

# Alians

журнал

№ 08

8 февраля

февраль-май

2015

Алианс гурманов

рекламное издание

ТРИПЭДВАЙЗЕР  
РЕКОМЕНДУЕТ:  
ОТЕЛЬ SAYEN

• тема номера •

**ГДЕ И КАК  
ОТЛИЧНО  
ПРОВЕСТИ  
ВРЕМЯ**



• команда •

## Ресторанные истории

\* Альянс

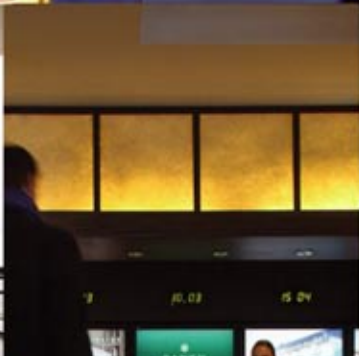
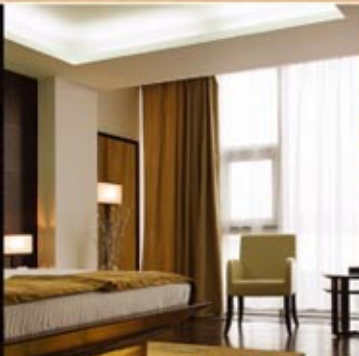
16+



**SAYEN**  
International Hotel  
★★★★

**БИЗНЕС  
КАК ПУТЕШЕСТВИЕ**

Иркутск, К.Маркса, 13 «Б»  
500-000  
[www.sayen.ru](http://www.sayen.ru)





« Я убежден, что иркутская культура — восточная, ведь этот город процветал, как центр развития Сибири на Великом шелковом пути с былых времен. Японские отношения с Иркутском давние: еще в 1788 году мореплаватель Дайкокуя Кодаю остался здесь. Так я решил, что японские и восточные элементы должны быть в пространстве современного международного отеля. Именно они исцеляют путника от усталости. Массивы камня в холле подобны японскому замку, в отделке номеров много дерева, которое дает силы, а подсветка кровати создает ощущение невесомости, как будто вы парите в воздухе. Я создавал вдохновляющее пространство красоты и гармонии, место, где отдыхаешь душой, а японские технологии системы «умный дом» и тактичный персонал позаботятся обо всем остальном».



**АРХИТЕКТОР ОТЕЛЯ SAYEN**  
**SHIGEO NAKAMURA (JAPAN)**

# Жить в удовольствие, смакуя каждое мгновение...

*Яркие моменты путешествий, праздников, любви... Воспоминания о них мы храним, как драгоценные сокровища и смакуем, как самые вкусные яства на свете.*



**С**колько бы мы ни торопились, нам ведь все равно не переделать всех дел и не обойти время, так куда же спешим, забыв о жизни в удовольствие?

Говорят, праздник нужно создавать своими руками, рисую мир вокруг таким, как хочется. Для себя, для любимых, для родных. Весной так много поводов для этого!

Насладиться вкусной едой, от души повеселиться, выбраться в свет, собрать друзей в хорошем месте или познакомиться с той веселой компанией за соседним столиком в ресторане... А почему бы и нет? Ведь именно эти мгновения будут вспоминаться. И именно их так хочется с удовольствием проживать!

Подумайте, куда бы вам хотелось сходить больше всего? А может еще есть места, где вы не были? Сегодня, сейчас, в это мгновение — вот оно то самое время для воплощения желаний! Другого у нас нет...

Добро пожаловать в обновленную, веселую, яркую, полную событий, вкусную жизнь!

*Команда «Альянс Ресторанс»*

# Порадуйте себя и своих близких!

Сертификат «Spa Sayen» — это настоящему ценный подарок, лучшее проявление вашей любви и заботы!

**Подарочные сертификаты  
от 2000 рублей.**



## Майское предложение в SPA SAYEN

*Проведите майские праздничные дни  
с пользой для тела*

Подготовьтесь к пляжному сезону и погрузитесь в атмосферу гармонии и расслабления.

В предложение входит:

- SPA-программа «Травяные узелки»
- Проживание в отеле SAYEN (одни сутки)
- Обед или ужин в ресторане «Стрижи»

**Стоимость на 2 персоны — 11 000 рублей.\***

  
**SAYEN**  
**SPA**

  
**SAYEN**  
International Hotel  
★★★★

*Стрижи*  
ПАРОМНОЕ  
РЕСТОРАН

Иркутск, К. Маркса 13 «Б», тел. +7 (3952) 500-000, [www.sayen.ru](http://www.sayen.ru)





# Мировые стандарты качества

*Центр притяжения делового туризма — таким званием сегодня может похвастаться Иркутск. В городе проходят деловые мероприятия самого высокого ранга, а бизнес-путешественников становится все больше с каждым годом. Этот тренд пять лет назад предугадал иркутский предприниматель Игорь Кокоуров, построив в столице Восточной Сибири бизнес-отель.*

**Д**вери открывает швейцар, в лобби звучат умиротворяющие звуки рояля, за стойкой регистрации приветливо улыбаются администраторы — после шумных улиц центра города словно попадаешь в другую реальность, которая поражает своей гармонией и комфортом.

Уникальность отеля в его архитектуре и дизайне, который создавался специально приглашенным по этому случаю из Японии архитектором Шигео Накамура, — рассказывает управляющая отелем SAYEN Инна Коровина. — В отеле

все продумано до мелочей с учетом предпочтений деловых людей. Максимальный комфорт, выверенное до сантиметра пространство, исключительно натуральные материалы: дуб, природный камень, кожа. И вместе с тем высокотехнологичность: в частности, система умный дом, которая позволяет настраивать освещение и климат индивидуально и управлять номером, исходя из своих предпочтений.

В отеле останавливаются гости самого высокого ранга и «звезды». Ирина Хакамада написала в своем твиттере: Бла-

## 1 сентября 2009

открытие в Иркутске отеля, отвечающего всем мировым стандартам.

## март 2011

Отель SAYEN признан «лучшим малым отелем России» категории «Люкс» на конкурсе «Золотой ключик».

## сентябрь 2011

состоялось торжественное открытие сквера имени Сигеки Мари, который символизирует укрепление побратимских связей между Иркутском и городами Японии. В церемонии принимали участие губернатор Дмитрий Мезенцев и чрезвычайный посол Японии в России Такамото Харада.

## лето 2012

отель прошел добровольную сертификацию на получение статуса «4 звезды».

## июль 2013

отель SAYEN выступил спонсором съемок художественного фильма «Похабово»

## июль 2014

спонсорское размещение в отеле участников экспедиции «Россия».

## декабрь 2014

на сайте Trip Advisor отель SAYEN — один из 25 победителей «Traveller's Choice™ 2015» в номинации «Лучшее обслуживание».

## 2015

Отель Sayen является номинантом премии RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS 2015, а также конкурсу «Звезда Travel.ru» в номинации «Лучший отель для деловой поездки».



**Инна Коровина**  
управляющая  
отелем SAYEN



годарю за чудесный сервис и уют. Как в маленькой Японии побывала!

— SAYEN до сих пор остается единственным в Иркутске отелем, который предлагает гостям проживание уровня «четыре звезды» по мировым стандартам, — рассказывает управляющая отелем. — Мы сознательно проходили официальную сертификацию, хотя это очень трудоемкий процесс. Наличие отеля «четыре звезды» очень важно для привлечения в Иркутск иностранных туристов. Мир не стоит на месте, путешественники становятся все более взыскательными, и мы в свою очередь делаем акцент на персонализацию, индивидуальный подход — это тот тренд, который сегодня характеризует мировую гостиничную индустрию.

Не менее важным для успеха отеля является и наличие дополнительных услуг: рестораны, SPA, комната переговоров. На седьмом этаже отеля распо-

ложился гастрономический ресторан «Стриж», где представлены мировые деликатесы. На первом этаже — «Киото» — первый японский ресторан в Иркутске с 2002 года.

SPA-салон отеля предлагает как аутентичные сибирские программы, такие как, например, ванна с кедровыми опилками, так и традиционный японский ритуал «Офуро». Прекрасная возможность для отдыха после дальней дороги!

На вопрос, каковы планы развития отеля, управляющая Инна Коровина отвечает: наши бизнес-гости часто говорят о том, что вот бы такой отель открылся в Москве,

**В** марте 2015 года отель заявил о себе на международной туристической выставке «MITT Индустрия встреч» в Москве. А знаменитый интернет-сервис Tripadvisor присвоил отелю SAYEN второе место среди лучших малых отелей России.

Екатеринбурге, Новосибирске и т.д. Собственник отеля SAYEN, президент ГК «Материю» Игорь Кокосов готов рассматривать предложения от партнеров из других городов. Что касается планов в Иркутске: мы будем продолжать поддерживать стандарты качества.

# Гармония вкусов и впечатлений

Совершить гастрономическое и эстетическое путешествие, не выезжая за пределы города, возможно ли это? Мы знаем особенное место, где всегда можно почерпнуть новые впечатления — изысканные, чувственные и незабываемые...



Гастрономический ресторан «Стрижи» создан по всем канонам лучших ресторанов Европы. Мы решили заглянуть в это волшебное место и выяснить, чем оно так притягательно. Представляем вашему вниманию 8 особенных фактов.

## Возвыситься над суетой и погрузиться в наслаждение...

Стрижи — это ресторан авторской кухни, где меню — коллекция вкусов и впечатлений для тех, кто ценит гастрономические удовольствия. Кухня ресторана изысканна и способна удовлетворить запросы самых требовательных гурманов. Более того, шеф-повар приготовит любое блюдо по желанию гостя при

наличии необходимых ингредиентов. Приятен и высококлассный сервис. Кстати, в ресторане «Стрижи» все официанты — мужчины, как и положено заведению со статусом.

## Заглянуть за горизонт...

Говорят, нужно обязательно смотреть на небо и заглядывать за горизонт. Это настраивает на успех и помогает видеть перспективы. Недаром успешным людям так нравится быть «на высоте» в прямом и переносном смысле. Ресторан «Стрижи» находится на седьмом этаже отеля SAYEN. Из панорамных окон открывается чудесный вид на исторический центр города. Можно взглянуть на небо, полюбоваться закатом под звуки рояля, а при желании наблюдать за звездами в телескоп.

## Быть гурманом в жизни, смакуя каждое мгновение...

«Я ел устрицы, сильно отдававшие морем, холодное белое вино смывало легкий металлический привкус, и тогда оставался только вкус моря и ощущение сочной массы во рту, и глотал холодный сок из каждой раковины, заливая его терпким вином, и у меня исчезло это ощущение опустошенности, и я почувствовал себя счастливым и начал строить планы». Эрнест Хемингуэй точно передал то особенное настроение и вкус, за который устрицы так полюбили гурманам.

Ресторан «Стрижи» семь лет назад стал первым в Иркутске заведением, куда еженедельно самолетом доставляются живые устрицы. Впрочем, если вы только приобщаетесь к устричной культуре, в меню есть деликатес и в замоченном виде.

## Насладиться музыкой вкуса...

Ежедневно с 17.00 лучшие пианисты города играют на рояле для гостей ресторана те произведения, которые настраивают на романтическое настроение легкости и радости жизни. А во время ужинов «Гастрономических сезонов» играет электроскрипка. Волшебные звуки «Музыки ангелов» Моцарта уже стали визитной карточкой ресторана.

## Провести деловые переговоры на высоте...

Провести значимые переговоры в атмосфере, где все располо-



## 30 мая ресторан «Стрижи»

приглашает на свой  
7-й День Рождения.  
Традиционный  
комплимент в этот  
день гостям —  
дюжина устриц,



гает к успеху — это действительно важно. Обеденное время идеально подходит для деловых встреч. А у гостей ресторана «Стрижи» есть еще и замечательный ритуал, чтобы сделка прошла успешно. Для подписания особенно важных документов здесь можно воспользоваться счастливой ручкой японского архитектора отеля SAYEN Шигео Накамура, которую любезно предоставит официант. Гости говорят, что все подписанные этой ручкой контракты, удачны. Можно не сомневаться, ваши переговоры пройдут на высоте!

### Прочувствовать бесценные мгновения...

Ресторан «Стрижи» называют местом для исключительных событий. Выход в свет с коллегами или торжество в кругу семьи, анюановая презентация или VIP-мероприятие — банкеты и фуршеты в «Стрижах» всегда особенные. Праздник здесь — это выбор гостей, которым важно что-



На обложке:  
блюдо из меню ресторана  
«Стрижи».



*Утка с соусом  
Бигарад*

Это блюдо из нового меню ресторана «Стрижи». Оно уже завоевало себе репутацию одного из самых любимых у гостей. В чем же секрет? В нежном вкусе мяса утки и изысканном соусе. Французы считают, что именно соус Бигарад превосходно подчеркивает вкус утки. Кстати в переводе с французского это слово означает вид апельсина — крупный померанец.

бы мероприятие прошло на уровне. Меню для банкета составляется индивидуально с учетом пожеланий гостей.

### Признаться в любви...

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

### Получить гастрономические удовольствия...

Гастрономические сезоны в «Стрижах» — это гурме-ужины, которые проходят раз в сезон. Они при-



званы знакомить гостей с высокой гастрономией и мировыми деликатесами. Гурме-ужин из шести изысканных блюд от шеф-повара ресторана Александра Евменова с напитками и погружением в историю искусства гастрономии — это особенные впечатления!

Этим проектом организаторы определили для себя миссию: развивать культуру еды, возродить некогда утерянные в России гастрономические традиции, знакомить иркутян с блюдами и продуктами, которыми восхищается весь мир. На «Гастрономических сезонах» рады всем, кто готов отправиться в гастрономическое путешествие за новыми впечатлениями. Узнать о дате проведения ближайшего ужина и записаться можно по телефону 500-500.



*23 января ресторан «Киото» отпраздновал свой 13-й День Рождения.*

**К** стати, 13 на Востоке — счастливое число, а ресторан «Киото» — первый японский ресторан, который появился в нашем городе. В честь праздника 13 счастливиц получили подарки от «Киото», главным из которых стал сертификат на 13000 рублей в ресторан. Также гости вместе с шеф-поваром Романом Тихоновым приготовили гигантский ролл длиной 187 см. А каллиграф Фудзита нарисовал гостям на память добрые пожелания, воплощенные в японских иероглифах.



# КИОТО – ЭКСПЕРТ ЯПОНСКОЙ КУХНИ

Первый японский ресторан  
в Иркутске с 2002 года



Карла Маркса, 13 «А», т.: 55-05-05





# Английский клуб

В ГОСТЯХ СЕРГЕЙ МАКШАНОВ

*5 февраля в гриль-баре The Rocks состоялось очередное заседание «Английского клуба» — сообщества бизнесменов, которое регулярно собирает компания «Альянс Ресторанс».*

**А**нглийский клуб — это собрание, где иркутские бизнесмены могут поговорить о политике, бизнесе, экономике с приглашенным спикером. В рамках программы лояльности гости ресторанов «Альянс Ресторанс» — предприниматели и руководители — абсолютно бесплатно принимают участие в заседаниях клуба. В качестве спикера перед предпринимателями Иркутска на этот раз выступил бизнес-эксперт, управляющий «ГК Институт Тренинга — АРБ Про» (Санкт-Петербург) Сергей Макшанов. Эксперт поделился своим видением будущего для бизнеса в России и рассказал о стратегиях — 2015.

Партнером мероприятия выступил Байкальский центр тренинга. Заявки на участие в следующем «Английском клубе» принимаются по e-mail: [news@materik.com](mailto:news@materik.com) В письме следует указать имя, фамилию, должность, контактные данные.

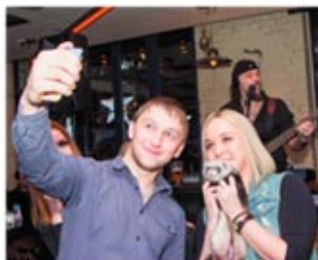






## День сурка

**В** гринь-баре The Rocks 30 января гости отпраздновали День сурка. Сибирский хорек Сеня, которому выпала почетная роль сурка Фила, предсказал нам теплую весну. Гости с радостью фотографировались со зверьком, а также зажигли под хиты от группы Extrovert.





# Лондон – Fuller`s – Иркутск

Паб — важная составляющая традиционного английского быта. Путешественнику, приехавшему в Лондон, обязательно посоветуют посетить несколько знаковых заведений с историей. «Не побывал в пабе — не был в Лондоне», — говорят англичане.

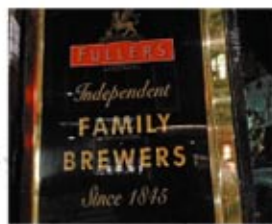
ТЕСТ И ФОТО: АННА ЛАЗАРЧУК



**А**ртур Конан-Дойл писал «Шерлока Холмса» в пабе. Оскар Уальд сочинял мрачную историю про «Портрет Дориана Грея» там же. А приехавший из Америки Марк Твен в пабе заводил новые знакомства и подсматривал за жизнью британцев.

В английских пабах совершались сделки на миллионы, рождались судьбы и создавались великие произведения. Так уж сложилось, что паб — от слова «паблик», что переводится как «общественный», исторически главное место событий британской жизни.

Выехав из аэропорта Хитроу в сторону центра Лондона, проезжая мимо кирпичного здания с логотипом Fuller`s на крыше. Здание такое старинное, что сразу обращает на себя внимание. Это пивоварня, где эли варились еще со времен Оливера Кромвеля. Именно благодаря британскому консерватизму сегодня можно попробовать напиток по рецептам, придуманным более 350 лет назад. Эли — это разновидность пива, характерная для Британии. Эль был очень важным напитком еще в Средневековье. Тогда он варился с хлебом, считался товаром первой необходимости, так как в отличие от молока



не портится при длительном хранении. Старшая пивовария Fuller's по сей день производит популярный и титулованный в Англии эль.

Кстати, по существовавшему ранее закону только пивоварни могли открывать пабы. Так власти рдели за качество традиционных английских элей — национальной гордости англичан. Расчет был такой: не будет же производитель поставлять плохое пиво в свои же заведения! Именно поэтому сеть пабов Fuller's — самая большая в Англии — пабов более 350 и все с историей.

В Фуллерах собираются местные жители, а не туристы, и здесь действительно можно понять, что значит английский паб с его атмосферой.

Кстати, он существенно отличается от ирландского. Здесь нет разудалого веселья. По нашим меркам это, скорее, ресторан, куда после рабочего дня заходят выпить по кружечке аля леди и джентльмены в деловых костюмах. Причем делать они могут это

у барной стойки, ничуть не теряя своего достоинства. Такую картину можно наблюдать в пабах Фуллера в районе Пикадилли и Сохо. Есть Фуллерсы и с более демократичной атмосферой, где предпочитают коротать время молодежь и лондонская богема. И все же везде царит дух британской учтивости, не смотря на переполненность пабов.

Гостей так много в вечерние часы, что столиков на всех не хватает, поэтому стоять в несколько рядов у барной стойки с кружками в руках для англичан привычное дело. Вечером в пятницу и субботу в пабах в прямом смысле яблоку негде упасть. Компании людей стоят плотно и тесно — плечом к плечу и умудряются совершенно не мешать друг другу. Личное пространство — святое для англичанина, и если кто-то случайно задел, тут же последует извинение «Sorry».

В воздухе стоит гул голосов, как собеседники слышат друг друга остается только догадываться. Удивительно то, что, не смотря на







*В Лондоне пабы Фуллерс – это легендарные заведения. Любимые пабы Уинстона Черчилля, королевы Елизаветы, Кейт Мосс, Кэти Пэрри...*



пум, в пабе нет хаоса, и все чувствуют себя хорошо и комфортно.

## БРИТАНСКИЕ ЛЕГЕНДЫ

В Лондоне пабы Фуллерс — это легендарные заведения. Любимые пабы Уинстона Черчилля, королевы Елизаветы, Кейт Мосс, Кэти Пэрри... По ним можно изучать историю британской столицы.

Так, например, паб «Фуллерс Черчилль Армс» (The Churchill Arms) был построен в 1750 году. Это один из исторически значимых, старейших и самых любимых лондонцами пабов.

В 1800-х годах дедушка и бабушка Уинстона Черчилля — герцог и герцогиня Мальборо были частыми посетителями паба, а позже сюда захаживал и сам премьер-министр Великобритании. После окончания Второй мировой войны паб был назван его именем.

Внутри заведения много памятных вещей Уинстона Черчилля. На стенах висят портреты, как самого премьер-министра, так и его предков. Есть даже картонная фигура королевы Елизаветы. Вот разве можно себе представить, чтобы в русской рю-

мочной стояла фигура, к примеру, президента страны и это ничуть не умаляло бы его титула? А вот в Британии пабы — не менее значимы, чем исторические соборы, музеи и дворцы.

Поистине в Британии культ пабов. Странное для нас сочетание, но именно в одном из залов «Черчилль Армс» открылся первый в Лондоне тайский ресторан — здесь можно увидеть весь высший свет британской столицы, а столики нужно бронировать за неделю. Еще один интересный факт — этот паб становился победителем на знаменитом «Цветочном шоу Челси» (Chelsea Flower Show), которое ежегодно проходит в Лондонском районе Челси и является одной из крупнейших садовых выставок Европы. Как? Да просто по периметру здания и на крыше высажен целый сад!

Другой знаменитый паб сети Fuller's находится в лондонском Сити на Флит-стрит (Fleet Street). В Средние века этой территорией владели тампшеры, и в здании до сих пор есть подвал с тайным подземным переходом. А с конца XVI века на Флит-стрит стали появляться офисы основных лондонских газет и информационных агентств — в част-



Fuller Smith & Turner предоставили компании «Альянс Ресторан» права на использование бренда Фуллерс. В 2014 году иркутская компания получила право продавать франшизу Fuller's на территории России (за исключением Москвы и Санкт-Петербурга) и в странах Восточной Европы.



ности, Рейтер. За Флит-стрит прочно закрепилась репутация штабеля британской прессы, и в пабе частенько собираются именитые журналисты. Паб Фуллерс на Флит-стрит расположен в здании старинного банка Англии (The Old Bank of England), который был построен в конце 1800-х годов и просуществовал здесь до 1975 года. Богатое убранство банка сохранилось. Это место для особых случаев — самый роскошный паб в Лондоне.

## ЕДА & НАПИТКИ

Эли для британцев все равно, что вино для французов — часть каждодневной трапезы. Даже в меню пабов многие блюда готовятся с использованием этого пива.

А что же в меню? Британская кухня очень сытная, простая и, если так можно выразиться, брутальная. Мужчинам понравится. Картофельное пюре с мясом или колбасками домашнего приготовления, мясное рагу Стью, стейки и ростбифы, традиционные пироги с мясной начинкой — пай, которые подаются с картофельным пюре, тушеной капустой и со-

усом, а также фиш&чизс — рыба в кляре с жареным картофелем. Поражает и английский завтрак. Вы думаете это овсянка? Как бы ни так! Заказав английский завтрак, вы получите огромную тарелку с яичницей, колбасками, беконом, томатами, фасолью и жареной картошкой.

Лондон замечательный город, где можно отлично провести время. Но не так-то просто сегодня насладиться его удовольствиями. Впрочем, чтобы оценить британскую кухню и попробовать те самые старинные эли с 350-летней историей вовсе не обязательно ехать в Лондон. В 2012 году компания «Альянс Ресторан» совместно с британцами открыла Fuller's в Иркутске. Сегодня здесь готовят, в том числе и те самые блюда по рецептам от шеф-поваров британских пабов: Стью с картофельным пюре, жареные на гриле креветки с чили, знаменитые пай. А также в иркутском Fuller's можно насладиться истинно британским интерьером и напитками, сваренными в том самом старинном здании, которое видит каждый путешественник, направляясь из аэропорта в центр Лондона.

РЕЦЕПТЫ

# Готовим блины к Масленице

Масленичная неделя — отличный повод вдвоём насладиться любимым всеми лакомством — блинами. В этом году она продлится с 16 по 22 февраля. Мы собрали самые разные рецепты: простые — для будничного утра и роскошные — для встречи самых дорогих гостей.



# Блинный торт «Красный бархат»

от шеф-повара ресторана «Стрижи» Александра Евменова.



## Тесто на блины

Мука	2 ст.л.
Масло растительное	50 мл
Сливки	2 ст.л.
Соль	2 г.
Мед	1,5 стакана
Яйцо	200 г.
Сахар	2 шт.
Сода	0,5 ч.л. гашеной



## Соус Карамельный

Сливки	150 г.
Яйцо 55%	125 мл.
Масло сливочное	15 г.



## Соус Ванильный

Яйцо 55%	200 г.
Сливочная пудра	50 г.
Ваниль	1,5 г.
Яйцо (желток)	1 шт.



Свежко отварить и почистить, замочить в молоке примерно на 30 минут, затем пробить блендером до однородной массы. Яйцо взбить с сахаром до пены, добавить муку, соду, соль, растительное масло. Все ингредиенты смешать и выпекать блины на сковороде.

**Для «Ванильного» соуса:** сливки, сахарную пудру, ваниль, желток смешать и прогреть на водяной бане, постоянно помешивая венчиком до кругообразной консистенции.

**Для «Карамельного» соуса:** сливки подогреть, сахар растопить до янтарного цвета, и в него влить сливки, не убирая с огня, хорошо перемешать и добавить расплавленное масло. Довести до кипения и остудить.

Выложить блины горкой, перед подачей сверху полить сначала ванильным соусом, а затем карамельным.

# Блины «Кrab & Шпинат»

от шеф-повара ресторана Bier Haus Михаила Гулева.



## Тесто на блины

Молоко	200 г.
Соль крупная	1 шт.
Мука	100 г.
Сахар	15 г.
Яйца	2 г.
Сода	1 г.
Уксус столовый	3 г.
Масло в. рафиниров.	10 г.
Фрукт. ароматиз.	40 г.
Шпинат	
дл. морозостойкий	30 г.

**В**збить яйца с сахаром и солью, добавить теплое молоко и хорошо перемешать. Просеять муку и добавлять ее в тесто в несколько приемов, постоянно помешивая венчиком. Затем добавить гашеную уксусом соду и оливковое масло.

Тесто разделить на две части, в одну часть добавить морковный сок (блинчики получатся приятного ярко-желтого цвета), в другую шпинат, предварительно его разморозив. Испечь блины.

Мясо краба разобрать на волокна, добавить нарезанные кубиком огурец и вареное яйцо, заправить соусом из майонеза, смешанного с соком лимона.

На каждый блинчик выложить начинку и свернуть блинчики конвертиками. Выложить «конвертики» на тарелку, чередуя их по цвету. Сверху на каждый блин выдавить из кондитерского мешка творожный сыр, украсить кусочками крабового мяса, красной икрой и зеленью.



## Для украшения

Мясо краба	15 г.
Мясо краба	10 г.
Сыр творожный	30 г.
Батиска. творожный	
и.м. укропа	



## Начинка для блинчиков

Мясо краба	50 г.
Огурец	30 г.
Соль крупная	1 шт.
Сыр Майонез	10 г.
Сок лимона	1 ч.л.



# Блины «Сяблочным припеком»

от шеф-повара ресторана Fuller's Ильи Алешина.



## Тесто на блины

Мука	30 г.
Яйцо	1 шт.
Молоко	90 мл.
Сахар	2 ч.л.
Соль на кончике чайной ложки	
Вода по вкусу на кончике чайной ложки	
Масло растительное	10 г.
Аблики	1 шт.



## Для клубничного варенья

Клубника замороженная	50 г.
Сахар	50 г.



## Для украшения

Взбить сливки в бальзаме 20 г.  
Добавить свежий лимон

Сахар и яйцо растереть в однородную массу. Добавить муку и молоко. Перемешать до однородной консистенции. Посолить, добавить соду и растительное масло.

Яблоко очистить от кожуры и нарезать соломкой. Смазать разогретую сковороду маслом и выложить нарезанные яблоки. Залить яблоки тестом, обжарить блин с двух сторон. Клубнику разморозить, смешать с сахаром, проварить на медленном огне три минуты.

Готовый блин сложить пополам и разрезать, выложить на тарелку. Выдавить взбитые сливки и полить вареньем. Украсить листиком мяты.



ФЕВРАЛЬ-МАЙ 2015 АЛМА

## Блинные пирожные «Палачинки»

от шеф-повара ресторана «Киото» Романа Тихонова.



### Ингредиенты для блинов

Цедра апельсина	1 шт.
Творог	
Яйца куриные	400 г.
Сыр творожный	60 г.
Сметана 33%	2 ст.л.
Сахар	4 шт.
Масло сливочное	175 г.
Изюм	3 ст.л.
Сваренная пудра	1 ст.л.
Ванилин	0,5 г.
Сок апельсина	1 ст.л.
Чай и б. соев.	60 г.
Пшеничные сухари	
для посыпки	
на противень	1 ст.л.
Сметана	1,5 ст.л.
Масло сливочное	15 г.



Цедру апельсина измельчить, творог размять, вылить сливки, добавить желтки от двух яиц и два яйца целиком, сметану, сахар, ванилин, сок апельсина и пробить в блендере до однородной массы. Смешать белки яиц, сахарную пудру и взбить до однородной белой эмульсии. Изюм промыть и замочить.

Базовую массу разделить на две неравные части. В большую добавить взбитые белки и аккуратно перемешать деревянной лопаткой. В меньшую добавить изюм. Форму смазать сливочным маслом и присыпать сухарями. На блины намазать массу с изюмом и завернуть рулетом. Уложить ровным слоем. Сверху выложить массу с взбитым белком. Поставить запекаться до золотистой корочки, затем вытащить, смазать

сметаной и снова поставить запекаться. Готовую «Палачинку» смазать сливочным маслом. Подавать с шариком мороженого. Украсить топингом по вкусу.





# The Rocks

AMERICAN  
Grill • Bar • Coffee

**СОЧНЫЕ СТЕЙКИ**  
**БУРГЕРЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**  
**БЛЮДА НА КОМПАНИЮ**

СТОЛИК В ЛИНКОЛЬНЕ  
1984 ГОДА

К. Маркса, 11, тел. 500-515

SUNSHINE STA  
1V-106  
CALIFORNIA



# Блинные «С малосольной семгой»

от Николая Хвостова шеф-повара гриль-бара The Rocks.



## Рецепт для блинов

Мука	400 г.
Яйца	4 шт.
Сахар	30 г.
Соль	2 г.
Молоко	900 г.
Разрыхлитель	10 г.
Масло растительное	50 г.



Растереть яйца с сахаром, добавить теплое молоко, частями, взбивая венчиком, ввести муку. Добавить соль, разрыхлитель, растительное масло. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде.



## Наполнка

Семга малосольная	250 г.
Стебли петрушки и укропа	10 г.
Соль морская	10 г.
Сахар	8 г.
Перец черный горошком	1 г.
Можжевеловые ягоды	4 шт.
Масло оливковое	6 г.

### Малосольная семга с можжевеловыми ягодами:

Филе семги натереть специями, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 24 часа, после чего зачистить от пряностей.

Готовые блины смазать сыром Филадельфия, уложить тонко нарезанную семгу на блины с сыром и завернуть рулетом. Красиво разрезать наискосок, выложить на тарелку, подавать с долькой лимона.

16 — 22 февраля

# в честь Масленицы меню блинов



## Fuller`s

Британский ресторан-лаб порадует гостей меню блинов:

- Блинный **яблочный штрудель**, блинный грушевый штрудель. Подается с ванильным соусом и шариком мороженого.
- Блинички с топингами на выбор: с **икрой лосося**, со сливочным маслом, со сметаной, с **медом**, с клубничным или вишневым вареньем, со сладенным молоком.
- Блины фаршированные: малосоленой семгой, **куриные со сметаной**, мясные со сметаной.

## «Kyoto»

В воскресенье 22 февраля Масленица в Школе юного кулинара. Шеф-повар Роман Тихонов научит детей готовить блинчики. Школа юного кулинара проходит каждое воскресенье с 12.00 до 16.00: пока родители обедают, дети занимаются с шеф-поваром абсолютно бесплатно.

## Bier Haus

блины от немецкого ресторана на любой вкус:

- Блины, **фаршированные мясом** и грибами/ малосоленой семгой и сливочным сыром/ куриным филе и сыром.
- Традиционные **немецкие блины** «Пфанкухен» с картофелем, беконом, жареным лучком. Подается со сметаной.
- Блины с **красной икрой**.
- Блины с **топингами** на выбор: с медом, с **малиновым вареньем**, со сметаной, с топленым маслом, со сладенкой.
- Блинички с **бананом, шоколадным соусом** и шариком мороженого.
- **«Яблочный панкейк»** с карамельным сиропом и кедровыми орешками.



## «Стрижи»

блины от шеф-повара:

- Блины с **кремом «Маскарпоне»**, малиновым конфилюром и фруктовым тартаром.
- Блины с **малосоленным лососем, красной икрой** и голландским соусом.
- Блины с **топингами** на выбор: со сметаной, с **ягодным вареньем**, с медом.

## The Rocks

в гриль-баре действует

**специальное блинное меню:**

- Блинички «Венские» с **яблоками, корицей** и шариком мороженого.
- Блинички «Дюшес» томленой грушей и карамельным соусом.
- Блины фаршированные: ветчиной и сыром, курицей и шпинатом, мясные «Болонья».
- Блины с топингами на выбор: с **клубничным вареньем**, с топленым маслом, со сметаной, со сладенным молоком, с **медом**.

# Catering Expert\*

ОТ КОМПАНИИ  
«АЛЬЯНС РЕСТОРАНС»



- ✕ Выездное обслуживание от Альянс Ресторанс – это репутация и опыт известных ресторанов компании: Стрижи, Киото, Bier Haus, Fuller's, The Rocks.
- ☺ Меню от профессиональных шеф-поваров – экспертов европейской, японской, авторской кухни.
- 🌀 Фуршеты, банкеты, кофе-брейки.
- ♥ Особое внимание каждому.
- ✓ Десять лет безупречного сервиса, стиля и хорошего вкуса.

телефон:

**681-8000**

\*эксперт кейтеринга



# Пора встряхнуться!

*Где и как отлично провести время этой весной, читаем в нашем путеводителе. Развлечений и вкусных впечатлений хватит на всех! Собираем друзей или приходим туда, где можно встретить новых.*

РЕСТОРАН

# Bier Haus



**20 февраля**

**Праздник Масленицы**

Народные развлечения, конкурсы и веселье, а также аукцион супер-блинной тарелки — на такое замечательное мероприятие в русском стиле приглашает ресторан Бирхауз в пятницу 20 февраля. Начало программы в 21:00

**23 февраля —  
11 марта**

**Постное меню**

Постное меню ресторана Бирхауз славится своим разнообразием, а блюда на вкус так хороши, что ими с удовольствием угощаются и непостящиеся. С 23 февраля по 11 марта его можно будет оценить!



**6–8 марта**

**Поздравляем дам!**

6-го марта в пятницу мужчины смогут проявить все свои таланты в изобретении подарков для фрейл и произвести неизгладимое впечатление на каждую гостью. Ну а девушки по достоинству оценят креативный подход мужественной части человечества. В сам праздник 8 марта комплимент каждой даме от ресторана.



**23 февраля**

В День Защитника Отечества брутальные комплименты всем мужчинам. Подробности у менеджеров ресторана.

**17 марта**

**День Патрика**

Традиционный турнир в Дартс. Гости получают призы за меткость!

**1–17 мая**  
трансляция игр  
Чемпионата мира  
по хоккею

Болеем за наших и соревнуемся в настольный хоккей. Каждому играющему к хоккею гости универсальный набор боулинг-шаров от ресторана!



**12 апреля — 15 мая**  
Фестиваль колбас.

Германия — страна колбас. Существует около 1500 сортов немецкой колбасы, половина из которых относится к тому, что мы называем «сосисками». Сами немцы сосиски называют «колбасками» (Würstchen, как уменьшительное от Wurst — колбаса). Гордость Германии — ее региональные рецепты. Нюрнбергские, франкфуртские или тюрингские сосиски известны и любимы по всему миру. Оценить на вкус настоящие натуральные немецкие колбаски всегда можно в Биржаузе. А во время фестиваля еще и поучаствовать в веселых конкурсах. В финале фестиваля 15 мая ставим рекорд — готовим и едим самую длинную колбаску!



**22 мая**  
День Рождения штруделя

Первый известный рецепт штруделя датирован 1696 годом и был напечатан в поваренной книге неизвестного автора, изданной в Вене. Штрудель популярен во всех немецкоязычных, а также славянских странах, причем наибольшее распространение получили яблочный, грушевый и вишневый десерт. В какой точно день и кем было изобретено это лакомство — неизвестно, однако рецептов существует множество. Ресторан Биржауз предлагает отпраздновать День Рождения штруделя 22 мая. Шеф-повар обещает приготовить самый длинный штрудель — такой, чтобы каждый гость смог угоститься.



**30 мая**  
День Рождения ресторана.

В этом году ресторану Vier Hans исполняется 12 лет. Празднование пройдет весело и с замечательными подарками для гостей. Подробности можно узнать в ресторане!

## НАБОР ДЛЯ ПИКНИКА



**Bier Haus**

Общий вес набора для пикника на 5 персон **5200 кг.** Цена **3250 рублей.**

Мясо маринованное (свинья шея), 1,5 кг.  
Крылья маринованные, 1 кг.  
Колбаски немецкие «Биркнакер», 5 шт.  
Овощи свежие  
(помидор, огурец, перец, редис), 1,5 кг.  
Соус томатный BBQ, 300 гр.  
Лук маринованный для шашлыка, 250 гр.

Зелень (петрушка, лук зеленый, укроп), 150 гр.  
2 батона  
Специи (соль, перец черный)  
Посуда одноразовая (стаканы, тарелки, вилки),  
скатерть, салфетки бумажные,  
пакет мусорный, спички

Заказ оформляется за 3 часа.  
Все полуфабрикаты вакуумированы, овощи прошли водные процедуры.

Иркутск, ул. Грязнова, 1 ■ тел. 55-05-55 ■ [www.bier-haus.ru](http://www.bier-haus.ru) ■ [www.facebook.com/BierHaus.irk](https://www.facebook.com/BierHaus.irk)

РЕСТОРАН & ПАБ

# Fuller's

## 20 февраля

### День истинных джентльменов!

Джентльменами в Великобритании издавна называли представителей привилегированного класса. Разумеется, истинные джентльмены отличаются безупречными манерами и галантным поведением. В пятницу накануне 23 февраля каждый гость сможет побороться за звание истинного джентльмена и проверить себя на умение носить котелок, держать трость, подавать дамам пальто и вести себя в английском пабе, как подобает джентльмену. Самым безупречным джентльменом подарки от заведения! А 23 февраля всем мужчинам приятный комплимент от ресторана.



## 8 марта

В этот прекрасный весенний день комплименты от ресторана дамам!



## 18 февраля — 11 апреля

### Придется по вкусу

Весной в Фуллерсе гостей ждет обновленное меню. В нем появятся, в том числе и блюда, приготовленные по рецептам от шеф-поваров лондонской сети. А также гостей порадуют спецпредложения на любой вкус. К Китайскому Новому году с 18 февраля по 17 марта можно будет оценить блюда азиатской кухни, а с 23 февраля по 11 апреля — Постное меню.



## 17 марта

### Patrick's Day

День святого Патрика — исторический ирландский праздник, который отмечают и в Англии, так как считается, что он имеет британские корни. Ведь Патрик, по мнению британцев, родился в Уэльсе. Для англичан это праздник весны и радости. Повеселимся и мы в ресторане Fuller's! Гостиам трилистники на удачу! Киньте трилистник через плечо и загадайте желание. Говорят, все сбывается!



## 2 — 14 апреля

### Собираем марки!

По доброй традиции в ресторане Fuller's можно почувствовать себя настоящим коллекционером. Со 2 по 14 апреля каждый желающий получает старинную английскую открытку, в которую нужно собрать 6 марок. Новая марка выдается раз в неделю. Коллекционеры, собравшие все марки, получают отличную подарку от ресторана. Церемония награждения состоится 15 мая в День английского почталяона. Подробности у барменов.




## 17 — 31 марта

### Конкурс английских анекдотов

К 1 апреля в Фуллерсе готовятся заранее. С 17 по 31 марта каждый гость может написать свой любимый анекдот на бланке в ресторане. А в пятницу 3 апреля общим голосованием будут выбраны авторы самых интересных анекдотов. Призы гарантированы!





## *Шашлыки на летней веранде*

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

**Бульвар Гагарина, 38  
тел. 500-026**

ГРИЛЬ-БАР

# The Rocks

**20–23 февраля**

**Брутальные дни**

С 20 по 23 февраля каждого, кто предъявил военный билет, ждет подарок от бармена. А также 20 февраля играет группа: зажигательные хиты и танцы на машине ждут тех, кто любит веселиться от души!



**8 марта**

**Побрей Бородача**

А вот это действительно бомба! У тебя есть борода? Не бойся, приводи свою девушку в The Rocks, она сможет побрить вовсе не тебя, а мартовского Бородача, получив за это в подарок розу.



**Лото? ДА!**

Каждую среду в Роксе можно понастальгировать и сыграть в лото. Игра получается настолько азартной, что засидеться можно долго за полночь. Не верите? А проверьте!



**6 марта**

**В стиле Гэтсби**

Вечеринка в стиле «Великий Гэтсби» — думаете это уже не ново? Ничего подобного! В Роксе не предлагают просто переодеться в стилистику тех годов, здесь идет речь о самом формате. Веселье будет отменным, так как всех любителей потанцевать ждет отличный эксперимент: музыкальная группа + DJ!



**17 марта**

**Patrick's Day.**

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

**Каждую пятницу  
DJ-бармен**

А вы когда-нибудь танцевали под сеты от DJ-бармена? Поверьте, оно того стоит! Смеивать, взбалтывать и веселить — вот его призвание! А вы думаете, почему так хочется танцевать на багажнике Рокс-автомобиля?



**1 апреля**

**April Fool's Day.**

В XVI веке, когда Европа перешла на Григорианский календарь, празднование Нового года перенеслось с 1 апреля на 1 января. Но многие продолжали праздновать начало года «по старинке» 1 апреля. Этим людям стали называть April Fools — «апрельские дураки». А позже это переросло в традицию розыгрышей, что особенно пришлось по душе американцам. Шутки, приколы, розыгрыши в The Rocks поднимут настроение 1 апреля!

# ТОРТЫ

ДЛЯ САМЫХ ЯРКИХ ВЕЧЕРИНОК!

*закажите домой!*

## «Спартак»

Слоеный торт с кремом  
из вареной сгущенки  
и шоколада

**495**

руб. кг.

## «Медовый»

Медовые коржи со  
сливочно-сметанной  
пропиткой

**620**

руб. кг.

## «Рокс»

воздушный морковный  
бисквит с нежным  
сливочным кремом на  
основе «Маскорпоне»

**620**

руб. кг.

## «Черри кейк»

Красный бисквит с  
ванильно-коньячной  
пропиткой, вишневым  
джемом и кремом из  
творожного сыра

**550**

руб. кг.

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

ЗАКАЗ НЕОБХОДИМО СДЕЛАТЬ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ ЗА 2 СУТОК.

Карла Маркса, 11, тел. 500-515

ИРЛАНДСКИЕ ПАБЫ

# Narat's



## Стихотворный слэм

**Доставляя свою записную книжку!**

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

Вход свободный.  
Начало: 20.00.



## Традиционный турнир в дартс на «Универсе»

Проходит при поддержке Федерации дартса Иркутской области каждую последнюю субботу месяца в Narat's Pub по адресу: Университетский, 26. Участвует любой желающий. Нет взносов, есть призовой фонд и переходящий кубок. Турнир проводят представители Федерации дартса Иркутской области. Участники играют на профессиональном оборудовании: в их распоряжении специальная мишень и дорожка. Раз в год из победителей ежемесячных турниров выбирается лучший.

Вход свободный.  
Начало: 21.00

HARAT'S  
restaurant network



Ты заходи,  
если что!



Evenly Paran

### Вечер авторской песни «Лой, не хочю»

Каждую последнюю среду месяца в Narat's Pub по адресу: Советская, 124д приглашаются любители петь под гитару. Идеальным вдохновителем и организатором проекта является бармен Макс Слободчиков. Участником может стать каждый, необходимо всего лишь желание петь любимые песни. Ну а если душа просит, добро пожаловать со своей гитарой. Душевные посиделки, любимая музыка и хорошее настроение гарантированы!

Вход свободный.  
Начало: 21:00



### 17 марта Patrick's Day.

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



### Август

#### Городской турнир по мини-футболу.

Каждый год в августе проводится турнир по мини-футболу на искусственном газоне Политехнического университета. Для проведения турнира привлекаются судьи из Федерации судей по футболу и мини-футболу Иркутской области. Участвуют все желающие. Заявки подаются из разных городов: Иркутск, Ангарск, Усолье-Сибирское и Шелехов. Турнир проходит в один день. Победители получают кубки, грамоты и подарки от партнеров. Азарт и выкрики болельщиков сопровождают соревнования весь день. Заявки принимаются уже сейчас на e-mail: art.korolev@bk.ru

# HARAT'S

IRISH PUB

по дороге домой

■ WWW.HARATS.RU ■

## ИРКУТСК:

- Окт. Революции, 1, т.: 50-00-38
- Советская, 124-Д, т.: 50-00-37
- Лермонтова, 81/1, т.: 50-00-36
- Байкальская, 108, т.: 500-031
- Университетский м-н, 2 Б, т.: 500-032
- Академическая, 30, т.: 500-034
- Седова, 2 (130 кв-л), т.: 500-061
- Мухиной, 8, т.: 500-041
- пр. М. Жукова, 5/1, т.: 500-046
- Ширямова, 13  
(здание аэропорта), т.: 668-353

## НОВЫЙ ПАБ:

- Ново-Ленино  
Баумана, 203, т.: 500-970

## АНГАРСК:

- м/н 29, д. 15 «А»  
т.: (3555) 677-900

## ШЕЛЕХОВ:

- квартал 1, д. 10/1 «А»  
т.: 618 609



ищи паб недалеко от дома ...

# Ресторанные байки

За 15 лет работы в заведениях «Альянс Ресторанс» чего только не случилось. Мы попросили сотрудников компании вспомнить яркие и забавные истории из практики.

## Как на фронте...



**Павел Поляков,**  
генеральный директор «Альянс Ресторанс»:

Дело было лет десять назад. В Бирхаузе праздновали 9 мая: нарядили официанток в военную форму, включили патриотические песни. Гости прониклись и решили поддержать атмосферу. Зовут официанта и говорят: а дайте нам перловую кашу с тушенкой в котелке и с алюминиевыми ложками, как на полевой кухне. Вот тогда да, точно будет праздник!

Ну что ж, желание гостя — закон. Выходной день, магазины закрыты, а я пока варится каша, бегом по городу в поисках алюминиевых ложек и тарелок. Алюминиевую посуду нашел, а чугунок — нет. Возвращаюсь в ресторан, думаю, что же делать, поднимаю голову и вижу в интерьере на полке чугунные горшки: О! Чугунок! Отмыть! В результате подали мы гостям чугунок с кашей, миски, ложки. Гости были счастливы, и потом еще долго вспоминали эту историю с благодарностью.

## Ваше седло?



**Ирина Накрохина,**  
управляющая ресторанами «Стрижа» и «Киото»:

«Киото» — самый первый ресторан компании «Альянс Ресторанс». Он открылся 13 лет назад, и тогда многое было в новинку как нам, так и гостям. В первый год работы «Киото» казузных историй хватало. Мне особенно запомнился такой случай: заказала гостя сок, официант принес заказ. Гостя спрашивает: «Можно трубочку?» Официант отвечает: «Да, конечно», после чего идет в кабинет, видит, что по телефону-трубке разговаривает менеджер, возвращается к столу и говорит: «Извините, она сейчас занята». Гостя: «А что трубочки у вас не одноразовые?»

А вот еще одна история: по нашим стандартам официант при подаче обязан проговорить название блюда, которое принес. Блюдо называлось «Седло барашка». Официант, подходя к столу, забывает полное название и произносит: «Пожалуйста, Ваше седло!» Гость в ответ: «Чье седло?» Официант: «Ваше!» и

убегает. Гость долго смеялся после того, как получил объяснение от менеджера, чье же это все-таки седло.

## Как человека в пабе забыли



**Егор Горин,**  
управляющий сети пабов Harat's в Иркутске:

История эта произошла в одном из пабов города. Была бурная пятница, работали сутки и к четырем утра все вымотались. Гости потихоньку расходились, работники убирали паб. Всё как обычно. Убрались, закрылись и разъехались по домам. Вдруг ночью у менеджера звонит телефон. Он приезжает в паб и видит ГБР, открывает двери, а в пабе один из постоянных гостей. Удивлению не было предела. Оказалось гость в пабе просто... забыли. Он уже перед закрытием пошел в уборную и уснул там. А когда проснулся и вышел в зал, то сработала сигнализация, и тут же приехал наряд ГБР. Все закончилось мирно, в результате все посмеялись и разошлись восвояси, а бармены до сих пор



**Знакомьтесь с «бойцами невидимого фронта» —  
управленцами «Альянс Ресторанс».  
Все они на коллективном сэлфи.**

**Ирина  
Накрохина,**  
управляющая  
ресторанами  
«Стриж», «Кюто»

**Ольга  
Шабельская,**  
управляющая  
The Rocks

**Елена  
Евдокимова,**  
HR-директор

**Альбина  
Полякова,**  
управляющая  
Iapsha bar  
My Way

**Елена Серова,**  
управляющая  
Harat's pub

**Павел  
Соколов,**  
коммерческий  
директор

**Надежда  
Серова,**  
финансовый  
директор



**Алексей  
Королев,**  
арт-директор

**Анна  
Лазарчук,**  
директор по  
маркетингу

**Павел  
Поляков,**  
генеральный  
директор

**Анна Кофтул,**  
управляющая  
Bier Haus

**Надежда  
Матвеева,** гл.  
бухгалтер сети  
Harat's pub

**Инна  
Коровина,**  
управляющая  
SAYEN

**Ольга  
Михалева,**  
управляющая  
Fuller's

**Егор Горин,**  
управляющий  
Harat's pub

вспоминают, как гости в пабе забыли...

## Здравствуйте, доктор



**Анна Кофун,**  
управляющая  
рестораном Bier  
Haus:

История эта произошла во время новогоднего корпоратива. Тема вечеринки была по мотивам сериала «Доктор Хаус». Ведущий, облачившись в костюм врача, развлекал гостей конкурсом, по легенде которого в больнице случился пожар, и участникам было необходимо облачиться в костюм химзащиты и пробежать по залам ресторана на скорость. В конкурсе принимали участие мужчина и женщина. Дама оказалась проворнее, быстро одела костюм и...побежала из главного зала к выходу. Ведущий в недоумении рванул за ней на улицу с криками: стойте, стойте! Дама была настроена на победу, не поняла, чего это за ней бежит ведущий и стала от него убежать еще быстрее. В итоге прохожие наблюдали такую картину: человек в белом халате с криками бежит за женщиной в костюме химзащиты по улице Карла Маркса. Оказалось, дама не поняла задание и решила, что нужно пробежать не по залам ресторана, а вокруг него. Благополучно вернувшись в ресторан, гостя с ведущим еще долго смеялись над произошедшим.

## Танцуют все!



**Ольга Шабельская,**  
управляющая The  
Rocks:

В гриль-баре всегда весело. И мы поддерживаем это настроение гостей, позволяя им чувствовать себя свободно.

Эту забаву, а именно так можно теперь ее назвать, придумали гости Рокса. Была обычная пятница. Как всегда играла группа, гости танцевали. И тут кому-то из танцующих пришла в голову идея: забраться в Линкольн, где у нас столик и скатиться на пузе, словно пингвин из «Мадагаскара», по заднему стеклу и багажнику машины. Внизу экстремала уже ловили на руки друзья. Причем катались люди весьма солидного возраста, статуса и положения. Эти катания теперь пятничная традиция Рокса. Как и танцы на багажнике автомобиля. Ведь надо же как-то отдыхать без галетуков!

## Карлсона вызывали?



**Алексей Королев,**  
арт-директор:

Однажды нам поступил необычный заказ от гостя: хочу, чтобы мою супругу в «Стриках» поздравил Карлсон, который влезет в окно ресторана с банкой варенья и корзиной печенья. Отказывать не в наших правилах, а ресторан, на минуточку, на седьмом этаже. Что ж... пара звонков, и вот у нас есть актер на роль «Карлсона» и промышленные альпинисты. В результате переговоров выясняется, что актера на крышу не пустят — нельзя, если нет специального допуска. Смотрю на альпиниста, а он, понимая мой взгляд, и расплываясь в улыбку, мотает головой: мол, не-е-е-т, я Карлсоном не буду! Пришлось поговорить и порепетировать с ним роль. В итоге с крыши отеля SAYEN в ресторан «Стрики» спускается Карлсон, влетает в окно, ходит по подоконнику и утешает гостей вареньем. Удивленно именинницы и ее гостей не было предела. Возможно, у кого-то хранится это фото. Спасибо альпинисту, что не отказал.

## Президент из Америки



**Анна Лазарчук,**  
директор по  
маркетингу «Альянс  
Ресторан»

Мы часто развлекаем наших гостей приятными акциями, одна из таких называлась «Стать Президентом The Rocks». Условия были простые: кто за месяц съест больше всего бургеров, тот и победил. В подарок сертификат в гриль-бар и 100 Рокс-баксов с портретом победителя, которые его друзья могли обменять на комплимент от ресторана. Счет бургеров велся на меловой доске. Итак, выборы первого президента, акция — эксперимент, я волнуюсь, наберутся ли участники. Прихожу в Рокс, смотрю на доску. Соревнуются: Антон, Алексей, Саша, Наташа... Дрю. Думаю, какое странное имя! Наверное, Андрей. С каждым днем у Дрю появлялось все больше баллов — бургеры он ел активнее всех. Подошло время к выборам, менеджеры записали номера телефонов участников, считаем баллы — Дрю обгоняет всех. Звоню приглашать на награждение, и слышу на другом конце провода приветствие на иностранном языке. Подумала, что ошиблась, срочно вспоминаю английский, и начинаю интересоваться, куда я попала. Оказалось, попала по адресу, просто Дрю — американец. Приехал в Иркутск по гранту учить наших студентов языку, а The Rocks стал его любимым заведением. Вот так первым Президентом гриль-бара стал настоящий американец. Журналисты, которым я рассказывала об этом и предложила сделать интервью, с радостью общались с Дрю Куммингом, но не верили до последнего, пытая меня: «Аня, ну признайся, ты все это подстроила?» А нет, подстроила все это сама жизнь! Она удивительная...



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



## ЛЕТНИЙ ДВОРИК РЕСТОРАНА «КИОТО»

ОСТРОВК СПОКОЙСТВИЯ  
В САМОМ ЦЕНТРЕ ГОРОДА.



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

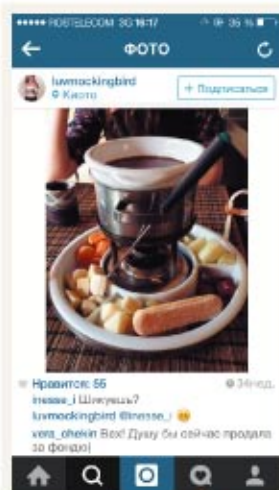
Карла Маркса, 13 «А», т: 550-505

## #instafood



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

Киото



Сайен Хотел

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.

The Rocks



Fuller's Pub





My Way



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



Кино

Harat's Pub



## Овен

Бывает так сложно сделать выбор, чему же все-таки отдать предпочтение... А может и не стоит? Совместить два вкуса и добавить новых оттенков и красок — почему бы не сделать это и в жизни? Берите все и сразу!



350  
руб.

*Торт  
Sagen*

от ресторана «Стрижи»

## Телец

Так много всего, что глаза разбегаются? Не разбрасывайтесь по мелочам, а лучше прислушайтесь к себе и определитесь, что же на самом деле вам нужно. Расставьте приоритеты, сформулируйте цели и двигайтесь вперед!



460  
руб.

*Салат  
Валдорфский*

от ресторана Bier Haus

## Близнецы

Жажда путешествий и приключений обуревают Близнецами уже на первый месяц. А весной эти планы могут осуществиться! Главное, не упустить те возможности, которые сами идут в руки, и быстро реагировать на заманчивые предложения.



550  
руб.

*«Камадзюми»  
ролл*

от ресторана «Киото»



520  
руб.

*Сырная  
тарелка*

от гриль-бара The Rocks



320  
руб.

*Чизкейк с черным  
и белым шоколадом*

от ресторана «Стрижи»



480  
руб.

*Куртобел жареный  
с мидиями и грибами*

от ресторана Bier Haus

## Рак

Весной Ракам придется наконец-то выйти из своего безопасного укрытия навстречу новым возможностям. Прежняя раковина стала слишком тесной, а новые горизонты манят заманчивыми перспективами. Отбросьте все страхи и двигайтесь вперед.

## Лев

Жизнь — полоса белая, полоса черная. И это факт, от которого бесполезно убежать. Новые вызовы лишь закалят и помогут выйти на более высокий уровень. Весна для Львов — период поиска и обретения баланса. Все в ваших руках!

## Дева

Дом, семья, укрепление связей с родственниками — вот чем нужно будет заняться Девам этой весной. Составьте генеалогическое дерево, вспомните предков, навестите родных. Все это придаст сил и наполнит энергией.

## Весы

Весна для Весов — время экспериментов. Можно смело откликаться на новые предложения и знакомства. Единственное, чего стоит опасаться — это авантюры с деньгами. А вот яркие приключения — то, что нужно!

## Скорпион

Желание что-то поменять в жизни не будет давать покоя Скорпионам. Что ж, взвесив все «за» и «против», можно отправиться навстречу своей мечте. Но для начала имеет смысл все взвесить и просчитать.

## Водолей

Водолеям имеет смысл вспомнить о традициях или завести свои собственные. Ведь это то, что объединяет и дает ощущение стабильности, которого так не хватает этому знаку зодиака в последнее время.



350 руб.

*Наши  
маньчюу*

от ресторана Fuller's



350 руб.

*Куриные  
крылышки*

от Harat's pub



250 руб.

*Салат «Оливье»  
с зеленью*

от ресторана «Fuller's»



350 руб.

*Тамбургер  
с курицей*

от гриль-бара The Rocks



280 руб.

*Чебуречки*

от «Harat's pub»



580 руб.

*Субирами*

от ресторана «Киото»

## Стрелец

Этой весной для Стрельцов особенно будут важны хорошие взаимоотношения с окружающими, им-то и следует уделить больше времени и сил. А также не стоит забывать, что самые близкие люди нуждаются в вашем внимании.

## Козерог

Праздник жизни захватит Козерогов! Приглашения на вечеринки, дружеские посиделки, концерты — посыплются как из рога изобилия. Что ж, не отказывайте себе в удовольствии наслаждаться тем, что вам так нравится!

## Рыбы

«Чувствовать себя как Рыба в воде» — такое желание будет преследовать этот знак зодиака, однако мир немного разнообразнее. Так что Рыбам необходимо сбавить градус своих притязаний и принять реальность такой, какая она есть.

# Стрижи

Гастрономические  
удовольствия



тел. 500-500  
Карла Маркса, 135