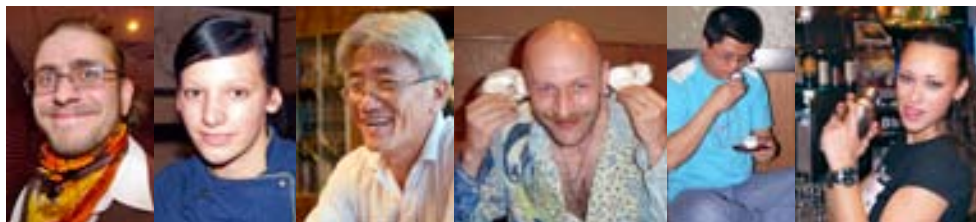


В этом номере:



А также:

Архангельск

Лимпопо	2 стр. обложки
МЗЗ	3
Делан	5
Торнадо	17
GO	23
Шелк	28
Паратовъ	31
Винный клуб	32
Айше	34
Летучий голландец	35
Итальянский дворик	36
Север	37
На Выучейского	39
Beer House	40
На часок	41
Presto	42
La Prado	43
Архстройгарант	92
Азия	93
СЦ Копия	3 стр. обложки
Золото-алмаз	81
АГТУ	93
Глобал Фудс	93
Остров	93

Новодвинск

Манхэттен	93
TT club	95

Северодвинск

Зимний сад	6
Elite club	15
В гостях у дяди Семы	52
Дом вина	53
Nonera	54
Wasabi	55
Ковчег	56
Malibu	57
Таверна	58
Восточный дворик	59
X club	59
Алые паруса	60
Живая бочка	61
Дюкс	62
Труда, 50	63
Джан	63
Двина	64
Бонсай	65
ПремьерФото	66
Веетания	67
Посуда	89
Институт красоты	91
Юпитер	93
Айсберг	94
Шарофф	96
Alter Bayer	96



Материалы, помеченные этим знаком, являются редакционными и выражают только мнение редакции.



После выхода летнего номера с обзором шашлыков по Архангельску и Северодвинску у меня, как в стихотворении Чуковского, зазвонил телефон. Но, к сожалению, это оказался не слон, а хозяин одной из шашлычных, получившей в нашем обзоре нелестную оценку. Сначала было несколько горячих фраз, вполне уместных для жителей Закавказья. Сам я не в ярославских степях родился, понять могу. Затем, для доказательства неправильной оценки нашего обзора, уважаемый ресторатор пригласил нас по новой оценить качество блюд в его заведении, но уже в присутствии самого хозяина. Увы, как ни хотелось бесплатного шашлыка, пришлось все же вежливо отказаться. Мнение и оценки определены именно в тот день и в тот час, когда проходила независимая дегустация. Возможно, в тот злосчастный день у повара было

плохое настроение, может и пластмассовые вилки с тарелками подали только в тот час и специально для нас, а после нашего ухода все кардинально изменилось - все может быть. И если это так, то мы готовы напечатать опровержение. Но что-то нам подсказывает, что его не будет. Были и другие апелляции, и тоже рассерженные. Это когда у уважаемого ресторана, по чистой случайности, название совпало с шашлычной - аутсайдером обзора. Вот как, оказывается, важно иметь свое, ни на кого не похожее имя (смотри, например, подпись под этой статьей).

Больше, конечно, положительных откликов. Пишут, как изменился журнал, «повзрослел». Удивляются, как мы нашли контакт с Дмитрием Харатьяном, одно интервью которого для СМИ стоит порядка 500 долларов. Оставляют сообщения на сайте www.delovk.ru с сожалениями, что невозможно успеть к появлению нового номера журнала – слишком быстро разбирают его стойки заведений, в то время, как другие лежат неделями. Подсказываем проверенный способ получить наш журнал - сочетаться законным браком, тогда регистратор вам обязательно вручит «Дело Вкуса», который теперь будет в каждом отделении ЗАГС.

В новом номере, который у вас в руках, мы также дали повод не остаться к журналу равнодушным. Прекрасные девушки с яркими тату, народные избранники и их ресторанные предпочтения, манящая и загадочная Азия в статьях и обзорах суши. Читайте, звоните, голосуйте и пишите нам на сайт: admin@delovk.ru.

**Главный редактор
Вагиф Шейхов**

**Краткий курс хороших манер
для любителей суши
ищите на странице 30**



Подшло к концу самое теплое время года – лето. В конце июня клуб «М33» закрыл танцевальный сезон 2007-2008 гг. фееричным пенным шоу и весь творческий коллектив взял своеобразную паузу на самый жаркий месяц июль. 31 день клуб «М33» преображался, традиционно в июле шли ремонтные работы. И уже 1 августа открыл свои двери для гостей. В течение всего месяца коллектив клуба «М33» радовал всех посетителей самыми разными вечеринками на любой вкус.



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС **М33**



Посетителей первого этажа удивит преобразившаяся дискотека. Начнем с vip-зала. Теперь он поделен на 2 сектора. Половина диванов в этой зоне желтые. Вторая половина – красные. Над столиками, которые находятся на балконах дискотеки, для Вашего удобства сделаны светильники. Приходите и отдыхайте с удовольствием. Поднимаемся на 2-й этаж. Конечно, к открытию сезона окончательно преобразится боулинг. Теперь в эту увлекательную игру можно играть, представляя себе теплые страны, море, солнце. Приходите и играйте всей семьей. Традиционным местом отдыха мужчин в развлекательном комплексе «М33» является бильярдная. Начнем с vip-бильярдной – она сделана, что называется, «с нуля». Проводите долгие зимние вечера с друзьями, играя в бильярд у большого камина. Также идет ремонт и большого бильярдного зала. Все работы будут закончены к 6 сентября. Азартных людей ждем в зоне, где находятся игровые автоматы. Вас также удивит новый интерьер этой зоны, находящейся на 2-м этаже развлекательного комплекса. Подводя итог, можно смело сказать, что развлекательный комплекс «М33» был и остается лучшим в городе Архангельске и не только. Приходите и убедитесь сами!



**Архангельск,
пр. Московский, 33,
28-7777, 644-333**





На обложке:
Инари и оши-суши
Суши-бар «Сабн»,
Архангельск, К. Маркса, 15



Дело Вкуса. Ресторанный обозреватель.
Рекламно-информационный журнал № 3 (3)
Осень-2008

Учредитель и издатель: ООО «Наша позиция»
Директор: Ларионов Виктор
Главный редактор: Шейхов Вагиф
Макет журнала, верстка: Лисицина Анна
Литературный редактор: Багрич Ирина
Выпускающий редактор: Багрич Ирина
Ответственный секретарь: Яхлакова Ирина
Подготовка к печати: ЗАО «Партнер НП»
Корректор: Карпуха Иветта
Дизайн: Бабанская Валерия, Ермолина Анастасия, Ким Роман,
Кузнецов Василий, Ковыляев Владимир, Любишина Ольга.

Фото: Воркунков Максим, Веселова Ирина, Коновалов Юрий,
Тарасюк Ирина, Шейхов Вагиф, Урывко Сергей.

Авторы: Багрич Ирина, Данилов Олег, Антуфьева Екатерина,
Резванов Федор.

Свидетельство о регистрации: ПИ № ФС 3-0724 от 18 января
2008 г. Выдано Управлением Федеральной службы по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия по Архангельской области и Ненецкому автономно-
му округу.

Тираж: 5000 экз. Распространяется бесплатно в заведениях
общепита и гостиницах Архангельска, Северодвинска, Но-
водвинска, а также в свободной продаже. Предупреждение:
редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов. Перепечатка любых материалов без письменного
согласия редакции запрещена. Мнение редакции может не
совпадать с точкой зрения авторов.

Печать: ЗАО «Партнер НП», заказ № 526,
типография «Луна - графика», г. Северодвинск,
пр. Беломорский, 48. Тел. (8184) 55-08-48.

Юридическая поддержка: Архангельская региональная обще-
ственная организация по защите прав потребителей «Право-
защита», г. Северодвинск, ул. Бойчука, 3, каб. 314,
Тел. 58-60-06.

Размещение рекламы:

8-911-553-3535

8-911-551-5170

ГОРЯЧЕЕ решение для вашего БИЗНЕСА



**Мы рады предложить ВАМ
индивидуально разработанную концепцию по чаю,
кофе и оборудованию для их приготовления**

лучшие сорта изысканного чая " уникальная линейка чаев для активных людей"
высококачественный зерновой кофе премиум класса "вода для кофемашин
с низкой минерализацией" практическое кофейное оборудование

Работая с компанией ДЕЛАН - Вы и Ваши клиенты получаете

- ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННУЮ ЭЛИТНУЮ ПРОДУКЦИЮ
- ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ АКСЕССУАРОВ И ОБОРУДОВАНИЯ
- ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБРАТЬ УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА ИНТЕРЕСНЫЕ ИМЕННО ВАМ
- ФОРМИРОВАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЧАЙНОЙ И КОФЕЙНОЙ КАРТЫ
- КАЧЕСТВЕННОЕ ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСЛЕГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ кофейного оборудования
- НАЛИЧИЕ ТРАНСПОРТНОЙ СЛУЖБЫ ПОЗВОЛИТ ОСУЩЕСТВИТЬ ОПЕРАТИВНУЮ ПОСТАВКУ
- ПРОВЕДЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ВАШЕГО ЗАВЕДЕНИЯ



г. Архангельск,
наб. Георгия Седова, 1
тел. 24-86-56
8 911 561 4653



ELEKTRA
Italian Espresso Coffee Machines



INVENTED BY SINCE 1977



Зимний сад

ОЛО «Северный рейд»



пр. Победы, 1

Консультации и бронирование мест: 4-18-28, 8 911 593-92-80

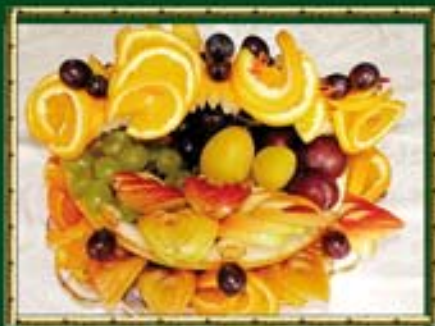
**Зелень тропиков на севере.
Возможно ли это?
Конечно, если речь идет о зимнем саде
ОАО «Северный рейд».**

Здесь приглашают гостей молодожены, здесь, среди раскидистых лиан и пальм провожают школьные дни выпускники. Юбилеи, банкеты, корпоративные вечера, показы мод, семинары и конференции – мало ли замечательных поводов для того, чтобы встретиться с интересными людьми!

Два банкетных зала позволят разместиться любой компании и смогут удовлетворить любой, даже самый притязательный вкус. Один зал, просторный и светлый, уютно разместит до 180 человек. Другой, знаменитый зимний сад, – идеальная площадка для зрелищных праздников.

Огромный и необычайно красивый сад с фонтаном станет замечательным фоном для самых красивых снимков. Зимний сад – это три отдельных этажа, где находятся не только банкетные залы, но и киноконцертный зал на 500 посадочных мест. Каждый из них профессиональные дизайнеры могут украсить воздушными шарами, подобрать цветовую гамму банкетных столов, а опытные ди-джеи создадут фоновое музыкальное оформление.

Здесь свой постоянный штат поваров, которые из натуральных продуктов творят чудеса: о тортах и пирожных, экзотических салатах и горячих блюдах «Северного рейда» уже давно ходят легенды. Может быть, секрет успеха в том, что главный девиз работников: «Жизнь – это бумеранг», а значит, если с душой подойти к делу, то отличный результат не заставит себя ждать. Не верите? Приходите и убедитесь – в зимнем северном раю каждый гость желанный!





Суши — прекрасная еда, легкая, чистая, честная.

Честное японское!

Четыре правила для обеда самурая

Мы встречаемся с шеф-поваром суши-бара «Sabi» Анатолием Пугачевым после мастер-класса, который он только что закончил в ресторане «Паратовъ». Прямой в суждениях, знающий себе цену и острый, как японский васаби или клинок вакидзаси, он учился японской кухне в Германии, стажировался во Франции, сегодня проводит мастер-классы в Москве и Санкт-Петербурге. Анатолий Пугачев — это человек, который считает, что на японскую кухню уже давно пора посмотреть под другим углом. И увидеть в ней не сиюминутную прихоть модных девушек с деньгами, а вкусную, красивую и удобную альтернативу традиционной европейской кухне.

Первое правило: открой глаза

За первым, и обычным для начала такого разговора вопросом: «Что, в трех словах, для вас суши?» следует длинная пауза, во время которой мой собеседник, похоже, подбирает точные слова. Подбирает так же тщательно, как ингредиенты и пропорции для своих блюд. И находит: — Если в трех словах, суши — это прекрасная еда,

легкая, чистая, честная, — уверенно говорит шеф. — Почему честная? Потому что в японской традиции кухня всегда открыта, гость в любой момент может посмотреть на процесс готовки, посмотреть на суши-кейс, на рыбу — лосося, тунца. Это открытая кухня, и гость своими глазами видит, как красиво и быстро все это делается. Кстати, хочу заметить: если суши-кухня закрыта и вам выносят блюда непонятно откуда — это должно настораживать.

Правило второе: следи за временем

Кстати, как Вы, русский, стали мастером японской кулинарии, да еще, как мы уже выяснили, с европейской выучкой?

Японскую кухню я осваивал в Германии, куда эмигрировал в 1996 году. Пошел учиться на повара-технолога в колледж в Потсдаме. Мне повезло — после окончания колледжа я нашел работу в суши-баре «Эдо», это в самом центре Берлина, в ста метрах от Бранденбургских ворот. Заведение держал мой близкий родственник — Александр Шульц. Повар-японец, с которым я начинал, в Москве изучал русский язык, а до