

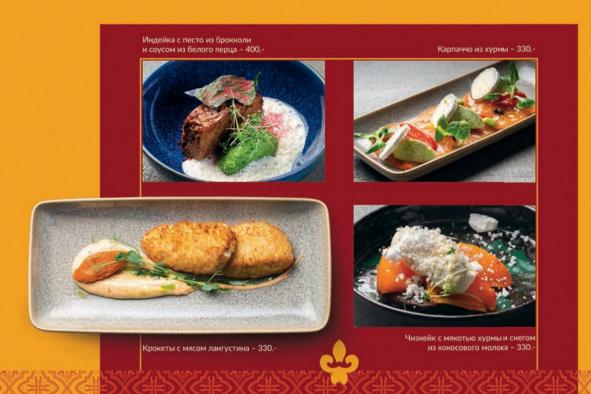


Мы открылись!

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА
ПОЛУФАБРИКАТЫ
АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ
ЗАКАЗНЫЕ ТОРТЫ
ДОМАШНИЕ БЛЮДА
КОФЕ СОБСТВЕННОЙ ОБЖАРКИ



деревня Дударева, Тюменская, 9 +7 (3452) 28-35-38



Испания

- солнечная и жизнерадостная страна, которая собрала в себе изобилие ярких вкусов и сочетаний. Каждый ее уголок - это совершенно новая история и уникальная гастрономическая нотка.

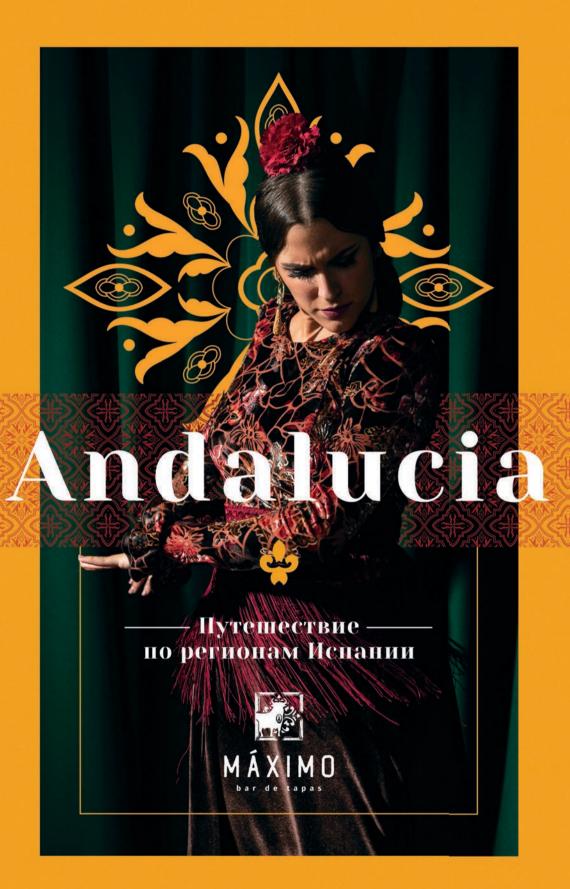
Андалусия - регион, с которого начинается наше гастрономическое путешествие и знакомство с его «вкусным» разнообразием.



Салат из авокадо с паровыми креветками и винегрет из хереса и клюквы – 430.-

#ИСПАНИЯБЛИЗКО





ул. Республики, 34, тел. 45-05-00





СОБИРАЕТЕСЬ В ПОЛЕТ, ЗАКАЖИТЕ

«ПЕРЕКУС НА ЛЕТУ» У НАС!





Посмотреть меню и сделать заказ можно на сайте

aero.maxim-rest.ru





№5 ул. Ямская, 92, (3452) 68-53-00 №6 ул. Московский тракт, 35а, +7(3452) 63-86-71 Поликлиника №5

СЛОВО В НОМЕР



В ноябре мы делаем традиционную подборку новогодних подарков, чтобы все хлопоты оставить в этом месяце и перейти в праздничный декабрь с готовыми сюрпризами для родных и близких. Знакомьтесь с тем, что приготовили заведения Тюмени под новогоднюю елочку и выбирайте наилучший вариант для себя. Также мы подготовили обзор новинок от кофеен «МаксиМ»: здесь создали несколько новинок, многие

из которых на основе хлеба ручной работы на собственной закваске. Эта вкусная и красивая чиабатта гордо красуется на нашей ноябрьской обложке. Обязательно прочитайте интервью с испанским шеф-поваром Луисом, который посетил наш город в октябре. Он приехал специально на первый день рождения тапас-бара Махіто и поделился своими впечатлениями с нашей редакцией.

Виктория Барсукова

«МАКСИМ», КОТОРЫЙ ВСЕГДА РЯДОМ TEMA HOMEPA Когда-то, много лет на зад, кофейня «МаксиМ» на Семакова стала первой кофейней не только в Тюмени, но и во всем УРФО. С тех пор количество кофе ен и кофейных точек стре мительно растет. В одном только аэропорту «Рощино» вас встречает и провожает пять кофейны островков. А в лучшем горо де Земли «МаксиМ» можно найти от Заречного до Тюменского микрорайона. 24 ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ Уже задумались, что подложить под елочку сво домашним, что принести шуршащем пакете друзьям и чем побаловать себя? Вы на верном пути! Держите путеводитель по всем-все подаркам нашего города! 34 ГОСТЬ НОМЕРА Луис – шеф-повар одного НАШИ ПОБЕДЫ НАШ ФОТОПРОЕКТ из лучших ресторанов Барселоны приехал специаль-В ресторане доставки восходящего солнца «Хаси-Ха-37 строчку среди лучших но в честь дня рождения испанского тапас-бара ресторанов Урала. Это ус» вот-вот появятся новые Maximo. Но он и не подединственное тюменское сочные и яркие новинки, а разумевал, что помимо заведение, вошедшее в пока меню дорабатывается, мы составили самопрорабочих будней в преддвепрестижный рейтинг. рии испанского ужина, его извольные сеты, которые идеально сочетаются по ждут самые что ни на есть приключения. вкусу и цвету. Согласитесь!

Кафе и рестораны Тюмени



1 Тапас-бар «МА́ХІМО»

Челюскинцев, 45/ Республики, 34 +7 (3452) 45-05-00

2 Русский семейный ресторан «МаксиМыч»

50 лет Октября, 52 +7 (3452) 41-31-30

3 Рыбный ресторан «Посейдон»

Луначарского, 47 +7 (3452) 43-40-30

4 Ресторан-музей «Чум»

Малыгина, 59 +7 (3452) 62-16-60

5 Грузинское кафе «Ван Гоги» Республики, 26

+7 (3452) 99-34-52

6 Банкетный ресторан «Маска»

Республики, 129 +7 (3452) 28-09-09

7 Караоке-клуб «Шаляпин»

Кирова, 40 +7 (3452) 46-43-00

8 Ресторан-бар «Мохито»

Кирова, 40 +7 (3452) 73-16-15

9 Kaфe Brasserie

Республики, 142/2 +7 (3452) 68-98-68

Кофейни «МаксиМ»

10 Республики, 24/4 +7 (3452) 46-60-83

11 Республики, 40/1

+7 (3452) 64-63-62

12 Эрвье, 12

+7 (3452) 66-77-76

13 ТЦ «Галерея Вояж»

Герцена, 94 +7 (3452) 68-48-95

14 М. Сперанского, 17

+7 (3452) 56-86-80

15 Медицинский центр «М+»

Широтная, 17/2

16 Котовского, 55/1

+7 (3452) 39-99-10

17 Аэропорт Рощино +7 (3452) 49-66-11

18 г. Салехард, Чубынина, 17 +7 (34922) 3-01-01

19 Ресторан доставки

«Хаси-Хаус» Республики, 129 +7 (3452) 42-21-49

Кондитерии «МаксиМ»

20 № 1 – Олимпийская, 9 +7 (3452) 68-50-38

+7 (3452) 08-50-38 +7 (3452) 39-03-11 22 № 3 - Советская, 126 +7 (3452) 25-76-59 23 № 4 - Юрия Семовских, 10 (ОКБ 1-й этаж), +7 (3452) 68-65-05 **24** № 5 – Ямская, 92

+7 (3452) 68-53-00 **25** № 6 – Московский тракт, 35а (поликлиника №5) +7 (3452) 63-86-71

26 СКОРО! № 7 – п. Московский,

Бурлаки, 2а



27 Bar & Food REMIX

Ленина, 2 А +7 (3452) 52-96-97

28 Караоке-клуб «АРТиШОК»

Ленина, 4 +7 (3452) 68-00-88

29 Кулинарная школа «МаксиМ. Класс»

25-го Октября, 34/6 +7 (3452) 68-98-87, 960-150

30 Кондитерская мастерская «МаксиМ» +7 (3452) 33-65-65

31 Центр выездного обслуживания «МаксиМ» Республики, 142

Республики, 142 +7 (3452) 99-59-19

32 Служба доставки «МаксиМ»

+7 (3452) 68-44-28 ishop.maxim-rest.ru

33 Бургерная «Голодный Макс»

Аэропорт Рощино +7 (3452) 49-62-33

34 NEW Пекарня-кондитерская

деревня Дударева Тюменская, 9 +7 (3452) 49-62-33

Пекарня «МаксиМ»

+7 (3452) 68-33-90

Для отзывов и предложений: Отдел контроля качества «МаксиМ»

qdep@maxim-rest.ru +7 (3452) 97-81-37

МаксимуМ

Главный редактор

Марина Сергеевна

Филиппова

Приглашенный редактор

Виктория Барсуков

Благодарим за помощь в подготовке номера

Дарья Жайворонок Регина Вахитова Виктория Южанина Екатерина Буторина Юлия Кукушкина Анна Черноскутова Ольга Проценко

Верстка

Сергей Вальтер

Фотограф

Николай Южанин Анна Черноскутова

Учредитель: ООО «Максим» Адрес редакции: г. Тюмень, ул. Олимпийская, 9 тел. +7 (3452) 68-96-62

Издатель: ООО «Максим» Адрес издателя: г. Тюмень, ул. Олимпийская, 9 тел. +7 (3452) 68-96-62

Реклама в журнале: тел. +7 (3452) 68-96-62, e-mail: adv@maxim-rest.ru По вопросам сотрудничества: тел. +7 (3452) 68-96-62, e-mail: press@maxim-rest.ru

Печать: Типография «ВИК», тел.: +7 (3452) 388-688, www.vik72.ru, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58 Тираж: 4 000 экземпляров. Распространяется бесплатно. Выходит ежемесячно

Свидетельство о государственной регистрации средств массовой информации ПИ ФС17-0729 от 26.06.2007, выдано Западно-Сибирским управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия РФ.

Редакция журнала не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы.

Перепечатка любых материалов возможна только с письменного разрешения издателя

Информационная продукция с возрастным ограничением 16+



НОВОСТИ КОМПАНИИ



Масштабы поражают!

Pectopaн-бар reMIX, совместно с объединением BartenderTMN, организовали первый всероссийский конкурс барменов reMIX Bartender CUP.

Это праздник, созданный барменами для барменов! Заручившись поддержкой партнеров и спонсоров, идейные тюменские ребята воссоздали идеальные условия для конкурсантов. Два дня в компании с ведущими специалистами барной индустрии. Уникальная информация и невероятные эмоции. Возможность получить внушительный денежный приз 100 000 рублей и звание чемпиона reMIX Bartender CUP! На конкурс было заявлено 63 участника со всех уголков нашей страны, компетентное жюри выбрало 10 финалистов, которые приедут в Тюмень на финал конкурса, который состоится 10 ноября в 18:00 в ресторане-баре reMIX.

Более подробную информацию можно найти в Instagram: remix_tmn.

Большая скидка большим компаниям в Maximo

Не знаете, где провести шумный девичник, организовать деловую встречу или отпраздновать свои юбилей? Тапас-бар Maximo поможет вам определиться. Специально для компаний от 5 до 20 человек он дарит скидку в 20% на весь чек. Любое ваше событие или обычную встречу в кругу друзей, они готовы праздновать вместе с вами

Торопитесь бронировать столики, ведь акция действительна только до конца ноября

+7(3452) 45-05-00, ул. Республики, 34.





Щедрость зашкаливает

Ждать свои любимые блюда из Brasserie теперь еще приятнее! Закажите доставку и получайте бонусы:

- 1. Вкусный подарок при заказе от 1500₽.
- 2. Копите бонусы за каждую доставку. 1 бонус = 1 рубль.
- 3. Каждая 8-ая доставка в подарок.
- 4. Скидка именинникам на доставку 20%.
- 5. И 20% на самовывоз.

Заказы принимаются по телефону: 68-98-68.



ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА гольцова

Врач-дерматолог, косметолог, кандидат медицинских наук, международный тренер-эксперт по инъекционным методам, сертифицированный тренер по методу Альтерапи.



НАМ ЕСТЬ, ЧЕМ ГОРДИТЬСЯ!

Колоссальный опыт, накопленный врачами-косметологами, позволяет пациентам сделать ультразвуковую подтяжку и получить эффекты, сравнимые с пластической операцией:

- изменение геометрии лица,
- четкий овал лица,
- выраженный лифтинг лба, бровей, кожи век,
- упругая и сияющая кожа шеи и декольте
- и главное общий стойкий лифтинг.

КЛИНИКИ ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ ЭКСПЕРТ-КЛАССА



ДОВЕРЯЙТЕ ЛУЧШИМ

В 2019 году клиники GG beauty стали обладателями международной награды в номинации «Энергия роста» от создателей одной из самых эффективных косметологических процедур омоложения АЛЬТЕРАПИ.

«Почему я выбираю Альтера-терапию для себя и для своих пациентов? Прежде всего за эффективность, рассказывает Елена Николаевна Гольцова, главный врач клиник GG beauty (Москва, Тюмень).

- Это единственная процедура, которая работает на разных уровнях кожи, з том числе на уровне SMAS*, для лифтинга тканей лица и тела. Альтерапи великолепно встраивается в комплексные программы омоложения, и мы можем ее комбинировать с другими методиками, достигая индивидуально красивого результата».



В клиниках GG beauty применяется только оригинальное сертифицированное оборудование инновационный ультразвуковой аппарат Альтера Систем (США).

Врачи-косметологи работают с Альтерой с 2010 года и для достижения ярко выраженных клинических результатов процедуры регулярно стажируются у специалистов России, США и Швейцарии.



Москва, Гранатный переулок, 24/4, стр.2 +7 495 22 88 248

(c) @ggbeautymoscow





о на этом кофейни «МаксиМ» не намерены останавливаться. Ведь их цель быть еще ближе к своим любимым гостям и дать возможность каждому жителю города наслаждаться их кофе собственной обжарки и фирменными десертами. В октябре на карте Тюмени появились еще две любимые кофейни. И скажем вам по секрету, впереди еще новые открытия.

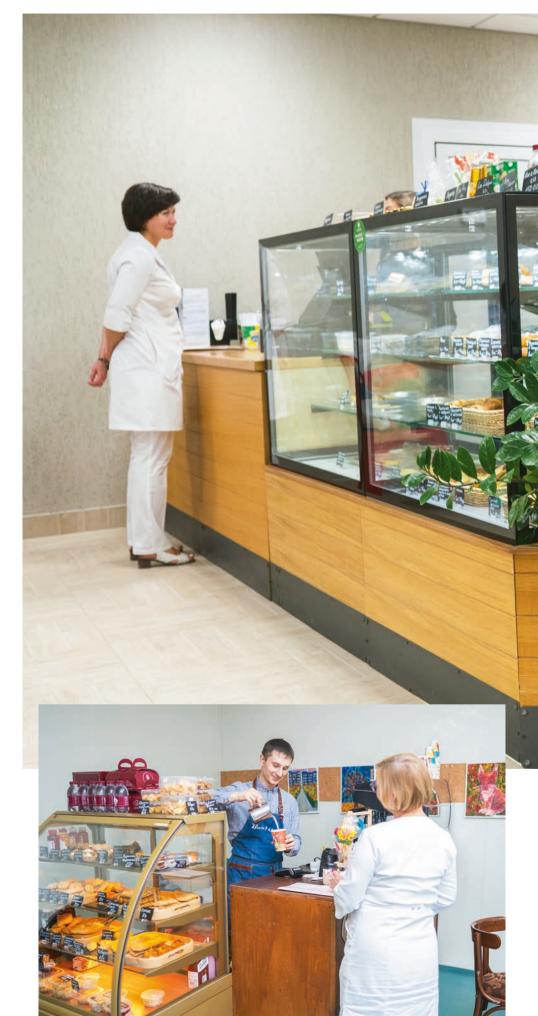
Кофейня «МаксиМ» в ОКБ № 1 на улице Котовского, 55/1.

Уютный, современный, светлый уголок. Сюда можно попасть через поликлинику или отдельное крыльцо со стороны улицы Котовского. Место предназначено не только для врачей и пациентов, но и для любых желающих вкусно пообедать домашней едой, взять кофе с десертом с собой или заказать торт.

Кофейня «МаксиМ» в медицинском центре М+ на улице Широтная, 17, к2.

Небольшой кофейный островок с большим выбором выпечки, пряников и десертов. А улыбчивый бариста Степан с радостью нальет вам чашечку бодрящего кофе. Кофейня работает не только для посетителей центра, но и для каждого желающего.

Но это далеко не все новости от любимой кофейни. Каждый сезон бренд-шеф Алексей Лапин придумывает для своих гостей новинки в меню. Эта осень и плавное вступление в зиму проходит под девизом: «Яркость в каждом блюде».



TEMA HOMEPA







Только представьте, шесть видов брускетт со всевозможными начинками: от паштета из индейки до морепродуктов.

Алексей приготовил для вас новые блюда из сезонных продуктов, которые не только очень вкусные и достойны любого ресторана, но и отлично смотрятся в ленте ваших социальных сетей, разбавляют серость за окном.

Во-первых, теперь все брускетты подаются на чиабатте собственного приготовления. Те, кто в августе посещал легендарный ужин от объединения гастроноваторов уже знакомы с этим потрясающим цветным хлебом. Очень мягкий, пышный и самое главное - не вредный. Только представьте, шесть видов брускетт со всевозможными начинками: от паштета из индейки до морепродуктов.

Во-вторых, обязательно обратите внимание на цветной хумус «Инь-Ян». Пикантный и очень сытный, а орех пекан идеально его дополняет. Намажьте хумус на чиабатту с синим чаем «Анчан» и куркумой и наслаждайтесь яркостью. Аккуратно! В процессе можно даже замурлыкать.

Далее у нас идут жареный салат романо с командорским кальмаром и соусом «Унаги» и карпаччо из печеной свеклы с сыром «Камамбер». Это вообще буйство красок и вкусов. За эти два блюда Алексею точно стоит выдать парочку звезд Мишлен. Если не знаете, что выбрать, берите два! Не прогадаете.

Тем, кто заскучал по лету или только вернулся из отпуска, для более мягкой акклиматизации необходимо заказать стейк из индейки с зимним фруктовым салатом фламбе. Киви и цитрусы резко поставят вас на ноги.

А на десерт – бабушкин тыквенный пирог с облепиховым муссом. Как вам такое сочетание?



TEMA HOMEPA





Но не только повара умеют удивлять. Шеф-бариста кофеен Кирилл Лебедев внес в новое меню свою витаминную лепту. Согреться можно витаминизированными горячими чаями из раздела «Согрей свою душу». А если вы заскучали по детству, то непременно выберите любой из трех киселей. В Древней Руси кисели считались не напитком, а полноценным десертом, их ели ложкой в конце трапезы. Кирилл подает кисели с шариком мороженого, поэтому смело просите ложку и удивляйтесь.

Как вы уже поняли, в кофейнях «МаксиМ» жизнь кипит и бьет ключом. Возможно, даже скорее всего, такая активность напрямую зависит от их волшебного кофе собственной обжарки. Чашка кофе по пути на работу – и вы сможете все!







Республики, 24/4 +7 (3452) 46-60-83

Республики, 40/1 +7 (3452) 64-63-62

Эрвье, 12 +7 (3452) 66-77-76

ТЦ «Галерея Вояж» Герцена, 94 +7 (3452) 68-48-95

М. Сперанского, 17 +7 (3452) 56-86-80

Медицинский центр «М+» Широтная, 17/2

ОКБ №1 Котовского, 55/1 +7 (3452) 39-99-10

г. Салехард, Чубынина, 17 +7 (34922) 3-01-01



РОМАНТИЧЕСКИЕ







ПОСЕЩЕНИЕ АКВАПАРКА НА 4 ЧАСА



КОМПЛИМЕНТ ОТ ОТЕЛЯ



ОТ 7 900 РУБЛЕЙ

+7 (3452) 566-001

ЛЕТОЛЕТО.РФ

ЩЕРБАКОВА 87/1

@LETOLETO_PARKHOTEL

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

Что подарить на Новый год?

Автор: Дежурная Снегурочка

О-хо-хо! Уже задумались, что подложить под елочку своим домашним, что принести в шуршащем пакете друзьям и чем побаловать себя? Вы на верном пути! Держите путеводитель по всем-всем подаркам нашего города! С заботой о вас, Дед Мороз.

Подарки с широкой душой от русского ресторана «МаксиМыч»

На мой взгляд, это самый душевный подарок для вашей семьи. Что может быть теплее и уютнее семейных посиделок за самоваром с баранками, медом, вареньем и блинами? Здесь и долгие разговоры, и смех, и любовь, и доброта. И все это в одном сертификате на самоварное чаепитие в «МаксиМыче». Плюсом к этому подарку может быть корзинка с гостинцами от моего старого друга деда Максимыча: настойки, наливки, варенье из лесных ягод. Так приятно будет открыть баночку в холодный зимний вечер.







Музыкальный подарок от караоке-клуба «АРТиШОК»

В «АРТиШОКе» я приобрел подарок для своего самого творческого друга, он давно мечтал записать свой музыкальный альбом. Вот пусть больше не откладывает это в долгий ящик. Дарю ему сертификат на запись песни с профессиональной обработкой. Классный подарок для души! Возможно, в 2020 он станет звездой.



ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ



Подарки от Кулинарной школы «МаксиМ. Класс»

Всем-всем влюбленным в кухню нужно подарить один день в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс», хотя можно даже и тем, кто считает, что не умеет готовить от слова «совсем». Опытные преподаватели-повара покажут, что готовка может быть приятной, поделятся хитростями и секретиками. Сертификат на мастер-класс — отличный подарок для всех — мам и пап, бабушек и дедушек, девушек и юношей, левчонок и мальчишек.



Песня вне очереди в караоке-клубе «Шаляпи<u>н»</u>

В «Шаляпине» мне пообещали новогоднее чудо. Обычно в караоке исполнение песен происходит в определенном порядке: гости, сидящие за столами, друг за другом исполняют заказанные песни, и этот порядок никогда не нарушается. Но канун Нового года – особое время, и здесь возможно все, даже исключение из правил. Вы можете подарить своим друзьям-певцам сертификат на песню вне очереди. Вуаля! Теперь не нужно ждать своего круга, пой, когда душа потребует.

Подарки для сладкоежек

И много-много сладостей детишкам принесла — всегда пою именно так свою любимую песенку про елочку, когда вижу на витринах кофеен «МаксиМ» и кондитерий «МаксиМ» новогодние пряники, домики, тортики, пирожные и еще с десяток десертов авторской работы.

Подарите детишкам и любимым авторские сладости от волшебниц и волшебников кондитерской мастерской «МаксиМ». Все будут в восторге, а улыбки близких сделают ваш праздник еще счастливее и теплее.



Подарки с северной душой от ресторанамузея «Чум»

Здесь все, что любит настоящий сибиряк! Огромный выбор вкусных презентов на любой вкус: таежные чаи, орехи, варенье из северных ягод, крем-мед, тушенки из мяса лося, косули, кабана или оленя. Можно приобрести одну баночку для коллеги или составить целое северное ассорти деликатесов. В «Чуме» для вас оформят красивую корзинку или ящичек с ярким цветочным наполнением, от которого вы и ваши близкие будут в восторге.

КУПЕЦ МАКСИМЫЧ И ЕГО ДОЧЬ НА ВЫДАНЬЕ НАСТАСЬЯ МАКСИМОВНА представляют

THE STATE OF THE S



ИЙЗЛОФТ

пахнж. смузи. PA3HOCOA.

Широкое застолье с угощением царским и эстрадный дэнс

Нижний флекс

Неподсудные частушечные куплеты на злобу дня

Мега туса с инста моделью

ул. 50 лет Октября, 52 +7 (3452) 41-31-30

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ



#Вахкакой подарок с грузинским теплом от кафе «Ван Гоги»

Мой друг из кафе «Ван Гоги» подготовил самые вкусные и теплые подарки прямиком из Грузии: чаи, специи, варенье, вино, фирменные носочки. А еще – абонемент на 100 хинкали! Вы только представьте, как это много и вкусно! К слову, хинкали у Гоги отменные! Я проверил.



10 кг роллов от японского ресторана доставки «Хаси-Хаус»

Путь к сердцу любого человека лежит через звонок в «Хаси-Хаус». Истина, которая актуальна вот уже 11 лет. Подарите любимым и себе грузовичок с нежными, сочными и сытными роллами. Почему бы и нет? Телефон для заказа: 42-21-49.

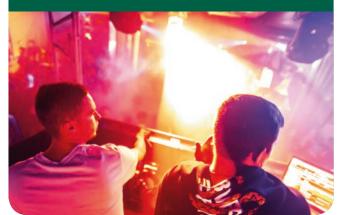


Рыбные деликатесы от ресторана «Посейдон»

А это для истинных-рыбаков или просто для тех, чья душа не может жить без рыбных деликатесов. В «Посейдоне» таких огромный выбор. Набил мешок сибасом, муксуном, омулем, дорадой горячего копчения и взял парочку ведерок раков. Уверен, мои подарки займут почетное место на праздничном столе.

Новогоднее перевоплощение вместе с «Мохито»

Для самых главных тусовщиков у меня тоже есть подарки. Эх, молодежь, молодежь! Уже везу вам сертификаты на перевоплощение от ресторана-бара «Мохито». Только здесь ваши друзья смогут на один час стать тем, кем пожелают - диджеем, барменом или кальянщиком. Может быть это их давняя мечта, о которой они боялись сказать? Исполните ее. В Новый год чудеса случаются!





Горячий испанский привет от ресторана Maximo

А эти подарки я буду дарить всем гурманам и любителям путешествий. В испанском ресторане Махіто уже собрали праздничные наборы из сыров, хамона, оливок, чоризо и вина. Все свежее, редкое – прямиком из регионов Испании! Вы только представьте себе – яркий вкус из самого горячего и радушного уголка мира. Что может быть лучше!

Ball Zolm

АКМАЛЬ РАХМАТУЛЛАЕВ, командир экипажа

новый год

Дед Мороз и Снегурочка

Ball Zor

Станцуем рузинской аможней Напишем и споем собственную песню

УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 26 ТЕЛ: (3452) 99-34-52

📵 💟 VANGOGI_TMN

Отдохн без багаз

стоимость

новогоднего корпорат вс - чт 3900.

пти св 4800.-

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

Билет на новогоднюю ночь

Кому вы подарите этот подарок, решать только вам. Другу, подруге, мужу, жене, родителям или коллеге? Кто бы это ни был, этот человек точно счастливчик! Вы можете выбрать в какую сказку отправится этот человек, ведь здесь так много вариантов и каждый уникален.

Русский ресторан «МаксиМыч» - НОВОГОДНИЙ КУПЕЧЕСКИЙ ЛОФТ ИЛИ ЛАУНЖ. СМУЗИ. РАЗНОСОЛ.

Ведущие: Анастасия Егорова и Александр Фролов.

Этот вечер на ваших глазах навсегда разрешит проблему отцов и детей.

Купец Максимыч и его дочь на выданье Настасья Максимовна представляют:

От купца:

- Широкое застолье с угощением царским, а винами – заморскими.
- Традиционные (то есть приличные сначала, а потом, как пойдет) песни и пляски.
- Неподсудные частушечные куплеты на злобу дня.
- Развеселые номера художественной самодеятельности.
 От дочурки:
- Крышесносное выступление трендового шоу-балета.
- Нижний флекс и эстрадный дэнс.
- Шок-контент: адское испытание женихов или «звезда YouTube на час».
- Мегатуса с инстамоделью и блогером, реал-тайм стриминг в Instagram.

В общем, смешаем несмешиваемое и подружим поколения.

Ул. 50 лет Октября, 52. Тел.: +7 (3452) 41-31-30. Стоимость 19 декабря — 30 декабря: 5000 рублей. Новогодняя ночь: 10000 рублей.

Банкетный ресторан «Маска» НАЗАЛ В 90-Е

Если вы смотрели «Звездный час», пили газировку из автоматов и молоко из треугольных пакетов. Если вы твердо знали, что лосины и варенки – это молно а «Санта-

Барбара» — это вечно. Если вы с легкостью продолжите строчки «На белом-белом покрывале..», «Ветер с моря дул...» или «Ах, какая женщина...». Если вы не забыли и мечтаете вспомнить, как это было, мы приглашаем вас на самый зажигательный Новый год! Это будет самая приятная и веселая ностальгия в вашей жизни. ул. Республики, 129 (здание Тюменского драмтеатра). Тел.: +7 (3452) 28-09-09. Стоимость: 19-30 декабря: 6000 рублей.

Новогодняя ночь: 10000 рублей.

Ресторан-бар reMIX ХАЙП ИН НЬЮ ЕАР

Эта новогодняя ночь для самых современных, модных, продвинутых. Для тех, кто знает, что такое флекс, дэнс, влог, мерч, панч, свайп и прочие словечки. Вы, вместе с ведущим Дмитрием Ястребовым, создадите контент на весь 2020 год для своих профилей в Instagram с помощью ярких фотозон, заснимете все это на гоупрошку, встретите Деда Мороза со Снегурочкой.

Никаких занудных конкурсов, только треш.

И самое главное – это подарки! Все для самых крутых блогеров: классные гаджеты и главный приз – новенький IPhone! Надевайте свои самые лучшие наряды, будем хайпить вместе!

Ул. Ленина, 2a. Тел.: +7 (3452) 52-96-97 Стоимость новогодней ночи: от 2500 рублей.

Кафе Brasserie НОВОГОДНЕЕ ШОУ-КАБАРЕ

Мулен Руж! Бурлеск! Новый год

в стиле шоу-кабаре! В завершение этого года Brasserie превратится в кабаре, раскроет перед вами свои двери и окунет совершенно в другую обстановку. Вы прочувствуете атмосферу праздника, приобщитесь к красоте, свободе и любви. Феерический канкан, антре, обворожительные красавицы, необычное новогоднее поздравление, интерактивные конкурсы, лазерное шоу, море музыки и незабываемых впечатлений, и, конечно, главный сказочный герой – Дед Мороз. Этот Новый год вы не забудете никогда! ул. Республики, 142/2 Тел.: +7 (3452) 68-98-68 Стоимость с 19 по 31 декабря: Пятница - суббота: 4500 рублей. Воскресенье - четверг: 4000 рублей. Стоимость новогодней ночи: 6500 рублей.

Караоке-клубе «Шаляпин» НОВОГОДНИЙ ЭКШН «2020»

каждыи из нас хоть раз мечтал сняться в кино и попасть на экраны всех кинотеатров. Уверены, что многие даже представляли себе этот момент. Может быть, вот он – ваш уникальный шанс, ваш звездный час? В декабре кинокомпания Shalyapin Entertainment развернет масштабный съемочный процесс, в котором вы сможете принять участие. Вас ждет абсолютно все: от кастинга на главную роль до участия в массовой танцевальной сцене, а также съемки сцен со спецэффектами, lovestory под невероятно красивые саундтреки, и, конечно, фееричный финал с участием главных героев праздника – Деда Мороза и Снегурочки. На

OPEN HOBOUL-20G-6-UCNGHUUL TO FOROGAM ИСПАНИИ С ЗОЛОТОЙ КАРТОЙ PEILIKA

5000₽

ПРЕДНОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ

7000₽

новогодняя ночь



MÁXIMO

МАХІМО REST — bar de tapas УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 34, ТЕЛ. (3452) 45-05-00

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

экшн «2020», где в главных ролях будут ваши коллеги, друзья,

ул. Кирова, 40. Тел.: +7 (932) 475-80-31 Стоимость с 19 декабря по 30 декабря:

Стоимость воскресенье – четверг: от 3200 рублей.

Стоимость пятница - суббота: от 3500 рублей.

Стоимость новогодней ночи: от 5000 рублей (в стоимость входит: программа, депозит на блюда и напитки).

После 00:00 – вход 1000 рублей.

Караоке-клуб «АРТиШОК» новогодняя ночь УТРЕНИК 18+

В караоке-клубе «АРТиШОК» недетский новогодний балдеж до утра! Караоке-клуб «АРТиШОК» обещает: после боя курантов никого не отправят спать, а все подарочные конфеты в эту волшебную ночь будут с коньяком. А также мальчики - зайчики, девочки - снежинки, стихи на стульчике, фешенебельные артисты, отвязные хороводы, подарочки от Деда Мороза и Снегурочки. Окунемся в детство, но вечеринить будем по-взрослому! ул. Ленина, 4.

Тел.: +7 (3452) 45-12-46. Стоимость новогодней ночи: от 4500 рублей (в стоимость входит: программа, депозит на блюда и

После 00:00 - вход 1000 рублей.

Ресторан-бар «Мохито» ТА САМАЯ НОЧЬ В ММОХХИТО

Самая жаркая тусовка, которую вы ждали целый год! В «Мохито» основательно подготовились к вступлению в новое десятилетие: на входе установят волшебный портал, который с порога перенесет всех в параллельную вселенную нескончаемого флекса, специальные коктейли с ароматом еловых веток и любимые блюда Деда Мороза. Праздничный рейв по традиции будут сопровождать топовые ведущие города,

именитые диджеи и мастера eventиндустрии. Это будет лучшее пати с боем курантов, которое начнется 31 декабря, а закончится только 13

ул. Кирова, 40.

Тел.: +7 (3452) 73-16-15. Стоимость новогодней ночи (за баром): вход 1000 рублей. Стоимость новогодней ночи (за столиком): от 3500 рублей. После 00:00 вход: 1000 рублей.

Тапас-бар МАХІМО «ОРЕЛ И РЕШКА». НОВЫЙ ГОД В ИСПАНИИ

Это будет зрелищное и увлекательное приключение с опытным путешественником, гидом и балагуром – Константином Акимовым. Вас встретит легендарный художник Сальвадор Дали, с которым вы напишите собственную поздравительную открытку. Вас поздравят темпераментные уличные танцоры с испанского побережья. Лазерное шоу будет видно даже из космоса. Конечно же, на огонек забегут Дед Мороз со Снегурочкой и символ

И не важно, золотая у вас карта или 100\$, понравится всем! Испания создана для того, чтобы получать удовольствие от каждого момента!

Адрес: ул. Республики, 34 (здание Тюменской филармонии). Тел.: +7 (3452) 45-05-00.

Вместимость зала: до 70 персон. Стоимость 19 декабря – 30 декабря: 5000 рублей.

Стоимость новогодней ночи: 7000 рублей.

Грузинское кафе «Ван Гоги» УЛЕТНЫЙ НОВЫЙ ГОД

Грузия – удивительная страна, которая славится душевной культурой и радушием. Именно поэтому кафе «Ван Гоги» решили отпраздновать Новый год на борту самолета по направлению Тюмень – Батуми. Перед тем, как взойти на борт самого грузинского рейса, вы станцуете с таможней. Вас будут приветствовать самый

дружелюбный экипаж, с которым вы сочините собственный музыкальных хит и совместно его исполните. Вы познакомитесь с очень необычными пассажирами, которые вас повергнут в космический шок. И, кстати, багаж брать с собой не нужно, все необходимое уже будет вас ждать на борту.

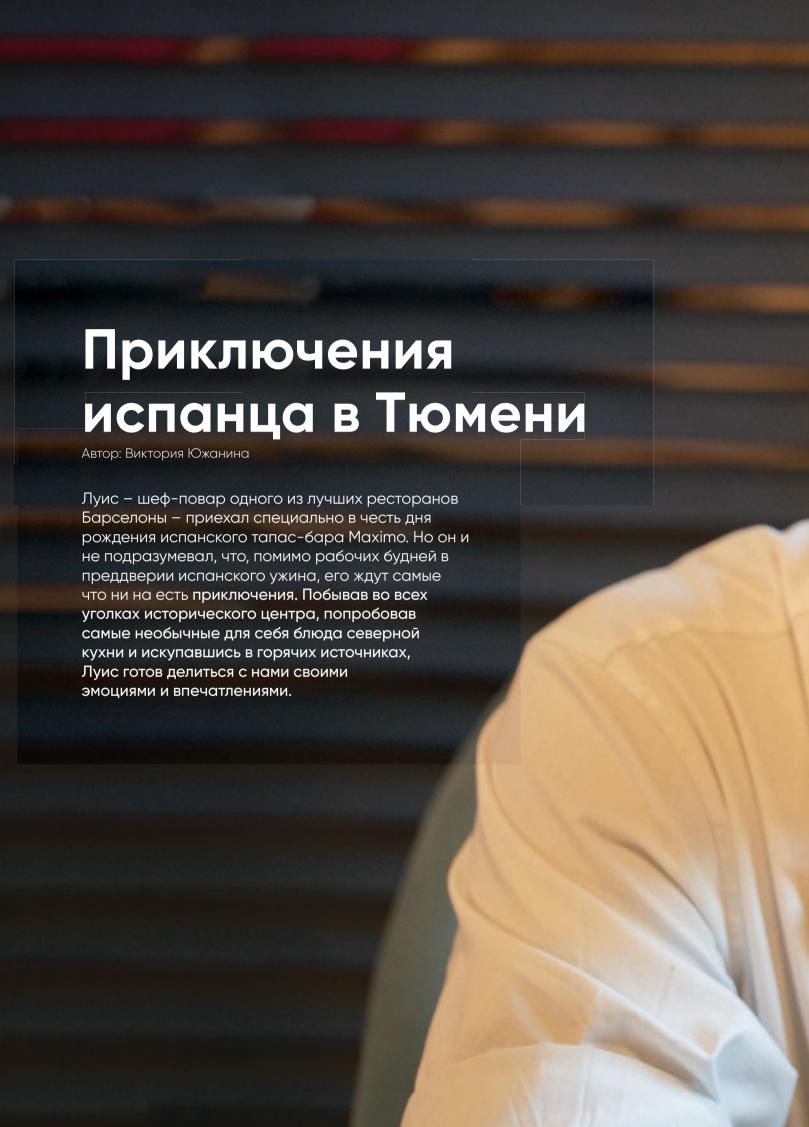
Капитан экипажа – Акмаль Рахматуллаев. Резидент проекта «Топ-10 лучших ведущих Тюмени».

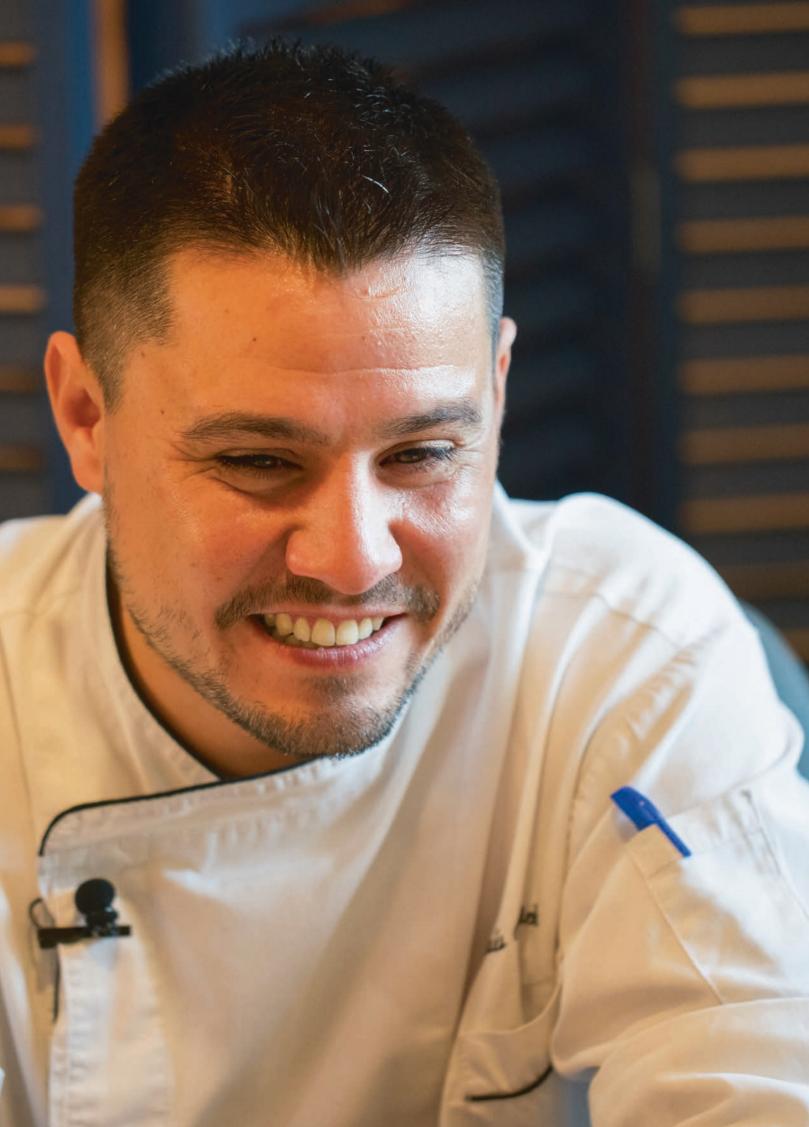
Адрес: ул. Республики, 26. Тел.: +7 (3452) 99-34-52. Вместимость зала: 70 персон. Стоимость 19 декабря - 30 декабря:

Воскресенье - четверг: 3900.

Пятница - суббота: 4800 рублей; Новогодняя ночь: 7000 рублей, 8000 рублей с ребенком.









уис, расскажи немного о себе. В какой семье ты родился? Были ли в ней шеф-повара? Как проходил твой профессиональный путь?

Я родился в обычной семье, в которой никто не был связан с кухней на профессиональном уровне. Однако,

отец с самого детства водил по хорошим ресторанам, наверное, с этих пор у меня начали формироваться очень теплые отношения с кухней. Однажды он предложил мне попробовать свои силы в области кулинарии. Конечно, я согласился и вот, уже на протяжении 16 лет, я работаю поваром.

Когда тебе предложили поработать в России, какие были первые мысли? Почему согласился приехать?

Как-то в один из дней я работал на кухне, и мне сделали это предложение. Я не серьезно отнесся к нему, потому что был занят и сам по себе формат этого предложения был мне изначально непонятен, поэтому на некоторое время этот вопрос оставили. Но позднее со мной связались еще раз, детально рассказали о работе,

о заведении, после чего я принял приглашение и сказал самому себе: «Почему бы и нет?».

Какие впечатления у тебя были, когда ты только прилетел, и изменились ли они? Что больше тебя впечатлило?

Конечно, я был удивлен буквально всему. Как и многие, я думал, что люди, живущие здесь, очень холодные и закрытые. И первое, что меня удивило, это их доброта и открытость незнакомому человеку. Все, кто меня окружали все это время, были очень вежливыми и внимательными. Я ни в чем не нуждался и не чувствовал себя здесь чужим. Мне показали русскую и северную кухни, где я попробовал очень удивительные для себя блюда. Например, когда мы были в ресторанемузее северной кухни «Чум», мне дали попробовать строганину – блюдо, которое повергло меня в шок, ведь его нужно есть в сыром виде. А в ресторане русской кухни «Максимыч» сбылась моя мечта – ведь я очень хотел попробовать борщ и мне его приготовили. Было очень вкусно.

Столкнулся ли ты здесь с какими-то трудностями?

Когда я ехал сюда, я очень переживал о том, как я буду готовить в чужой для меня стране, в незнакомом заведении, еще и с людьми, разговаривая на разных языках. Но буквально спустившись с трапа самолета, все страхи развеялись. Никаких трудностей не возникло, языковых в том числе.

ГОСТЬ НОМЕРА

Ты ставил для себя какие-то цели в этой поездке?

Цель – это, конечно, учиться. Учиться самому и передавать свои навыки, которыми я владею. Эта поездка - хороший и ценный опыт, который, несомненно, станет частью моего резюме.

Расскажи о ресторане, где ты работаешь. Какой он? Какие там гости? Больше туристов или испанцев?

Cachitos — очень большой и красивый ресторан, который находится на самой известной и крупной улице Rambla. Он ориентирован на традиционную испанскую кухню, которая основана на местных продуктах. Гости нашего ресторана — это как местные жители, так и туристы. Гости, побывав у нас однажды, всегда возвращаются, а туристы, прежде чем уехать, приходят к нам в ресторан попрощаться.

Есть такая тенденция, что гости приходят на повара, а не в сам ресторан. Как происходит в твоем ресторане? Гости приходят к тебе или в сам ресторан?

Как я уже говорил, наш ресторан очень большой и у него разнообразное меню. Конечно, в первую очередь, гости приходят, чтобы вкусно поесть, поесть именно наши блюда и попробовать наши продукты, а уже затем многие обращают внимание на детали декора или атмосферы. Каждый день я стараюсь удивлять наших гостей и готовить для них что-нибудь новое. Думаю, это тоже играет роль в том, чтобы приходить в ресторан снова.

Скажи, у себя в ресторане ты стремишься вносить что-то новое в блюдо или стараешься максимально передать традиции Испании?

Конечно, основная задача — это передать испанские традиции. В нашем ресторане все блюда, начиная с самых простых, разработаны с нуля, именно поэтому их можно попробовать только в нашем ресторане и они являются эксклюзивными.

Конечно, я был удивлен буквально всему. Как и многие, я думал, что люди, живущие здесь, очень холодные и закрытые. И первое, что меня удивило, это их доброта и открытость незнакомому человеку.









Из всех тех ресторанов, где ты работал или просто бывал, какой больше всего тебя впечатлил?

Впечатлил ресторан в Сабадели – это мой родной город. Ресторан семейного типа, где я сделал большой профессиональный скачок.

Сейчас этот ресторан уже закрыт, но я до сих пор поддерживаю связь, с кем я работал в то время.

Если бы была возможность открыть собственный ресторан, каким бы он был?

Все рестораны, в которых я работал, так или иначе

похожи на Cachitos. Этот ресторан – мое отражение. И, если я когда-нибудь открою свой ресторан, он непременно будет похож на Cachitos, только меньше.

Как тебе тапас-бар Махіто, удалось ли здесь воссоздать небольшую Испанию в центре Сибири?

Да. С первого же шага чувствуется испанская атмосфера. Махіто очень хорошо декорирован и продуман до мелочей. Кухня на высоком уровне. Я очень рад, что культура испанской кухни есть в Сибири.

Какие у тебя ожидания от предстоящего ужина?

Ужин должен пройти на высоком уровне, и работа, которую мы проделали здесь с командой Maximo, достойна того чтобы люди ее увидели, узнали о самом Maximo и попробовали то, что мы для них приготовили.

Хотел бы ты посетить Россию еще раз?

Да, хотел бы. Я вообще никогда не думал, что когданибудь поеду в Россию. И, покупая билеты на обратный путь, специально взял билеты так, чтобы побывать еще в Москве и побольше узнать о России.

Скажи пару слов нашим читателям, гостям и жителям города Тюмени.

Я бы хотел пожелать посетить тапас-бар Maximo. Ведь это настоящая теплая Испания в самом центре Сибири, которая может согреть каждого.

НОВЫЙ DISCOVERY SPORT

ВРЕМЯ НОВЫХ ОТКРЫТИЙ





Теперь ваши открытия станут еще ярче. Новый Discovery Sport предлагает обновленный уровень дизайна, комфорта и функциональности. 24 варианта компоновки салона позволят вам без труда перевезти до 1794 литров груза. Экран в зеркале заднего вида ClearSight¹ поможет взглянуть назад сквозь багаж, а система «Прозрачный капот» позволит видеть всё, что происходит под передними колесами. Мультимедийная система Touch Pro² обеспечит контакт со всем миром, а беспроводное зарядное устройство и USB-порты для всех трех рядов сидений гарантируют, что в дороге никому не будет скучно. А благодаря полному приводу с системой адаптации к дорожным условиям Terrain Response 2 новый Discovery Sport доставит вас туда, где сможет пройти только Land Rover!

АВТОГРАД

г. Тюмень, ул. Республики, 276 +7 (3452) 290 008

Ir-agrad.ru

ВПЕРВЫЕ В ТЮМЕНИ!

5 блюд северной кухни в новом формате.

Локальные продукты.

Осознанная еда.



TEATP

MECTO

1ATA 28.11

ВРЕМЯ 19.00

WHERE TO EAT. ИТОГИ

Автор: Марина Филиппова

Ресторан-музей «Чум» занял 37 строчку среди лучших ресторанов Урала. Это единственное тюменское заведение, вошедшее в престижный рейтинг.

17 октября в Екатеринбурге в отеле Hyatt Regency Ekaterinburg состоялась торжественная церемония награждения победителей главной гастрономической премии года - Национальной ресторанной премии WHERETOEAT by Evian and Badoit URAL 2019. Главный приз в номинации «Ресторан года» получил ресторан «МОМО», он же стал победителем и в спецноминации «Выбор СМИ». В номинации «Шефповар года» победил Роман Калинин из того же ресторана «МОМО».

Кроме того, специальное жюри выбрало «Сомелье года», им стал Сергей Черепанов (ресторан «Carbonara»), а в номинации «Ресторанный обозреватель года» победил гастроэксперт, ресторанный критик и публицист Яков Можаев из 66.ru.

В ТОП-10 лучших ресторанов Уральского федерального округа вошли:

1 место - «МОМО», Екатеринбург;

2 место - «Metis», Екатеринбург;

3 место - «Гастроли», Екатеринбург;

4 место - «Сіbo», Екатеринбург;

5 место - «Сойка», Екатеринбург;

6 место - «Агонь BBQ Ratskeller», Екатеринбург;

7 место – «Барборис», Екатеринбург;

8 место - «Хмели Сунели», Екатеринбург;

9 место - «Стейк-Хаус», Екатеринбург;

10 место - «Троекуровъ», Екатеринбург.

В шорт-лист премии WHERETOEAT by Evian and Badoit URAL 2019 вошли 50 ресторанов со всего региона. С ним, а также со списком членов экспертной коллегии, состоящей из 100 человек, можно ознакомиться на сайте премии - ural.wheretoeat.ru.

В 2019 году Национальная ресторанная премия WHERETOEAT расширила свою географию. Теперь она проходит уже в пяти регионах. К Москве, Санкт-Петербургу и Южному федеральному округу добавился Урал и Татарстан. В трех регионах уже озвучили победителей премии, и уже совсем скоро результаты огласят в Москве и Санкт-Петербурге. Следите за новостями на сайте WTE — wheretoeat.ru.

Главной новостью следующего, 2020 года станет вручение наград «WHERETOEAT Россия». 20 февраля 2020 года в Москве состоится торжественная церемония, на которой будут озвучены название лучшего ресторана



страны, имя лучшего шеф-повара, а также лауреаты специальных номинаций. А главным призом премии «WHERETOEAT Россия» в следующем году станет кубок, представляющий собой антикварную серебряную чашу для льда, изготовленную в 1901 году.



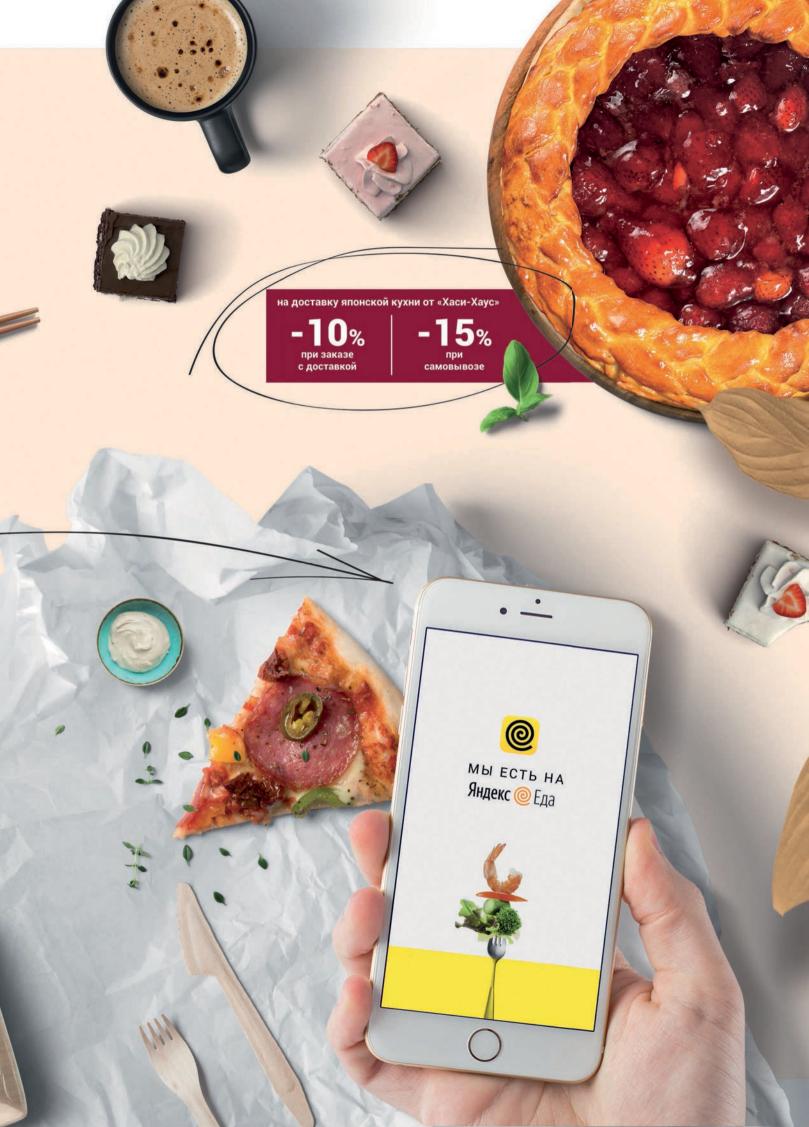












На этот раз дежурный шеф познакомит вас со старой классикой, современным трендом и удивит необычным десертом. Автор: Екатерина Буторина



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ОКСАНА ДМИТРИЕВА

ШЕФ-ПОВАР ФАБРИКИ КОФЕЕН «МАКСИМ»

ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ГРАТЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Изначально гратен - это любое сладкое или несладкое блюдо, запеченное в духовке до образования аппетитной корочки. Впервые гратен появился во Франции. В настоящее время он имеет множество вариаций.

Наш дежурный шеф приготовил для вас вариант этого блюда с белыми грибами.

Ингредиенты:

Картофель очищенный - 300 г Грибы отварные - 60 г Лук репчатый – 60 г Сливки 33% - 100 мл Сыр российский - 100 г Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

- 1. Немного обжарьте заранее измельченный лук и отварные грибы.
- 2. Картофель нарежьте тонкими пластиками.
- 3. Выложите тонким слоем картофель в смазанную маслом емкость для запекания, посолите и поперчите.
- 4. Выложите лук с грибами, а затем еще слой картофеля.
- 5. Залейте сливками.
- 6. Посыпьте тертым сыром.
- 7. Завершите слоем картофеля и сверху слоем натертого сыра.
- 8. Выпекайте в духовой печи при температуре 160°C 20 минут.
- 9. Сверху посыпьте рубленой зеленью.



ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ

Удивите домашних нестандартным рецептом. Добавьте вместо ягод кабачки и получится совершенно новое необычное варенье из обычных овощей.

Ингредиенты:

Кабачок – 300 г Сахар - 300 г Мятный сироп - по вкусу

Способ приготовления:

- 1. Очищаем кабачок от кожуры и удаляем семечки.
- 2. Нарезаем мелкими кубиками.
- 3. Засыпаем сахаром.
- 4. Варим 30 мин после закипания.
- 5. Добавляем мятный сироп и даем закипеть.



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ОВСЯНОПЫШКИ

Очень простое блюдо, которое особенно любят приверженцы правильного питания. Начинка может меняться в зависимости от вашего вкуса. В этот раз дежурный шеф предлагает сделать ее шоколадной.

Ингредиенты: Овсянка – 150 г Яйца – 3 шт. Шоколад – по вкусу

Способ приготовления:

1. Овсяные хлопья заливаем небольшим количеством воды для набухания и оставляем на 30 минут.

2. Добавляем 3 яйца, взбиваем и Важно, чтобы тесто было упругим.







УЛИНАРНАЯ ШКОЛА

ноябрь 2019

в Тютени



1 ноября

12.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ИСПАНСКАЯ ФИЕСТА

Оливье по-испански Клубничный гаспачо с мороженым Безалкогольная сангрия Преподаватель: Наталья Пяткова

9 1200.-

19.00 НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ

Запеченная семга в конверте с ароматными травами Овощные медальоны Брусничный и сливочный соусы Ароматный крамбл с сезонными фруктами Преподаватель: Валерий Рубченко

2000.-

2 НОЯБРЯ

12.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Торт со сметанным кремом Апельсиновый чай Каждый ученик приготовит свой торт Преподаватель: Наталья Пяткова

9 1200.–

19.00 СТЕЙК МЯСНИКА

Стейк-фламбе из мраморной говядины Соус: грибной и винный Картофельный гратен с тыквой Тарт с карамельным яблоком Преподаватель: Валерий Рубченко

189 2500.–

3 НОЯБРЯ

份

11.00 МАМЫ И ДЕТИ. ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ

Приготовление имбирного теста Формирование и выпекание изделий Роспись глазурью Преподаватель: Наталья Пяткова

419 1500.- (мама и ребенок)

19.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ

Том-ям с морепродуктами
Тайская лапша пад-тай с креветками
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко

2200 -

4 НОЯБРЯ

12.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. УТРО В ИТАЛИИ

Фриттата с овощами и сыром Творожная запеканка с карамельным соусом Фруктовый чай Преподаватель: Наталья Пяткова

1200.-

5 ноября

19.00 ИТАЛИЯ. УКРАШЕНИЕ ОСЕННЕГО СТОЛА

Лосось, запеченный с карамельной морковью Розовое ризотто с белыми грибами Салат с вяленым мясом и пряной тыквой Кростата с сезонными фруктами Преподаватель: Наталья Бердникова

2000.-

19.00 УЖИН КОВБОЯ

Стейк из мраморной говядины
Каре ягненка в пряных специях
Картофель «Айдахо» с чили
Салат с сезонными овощами
Преподаватель: Валерий Рубченко

2500.-

6 НОЯБРЯ

19.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Миндальные бисквиты
Сливочный крем
Белый шоколад
Каждый ученик приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова

1800.-

19.00 ФИЛЕ-МИНЬОН

Секреты приготовления филе-миньон Правильная шнуровка мяса Соусы: грибной и сырный Тарт с сезонными овощами Шоколадный лава-кейк Преподаватель: Валерий Рубченко

2200.-

7 ноября

19.00 ЛЮБИТЬ ПО-РУССКИ

Муксун под сливсчной шубкой из креветок и грибов Полба, томленная в молоке с кедровыми орешками Салат с уткой, руколой и моченой клюквой Пирожки из теста на русской водке с яблоком и вишней

Преподаватель: Наталья Бердникова











-РАСПИСАНИЕ

19.00 БИФШТЕКС И ТАРТАР

Бифштекс из говядины с деревенскими яйцами Крем-пюре из корнеплодов

Тартар из говядины с солеными огурчиками и тостами

Печеные яблоки с медовыми орешками *Преподаватель: Валерий Рубченко*

189 2500.-

8 НОЯБРЯ

19.00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ

Паэлья с морепродуктами и соусом «Айоли» Фаршированные кальмары с соусом «Песто» Сангрия с апельсинами Преподаватель: Наталья Бердникова

2000.-

9 НОЯБРЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ШКОЛЬНЫЕ ЗАВТРАКИ

Домашние сырники Вафли с кремом и ветчиной Какао с зефирками Преподаватель: Наталья Пяткова

1200.-

14.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ЧИЗКЕЙК. ПЕРЕЗАГРУЗКА

Основы: творожный, сливочный Конфета трюфель «Блю-чиз» с апельсином Каждый гость приготовит свой торт Преподаватель: Наталья Пяткова

2000.-

19.00 БЕФ БУРГИНЬОН. ХИТ!

Приготовление говядины, томленной в винном соусе с сезонными овощами Киш «Рататуй»
Сырные боулы с виноградом к вину Бокал красного вина

Преподаватель: Наталья Бердникова

2000.-

10 НОЯБРЯ

11.00 МАМЫ И ДЕТИ. ЗАВТРАК ГАРРИ ПОТТЕРА

Волшебные витые булочки с глазурью Шашлычок от Дамблдора Салат с яйцами дракона Преподаватель: Наталья Пяткова

4 1500.- (мама и ребенок)

15.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

Шоколадный бисквит Шоколадный крем Шоколадная глазурь Сборка и декор торта

Преподаватель: Наталья Пяткова

1800.-

18.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ

Том-ям с морепродуктами
Тайская лапша пад-тай с креветками
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом
«Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко

2200.-

11 НОЯБРЯ

19.00 ПАРНЫЙ. ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Приготовление говяжьей вырезки по-старинному итальянскому рецепту
Сливочный соус с тунцом
Салат с сыром «Горгонзола», спелой грушей и орехами
«Айс ти» с апельсином
Преподаватель: Валерий Рубченко

189 3000.- (для двоих) 2000.- (для одного)

19.00 ОБЕД В РИМЕ

Сальтимбокка с розмарином и вялеными томатами Салат с печеными овощами и чиабаттой Ребрышки в пяти травах Преподаватель: Наталья Бердникова

2200.-

12 НОЯБРЯ

19.00 ХАЧАПУРИ

Пеновани пури с тыквой Аджарский хачапури с яйцом Мегрельский хачапури Соус «Сацебели» Преподаватель: Наталья Бердникова

1800.-

13 НОЯБРЯ

19.00 ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

Приготовление ростбифа в корочке из слоеного теста с грибной икрсй и беконом Гратен из сезонных овощей Соусы: горчичный и ягодный Тартар с сыром «Пармезан» Преподаватель: Валерий Рубченко

2200.-







14 НОЯБРЯ

19.00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Секреты приготовления бисквита Сливочный крем-пломбир

Сборка и декор торта

Оформление свежими ягодами и крошкой Каждый гость приготовит свой торт Преподаватель: Наталья Пяткова

1800.-

19.00 ФЕРМЕРСКИЕ БУРГЕРЫ С БОКАЛОМ ПЕННОГО

Английский ростбиф с луково-вишневым конфитюром и хрустящим беконом Домашняя булка с картофелем Деревенский картофель с пармезаном и зеленью Бокал пива

Преподаватель: Валерий Рубченко

16 НОЯБРЯ

ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ПАСТА-ПАСТА

Приготовление итальянской пасты Митболы в сливочном соусе Тирамису

Преподаватель: Наталья Пяткова

19.00 ВСЕ НА УЖИН: МЯСО

Стейк с соусом «Борделес»

Деревенский салат с груздями, картофелем, луком и

Брускетты с соусом из потрошков с ягодным мармеладом

Бокал красного вина

Преподаватель: Валерий Рубченко

2500.-

17 НОЯБРЯ

11.00 мамы и дети. ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАВТРАК

Горячие круассаны с бельгийским шоколадом

Десерт «Малиновый капучино» Лимонад с клубникой

Преподаватель: Наталья Пяткова

1500.-(мама и ребенок)

ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ

Приготовление вытяжного теста Начинки: сезонные фрукты с корицей, красная рыбка и шпинат, баварская с окороком Формирование и выпекание

Преподаватель: Наталья Бердникова

1800.-

19.00 УЖИН НАСТОЯЩЕГО ИТАЛЬЯНЦА

Тартар из говядины с вялеными томатами и хрустящей брускеттой

Стейк из мраморной говядины по-итальянски со

свежей зеленью и пряным сыром

Вишневый пай

Преподаватель: Валерий Рубченко

2200.-

18 НОЯБРЯ

19.00 ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Миндальные бисквиты Сливочный крем Белый шоколад

Каждый ученик приготовит свой торт Преподаватель: Наталья Пяткова

1800.-

19.00 ПАРНЫЙ. СЭР ВЕЛЛИНГТОН

Ростбиф, запеченный с грибной икрой в слоеном

Ягодный соус Гриль-салат

Домашний лимонад Преподаватель: Валерий Рубченко

3000.- (для двоих) 2000.- (для одного)

19 НОЯБРЯ

19.00 БАРБЕКЮ НА КОМПАНИЮ

Стейк из семги Соус «Тар-тар» Цыпленок с хариссой Гратен с лесными грибами и картофелем Домашняя «Фанта» Преподаватель: Валерий Рубченко

2200.-

19.00 ВСЕ НА УЖИН: МОРЕПРОДУКТЫ

Салат с аргентинскими креветками, малиной и пряным сыром

Стейк из семги со сливочным соусом из конечностей

Мешочки из слоеного теста с грушей, бельгийским шоколадом и корицей

Ягодный чай

Преподаватель: Наталья Бердникова

2000.-

20 НОЯБРЯ

пироговедение

Осенние пироги Приготовление теста

Начинки: грибная, рыбная, ягодная

Преподаватель: Наталья Пяткова

1800.-

21 НОЯБРЯ

19.00 УЖИН КОВБОЯ. ДВОЙНОЙ УДАР

Ассорти мясных стейков с тремя видами соусов («Блю-чиз», «Демиглас», из печеных овощей)

Гриль-салат из овощей

Яблочный виски

Преподаватель: Валерий Рубченко















РАСПИСАНИЕ

22 НОЯБРЯ

19.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ

Том-ям с морепродуктами

Тайская лапша пад-тай с креветками

Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом

Имбирный лимонад

Преподаватель: Валерий Рубченко

23 НОЯБРЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ТОРТ «СНИКЕРС»

Шоколадные бисквиты Сгущенный крем с орехами

Сборка и декор торта

Каждый гость приготовит свой торт Преподаватель: Наталья Пяткова

1200.-

ЧИЗКЕЙКИ И БРАУНИ

Классический чизкейк «Нью-Йорк» Приготовление песочной и сливочной основ Формирование и выпекание чизкейка Шоколадный брауни на темном пиве с вишней Каждый гость приготовит свой чизкейк

Преподаватель: Наталья Пяткова 1800.-

24 НОЯБРЯ

14.00 МУЖСКИЕ ЗАВТРАКИ

Стейк-сэндвич с горчичным майонезом Скрамбл с соусом из лесных грибов и пряного сыра Пирог с шоколадом и ягодой Преподаватель: Валерий Рубченко

2000.-

19.00 SCOPPULARICCHI

Скопуларичи с морепродуктами Салат из холодной пасты: птитим, креветки, моцарелла и томаты

Крем-тирамису с хрустящим бискотти Преподаватель: Наталья Бердникова

2200.-

25 НОЯБРЯ

25-го Октября, 34/6

19.00 ПАРНЫЙ. РОЛЛЫ

3 вида роллов 2 вида суши

Преподаватель: Валерий Рубченко

3000.- (для двоих) 2000.- (для одного)

19.00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Секреты приготовления бисквита Сливочный крем-пломбир

Сборка и декор торта

Оформление свежими ягодами и крошкой Каждый гость приготовит свой торт

Преподаватель: Наталья Пяткова

1800.-

26 НОЯБРЯ

пряничный домик

Приготовление имбирных основ Итальянская глазурь

Выпекание деталей Сборка и декор домика Преподаватель: Наталья Пяткова

2500.-

27 НОЯБРЯ

19.00 ХАЧАПУРИ

Пеновани пури с тыквой Аджарский хачапури с яйцом Мегрельский хачапури Соус «Сацебели» Преподаватель: Наталья Бердникова

1800 .-

28 НОЯБРЯ

МАМА ГРУЗИЯ

Чкмерули с перепелои в сливочно-чесночном соусе Кутабы с зеленью и сыром Аджапсандал с грузинскими специями и кинзой «Миринда» с облепихой Преподаватель: Наталья Бердникова

1800 .-

30 НОЯБРЯ

подростковый курс. имбирные пряники

Приготовление имбирного теста Формирование и выпекание изделий Роспись глазурью Преподаватель: Наталья Пяткова

1200 .-

ИРЛАНДСКИЙ ПАБ

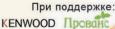
Ребрышки в вишневой глазури Салат из мятого картофеля с зеленым горошком и маринованными грибами Чесночные крылышки с ирландским соусом Яблочный пай Ягодный пунш Преподаватель: Валерий Рубченко

2500.-

Запись по телефонам:

68-98-87 • 960-150



















КОМАНДА МАКСИМ



НАТАЛЬЯ БОТНИКОВА

КОНДИТЕР КОНДИТЕРСКОЙ МАСТЕРСКОЙ «МАКСИМ»

- С раннего возраста я мечтала стать кондитером. К моему счастью, сразу по окончании профессионального колледжа я увидела объявление в газете о работе кондитера в Кондитерской мастерской «МаксиМ». Любовь к этой профессии со мной и по сей день! В нашей мастерской все чувствуют себя неотъемлемой частью команды. Мне очень нравится это качество в коллективе. Абсолютно каждый выполняет не менее важную часть работы, чем остальные. Например, благодаря моей работе, все заведения получают в срок нашу вкуснейшую выпечку! Разве это не здорово? Я считаю, что в команде нужно всегда слышать друг друга и поддерживать коллег. Команда – это в первую очередь сплоченный коллектив. Про нас точно нельзя сказать, что каждый сам за себя.

Я очень горжусь разнообразием и качеством наших продуктов, для улучшения которых мы работаем практически ежедневно. Безумно приятно, когда твою продукцию любят, постоянно заказывают и дарят в качестве подарков! Особенно радует, когда наши торты заказывают, даже находясь за приделами города, например, был заказ в северный город Нягань. За 13 лет у нас в коллективе произошло огромное количество курьезных и смешных случаев, о которых можно рассказывать бесконечно! Но то, что было в мастерской, навсегда останется в мастерской. Особенно я люблю праздник 1 апреля. В этот день я всегда разыгрываю коллег.

Если честно, я никогда не задумывалась над тем, какой вклад я внесла в развитие компании, но хочется верить, что я не раз помогала коллегам, радовала гостей, и что буду делать это еще очень долго.

За 13 лет работы в компании я успела попробовать себя в приготовлении различных типов блюд, но мое сердце навсегда принадлежит кондитерскому искусству! Ждем вас за выпечкой и десертами, приготовленными с любовью к своему делу!





– В 2006 году я искала работу и увидела вакансию кухонного работника в кафе Brasserie. Когда меня приняли, я не думала, что задержусь надолго. Раньше я работала продавцом и собиралась найти работу по специальности. И вот я в Brasserie уже целых 13 лет! Мне очень нравится работать с молодежью, создается впечатление, будто я сама молодею. Когда к нам в команду попадает новый человек, я всегда стараюсь помочь ему советом. Стремлюсь к тому, чтобы все мы работали одинаково быстро и слаженно. Каждый день я создаю уют в зале для наших гостей, поддерживая

чистоту и порядок, и контролирую состояние посуды. За свою добросовестную работу я получила золотой значок «МаксиМ». Я горжусь тем, что работаю в стабильной и сильной компании.

За 13 лет я не раз становилась свидетелем или участником удивительных ситуаций. Но больше всего мне запомнилось, как одно время к нам в кафе часто приходил молодой человек с девушкой и постоянно заказывал ей букет красных роз, срывал лепестки и осыпал ими стол и все вокруг него. Это было очень романтично и красиво.

За эти годы на моих глазах несколько человек нашли свою вторую половинку в нашем кафе, сыграли свадьбу, и у них уже подрастают дети. Я очень рада за этих людей!

Я желаю нашим молодым коллегам постоянно расти по карьерной лестнице. Ведь в компании «МаксиМ» есть все возможности для этого!

Я счастлива быть на своем месте. И всегда добросовестно выполняю свою работу.

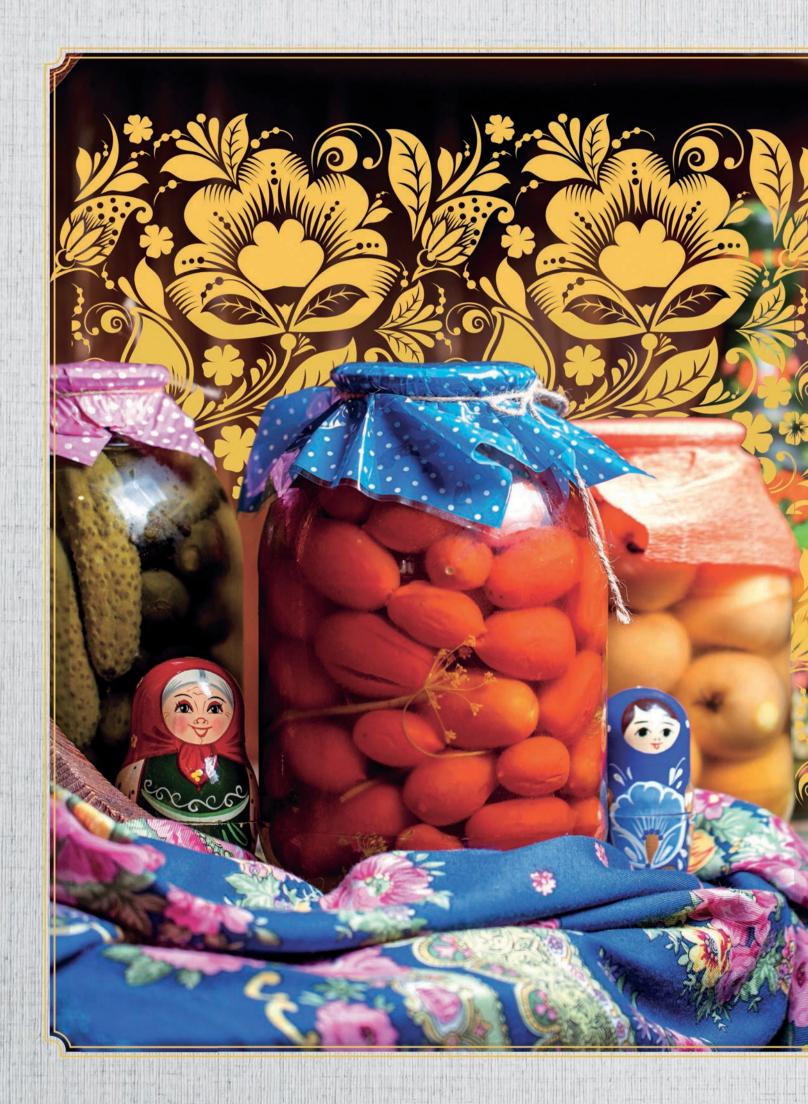


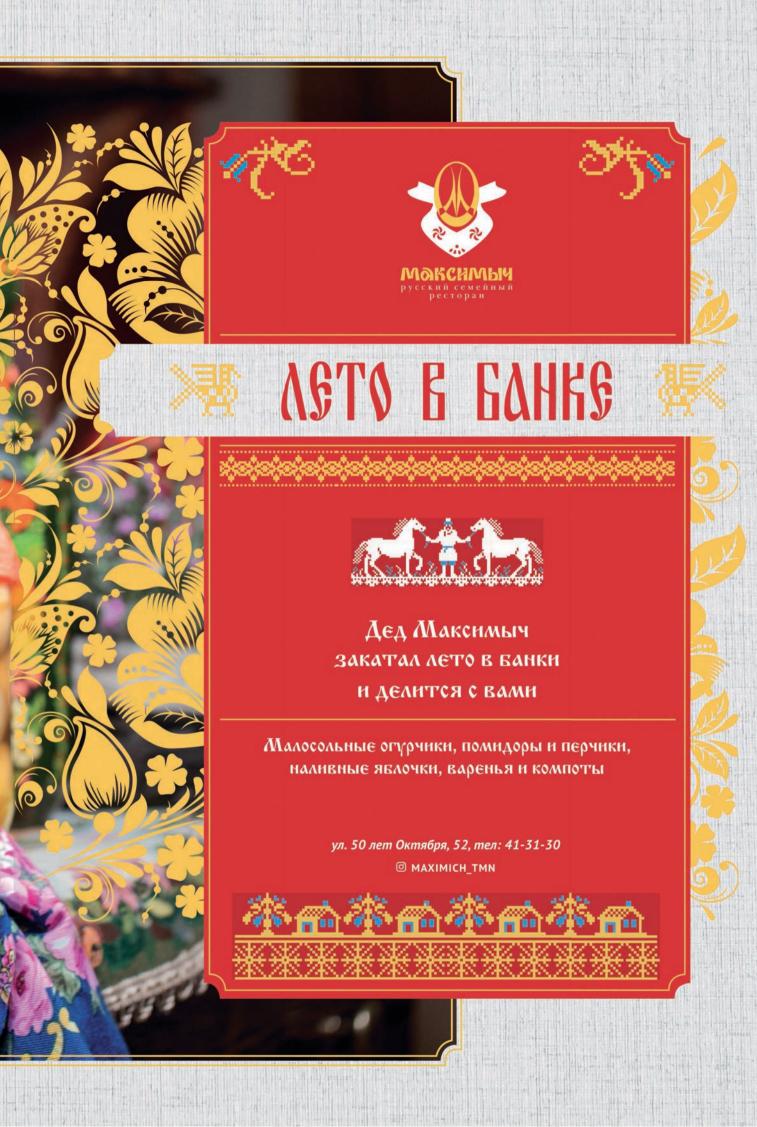


Сделать фоновым изображением из окна?

56-04-15



















Каждый будний день с 12:00 до 16:00 действует акция «1+1=3». Закажите два блюда, назовите оператору промокод «Обед по расписанию» и получите третье блюдо в подарок*.



Ресторан доставки «Хаси-Хаус» Республики, 129, +7 (3452) 42-21-49

*Акция действительна до 30.11.19. В подарок блюдо с наименьшей стоимостью.

НОВЫЙ ФОРМАТ



MÁXIMO Tanac-6ap 7_и28 НОЯБРЯ В 19:00

CTABJIHO HA KPACHOE

Ведущий вечера— сомелье Maximo Кирилл Кибисов



+7 (3452) 45-05-00 бронирование мест

Республики, 34

стоимость 1500₽

#ИСПАНИЯБЛИЗКО

© maximo_rest



НАШЕ СОБЫТИЕ



CE3OH CHEF'S TABLE

В ресторане-баре reMIX завели новую вкусную традицию. Шеф-повар Дмитрий Змановский, руководитель кулинарной школы «МаксиМ. Класс» Ксения Вахрушева и бар-менеджер Ефим Таран провели уже четыре ужина в формате Chef's Table. Что это значит? За барной стойкой reMIX'а собирается 8 гостей с замечательным вкусом, а три главных героя готовят свои блюда и напитки прямо перед ними. Все мероприятие проходит в очень дружеской, даже семейной обстановке. Много разговоров, шуток, смеха, дискуссий и самых положительных эмоций.

Следите за анонсами в Instagram: remix_tmn.









УСТАНОВИТЕ

бонусную карту «МаксиМ» в телефон!

Копите баллы и получайте скидки во всех заведениях «МаксиМ»

СКИДКА 10%

в ресторанах «МаксиМыч», «Чум», «Посейдон»

БОНУС 10%

в Maximo, кафе «Ван Гоги», Brasserie, reMix, «АРТиШОК», «Шаляпин», «Мохито»

БОНУС 5%

в Кофейнях (в Тюмени и в Салехарде), Кондитериях, Кондитерской мастерской

ВАШ БАЛАНС МАКСИМ 1000 Максим Максимов

Просканируйте QR-код камерой устройства или зайдите на сайт maxim-rest.ru/cards



Выпуск электронных карт cardpr.ru



НАШЕ СОБЫТИЕ







СТРАШНО ВЕСЕЛАЯ ВЕЧЕРИНКА В BRASSERIE

По традиции Brasserie не обошли стороной самый зловещий праздник. Как оказалось, бояться вовсе нечего, главное, иметь хорошее чувство юмора. Смотрите, как прошла вечеринка.















с 1 1 по 3 О НОЯБРЯ



Луначарского, 47, тел. 43-40-30 **© poseydon_tmn**

НАШЕ СОБЫТИЕ



HALLOWEEN B BAR&FOOD REMIX

Halloween в reMIX'е – это особый вид искусства. Гости всегда поддерживают тематику и задолго готовятся

В эту ночь ожили все страхи гостей reMIX'а. Сюда рискнули прийти только самые смелые. Вся самая жуткая нечисть собралась в одном месте в одно время. Трепетали все!











ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: АЛЕКСАНДР ГРЕВЦОВ



НАШЕ СОБЫТИЕ





КАЙФОВЫЙ ДЕНЬ УЧИТЕЛЯ В «АРТИШОКЕ»!

На День учителя в «АРТиШОКе» устроили настоящий праздничный балдеж, пускали всех без сменки и домашку не спрашивали! На вечеринке дегустировали интересные коктейли от учителей химии, принимали участие в эстафете от физрука, зажигали на школьной дискотеке вместе с трудовиком и до самого рассвета пели школьные песни! С трепетом в душе вместе вспомнили беззаботные школьные годы.

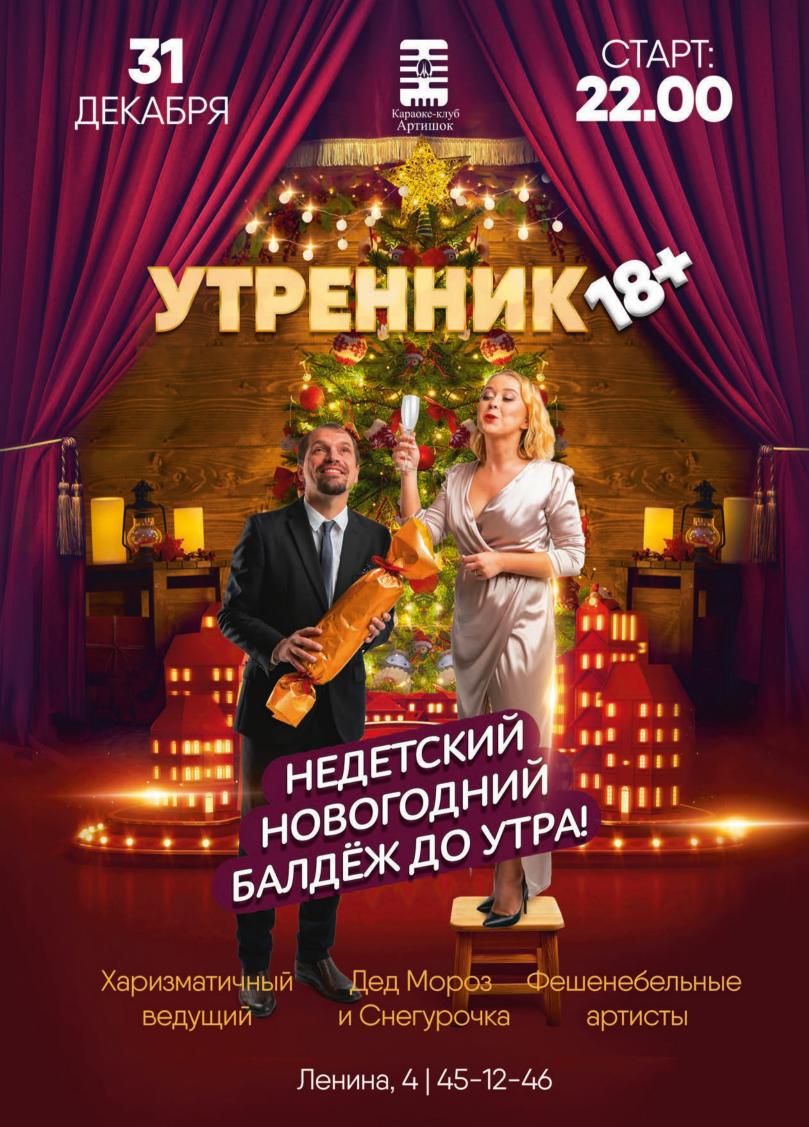












НАШЕ СОБЫТИЕ











В канун Хэллоуина гости «Шаляпина» стали участниками шоу «Караоке на выживание» - необычного формата караоке, где смельчакам пришлось исполнять песни в необычных условиях, перебарывая свои страхи. Так, участники исполняли композиции с огромным питоном на шее, пели, перекладывая предметы из аквариума с мадагаскарскими тараканами, и пытались не сбиться с ритма от волнения. Звание победителя и главный подарок от караоке-клуба «Шаляпин» достался самому отважному караокеру.











КИНОКОМПАНИЯ

SHALYAPIN ENTERTAINMENT

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

новогодний экшн 2000 одний экшн

НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ И НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ НА СЪЕМОЧНОЙ ПЛОЩАДКЕ.

НА ВАШИХ ГЛАЗАХ РОДИТСЯ НОВОГОДНИЙ ЭКШН, ГДЕ В ГЛАВНЫХ РОЛЯХ БУДУТ ВАШИ КОЛЛЕГИ, ДРУЗЬЯ, ЕДИНОМЫШЛЕННИКИ И ВЫ САМИ.

КИРОВА, 40 | 46-43-00

НАШЕ СОБЫТИЕ





HAPPY BIRTHDAY, #MOHITOBAR!

8 лет бесконечных тусовок, топовые DJ города и крутой бар – это все про «Мохито»! 5 октября легендарный dj-бар «Мохито» отпраздновал свой день рождения. Устроили праздничную тусовку на главном танцполе города, разыграли крутые подарки и как следует оттанцевали это событие под сеты одного из самых востребованных DJ России - D'Maselle! Зафиналили ночь на знаменитым afterparty и убедились, что #mohitobar - настоящая легенда, собравшая на свой праздник не одно поколение тусовщиков!











ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ПАВЕЛ ГАЛАКТИОНОВ

TACAMARHOUS B MASSICALINATION OF THE PROPERTY OF THE PROPERTY

31ДЕКАБРЯ

СТАРТ

ОПИТИТЕ!

#MOHITOBAR

#MUn.

MOXUTO BAR & RESTAURANT

ЛУЧШЕЕ ПАТИ С БОЕМ КУРАНТОВ, КОТОРОЕ НАЧНЕТСЯ 31 ДЕКАБРЯ, А ЗАКОНЧИТСЯ ТОЛЬКО 13 ЯНВАРЯ!

КИРОВА, 40 | 73-16-15

МАТЕР-КЛАСС «СЛАЙМ»











НЕОБХОДИМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- клей ПВА
- ароматизатор (отдушка)
- краска акриловая
- блестки
- тетраборат натрия (разведенный водой 2:1)
- пластиковый контейнер
- деревянная палочка

СПОСОБ СОЗДАНИЯ КОМПОЗИЦИИ:

1) Стешайте клей ПВА, аротатизатор, акриловую краску и блестки в пластиковом контейнере.

2) В полученную смесь постепенно добавляйте тетраборат натрия (по три капли), не забывая тщательно перемешивать.

3) Как только слайм начнем отставать от стенок контейнера, возьмите его в руки и начните активно мять. Если слайм течет и прилипает к рукам, добавьте еще тетраборот натрия. После всех трудов наш слайм готов, теперь с ним можно играть, растягивать в пленку и просто мять.

Выездные мастер-классы * Мастер-классы в студии * АРТ-Тимбилдинги * Творческие подарки



МАСТЕР-КЛАССЫ ПРОХОДЯТ:

ул. Дмитрия Менделеева, д. 18, ТЦ «Дарина», 3 этаж, +7 (3452) 55-19-62

- vasilki72.ru
- vasilki.studio
- w vasilki.studio





※ ※ КСЕРДИЕ



- MAINTEURYM NAROGER D AVERTED &
- **НОВОГОДНИЕ ПОДАРКИ КАЖДОМУ ГОСТЮ**
 - **МИРОВКИЕНТО И СЕПЕРАТОЧКА**
 - **УРКИЕ ФОТОСНИМКИ НА ПАМЯТЬ**
- Детекий фуд=еет в подарок каждому ребёнку









МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

Бизнес-центр «Нобель-Парк»

Пермякова, 1/5

Академия лидерства и бизнеса

Володарского, 49/1

Такси «Бизнес-Класс»

70-88-88

www.taxi-business.com

Бутик вин «Три бокала»

Челюскинцев, 29/2 б, Салтыкова-Щедрина, 44, М. Горького, 70, Эрвье, 30/4, Володарского, 14,

ФИТНЕС-КЛУБЫ:

Спорт-клуб CITYFITNESS

Володарского, 49/1

Фитнес-центр «Атлетик GYM»

Н. Ростовцева, 2/1, Осипенко, 79, Московский тракт, 118

Фитнес-клуб «Эдельвейс»

Олимпийская, 9/1

«ДАУДЕЛЬ СПОРТ»

Максима Горького, 68/4

АТЛЕТИЧЕСКИЙ КЛУБ

50 лет Октября, 47/3, С. Карнацевича, 12. Н. Зелинского, 3

ФИТНЕС-ЦЕНТР FITBERRY

30 лет Побелы, 52 а

БУТИКИ:

Бутик ESCADA

Советская, 51, кор. 5

Бутик «Элизабет Роскошь»

Володарского, 33

Меховой салон ANNA MANCINI

М Горького 70 1-й этаж

Бутик TRU TRUSSARDI

Володарского, 17

Салон-магазин BOUTIQUE

Советская, 51/1

Салон нижнего белья DIM

Герцена, 53

САЛОН ОБУВИ CORSO COMO

М. Горького, 70

Салон LOVE BRIDE Малыгина, 71

Магазин «Лапландия»

Холодильная, 120 а, Д. Менделеева, 1

Салон нижнего белья ЕТАМ

Дом цветочной моды «Версаль»

Урицкого, 5, M. Тореза, 2

Бутик 16/1

Водопроводная, 16/1

Салон Кожи Бизон

ул. Советская, 55/4

Меховой салон «Стефания»

Ул.Малыгина 59

САЛОНЫ КРАСОТЫ:

Салон красоты VIP MEN&VIP WOMEN

М. Горького, 68/8 Салон красоты «Аркада»

Студия красоты ТОР

Салон красоты «Золотой лотос»

Транспортная, 65 а

Салон красоты L.A.K.

Грибоедова, 6, к. 1/7

Косметологическая клиника COSMO-CLINIC

Холодильная, 118

ЦЕНТР КОСМЕТОЛОГИИ И КОРРЕКЦИИ ФИГУРЫ NICE TIME

Советская, 124

Клиника красоты и эстетической медицины «НаноЭстетик»

Максима Горького, 83

Салон красоты MIZU CLUB

Салон красоты «Имидж»

Малыгина, 59

Салон красоты «Статус»

Салон красоты «Альянс»

SPA-ЦЕНТРЫ:

Студия тайского

SPA THAI LOTUS Комсомольская, 8, Малыгина, 86/1

SPA-центр «Сакура»

Тайский SPA-салон

«Голден Сан»

Н.Федорова, 9,

Энергетиков,16

Спа Сантай

Салтыкова-Щедрина, 53

Салон Тайского Спа

«Белый слон»

пр. Заречный, 33, 2 этаж

АВТОСАЛОНЫ:

Автосалон SUZUKI

Республики, 266

Автосалон CITROEN Республики, 276

Автоцентр «Премиум Дина

Федюнинского, 51

Автоцентр VOLKSWAGEN

Федюнинского, 51/1

Автоцентр «Дина Моторс

MAZDA»

Федюнинского, 53

Автосалон MITSUBISHI MOTORS

Автосалон PEUGEOT

Республики. 262

Автосалон KIA

Республики, 264

Автосалон FIAT Республики, 274

ABTOCAЛOH FORD Республики, 280

АВТОСАЛОН LAND ROVER И JAGUAR

Республики, 276

Автосалон Дина-плюс SKODA

Автосалон I exus

Федюнинского, 41

Автосалон MERCEDES-BENZ

Беляева, 35

Автосалон INFINITI

Автосалон PORSHE

Пермякова, 92

Автосалон VOLVO Республики. 280

/РИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА:

Туристическое агентство

«Лилижанс» Республики, 5 A, 45-60-07

Туристическое агентство «Бон-Вояж»

Профсоюзная, 32

Тур агентство «Велл»

ул. Ленина, 2а

ДЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ:

Клубный магазин детской

одежды «Детский квартал»

Советская, 54 Детский магазин

.. «Нежный возраст» Советская, 55/2

Детский магазин «Риччио»

Дочки-сыночки «Галерея Вояж»

ул. Герцена, 94, 3 этаж

СТОМАТОЛОГИИ:

Детская стоматология

«У жирафа Севы»

Семейная стоматология

«Доктор Альбус» Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник «Мега Дент»

П. Артамонова, 13/1, М. Горького 42а,

Чернышевского, 26, Пермякова, 72/1, Монтажников, 61

«Ультра-Дент»

ул. Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»

vл. Республики. 62

Стоматология «Мастер Дент»

ул. Малыгина, 14/2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:

Салон кухни NOLTE

Малыгина, 51/2

Магазин «Домашний очаг» Орджоникидзе, 63а

MR.DOORS

Федюнинского. 43

Салон кухни LORENA

Фабрика кухни «Хайтек» 30 лет Победы, 7/5, Широтная, 209 Федюнинского, 43

Мебельный салон «Немецкий

Дзержинского, 6

дом»

Мебельный салон VILLA CLASSICA

Дзержинского, 6 Бутик постельного белья.

посуды и аксессуаров для дома «МОНПАНСЬЕ»

Лзержинского, 6 САЛОН САНТЕХНИКИ

VILLIROY& BOCH Свердлова,1

ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ДОМ ROSBRI

Свердлова.1

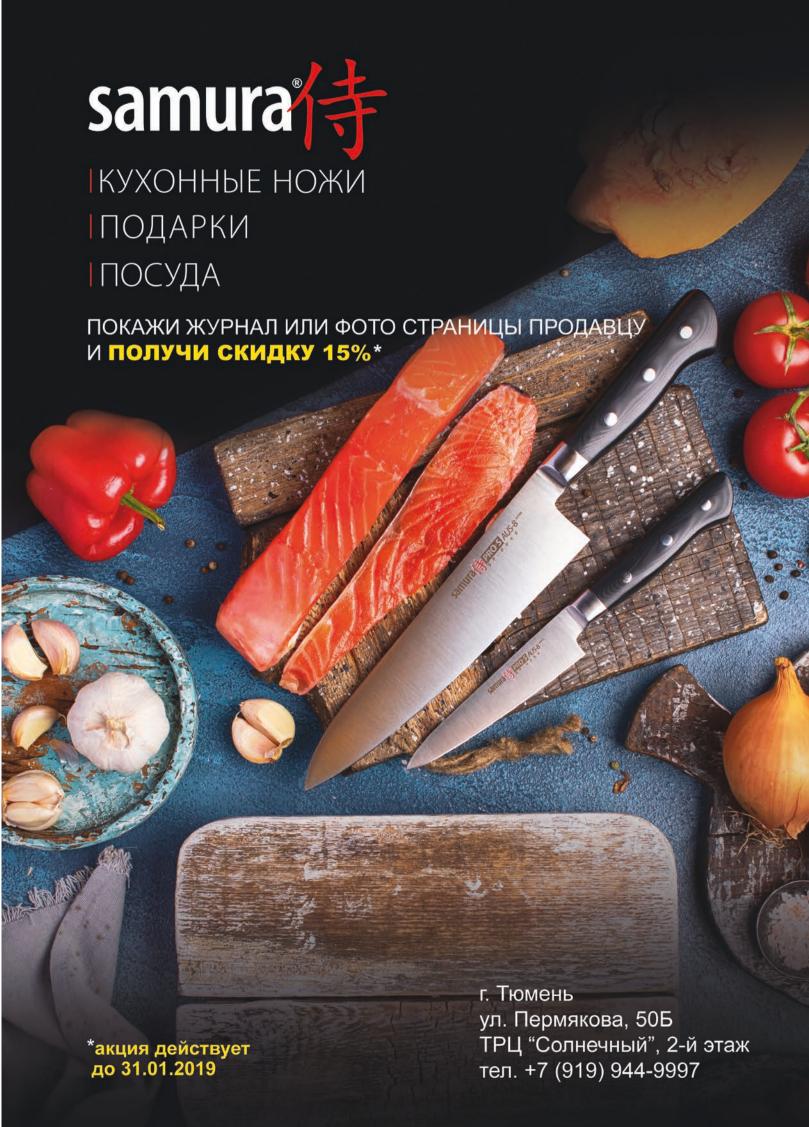
Мебельный салон Nobilia

30 лет Победы, 7/5

Кухонная студия «Мария» Широтная, 80, 30 лет Победы, 7/5

Хобби-студия «Васильки» ТЦ «Дарина». Дмитрия Менделеева.

18, 2 этаж Хотите попасть в места распространения? Позвоните нам по телефону: +7 (3452)



БЛОГ ШЕФ-ПОВАРА

УПРАВЛЯЮЩИЕ НА КУХНЕ

Мы часто получаем обратную связь от наших читателей, что вы готовите по рецептам из этой рубрики. Мы и управляющие рады быть полезными. Если вдруг вы тоже хотите поделиться своим любимым рецептом с читателями, отправляйте нам его на почту pr@maxim-rest.ru. Давайте делать жизнь вкуснее вместе!



КСЕНИЯ ВАХРУШЕВА РУКОВОДИТЕЛЬ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ. КЛАСС»:

Всем известный факт – мое хобби, моя работа, моя жизнь – это кулинария. Я готовлю всегда и везде В школе, дома, на отдыхе, в гостях. Главное – это выбор продуктов. Только свежие и качественные. Если к этому добавить любовь, то блюдо удастся на 100%. Каждую осень, после возвращения из Италии, в первый день готовлю пасту «Карбонару».

ПАСТА «КАРБОНАРА»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Спагетти Бекон - 250 г

ДЛЯ СОУСА:

Желток – 4 шт. Молоко – 300 мл Сыр «Пармезан» - 100 г Черный перец, соль – по вкусу

Способ приготовления:

- 1. Приготовьте пасту до состояния аль-денте, с добавлением соли.
- 2. Обжарьте бекон с щепоткой сахара.
- 3. Добавьте в сковороду к бекону пасту, перемешайте.
- 4. В глубокой миске смешайте тертый сыр «Пармезан», желтки и молоко. Перемешайте.
- 5. Добавьте соус к пасте. Поставьте сковороду на средний огонь и помешивайте. Соус должен дойти до



состояния нежного крема. 6. Выложите вашу пасту на тарелку, посыпьте черным перцем.



Новые современные коттеджи на берегу озера Падерина

Идеальное место для проведения второго дня свадьбы, праздников, вечеринок, дней рождения и тематических мероприятий





Альпийский дом

Скандинавский дом







МНОГОЕ ДРУГОЕ для качественного









APEHДУЯ ZIMA&LETO PARK ВЫ ЭКОНОМИТЕ СВОИ СРЕДСТВА И ПОЛУЧАЕТЕ:

По вашему желанию приготовим **Настоящий** узбекский плов в казане!

- недалеко от города
- **У** Профессиональное звуковое и световое оборудование
- igotimes От 14 до 20 спальных мест
- **О** Большая парковка

Мы находимся по адресу: д. Падерина, ул. Хвойная, 6

■ zimaleto72

■ zimaleto72

Телефон для бронирования 8 (3452) 99-22-75



М.А. Булгаков

Успевает всюду тот, кто никуда не торопится

(3452) 70-88-88





