

Клуб-ресторан ЦАРСКИЙ



КОНТАКТЫ:

Адрес:

г. Вологда, улица Некрасова, дом 156

Режим работы:

пн – чт 11 – 23

пт – вс 11 – 6

«ЦАРСКИЙ»

Клуб-ресторан «Царский» находится в отдельно стоящем здании, на приличном расстоянии от жилых домов.

Является частной формой собственности, организационно-правовая форма - Индивидуальный предприниматель.

Владельцем клуб-ресторана приходится Крюков Владимир Петрович

Заведение специализируется на Европейской и Японской кухне.

На стене нашего клуба располагается большой баннер, что позволяет нашим гостям замечать его издалека. На баннере - наш логотип, вместе с надписью «Царский». Так же в некоторых районах города располагаются рекламные щиты с нашим заведением.

Вместимость зала – 100 человек



ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА:

1. Горячий цех
2. Холодный цех
3. Мясо-рыбный цех
4. Овощной цех
5. Суши-бар
6. Бар
7. Мойка для кухонной посуды
8. Мойка для столовой посуды
9. Раздаточная
10. Хлеборезка

ТОРГОВАЯ ГРУППА:

1. Основной торговый зал
2. Банкетный зал

АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВАЯ ГРУППА:

- Кабинет директора
- Раздевалка
- Душ
- Туалет
- Помещение для приема пищи

СКЛАДСКАЯ ГРУППА:

- Кладовая для не скоропортящихся товаров
- Камеры для скоропортящихся товаров
- Помещения для приемки товара

ОБОРУДОВАНИЕ:

Четырехкомфорочные плиты с
жарочными шкафами



Парокожектомат

Электрическая фритюрница



Печь для приготовления пиццы



Так же мы используем :
Производственные столы

Миксер

Блендер

Машину для резки
гастрономических
продуктов

Мясорубку

Тестомес

Рисоварку

Машину для нарезки
овощей и сыра



Холодильники

Холодильник шоковой заморозки

Морозильные камеры



ИНВЕНТАРЬ:

- Сковороды
- Кастрюли
- Сотейники
- Ножи
- Разделочные доски
- Лопатки
- Венчики
- Сито
- И другой инвентарь



ШТАТ РАБОТНИКОВ:

Администрация и зал:

- Директор
- Шеф-повар
- Бухгалтер
- Оператор по закупу и приемке товара
- Администраторы зала: 2 человека
- Официанты: 8 человек
- Бармены: 4 человека
- Охранники: 8 человека
- Гардеробщики (с сентября по май): 2 человека

Кухня:

- Повара горячего цеха: 4 человека
- Повара холодного цеха: 4 человека
- Повар заготовочного цеха: 1 человек
- Пиццайоло: 4 человека
- Сушист: 4 человека

Обслуживающий персонал:

- Мойщик посуды: 4 человека
- Уборщик: 2 человека
- Работник для технического обслуживания

ΦΟΡΜΑ ΠΕΡΣΟΝΑΛΑ:

ΠΟΒΑΡΑ:



ОФИЦИАНТЫ:



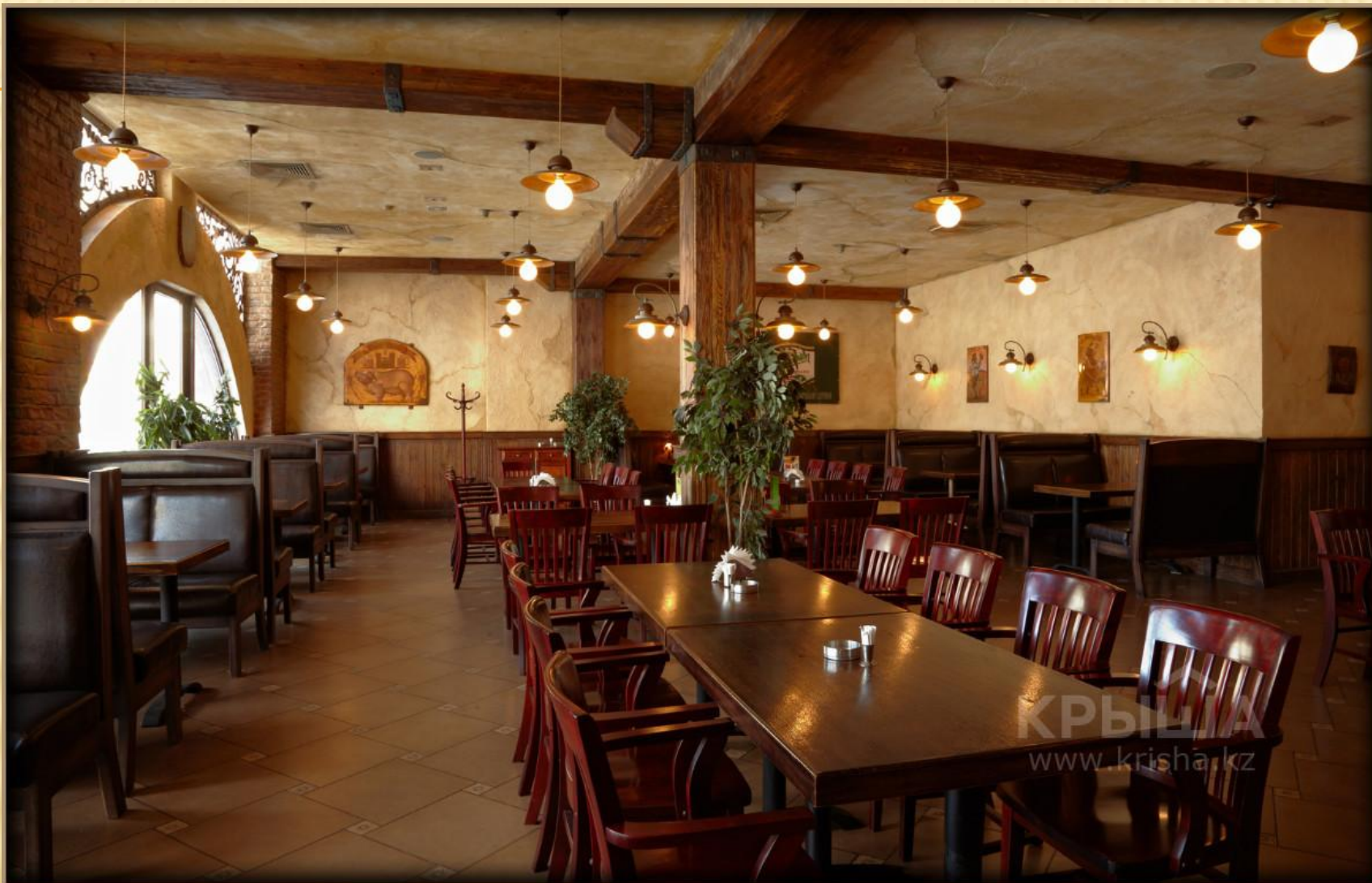
БАРМЕНЫ:



ИНТЕРЬЕР:

У каждого заведения должна быть своя изюминка, детали, которые сделают его дизайн неповторимым, запоминающимся, привлекательным, в нашем случае черно-золотые оттенки стен и пола. Барная стойка, танцпол, сцена, гардероб, уборная, коридоры оформлены в индивидуальном стиле Царского от профессиональных Московских дизайнеров.

Деревянные столы, кожаные диваны и кресла создают особый комфорт. Профессионально оборудование для звука и уровень освещения делают свое.



КРЫША
www.krisha.kz

МЕНЮ: ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | | |
|---|-------|------|
| Кюфте-бозбаш по-бакински тефтели из баранины, картофель, лук, горох нут, алыча | 300 г | 334р |
| Дюшбара мясной фарш, тесто, лук, бульон, подается с мятой | 300 г | 412р |
| Суп Гюрза домашние пельмени с бульоном | 300 г | 512р |
| Зеленый борщ по-азербайджански зелень в ассортименте, говяжий бульон, яйцо | 300 г | 330р |
| Суп из чечевицы говяжий бульон, чечевица, бульон, лук, помидор | 300 г | 432р |

Холодные

закуски

| | | |
|--|-------|------|
| Рыбное ассорти семга, форель, эскалар, угорь | 400 г | 330р |
| Семга слабосоленая | 150 г | 220р |
| Селедка в водке селедка, лук, картофель | 150 г | 440р |
| Икра лососевая с маслом сливочное икра, масло | 30 г | 550р |
| Рулет из баклажан баклажаны, грецкий орех, чеснок, укроп | 150 г | 330р |
| Язык говяжий отварной язык, хрен | 120 г | 600р |
| Куриный рулет из домашней птицы куриное филе, яйцо, морковь, укроп | 150 г | 500р |
| Мясное ассорти говядина ростбиф, куриный рулет, язык | 350 г | 550р |
| Букет из свежих овощей помидоры, огурцы, редис, лук репчатый, перец острый, зелень в ассортименте | 400 г | 440р |
| Бакинский разносол по-домашнему маринованные бакинские овощи | 250 г | 330 |

Горячие закуски

| | | |
|--|---------------|------|
| Блинчики с мясом блины, начиненные жареным говяжьим фаршем | 120 г | 330р |
| Блинчики с творогом Блины, начиненные творогом | 120 г | 440р |
| Гюрза жареная домашние пельмени по-азербайджански | 150 г | 550р |
| Кутаб с мясом тесто, начиненное говяжьим фаршем и гранатами, приготовленное на саже | 100 г (2 шт.) | 440р |
| Кутаб с зеленью тесто, начиненное бакинской зеленью и гранатами, приготовленное на саже | 100 г (2 шт.) | 550р |
| Кутаб с сыром тесто, начиненное сыром, приготовленное на саже | 100 г (2 шт.) | 448р |
| Кутаб по-деревенски Кутаб на выбор, приготовленный в особом размере | 250 г (1 шт) | 550р |
| Долма из виноградных листьев фарш из баранины, завернутый в виноградные листья | 180 г | 660р |

Кисломолочные продукты

| | | |
|---|-------|-------|
| Сырная тарелка "Бакинский двор" мотал, чечил, шор, брынза | 400 г | 3300р |
| Сыр "Мотал" шемахинский | 150 г | 440р |
| Мацони по-домашнему | 150 г | 330р |
| Довга по-бакински мацони, яйцо, рис, зелень в ассортименте | 200 г | 660р |
| Окрошка по-азербайджански мацони, огурцы свежие, зелень бакинская в ассортименте | 200 г | 370р |
| Айран | 200 г | 440р |
| Сюзма | 100 г | 440р |

Салаты

ОВОЦНЫЕ

| | | |
|--|-------|------|
| Обобщная нарезка | 300 г | 330р |
| Чобан салат нарезанные бакинские помидоры и огурцы, зелень, лук, лимонный фреш | 300 г | 550р |
| Салат мангал овощи, приготовленные на углях: помидоры, баклажаны, перец болгарский, перец острый, лук, зелень | 200 г | 440р |
| Греческий огурцы, помидоры, оливки, маслины, сыр фета, перец болгарский | 200 г | 550р |

Салаты

МЯСНЫЕ

| | | |
|--|-------|------|
| Фименный Куриное филе, грибы жареные, соленые огурцы, грецкий орех, соус | 200 г | 330р |
| Девичья башня говядина, сыр, горчица, помидоры черри, перец болгарский, гренки | 200 г | 550р |
| Салат Гянджа говяжий ростбиф, свежие помидоры и огурцы, огурцы соленые, грибы жареные, соус | 200 г | 770р |
| Бакинская сказка язык, картофель, соленые огурцы, яйца, помидоры черри, грибы жареные | 200 г | 440р |

Фирменные блюда

| | | |
|--|-------|------|
| Жаркое говядина, болгарский перец, лук, картофель, алыча, гранаты | 300 г | 330р |
| Пити по-шекински в горшочке баранина, горох нут, алыча, картофель, курдюк, лук, шафран, подается в специальном горшочке | 300 г | 550р |
| Язык говяжий в сливочном соусе | 180 г | 660р |
| Мешок пастуха баранина, курдюк, алыча, лук, гранат, картофель, чебрец - подается в лаваше | 250 г | 550р |
| Баранина по-домашнему баранина, лук, помидоры, картофель, перец, зелень | 250 г | 330р |
| Говядина по-домашнему говядина, лук, помидор, картофель, перец, зелень | 250 г | 330 |
| Чобан-говурма бараньи ребрышки, лук, алыча, картофель жареный, гранаты | 250 г | 559р |
| Аджап сандал говядина, баклажаны, помидоры, картофель, зелень | 250 г | 550р |
| Долма "Светофор" баклажан, болгарский перец, помидор, начиненный фаршем из ягненка | 300 г | 320р |
| Джыз-быз печень, сердце, почки, семеники, картофель, лук, курдюк | 200 г | 430р |
| Хашлама баранина, болгарский перец, помидоры, лук, алыча, курдюк, петрушка | 250 г | 339р |
| Хинкали по-азербайджански фарш, жаренный с луком, тесто, масло сливочное, мацони | 300 г | 440р |
| Сазан буглама рыба сазан, тушенная с овощами, луком и гранатами | 250 г | 340р |

Рыба жареная

| | | |
|---|-------|------|
| Семга жаренная по-азербайджански с гранатовым соусом | 250 г | 330р |
| Форель жареная по-бакински | 250 г | 440р |
| Жаренное филе судака с сливочно-грибовым соусом | 250 г | 440р |

Шашлы

КИ

| | | |
|--|--------|-------|
| Ассорти из шашлыков люля из баранины, мякоть баранины, антрекот баранины, бастурма, шашлык из курицы, шашлык из овощей ~ все по одной порции ~ (на 4 персоны) | 1200 г | 3300р |
| Шашлык Бастурма из говядины говядина со специями | 200 г | 330р |
| Шашлык бараньих ребрышек | 200 г | 330р |
| Шашлык от Шеф-повара | 250 г | 320р |
| Тике-кебаб шашлык из мякоти баранины | 200 г | 550р |
| Шашлык люля-кебаб из баранины | 200 г | 220р |
| Шашлык Хан-кебаб баранья печень завернутая в жировую оболочку | 200 г | 530р |
| Шашлык из бараньих внутренностей фарш из бараньих внутренностей: печень, почки, сердце, завернутая в жировую оболочку | 200 г | 345р |
| Шашлык из сердца барана | 200 г | 330р |
| Шашлык из почек барана | 200 г | 440р |
| Шашлык из печени барана с курдюком | 200 г | 333р |

Блюда приготовленные по предварительному заказу

| | | |
|---|--------|------|
| Баран, запеченный целиком в тандыре баран, соль, перец - цена за килограмм мяса, баран подается целиком | 1000 г | 500р |
| Лявянги по-ленкорански курица, запеченная целиком в тандыре, фаршированная луком, грецкими орехами и алычой - цена за килограмм, птица подается целиком | 1000 г | 330р |
| Лявянги по-ленкорански из рыбы сазан запеченный целиком в тандыре, фаршированный луком, грецкими орехами и алычой - цена за килограмм, рыба подается целиком | 1000 г | 240р |
| Бедро барана бедро барана, запеченное в тандыре с чесноком и морковью - подается целиком | 1000 г | 440р |
| Шах плов из баранины баранина, рис, каштаны, чернослив, лук, изюм, лаваш, курага ~ (на 6 персон) | 2000 г | 245р |
| Шах плов из говядины говядина, рис, каштаны, чернослив, лук, изюм, лаваш, курага ~ (на 6 персон) | 2000 г | 245р |
| Себзи плов мясо барана, тушенная | 300 г | 500р |

Гарниры

| | | |
|-------------------------------|-------|------|
| Картофель по-домашнему | 120 г | 330р |
| Картофель фри | 120 г | 500р |
| Овощной гарнир | 120 г | 400р |
| Картофель пюре | 120 г | 700р |
| Гречка отварная | 120 г | 330р |
| Рис отварной | 120 г | 440р |

ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

- WiFi
- Vip места
- Собственная парковка
- Бронирование мест

АКЦИИ:

В клубе:

- Каждый четверг бесплатный вход всем девушкам
- Каждую пятницу и субботу бесплатный вход до 00:00
- Имениннику и 7 гостям вход бесплатный

В ресторане:

- В честь дня рождения скидка на основное меню 20%
- Скидка по нашей "Золотой карте" 25% на основное меню, которую вы можете получить при единовременном заказе от 20 тысяч рублей
- На новогодние корпоративы предоставляется скидка 15% на компанию от 20 человек

РЕКЛАМА:

Для привлечения клиентов задействованы Вологодских СМИ. Такие как: радио, тв, газеты, а так же интернет. Создан официальный сайт с полной информацией о нашем заведении, так же создана группа Вконтакте, в которой можно не только найти интересующую информацию, а напрямую задать вопрос нашим сотрудникам.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

