора времени. Кашу не ест у вас ребенок? Вдохновляйтесь! Instagram: @leesamantha

МОСКВА

ПОЛНЫЙ «ФАРШ»

В Москве открылось новое творение Novikov Group и «Мираторга» — бургер-джойнт и мясная лавка «Фарш». Заведение рассчитано примерно на 40 человек. Атмосфера воссоздана по подобию лондонского или нью-йоркского стритфуда: забежать, быстро перекусить или взять с собой. Командует на кухне француз Камель Бенмамар, шеф-повар московского ресторана «Vaниль». Стоимость бургеров начинается от 250 рублей.

ДВУХКОЛЕСНАЯ ТРАДИЦИЯ

© Виктор Халитов

В мае прошел третий по счету ежегодный велопробег «БарДАка», организованный группой компаний «Другие Рестораны». 80 энтузиастов с горящими глазами и добрыми сердцами оседлали своих железных коней и проехались по маршруту «БарДАк» — Политех и обратно.
В нашем городе флешмобы и различные организованные сборы людей не часто встретишь, поэтому в этот день команда в красных футболках была особенно заметна и популярна. И ведь, черт побери, это приятно, когда тебя приветствуют прохожие и уступают дорогу автомобилисты. Но особенно было забавно, проезжая мимо пунктов велопроката, видеть глаза администраторов, нервно размышляющих о появившемся крупном конкуренте. ☺ Но никакой это не конкурент, не спонсор, не за деньги и не за славу ребята принимают участие в этой акции. Это самое обыкновенное, но, к сожалению, такое редкое в наше время качество, как энтузиазм! Главное в этом деле — захотеть, и тогда всё будет способствовать осуществлению задуманного: и отличная солнечная погода, и хорошая компания, и веселое настроение! Будем рады вас видеть в нашей компании на следующий год!

> Велопробег окончательно убедил меня в необходимости и значимости социальной составляющей деятельности бизнеса. Ведь если мы без особого труда смогли собрать вместе более 80 заинтересованных человек, то, задавшись целью, объединим в разы больше энтузиастов. В этом случае можно смело браться за какую-нибудь социально полезную вещь: от субботника в парке до помощи детскому дому, геронтологическому центру, приюту для животных — всем, кто нуждается в помощи, участии».
> Дмитрий Акулин

ЗА ТРУД!

Команда «Других Ресторанов» устроила субботник в сквере за обелиском-памятником Вечной Славы. К сотрудникам компании в этот выходной день присоединились как постоянные гости заведений, так и просто желающий. Благодаря общим усилиям и энтузиазму заросшая сорняками и травой Аллея Славы у именных деревьев была облагорожена и приведена в надлежащий вид. Спасибо всем, кто откликнулся, пришел и помог!

© Алишер Аминов

© Алишер Аминов

ЗА ЧИСТОТУ!

25 апреля ровно в 9:00 группа неизвестных, вооруженных метлами, кисточками, белилами и голым энтузиазмом, вышла на улицы города, чтобы сделать мир чище! Про неизвестных мы, конечно, слукавили. Как вы поняли, это были сотрудники группы компаний «Другие Рестораны» — официанты, бармены, управляющий состав. Все от мала до велика приняли участие в уборке территории на субботнике. Возле рестобара «Гонзо» к нам пришла подмога в лице наших постоянных гостей. Спасибо вам, ребята! Пока все активно терли и подметали, наш бренд-шеф Александр Андриянов занялся посадкой дерева напротив заведения, объяснив это тем, что потом в перерывах между готовкой стейков будет отдыхать в его тени.
Приятно осознавать, что запущенная нами волна уборки и чистоты была подхвачена и другими заведениями города.

МИЛАЯ Мила

Мила попросила нас не упоминать в интервью о том, что она внебрачная дочь Мэрилин Монро и Джона Кеннеди. Мы старались честно не пустить это в печать, но эта сенсация с соусом интриги самопроизвольно просочилась в текст. Что вы еще не знали о ней, что она сама о себе не знала, рассказала Мила Гафурова, менеджер зала в рестобаре «Гонзо».

— Расскажи, как начинался твой профессиональный путь?

— Моя карьерная линия ресторанного человека началась совсем не в этом русле. Я отучилась по специальности «социальный работник» и в течение полутора лет работала в комитете социальной защиты, в отделе надомной помощи пожилым людям. Моя работа состояла в общении с пожилыми людьми, помощи в их бытовых вопросах: покупке медикаментов, продуктов, оплате коммунальных счетов и другом.

— А с чего началась твоя профессиональная деятельность «по ресторанам, по ресторанам»?

— Она началась случайно. Подруга предложила поработать летом официанткой в одном из кафе города, я согласилась, с тех пор мое «я просто поработаю здесь летом» длится больше 5 лет. В «Гонзо» изначально я пришла на должность бармена, но спустя некоторое время начальство заметило мой талант, красоту, коммуникабельность и сказало: «А давай-ка ты будешь маленьким начальником». И вот второй год я работаю менеджером зала.

— Что тебя бодрит и помогает просыпаться по утрам? Кофе?

— Кофе, безусловно. А еще если в заведении с утра пораньше полетит Интернет, то это тоже очень бодрит. Поднимают настроение наши пятиминутки, которые мы проводим с коллективом каждое утро.

— Представь свой рабочий день в виде сказки или мультфильма, что приходит на ум?

— Почему-то первой пришла в голову «Красная шапочка».

— Почему?

— Потому что чем дальше, тем страшнее. Шучу. ☺ Не могу назвать что-то определенное, я бы назвала свой рабочий день «Сказка сказок». Каждый час сюжет и персонажи могут так меняться и перевоплощаться, что чувствуешь себя волшебником, который в одно мгновение должен подстроиться под новые реалии.

— Что тебе дает силы работать в режиме нон-стоп?

— Ребята дают силы, атмосфера дает силы, гости наши. Общение с гостями и коллегами — для меня главная подзарядка.

— Что ты можешь сказать о своем чувстве юмора, которое многие замечают и оценивают?

— Мои коллеги говорят, что оно лучшее в своем роде. Нескромно, да?

— Ты отправляешься на необитаемый остров, кого ты возьмешь с собой и какие шесть предметов захватишь?

— Взяла бы с собой своего любимого человека и нашего бренд-шефа Александра Андрианова. Мне кажется, Саша на этом острове был бы просто незаменимым человеком. А из вещей взяла бы колюще-режущие предметы, медикаменты, соль, сахар, алкоголь и парочку книг.

— Будешь пить вино и читать книги?

— Буду пить вино и жечь книги, костер же надо будет из чего-то разжигать.

— Есть ли у тебя образ идеального гостя?

— Думаю, что этот образ вполне воплощает собой Анатолий Невзоров. Он всегда улыбается, всегда в хорошем настроении, доброжелателен и приветлив. А еще идеальный гость частый, довольный и не женат.

© Светлана Филиппова

ЦИТАТА ОТ МИЛЫ:

«Хоть по работе, но он позвонит! Телефон».

ЛЮБИМЫЕ ФИЛЬМЫ: «Любовь и голуби», «Форрест Гамп», «Семь психопатов», «Зеленая миля»

ЛЮБИМАЯ КНИГА: «Ледяные ступени» Л. Васильева

ЛЮБИМЫЕ ЦВЕТЫ: полевые

ЛЮБИМОЕ БЛЮДО: паста

ЛЮБИМЫЙ НАПИТОК: чай

ЛЮБИМЫЙ ГОРОД: Санкт-Петербург

Сочное шоу

КТО-ТО ЕДЕТ В СОЧИ ЗА СПОРТОМ, ГОРАМИ, ОЛИМПИАДОЙ, МОРЕМ, А КТО-ТО ЗА РЕСТОРАНАМИ, ТОЧНЕЕ, ЗА НОВЫМИ ЗНАНИЯМИ О РЕСТОРАНАХ.

Так, команда «Других Ресторанов» в лице Дмитрия Акулина, Ольги Акулиной и Артема Васина по специальному приглашению отправилась в апреле на первое шоу рестораторов GASTREET, проходившее в Сочи. Ни много ни мало, но в южной столице собралось около 550 участников из России и ближнего зарубежья, среди которых были владельцы баров, кафе, ресторанов, шеф-повара, руководители компаний, поставляющих оборудование для общепитов. Четыре дня и четыре ночи на четырех тематических площадках бурлила и кипела активная деятельность. В формате неформальных встреч, без пиджаков, галстуков и каблуков участники общались, знакомились друг с другом и делились опытом. Мы попросили наших участников поделиться тем, что они услышали, увидели и узнали.

Main Street

На этой площадке можно было услышать самые яркие, нестандартные и успешные кейсы рестораторов России.

КОММЕНТАРИЙ
ДМИТРИЯ АКУЛИНА:

«Поразило, удивило и вдохновило выступление Игоря Кокоурова, владельца сети пабов HARAT'S из Иркутска. Один его выход запомнился тем, что на сцене появился модно одетый мужчина средних лет, с бокалом и бутылкой вина и сигаретой в руках. Он сразу заявил, что будет выступать именно в таком составе: бутылка, бокал, сигарета — и что будет материться. Зрители ему всё простили, потому что его выступление было таким же правдивым и информационно насыщенным. Он рассказал обо всех своих проектах, как их создавал и чем руководствовался. Поделился тем, что многие не верили в его проект HARAT'S, но своей настойчивостью и верой в лучшее он добился того, что сеть вышла далеко за пределы города и даже страны».

КОММЕНТАРИЙ
АРТЕМА ВАСИНА:

«Мне понравилось выступление Ильи Шалева, шеф-повара московского кафе "Дом 12". По нему сразу чувствуется, что он очень влюблен в свое дело. Об этом говорит тот факт, что он осуществил свою мечту — обучение в известном французском ресторане, потратив на это немало сил и денег, которые зарабатывал, трудясь без выходных. Отработав там около двух лет, выполняя абсолютно любую работу на кухне, он понял, в чем тонкость французской кухни, как им удается буквально из ничего сделать шедевр. На своем мастер-классе он поделился секретами работы с морепродуктами и рыбой, как максимально использовать все, что дают эти продукты».

Chef Street

Какое ресторанное шоу без еды? Именитые шеф-повара готовили и делились здесь своими авторскими рецептами и уникальным опытом.

Brain Street

Здесь учились и пополняли багаж знаний на семинарах и мастер-классах от лучших практиков ресторанного рынка.

КОММЕНТАРИЙ
ОЛЬГИ АКУЛИНОЙ:

«Запомнилось выступление Лены Сухиной, главного организатора работы ресторанов HURMA Management Group из Москвы. Она представитель всей команды. Если что-то происходит, она четко знает, что делать, у нее есть ответы на все вопросы, она знает весь персонал в лицо. Свой главный плюс Лена видит в том, что она выросла до позиции генерального директора, начиная с позиции официанта, поработав еще и барменом, и менеджером. Зная всю изнанку каждой должности, ей проще ориентироваться в рабочих процессах. В своем выступлении она рассказала про те вещи, которые обязательно должны быть в любом заведении: это выработанные стандарты, правильное обучение, качественный отбор персонала, проведение оценки его работы».

Team Street

Право голоса на этой площадке имел каждый, кто хотел выговориться по больным вопросам. Участие в круглых столах было жарким, но продуктивным.

КОММЕНТАРИЙ
ДИМЫ, АРТЕМА И ОЛИ:

«Тема круглого стола "Франчайзинг. Стоит или не стоит клонировать успешный ресторан?" была нам всем очень интересна, поэтому посетили его полным составом. В этом году мы впервые задумались о франшизе наших заведений, и здесь мы получили исчерпывающие ответы на наши вопросы. Эксперты стола Антон Лялин и Кирилл Мартыненко, владельцы заведений Torro Gril, Boston Seafood & Bar, подробно рассказали о том, как они в течение пяти месяцев разрабатывали договор о франшизе своих заведений. Объяснили, почему так много потратили на это времени, дали много полезных советов, где можно ошибиться, как исправить, если все-таки ошибся, на что обязательно стоит обратить внимание».

АНАТОЛИЙ **НЕВЗОРОВ**

МЫ ИХ ЛЮБИМ, МЫ ИХ ЦЕНИМ, МЫ РАБОТАЕМ ДЛЯ НИХ — ЭТО НАШИ ГОСТИ. В ЭТОЙ РУБРИКЕ МЫ БУДЕМ РАССКАЗЫВАТЬ О НАШИХ ПОСТОЯННЫХ ГОСТЯХ, А ТОЧНЕЕ, О ДРУЗЬЯХ НАШИХ ЗАВЕДЕНИЙ. ОТКРЫВАЕТ РУБРИКУ НОВАТОР ПО ЖИЗНИ И ОБАЯТЕЛЬНЫЙ ЭСТЕТ — АНАТОЛИЙ НЕВЗОРОВ.

— Анатолий, как часто вы ходите в рестораны, кафе, бары?

— Практически ежедневно. Посещаю их не только с целью поесть и отдохнуть, но и для проведения деловых встреч и переговоров.

— Как выбираете заведение для посещения?

— В основном проверяю все на собственном опыте, но иногда прибегаю к мнению людей, которым доверяю. Чаще всего ко мне обращаются друзья и знакомые за советами по заведениям, зная мою активную «ресторанную жизнь».

— Может быть, так и гид по ресторанам выпустите?

— Если вы берете у меня интервью, значит, первый шаг в этом направлении уже сделан.

— Какое заведение группы компаний «Другие рестораны» предпочитаете?

— Я не могу выделить одно, потому что хожу во все четыре с постоянной регулярностью. Мой выбор заведения зависит от целей, которые я преследую.

— Например?

— Если мне хочется провести приятную встречу в неспешном темпе, то отправляюсь в чайхану «Шафран». Я не поклонник узбекских блюд, поэтому иду сюда не за кухней, а за атмосферой и чаем. Наличие в «Шафране» большой чайной карты для меня, как ценителя и поклонника этого напитка, — просто праздник души!

— А куда отправляетесь за едой?

— Это однозначно «Антресоль. Хинкальная». Ох уж это грузинское гостеприимство, которому так искусно обучился персонал заведения. Я вроде бы и дела свои сделал, и поел вкусно любимый салат «Бадри», и блюдо из мяса отведал, и лимонад из барбариса выпил, а официант нежно так и тихо предлагает отведать вина грузинского. И остаешься еще на лишний час здесь, а то и два.

— Вы больше мясная или рыбная душа?

— В этом у меня вкусы делятся 50 на 50. Хочу отметить, что самое вкусное мясо и самую вкусную рыбу ем в рестобаре «Гонзо». Для меня это место ассоциируется именно с этими двумя позициями.

— А как насчет выпить? Извините за нескромность.

— Это вопрос или предложение? Если вопрос, то с удовольствием отвечу, что в «Гонзо» отличная карта бара, в которой идеально собрались мои любимые вкусы и сорта портвейна и виски. Складывается иногда такое ощущение, как будто перед открытием меня спросили: «Анатолий, что ты предпочитаешь из крепких напитков? Мы поставим это в меню бара». Хотя я, если честно, сторонник здорового образа жизни, поэтому алкоголь — лишь по поводам.

— Изменились ли ваши вкусовые предпочтения за последнее время?

— Могу сказать, что они стали более правильными. Когда начинаешь питаться здоровой и полезной пищей, то уже задумываешься о том, что покупаешь в магазине или что заказываешь в ресторане. Поэтому в моем холодильнике всегда много овощей, фруктов и морепродуктов, а в ресторанах выбираю менее калорийные позиции в меню.

— А есть коронное блюдо, которое сами готовите?

— Да, это раки и утка. Не вместе только, конечно, по отдельности. Секрет по приготовлению раков мне поведали в Волгограде, а готовить утку идеально научился сам, путем многочисленных проб и ошибок.

— Как ресторан или кафе становится вашим любимым?

— Я во всех заведениях выделяю три момента: качество угощения, уровень обслуживания, соотношение цены и качества. Кроме того, для меня важным фактором является соблюдение концепции заведением. Гость не должен обманываться. Идти в кофейню и есть вкусные салаты, но пить отвратительный кофе, идти на японскую кухню, а получать что-то невнятное азиатское. Как говорится, назвал корабль «Победа», так и побеждай.

Печатная машинка, которая стоит на самом видном месте в «Гонзо», очень похожа на ту модель, на которой работал Хантер Томпсон, родоначальник гонзо-журналистики. Поиски такой модели в реальности были долгими и безуспешными, пока не пришла на помощь современная технология в виде Интернета. Парадоксально, но у человека есть уйма высокотехнологичных гаджетов и девайсов, а его тянет к назад, к истории и классике.

Эти ***роликовые коньки*** бабушка Машо привезла из Флоренции, куда ездила в годы своей юности к своей большой итальянской любви по имени Лучиано. Но об этом факте в семье Катамадзе никто не знает, иначе ролики 1960-х годов так хорошо не сохранились бы. Теперь бабушка Машо передала их по наследству своей внучке Манане в напоминание о том, что иногда в жизни нужно совершать безумные поступки.

Смотришь на эти ***тарелки*** на стенах чайханы «Шафран», и кажется, будто искусный художник тут и там умелыми мазками отобразил всю красоту и палитру Востока. Тарелки проделали долгий путь из Ташкента в Ульяновск. Во время известного путешествия по Узбекистану команды «Других Ресторанов» они были куплены в самой старейшей посудной лавке Ташкента. Как утверждал продавец, эти тарелки приносят счастье и благополучие тому, кто хоть раз на них посмотрит.

Фотографии на стенах «БарДАка» словно летопись истории бара в событиях и лицах. На них можно смотреть бесконечно долго и беспрерывно улыбаться. Это как семейная традиция вести альбом с фотографиями, только здесь они развешаны по всей стене. На этом фото снимается второй дубль обливания льдом участника акции «БарДАк» Ice Bucket Challenge. Фотограф с первого раза не успел запечатлеть момент.

«ПОЙДЕМ В БАР ПОСТОИМ!»

ЭЛЕОНОРА КУЛИКОВА, АРТ-ДИРЕКТОР «ДРУГИЕ РЕСТОРАНЫ», О СВОЕМ СУБЪЕКТИВНОМ И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПРЕДВЗЯТОМ МНЕНИИ О БАРЕ «БАРДАК».

Мое первое посещение «БарДАка» в роли арт-менеджера было хрестоматийным — меня не пустили. Конечно, когда я сказала, что теперь работаю здесь, а моя внешность подростка и шапка с помпоном выдержали долгий недоверчивый взгляд, мне дали доступ в святая святых. Тогда я в первый раз увидела, что значит настоящий бар.
Нет, это не место, куда приходят напиться, хотя и такое бывает. Это место, куда приходят пообщаться, встретиться со своими друзьями и постоять со стаканчиком хорошего алкоголя. Да, именно постоять! Это меня тогда просто ошарашило. Парадигма «пойдем в кафе посидим» сменилась в моей голове на «пойдем в бар постоим», и это круто, в моем понимании это свобода. Находясь в баре, ты не ограничен местом и временем: тебе не надо сидеть за столиком, растягивать «Цезарь» и чайник чая на 2 часа, чтобы подольше пообщаться со своим другом. Ты берешь виски с колой, залезаешь на барную стойку, чтобы совершить невероятный кульбит, упасть оттуда и отбить последние комплексы, мешавшие тебе, а потом еще неделю вспоминать, как было круто… А в пятницу повторить это вновь! Если ты хочешь почувствовать, что значит настоящий бар, я предвзято скажу: «Иди в "БарДАк", и никуда больше».

Проработав здесь полтора года, я много чего попробовала и вот что в сухом остатке могу сказать:
• Танцевать на барной стойке тяжело, мой неспортивный организм выдерживает максимум минут 7, если включат Бритни Спирс — 8, зато пару килограммов за ночь можно скинуть!
• Айфон выигрывают те, кто размещен на афише розыгрыша!
• Самый вкусный плов у Ильдара Мусина, и он два года подряд это доказывает.
• Бар может устраивать спортивные мероприятия, причем даже после бурной пятницы все придут на велопробег.
• Только здесь вам могут настучать по голове и вы попросите еще, потому что это часть экстремальной подачи коктейлей.
• Первое, что надо помнить, — Радика перетанцевать нельзя! Второе, что надо помнить, — читай первое правило!
• «Моя бабушка курит трубку» — самая популярная песня в караоке.
• Женская половина персонала «БарДАка» выходит замуж за постоянных посетителей «БарДАка», если быть точным, каждый второй менеджер.
Ну что ж, осталось пригласить вас, нет, тебя в «БарДАк», встретимся на барной стойке!

@ALBINOCHKAPERKINA

@FILIPPOVA_SVETLANA

@LEONANESS

ПУБЛИКУЙТЕ СВОИ ФОТО ИЗ НАШИХ ЗАВЕДЕНИЙ
С ХЭШТЕГАМИ #ДРУГИЕРЕСТОРАНЫ, #SHAFRAN73,
#ANTRESOLFAMILY, #BARDAK73, #GONZOBAR ,
И ПОПАДАЙТЕ НА ЭТУ СТРАНИЧКУ СЛАВЫ И УСПЕХА!

@MICHAELKORNEV

@PAULTREMASOV

@SASHUNKA_V

НАШИ СТРАНИЦЫ В ИНСТАГРАМЕ:

@SHAFRAN73

@ANTRESOLFAMILY

@BARDAK73

@GONZOBAR

Новинка летнего меню в «Шафране» — шашлык «Уч панжа», приготовленный на трех шампурах, — идеальное блюдо, чтобы наесться.

Пхали — это не конкретное блюдо, а особый жанр еды! Пробуйте разные вариации в «Антресоль. Хинкальной».

Поедать шаверму из «БарДАка» и напевать: «Она такая одна, она такая одна»... Потому, что она такая одна — вкусная и сытная.

Собрались на природу? Не надо суеты по поводу мяса для шашлыка — заезжайте в «Антресоль. Хинкальную»! Мы работаем с лучшими поставщиками в Ульяновской области и отобрали мясо наивысшего качества для вас. Заказать «Шашлык Бокс» можно по тел. 98-97-98.

Мистер Крабс рассказал мистеру Гонзо по секрету рецепт знаменитого крабсбургера. Теперь мы делимся им с тобой!

Хочешь покорить его сердце через желудок? Заказывай «Стейк Бокс» в «Гонзо» по тел. 44-44-22. Мы никому ничего не расскажем. Обещаем.

ИЩЕМ СОТРУДНИКОВ В НАШИ РЕСТОРАНЫ. НАМ НУЖНЫ ЭНЕРГИЧНЫЕ, ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ ЛЮДИ РАЗНЫХ ПРОФЕССИЙ. БУДЕМ РАДЫ, ЕСЛИ К НАМ ПРИДУТ ЭНТУЗИАСТЫ, РАЗДЕЛЯЮЩИЕ НАШИ ЦЕННОСТИ И ЖЕЛАЮЩИЕ РАДИ ЭТИХ ЦЕННОСТЕЙ МНОГО И ПРОДУКТИВНО РАБОТАТЬ. ЕСЛИ В СЛЕДУЮЩИХ ОПИСАНИЯХ НАШИХ ВАКАНСИЙ ТЫ НАЙДЕШЬ СЕБЯ, ТО С ТЕПЛЫМИ ОБЪЯТИЯМИ **ЖДЕМ ТЕБЯ!**

БАР «БАРДАК»

1. Молодые люди, которые смогут своей энергией запитать весь город
2. Наличие татуировок, нестандартной внешности
3. Умение работать в активном баре
4. Готовность заменить гоу-гоу на барной стойке, навык «попотряса»

Количество:
10 официантов,
4 бармена,
2 менеджера

«АНТРЕСОЛЬ. ХИНКАЛЬНАЯ»

1. «Домашние лапушки» с сильными мускулистыми ногами, ведь «Антресоль. Хинкальная» — двухэтажное заведение
2. Уютные, гостеприимные, с условным рефлексом говорить «Гамарджоба, генацвале»
3. Может отличить «чашушули» от «чакапули»
4. Умение работать в команде

Количество:
8 официантов,
2 бармена,
2 менеджера

РЕСТОБАР «ГОНЗО»

1. Брутальность, небритость, обожание виски
2. Меломаны, отлично разбирающиеся в литературе и хороших напитках
3. Любовь к мясу
4. Может часами говорить об отличном виски и степени прожарки мяса

Количество:
8 официантов,
4 бармена,
2 менеджера

ЧАЙХАНА «ШАФРАН»

1. Девушки — «Шахерезады», парни — «Маленькие Муки»
2. Бегуны на длинные дистанции с ослепительной улыбкой и тяжелым подносом
3. Желание быть в центре города, в центре торгового центра, в центре внимания
4. Настоящие ценители хорошей музыки и отличной кухни

Количество:
10 официантов,
4 бармена,
2 менеджера

ПОВАРА

1. Тебе больше 22 лет, но в душе тебе всегда 18
2. Опыт работы поваром в любой концепции общественного питания
3. Творческий подход ко всему и вкусная фантазия
4. Умение при минимальных движениях тела совершать максимальное движение руками
5. Доброжелательность и внимательность

Количество поваров во всех заведениях:
24 человека,
1 кондитер,
3 су-шефа,
1 бренд-шеф.

ЖДЕМ ВАС В НАШЕЙ КОМАНДЕ!
+7 937 771 33 41

МЫ ВЫБРАЛИ ДЛЯ ВАС ЛУЧШУЮ ПИЩУ ДЛЯ УМА ЗА ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ. СМОТРИТЕ, СЛУШАЙТЕ, ЧИТАЙТЕ — И СТАНОВИТЕСЬ ЛУЧШЕ!

КНИГА

«БУДУЩЕЕ ВЕЩЕЙ» ДЭВИД РОУЗ

Подробно о том, как устройства, использующие Интернет, меняют нашу повседневную жизнь, как связаны с развитием технологий великие мечты человечества — от бессмертия до телепортации.

МУЗЫКА

FLORENCE AND THE MACHINE «HOW BIG HOW BLUE HOW BEAUTIFUL»

Третья пластинка британской группы после долгого перерыва наполнена личными переживаниями певицы и поэтому более сумбурная и драматичная.

МУЛЬТФИЛЬМ

«ХРАНИТЕЛЬ ЛУНЫ»

Тонко сделанный французский мультфильм с изысканной прорисовкой и смыслом. Для любителей фильма «Аватар» — история в мультяшном варианте.

СЕРИАЛ

«ТАЙНЫ МИЛЛИАРДЕРА»

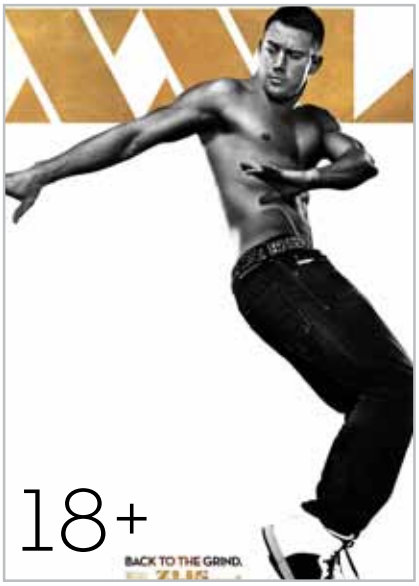
Захватывающий сериал, основанный на реальных событиях, от которого невозможно оторваться: судебная драма, масса интригующих деталей и зловещий старик миллиардер в центре истории.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ENDOMONDO

Если вы в этом году поставили перед собой цель больше бегать, гулять и заниматься спортом, то обязательно установите на своё мобильное устройство программу Endomondo.

ФИЛЬМ



СУПЕР-МАЙК XXL

История о том, что такое яркие танцы на сцене и что за этим скрывается в закулисной жизни танцоров. Как, оказывается, она не так идеальна, как их тела.

ПЕРВАЯ В УЛЬЯНОВСКЕ

ЕДИНАЯ СЛУЖБА ДОСТАВКИ

ЛЕНЬ ИДТИ
УЛЬЯНОВСК

ЕДА И НАПИТКИ
ИЗ ЗАВЕДЕНИЙ
ГОРОДА
ОТ КЛИКА
ДО СТОЛА!

WWW.LENIDTI.NET

САМЫЕ НУЖНЫЕ
ЕЖЕДНЕВНЫЕ
ТОВАРЫ
ОТ КЛИКА
ДО ДВЕРИ!

ЛЕНЬ ИДТИ
МАРКЕТ
#леньидтимаркет

КОГДА ЛЕНЬ ИДТИ -
ПРОСТО ЗАКАЖИ!

8422 | 754-724

#harwood_ru

HARWOOD

МЕБЕЛЬ ДЛЯ БАРОВ И РЕСТОРАНОВ

ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ РАЗМЕРАМ

г. Ульяновск, ул. Марата, 8 корпус 6, бутик 10

8 (8422) 31 06 17, +7 (951) 098 06 80