



В Тюмени снизили цену на популярную пиццу!

Ресторан и доставка сочной неамериканской пиццы и японской благородной кухни Сушкоф вновь удивляет тюменцев, на этот раз они привезли в город пиццу на ржаном тесте, да, да вы не ослышались, на ржаном. Да еще и утверждают, что она имеет незабываемый, изысканный, уникальный вкус.



Впервые пиццу из ржаной муки приготовили по случайным обстоятельствам. Это было в Древнем Риме. Именитая римлянка хотела удивить своего избранника и испечь самую вкусную пиццу. За помощью она обратилась к служанкам. Чтобы напакостить, прислуга подменила пшеничную муку на ржаную. К ее большому удивлению, не смотря на непривычный цвет, пицца обладала изумительным вкусом, что привело всех в восторг.

После этого, было испечено несколько таких же пицц и преподнесено самому Императору. С тех самых пор, это блюдо стало самым желанным на столах у знатных и аристократических семей Древнего Рима.

Это история... а в настоящем времени, благодаря науке, мы уже знаем, что пицца на ржаном тесте это не только вкусно, но и полезно. Почему?

- она содержит меньше калорий;
- в ней больше витаминов и аминокислот;
- в ее составе больше пищевых волокон.

И главное в ресторане Сушкоф скидка 25% на пиццу на ржаном тесте по промокоду «РжаноеТесто» до 15 ноября 2018 года Заказать новинку [можно на сайте](#) и по телефону 60-63-63.

Попробовать пиццу на ржаном тесте в уютном месте? Легко! Ресторан Сушкоф открыт для Вас с 9 утра до 24 часов ночи по адресу ул. В. Гнаровской 6/1.

Свежайшие роллы, вкусная пицца, изумительные чизкейки и ароматный кофе, большой выбор настольных игр, взрослые и детские мастер-классы, дни рождения, дегустации – всё это ресторан благородной японской кухни и сочной неамериканской пиццы Сушкоф! Следить за анонсами удобно в социальных сетях Вконтакте и Инстаграм [eda1_tyumen](#).