



CEO & MANAGING  
PARTNER  
CORREA'S MOSCOW

—  
РУСЛАН  
РАДЖАПОВ

2014

01

DIGEST

**Сделайте себя  
счастливыми,  
а мы тут,  
всегда рядом...**

Дорогие мои любимые гости, друзья и пока еще не друзья!  
Поздравляю Вас с надвигающимися праздниками!  
Каждый год – одно и то же: что подарить, куда поехать на каникулы,  
как успеть поздравить всех...

А как же мы сами? Давайте начнем с себя, поздравьте себя  
с Новым годом, купите себе что-нибудь, начните делать что-  
то (танцевать, научиться правильно бегать, изучить  
еще один иностранный, признаться в любви, послать  
шефа идиота в...), о чем давно мечтали, но не решались  
на осуществление мечты. Сделайте себя счастливым,  
а мы тут, всегда рядом, нальем вкусный кофе,  
сварим ароматного глинтвейна, вкусно покорим.

Я попробую писать более-менее регулярно и печатать.

Это будет дайджест, чтобы делиться с Вами тем, что мы  
делаем, что нового ждать от нас, буду рассказывать о своих  
гастропутешествиях и спортивных приключениях  
(занимаюсь циклическими видами спорта и раз-два в год  
бегаю марафоны и айронмены). Буду публиковать ма-  
ленькие рецепты, того что мне покажется несложным  
в приготовлении в домашних условиях.

Буду приглашать кого-то интересного написать что-нибудь  
интересное.

Искренне Ваш,  
Руслан Раджапов.

P.S. Если захотите написать на любую тему, – всегда  
пожалуйста, [gradjarov@correas.ru](mailto:gradjarov@correas.ru)

# - НОВОГОДНИЙ САЛАТ - от руслана: салат из куриной печени с рукколой



**1**  
Лук нарезать полукольцами, обжарить на оливковом масле до золотистого цвета. Мешать, подержать 3 минуты.

**2**  
Добавить очищенную печень, готовить еще 2-3 минуты.

**3**  
Влить Мартини Bianco, перемешать, подержать 3 минуты.

**4**  
Листья рукколы перемешать с очищенными от кожицы дольками апельсинов, заправить оливковым маслом.

**5**  
В центр тарелки выложить приготовленный салат, по краям с трех сторон насыпать горкой печень. Украсить зернами граната. Полить крем-бальзамик.

## АБОНЕМЕНТЫ

на кофе unlimited, вино и пищу – теперь почти классика Correa's. Покупаешь раз в месяц, и в течение 30 дней твое утро будет бодрым, день вкусным, а вечер с вином. Жди новинок в линейке абонементов в следующем году.

*приготовление 30 min  
на 4 персоны*

ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ	300 g
РУККОЛА	100 g
АПЕЛЬСИНЫ	1 шт.
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ	2 ст.л.
МАРТИНИ ВІАНКО	2 ст.л.
ГРАНАТ	1 шт.
КРЕМ-БАЛЬЗАМИК	1 ст.л.
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1 шт.



В Correa's Mapp Плаза мы проводим **ДЕТСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ** и дни рождения для групп от 6 до 10 человек. Заявку на проведение присылайте на [socnetwork@correas.ru](mailto:socnetwork@correas.ru).