

# The Brands

SHOW-MAGAZINE

for brand's friends



R. R. EVOQUE  
стр. 82

*Cartier*  
MITHÈRE de CARTIER COLLECTION  
стр. 84

СВЕЖИЕ ГОЛОВЫ  
**TONI & GUY**  
стр. 88

*Igor Gulyaev*

FUR COLLECTION  
стр. 10, 26, 38



**COYOTE  
UGLY**  
ST. PETERSBURG  
БАР ГАДКИЙ КОЙОТ

стр. 54

СРАЗУ ВСЕ КОЙОТКИ ПЕТЕРБУРГА  
НА СТРАНИЦАХ НАШЕГО ШОУ!



ЛЕГЕНДАРНЫЙ СУП-БРЕНД



**Valiojogurtti**

стр. 92

Самое время подкрепиться. И как только из желудка в голову поступает такая команда, в голове загорается слово – Ginza. Что у нас сегодня в меню? Посмотрим...

**На первое** – староболгарское блюдо «Овощи в шубе». Готовил сам меховой кутюрье Игорь Гуляев. У него все блюда имеют особенные названия – «Меховая яичница», «Кролик в чернобурке», «Утка под шапкой»... Даже обычный картофель-fries превратился в картофель-fur. Вот так надо любить свое дело, и вы достигните успеха!



Томас Морин (Thomas Morin)

А готовил «Овощи в шубе» Игорь в ресторане Мари Ванна в конце сентября в рамках проекта «Кто в доме хозяин?» Помогала ему, разумеется, Татьяна Гордиенко.

**Мари Ванна**

Ул Ленина, 18; +7 (812) 230 53 59  
www.marivanna.ru



Игорь Гуляев

**На второе у нас** – французская кухня. С 30 сентября по 4 октября в ресторане Ginza проходили гастрономические гастроли французского le cuisiner normande – странствующего шеф-повара Томаса Морина (Thomas Morin). Он стал известен благодаря своему умению сочетать классические основы французской высокой кухни с экзотическими продуктами и кухнями разных стран.

Выбирайте: «русско-французский» борщ, средиземноморский лобстер, равиоли с фуа-гра и телятиной, спринг-роллы с копченой форелью, традиционный французский яблочный пирог, приготовленный по рецепту бабушки Томаса...

**Ресторан Ginza**

Аптекарский пр., 16; +7 (812) 324 70 94  
www.restoran-ginza.ru

РЕСТОРАН  
**GINZA**

**А вот и третье!**

Молочный поросенок с гречневой кашей и осетр были поданы гостям на званом ужине 29 октября в ресторане «Царь», который отметил свой второй День рождения.

В качестве развлекательной программы гостям был предложен сам «мистер Троло-

ло» и настоящие цыгане. Все это изобилие приправили водкой «Белуга». Получился настоящий царский пир. Не на весь мир. Для его счастливой части!

**Ресторан «Царь»**

Садовая ул., 12; +7 (812) 930 04 44  
www.tsar-project.ru



И я там был. Все ел и пил.  
И все, что надо, – в рот попало! ☺



Эдуард Хиль