



Москва, 1 августа 2016 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ШИКАРИ ПОКОРЯЕТ МИНСК!

В первый день августа в Минске на пр. Независимости, 18 открыл свои двери новый ресторан панзиатской кухни «Шикари». Это место пронизано духом путешествий, его атмосфера напоминает о крупных мегаполисах, в которых можно попробовать абсолютно все кухни мира. Пятиконечная звезда «Шикари» – древний символ гармонии и порядка, который объединяет пять чувств человека, а также пять главных азиатских кухонь – китайскую, индийскую, тайландскую, японскую и вьетнамскую.

В «Шикари» приходят, чтобы познакомиться с богатой кухней Азии и зарядиться энергией солнца, праздника и жизни. Тонко продуманный интерьер с просторными светлыми залами создает ощущение домашнего комфорта: вы словно оказались в гостях у своего друга, заядлого путешественника, коллекционера и знатока традиций азиатского континента, который решил поделиться с вами своими воспоминаниями о посещении жарких стран. Яркие цвета интерьера «Шикари» создают атмосферу праздника, неизменно сопровождающую любое путешествие. В «Шикари» просто, доступно и неповторимо.

Уникальность меню ресторана – в 12 оригинальных соусах, которые специально для нового бренда создавал шеф-повар из Сингапура. Фирменные рецептуры соусов в «Шикари» созданы на основе традиционных вкусов и строго определенного состава специй и пряностей. Каждый соус – это не только неповторимая приправа к блюду, но и микс жизнелюбия и позитивных эмоций.

Меню в «Шикари» очень разнообразно и для удобства гостей разделено на секции: закуски, салаты «Шики», супы, овощи, курица, свинина, говядина, морепродукты, гарниры, китайские пельмени, суши-бар, десерты. Азиаты очень

любят темпуру и считают, что идея приготовления пришла с другого континента примерно 400 лет назад. Правильно приготовленная темпура сохраняет сочность блюд и придает нежный хруст. Рекомендуем начать знакомство с разделом закусок с креветок «Драгон» (9,9 BYN). «Шики» – это наши легкие, свежие витаминные салаты, которые в «Шикари» нашинковали для вас от всей души! Разделите их на компанию, и останется место для десерта. «Хакка» салат с китайской обжаренной лапшой, арахисом, морковью, кинзой и цитрусовой заправкой (4,9 BYN), фирменный вьетнамский салат «Жожоэн» (5,9 BYN), «Тайский» (6,5 BYN) – фавориты среди салатов!

Курица в кисло-сладком соусе «Гуанчжоу» со вкусом ананаса и яблока (7,9 BYN); свинина в соусе «Кокосовый карри» с листьями кафира, лемонграссом и овощами (10,9 BYN), говядина в перечном соусе «Блэк Тай» (9,9 BYN), хрустящие морепродукты в соусе «Балийский цитрус» со вкусом куркумы и лимона (12,5 BYN) – лишь небольшая часть горячих блюд из меню «Шикари». К ним дополнительно можно заказать ароматный тайский рис «Жасмин» (1,5 BYN) или один из вариантов лапши: тайскую рисовую (2 BYN), китайскую для жарки (2,5 BYN) или японский удон (2 BYN).

Помимо абсолютных хитовых, таких как «Том Ям» (11,9 BYN), в разделе супов стоит обратить внимание на вьетнамский «Фо» (12,9 BYN), который готовят по авторскому рецепту с утиными шейками, и остро-кислый китайский суп (5,9 BYN), пряный и обжигающий. Широкий выбор ждет и вегетарианцев – зеленая фасоль с пряностями (3,5 BYN), баклажаны в соусе «Шикари» (6,5 BYN), хрустящая цветная капуста по-сингапурски (7,9 BYN) и другое.

В «Шикари» обязательно просто необходимо попробовать хлеб собственного производства. Это любовь с первого мгновения! Традиционный индийский хлеб «Чapati» (2,5 BYN) готовят вначале на сухой сковороде, а затем пекут на открытом огне. Едят «Чapati», отрывая кусочки – их окунают в соусы и используют эти ломтики как ложечку, захватывая ими кусочки различных блюд. Предположительно название «Чapati» исходит от тюркского «шаппоты» – удар ладонью.

Не упустите шанс побаловать себя и традиционной лепёшкой «Роти» (2,5 BYN), которая широко распространена в Южной Азии – в Индии, Пакистане, Бангладеш, Непале, Шри-Ланке, Индонезии, Малайзии, Таиланде и на юге Карибских

островов. Рецепты приготовления этой лепёшки различаются в разных странах. Отведать роти можно практически везде. Это настолько популярное блюдо, что его готовят и в уличных макашницах, и в ресторанах. Считается, что в Таиланде вкуснее всего блинчики готовят на границе с Малайзией. Но если посещение границы с Малайзией не входит в ваши ближайшие планы, добро пожаловать в «Шикари»!

Собираетесь вы медитировать в «Шикари» или нет – не важно, но отведать напитков из чайной карты вы должны непременно, они прекрасно подходят к блюдам и помогут настроить беседу за столом на самый душевный лад. Особого внимания заслуживают знаменитый чай «Масала» (7,9 BYN), «Волшебный» синий тайский чай (8,3 BYN) и «Мятный марокканский чай» (7,9 BYN).

В «Шикари» принято делиться. Во всех паназиатских странах разделять еду с близкими – это традиция. Закажите по порции горячего из овощей, мяса или морепродуктов, выберите к ним лапшу или рис, и каждый за вашим столом сможет насладиться не одним, а сразу несколькими блюдами. Не бойтесь экспериментов, охота за вкусом открыта!

Средний чек на одного человека в «Шикари» составит 15 – 25 рублей. С 3 августа в ресторане начнет действовать ланч-меню, которое будет предлагать как блюда основного меню, так и позиции с европейским оттенком. Общая стоимость за два блюда и напиток составит 8-10 рублей. В «Шикари» будет действовать акция «Пятый ланч», который станет бесплатным. От каждого посещения ресторана у гостей будет накапливаться 10% бонусов в мобильном приложении «Почетный Гость».

Паназиатская культура – это не только особая атмосфера и кухня, но и следование ритуалам. В «Шикари» вас приятно удивят обязательным комплиментом от ресторана – имбирным напитком «Шико-Шико», подарят фирменный танец и нальют бесплатно лимонад и не только! Непринужденная атмосфера яркого праздника, вкуснейшие блюда и напитки, доступные цены – вы будете возвращаться в «Шикари» снова и снова!

В понедельник – четверг и воскресенье ресторан работает с 10:00 до 00:00, в пятницу и субботу – с 10:00 до 02:00. Через несколько месяцев ресторан «Шикари» появится еще и на улице Сурганова, 50.

* * *

Анна Шурыгина,
Менеджер по рекламе и коммуникациям

Елена Мазур,
Директор по рекламе и коммуникациям

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

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

Справка для редактора:

По состоянию на 30 июня 2016 года, **ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг»** – лидирующий оператор в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России и СНГ, который управляет 300 предприятиями в 35 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 264 семейных ресторана, в том числе 98 ресторанов, работающих на основе договоров франчайзинга, и 36 кофеен Costa Coffee. Компания развивает собственные торговые марки «**IL Патио**», «**Планета Суши**», «**Шикари**», «**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.

Сайт компании: www.rosinter.ru

В 2014 году «**Росинтер**» успешно перезапустил популярную программу лояльности «**Почетный Гость**» на новой продвинутой мобильной платформе (www.hgclub.ru). Скачать «Почетный гость» можно в App Store и Google Play

