

ОЧАКОВО

пивной ресторан

- оазис в центре суетного города

Почему пивные рестораны пользуются такой популярностью? Может быть потому, что иногда так хочется вырваться из городской суеты и окунуться в атмосферу уюта, отведав пенившегося пива и вкуснейших блюд. Именно этими достоинствами пивной ресторан «Очаково» и привлекает посетителей.

Пиво - древний напиток, объединяющий поколения и народы. Появившись в Египте и став популярным в Европе, оно нашло чрезвычайно много поклонников в России. Наши предки самые серьезные вопросы решали за столом, а шумные пиры, где пиво лилось рекой, позволяли забыть о распрях и целиком погружаться в веселье и праздник. Сейчас пиво - напиток о людях, умеющих отдыхать и веселиться.

«Очаково» следует традициям старинных европейских пивных, где время замедляет свой бег, и удовольствие от общения за столом может длиться сколь угодно долго. У ресторана есть свой неповторимый стиль, нечто неувядающее, что заставляет возвращаться сюда снова и снова. Невозможно сказать, как именно этого удалось добиться. Вероятно, секрет отчасти заключается в уютной обстановке. В «Очаково» несколько залов на все случаи жизни.

Романтический ужин или свадьба в «Соломенном зале», деловой обед или шумный банкет до 70 человек в «Мансарде», дружеская встреча в нижнем зале - любое событие, отмеченное в «Очаково», не забудется никогда. Огромной популярностью пользуются столики на двоих, расположенные вдоль окон. Создается ощущение семейного ужина в маленьком частном доме, из окон которого открывается великолепный панорамный вид, прекрасный в любое время года.

Архитектура ресторана «Очаково» - это эклектика, смешение стилей, где величественные колонны и окна в готическом стиле соседствуют с роскошью барокко.

есть бар, который может вместить до 30 человек. Здесь можно поболтать за наших в компании «собратьев по разуму». А поскольку спортивные болельщики - люди тонко чувствующие, они выбирают заведения, где можно не только поболтать, но и вкусно покушать. «Очаково» славится пивными закусками, рецепты которых известны только местному повару.

Все блюда ресторана «Очаково» приготовлены только из натуральных продуктов. Шеф-повар тщательно выбирает ингредиенты и отслеживает качество. Здесь готовят по рецептам европейской и русской кухни. Настоящей фишкой «Очаково» стали горячие салаты. Есть и фирменные блюда: «Свинина от пивовара», «Стейк от Кальтенберга в пивном соусе», свиные ушки в пикантном соусе, рулька с румяной корочкой.

В «Очаково» давно пришли к мнению, что лучше колбасок к пиву пока что ничего не придумано. Здесь же, в ресторане, колбаски делаются из свежего мяса по собственным рецептам.

Большое количество

года он приезжал в Пензу и подарил ресторану огромную книгу с рецептами блюд, идеально сочетающихся с пивом.

Ну и, само собой, в ресторане богатейший выбор пива. «Очаково» представляет гостям так же премиальные сорта пива, например, Очаково светлое, Очаково нефiltroванное оригинальное, черное легкое. В баре богатый выбор вин, ликеров и крепких алкогольных напитков на любой вкус от любых производителей.

Также имеется специальная карта, созданная для свадеб и банкетов. Ее преимущество - особые низкие цены, совсем не отличающиеся от магазинных. Такую карту подают по специальному заказу от 20 человек.

во» станет лучшим выбором. Атмосфера непринужденности и веселья, высококлассное обслуживание, разнообразное меню - вот что может предложить ресторан «Очаково». А фотографии с мероприятия, проведенного в этом заведении, еще долго будут удивлять и радовать вас и ваших друзей красотой своего интерьера.

Философия пивоварения, правильной закуски и разумного потребления - основа возрождаемой «Очаково» культуры еды и питья. Качественные продукты, а главное - чувство меры при их потреблении в сочетании и являются формулой идеального праздника.

«Очаково» - радость для глаз, романтические воспоминания для души и праздник для желудка. В «Очаково» хочется приходить снова, поскольку здесь удивительным образом сочетается все, что человеку необходимо для хорошего отдыха!

Татьяна БАННИКОВА.



Превосходное пиво и отменная кухня сделали это заведение чрезвычайно популярным среди футбольных болельщиков и любителей спорта, потому что на первом этаже

блюдо в ресторане изготовлено по индивидуальным рецептам Его Королевского Высочества Люитпольда Принца фон Байерна, владельца пивоварни в Баварском Замке Кальтенберг. Весной 2009

Если вы ищете ресторан для празднования свадьбы, хотите отметить это замечательное событие со своими близкими и друзьями, то ресторан «Очако-

Ресторан «ОЧАКОВО»
находится по адресу:
г. Пенза, ул. Московская, 41
(сквер им. М. Горького
в районе Фонтанной площади)
Режим работы:
ежедневно с 12.00 до 24.00.
Телефоны
для бронирования мест:
(8412) 66-02-57,
70-60-06.



КСТАТИ

В ресторане «Очаково» можно не только отдыхать, но и проводить деловые встречи, семинары, презентации. Параллельно по желанию заказчика может быть организован фуршет.

Кроме того, в «Очаково» каждую пятницу проходят съемки авторской программы «Женский стиль». В гостях у ее ведущей Ларисы Офицеровой побывало много интересных и знаменитых людей города Пензы, и все были восхищены интерьером и меню этого заведения.

Меню на свадьбу или банкет (на 40 человек)

Рыбное ассорти	8 п.*300 р.=2400 р.
Мясной деликатес	8 п.*260 р.=2080 р.
Овощное ассорти	8*130 р.=1040 р.
Салат Цезарь с курицей	40 п.*150 р.=6000 р.
Салат из языка с грибами	20 п.*180 р.=3600 р.
Язык запеченный в кокотнице	40 п.*130 р.=5200 р.
Мясо по-царски	40 п.*290 р.=11600 р.
Водка Люкс	340 р.*8 бут.=2720 р.
Шампанское Советское	280 р.*8 бут.=2240 р.
ИТОГО: 36 880 руб.	На чел. - 922 р.

На банкет от 20 человек весь алкоголь предлагаем с 50%-скидкой