



**ПРАЙМБИФ БАР**

• Воронеж •

## **ПРАЙМБИФ Бар на Усачёвском рынке**

пресс-релиз

*В конце декабря 2017 года на Усачёвском рынке открылась мясная лавка и бар «ПРАЙМБИФ Бар» от производителей высококачественной российской мраморной говядины премиальной марки ПРАЙМБИФ.*

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.

Новое место стало уже вторым проектом владельца заведения Андрея Ниценко. В начале 2017 года на Даниловском рынке заработал первый бар, который меньше чем за год своего существования вошёл в список лидеров по объёмам продаж на Даниловском.

Концепция бара на Усачёвском рынке не изменилась. Здесь также можно заказать блюда по меню, выбрать понравившийся кусок стейка с витрины и, конечно же, купить свежую говядину в мясной лавке.

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

Помимо нескольких топовых позиций («Прайм бургер» - 550 руб., «Трюфельный бургер на булочке бриошь» - 400 руб., «Мраморный чизбургер» - 350 руб. и «Стриплойн ПРАЙМ» с перечным соусом и картофелем по-деревенски - 650 руб.), для бара на Усачёвском рынке разработали новые блюда, которые можно будет попробовать только там.

Например, сочный «Бир-бургер» с рваным мясом и пивным соусом (350 руб.), стейк «Пиканья» с кус-кусом и блю чизом (550 руб.), томлёное в тёмном пиве «Оссо буко», которое подают в ароматном ржаном хлебе (390 руб.), наваристый суп «Гуляш» с мраморной говядиной (300 руб.), тартар из пиканьи (390 руб.), карпаччо из стриплойна ПРАЙМ с кунжутным винегретом (390 руб.) и маринованный редис с отварными злаками (210 руб.).

Из напитков гостям бара предлагают большой выбор свежесваренного зелёного и чёрного чая (150 руб.), освежающих лимонадов («Личи Кокос», «Юдзу и мандарин», «Маракуйя и Фалернум» - 200 руб.) и милкшейков («Попкорн», «Сникерс» на основе арахисовой пасты и «Халва» - 250 руб.).



## **ПРАЙМБИФ БАР**

• Воронеж •

Кроме того, в отличие от Даниловского, на Усачёвском рынке можно купить пиво: Гиннесс (300 руб. за 0,5) и Хамовники (200 руб. за 0,5).

«ПРАЙМБИФ Бар» - это прямой поставщик мяса, большой выбор высококачественной мраморной говядины по хорошим ценам и отличный сервис.

Кухня: американская, русская

Средний чек: до 1000 рублей

Контактная информация: Москва, ул. Усачёва, 26. Фудкорт Усачёвского рынка (м. Спортивная)

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

***Контакты для прессы:***

Ляхоцкая Виктория

[havarpr3@gmail.com](mailto:havarpr3@gmail.com)

+7909 665 4 491

<http://havar.ru>