

*Винный*

*ВК*

*Клуб*

«Винный Клуб» компании «Пять звезд» - это первый такого рода магазин в Архангельске, сочетающий в себе бутик вин, просторный дегустационный зал с широким ассортиментом благородных вин и изысканных блюд как дополнение к ним, прекрасный зал с аксессуарами для вина, с широким выбором сигар и табака, а также бизнес-аксессуаров. К такой основательности располагают сами вина - высококачественные благородные напитки выставочного зала, где не только продаются и демонстрируются лучшие образцы мирового виноделия, но и можно получить квалифицированные консультации. Дегустационный зал при винном бутике дает возможность сначала попробовать вина, расположившись на уютном диванчике, а затем, насладившись их вкусом, сделать свой выбор и приобрести напиток. Обширная коллекция Бордо, вина лидеров французского качественного виноделия из Бургундии, Эльзаса, долины Роны, Луары, Прованса, аристократическое шампанское, гурманские коньяки, арманьяки - все это и многое другое вам предложит «Винный клуб». Большой выбор итальянских вин от выдающихся в своих регионах виноделов, испанские знаменитости, австрийские и немецкие редкости, ЮАР, Калифорния, Чили, Аргентина и Австралия. Приходите, чтобы убедиться.

*«Винный Клуб» - это больше, чем магазин!*

Архангельск, Троицкий, 164. Ежедневно с 11.00 до 23.00.  
Мы осуществляем доставку вина по городу.  
Свой заказ вы можете сделать по телефону (8182) 27-61-91



Архангельск, Гайдара, 44, корп. 1  
с 11 до 01 (вс-чт), с 11 до 02 (пт-сб)  
**Т. 20-20-50**

**Среднеазиатская и кавказская кухня:**

**Салат "Бажор"** (баранина, помидоры черри, огурец, лук, яйцо, чеснок, уксус, зелень) - 350 гр/280 руб.

**Салат "Залафшан"** (кура, картофель, яйцо, томат, зелень, огурец консервированный, майонез) - 300 гр/150 руб.

**Каурма** (свинина, жаренная с луком) - 250/150гр/230 руб.

**Плов** - 400гр/250 руб.

**Бычий яйца** - 400 гр/230 руб.

**Чахохбили** - 400 гр/200 руб.

**80 посадочных мест**

**Проведение свадеб, банкетов и торжеств**



## Новинки меню / 1

Кафе «Лимпопо»



### Карбонат фирменный

Свежее мясо шпигуется и маринуется подготовленной смесью из меда, горчицы, красной паприки, соли, соевого соуса и чеснока в течение 30-60 мин. Запекается в духовке при температуре 230 градусов.

450/100 г — 1000 руб.



### Фаршированные грибами помидоры

Помидоры, белые грибы, лук, голландский сыр, чеснок, болгарский перец, миндаль, специи по вкусу, майонез. Выкладываются на листья салата.

12 порций, 1400 г — 1000 руб.

# Таверна Летучий голландец

Архангельск,  
Воскресенская, 7, 65-36-74

Комплексные обеды с 12.00 до 15.00

Обслуживание банкетов

Живая музыка

Дисотеки

Развлекательное шоу

Любое блюдо из живой рыбы

**Новинка!**

**ДВА РАЗНЫХ ВКУСА  
В ОДНОЙ ПИЦЦЕ!  
Заказываешь одну -  
пробуешь ДВЕ!!!**

ресторан  
**Итальянский  
дворик**

**ПИЦЦА НА ЛЮБОЙ ВКУС:  
попробуй в ресторане,  
закажи на дом!**

**ДОСТАВКА с 10 до 21  
ВНИМАНИЕ!**

**По будням при заказе пиццы  
с 10 до 14 скидка всем 15%!  
ТЕЛ. ДОСТАВКИ: 656-777 И 210-499**

*Подробности уточняйте при заказе*

**Архангельск, Шубина, 9, 24-04-96  
вс-чт с 12 до 24, пт, сб с 12 до 03**

## **Новинки меню / 2**

### **Итальянский дворик**



#### **Черная паста с морепродуктами**

Тигровые креветки, кальмар свежий, мидии в раковинах, спагетти черные, чеснок, соус песто, помидоры свежие, зелень, лимон.

Тигровые креветки разрезать вдоль на 2 части, кальмар нарезать кольцами. Посолить. Поперчить и обжарить все с соусом песто и чесноком. Все вместе обжаривать еще 1 мин.

На тарелку выложить спагетти, сверху соус, по бокам уложить 3 мидии в раковинах. Отрисовать тарелку соусом песто. Украсить лимоном и зеленью.

## **Российские новости**

### **Москвичи в регионах**

Рестораторы в последнее время активно развивают сетевые проекты. По оценкам аналитиков, ежегодный рост их составляет 20-27%. Особенной популярностью сейчас пользуется фаст-фуд. Сейчас в Москве работает более ста сетевых предприятий общепита. Крупнейшими игроками рынка по итогам прошлого года стали «Макдоналдс», «Ростикс-KFC» и «Кофе Хауз».

В будущем московские ресторанные сети планируют наладить бизнес в регионах. Например, компания «Росинтер Ресторантс Холдинг» намеревается открыть в этом году 90 ресторанов в регионах. В планах холдинга «Арпиком» также стоит задача открыть в регионе все представленные в столице ресторанные бренды.

# СЕВЕР

РЕСТОРАН

Архангельск, наб. Северной Двины, 26, МРВ, т. 24-98-83

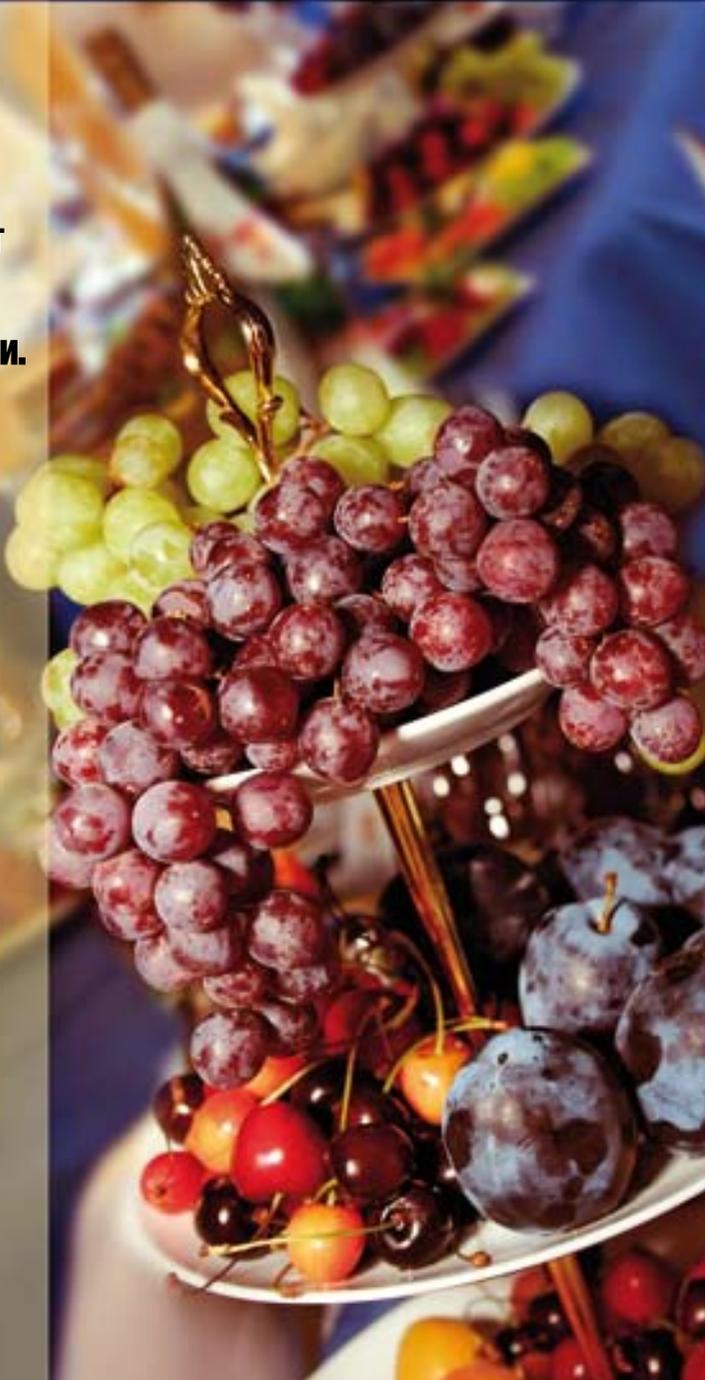
Легендарный архангельский ресторан «Север» приглашает отведать блюда европейской и традиционной русской кухни.

Когда-то к нам мечтали попасть поколения горожан. Сегодня Вы можете быть уверены – у нас поместятся все. Один из самых больших банкетных залов столицы Севера может принять до 180 гостей.

Для Вас – годами проверенное качество и всегда радушный прием.

Плюс – живая музыка и обновленный интерьер.

Ресторан «Север» – правильное место для большой компании!



# Люди любят Доширак

Кто не ест лапшу быстрого приготовления? Да-да, эти самые «бич-пакеты». Едят многие, но не признаются, мол, позор.



**Х**отя ничего особенно вредного в быстрой лапше нет, не вреднее она тех же чипсов. А может, и полезнее. Лапша (не путать со спагетти) была придумана в Китае еще в первом тысячелетии до нашей эры, и примерно до 1500 года была едой только бедняков, пока ее не распробовали люди побогаче. Получается, что сейчас лапша вернулась к своим истокам, снова стала едой студентов. Мы решили сравнить три основных типа лапши из тех, что продаются у нас в городе. Это «Роллтон», «Умный обед» и «Доширак». Начнем с упаковок.

## Роллтон

Он сообщает доверчивым, что внутри содержится вермишель быстрого приготовления на домашнем бульоне с говядиной. Однако состав продукта на обратной стороне пачки заявляет обратное: натрий (глутамат, инозинат, гуанилат) и немножко калия – вот из чего сделаны эти вкусные «веревочки». Создается впечатление, что лапша состоит сплошь из металла, странно, что магнит на нее не реагирует. Разрыхлители и

загустители, разумеется, в комплекте. Однако то, что не убивает, делает нас сильнее, да и вкус у «Роллтона» шикарный по сравнению с ценой. А она, кстати, оставляет всех конкурентов далеко позади – всего четыре с половиной рубля! И это за бесценные 452 калории! Голодная смерть нам точно не грозит.

## Умный обед от Бизнес Меню

Предполагается, что его едят на работе. Чем он умен – не очень понятно, и обещанного йода в его составе мы не нашли. Так что не надейтесь, что после поедания «Умного обеда» вы сможете составить годовой финансовый отчет в рекордные сроки. Имеется в нем и «свинина», которая на поверку оказалась «соусом с мясом». Содержимое тусклого пакетика было далеко от того сочного куска мяса, что изображен на упаковке, и вообще, все как-то пресно, зато с меньшим числом химикатов. Стоит «Умный обед» 23 рубля.

## Доширак

Единственный из всех, он честно сообщает – в упаковке только вкус курицы, а не она сама. Мясо псевдокурицы, как вы правильно догадались, из сои. Соя вообще еда будущего и скоро все про-

**То, что не убивает, делает нас сильнее, да и вкус у «Роллтона» шикарный.**

дукты будут из нее. Так что нужно привыкать. «Доширак» острый, как и большинство блюд корейской кухни, но блюдо ли это – вот в чем вопрос. Цена – 21 рубль. Конечно, наше мнение предвзято и субъективно, но мы на первое место ставим «Доширак», на второе – «Роллтон», а на третье – «Умный обед». Люди любят «Доширак»? Что? Вы не любите!? Да ладно!

Федор Резванов





кафе

“На Выучейского”



кафе: с 9.00 до 21.00 (шведский стол с 10.00 до 20.00)



*Сюда ходят не в кафе, а... в гости. Действительно, именно такое впечатление складывается у посетителей, когда они попадают в маленькое уютное семейное кафе. Небольшие столики, домашняя кухня – тепло домашнего уюта чувствуется здесь в каждой детали. И если выпечка пришлась по вкусу, то можно ее захватить с собой, заглянув в кулинарию при кафе. В таком месте невозможно просто есть, здесь нужно наслаждаться.*

банкетный зал с 20.00; детская кухня (сб, вс); магазин кулинарии



**Быстрое обслуживание.  
Проведение детских праздников.**

**Ждем Вас по адресу:  
Архангельск,  
ул. Выучейского, 25**

тел. 68-28-52

# BEER **КАФЕ** HOUSE

АРХАНГЕЛЬСК, СОЛОМБАА  
УЛ. ЯРОСЛАВСКАЯ, 65  
ТЕЛ. 233-266

*Большой ассортимент мясных  
и рыбных блюд*

*Салаты и закуски*

*Настоящая итальянская пицца*

*Широкая винная карта*

**С 13 ДО 6 УТРА ЕЖЕДНЕВНО  
ПРОВЕДЕНИЕ ТОРЖЕСТВ, БАНКЕТОВ, СВАДЕБ.  
2 ЗАЛА, ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД.**

*Кафе*

*“Бир Хаус”*

*проверенный  
временем  
друг!*

## Они открылись / 1



### Азия

Истинную таджикскую кухню можно попробовать только в кафе «Азия». Здесь за плитой стоит повар, рожденный в солнечном Таджикистане. Скромное по размеру заведение предлагает посетителям совсем не скромные порции – при невысокой цене и отменном качестве блюда поражают своими размерами. Азиатский рай можно найти в Соломбале на Советской, 32.



### La Prado

Ночной клуб «Ла Prado» открыт и днем. Здесь, в Соломбале, на Никольском проспекте, 56, стр. 2, в уютном интерьере, озаренном светом сотен ламп, вы сможете попробовать и сытные комплексные обеды, и изысканные восточные суши. Тихая и неспешная жизнь клуба с наступлением вечера превращается в яркое ночное шоу с современной светомузыкой, отличными ди-джеями и безудержными танцами.