

МЯСНАЯ ЛАВКА

EST 2017



ГОВЯДИНА

БИСТРО

ВСЕ ВАЖНЫЕ РЕШЕНИЯ ПРИНИМАЮТСЯ ЛИБО В ДУШЕ, ЛИБО В БАРБЕРШОПЕ

У вас такое бывало: приходите к своему мастеру подстричься и во время обычного разговора делаете для себя какие-то действительно важные выводы?

Так 15 лет назад и познакомились мастер — Александр Шестаковский и клиент — Руслан Назаров. Руслан тогда, кстати, только начинал свою карьеру в ресторанном бизнесе и оживленно рассказывал обо всем своему парикмахеру, а мастер, в свою очередь, давал советы, которые всегда били точно в цель.

На одном из сеансов стрижки с советами Руслан предложил мастеру попробовать себя в ресторанном бизнесе, ведь у того явно было чутье, но Александр отказался.



Как-то раз Руслан предложил Александру спор: если тот проигрывает — бросает свои барбершопы и вписывается в тот проект, куда ресторатор его сам позовет. Тему спора оба друга хранят в секрете, но спустя 15 лет Руслан нашел для Александра идеальный проект — ресторан «ГОВЯДИНА», над которым они работали с Еленой Саленко. Так что, во-первых, это заведение может претендовать на одно из самых продуманных, а во-вторых, хороших партнеров по бизнесу можно найти по ту сторону парикмахерского кресла.

ОТ «ГАДКОГО КОЙОТА» К МЯСНОМУ БИСТРО



Руслан Назаров в ресторанном и барном бизнесах уже 15 лет. Именно он вместе с Еленой Саленко создал сеть легендарных баров «Гадкий койот». Конечно, концепции баров и «ГОВЯДИНЫ» радикально разные, но это внесло определенный драйв в мясную лавку.

«Стейк — всегда звучит неприлично дорого, а это неправильно. Мясо любят все, и оно должно быть доступно. Причем мясо качественное и свежее. Это не роскошь, это — нормально. Мы решили создать именно такое заведение, отсюда и дескриптор: не стейк-хаус, а мясная лавка», — Руслан Назаров.

Поэтому «ГОВЯДИНА» — это бистро на каждый день: без пафосного ресторанного шлейфа, без понтов — просто вкусная и понятная еда.

ГОСТЬ — ГЛАВНЫЙ

В борьбе с пафосом рестораторы решили поступить радикально: кто-то один всегда находится внутри и помогает, причем не важно, что нужно сделать: ответить на телефон или отнести заказ. Так команда всегда в тонусе, а гости видят — о них заботятся. Вообще, трио проповедует клиентоориентированность, здесь работает старая добрая поговорка: клиент всегда прав.



«Я как-то пришел в один очень модный бар. Просто неприлично модный. Естественно, за барной стойкой там стоят никакие не бармены, а великие миксологи с закрученными усиками. Я попросил приготовить мне White Lady — это классический коктейль, а даже не клубный. Господин миксолог закатил глаза и прочитал мне лекцию, что они готовят исключительно авторские коктейли. Вот какая мне разница? Я пришел за настроением, пришел за любимым напитком, а ушел ни с чем. Нормальный бармен бы так не сделал. Вот и с кухней тоже самое — если гость чего-то хочет, и мы можем приготовить, то он это получит. Это я и называю гибкостью», — Александр Шестаковский.

СВЕЖЕСТЬ БЫВАЕТ ТОЛЬКО ОДНА — ПЕРВАЯ

Мясо каждый день поставщики привозят с местных хозяйств: так получается контролировать и качество, и цену. Есть еще одна хитрость — фермеры не подсунут плохой продукт тому, кого знают лично. Помогает и 15-ти летний опыт в ресторанной сфере Руслана Назарова — есть стоп-лист, с кем никаких финансовых отношений иметь нельзя, а есть список и из проверенных контактов.

«В ресторане на каждый день не может быть меню как в гастробаре — на полстраницы. Люди ходят часто, пробуют много, естественно, от каких-то блюд устают и меняют любимчиков. Поэтому у нас в меню больше 30-ти позиций блюд из говядины: салаты, закуски, бургеры, стейки и целый раздел «Не говядина». В итоге получается более 50-ти позиций».

Есть спецпредложения, завтраки, обеды и десерты. Им рестораторы уделяют особое внимание. Сладкое готовят только сами — это принцип. Чтобы было удобно приходить с детьми — детское меню, чтобы было удобно отдыхать без детей — детская комната.

«Ресторан должен упрощать жизнь гостей, помогать им, а не слепо идти на поводу у безумных модных тенденций. Во всяком случае, мы видим его именно таким», — Елена Саленко.

