

Постно-кризисные явления НОВЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ САМАРСКИХ РЕСТОРАНОВ

Рита Кочубеевская



«Пивной дом»



«Хуторок»



«Пивной дом»

В РЕСТОРАНЕ «Арт-шоу» начинает действовать постное меню с «сербским акцентом» от шеф-повара заведения. Гостям предлагается несколько видов постных салатов: «Српский» салат из овощей (180 руб.), салат из моркови и яблок (70 руб.), картофельный салат с груздями (213 руб.); нарезки — из свежих (230 руб.) и засоленных по домашним рецептам овощей (300 руб.); супы — крем-суп грибной и овощной (по 150 руб.). Из основных блюд постного меню стоит отметить острую овощную пасту «Арабьята» (300 руб.), баклажаны «Баялди» (200 руб.), жареные овощи с картофелем и грибами (200 руб.), шампиньоны-гриль (200 руб.), «Пребранец» — фасоль с сербскими специями (150 руб.). С десертами постящимся не повезло: в меню есть только печеное яблоко (90 руб.) и свежие фрукты.

Для владельцев дисконтных карт ресторана «Арт-шоу» есть две новости: хорошая и плохая. Плохая состоит в том, что скидка по картам (кроме дисконтных карт на 7 и 10%) уменьшилась на 5%. Но зато теперь при накоплении 20 000 руб. на балансе дисконтной карты, ее владелец в подарок получает два билета на концерт или спектакль. Правда, мероприятие, на которое будут подарены билеты, выбирает администрация ресторана по своему усмотрению. Дисконтные карты, кстати, продаются в ресторане, 7-процентный дисконт обойдется в 150 руб. Холдинг «Рестория» не мог остаться безучастным к мировому финансовому кризису и ввел в нескольких заведениях специальное антикризисное меню. На некоторые простые, но популярные блюда снижена цена (впрочем, и размер порций тоже уменьшен). В «Хуторке»

САМАРСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ НЕ СМОГЛИ ОСТАТЬСЯ БЕЗУЧАСТНЫМИ К МИРОВОМУ ФИНАНСОВОМУ КРИЗИСУ

на Революционной салаты «Панский», «Киевская зима» и «Фермерский огород» стоят по 100 руб. Такая же стоимость и у первых блюд — украинского борща с пампушками, зеленого борща и куриного супа с домашней лапшой. Вторые блюда специального меню также радуют своей стоимостью: колбаса домашняя «Украинская» (260 руб.), судак, запеченный с овощами (280 руб.), жареная свинина с луком (240 руб.), различные вареники — с капустой, творогом или картошкой (90 руб.), два вида блинчиков (с творогом или яблоками, также по 90 руб.). «Антикризисное» меню ресторана «УШвейка» обширнее, в «горячее предложение» входят довольно интересные блюда. Например, салат «Генеральский паек» из семги с рисом и свежими помидорами, говяжья вырезка в картофельном дранике, запеченная куриная печень, рыбный гуляш из морского языка в белом вине.

В районе ТЦ «Аврора» открылся новый ресторан «Пивной дом». Как и следует из названия, основной акцент сделан на пиве, которого здесь насчитывается 15 сортов. Меню разнообразное, в него включены блюда европейской (итальянской, чешской, немецкой), кавказской и японской кухни, особенно стоит отметить колбаски собственного производства, сделанные по классическим немецким рецептам, и разнообразные шашлыки. Барная карта обширная, в ресторане большой выбор алкогольных и безалкогольных коктейлей, сигар, кальянов. В ресторане два зала, каждый день звучит живая музыка, есть танцпол, постоянно проходят различные акции, например, каждое воскресенье в «Пивном доме» «День семьи»: всем гостям с детьми предоставляется скидка 10%. С 12.00 до 16.00 ресторан предлагает бизнес-ланчи (149 руб). Время работы «Пивного дома» с 11.00 до 01.00.