

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



Парокожектор

Электрическая фритюрница



Эл

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

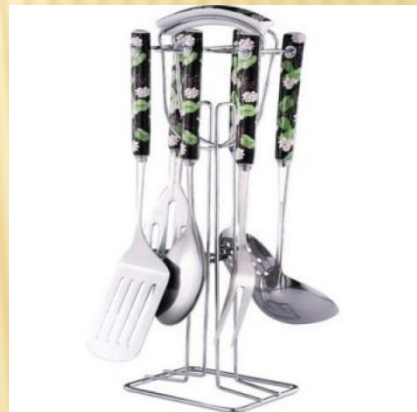


Морозильные камеры



ИНВЕНТАРЬ:

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



ШТАТ РАБОТНИКОВ:

Администрация и зал:

- Директор
- Шеф-повар
- Бухгалтер
- Оператор по за купу 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

ФОРМА ПЕРСОНАЛА:

ПОВАРА:



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.



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 икра, масло сливочное	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

ОВОЩНЫЕ

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, тушеная 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

Гарни ры

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!

