

Каждый год открываются тысячи кафе/рестораны /фудкорты,и т.д. рынок перенасыщен, удивить очень сложно ,большинство владельцев питания закрываются через короткое время,на это есть причины,не правильное введение бизнеса,а это:фудкост,персонал,финансирование,закупки и к этим критерием многое можно отнести, всё же для меня на 1 месте остаётся вкус и качество.

Каждый шеф-повар мечтает стать владельцем ресторана ,я по ступенькам иду к своей мечте,но прежде им стать надо пройти все ступени этой профессии , и официантом и бармен и поваром и помощником ,что бы понять все тонкости ,но самое лучшее на мой взгляд что может дать шеф повар так это вложение своей души в каждый сантиметр ресторана,и сильная команда.что бы придя в заведение гость себя чувствовал комфортно,так же не малую роль играет и дизайн заведения,ведь первое что видят это дизайн.

Моя концепция заключается в кавказской кухне с интересной подачей блюд ,средним чеком 500-700р,многие знают что кавказская кухня очень колоритная,я хочу подойти с другой стороны к кухне,менее жирная еда,с современной подачей,применение разных соусов к блюдам,и с доступной ценой Представляю вашему внимание «Кавказ food»

МЕНЮ

Закуски холодные\ горячие

Жареные сырные палочки

Панированный сыр качкавал ,обжареный на сливочном масле с тархуном,подаётся с сливовым гелем

Выход: 150 /30гр С/с 56р

Бртуч

Лаваш с кинзой,брынзой ,зелёным луком,мусс из домашнего сыра,пастилой из малины

Выход: 170гр. С/с 46р

Жульен с грибами и мозгами

Белые грибы,шампиньоны,говяжьи мозги ,сыр качкавал ,подаётся на ложках из слоенного теста

Выход: 170гр с\с 45р

Жажик

Творожная масса панированная с фисташками, с чесноком,сливочным маслом,зеленым луком и мятой,подается с ягодным гелем

Выход: 100гр с\с 32р

аджапсандали

Обжаренные овощи: Болгарский перец,лук,кабачек,баклажан, на чесночном масле,с грузинскими специями,белым вином

Выход: 200гр с\с 31.5 р

паштет из печени кролика с мармеладом из лука

Подается на поджареных гренках

Выход: 150гр с\с 67.5р

Грузин и Грек

маринованная брынза в свекольном соке,с сальсой из оливок и маслин,черного чеснока ,и помидоров

выход: 150гр с\с 64р

грузинский лаваш с наполнителем на выбор

- лаваш,с\с семга,авокадо,мягкий сыр с\с 38р
- лаваш ,копченая баранина,груша,сулугуни с\с 32р
- лаваш ,язык в чамане,сливочный хрен,гель из зелени с\с 40р
- лаваш, вяленая куриная грудка,аджика и сальса с\с 25 р
- лаваш,сальса из маслин,мягкий сыр с\с 16р

Качкавали

Жареный сыр качкавал,мягкий сыр,семга копченая,сальса,икра из бальзамика,микс зелени

Выход: 180гр с\с 75р

Закуски к пенному

Бастурма

50гр. C/с 40р

Суджук

50гр. C/с 40р

Жареная икра карпа

100гр. C/с 46р

Боттарга

Сушеная и прессованная икра кефали

80гр. C/с 60р

САЛАТЫ

Чобан салат

огурцы, помидоры ,перчик болгарский ,грецкий орех,сыр лорри,заправлен гранатовым соусом

Выход: 250гр с\с 54р

Салат из теплого говяжьего филе на открытом огне,с салатом из корнеплодов и листовым миксом

Выход: 220гр с\с 73р

«не цезарь»с грудкой цыпочки

цыпочка на гриле, микс салата, мягкий домашний сыр, помидор, огурец, красный лук, белые и ржаные гренки

выход: 290 гр с\с 44р

«Не цезарь» с креветкой темпура

Микс зелени,огурцы,помидоры,оливковое масло,мягкий сыр,гренки ржаные и белые,креветки темпура,гуаккамоле

Выход: 290гр с\с 87р

салат с лососем

нежный тар-тар с каперсами,помидорами конкасе,авокадо,домашний сыр,икра из бальзамического уксуса,капсула с морской водой

выход: 230 с\с 88р

салат с хрустящими баклажанами

помидоры черри,баклажаны,сыр лорри,баклажановое варенье,микс зелени,соус черный перец

выход: 200гр с\с 78р

Тёплый салат с артишоками , мозгами и птитимом

Маринованные артишоки,обжаренные мозги в кукурузных хлопьях,обжаренные овощи,птитим,копченая аджика

Выход: 250гр. С/с 39р

Супчики**Суп пастуха**

Из лесных грибов с паприкой,хлебной палочкой и вяленным барашком

Выход:350гр. С/с 47р

Дюшбара

Мелкие пельмешки,с говяжим бульоном,подается С копченой сметаной

Выход: 300гр. С/с 22р

Чанахи в горшочках

Запеченые горшочки под соленой капсулой,С говядиной ,овощами

Выход: 350гр. С/с 81р

Спас

На основе мацони ,с полбой ,мятой и кинзой,подаётся с сырными чипсами

Выход: 300гр. С/с 45р

Лапша домашняя

-с вяленным барашком. С/с 28,5р

-с курицей и грибами С/с 20 р

Лагман

Выход: 350гр. С/с 64р

Лепка

пельмени с ягненком

из гречневой муки с мясом ягненка, соусом берблан, с двумя видами геля, ягодный и укропный

выход: 300 гр с\с 72р

хинкали с телятиной

Подается с копченой сметаной

Выход: 100гр (1 шт) с\с 16р

хинкали с семгой и сливочным сыром

Подается с соусом берблан

Выход: 100гр (1шт) с\с 20р

Аньелотти

мини пельмешки из рагу бычьих хвостов с овощами и соусом красное вино

Выход: 300гр. С\с 52р

Чучвара с голяжими щеками

Мелкие пельмени, томленные щеки с паприкой, томатами, конопляным маслом, подается с соусом цахтон

Выход: 280гр. С\с 55р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Каре карачаевского ягненка

каре ягненка, с панакотой из брынзы и черной соли, гарниром из полбы и лесных грибов

выход: 120\40\100 с\с 105

биточки по кавказски с тремя текстурами лука

Сыры адыгейский и сулугуни завернутые в говяжью вырезку, обжаренная в соусе терияки, подается с тремя текстурами лука, варенье, чипсы, крем

Выход: 210гр с\с 71.5

Говяжье филе в дагестанском стиле на овощах с кинжалом

Выход: 300гр. С\с 117р

Говядина в цахтоне

Жареная говядина с перчиком халапеньо, затем тушеная в соусе цахтон, подается с морковным пюре добавлением черного чеснока, тимьяна и копченых сливок

Выход: 300гр. С\с 96р

Чакапули

Томленная Баранина с зеленым луком, тархуном, белым вином, кавказскими специями

Выход: 300гр с\с 130 р

Печеный зеркальный карп

В кавказских травах,подаётся с овощной икрой,

Выход: 280гр С/с 77р

Кефаль с икорным соусом

Кефаль на гриле ,с сливочно-икорным соусом

Выход: 250гр. С/с 93р

Цыпленок тапака

С сыром качкавал,гранат,орехами и тархуном

Выход: 350гр. С/с 124р

Томленные щеки

Щёки томленные с луком и белым вином ,с соусом барбекю и авокадо,на подушке печёных кабачков и бермудского лука

Выход: 300гр. С/с 84р

Эна шемцвари

Печеный говяжий язык с соусом цахтон ,аджика и сушеный куриный желток

Выход: 200гр. С/с 150р

шаурма в черном лаваше с томленными говяжими щёчками

Говяжьи щеки,чесночно-мятный соус на основе йогурта,с добавлением шпината,перчик халапеньо,свежие овощи,бельгийский картофель фри

Выход: 390гр. С/с 92р

шаурма с цыпленком гриль

Цыпленок гриль,соус перечный,аджапсандали,сыр ,бельгийский картофель фри

Выход: 390гр. С/с 80р

Куручка гриль

С соусом терияки

Цена за 100гр с\с 23р

Бельгийский картофель с наполнителем на выбор

-вяленая баранина,соус ткемали,сыр сулугуни

- говядина,соус барбекю

-пеперони,сыр гауда, соус цахтон

ГАРНИР

Бельгийский картофель фри

Пюре картофельное

Полба с сливочным соусом

Булгур с овощной сальсой

Хлеб

Напитки

Пиво

При заказе чай /кофе, гостям в виде комплемента дадим козинаки из гречневого попкорна

После сделанного гостем заказа ,комплимент тыквенные семечки с аджикой ,медом и чили перцем

Так же в меню есть еда на вынос ,каждое блюдо указанное в меню будет уделяться максимальное внимание с иллюстрацией непосредственно перед гостем ,так же барная стойка для подачи блюд и общение с гостями .планируемый Фудкост от 28% до 32% в зависимости от сезонности, в день около 15% людей посещают food зоны,если посещаемость торгового центра 10 тысяч людей,на общепит посещаемость получается 1500 т.человек, пусть нашими будут из 1500 тысячи 100-130 человек в день,выручка 72 тыс.р.в день, выручка за месяц 2.160 000,

з\п

3 повара по 1700=153000

1 бармен по 1500= 45000

2 официанта по 1000 +2 %=60000

2 кух рабочие по 1400=84000

Общая сумма 342 000 т.р.

Фудкост 30% 648 000

Приблизительная аренда и прочие расходы 15-18 % 330 000

Чистая прибыль 840 000

Так же будет детское меню,план задачи по развитию бизнеса

На данный момент работаю в г.Кисловодск ресторан Гостидзэ , и ресторан Барашка,и в г.Пятигорск , кафе чача-дача,и две шашлычные №1 ,до кмв работал в г.Армавир,6 лет,3 ресторана октрывал с 0 ,ссылки прилагаются ,перехал на кмв с семьёй