



ПРАЙМБИФ БАР

• Воронеж •

ПРАЙМБИФ Бар в StrEAT на Автозаводской

пресс-релиз

В начале марта 2018 года на территории гастрономической улицы StrEAT открылась мясная лавка и бар «ПРАЙМБИФ Бар» от производителей высококачественной российской мраморной говядины премиальной марки ПРАЙМБИФ.

Для Андрея Ниценко новый бар стал уже третьим проектом сети.

В начале 2017 года на Даниловском рынке открылась первая точка, а в конце года вторая - на этот раз на Усачёвском.

Здесь, как и в остальных барах, можно заказать блюда по меню, выбрать понравившийся кусок стейка с витрины и, конечно же, купить свежую говядину в мясной лавке. Но главное отличие от предыдущих заведений - наличие хоспера (гриль-печь в которой мясо готовят на углях).

В основном меню представлены мясные блюда (в том числе бургеры), лёгкие салаты, овощи и кукуруза на гриле, картофель фри и по-деревенски.

Помимо фирменных бургеров и стейков («Трюфельный бургер» - 400 руб., «Мраморный чизбургер» - 350 руб. и «Стриплойн ПРАЙМ» с перечным соусом и картофелем по-деревенски - 650 руб.), для бара в StrEAT разработали новые блюда, которые можно будет попробовать только там.

Например, сочный «Грибной бургер» на кунжутной булочке с сыром Гауда, нежной котлетой из мраморной говядины, шампиньонами, жареным луком и свежими овощами (400 руб.), «Итальянский бургер» на булочке бриошь с сыром Гауда и карамелизированным луком (400 руб.) и «Сэндвич с ростбифом» с листьями салата, горчичным соусом, салатом Коул-Слоу на мягкой булочке бриошь (400 руб.).

Среди других новинок советуем обратить внимание на яркий «Кобб салат» (390 руб.), «Тайбиф салат» (390 руб.) и «Бефстроганов с пюре» (360 руб.).

ПРАЙМБИФ – семейный бизнес, который насчитывает 11 ферм по разведению и откорму и выращиванию бычков мясных пород в Воронежской и Калужской областях. За последние годы «ПРАЙМБИФ» стал известным брендом среди понимающих и ценящих качественные продукты людей. Кроме того, компания является одним из крупнейших поставщиков мраморной говядины для московских ресторанов.

Кухня: американская, русская

Средний чек: до 1000 рублей

Контактная информация: Москва, Ленинская слобода, 26. StrEAT (м. Автозаводская)

Информация предоставлена PR-службой бара – HAVAR Communications (ХАВАР).



ПРАЙМБИФ БАР

• Воронеж •

Контакты для прессы:

Ляхоцкая Виктория

havarpr3@gmail.com

+7909 665 4 491

<http://havar.ru>