



# HUNGRY CHEF MAGAZINE RUSTIC

В ваших руках летний журнал-меню  
Hungry Chef Magazine №23 «Rustic 1»

При создании этого номера команда  
VASILCHUKI вдохновлялась тем, что  
невозможно превзойти, тем, с чем  
невозможно соревноваться, тем, что  
в своём воплощении совершенно -  
простота и красота природы

Мы как часть природы растворяемся  
во всём её великолепии. Но можем  
и перенимать у неё то, что нашему  
взгляду заметно, то, с чем можем  
соприкоснуться, то, что является  
плодами её безукоризненного творения

Основные продукты для приготовления  
блюд собраны из многих регионов  
России. Наша цель не превзойти  
природу! Мы постарались достичь  
гармонии, сочетая простые ингредиенты  
с более изысканными

Страницы этого выпуска оформлены  
просто. Лёгкость, которую они передают,  
поможет погрузиться в безмятежное  
состояние. Калька на некоторых из них,  
словно дымка, отгородит вас от суеты  
и шума города, позволит уловить  
ни с чем не сравнимые минуты единения  
со вкусом

Это наше толкование «Rustic»,  
его воплощение

Наслаждайтесь

# ЗАКУСКИ

6 – 21

Креветки с сыром фета и базиликом  
Far Eastern shrimps with feta cheese  
and basil

Посикунчики  
Posikunchiki with mutton

Форшмак с Белевской пастилой  
Forshmak with Belyov pastila

Ростбиф с юдзу томатами  
и ялтинским луком  
Roast beef with yuzu tomatoes  
and Yalta onions

Брускетта с козьим сыром и авокадо  
Bruschetta with goat cheese and avocado

# ГОРЯЧЕЕ

40 – 57

Лепёшка с томлёным мясом  
Flatbread with pulled lamb  
and chicken thigh

Мясная запеканка с баклажанами  
и пармезаном  
Meat casserole with eggplant  
and parmesan

Фиш Кейк  
Fish cake

Судак со спаржей, фенхелем  
и брокколи  
Pike perch with asparagus, fennel  
and broccoli

Наполеон из баранины  
Layered lamb shish kebab

Утиная грудка с кашей  
из амаранта и киноа  
с печеным яблоком  
Duck breast with amaranth porridge  
and quinoa with baked apple

Скумбрия на гриле  
Grilled mackerel

# СУПЫ

34 – 39

Окрошка  
Okroshka

Свекольник на кефире  
Beetroot soup with kefir

# САЛАТЫ

22 – 33

Салат с цыпленком  
Salad with chicken  
and amaranth

Салат с сыром чанах,  
фасолью и финиками  
Salad with chanakh cheese,  
beans and dates

Дачный салат  
Green salad with chicken

Салат с палтусом  
и зелёными травами  
Salad with halibut



# ДЕСЕРТЫ

58 – 63

Лимонный пирог с меренгой  
Lemon pie with meringue

Вафельные трубочки  
Waffle roll

# БАР

68 – 91

Маргарита Пандан Арбуз  
Watermelon and Pandan

NERPA Стар Мартини  
NERPA Star Martini

Би Джин Юдзу Крем Сода  
Bee Gin Yuzu Bee cream soda

Би Джин Фиалка Ягоды  
Bee Gin Violet and Berries

Би Джин Малина Персик  
Bee Gin Raspberry  
and Honeybush

NERPA Каstellла  
Кейк Клубника  
NERPA Cakeberry

NERPA Черника Юдзу  
NERPA Blueberry  
and Yuzu

Drinksome Спритц б/а  
Non-alcoholic  
Aperol Spritz

Drinksome Джин Тоник  
Non-alcoholic  
Gin and Tonic

Drinksome Негрони б/а  
Non-alcoholic Negroni

Clavis арбузный лимонад  
с маракуйей  
Clavis watermelon lemonade  
with passion fruit



# СЕРГЕЙ СУЩЕНКО

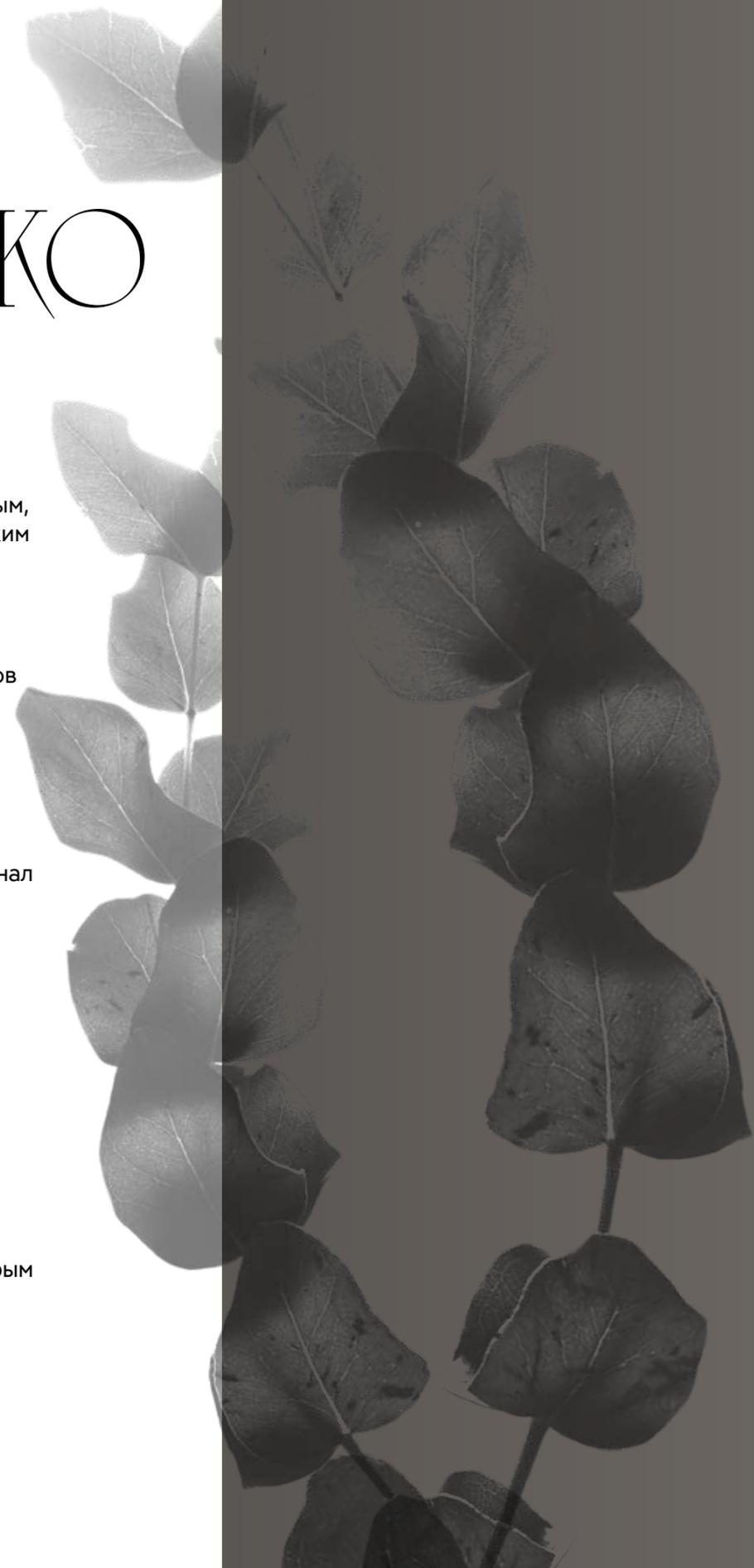
Встречайте новый  
Hungry Chef Magazine «Rustic 1»

Стиль Rustic у многих ассоциируется с чем-либо деревенским, аутентичным, где-то даже грубым, но всегда близким к природе. В блюдах этого выпуска мы передали восприятие своего Rustic: в качестве основы для блюд меню-журнала, учитывая широту гастрономической культуры регионов России, мы подобрали продукты из разных уголков нашей страны. Комбинация для многих привычных, основных продуктов со сложными ингредиентами: такое сочетание передаёт яркость, выразительность их вкусов, а представленный вам журнал приближает к пониманию нежности природы, спокойствию и уюту

Какие-то продукты и блюда более уместны в жаркий период, другие – в холодный. Поэтому мы приняли решение: блюда в этом стиле представить не только в летнем, но и в зимнем меню. Наслаждайтесь вкусами этого выпуска, а в ноябре ему на смену придёт «Rustic 2»

Каждый найдёт блюдо, которое доставит ему удовольствие и за которым захочется вернуться снова и снова

**Корпоративный бренд-шеф  
Сергей Суценко**



# БАКУОКМ



# КРЕВЕТКИ С СЫРОМ ФЕТА И БАЗИЛИКОМ

200 г

Обжаренные дальневосточные  
креветки в томатном соусе

Shrimps with feta cheese and basil  
Fried shrimps from Far East  
in tomato sauce

790.-



# ПОСИКУНЧИКИ

125 / 50 г

Уральские пирожки с бараниной,  
обжаренные во фритюре.  
Подаются с соусом дзадзика

Posikunchiki with mutton

Deep fried mutton pies.  
Served with tzatziki sauce

420.–



# ФОРШМАК С БЕЛЁВСКОЙ ПАСТИЛОЙ

140 г

Закуска из рубленой сельди  
с яйцом, белёвской пастилой,  
сливочным сыром, красным  
луком и яблоком  
Подаётся на бородинском хлебе

Forshmak with Belyov pastila

Appetizer of chopped herring with egg,  
Belevsky marshmallow, cream cheese,  
red onion and apple  
Served on Borodino bread

370.—



# АНДРЕЙ ЛАРИОНОВ

блогер, журналист, редактор телеграм  
канала «Новости Москвы» о Столице

Я житель мегаполиса, в котором заметна каждая частичка природы. Меню Hungry Chef Magazine 23 «Rustic» тоже в какой-то мере теперь её часть. Участие в этом журнале – ещё один небольшой, но приятный и ценный для меня вклад в лето большого города

А страницы с ростбифом и Шефом Сущенко, который поделился соавторством превосходного блюда, отлично дополнят новостную ленту моего канала





# РОСТБИФ С ЮДЗУ ТОМАТАМИ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ

170 г

Говяжья вырезка с маринованными томатами, огурцами, редисом и кервелем. Подаётся с соусом юдзу, ялтинским луком, оливковым маслом и кунжутном кимчи

Roast beef with yuzu tomatoes and Yalta onions

Beef tenderloin with pickled tomatoes, cucumbers, radishes and chervil. Served with yuzu sauce, Yalta onions, olive oil and sesame kimchi

980.—

# ДАРИКО КУТАЛАДЗЕ

дизайнер интерьеров, блогер, телеведущая

Я ведущая на телевидении, автор блога более, чем с 300.000 подписчиков в социальной сети. Но, прежде всего, я дизайнер интерьеров: люблю, когда всё вокруг красиво. Очень довольна, что вложила, хоть и такой маленький, но изящный вклад в создание легендарного меню-журнала

Я считаю, что у нас с командой VASILCHUKI получилось то, что задумывалось. Сыр, авокадо, цветочки... Всё это очень красиво! Это моё восприятие красивого и вкусного

Можно просто смотреть на блюдо, но лучше насладиться его вкусом – это тоже волшебно!





## БРУСКЕТТА С КОЗЬИМ СЫРОМ И АВОКАДО

220 г

Томаты, козий сыр и гуакомоле на ремесленном хлебе.  
Украшается кервелем и васильками

Bruschetta with goat cheese and avocado

Tomatoes, goat cheese and guacamole on artisan bread.  
Garnished with chervil and cornflowers

590.-

# САЛАТЫ



# СОНЯ СОЛДАТОВА

топ-10 фитнес-блогеров России, создатель  
онлайн-платформы для тренировок «BYSSFIT»

Вкусное фитнес меню представлено  
далеко не в каждом ресторане, и пойти  
в пятницу перекусить с компанией без  
нарушения диеты, которую ты соблюдаешь  
всю неделю, – задача не из легких

Я не пройду мимо предложения создать  
вместе с легендарным Шефом Сергеем  
Сущенко легкое блюдо, которое придётся  
по душе гостям ресторанов и людям,  
доверяющим мне

Курочка, разнообразная зелень,  
йогуртовая заправка и всего – то 564 ккал!  
Этим летом наслаждайся в VASILCHUKI  
фитнес-салатом!





## САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ

245 г

Обжаренное филе цыплёнка, амарант, салат айсберг и романо, кервель, редис и яйцо пашот. Заправляется йогуртовым соусом, оливковым маслом и лимонным соком

Salad with chicken and amaranth

Fried chicken fillet, amaranth, iceberg and romaine lettuce, chervil, radish and poached egg. Dressed with yogurt sauce, olive oil and lemon juice

680.—





## САЛАТ С СЫРОМ ЧАНАХ, ФАСОЛЬЮ И ФИНИКАМИ

155 г

Кенийская фасоль с финиками, руколой, мини шпинатом, сыром чанах, грецкими орехами и зёрнами граната. Заправляется соусом с финиками

Salad with chanakh cheese, beans and dates

Kenyan beans with dates, arugula, mini spinach, Chanah cheese, walnuts and pomegranate seeds. Seasoned with date sauce

**770.—**



## ДАЧНЫЙ САЛАТ

260 г

Помидоры, огурцы, красный лук, редис, шпинат, ароматная зелень и яйцо пашот. Заправляется сметаной и оливковым маслом

Green salad with chicken

Tomatoes, cucumbers, radishes, red onions, spinach, aromatic greens and a poached egg. Dressed with sour cream and olive oil

440.-

# САЛАТ С ПАЛТУСОМ И ЗЕЛЁНЫМИ ТРАВАМИ

170 г

Палтус холодного копчения, авокадо, томаты, огурцы, редис, кервель, тархун, фенхель и кунжут кимчи. Заправляется фруктовым соусом на основе манго

Salad with halibut

Cold smoked halibut, avocado, tomatoes, cucumbers, radishes, chervil, tarragon, fennel and sesame kimchi  
Dressed with fruit sauce based on mango

750.—



# СУПЫ





## ОКРОШКА

430 г

на квасе / на кефире

Традиционный холодный суп с телятиной, яйцом, картофелем, редисом, огурцами и зеленью. Заправляется квасом или кефиром

Okroshka

with kvass / with kefir

Traditional cold soup with veal, egg, potatoes, radishes, cucumbers and herbs. Dressed with kvass or kefir

# 490.-



# СВЕКОЛЬНИК НА КЕФИРЕ

400 г

Холодный суп из свёклы с яйцом, картофелем, огурцом, зелёным луком, кефиром, хреном и горчицей. Подаётся со сметаной

Beetroot soup with kefir

Cold beet soup with egg, potatoes, cucumber, green onions, kefir, horseradish and mustard. Served with sour cream

420.—



# ГОРЯЧЕЕ



# ЛЕПЁШКА С ТОМЛЁНЫМ МЯСОМ

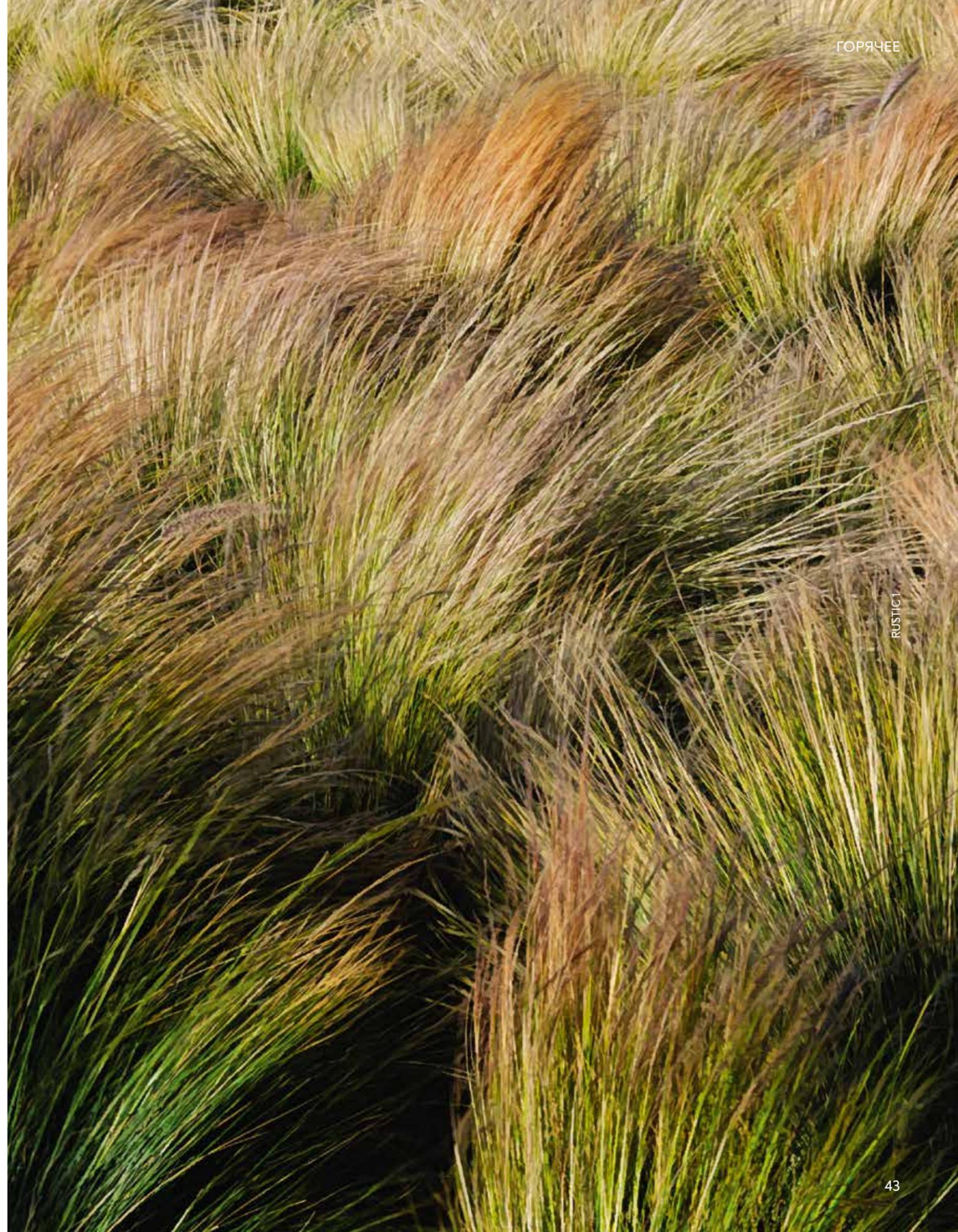
225 г

Томлёная баранина и курица, томаты, свежие и солёные огурцы, красный лук, зелёная аджика, йогурт и соус дзадзики

Flatbread with pulled lamb and chicken thigh

Stewed lamb and chicken, tomatoes, fresh and pickled cucumbers, red onion, green adjika, yogurt and tzatziki sauce

650.—



# МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С БАКЛАЖАНАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

230 г

Подаётся с томатным соусом  
и соусом бешамель

Meat casserole with eggplant and parmesan  
Served with tomato sauce and bechamel sauce

**850.—**



# АЛИНА СОПОВА

ведущая YouTube-канала Artifex,  
историк искусств

Я рассказываю о приключениях, об артефактах, об исторических фактах довольно большой аудитории. Этим летом мне повезло стать частью истории под названием Hungry Chef Magazine 23 «Rustic» и получить свой уникальный артефакт – хрустящий «Фиш Кейк», который теперь может попробовать любой гость сети ресторанов VASILCHUKI



# ФИШ КЕЙК

175 г

Хрустящая котлета из судака, трески и амаранта, киноа и зелень, обжаренная в сухарях панко. Подаётся со сливочно-арахисовым соусом, кресс-салатом и кервелем

Fish cake

Crispy pike perch, cod and amaranth cutlet, quinoa and greens, fried in panko breadcrumbs. Served with creamy peanut sauce, watercress and chervil

950.—





# СУДАК СО СПАРЖЕЙ, ФЕНХЕЛЕМ И БРОККОЛИ

280 г

Филе судака, спаржа, капуста цветная, брокколи, фасоль кенийская, фенхель, кислица, фреш лимона, масло оливковое

Pike perch with asparagus, fennel and broccoli

Pike perch fillet, asparagus, cauliflower, broccoli, Kenyan beans, fennel, sorrel, fresh lemon, olive oil

950.—

# НАПОЛЕОН ИЗ БАРАНИНЫ

125 / 140 г

Шашлык из баранины.  
Запечённые томаты, баклажан,  
ароматная зелень, лук, зёрна  
граната, йогуртовый соус

Layered lamb shish kebab

Lamb kebab. Baked tomatoes,  
eggplant, aromatic greens, onion,  
pomegranate seeds, yogurt sauce

950.—



# АМАРАНЧО

Амарант - в переводе с греческого означает «бессмертный». Эта древнейшая зерновая культура начала свою историю более 8000 лет назад в Южной Америке

В масле семян амаранта содержится рекордное количество вещества – сквалена. Сквален мощнейший природный антиоксидант, снижающий риск возникновения онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний. Нормализует уровень холестерина и регулирует обменные процессы, приостанавливает процесс старения организма

Зерно Амаранта содержит большое количество растительного белка с оптимальным соотношением аминокислот особенно незаменимых, которые не синтезируются человеком, например – лизин и метионин. Зерно амаранта не содержит глютен. Содержание кальция почти в пять раз выше, чем в гречке

Амарант «AMARANCHO» для блюд этого выпуска выращивается на полях России компанией «Амарион» в Оренбургской, Кемеровской и Воронежских областях. Сочетание такого простого, но очень полезного продукта, с утиной грудкой и пармезаном отлично подчёркивает баланс концепции этого выпуска Hungry Chef Magazine «Rustic»



## УТИНАЯ ГРУДКА С КАШЕЙ ИЗ АМАРАНТА И КИНОА С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ

105 / 120 / 50 г

В апельсиновом маринаде с амарантовой кашей и пармезаном

Duck breast with amaranth porridge and quinoa with baked apple  
Deep fried mutton pies. Served with sour cream sauce

**890.-**



## СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

1 шт / 20 г

Обжаренная с соусом спайси, подаётся с лимоном

Grilled mackerel

Fried with spicy sauce, served with lemon

950.–



# ДЕСЕРТЫ





# ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С МЕРЕНГОЙ

230 г

Узбекские лимоны в песочном тесте

Lemon pie with meringue

Shortbread dough filled with Uzbek lemons with meringue

**520.-**



# ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

2 шт / 175 г

Вафельные с трубочки с варёной  
сгущенкой и кремом мильфей-клубникой

Waffle roll

Classic waffle rolls filled with boiled  
condensed milk, mille-feuille cream  
and strawberries

420.-



# АЛЕКСЕЙ МОЧНОВ

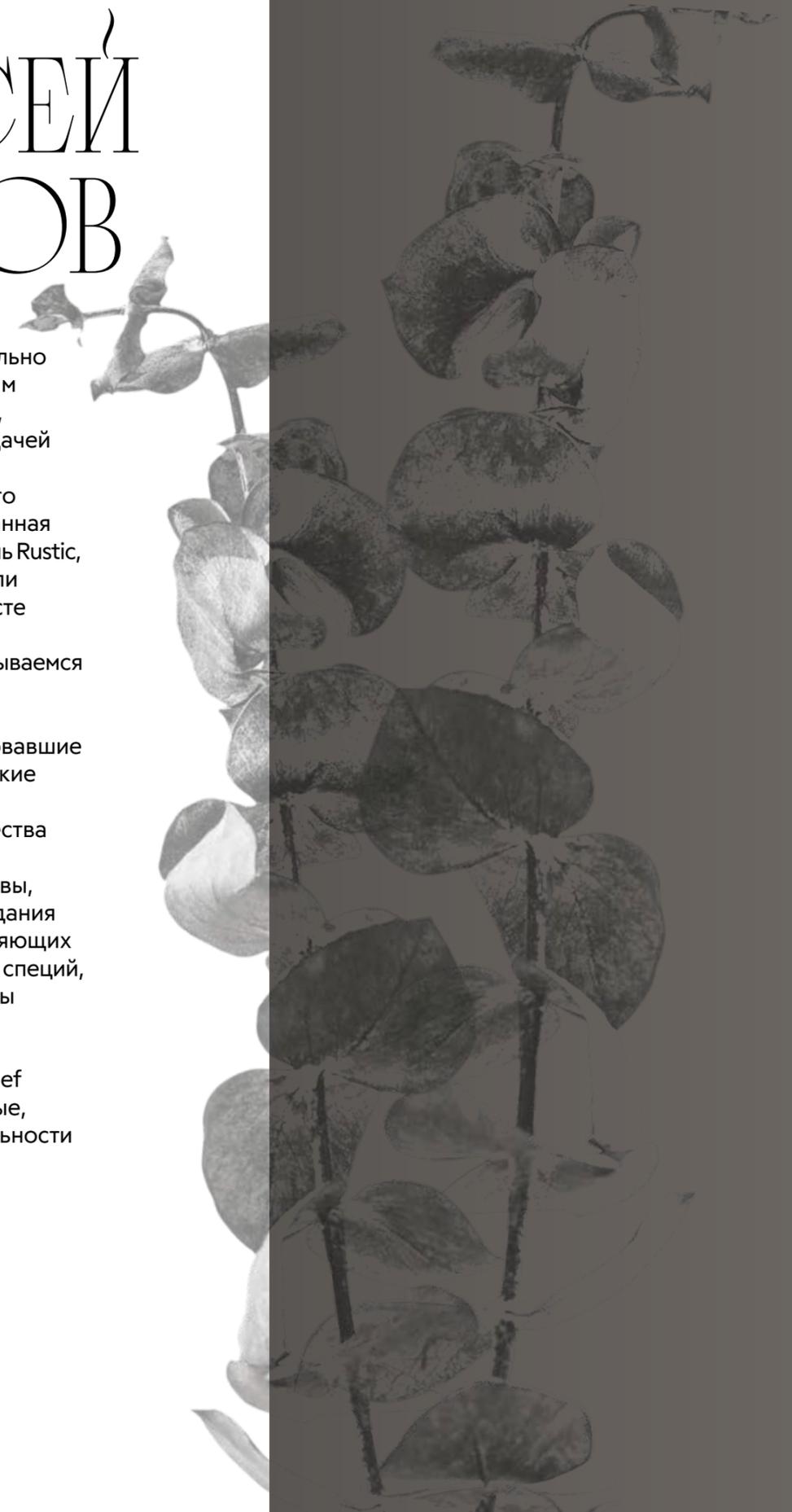
Коктейльная культура стремительно развивается в России. Мы удивим вас и в этот раз новыми вкусами, необычными сочетаниями и подачей

При создании напитков для этого выпуска нас вдохновляла выбранная концепция журнала-меню – стиль Rustic, который мы для себя определили как лёгкий, освежающий и, вместе с тем, запоминающийся, яркий, как энергия, которой мы подпитываемся от природы

Этим летом с нами зарекомендовавшие себя с лучшей стороны Российские бренды, предоставляющие ингредиенты высочайшего качества для создания коктейлей. В них и сочетание крепкой основы, и уникальных ароматов для создания безалкогольных напитков, пленяющих разнообразием оттенков трав и специй, мягкие, сбалансированные вкусы

С нами лето в стиле Rustic будет особенным, а зимний Hungry Chef Magazine «Rustic 2» украсят новые, не уступающие по своей уникальности напитки

**Бренд-шеф-бармен  
Алексей Мочнов**



**NERPA**  
DEEP & ICE  
V O D K A

Водка NERPA DEEP&ICE WHITE – неповторимое сочетание талой воды озера Байкал и спирта Alpha, изготовленный из пшеницы особого сорта Хорасан, сброженный дикими зерновыми дрожжами, благодаря таланту и профессионализму наших мастеров купажа, превращается в одну из самых мягких и вкусных водок, легкую и изысканную одновременно

**DS**  
DRINKSOME  
non-alcoholic spirits

Drinksome – первый бренд безалкогольного алкоголя в России

В ассортименте более 20 позиций: б/а джин, виски, ром, аперитивы, биттеры, вермуты и игристые вина. При производстве используются натуральные выжимки и выварки трав, корней, ягод и фруктов. За счет натуральных компонентов и специальных методов производства вкус и аромат напитков максимально приближается к алкогольным аналогам

**CLAVIS**  
ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Clavis – ведущий бренд кордиалов и пищевых парфюмов, основанный командой известных миксологов во главе с Антоном Калашниковым и Христиной Апокатаниди. В ассортименте бренда – 30 разнообразных вкусов кордиалов, а также 12 вариантов пищевых парфюмов

Внутри каждого напитка более 20 натуральных ингредиентов, собранных со всей России. С Clavis вы можете приготовить коктейль, лимонад или чай за 1 минуту

**BAIKAL PEARL**  
ПРИРОДНАЯ ВОДА ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА

Природная вода «Жемчужина Байкала» – это артезианская негазированная вода из подземного источника глубиной более 60 метров. Миллионы лет чистой природной воды содержится в подземных месторождениях вокруг Байкала. Легендарное озеро пополняется из подземных рек водой, не тронутой цивилизацией

**BEE  
GIN**

BEE GIN создается в полном соответствии с традиционной технологией, подразумевающей дистилляцию в ручном режиме. Спирт для нашего джина производится в медном перегонном кубе с «джиновой корзиной», позволяющей извлечь из ботаникалов всю возможную гамму ароматов. Среди них не только обязательные ягоды можжевельника, но и множество других растительных ингредиентов, иногда самых неожиданных. Для производства используется только 100% дистиллированный спирт, что, на данный момент, является уникальным решением для отечественных джинов. Финальная крепость составляет 43%, что позволяет представить букет и вкус BEE GIN в максимально ярком виде

**AGROBAR**  
ПЮРЕ • СИРОПЫ • МИКСЫ

AGROBAR – крупнейший российский производитель натуральных пюре из фруктов, овощей и ягод

Основные преимущества:  
Натуральный состав – 90% фрукты, ягоды, овощи и не более 10% сахара. Отборные ягоды и фрукты от лучших российских и зарубежных агрохолдингов и фермерских хозяйств. Собственное производство в Подмосковье с контролем качества на каждом этапе обеспечивает безопасность продукции

# БАР





# МАРГАРИТА ПАНДАН АРБУЗ

200 мл

18+

Текила, мескаль, арбузный фреш, кордиал Clavis пандан, банан, безалкогольный вермут, пюре AGROBAR цитрусовый микс

Watermelon and Pandan

Tequila, mezcal, fresh watermelon, Clavis pandan cordial, banana, non-alcoholic vermouth, AGROBAR citrus mix puree

700.—





# NERPA СТАР МАРТИНИ

130 / 40 мл

18+

Водка NERPA DEEP&ICE WHITE, кордиал Clavis манго, маракуйя, кокос, ванильный сироп, пюре маракуйя AGROBAR, белок пастеризованный, игристое брют

Nerpa Star Martini

NERPA DEEP&ICE WHITE vodka, Clavis mango cordial, passion fruit, coconut, vanilla syrup, AGROBAR passion fruit puree, pasteurized protein, sparkling brut

**770.-**

# БИ ДЖИН ЮДЗУ КРЕМ СОДА

300 мл

18+

Би Джин Лондон драй, крем-сода, кордиал  
Clavis юдзу, бамбук, лемонграсс

Bee Gin Yuzu Bee cream soda

Bee Gin London Dry, cream soda, Clavis yuzu  
cordial, bamboo, lemongrass

**650.-**



# БИ ДЖИН ФИАЛКА ЯГОДЫ

200 мл

18+

Би Джин Флейворд на анчане, кордиал Clavis васильки, черёмуха, голубика, фиалковый ликер де Виолет, Индиан тоник

Bee Gin Violet and Berries

Bee Gin Flavoured on anchan, Clavis cornflower cordial, bird cherry, blueberry, violet liqueur de Violet, Indian tonic

**550.—**





# БИ ДЖИН МАЛИНА ПЕРСИК

300 мл 18+

Би Джин Флейворд, малиновое и гранатовое пюре AGROBAR, кордиал Clavis персик, ханибуш, кафирский лайм, содовая

Bee Gin Raspberry and Honeybush  
Bee Gin Flavoured, AGROBAR raspberry and pomegranate puree, Clavis peach cordial, honeybush, kaffir lime, soda water

750.—

# NERPA ҚАСТЕЛЛА КЕЙК ҚЛУБНИҚА

250 / 30 мл

18+

Водка NERPA DEEP&ICE WHITE, кордиал Clavis кастелла кейк, клубника, бобы тонка, малиновое пюре AGROBAR, содовая, пена из клубники и бабл гама

Nerpa Cakeberry

NERPA DEEP&ICE WHITE vodka, Clavis castella cake, strawberries, tonka beans, AGROBAR malt puree, soda water, strawberry foam and bubble gum

770.—



# NERPA ЧЕРНИКА ЮДЗУ

280 мл

18+

Водка NERPA DEEP&ICE WHITE, пюре черника, юдзу и цитрус AGROBAR, игристое вино, содовая

Nerpa Blueberry and Yuzu

NERPA DEEP&ICE WHITE vodka, blueberry puree, yuzu and AGROBAR citrus, sparkling wine, soda water

**770.-**





# DRINKSOME СПРИТЦ

безалкогольный напиток

300 мл

Drinksome Italian Orange Spritz,  
Drinksome dry sparkling wine,  
Индиан тоник

Non-alcoholic Aperol Spritz  
Drinksome Italian Orange Spritz,  
Drinksome dry sparkling wine, Indian tonic

**550.-**

# DRINKSOME ДЖИН ТОНИК

безалкогольный напиток

300 мл

Drinksome Dry London Gin, кордиал Clavis  
васильки, черёмуха, голубика, тоник

Non-alcoholic Gin and Tonic

Drinksome Dry London Gin, Clavis  
cornflower cordial, bird cherry, blueberry, tonic

500.—





# DRINKSOME НЕГРОНИ

безалкогольный напиток

100 мл

Drinksome Dry London Gin, Drinksome Bitter Rosso Italiano,  
Drinksome Red Vermouth

Non-alcoholic Negroni

Drinksome Dry London Gin, Drinksome Bitter Rosso Italiano,  
Drinksome Red Vermouth

500.—





# CLAVIS АРБУЗНЫЙ ЛИМОНАД, С МАРАКУЙЕЙ

безалкогольный напиток

400 / 1000 мл

Арбузный фреш, Drinksome Dry London Gin, кордиал Clavis манго, маракуйя, кокос, пюре AGROBAR цитрусовый микс, мята, Имбирный лимонад Джинджер эль

Clavis watermelon lemonade with passion fruit

Fresh watermelon, Drinksome Dry London Gin, Clavis mango cordial, passion fruit, coconut, AGROBAR citrus mix puree, mint, Ginger lemonade Ginger ale

**550/950.-**

# CREDITS

**Корпоративный бренд-шеф:**

Сергей Сущенко

**Бренд-шефы:**

Сергей Лименько

Рафек Айсин

Бабур Халмирзаев

Шерзод Кодиров

Зафар Наврузов

Руслан Алимханов

Светлана Эрднеева

Хабиб Джапаров

Равшан Бахритдинов

**Бренд-шеф-бармен:**

Алексей Мочнов

**Шеф-бармены:**

Дмитрий Харитончик

Евгений Юшкин

Нарек Мнацаканян

Максим Федотов

**Технологи:**

Анастасия Третьякова

Наталья Григорова

**Дизайнер:**

Дария Иванова

**Фотографы:**

Роман Суслов

Александр Эмауз

**Менеджер проекта:**

Елизавета Картавенко

**Директор по маркетингу:**

Дмитрий Лютов

**Руководитель концепции:**

Денис Викторов

+ V creative lab

# ФРАНШИЗА VASILCHUKI

Мы открыты к диалогу с имеющими отличную репутацию, нацеленными на успех предпринимателями с обоснованными компетенциями в бизнесе, которые разделяют наши ценности прозрачного партнёрства

Предоставим все инструменты для успешного ведения бизнеса

Более 20 лет на рынке

