

Москва, 5 октября 2016 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

«ШИКАРИ»: НОВЫЙ ФЛАГМАНСКИЙ РЕСТОРАН НА ТВЕРСКОЙ

Идеальное расположение на главной улице города, демократичные цены, аутентичные азиатские вкусы, колоритный вьетнамский Лау, который в Москве найти практически невозможно, горячий корейский Кукси - новый ресторан «Шикари» на Тверской улице стал флагманом для всей сети. Первый ресторан «Шикари» начал работать чуть больше года назад в районе Кузьминки, и явный успех нового проекта компании «Росинтер Ресторантс» доказал, что любовь москвичей к азиатской кухне окончательно развернулась с японской на кулинарию Китая, Индии, Вьетнама и Таиланда. Гости распробовали карри, битые огурцы, разнообразную лапшу, Дим Самы и Фо Бо.

Новый «Шикари» на Тверской улице является флагманским проектом сети: он самый нарядный и только здесь подают редкие азиатские супы - от многокомпонентного Лау до горячего Кукси. Дизайнерское решение нового ресторана подчинено генеральной идее всей сети - создается полное ощущение, что вы в гостях у позитивного хозяина, который в уютной и демократичной обстановке ре-



шил поделиться своими воспоминаниями

о путешествиях по странам Восточной Азии. Впрочем, в «Шикари» нет нарочитой игры с азиатской атрибутикой.

Ресторан большой и яркий - по стенам «плывут» разноцветные черепахи,

на диванах множество пестрых подушек, всюду нарядные вазы, медные кувшины, высокие подсвечники, словом, все то, что привозится домой в чемодане и долго радует глаз, намекая на то, что было море, солнце, праздник. Концепция кухни

основывается на 9 соусах, в основе своей классических, но гармонично адаптированных, их специально для «Шикари» создавал повар из Сингапура: Гуанчжоу, Сайгон, Кокосовый карри, Блэк Тай, Балийский Цитрус. В новом «Шикари» - новые позиции: свиная рулька по-сеульски, глазированная перечным соусом, с капустой кимчи и битыми огурцами (1150 руб.), куриные ножки по-индийски в соусе карри и с ягодами годжи (499 руб.), утка с грушей под медовым соусом и с горячей лепешкой роти (655 руб.). Но главная новинка меню - это, безусловно, два супа: Лау (1350 руб., порция на двоих и 2300 руб. порция на четверых) и горячий Кукси (285 руб.). Лау - традиционный вьетнамский суп, он же горячее блюдо: на горелке подают кастрюлю с бульоном, в которой гость самостоятельно отваривает овощи, зелень, рыбу, креветки, курицу, мидии и множество других аппетитных ингредиентов. Для московского ресторана бульон варится с курицей, рыбным соусом, кунжутным маслом и лимонным соком.

И, да, горелку тоже принесут, и Лау гости варят сами, поэтапно погружая в кипящий бульон рыбное филе, ломтики курицы, кальмары, мидии, креветки и вешенки. А еще - горю свежей азиатской зелени, очень ароматной, початки сладкой кукурузы, колечки жгучего перца чили.



Блюдо это, конечно, на компанию. Горячий фирменный Кукси – национальный корейский суп на основе смеси овощей, которые заливаются бульоном кукси мури. В ресторане «Шикари» Кукси готовят с маринованной в имбире куриной грудкой, капустой кимчи, перцем чили, солеными овощами, тончайшими яичными блинчиками, кинзой и домашней пшеничной лапшой. Летом этот суп подают холодным, со льдом, а зимой – с перцем чили и горячим. В барной карте - отличная подборка фирменных коктейлей, а местные лимонады созданы на основе фруктов и пряностей. Большое внимание уделено чаю, есть знаменитый Массала ти, Голубой тайский чай, фирменные миксы (например,

черный чай Клубника и Мята с корицей), так и вечная чайная классика: Женьшень Улун, Те Гуанинь, Молочный Улун, Пуэр.

Новый «Шикари» открыл свои двери для гостей 30 сентября 2016 года по адресу: Москва, 1-я Тверская-Ямская улица, 2, стр. 1. Общая площадь ресторана составляет 400 кв.м., количество посадочных мест – 76 в зале и 24 в баре.

Часы работы ресторана: с понедельника по пятницу 9.00-24.00, суббота и воскресенье 12.00-24.00. Телефон: +7 (499) 250-95-25.

Сайт: www.shikary.ru



<https://www.facebook.com/shikary.ru>



https://vk.com/shikary_ru



SHIKARY_RU

* * *

Анна Шурыгина,
Менеджер по рекламе и коммуникациям

E-mail: ashurygina@rosinter.ru
Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 1372

Елена Мазур,
Директор по рекламе и коммуникациям

E-mail: pr@rosinter.ru
Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 1375

Справка для редактора:

По состоянию на 30 сентября 2016 года, ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» – лидирующий оператор в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России и СНГ, который управляет 293 предприятиями в 35 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 258 семейных ресторанов, в том числе 100 ресторанов, работающих на основе договоров франчайзинга, и 35 кофеен Costa Coffee. Компания развивает собственные торговые марки «L 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.

Акции «Росинтер Ресторантс Холдинг» котируются на Московской бирже ММВБ-ПТС (www.moex.com) под тикером ROST.

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

