

Москва, 12 августа 2015 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

«ШИКАРИ»: НОВЫЙ РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

Новый ресторан паназиатской кухни «Шикари» открывает свои двери 12 августа на Волгоградском проспекте 119 А (м. «Кузьминки»). Тонко продуманный интерьер с просторными светлыми залами, грамотным зонированием пространства и вниманием к деталям создает ощущение домашнего комфорта: вы словно оказались в гостях у заядлого путешественника, коллекционера и знатока



традиций Азиатского континента, который решил поделиться с вами своими воспоминаниями о посещении жарких стран. Здесь нет нарочитой игры с азиатской атрибутикой, что, лишь усиливает эффект присутствия и вы включаетесь в игру, пытаетесь отгадать

страну происхождения того или иного элемента декора: что это — Гоа, Сингапур или Вьетнам. Яркие цвета интерьера «Шикари», поддерживаемые сочными принтами текстиля и предметов декора, например, индийскими люстрами-грушами, создают атмосферу праздника, неизменно сопровождающую любое путешествие. Поддерживает заданный тон и персонал ресторана, который вдруг начинает исполнять зажигательный танец. Меню ресторана вторит общей идеи — просто, доступно, неповторимо, как в гостях у лучших друзей.

Блюда, как и во многих паназиатских странах выглядят, на первый взгляд незамысловато, их уникальность — в авторских соусах, которые специально для «Шикари» создавал повар из Сингапура. Все заправки базируются на

классических азиатских соусах: кисло-сладкий, устричный, кари, перечный, сладкий чили, но с непременным добавлением фирменного микса пряностей и специй, точную рецептуру которого в «Шикари» предпочитают хранить в секрете. Целая дюжина соусов с неповторимыми вкусовыми нюансами позволила создать довольно объемное меню, где каждый может найти себе блюда по вкусу: салат «Хакка» (215 руб.) из лапши, китайской капусты и лука под цитрусовой заправкой со сладким соусом чили; курица в имбирном соусе «Хугуан» с брокколи и китайской капустой (275 руб.); свинина в соусе «Кокосовый карри» с листьями кафира, лемонграссом и овощами (358 руб.); ягненок в соусе «Красный Гоби» (388 руб.) с шампиньонами, цукини и белым луком; ассорти из морепродуктов с имбирем, древесными грибами, кориандром под соусом «Черная фасоль по пекински» (359 руб.). К горячим блюдам, дополнительно, можно заказать ароматный тайский рис «Жасмин» или один из вариантов лапши: тайскую рисовую, китайскую для жарки или японский удон.

Порции в «Шикари» щедрые поэтому, как и в Азии, здесь принято делиться: повара советуют брать все блюда на компанию, так больше попробуешь! Порадует выбор блюд и истинных веганов: для них в меню с десятков позиций, среди которых зеленая фасоль с



пряностями, баклажаны в соусе «Шикари», хрустящая цветная капуста по-сингапурски и другое. Помимо абсолютных хитовых, таких как «Том Ям», в разделе супов стоит обратить внимание на вьетнамский «Фо» (309 руб.), который здесь готовят по авторскому рецепту с утиными шейками, и остро-кислый китайский суп (243 руб.), пряный и обжигающий. Из закусок стоит отведать свиные запеченные ребрышки или тайскую закуску из рыбного паштета с креветочными чипсами, которые шипят, и лопаются под каплями сока лайма. Одним словом, как говорят в ресторане: «Охота за вкусом Шикари Открыта!»

Хлеб в ресторане — собственного производства: закажите индийскую Роти (99 руб.) – круглую масляную лепешку, которая готовится на раскаленной сковороде или Чапати (99 руб.) — тонкий хлеб из пресного теста.

В барной карте, есть отличная подборка фирменных коктейлей, а лимонады на основе фруктов и пряностей порадуют новыми свежими вкусами. Большое внимание уделено чаям, среди которых особого внимания заслуживает знаменитый массала ти, голубой тайский чай и фирменный микс «Клубника-мята с корицей».

Пятиконечная звезда «Шикари» — это древний символ гармонии и порядка, который объединяет пять чувств человека. Наша звезда объединяет и пять главных с гастрономической точки зрения азиатских стран – Китай, Индию, Вьетнам, Тайланд и Японию. Мы заряжаем силой восточных традиций, духом чарующей Азии, едой и напитками и... помогаем развить чувство шестое – «шикари».

* * *

Анна Шурыгина,
Менеджер по рекламе и коммуникациям

E-mail: ashurygina@rosinter.ru
Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 2426

Елена Мазур,
Директор по рекламе и коммуникациям

E-mail: pr@rosinter.ru
Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 2353

Справка для редактора:

По состоянию на 30 июня 2015 года, ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» – лидирующий оператор в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России и СНГ, который управляет 331 предприятиями в 37 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 301 семейный ресторан, в том числе 119 ресторанов, работающих на основе договоров франчайзинга, и 30 кофеен Costa Coffee. Компания развивает собственные торговые марки «IL Патио», «Планета Суши», «Планета» мировое кафе, «Американский Бар и Гриль», «Мама Раша», а также управляет по системе франчайзинга сетью американских ресторанов под товарным знаком TGI FRIDAYS и сетью британских кофеен Costa Coffee. В марте 2012 года ООО «Развитие РОСТ» (дочернее предприятие Холдинга) получило право на развитие сети ресторанов быстрого обслуживания «Макдоналдс» по франчайзингу на железнодорожных вокзалах и в аэропортах Москвы и Санкт-Петербурга. Акции «Росинтер Ресторантс Холдинг» котируются на Московской бирже ММВБ-РТС (www.moex.com) под тикером ROST. Сайт компании: www.rosinter.ru