



NOVIKOV
GROUP OF COMPANIES
SINCE 1991

BRO&N

Франшиза ресторана

Концепция

Пиццерия с итальянским акцентом, передающая атмосферу европейской ресторанный жизни.



Новиков Аркадий Анатольевич

Предприниматель и ресторатор, основатель ресторанных холдинга Novikov Group. Свой первый ресторан открыл в 1992 году на Большой Спасской. Он был назван «Сирена».

>265

действующих ресторанов в Novikov Group, включая популярные по всей России сети:

- Магадан
- Сыроварня
- 5642 Высота
- Avocado Queen
- Farш
- Prime Star
- Колбасный цех
- Клёво

А также уникальные проекты

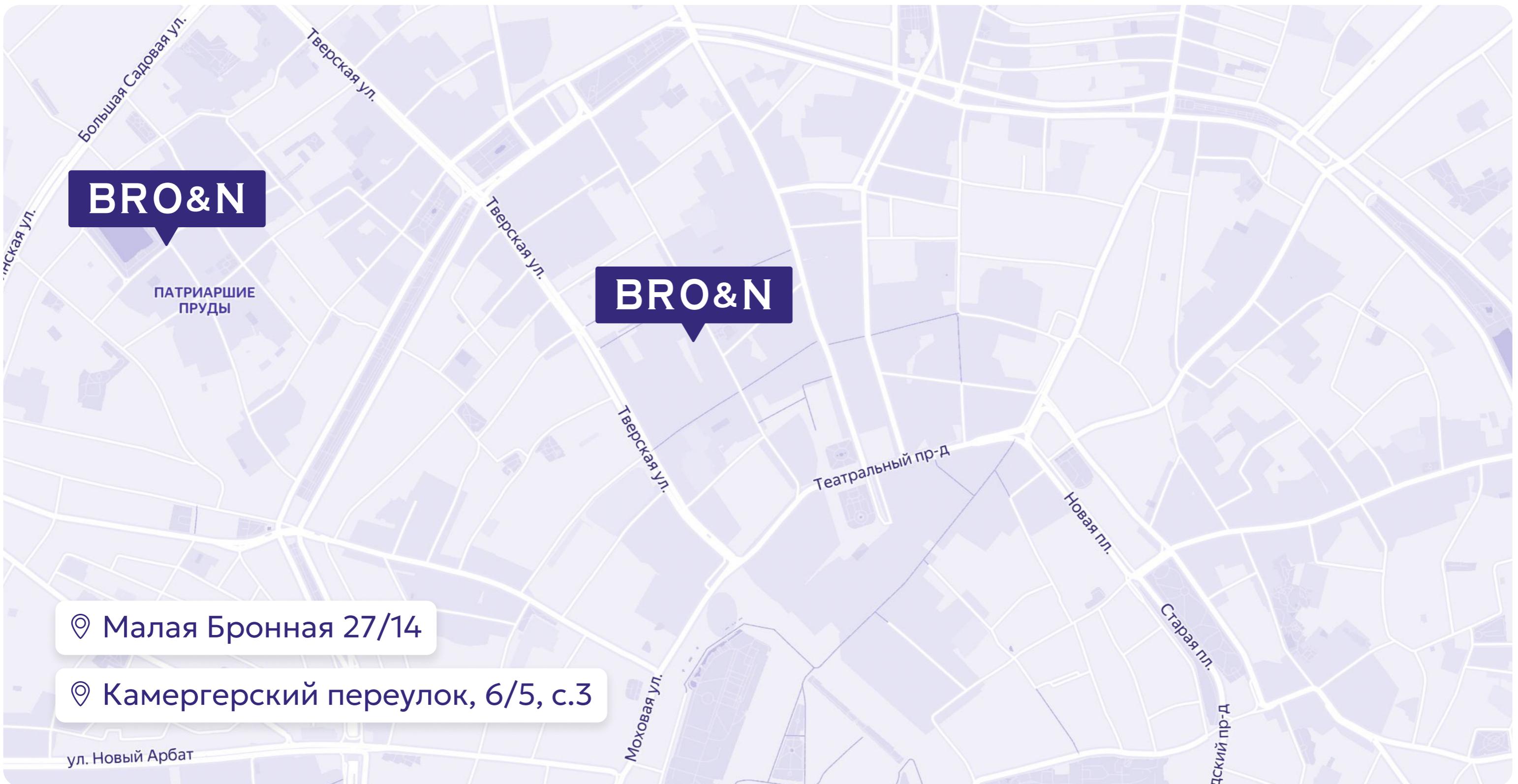
- BRO&N
- №13 Restaurant
- Рыбы нет
- China Club
- Fumisawa Sushi
- Cantinetta Antinori
- Аист
- Узбекистан
- Причал

Рестораны высокой кухни Savva, Artest и Onest, школа ресторанных дел Novikov school и множество других.



Расположение

BRO&N расположены в самом центре Москвы, первая локация - это модные и шумные Патриаршие Пруды, вторая - в 10 минутах от Красной площади.



Локации

📍 Малая Бронная 27/14

🍽 104 посадочных места

Bro&N встречает гостя с зала с печью и большим выбором пиццы. Высокие потолки, яркие детали, светлые оттенки в интерьере, сицилийские тарелки - одним словом, все элементы для удачного и вкусного ужина.

Идеальное и разнообразное меню из натуральных ингредиентов и адекватные цены в самой модной точке столицы.



Локации

📍 Камергерский переулок, 6/5, с.3

🍽 110 посадочных мест

В ресторане BRO&N в Камергерском переулке три просторных зала, большие деревянные столы, картины в духе первого BRO&N, открытые кухни с большой крутящейся печью для фирменной пиццы и хоспером для самого сочного мяса в авторские бургеры, высокие винные шкафы и уютная летняя веранда.





Шеф-повар Bro&N

Мирко Дзаго — глава кухни Bro&N. За плечами многолетний опыт работы, подобно художнику и творцу, он выражает свои чувства и эмоции с помощью кулинарных приемов, опираясь на традиции, добавляя новое - он создает гастрономический арт.

Работал в известных ресторанах Швейцарии, Испании, Италии. Среди них:

- II GRIII – GRAND HOTEL ROYAL E GOLF (1* MICHELIN)
- L'HOTEL EDEN (1* MICHELIN)
- L'HOTEL VILLA DEL QUAR.

Одержал победу в кулинарном состязании «Властелин вкуса» на Первом канале. В 2006 г. организовал первый банкет итальянской кухни в летней резиденции Владимира Путина.

Был ведущим первых двух сезонов кулинарного шоу «Мастер шеф» на телеканале СТС. в 2021 г. попал в список рекомендаций Michelin в Москве с рестораном Аист. В 2022 Мирко Дзаго стал звездным шефом в реалити «Повара на колесах».

Блюда

**МЫ ГОТОВИМ ТРАДИЦИОННЫЕ
И КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА, ДОБАВЛЯЯ
АКЦЕНТЫ, ПОСРЕДСТВОМ НОВЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ И СОЧЕТАНИЙ.**

Гости могут прийти сюда за полюбившейся им пиццей с домашней страчателлой, бурратой с узбекскими помидорами, пастой в головке сыра пекорино и другими блюдами.

Паста

**С КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТА ПЕРЕДАЕМ ЛЮБОВЬ
К ЛЮДЯМ, СО ВКУСОМ - КУЛЬТУРУ ИТАЛИИ.**

**ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПО ИТАЛЬЯНСКИМ ТЕХНОЛОГИЯМ - СЕРДЦЕ КУХНИ.**

Паста является одним из самых популярных разделов в меню.

В меню более 10 видов пасты, такие как спагетти, ригатони, конкилье, тальятелле и многие другие. Также в Bro&N есть веганская паста.

Сыр

**НАШ ПРОДУКТ СТАЛ
ЭКСКЛЮЗИВНЫМ И АВТОРСКИМ**

Сыр собственного производства, авторства итальянского сыровара Фабио Калдера – всеми любимая моцарелла, легкая рикотта, нежная страчателла, сливочная буррата делаются по итальянским технологиям.



Продукты

**BRO&N ТРЕПЕТНО ОТНОСИТСЯ К КАЧЕСТВУ,
ВЫБИРАЯ ВСЕГДА ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ.**

Философия Мирко Дзаго проста: свежие и качественные продукты, ведь только из таких продуктов можно приготовить изысканные блюда.

Кухня должна быть легкой, но насыщенной. Главное – создать приятную атмосферу и передать культуру Италии.



Команда

**ДЕЛАТЬ ТО, ЧТО ДОСТАВЛЯЕТ
УДОВОЛЬСТВИЕ –
ЗНАЧИТ БЫТЬ СВОБОДНЫМ**

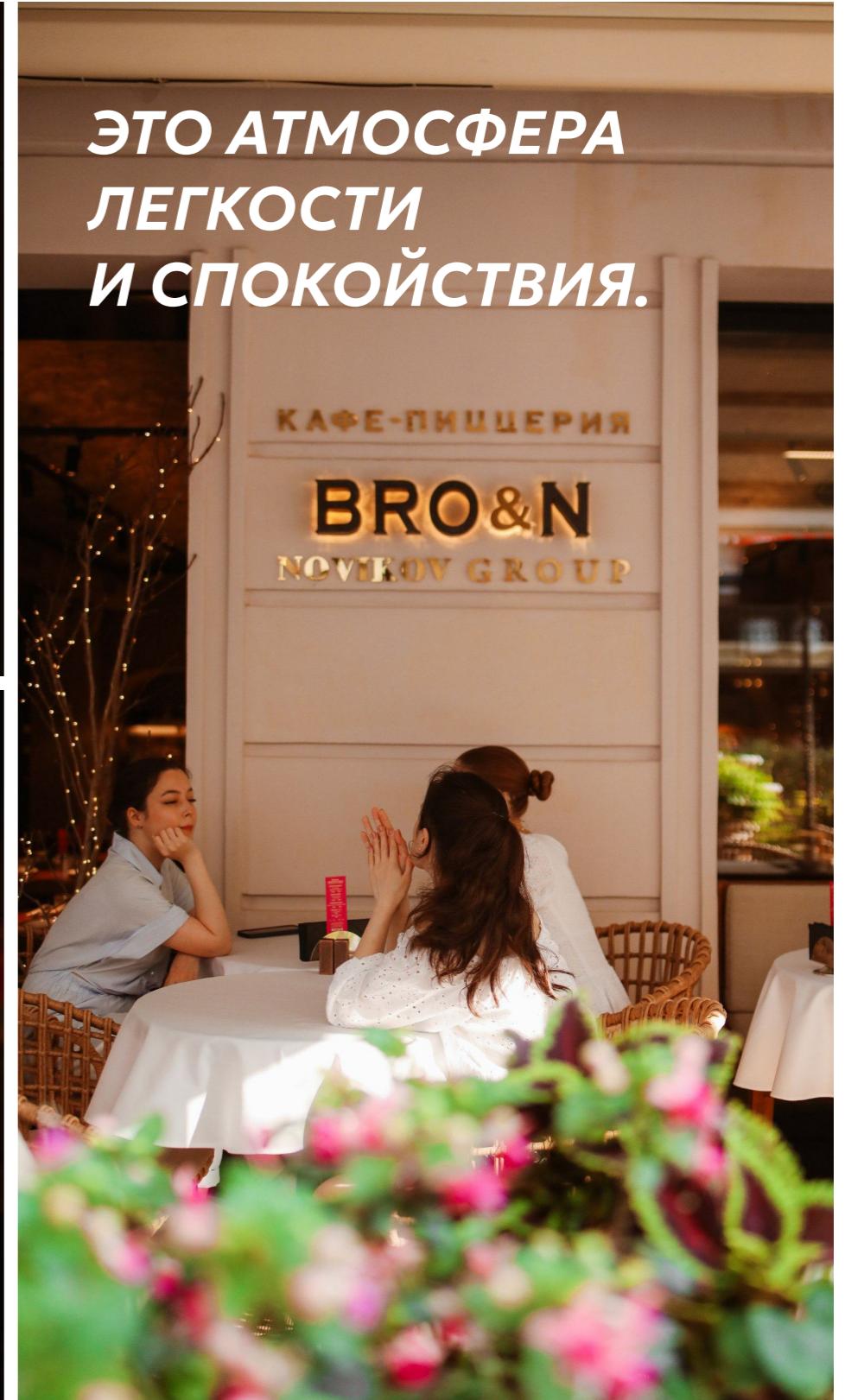
Мы особенно трепетно и тщательно подходим к формированию команды в ресторанах Bro&N, так как итальянская кухня – это прежде всего гостеприимство и радушие, искренний сервис и «горячие» глаза.

Наша команда – это профессиональные повара, внимательные официанты, увлечённые бармены, опытные управляющие и менеджеры. Италия ближе, чем кажется.



Атмосфера

В Bro&N можно отдохнуть, снять стресс после тяжелого дня, провести долгожданную встречу и отметить самое важное событие.



Наши преимущества

- 01 Узнаваемый Бренд
- 02 Известный Шеф-повар
- 03 Средний чек адаптирован под регионы
- 04 Низкий Фудкост
- 05 Поддержка от команды профессионалов с более чем 10-ти летним опытом работы в ресторанном бизнесе



Статистика за 1 месяц

1 900

Средний
чек

15 536

Среднее
количество гостей

5 983

Среднее количество
заказанных пицц

Общая информация

от 80 млн руб.
инвестиции

от 1,5 лет
окупаемость

от 60 чел.
персонал

Паушальный взнос
обсуждается индивидуально

**6% от товарооборота,
но не менее 600 тыс. руб.**
обсуждается индивидуально



Требования к помещению

Площадь - от 250 кв.м.

Электрическая мощность - от 150 кВт.

Что получает партнер

Планировка и дизайн-проект ресторана
от ведущих дизайнеров

Брендбук

Описание правил приготовления блюд и ТТК

Операционная поддержка и консультация

Помощь в запуске точки по операционным,
техническим и иным вопросам

Контроль качества работы кухни и обслуживания гостей

Рекомендации по поставщикам

Меню

Будние дни с 09:00 до 12:00
Weekdays from 9am until 12pm
Выходные дни с 10:00 до 14:00
Weekends from 10am until 2pm

ЗАВТРАКИ / Breakfast

QR меню в фото

Йогурт / чиа / клубника / соус клубничный
(Yogurt /chia/ strawberry / strawberry sauce) 390Р

Домашняя рикотта / клубника / кедровый орех
(Homemade ricotta / strawberry / pine nut) 450Р

Каша 4 злака / клубника / голубика (4 cereal porridge / strawberry / blueberry) 500Р

Сырники из рикотты (Ricotta pancakes) 490Р

Круассан с клубникой и ванильным кремом
(Croissant with strawberry and vanilla cream) 750Р

Тост с лососем и авокадо / яйцо пашот / сырный соус
(Toast with salmon and avocado / poached egg / cheese sauce) 890Р

Блины с лососем и сливочным сыром (Crepes with salmon and cream cheese) 950Р

Блины с красной икрой и сметаной (Crepes with salmon caviar and sour cream) 950Р

Драники из кабачка / яйцо пашот / икра лосося / соус бер-блан
(Zucchini pancakes/poached egg/ salmon caviar/ Beurre blanc sauce) 280г 950Р

Глазунья / сладкие помидоры (Sunny side up / sweet tomatoes) 170г 650Р

Омлет / моцарелла / шпинат (Omelette / mozzarella / spinach) 210/60 г 600Р

Скрембл / чёрный трюфель / страчателла
(Scramble / black truffle / stracciatella) 1190Р

Скрембл со страчателлой, беконом и шампиньонами
(Scramble with stracciatella, bacon and mushrooms) 790Р

Круассан с индейкой, сыром чеддер и яйцом
(Croissant with turkey, cheddar cheese and egg) 790Р

Индейка / авокадо / томаты черри (Turkey / avocado / cherry tomatoes) 690Р

* Кашу можно приготовить на воде или альтернативном молоке (соевое, кокосовое, миндальное)
+150 руб. Any porridge can be cooked with water or alternative milk (soy, coconut, almond) + 150 rubles

Добавь к завтраку

Ветчина из индейки / Turkey ham 40r 200Р **Парма / Parma 30r** 400Р

Ветчина вареная / Boiled ham 40r 200Р **Креветки / Shrimps 40r** 400Р

Бекон / Bacon 40r 200Р **Лосось слабосоленый / Salmon lightly salted 40r** 490Р

Мортаделла / Mortadella 30r 400Р

Le Круассан

Круассан (на выбор)
ванильный / клубничный / с варёной стущенкой / миндальный / шоколадный 450Р
(Croissant vanilla / strawberry / boiled condensed milk / almond / chocolate)

Рекомендация от Мирко Дзаго / Recommended by Mirko Zago

BRO&N завтрак / BRO&N breakfast 1290Р*
Игристое / Sparkling 250Р**

Пара деревенских яиц приготовленных на ваш выбор:
Two rustic eggs prepared to your choice

Моцарелла / Mozzarella, Шампиньоны / Champignons, Индейка / Turkey, Авокадо / Avocado

Выпечка:
Pastry:

Напиток на выбор:
Drink of choice:

Кофе на выбор:
Coffee of choice:

Домашние блинчики, сметана, клубничное варенье / Homemade blinis, sour cream, strawberry jam

Вода с/г, б/г / sparkling water, still water

Апельсиновый фреш / orange fresh

Яблочный фреш / apple fresh

Морковный фреш / carrot fresh

Эспрессо / espresso

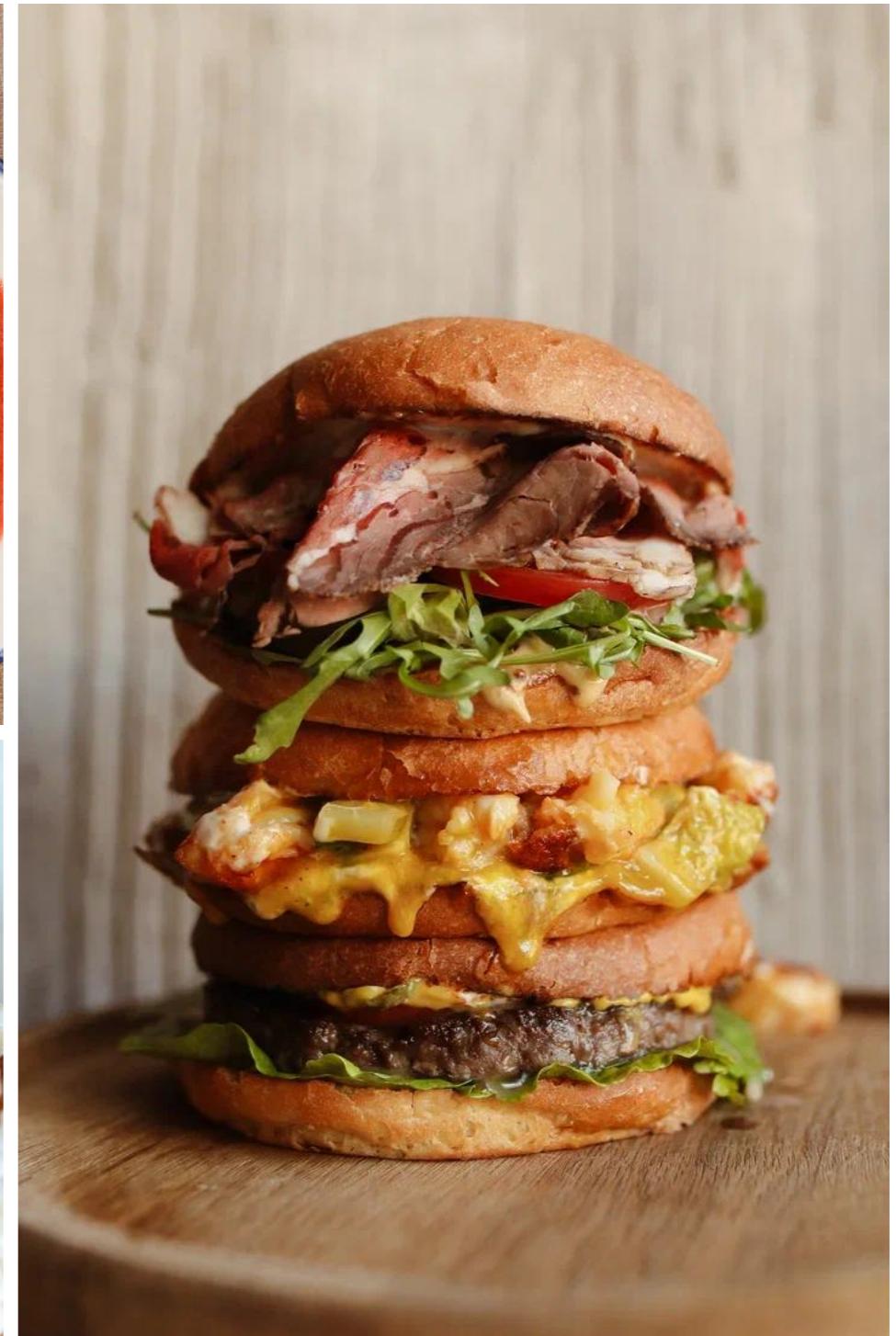
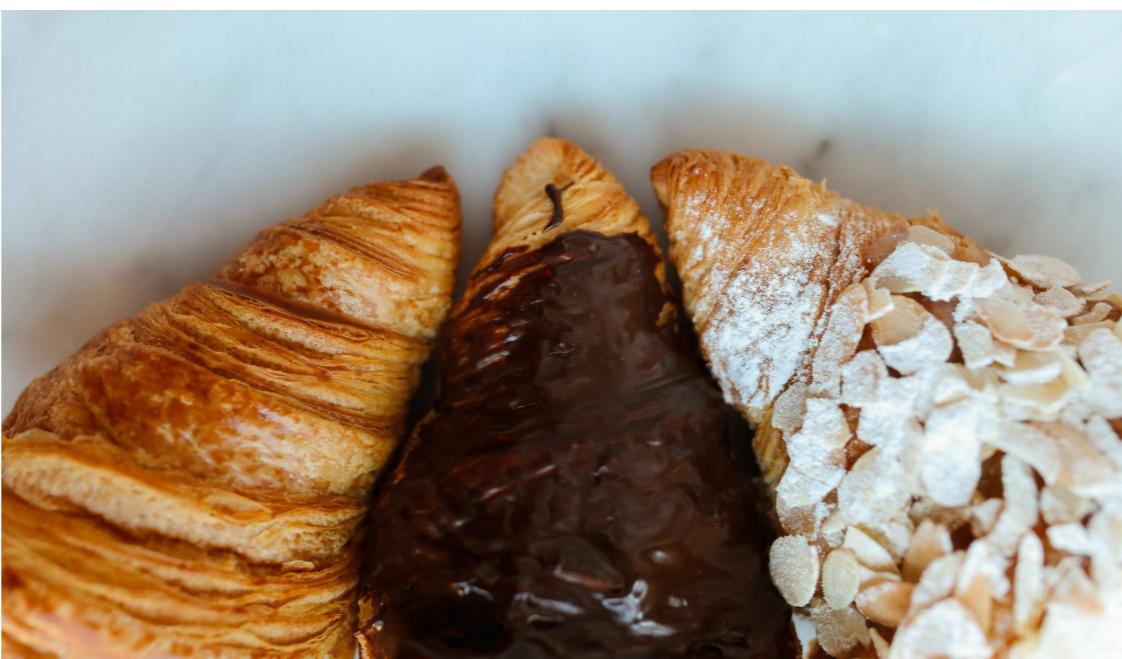
Американо / americano

Капучино / cappuccino

* На BRO&N ЗАВТРАКИ СКИДКА НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ
** ЦЕНА УКАЗАНА ЗА ЕДИНУЩУЮ МЕРУ ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ВСЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста заранее предупредите официанта.
Данная брошюра является рекламным материалом, ориентирована на кулинарную продукцию и трайбранд на попытки связанных с алкогольской продукцией и калорийности блюд находятся в углу потребителя.
ALL PRICES ARE IN RUBLES. If you are allergic to any products, please do not hesitate to inform a waiter in advance. This brochure is advertising material, the original menu and price list with full information on alcoholic beverages and the calorie content of dishes are located at the consumer's corner.

Хиты меню

- Пицца Маргарита
- Пицца Страчателла
- Пицца четыре сыра
- Домашняя паста в головке сыра Вителло тоннато
- Томатный суп «Pappa Al Pomodoro» со страчателлой
- Фирменный комбо-завтрак



BRO & N

Малая Бронная, 27/14

+7 (909) 650-66-50

Камергерский переулок, 6/5, с.3

+7 (909) 650-52-25

Директор по франчайзингу
Николай Владимирович

+7 (993) 357-77-00

