



В августе на улице Рубинштейна откроется новая бургерная МЯСОЕТ, которая станет первым заведением проекта, открывшимся в Петербурге. Далее последуют ресторан и мясная лавка. В бургерной можно будет купить не только бургеры, но и настоящие кебабы. В отличие от существующих заведений, где предлагают бургеры на толстой булке, залитые соусом, в бургерной МЯСОЕТ главный акцент сделают на мясной котлете, а хлеб и дополнительные ингредиенты будут использовать по-минимуму. Кебабы тоже отличаются от привычного представления о них. В России кебабами принято называть шаверму. А это неверно. В МЯСОЕТ это блюдо будут готовить по оригинальному, правильному рецепту.

МЯСОЕТ — новый мясной бренд с революционным взглядом на хранение, приготовление и продажу мяса в России. В ближайшие два года МЯСОЕТ откроет сеть мясных лавок и бургерных в Санкт-Петербурге и Москве. В первой мясной лавке будет работать ресторан, где посетители смогут не только купить мясо, но и попробовать его.

В МЯСОЕТ есть специалисты — мясные скауты, которые занимаются отбором животных с лучшими характеристиками. Их задача — изучить условия содержания и состояние животных, сопоставить со стандартами, которые гарантируют высокое качество продукции, и заключить договоры о поставках. То есть мясо для МЯСОЕТ отбирается вручную, и не потоком, а поголовно.

МЯСОЕТ - российско-турецкий проект. Российскую сторону представляют бизнесмены Нодар Узарашвили и Владимир Эккель. Турецкая сторона - предприниматель Мурад Расимгиль, шеф-повар Ариф Найджи, а также повара, мясники и шоумены, мастерски владеющие ножами. Российско-турецкое сотрудничество обыграно в названии компании МЯСОЕТ. «Et» в переводе с турецкого означает «мясо». А вместе со словом «мясо» оно образует слово «мясоед», которое отражает концепцию бренда, созданного для настоящих любителей мяса.

Шеф-повар сети МЯСОЕТ — потомственный мясник Ариф Найджи. Он родился в Стамбуле и с детства помогал отцу в семейной мясной лавке. Когда Арифу исполнилось 9 лет, отец начал обучать его секретам профессии. Он передал сыну все знания и навыки, которыми владел сам. Это определило дальнейшую судьбу Арифа. Но быть только мясником он не хотел, поэтому вскоре устроился поваром в один из местных ресторанов. Однажды Ариф познакомился с начинающим поваром-мясником Нусретом Гёкче, который, увидев его талант, предложил ему поучаствовать в открытии

своего первого ресторана Nusr-EtSteakHouse. Ариф согласился, и работа закипела.

Сейчас Nusr-EtSteakHouse — это сеть ресторанов в Турции и ОАЭ. Они стали настолько популярны, что туда выстраиваются очереди, а команда профессионалов, работающих там, обзавелась армией поклонников: только на страничку Нусрета в Инстаграме подписано почти 8 миллионов человек. Часть этого «звездного» состава во главе с АрифомНайджи приехала в Россию, чтобы стать основой команды МЯСОЕТ.

Первая бургерная откроется на улице Рубинштейна. Это главная гастрономическая магистраль Санкт-Петербурга. На ней расположено более пятидесяти кафе, баров и ресторанов. В бургерной МЯСОЕТ24 посадочных места, в меню представлено 6 бургеров, 2 кебаба и 2 гарнира. Так же, помимо лимонадов, чая и кофе, в бургерной подается пиво и сидр, что является редким явлением в подобного рода заведениях. Средний чек составляет 350₽.

Интерьер бургерной построен на архитектурном пересказе темы «правильной» мясной культуры и мотивов Турции. Это сдержанный, незагруженный интерьер с сильным духом. Здесь нет предметных акцентов или прямых ассоциаций - идея подается через переложения в фактурах и материалах, в крупных плоскостных решениях. Это тема стали, лезвия, холодного, острого, чистого - в стальных перфорированных листах с узором. Это южный песок, солнце, ветер, соль - в штукатуренных словно песчаных стенах. Это место комфортного привала, здесь все внимание уделяется продукту и правильному взаимодействию с ним.

Ул. Рубинштейна, 2

Вт-чт 11:00 – 01:00

Пт-сб 11:00 – 03:00

@myaso_et

+7 (812) 416 01 01