

At the restaurant

В ресторане

At the restaurant

- to have breakfast (dinner)
 - I'd (would) rather have...
 - anything else?
 - have you decided yet?
- starter (appetizer – *амер.*)
 - starter
 - juice
- prawn (shrimp) cocktail
 - soup
- main course (entrees - *амер.*)
 - veal
 - (beef) steak
 - stew
 - chicken
 - bread
- potatoes (boiled, mashed)
 - vegetables
- dry (red, white) wine
 - moreover...
 - waiter (waitress)
- завтракать (обедать)
- Меня бы больше устроило...
- Что-нибудь ещё?
- Вы уже решили (что будете заказывать)?
- первое блюдо, закуска
- стартёр (в автомобиле)
- сок
- креветки в томатном соке
- суп
- основное блюдо
- телятина
- бифштекс
- тушёное мясо
- курица
- хлеб
- картофель (отварной, пюре)
- овощи
- сухое (красное, белое) вино
- кроме того (более того)....
- официант (официантка)

Фразы за столом

-More cheese?

-You must try my wife's special recipe!

-Can I pass you anything?

-Just a little more!

-Yes, please.

-Just a taste (food).

-Just a drop (drink).

-I'd love some but I fm on a diet.

-I'm afraid its against my religion.

-This is delicious!

-The souse is excellent!



-Ещё сыра?



-Вы должны попробовать специальный рецепт моей жены!

Вам что-нибудь передать?

Только немножко!



At the restaurant

Если Вы хотите заказать что-либо в ресторане, Вы говорите:

- **I'd like.**



Если Вы хотите заказать несколько блюд, то говорите:

- I'd like _with_____ and _____to follow.



Гостиничный сервис

Англия

**Гостиницы в Англии условно
разделить на несколько категорий:**

Наиболее дорогие - **Luxe**,
проживание в которых по карману лишь
арабским шейхам и миллионерам.

Категория **Charting Town House**,
сочетает хорошее обслуживание с
относительно невысокой (по сравнению с
первой категорией) ценой.

Относительно недорогие гостиницы в
Лондоне расположены главным образом
в районе крупных вокзалов.

К четвертой категории можно отнести
пансионы **Boarding Houses, Bed and
Breakfast** (постель и завтрак), а также
небольшие сельские гостиницы (**inns**).

Наиболее дешевый вариант
проживания - молодежные общежития:
**Youth Hostels, Youth Holiday Centers,
Country Guest Houses**.

Гостиничный сервис

Англия

Оплата за проживание

К плате за проживание в английских гостиницах добавляется НДС (УАТ - Value Added Tax), составляющий 17,5%.

В стоимость проживания в гостиницах в Англии также часто включается стоимость завтрака.

Встречаются два его варианта:

- ❖ **скромный** continental breakfast (чай или кофе и булочка с маслом или джемом)
- ❖ **основательный** English breakfast (starter - кукурузные или овсяные хлопья (jakes) с молоком, сок и т. п. плюс main course - яичница с салом и ветчиной, помидорами, белым хлебом и т. п.).

Гостиничный сервис

США
Канада

В США и Канаде цены на проживание в гостиницах несколько выше, чем в Англии. Крупные гостиницы находятся чаще всего в центре города.

Кроме местных гостиниц имеется также ряд компаний с общенациональной сетью гостиниц и ресторанов (Hilton, Sheraton и т. п.). Плата за проживание более высокая в крупных городах типа Нью-Йорка, Чикаго и т. п.

Многие отели предоставляют скидки для командированных (бизнес-тариф).

При наличии автомобиля значительно дешевле останавливаться в мотелях (motels). В гостиницах и мотелях рестораны встречаются редко, поэтому стоимость завтрака в стоимость проживания обычно не включается.

Гостиничный сервис

Чаевые

В Англии чаевые (ир), как правило, включаются в счет в гостиницах и ряде ресторанов (графа - Service Charge).

В Северной Америке чаевые в счет обычно не включаются.

Если чаевые в счет не включены, то и в Англии и в Америке следует давать «на чай» около 10-15 % от суммы счета.

В пабах (pubs) чаевые давать не принято.

Завтрак в Америке напиток и еда. В Англии это фрукты, кукурузные хлопья (corn-flakes), жареные сосиски либо яйца (вкрутую (всмятку) - hard (soft) boiled eggs, яичница болтунья - scrambled eggs, яичница-глазунья - sunny-side up), жареное сало либо ветчина (ham), тосты, молоко, чай или кофе.

Lunch (второй завтрак или обед) в промежутке между 12 и 14 часами довольно прост: в Англии чаще всего сэндвичи (sandwiches), в Америке сэндвичи либо гамбургеры (hamburgers), чизбургеры (cheeseburgers), ХОТДОГИ (hot dogs), жареный картофель (chips) и т.П. Поздний обильный завтрак в Америке называется brunch (breakfast+lunch).

Dinner (ужин либо обед) - это основной прием пищи в промежутке между 18 и 21 часом, который состоит из первого блюда (starter - англ., appetizer - амер.), включающего суп либо закуску, и основного блюда (main course - англ., entrees - амер.).

Перекусить в Англии дешево можно в кафе, в которых обычно подают сосиски с картофельным пюре (Sausage & Mash), в закусочных типа Fast Food Shops, которые продают пиццу и горячие сосиски, либо в маленьких забегаловках, предлагающих сэндвичи нескольких видов. Обед в ресторанах довольно дорог (основные блюда от 15-20 до 90-100 фунтов). Пабы (Pubs) (время работы обычно с 11 до 23) являются в Англии популярным местом вечернего времяпровождения, в которых кроме пива и крепких напитков имеется широкий выбор соков и сладких коктейлей.

В Америке очень популярно завтракать, обедать и ужинать вне дома: в кафе и ресторанах. Известны американские рестораны быстрого самообслуживания (Fast-Food Restaurants), самыми распространенными блюдами в которых являются гамбургеры, жареный картофель и кока-кола. В больших городах распространены закусочные (snack bars). Кроме того, закусочные имеются во многих Т. н. аптеках (Drug Stores), которые продают не столько лекарства, сколько различные канцтовары, конфеты, мороженое. Небольшие ресторанчики на шоссе называются обычно Dinners.

Прокат автомобилей

В Англии авто**Прокат автомобилей** не моложе **21 года**, имеющим водительский стаж не менее 1 года. Такие крупные фирмы, специализирующиеся на прокате автомобилей, как Avis, Hertz & Mitchells и т. п., имеют сеть агентств по прокату автомобилей по всей Великобритании.

В Америке также автомобиль выдается напрокат лицам не моложе **21 года**. В агентстве по прокату машин необходимо предъявить по крайней мере национальные водительские права. В некоторых агентствах требуют международные водительские права. При аренде автомобиля необходимо что-нибудь оставить в залог (например, кредитную Карточку - Master Card, Visa или American Express).

Конструкция **there is/ there are** – находится, имеется, есть – в простом настоящем времени

Конструкция **there is/ there are** употребляется, когда необходимо сообщить о наличии в данном месте какого-нибудь предмета или лица.

There is an apple on the plate.

На тарелке есть (имеется, находится) яблоко.

There are three apples on the plate.

На тарелке есть (имеются, находятся) три яблока.

There is/ there are – Present Simple

+	?	-
There is (there's) There are (there're) (есть, имеется, находится)	Is there? Are there? (есть ли, имеется ли, находится ли)	There is not (isn't) There are not (aren't) (нет, не имеется, не находится)

При перечислении существительных в предложении, если первое существительное стоит в единственном числе, употребляется **there is**, если во множественном числе - **there are**.

There is a book and a lot of pencils on the desk.
There are a lot of pencils and a book on the desk.

Как ты заметил, перевод данной конструкции начинается с конца
- с обстоятельства места.

Indefinite and Definite Articles

Неопределенный и определенный артикли

В английском языке имеется два вида артикля - неопределенный **a/an** и определенный **the**.

Определенный артикль происходит от слова *tom* (современное **that**).

Неопределенный артикль происходит от слова *один* (**one**).

Give me an apple, please. –
Дайте мне, пожалуйста, яблоко
(все равно какое).



Give me the apple, please. –
Дайте мне, пожалуйста, яблоко
(это, определенное).

There is a cat on a chair.

Новая информация –
a/an

The cat is black.

Старая информация -
the

Мы употребляем неопределенный артикль перед исчисляемыми существительными, если говорим о них впервые, а определенный, если они упоминаются повторно.

Лучшие рестораны Лондона

BLUE BIRD

Address : 350 King's Road, London SW3 5UU

(Tel: 020 7559 1000)

Metro Station: KINGS CROSS

Lunch: Mnd – Frd 12:30 - 15:30

Supper: Mnd – Sut 18:00 - 23:30



One of the best restaurants of London. Good European food. Grilled food. Many fish meals.

LE GAVROCHE

43 Upper Brook Street, London

near MARBLE ARCH

12:00 - 14:30

18:00 - 23:00



One of the richest restaurants in London. Put to the Geeness records Book where it was given the most expensive dinner in 1997. There are the most expensive French vines there. French food.

GORDON RAMSAY

Address: 68 Royal Hospital Road, London

+44 (0) 20 7592 1373/74

privatedining@gordonramsay.com

Dress-code: smart casual.

No smoking



The most popular restaurant of London. Where the world known restaurator Gordon Rumsay works. He is an author of the famous TV show “Hell’s cuisine” and “Kitchens awfuls”.



THE WOLSELEY

Address : 160 Piccadilly, London

+44 (0) 20 7499 6996

www.thewolseley.com

The most modern Café with retro-menu of hits of the prewar Europe. The interior is beautiful, silver tableware, quiet music.

NOBU

Address: 19 Old Park Lane, London
+44 (0) 20 7447 4747

Japan food.

Founder – actor Robert de Niro. The regular visitors are Victoria and David Beckham, Britney Speers, Anna Kurnikova



ST. JOHN

Address: 26 St. John Street, London
+44 (0) 20 7251 4090

reservations@stjohnrestaurant.com

It's a gastronomic sightseeing of London. There are much exotic here, for example, ram's ova, stewed meat of a grey American partridge with wild garlic.

SKETCH

Address: 9 Conduit Street, London
+44 (0) 87 0777 4488

European, Indian and Moroccan food. Ascetic interior, but the bar is decorated in bright colored manner. Club atmosphere. Near the toilets there is a chi lout.

