

Мясной бутик «Праймбиф»

На Садовом кольце открыл свои двери первый в Москве магазин от производителя высококачественной мраморной говядины «ПРАЙМБИФ». Новое место, управляющим партнером которого является Андрей Ниценко, по праву претендует стать одним из лучших мясных магазинов города, и на это есть все причины. Всего несколько лет назад семья Ниценко завезла премиальных бычков из США и основала компанию полного цикла; вскоре семейный бизнес начал поставлять продукцию в рестораны и магазины. Теперь мясо можно купить без посредников, по лучшей цене и с подробной консультацией эксперта в мясном бутике на Смоленском бульваре. Кроме воронежской говядины здесь продают японскую вагю, курицу, индейку и баранину от партнеров, а также приправы, свежее испеченный хлеб и вино, которое составит идеальную пару стейку.

Центральное место отведено говядине: премиальные стейки (рибай, филе миньон) от 3500 р./кг, и альтернативные стейки (мачете, денвер) от 1600 р./кг, мясо для тушения (глазной мускул, оссобуко) от 700 р. и приготовления бефстроганов (кострец) от 900 р./кг. Из говядины производят бекон, колбасы, пельмени, ростбиф, брезаолу и многое другое. По любому продукту продавцы дают подробнейшую консультацию: как выбрать, как хранить, как приготовить, с каким гарниром и напитком сочетать. В пятиметровой витрине, сделанной на заказ, поддерживаются параметры среды, позволяющие сохранить свежесть продуктов. Рядом установлен шкаф сухого вызревания, в котором мясо обретает неповторимый насыщенный вкус.

Алкоголь, как и мясо, в мясном бутике «Праймбиф» есть на любой вкус. Рекомендуется брать пино-нуар к стейку прожарки *gare*, к вырезке прожарки *medium* - легкое испанское вино, к пельменям из мраморной говядины – сербскую водку. Большая часть ассортимента – это вина из разных регионов, в том числе из России. Помимо вина можно купить бутылочное пиво, сидр, шампанское, виски и многое другое.

В дизайне интерьера сделали акцент на природных материалах и сдержанных тонах. Светлый известняк на стенах, панели из редкой породы дерева и бельгийские светильники на потолке будут смотреться актуально и через десять лет. Во всю длину помещения установлен стеллаж из бронзированной стали; на его полках выставлен ассортимент вин и крепких напитков. Особая гордость владельцев – мясной цех с двумя стеклянными витринами, через которые можно свободно наблюдать за работой мясника, именно здесь каждый день он готовит различные полуфабрикаты из говядины, баранины, курицы и т.д. Одна из стен цеха выложена брусками гималайской соли; она абсорбирует влагу и дезинфицирует пространство естественным путем.

В «Праймбиф» можно сделать заказ большой партии стейков и полуфабрикатов на мероприятие или к празднику, если необходимо – стейки не только привезут, но и приготовят на месте. Помимо этого в первые месяцы открытия каждый день в 19:00 на территории магазина будут проводить бесплатные часовые мастер-классы, во время которых можно будет получить много полезных знаний о мясе, в частности, как выбрать и приготовить его наилучшим образом. Доброжелательные мясники на месте с удовольствием ответят на все вопросы и дадут продегустировать правильно приготовленный стейк. Это отличная возможность не только обучиться полезным навыкам, но и интересно провести время.

Мясной бутик «Праймбиф»

Смоленский бульвар, 17

Тел.: +7 (985) 214-36-50

Время работы: 10:00-22:00

https://www.facebook.com/Мясной-бутик-Праймбиф-1591545990938702/?modal=admin_todo_tour

<https://www.instagram.com/primebeefmoscow/>