

Метод исследования рынка

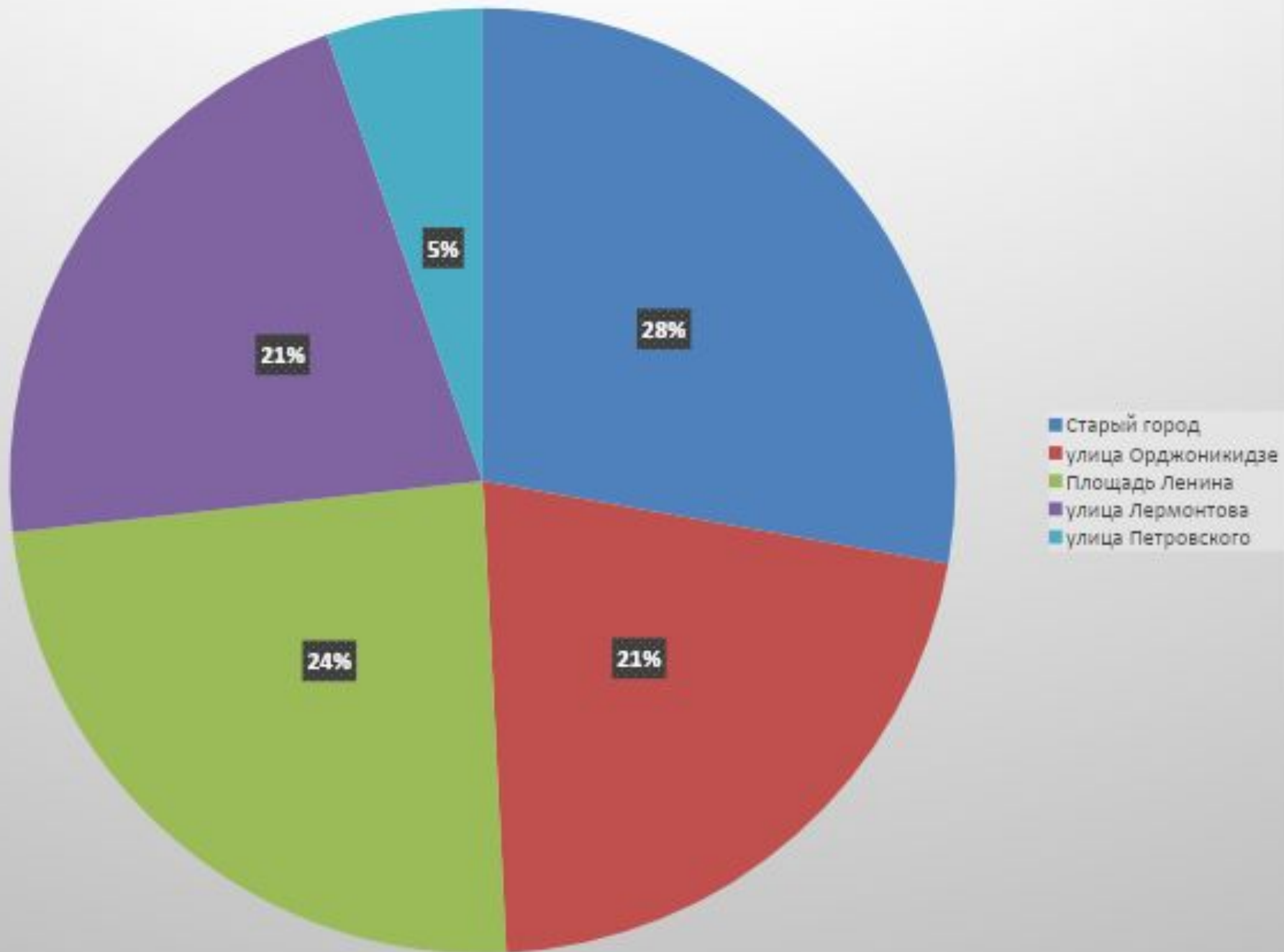
Опрос ресторанов

Наименование организации	Местоположение	Конкуренция	Режим работы	Сайт, рекламы	Примечание
«Махтал»	Кирова 2	Высокая	пн–сб с 11:00 до 24:00		
«Кружало»	Аммосова 1	Высокая	Ежедневно с 12:00- 24:00		
«Кубик»	Аржакова 10	Высокая	С 12:00 до 4:00		
«Застава»	Аржакова 4/3	Высокая	Пн-чт, вс с 12:00 до 24:00 пт-сб с 12:00 до 02:00		
«Тыгын дархан»	Аммосова 9а	Высокая	Ежедневно с 07:00 до 23:00 перерыв пн-вс с 15:00 до 18:00		
«Полярная звезда»	Проспект Ленина 24	Средняя	Круглосуточно		
«Маленькая Венеция»	Проспект Ленина 14	Средняя	Ежедневно с 10:00 до 23:00		
«Ваби саби»	ТК Проспект, Курашова 6	Средняя	Ежедневно с 11:00 до 24:00		
«Хачапури»	Ярославского 13/2	Средняя	Ежедневно с 12:00 до 01:00		

Наименование организации	Местоположение	Конкуренция	Режим работы	Сайт, реклама	Примечание
«Шерлок»	Проспект Ленина 8	Высокая	Ежедневно с 07:30 до 02:00		
«Квартира на проспекте»	Проспект Ленина 6/6	Высокая	С пн-чт и вс с 09:00 до 24:00 пт-сб с 10:00 до 01:00		
«Адмирал»	Проспект Ленина 4	Высокая	Ежедневно с 12:00 до 24:00		
«Камелек»	Орджоникидзе 30/1	Средняя	Пн-чт, вс 12:00 до 23:00 пт-сб 12:00 до 01:00		
«Хан Гук Гван»	LG центр Орджоникидзе 36/1	Средняя	Ежедневно с 12:00 до 24:00		
«Виа винетто»	Кирова 18 болк В	Высокая	С пн-сб 10:00 до 02:00 вс 11:00 до 02:00		
«Дуэты»	Кирова 18 блок Е	Высокая	С пн-пт 12:00 до 06:00 сб-вс 18:00 до 06:00		

Наименование организации	Местоположение	Конкуренция	Режим работы	Сайт, рекламы	Примечание
«Махтал»	Кирова 2	Высокая	пн–сб с 11:00 до 24:00		
«Кружало»	Аммосова 1	Высокая	Ежедневно с 12:00- 24:00		
«Кубик»	Аржакова 10	Высокая	С 12:00 до 4:00		
«Застава»	Аржакова 4/3	Высокая	Пн-чт, вс с 12:00 до 24:00 пт-сб с 12:00 до 02:00		
«Тыгын дархан»	Аммосова 9а	Высокая	Ежедневно с 07:00 до 23:00 перерыв пн-вс с 15:00 до 18:00		
«Полярная звезда»	Проспект Ленина 24	Средняя	Круглосуточно		
«Маленькая Венеция»	Проспект Ленина 14	Средняя	Ежедневно с 10:00 до 23:00		
«Ваби саби»	ТК Проспект, Курашова 6	Средняя	Ежедневно с 11:00 до 24:00		
«Хачапури»	Ярославского 13/2	Средняя	Ежедневно с 12:00 до 01:00		

Конкуренция



Ресторан «Махтал»





Стейк Рибай

Подаётся с овощами приготовленными на гриле
Черри, кабачок, лук, чеснок, морковка, морская соль, зелень

На выбор три соуса:
грибной-сливочный, горчично-сливочный, томатный острый

400 гр. Цена 1500 р.



НОВОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Стейк
— из —
МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ

Десерты
Desserts

Пирог «Банановый взрыв» "Banana explosion" Pie	230 гр. 450 ккал	200 р.
Мороженое «Син-Рей» «Sin-Rei» ice-cream	150 гр. 340 ккал	200 р.
Мороженое: Шоколадное, Ванильное, Клубничное Ice cream: Chocolate, Vanilla, Strawberry	1 шарик	60 р.
Штрудель: Яблочный, Грушевый, Вишневый Topping Strudel: Apple, Pear, Cherry	200 гр. 390 ккал	150 р.
Запеченное мороженое «Ураха» «Urasa» baked ice-cream	38 гр. 210 ккал	200 р.
Тирамису Tiramisu	54 гр. 540 ккал	250 р.

ХИТ
ПРОДАЖ

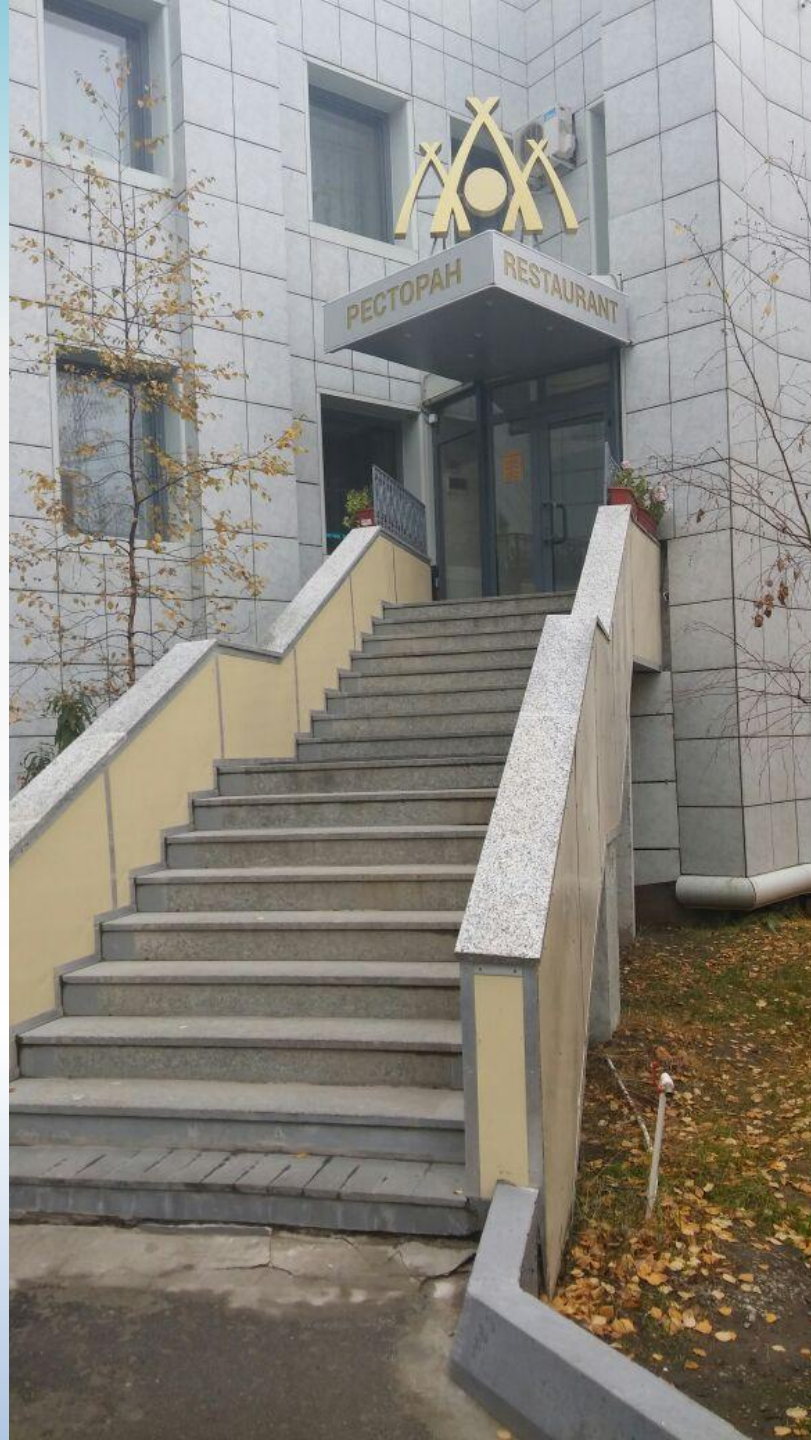
Тирамису

Ресторан «Застава»



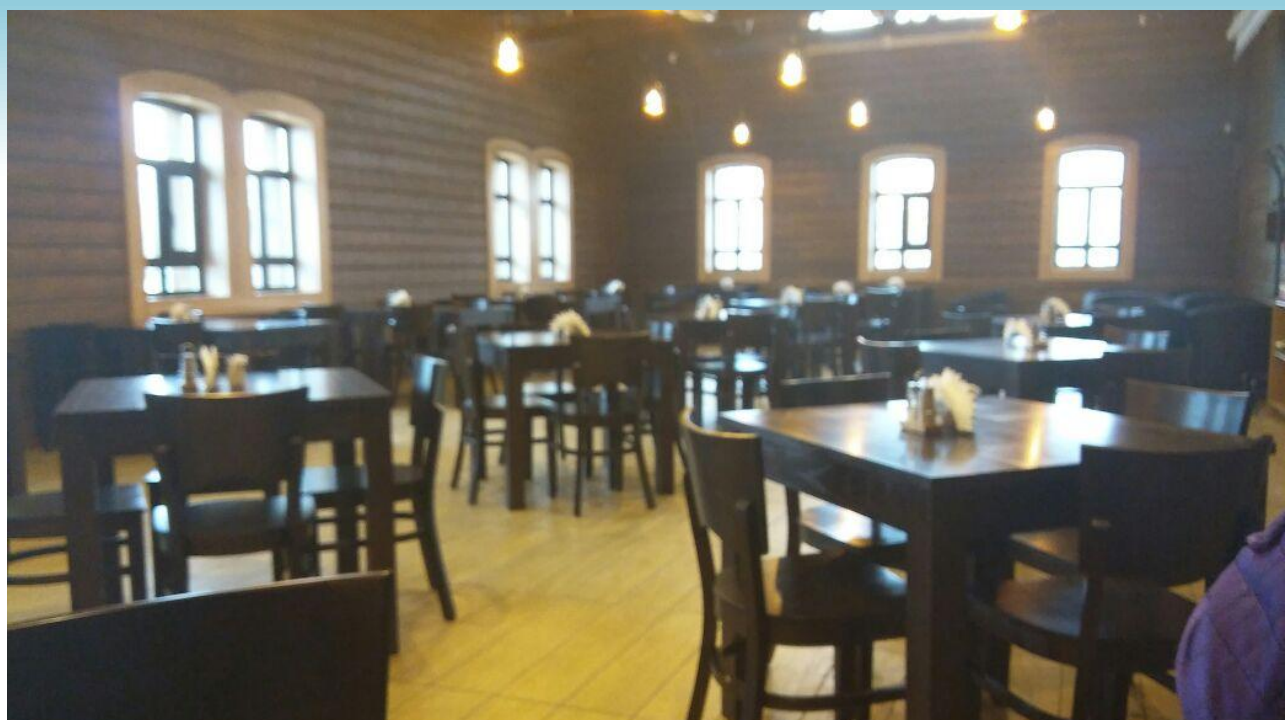


Ресторан «Тыгын Дархан»





Ресторан «Кубик»



53 P COLE SLAW

Это самый обычный капустный салат. Однако его отличие от привычного и стандартного салата из капусты — это заправка с чесноком, немного трюфель и сливки с добавлением уксуса.



БЛЮДА
НА ГРИЛЕ

LIGHT CUBE 120 P

Это легкий салат из сезонных овощей, томатной пасты, огурца, листьев Романо, редиски, заправленный оливковым маслом. Отличное дополнение к стейкам.

КАРЕ ЯГНЕНКА

Маринованное и обжаренное на гриле, выдержанное в фирменном маринаде, обжаренное в духовке и подается с салатом Cole Slaw.
200/100 гр. 504 ккал.

1200 P

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ

Сочная куриная грудка, обжаренная на гриле, выдержанная в фирменном маринаде. Идеальный вариант для спортсменов. Превосходно сочетается с салатом Cole Slaw и салатом Light Cube.
200/100 гр. 276 ккал.

345 P

ПЕРЕПЕЛА ТАБАКА

Маринованная и обжаренная на гриле, жареная в масле перепелка. Это блюдо в традиционной рецептуре подается с салатом Cole Slaw и салатом Light Cube.
100/70 гр. 181 ккал.

600 P

СВИНАЯ КОРЕЙКА С СОУСОМ ЧИМИЧУРИ

Сочная корейка, обжаренная в духовке, подается с соусом чимичури и салатом Light Cube.
200/100 гр. 714 ккал.

452 P

GRILL

КРЕВЕТКИ SHRIM CUBE

Обжаренные на крутом масле и специях креветки, томатное пюре, в хрустящей корочке картофель фри с соусом и пармезаном.

803 P

МИДИИ МАРИНАРА

Дипфейс мидий в сливочном соусе с добавлением болгарского перца, чеснока и томатной пасты с хрустящим картофелем и зеленью.

900 P

ГРЕБЕШКИ SCALL CUBE

Мягкие гребешки обжарены на сливочном масле. С жареным картофелем сервируется с фирменным картофельным пюре, пармезаном и зеленью.

830 P

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ С ПРЯНЫМИ ОВОЩАМИ

Запеченная в фольге форель с сезонными овощами, чесноком, сервируется соусом песто, пармезаном и зеленью.

500 P

НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

Стейк лосося, обжаренный в сковороде на паучьем масле из брокколи, сервируется маринадом соус-песто, салатом Light Cube и лаймом.

710 P

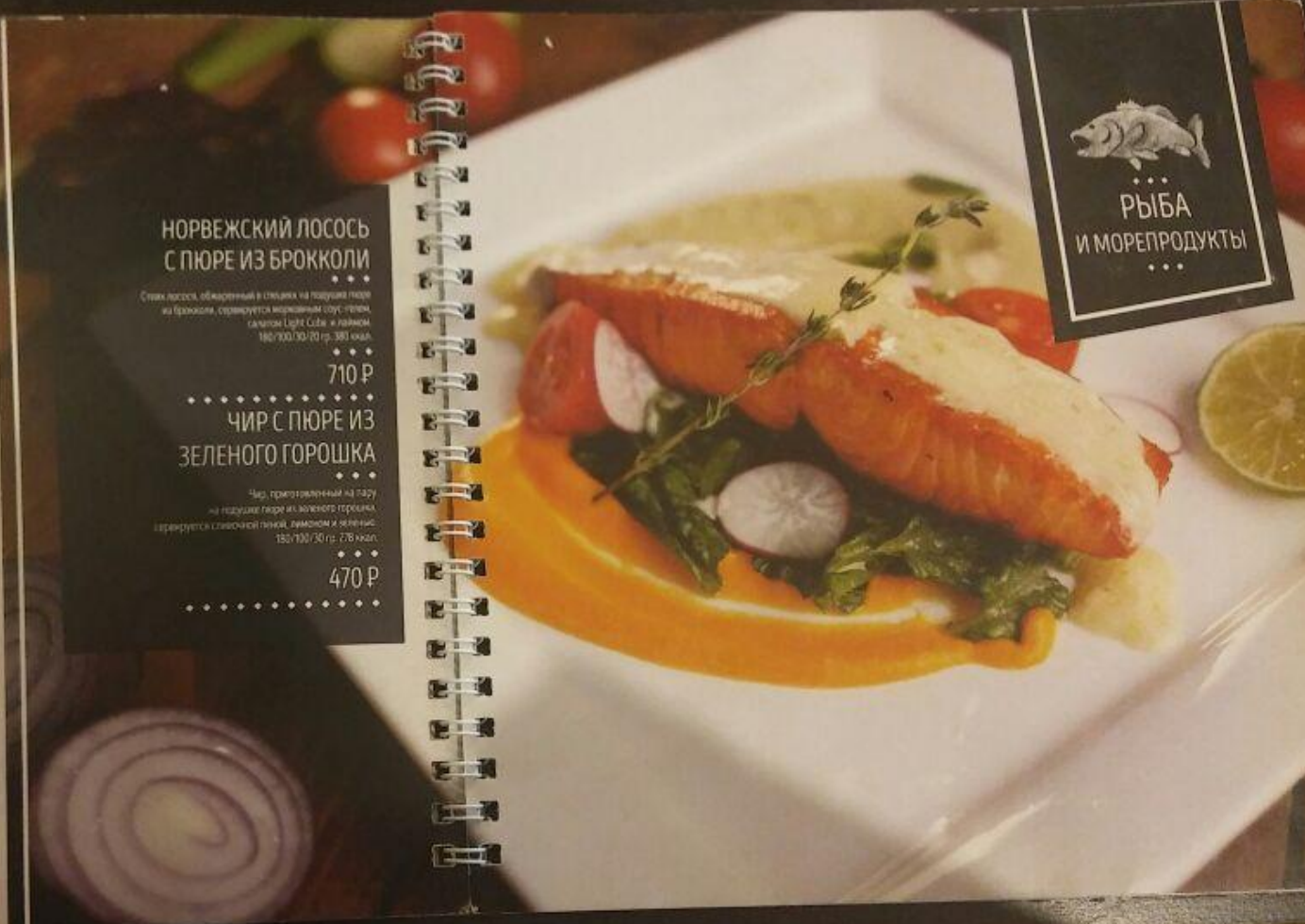
ЧИП С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

Чип, приготовленный на пару на паучьем масле из зеленого горошка, сервируется сливочной пастой, лаймом и зеленью.

470 P



РЫБА
И МОРЕПРОДУКТЫ



Ресторан «Кружало»





Ресторан «Хачапури»



ГОРЯЧЕ БЛЮДА

ЧАНАХИ ①

Баранина, тушеная с овощами и соусом с ароматными специями.

320 г 490 P

СОУПНО ②

Традиционное оладьеобразное блюдо из свиной с овощами и ароматным соусом.

350 г 395 P

ГУРПИ ③

Курное филе, запеченное в сливках.

250 г 395 P

ТАПА МЪВАРИ ④

Свиная шепка со свиными по-киевски.

120/50/20 г 425 P

КАУРМА ПО-КАХЕТИНСКИ ⑤

Свиная шепка томленая в белом вине и ароматах.

200 г 490 P

РАЧУПИ ⑥

Сытное блюдо из фасоли и копченой свиной.

Традиционно для области Рача.

312 г 395 P

СВИНИНА В АПЕЛЬСИНОВО-ВИННОМ СОУСЕ ⑦

Вкуснейшее блюдо с ноткой цитруса и приятной остринкой красного перца.

350 г 395 P

КАХУПИ ⑧

Баранина тушеная с овощами с добавлением тархуна.

300 г 670 P

СОУСЫ ⑨

Сауцебу

50 г 50 P

Темалу

50 г 130 P

Наршара

50 г 200 P

Баже

50 г 100 P

Аджика

50 г 130 P

Сметанно-чесночный

50 г 50 P

Сметана

50 г 50 P

Майонез

50 г 50 P

САЛАТЫ

ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ ПО-СУХУМСКИ ①

250 г 185 P

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ГРУЗИНСКИМ АКИДНОМ ②

250 г 215 P

АФТО ③

250 г 360 P

ШЕДРАШВИЛИ ④

210 г 365 P

ГАЗАЛУХЛИ ⑤

280 г 265 P

ИМЕРЕТИ ⑥

280 г 365 P

СОПШЕ ТЕПИЛГО ⑦

250 г 275 P

САЛАТ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ДЖИНСИТОВ ⑧

240 г 295 P

В Грузии есть традиция: во время пиришества всегда делятся резервы для случайных гостей – мы ждем новых друзей!

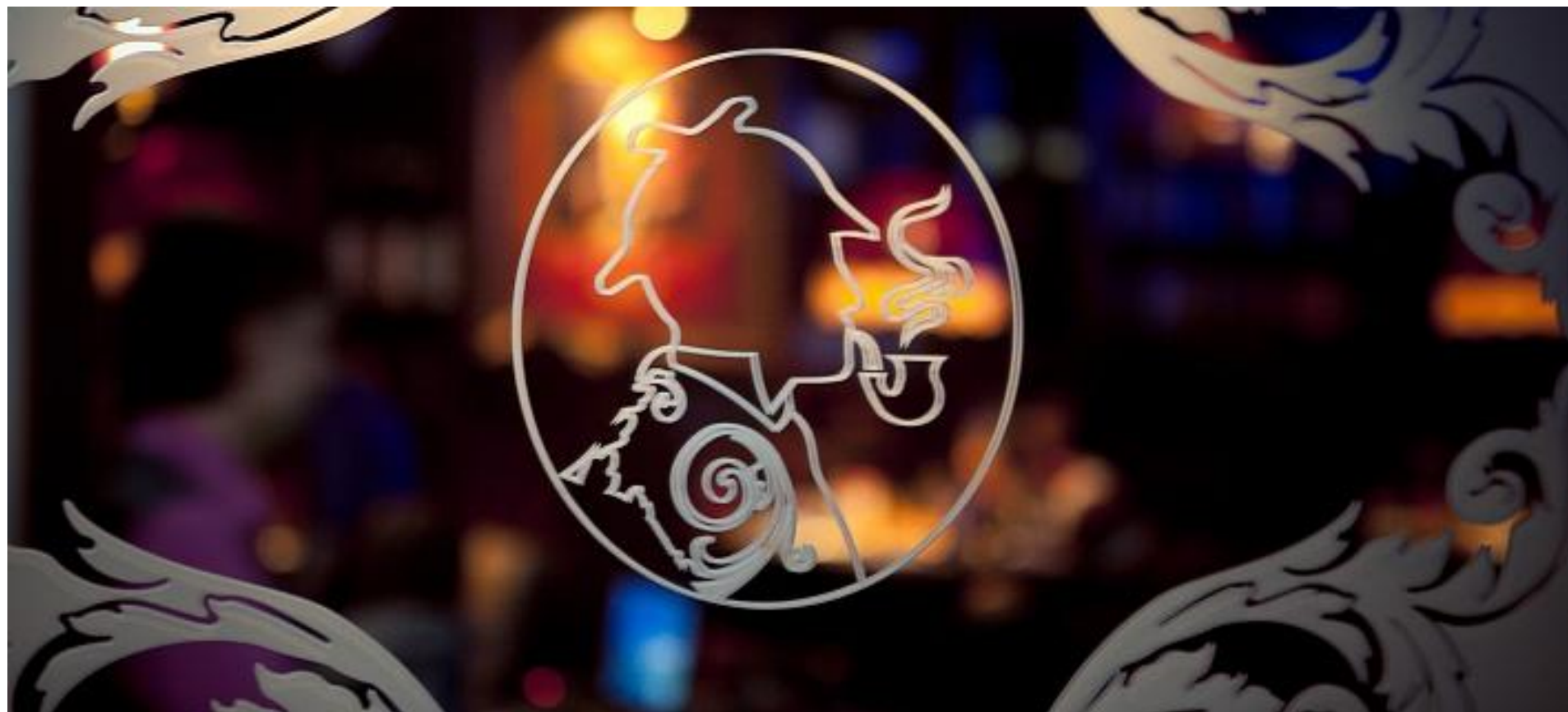
СТОМ



Ресторан «Ваби-Сабі»



Ресторан «Шерлок»





Ресторан «Тамерлан»





Ресторан «Da Vinci»





Ресторан «Маленькая Венеция»





Ресторан «Полярная Звезда»

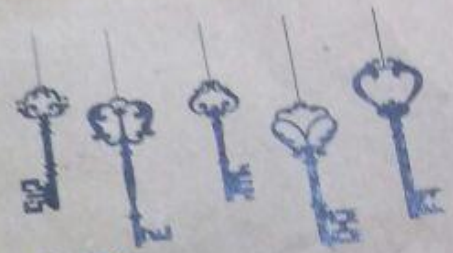




Ресторан «Квартира на проспекте»



Квартира
на проспекте



МЕЧЮ

Квартира
на проспекте



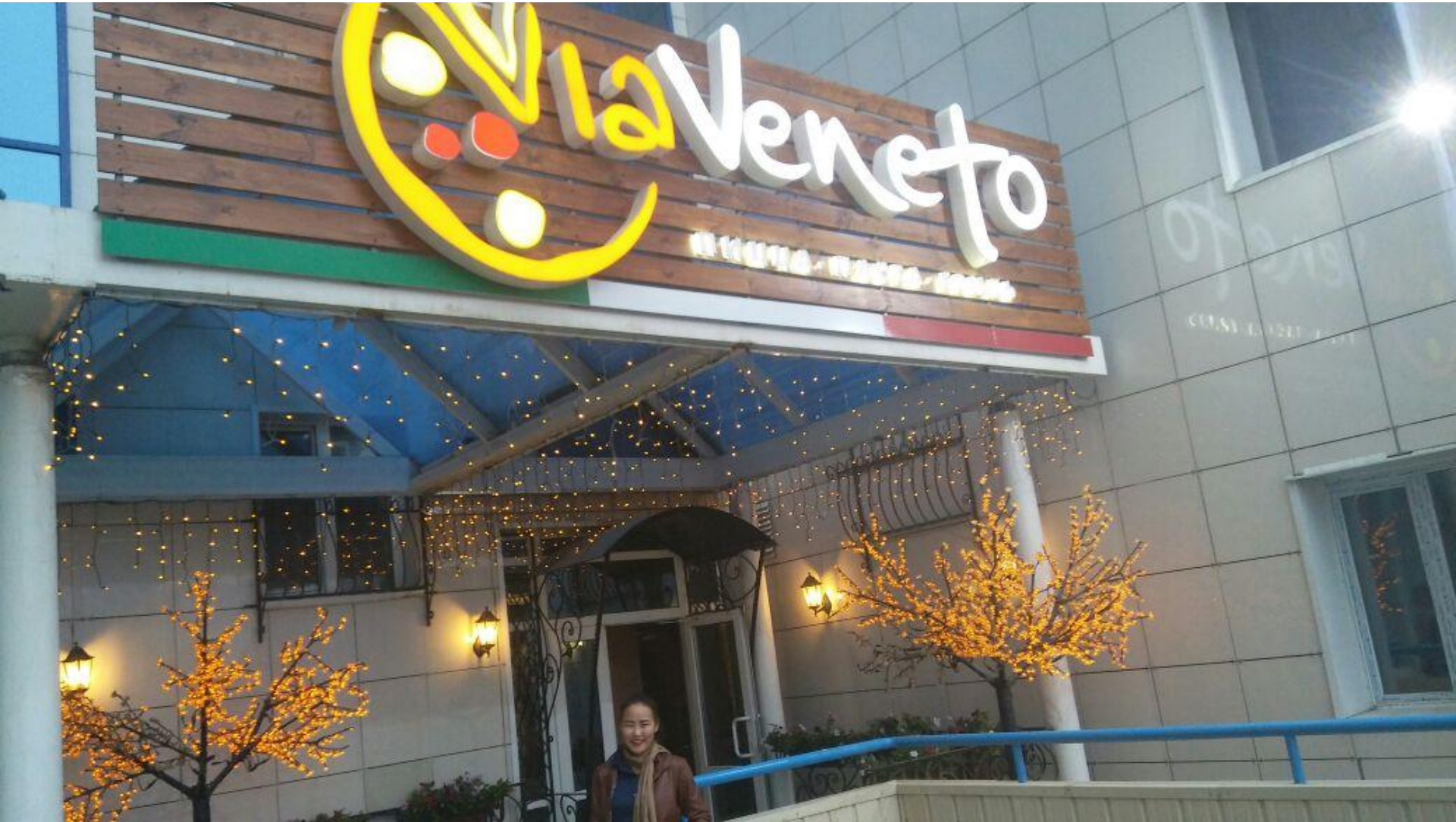


Ресторан «Адмирал»





Ресторан «Via Veneto»



Горячие блюда

426 р
Свинина в кисло-сладком соусе
 свинина, болгарский перец, ананас, лук, лист салата, кунжут, соус «Чжоу Сун», зелень
 367 гр / 225 ккал



461 р
Киото
 ананас, рис, болгарский перец, грибы, помидор, огурец, лист салата, кунжут, соус «Тамарис», авокадо
 415 гр / 311 ккал



682 р
Бишпосу
 пшеничная креветка, рис, лимон, кунжут, лист салата, авокадо
 305 гр / 197 ккал



595 р
Сяка ролл
 форель, рис, грибы, сливочный соус, лимон, лососевая икра, лист салата, зелень
 400 гр / 320 ккал



363 р
Тарияки с курицей
 куриное филе, соус «Тарияки», рис, помидор, лист салата, авокадо
 415 гр / 282 ккал



498 р
Иса
 морская окунь, пшеничная креветка, болгарский перец, баклажан
 190 гр / 248 ккал



338 р
Тюкаса
 куриное филе, помидор, лист салата, соус «Чили»
 220 гр / 218 ккал



Изображения могут отличаться от представленного на фотографии

— острое блюдо



307 P
Тефтели
с картофельным пюре
Тефтели, картофельное пюре,
помидоры, зелень.
260 гр / 315 ккал



260 P
Шашлычки из курицы
Куриное филе, болгарский
перец, помидор запечённые
на шпажках. Томатный соус.
220 гр / 149 ккал

255 P
Салат
«Сеньор Оливье»
Картофель, сосиски,
яйцо, солёный огурец,
горошек, морковь.
200 гр / 193 ккал



215 P Суп «Разбойничек»
Суп с картофелем и мясными
фрикадельками из говядины
и свинины с зеленью.
200 гр / 116 ккал



295 P
Котлетка с картофелем фри,
помидорами и огурчиками
Мясной фарш из свинины и
говядины, картофель фри,
помидор, огурец, зелень.
215 гр / 288 ккал



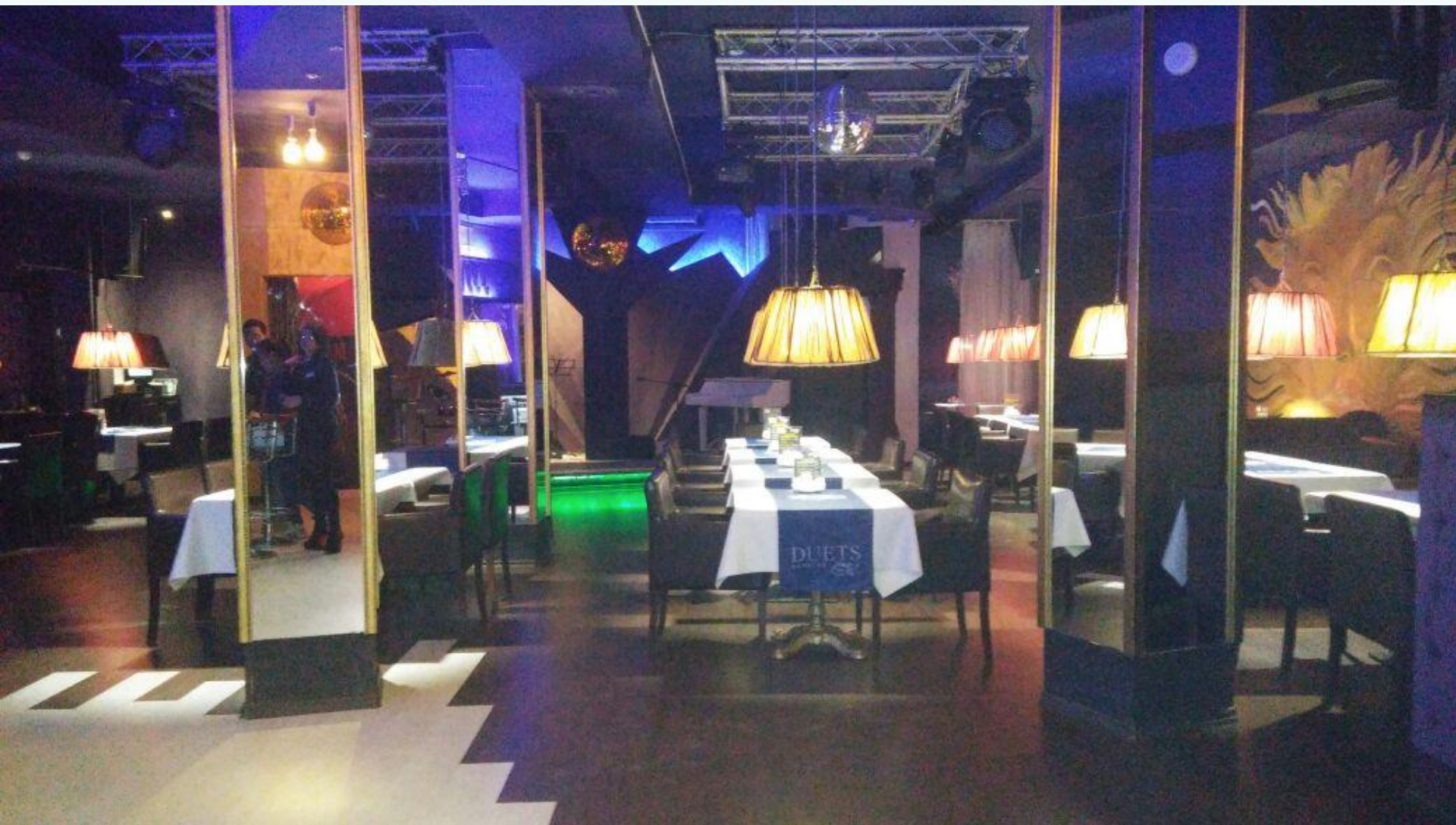
220 P Манная кашка
Манная крупа на молоке со
сливочным маслом и перошками.
220 гр / 232 ккал





Ресторан «Duets»





DUETS

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с картофелем 250 гр/280 р
Собственный дичья сельдь, подается с отварным картофелем, красной маринованной луком и зеленью

Овощные ассорти 250 гр/350 р
Сладкий, сочный болгарский перец, свежие помидоры и огурцы, сочный редис, мисс из сельдерея, зелень петрушки и укропа

Сырные ассорти 250 гр/690 р
Пармезан, швейцар, мусс, подается с арками, ананасами и медом

Мясные ассорти 350 гр/750 р
Рис-пиф, бургеры, голубый паштет, маринованные собственноручно приготовленные, подается с горчицей, зеленью и аджикой

Рыбные ассорти 170 гр/790 р
Нежный лосось, собственноручно поролона, сыр запеченного колбаски, паштет запеченного индейки, подается с листьями салатов, лимонным соком, зеленью, маслинами и оливками

Фруктовые ассорти 1000 гр/1300 р
Ананас, виноград, апельсины, яблоки, сливы, мандарины, ягоды физалиса, свежая мята

Закуска из сала 280 р

САЛАТЫ

Оливье с говядиной 270 гр/320 р
Филе говядины, морковь, лук, зеленый лук, свежий и маринованные огурцы, зеленый горошек, перепеленные яйца, икра

Оливье с лососем 260 гр/390 р
Филе лосося, морковь, лук, зеленый лук, свежий и маринованные огурцы, зеленый горошек, перепеленные яйца, икра красная

Салат с языком 170 гр/400 р
Язык говяжий на гриле, огурцы маринованные, лук, перец болгарский. Мисс из листьев салата, медово-горчичная заправка.

Греческий 330 гр/390 р
Болгарский перец, помидоры, огурцы, лук, сладкий, оливки с сыром фета заправленные оливковым маслом.

Салат с угрем 210 гр/680 р
Копченый угорь в соусе унаги, листья Романо, листья салата, свежие огурчики, заправленные лимонным соусом.

Италия 260 гр/450 р
Куриная грудка на гриле, овощной рататуй с томатами и базилом, под сливочно-сырной заправкой.

Цезарь с курицей 210 гр/450 р

Цезарь с креветками 210 гр/650 р

Цезарь с лососем 210 гр/520 р

Барселона 250 гр/790 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бифштекс 370 гр/530 р
Порционный стейк из говядины, подается на подушке из картофеля с маринованными шампиньонами в соусе, лимон, петрушка и сыр Пармезан.

Говюч 320 гр/690 р
Куриную грудку вырезаем с кожей, режем кубиком, добавляем, запеченные и обжаренные из картофеля и моркови.

Филе миньон 420 гр/1100 р
Стейк из нежной говяжьей вырезки, с жареным картофелем и муссом с базилом и тимьяном под жареным соусом.

Стейк Рибай 450 гр/1950 р
Стейк из порционной говядины, с овощами на гриле и соусом фирменным соусом.

Котлеты домашние 290 гр/420 р
Сочные котлеты из филе индейки и свинины с картофельным пюре и соусом «лечо», собственноручно приготовленные.

Курица в красном "Карри" 410 гр/480 р
Куриное филе, томленое в красном соусе карри с баклажанами, стручковыми фасолью и жареным рисом на пару.

Чир от Шефа 290 гр/720 р
Наше собственное на основе из пшеничного хлеба филе чир с соусом «лечо», картофельными пюре с припущенными овощами и соусом «лечо».

Стейк из лосося 150 гр/680 р
Наше, жареное филе лосося на белом соусе на основе белого вина, рыбного бульона и сливочного масла.

Цыпленок гриль 410 гр/580 р
Маринованный цыпленок с острой начинкой из рубленой зелени, чеснока, лимонного сока и оливкового масла.

Свинная корейка на кости 350 гр/560 р
Стейк из свиной вырезки жареный на костре с гарниром из сладкого перца и красного лука.

Шашлык из свинины 300 гр/350 р
Маринованная свиная шея на костре с лавашом, аджикой, зеленью и маринованным луком.

Шашлык из Баранины 300 гр/560 р
Маринованная мякоть баранины на костре с лавашом, аджикой, зеленью и маринованным луком.

Соте из курицы 290 гр/300 р
Маринованное куриное бедро в приправе карри с лавашом, аджикой, зеленью и маринованным луком.

Люля кебаб говядина 260 гр/470 р
С говядиной

Шашлык на компанию 1260 гр/2500 р
Ароматная баранина, нежная свинина, куриное соте с дикими «карри», люля-кебаб из говядины приготовленные на костре с лавашом, аджикой, зеленью и маринованным луком.

Пельмени 250 гр/260 р
(отварные/жареные на выбор)

СУПЫ

Лапша по-домашнему 300 гр/200 р
Насыщенный куриный бульон, мажор куринного бедра, тонкая домашняя лапша, репчатый лук, морковь, зелень.

Солянка мясная 300 гр/320 р
Густая томатная основа на говяжьем бульоне, говядина, сосиски, ветчина, маринованные огурцы, капуста, маслины, оливки, мякоть лимона, зелень и сметана.

Крем-суп из белых грибов 260 гр/280 р
Нежный крем суп из белых грибов, репчатого лука, моркови, картофеля, сливок с грибами.

Борщ 300 гр/280 р
Наваристый и густой бульон, капуста, лук, морковь, свекла, томаты, сладкая паприка, белая фасоль, подается с салатом и сметаной.

Том-Ям 300 гр/520 р

ПАСТА

Карбонара 270 гр/360 р
Классическая паста с базилом, ветчиной, шампиньонами и сливочным соусом с сыром пармезан и сыром.

Паста с белыми грибами 320 гр/480 р
Паста готовится с белыми грибами и сливочным соусом.

Феттучини с лососем 320 гр/530 р
Итальянская паста с лососем в сливочном соусе с шампиньонами, сыром пармезан и помидорами черри.

Дон Корлеоне 320 гр/750 р
Паста с фаршем, вырезкой, паста «феттучини», шампиньоны, сливки, сыр «пармезан».

Ризотто с белыми грибами 320 гр/480 р
Ароматное итальянское ризотто с белыми грибами на сливочном масле, куриным бульоном, пармезаном, сливками и чесноком.

ЯПОНИЯ

Эби Ханамою 590 р
Тайский креветки, пантоника в масле с укропом, пюре «карри».

Горячий ролл Осака 550 р
Огурцы, авокадо, сыр «филадельфия», мясо краба, укроп, тимпур, жареный имбирь.

Сяке темпура 360 р
Лосось, сыр «филадельфия», клер темпура.

Унаги темпура 360 р
Унаги, сыр «филадельфия», клер темпура.

Унаги маки 350 р
Унаги, огурцы, кунжут.

Каролина маки 330 р
Сыр «филадельфия», огурцы, лосось, копченый.

Сяки маки 250 р
Японский маконс, огурцы, лосось.

Калифорния маки 520 р
Японский маконс, авокадо, мясо краба, тибика.

Филадельфия 450 р
Сыр «филадельфия», тибика, лосось, рис.

Унаги онигара 520 р
Сыр «филадельфия», маринованный дайкон, унаги, соус унаги, кунжут.

Каппа маки 150 р
Кунжут, унаги.

Сет 1 1600 р

Филадельфия, унаги, сяки темпура, унаги темпура.

Сет 2 2600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 3 3600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 4 4600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 5 5600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 6 6600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 7 7600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 8 8600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 9 9600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 10 10600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 11 11600 р

Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 12 12600 р

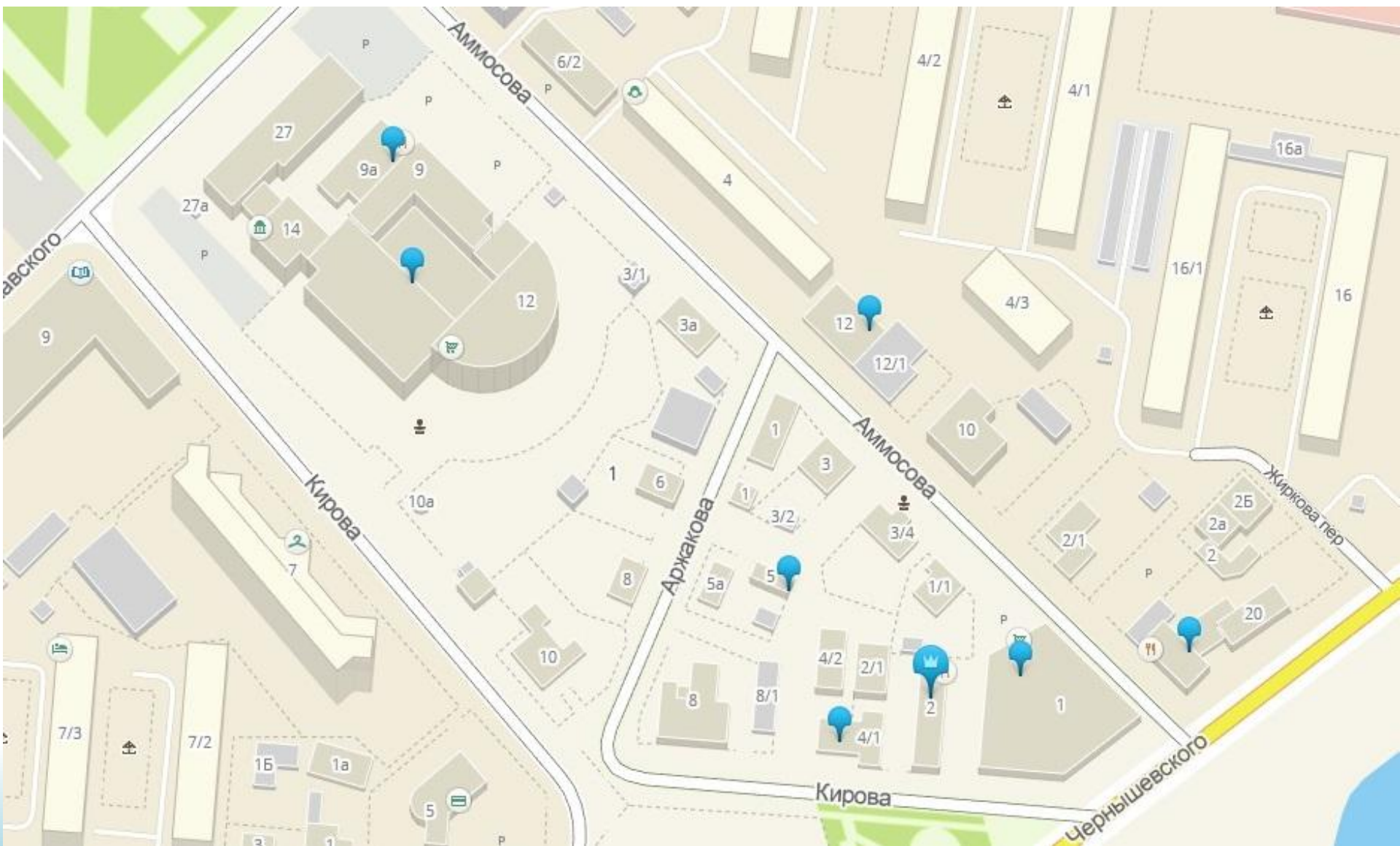
Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.

Сет 13 13600 р

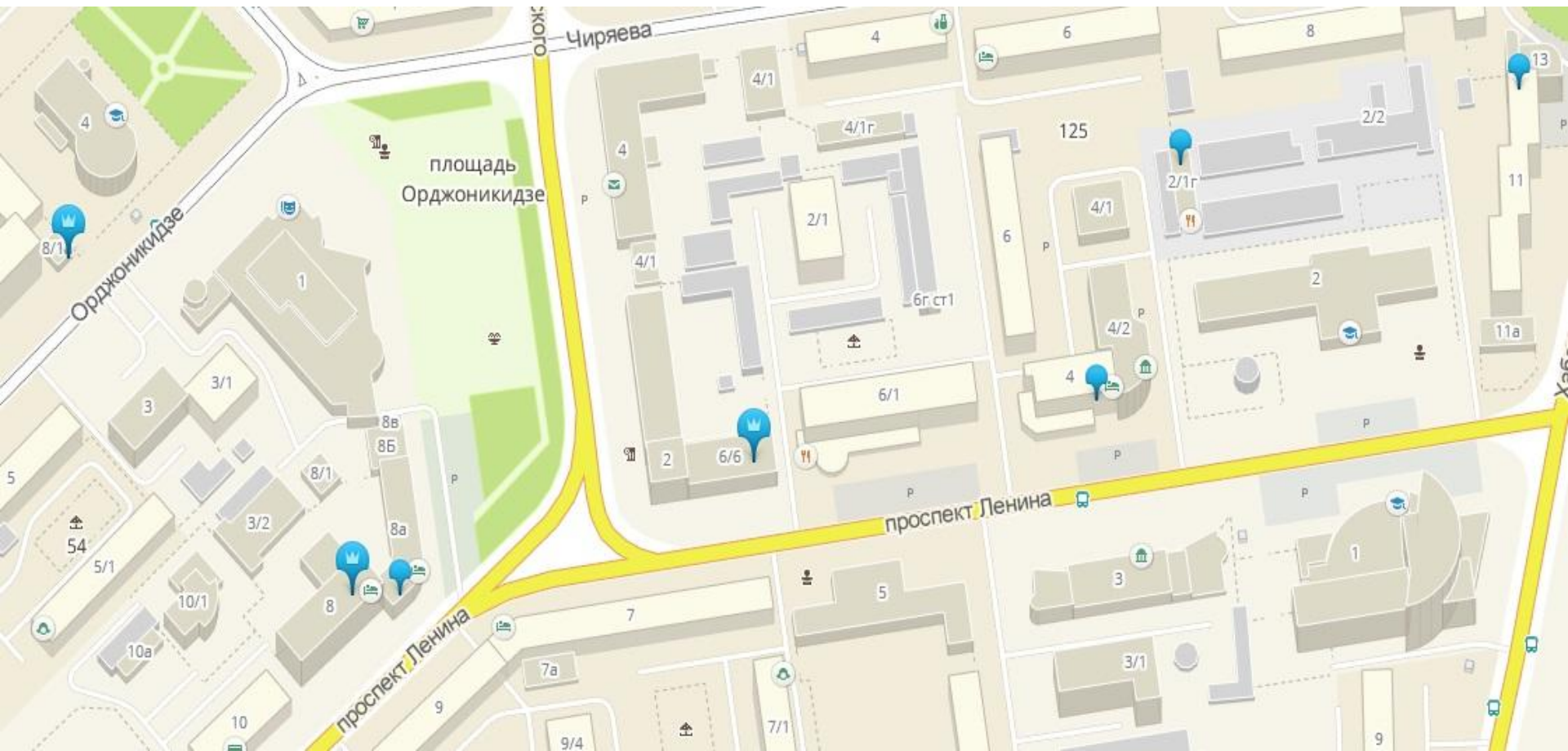
Сяки маки, унаги маки, калифорния, свиное тибика, филадельфия, унаги темпура, сяки темпура.



Старый Город



Площадь Орджоникидзе



Вывод

Мы узнали, что самые посещаемые рестораны в нашем городе это:

- Махтал;
- Тыгын Дархан;
- Муус Хайа;
- Ханг Гук Ван;
- Тамерлан
- Китагава

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ЗАКОНЧЕНА,

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!