



Стейк & Паб

TEMPLE BAR

www.templebar.ru

Специальный выпуск!

СТЕЙКА & ПАБ В ВАШЕМ РАЙОНЕ

Стейк&Паб Temple Bar — это новый формат на рынке, сочетающий в себе настоящий английский паб с его неповторимой атмосферой и стейк-хаус, в который попадают стейки из отборной и только охлажденной австралийской говядины.

Символично, что развивающаяся сеть названа по имени знаменитых ворот Лондона. Основная миссия этих заведений — дать равную возможность людям различных профессий и достатка в любое

радости и печали, где встречаются с друзьями и ведут деловые переговоры.

Из хмельных напитков особенно популярно пиво. Здесь пьют «лагер» (светлые сорта), «стаут» (темные сорта) и, конечно же, эли и блиттеры (красные сорта): прекрасная возможность найти свой вкус и цвет. Уже сейчас барная карта пабов Темпл Бар содержит более 14 видов сортов пива, и мы не собираемся останавливаться на достигнутом.

В меню представлен широкий ассортимент блюд европейской кухни. Помимо многочисленных закусок к пиву, здесь Вы найдете блюда из мяса и рыбы, стейки из мраморной говядины и многое другое.

время суток перенестись из суеты городских улиц в атмосферу английского комфорта, качества и основательности.

В пабах Temple Bar царит особая доброжелательная атмосфера, ведь настоящий паб — это не просто питейное заведение, а нечто вроде клуба по интересам, куда несут свои

Внутреннее убранство Temple Bar переносит нас в эпоху старой доброй Англии: работами английских художников украшены стены, витражи, удобные диваны — все это придает аристократические акценты. При этом в ресторане Temple Bar викторианская тема одинаково понятна молодежи, состоятельным деловым людям и иностранным туристам: сюда приходят мужчины и женщины, студенты и бизнесмены, шумные компании друзей и «одинокие волки», здесь собираются на корпоративные вечеринки и проводят дни рождения.

Стейк&Паб
Temple Bar —
новый формат
на рынке...

Основным сырьем
для производства пива
является ячмень, хмель
и вода...

Стейк был и остается
одним из самых
популярных мясных
блюд в мире...

Жители Британских
островов более 8 тыс. лет
назад впервые оценили
пудинг из крапивы...

АФОРИЗМЫ ЗНАМЕНИТЫХ АНГЛИЧАН

Ты не должен сердиться на друга, который, желая тебе добра, заставит тебя очнуться от сладких грез, если бы даже он сделал это несколько сурово и грубо.

Вальтер скотт

Для русских материальные ценности и принципы, за ними стоящие, значат слишком мало, а чувства и выражение их — слишком много.

Джон Голсуори

Мы пьем за здоровье друг друга и портим собственное здоровье.

Джером Клаппе Джером

В конце концов, что такое ложь? — Замаскированная правда.

Джордж Байрон

Мир состоит не из черного и белого, а, скорее, из черного и серого.

Грэм Грин

Разговоры изобретены для того, чтобы мешать людям думать.

Агата Кристи



В меню нашего паба представлены
14 СОРТОВ
качественного разливного пива.
Вот некоторые из них:



ТЕМПЛ БИР/ TEMPLE BEER

Легкое светлое пиво, сваренное с применением метода холодной фильтрации. Изготавливается специально для паба Temple Bar по рецепту английского пивовара, сэра Генри Мевкса, во владении которого в парке Theobalds в 1889 г. были восстановлены одноименные лондонские ворота Temple Bar.

ТЕМПЛ БИР пшеничное, нефилтрованное/ TEMPLE BEER (Wheat beer)

Новое фирменное светлое пиво типа «лагер» от паба Temple Bar имеет необыкновенный аромат, насыщенный вкус и густую белую пену, обладает удивительной мягкостью и дает освежающий эффект.

ХОБГОБЛИН/ HOBGOBLIN

Настоящий классический английский эль с достаточно выраженным вкусом прожаренного солода, а также легкой ноткой горечи. Фруктовое послевкусие добавляет пиву свою неповторимость.

КРУШОВИЦЕ/ KRUSOVICE

Светлое пиво Krusovice характерно тонким золотистым цветом, вкусной горчинкой и уникальным пенным эффектом. Этот тип пива хорошо узнаваем из-за его исключительного и выразительного характера.

ХУГАРДЕН СВЕТЛОЕ/ HOEGAARDEN

В состав входят оригинальные ингредиенты: цедра апельсина и кориандр, которые придают ему неповторимый освежающий вкус. Пиво имеет естественную мутность благодаря процессу повторной ферментации, варится по традиционному рецепту из несолодованной пшеницы и дрожжей Hoegaarden.

ГИННЕСС/ GUINNESS

Всемирно известное крепкое темное пиво (стаут), созданное Артуром Гиннесом в 1759 году в Дублине. Варится из естественного сырья высочайшего качества: ирландского ячменя, закваски, хмеля и воды. Характерно темно-рубиновый, почти черный, цвет придается ему с помощью добавления жареного ячменя. Отличается кремоподобной пеной, сильным вкусом солода и кофе.

ЭТО СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

С октября в пабах Temple Bar действует новое меню.
Здесь представлены некоторые из «новинок».

СТЕЙК «ТЕМПЛ БАР»

Большой стейк из охлажденной, мраморной говядины на кости.
Реберная часть «Толстый» край. Австралия. Зерновой откорм. Мраморность «2+». Рекомендуемая степень прожарки — «medium».

САЛАТ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ГРУШЕЙ

«Руккола», сладкий перец, заваренные французским Дрессингом, итальянский «Хамон»-гриль, запеченный картофель, салатный лук, сыр «Дор Блю» и ломтики свежей груши.

ПЕРФЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Нежный паштет из куриной печени, маринованной в бренди и портвейне. Подается с хрустящим чесночным багетом, маринованными овощами «Релиш» и салатом из Рукколы, помидоров «Черри», красного лука и моркови.

ПАЛУС ПОД СЫРНОЙ ГРЕНКОЙ ПО-ВАЛИЙСКИ

Запеченный тающий во рту, арктический палтус. Подается на чесночном пшеничном крутоне со шпинатом-соте и «Сальсой» из томатов, каперсов и бекона.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПО-БОГЕМСКИ

Тушеные по традиционному рецепту чешских кулинаров свиные ребра. Подаются с тушеной в сливках квашеной капустой, кнедликами-гриль, зеленью и соусом «Ликвид Голд».

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ ПО-СКАНДИНАВСКИ

Стейк из крупной скандинавской слобосоленой семги. Рекомендуемая степень прожарки — «medium».

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Салат из свежих фруктов в гранатовом сиропе.

О ПИВЕ

Пиво является игристым, освежающим напитком с характерным хмелевым ароматом и приятным горьковатым вкусом. Оно утоляет жажду, повышает общий тонус организма, способствует более правильному обмену веществ, так как содержит витамины B1, B2, B6, H, PP. Существует светлые и темные сорта пива. Темные сорта отличаются от светлых более интенсивной окраской и характерным вкусом и ароматом. Это оригинальный продукт пивоварения, характерный особенностью которого является повышенное содержание спирта, рубиновый цвет, приятный ячменно-солодовый

вкус и аромат. Получаются эти сорта в результате использования специальных солодов. Эти солода образуются благодаря специальной ферментативной и высокотемпературной обработке ячменного солода, вследствие чего и появляются меланоидины, обеспечивающие вкус и аромат темного пива. К специальным солодам относятся: карамельный, темный, жженный, шоколадный, черный, меланоидиновый и другие. Основным сырьем для производства пива является ячмень, хмель и вода. Для приготовления пива используют только специально выведенные сорта ячменя.

О СТЕЙКЕ

Если Вы хотите в полной мере насладиться пребыванием в стейк-пабе, Вы должны знать, каким должен быть хороший стейк на вкус.

Конечно, есть огромное количество не менее вкусных и качественных блюд, но получить настоящее удовольствие, на наш взгляд, можно лишь от хорошо приготовленного мяса.

Стейк из говядины — наиболее популярный стейк.

Вкус стейка сильно отличается, в зависимости от способа приготовления.

По степени прожарки различаются:

- **rare** (с кровью)
- **medium rare**
- **blue rare** или **very rare**
- **well done**
- **medium**
- **medium well done**

И все-таки главный секрет приготовления настоящего стейка — в качественном, грамотно подобранном мясе и мастерстве

повара. По мнению профессиональных поваров, лучшее мясо для стейков — мраморная говядина. Мраморность достигается особой технологией откорма скота. В рацион животных включают специальную кормовую смесь, содержащую большое количество кукурузы, зерна, люцерны. Это так называемый зерновой откорм. Есть еще и травяной откорм. Мясо в этом случае получается с меньшей степенью мраморности, не таким нежным и сочным, зато более ароматным, с выраженным вкусом. Кроме мраморности, различают еще породы бычков. Традиционными являются Черный Ангус и Херефорд.

Традиционно к мраморной говядине относят части тех мышц, которые мало используются животными (малоподвижных). Основными из них являются: **Tenderloin** (филейная вырезка), **Ribeye** (толстый край), **Striploin** (тонкий край).

Стейк был и остается одним из самых популярных мясных блюд в мире. Приготовление стейка предусматривает особые условия и, в соответствии с этим, особую атмосферу, которые с течением времени сформировались в целостную культуру.

В мясе содержатся необходимые для человека животные белки, витамины и другие вещества, которых нет в других продуктах. Если же говорить о мраморной говядине, из которой делают стейки в Temple Bar, то хотя нежный вкус ей придают именно прожилки жира, их носительная масса невелика, так что это мясо вполне можно отнести к диетическому.

О ВИСКИ

Слово **Виски** берет свое начало от галльского слова «uisge» (юисдж), которое является частью выражения «uisge beatha», что означает «вода жизни» (water of life). Оно вошло в обиход с 18 века. Ранее использовали слово «usquibaugh» (асквибо), происходящее от латинского «aqua vitae», что также означает «вода жизни». В Ирландии Асквибо, как синоним Виски, встречается до сих пор. По традиции считается, что секрет дистилляции (процесс получения спиртовых продуктов путем перегонки) пришел в Шотландию из Ирландии. На сегодняшний день виски можно назвать, если не самым изысканным, то, по крайней мере, самым популярным алкогольным напитком: из сорока самых продаваемых алкогольных напитков мира 19 позиций занимают виски, и еще одну — ликер, приготовленный на основе виски.

Формула идеальной шутки

Эксперты с туманного Альбиона не могли обойти вниманием такой специфический феномен нашей жизни, как юмор. Поразмыслив, ученые предположили вывести формулу идеальной шутки, устранив таким образом имевшуюся несправедливость. В самом деле, если есть возможность вычислить силу тока, скорость света в вакууме и количество вещества на единицу объема, то почему с помощью цифр нельзя описать параметры смеха? Сказано — сделано.

Знакомьтесь:

$$c = (m + nO) / p$$

— именно та выглядит формула идеальной шутки, где «с» — ее соль, «m» — кос-

мический момент, который достигается умножением индекса кульминационного пункта соли шутки на длину ее сюжета, «nO» — параметр, равный количеству осмеяний, которому подвергается объект шутки, умноженному на «ой-фактор» — социальный и физический эффект, который шутка оказывает на объект осмеивания. Эта сложная структура делится на «р» — количество каламбуров в шутке или игру слов. В целом, все выглядит довольно логично. Проблематично, правда, предположить, в каких единицах СИ можно измерить пресловутую «соль», да и каким прибором?

ОДИН ФАКТ АНГЛИЙСКОЙ ИСТОРИИ

День Гая Фокса или *Bonfire night*

Каждый год на протяжении почти 400 лет в Англии отмечается День Гая Фокса — день раскрытия знаменитого порохового заговора 1605 года. В этот день празднуется неудавшаяся попытка заговорщиков взорвать здание Парламента в Лондоне и убить короля. Многие семьи приглашают гостей на праздничный обед, когда

хозяйка готовит какое-нибудь свое фирменное блюдо, а гости приносят с собой какую-нибудь еду или напиток. Традиционно на bonfire and mash — картофельное пюре с толстыми сардельками-сосисками, обжаренными на гриле. Но гвоздем программы всегда является сжигание чучела Гая Фокса, костры, горящие всю ночь и нескончаемые фейерверки. Часто в

центре города (или в другом популярном месте) складывается огромный костер высотой в несколько метров. Его зажигают вечером, и посмотреть на него приходят все местные жители. Некоторые разводят такой ежегодный костер у себя в садах и пекут там картошку и жарят сосиски.

СПОРТ В АНГЛИИ

В Англии прежде всего вас поражает обилие лиц, увлекающихся всекого рода спортом, требующим более или менее энергичного движения. Вот, например, перед нами Андрью Бальур: 30 лет, директор бактериологической лаборатории при ондом из университетов. Он — военный врач, побывавший и в дальних плаваниях, и

на поле сражения, и что же? Любимое времяпрепровождение его — футбол. Знаете ли вы, что такое футбол? К этой игре в Англии готовятся, как к большой решительной битве. Каждая партия играющих выстраивается возле своего городка, в центре которого три шеста, сажени в три каждый, сложенных в виде буквы Н. Игра состоит в том, чтобы подбросить

ногой громадный кожаный мяч около фута диаметром так, чтобы он перелетел через перекладину Н неприятельского городка. Когда мяч летит, защищающие выбегают и стараются отбить головой или ногой так, чтобы он отлетел к неприятельскому городку. Выигравшие становятся героями целого графства, а то и даже целого королевства.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Группа ученых из Института в Кардиффе при Университете Уэльса выяснила, что жители Британских островов более 8 тыс. лет назад впервые оценили пудинг из крапивы — самое древнее блюдо, сведения о котором дошли до нас. Кулинары эпохи неолита смешивали жгучие листья с ячменной мукой, солью и водой, после чего клали получившуюся массу в рыбный садок, чтобы придать ей форму.

Кулинария имела свои региональные особенности и во времена наших предков.

Лук-порей ели в основном в Уэльсе начиная примерно с 4000 года до н.э., поскольку на тамошних неплодородных почвах он всходил лучше, чем репчатый лук.

В норманнский период были очень популярны блюда из изюма. Норманны любили сушеные фрукты. Именно в это время появились фруктовые пироги, валлийские оладья.

Подставка под пивную кружку называется бирдекель (нем. Bierdeckel). Это подставка, предназначенная для предотвращения попадания пива и влаги, конденсирующихся на внешних стенках, на поверхность стола. Как и следует из этимологии этого слова, бирдекель изначально являлся крышкой на пивной кружке (нем. Bierdeckel — пивная крышка).

Тоннель под Ла-Маншем вошел в чудесную семерку.

Самый длинный подводный тоннель в мире, соединяющий Великобританию с континентальной Европой, который открылся в 1994 году, вошел в новую семерку чудес света. Также британцев попросили назвать семь чудес Англии. В лидеры вышли Биг Бэн (часовая башня на здании Парламента), стадион Уэмбли, Большое Око или Лондонский глаз (колесо обозрения в Лондоне), Букингемский Дворец, мост Хамбера.