

Москва, 26 января 2016 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ШИКАРный ВОСТОК!

Предложение месяца от ШИКАРИ

Ресторан «Шикари», первым предложивший трендовые кухни Тайланда, Вьетнама, Индии в «одном флаконе», будет практически ежемесячно знакомить своих гостей с новыми вкусами и аутентичными блюдами. Яркое полотно панзиатской кухни с ее изысканными ароматами и удивительно сложными вкусами, завораживает и привлекает людей, надолго западая в память. Эта кухня благотворно влияет на здоровье человека и его обмен веществ, благодаря разнообразным специям и пряностям, ведь не случайно жители этих стран не страдают от лишнего веса и живут дольше европейцев.

В февралю-марте, когда много прекрасных поводов посетить «Шикари»: День Влюбленных, 23 февраля и 8 марта, есть шанс отведать что-то новое, необычное и чрезвычайно вкусное.

«Шикари» — это новые вкусовые оттенки, новые гастрономические открытия и новый взгляд на мир!

Императорское блюдо ДЛЯ НЕГО

Одним из важных специалитетов китайской кухни являются телячьи хвосты.

Как гласит легенда, в начале XIV века Чжу Юаньчжан, первый император династии Мин, тяжело заболел и буквально таял на глазах, становясь все слабее и



слабее. Императрица собрала лучших докторов, но они не смогли помочь повелителю. Тогда она обратилась к народу, обещая огромное богатство за исцеление императора. Во дворец пришел старый настоятель из монастыря Тянь Синь, расположенного в Уишань. Он приготовил для владыки особый суп и кормил его вареным мясом телячьих хвостов. Через неделю император исцелился и щедро наградил настоятеля. Мудрые китайцы до сих пор готовят это блюдо, ведь коллаген, которым богаты телячьи хвосты, замедляет старение, а незаменимые аминокислоты и полезные микроэлементы оздоравливают все тело.

В «Шикари» готовы предложить это блюдо для настоящих гурманов. Телячьи хвосты (398 рублей) варятся с секретными специями в течение 6-ти часов и когда мясо становится очень нежным, выкладывается на блюдо с рисом Жасмин и специальным соусом знаменитой провинции Цинхай. Мужчинам понравится огромная порция этого нежнейшего мяса. Пора отправиться в путешествие за яркими вкусами и удовольствиями!

Секрет красоты ДЛЯ НЕЕ

Девушки, обожают мидии! Прежде всего, потому что это настоящий деликатес с нежным и особенным вкусом, и за то, что мидии отличаются малой калорийностью, содержат большое количество белков и обеспечивают идеальные волосы, упругую кожу и белоснежные зубы.



Именно этим всегда отличались девушки из племени морских цыган («Чао Ле»), живущего много сотен лет на лодках в Андаманском море близ острова Пхукет. Они пристают к берегу только во время сезонных штормов, поэтому их рацион в основном состоит из мидий. Но есть все-таки места, где они высаживаются на берег, продают и готовят пойманные дары моря. У вас есть уникальная возможность попробовать блюда, приготовленные по традиционным рецептам «Чао Ле» и зарядиться здоровьем. Например, Мидии Карри или Мидии по-Адамански.

Мидии Карри (455 рублей). Это нежные тушеные мидии в сочетании со знаменитой индийской приправой карри, в которую входят куркума, корица,

имбирь, перец чили, а также соком лайма и сливками вызывают во рту настоящий фейерверк вкуса!

Мидии по-Адамански (433 рублей). Тушеные мидии, приготовленные в тайском стиле — с лимонграссом, кафир-лаймом, имбирем, кинзой, сливками и острым чили перцем.

Сладкая жизнь

Однако, как любят говорить индийские мудрецы — «Немного сладкого никому не помешает, да и еще сделает жизнь немного приятней», поэтому вам стоит попробовать необычные десерты с изюминкой, созданные специально для гостей «Шикари»!

Девушки придут в восторг от десерта «Раджа» (189 рублей) — хрустящая шапка из тончайшего теста, под которой притаились нежный заварной крем и вишневое варенье. С этой неженкой нужно расправляться решительно, так же как вы делаете это с мужчинами!



Смело ломайте хрупкое тесто на мелкие кусочки, смешивая с начинкой, и наслаждайтесь вкусом. Ну, а мужчины оценят ванильное мороженое, которое, скрыто под тонким слоем из оригинальной обсыпки от Шефа, тающей под горячим шоколадом. Как все женщины – лед и пламя, а имя ей «Рани» (199 рублей)!

Спешите, только до 13 марта!

Сайт: www.shikary.ru



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



SHIKARI_RU

* * *

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 31 декабря 2015 года, ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» – лидирующий оператор в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России и СНГ, который управляет 310 предприятиями в 34 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 278 семейных ресторанов, в том числе 103 ресторана, работающих на основе договоров франчайзинга, и 32 кофейни 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.

Акции «Росинтер Ресторантс Холдинг» котируются на Московской бирже ММВБ-РТС (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

