



## Тужилкин Евгений Валентинович

Мужчина, 39 лет, родился 2 января 1980

Москва, не готов к переезду, не готов к командировкам

+7 (977) 350-68-72 — предпочтаемый способ связи

tuzhilkin.evgeny@mail.ru

Резюме обновлено 13.05.2019 11:56

**Директор ресторана.**

**100 000 руб.**

Туризм, гостиницы, рестораны

— Управление ресторанами, Барами

Занятость: полная занятость

График работы: полный день

Опыт работы 15 лет 5 месяцев

Сентябрь 2016 —

февраль 2019

2 года 6 месяцев

**Ресторан БАВАРИУС Комсомольский пр-т**

bavarius.club

**Генеральный директор БАВАРИУС Комсомольский, ООО"ВАЙЗЕН"**

один из лучших ресторанов баварской кухни в Москве, с богатой 18-ти летней историей

Январь 2014 —

сентябрь 2016

2 года 9 месяцев

**УК АРПИКОМ, сеть стейк хаусов ГУДМАН**

goodman.ru

**Генеральный директор ГУДМАН МоскваСити, ООО "Европейский Стандарт"**

самая первая и авторитетная сеть стейк хаусов в России

Январь 2013 —

декабрь 2013

1 год

**Ресторан CASA DI MOSCA, сегмент PREMIUM**

casadimosca.ru

**Директор CASA DI MOSCA, Start Up проект, ООО "Вавилон 91"**

start up проект гастрономического ресторана итальянской кухни в центре Москвы (Благовещенский пер-к д.3А)

Январь 2009 —

январь 2013

4 года 1 месяц

**Сеть бизнес отелей МАКСИМА ХОТЕЛС**

maximahotels.ru

**Директор F&B МАКСИМА ХОТЕЛС(4-ре отеля в Москве)**

молодая, активно развивающаяся сеть бизнес-отелей, занимающая одну из лидирующих позиций на рынке гостеприимства столицы, в своем сегменте

Сентябрь 2007 —  
январь 2009  
1 год 5 месяцев

**Ресторан ДЖОТТО, сегмент PREMIUM**  
giottoclub.ru;  
**Управляющий ресторана ДЖОТТО, ООО "Лакидей"**  
белоснежный особняк в итальянском стиле, с летними террасами и  
внушительной прилегающей территорией, построенный специально под этот  
амбициозный проект (500 посадочных мест) - ставший знаковым для  
элитной публики этого района  
МО Пироговское шоссе, д.Высоково (10км от МКАД)

Февраль 2006 —  
сентябрь 2007  
1 год 8 месяцев

**Рестораны НОСТАЛЬЖИ и ШАТЁР, сегмент PREMIUM**  
**Менеджер зала, НОСТАЛЬЖИ и ШАТЁР, ОАО "Ратионал"**  
знаменитый гастрономический ресторан французской кухни в Москве

Октябрь 2003 —  
февраль 2006  
2 года 5 месяцев

**Ресторан АДРИАТИКО, сегмент PREMIUM**  
**Менеджер зала, АДРИАТИКО, ООО "Вавилон 91"**  
ресторан Марциано Палли, по праву является одним из лучших итальянских  
заведений столицы всех времен

## Обо мне

Я - ЛИДЕР.

Активный, открытый и очень общительный человек.

Созидаю вокруг себя... Взращиваю и веду за собой свою Команду... Мы вместе, каждый день, плечо к плечу проявляем желание и профессионализм, показываем результат и добиваемся поставленных целей, получаем удовольствие от своей работы.

За моими плечами внушительный опыт. В своей работе я использую, разработанную мной, систему управления Командой, которая всегда помогает мне добиваться ощутимого увеличения продаж и прибыли ресторана...

Система - это комплекс, состоящий из:

1. создания живой активной социальной среды среди сотрудников ресторана, построения позитивного настроения и атмосферы в КОМАНДЕ.
2. развития ее профессиональных навыков, в том числе навыков психологии общения и взаимодействия с Гостем, а соответственно правильного позиционирования, ощущения полной уверенности в своем профессионализме и предназначении в ресторане...
3. создания удобных и эффективных условий для работы по каждой позиции в ресторане – т.е. неотягощенных ненужными делами и обязанностями, системно-структурированных процессов, оставляющих пространство для личного творчества каждого сотрудника и обеспеченных всем необходимым: пространство, инвентарь, форма, питание, корпоративные мероприятия, а главное – возможностью оценивать и быть оцененным руководителями коллегами Гостями и даже конкурентами.
4. внедрения системы материальной мотивации, погружение персонала в бизнес с неким долевым участием, система которая простроена так, что бы реально мотивировать персонал расти над собой, преодолевать планку и ставить ее вновь, но еще чуточку выше...
5. далее все это переносится в зал, где мы проповедуем живое активное общение общение с Гостем, улыбку, добрый юмор, чуткое внимание к любым даже еле уловимым мелочам... а так же непременно личную ответственность каждого за высочайшее качество всего что мы производим эта атмосфера на которую идут(причем и Гости и сотрудники), которая задает тон настроению на несколько дней и так тянет поскорее вернуться и снова окунуться в нее, которая позволяет мне и моей

Команде, в совокупности с реально интересным и трендовым исходным ПРОДУКТОМ, существенно увеличить продажи, оборот и соответственно чистую прибыль заведения...  
 В своей работе я всегда применяю и обучаю Команду системному подходу в решении любых задач. Использую привитые и отточенные навыки ежедневного экономического анализа и контроля ресторана. Много времени посвящаю авторской креативной работе с ПРОДУКТОМ.  
 Мое участие в этих направлениях - определяющее... Ежедневно в своей работе я использую инструмент Личного примера, который заряжает мою Команду и вселяет в нее желание и энергию...  
 Хорошая школа и большой положительный опыт, высокоразвитые управленческие компетенции и коммуникабельность, высокая степень ответственности и нацеленность на результат - помогают мне добиваться реальных успехов в моей работе.

в свободное от работы время: играю в ХОККЕЙ и другие КОМАНДНЫЕ виды спорта, люблю скорость и быстрые авто, люблю поохотиться со спиннингом, люблю слушать музыку, самую разнообразную

## Рекомендации

имеются рекомендательные письма (.)

## Портфолио



## Высшее образование

2003	<b>Московский Государственный Университет Сервиса. Институт Туризма и Гостеприимства</b> Экономика и Управление, диплом Экономист-менеджер
2000	<b>Московский Технологический Колледж Питания.</b> Менеджмент, диплом Менеджер

## Знание языков

Русский — Родной  
 Английский — С1 — Продвинутый

## Повышение квалификации, курсы

2016	<b>АРПИКОМ - управление рестораном</b> УК АРПИКОМ, сертификаты
2013	<b>Росинтер - Управление рестораном</b>

ОАО Росинтер Ресторантс Холдинг, сертификаты

2008           **АНО “Академия Life - коучинга” - Построение корпоративной культуры в ресторане.**  
                  АНО “Академия Life - коучинга”. (Москва), сертификат

2003           **Спец.курсы "Best professional" - Менеджер ресторанных бизнеса**  
                  "Best professional" (Москва), диплом гос.образца

Гражданство, время в пути до работы

Гражданство: Россия

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

Добрый день. Меня зовут Тужилкин Евгений. Я **frontman** нашей команды спецов ресторанных бизнеса(читай в резюме). Позвольте представить наш проект самого лучшего, самого интересного, востребованного и даже не побоюсь этого слова – долгожданного «THE BRITANNIC PRIDE PUB» intelligently wasted

Я и основная часть моей команды - живем на Бабушкинской с рождения и отлично знаем этот район, любим его душой. Однако можно с полной ответственностью заявить, что мало-мальски искушенному потребителю, в районе просто некуда выйти. Не поленившись мы провели опрос целевой аудитории людей определенного уровня дохода, так называемого «среднего класса», которые позволяют себе регулярно отдыхать в заведениях общепита, в ходе которого выяснилось то, что мы и предполагали... ниже приведены цитаты опрашиваемых:

- Ходим в заведения регулярно, почти каждый день, как правило в ЦАО, в ланч или сразу после работы. «На районе» просто нет того, что мы хотим пить и есть, того что мы в целом ждем от ресторана, который можно было бы назвать СВОИМ, поэтому, приходится ездить из дома обратно в центр. Зачастую это так неудобно, но выбора нет.

- Во всем СВАО(ближе ко МКАД) нет ни одного ресторана/бара, куда бы реально хотелось пойти. Все заведения безликие, безвкусные, слабого качества, в т.ч. надоевшие «СЕТЕВЫЕ», давно утратившие доверие, но ехать в центр(ЦАО) так не хочется. Открыли бы нормальный «рестик» – «дневали и ночевали» бы в нем.

- Приходится периодически ходить в «.....», но без особого удовольствия, вынужденно, и едим мы там одни и те же пару блюд, то что более менее можно взять из меню, остальное полная Ж..... Мы бы очень хотели... нет, не так... мы мечтаем, вожделеем, как хотите назовите это... наконец найти ЕГО в своем районе, в шаговой доступности, влюбиться в НЕГО и быть его приверженцами «пока смерть не разлучит нас»...

А теперь вывод. Как не опрометчиво, непрофессионально и «нагло-по-пижонски» звучит это из наших уст, но получается - отобрать контингент у существующих ныне заведений, при грамотном подходе, не составит труда. Да наверное даже не отобрать, а просто приобрести его из тех, кто жаждет найти свое место в округе. Нуждающихся много, их очень много... Нужен очень яркий, качественный проект, наряду с отличным маркетингом, который будет находиться в абсолютном тренде(учитывая диктовку времени и потребностей спального района), который при всем том, как минимум не уступает подобным ему конкурентам в центре столицы со схожей концепцией, а лучше, как в нашем случае, превосходит их по всему. Эй лучшие мастера, пора выдвигаться в спальники, тут некошеные поля!

Моей команде приходилось работать в разных концепциях, но теперь мы знаем точно, что есть - попадание в 10-точку. Самый объемный, в плане творческих идей и гостевых сегментов! Самый кризисоустойчивый; самый прогресивный, craftовый, trendовый! Самый понятный, располагающий к отдыху и **ЛЮБИМЫЙ В НАРОДЕ** формат - это ПИВНЯК... Мы точно знаем, что это ПОПРЁТ... Мы умеем это делать лучше всех. РАВ - который не имеет аналогов в Москве «по начинке» скоро откроется в СВАО – ого!? ОГО ОГО!!! Он разработан в двух форматах: сокращенный для foodkort(это сетевой проект, смотри вложенные файлы) и формат полного цикла для РАВ-а с посадкой на 200-250 чел., его пока не высылаю(предпочтительный формат, который мечтаем открыть по СВАО в виде нескольких разноплановых ПИВНЯКОВ).

- **В нем собрана** авторская коллекция лучших британских заводских пивоварен «кричащих сегодня на весь мир» - ведь это же РАВ ... ну и немного лучшего со всего света(сами увидите в приложении МЕНЮ) – это на драфте, добавим сюда более 100 сортов в бутылке, а далее запланировано ежемесячно Festival-ить на драфте самые ТОР-овые отечественные и зарубежные craft-ы... Интересно? То-то же...
- **В нем собрана** интересная, трендовая, понятная, безусловно качественная и вкусная еда, которая собрана «вокруг барной карты», как и положено в РАВ-ах. Еда для уровня ИСКУШЕННОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ, который знает, что такое классный бар/ресторан/паб и готов строго оценивать, а потом просто кайфовать...
- **В нем собрана** классная линейка крепких алкогольных напитков, которая с лихвой удовлетворит «Московскому спросу». Здесь наряду с мировыми бестселлерами и бриллиантами алкосегмента, соседствуют истинные русские дистилляты и наши собственные крутящиеся craftовые настойки...
- **В нем собрана** Команда, которая очень хорошо знает и любит свое дело. Каждый Гость для нас – это наш друг, яркая индивидуальность, заслужившая себе свое место в нашем баре. Запоминаем их имена и предпочтения, рекомендуем, развиваем знание и понимание Продукта, которым торгуем. Мы проповедуем живое активное общение с Гостем, улыбку, добрый юмор, чуткое внимание к любым даже еле уловимым мелочам... а также, непременно, личную ответственность каждого за высочайшее качество всего, что мы производим.
- **В нем собрана** беспрецедентная атмосфера, которая не оставит равнодушным, идея которая близка большой массе людей, заслуживших качественный отдых и досуг. Идея, которая является олицетворением их желаний предпочтений и потребностей в своем лице. Это место где они находят то, что им нравится. Это место их отдыха, социального общения, встречи со старыми и приобретения новых друзей, а может даже долгожданной любви

**Целевая аудитория** ядро 30-40 лет мужчины 60% женщины 40% - это успешные, активные, современные, «молодые по жизни» люди и все те - кто «только стремятся стать» или «хотят все еще оставаться» такими как **ОНИ...** Наши люди, выбирают нас потому что точно знают чего хотят, чего любят и ценят... Тут не так «просто заехать поесть и выпить», тут всегда намного больше..., здесь они могут найти интересное времяпрепровождение, общение, тусовку, знакомства с себе подобными, при этом находя уют и **«ту самую»** атмосферу..., где каждый чувствуют себя **«нужным Гостем»**, чувствуют свою причастность ко всему происходящему в жизни их любимого заведения... И не надо... ставить на нас клеймо – «чисто мужской ресторан», мы сделали все, что бы девочки порадовались не меньше и не чувствовали себя неуютно и не в «своем» ресторане... Девочки – у нас есть все для ВАС!!! Приходите, не разочаруетесь... Приходите что бы снова влюбиться!

**Интерьер** это паб который выполнен в современном брутальном стиле: LOFT красный кирпич, мореный дуб, бронза/меди... Модные светильники, а так же профессиональный свет/звук на миниатюрной сцене... Везде и повсеместно много интересных мелочей дополняющих стиль интерьера... Главное место - это конечно же шикарная 20-ти метровая контактная барная стойка – там самое сердце заведения... центральная зона паба с брутальными высокими барными столами и бочками из под нефти, а по стенам и у витражных окон расположены удобные мягкие зоны с диванами и креслами для компаний... Здесь всегда весело шумно, много разговоров общения, музыка, приглушенный свет... Внимательный, общительный, стильно одетый, персонал Команды создает ту самую, нужную атмосферу... На небольшой сцене в углу, периодически проходят выступления StandUp-перов, а в течении дня играет спокойная негромкая life DJmusic (Rock, HipHop, Reggie, легкая альтернатива в обработках), к вечеру и особенно с приближением weekend, DJ по необходимости тактично разгоняет ее до танцевальных треков(добавляя Soul, Funck, R&B and the others) с возможностью оторваться от еды и напитков и потанцевать прямо в зале... Здесь хорошо как в каком то родном для ТЕБЯ месте.

**ПИВО** На КРАНАХ мы создали для Вас авторское предложение по самым трендовым ныне **заводским** маркам British и world famous BEER... На бутылках у нас более 100 наименований лучшего пива со всего света, не вместившегося на КРАН... но и на этом мы не остановимся ... Мы так же будем ежемесячно Festival-ить НА КРАНАХ новые заслуженные имена из крафтового TOP BEER RATE, это так же очень близко нам...

**КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Наши собственные CRAFTовые настойки и знаменитые настойки из Европы, Аквавит, Джин, Бурбоны, Херес и Портвейн, истинные русские дистилляты и вся классика мирового искусства дистилляции - все подобрано вручную с авторским подходом... Не забыли и про вино, его немного, и оно все идет в розлив, но это квинтэссенция лучшего, что есть в мире – мы так считаем!

**КУХНЯ (кухня выросла вокруг бара)** Приготовление на живом огне, коптильня, хоспер, сувид... Использование всех самых прогрессивных методов приготовления и «свежайшей фермерской продукции». Авторская подача, комплименты от заведения и свежеиспеченный хлеб – все это визитная карточка нашего Шефа... Вы скажете - обилие фритюрных закусок, но это неизбежно в пивном заведении... и поверьте они лучшие в Москве... Мы всегда попадаем в точку, и у людей не остается слов, только эмоции восторга...

#### Ресурс

Мы добиваемся результата, за счет жажды творчества и самореализации, за счет опыта и слаженной работы давно сформировавшейся Команды... **где каждый** - МАСТЕР своего дела, **где каждый** - не случайно, **где каждый** - заинтересован в результате, **где каждый** - поддерживает друг друга, **где каждый** - ставит клеймо со своей фамилией на все, что он сделал произвел на свет сегодня, **где каждый** - прошел огонь воду и медные трубы, **где каждый** - пережил взлеты падения, НО остался собой и совершил неминуемый сокрушительный COME BACK ... эта атмосфера на которую идут(причем и Гости и сотрудники), которая задает тон настроению на несколько дней и так тянет поскорее вернуться и снова окунуться в нее, которая позволяет моей Команде, в совокупности с реально интересным и трендовым исходящим ПРОДУКТОМ, иметь огромную, все разрастающуюся армию приверженных постоянных клиентов...

#### Цифры для ресторана полного цикла:

Посадка заведения 250чел. Средний чек 1700руб./чел. Среднее кол-во Гостей (с уклоном на weekend), 200чел./день.

Foodcost 29%, laborcost 26%... Profit 15% & Loses 85%

Инвестиции 30 000 000руб. срок окупаемости 3 года(с первого дня открытия до полной выплаты)

#### Цифры для ресторана формата фуд корта:

Посадка заведения - Средний чек 1000руб./чел. Среднее кол-во Гостей (с уклоном на weekend), 100 чел./день.

Foodcost 27%, laborcost 25%... Profit 18% & Loses 82%

Инвестиции до 10 000 000руб. срок окупаемости 2 года(с первого дня открытия до полной выплаты)

lager				
Hofbrau Original Hell	Hofbrau	5,1	11,70%	Germany
Budweiser Budvar Tmavy Lezak blanche	Budweiser	4,7	11,90%	Czech
Blanche de Bruxelles weizen	Lefebvre	4,5	16,0%	Belgium
Weihenstephan Hefe-Weissbier	Weihenstephan	5,3	12,7%	Germany
Schneider Weisse Unser Aventinus Bock TAP6 Belgian ale	G. Schneider & Sohn	8,2	18,5%	Germany
Kasteel Blond	<u>Van Honsebrouck</u>	7,0	15,0%	Belgium
Straffe Hendrik Quadrupel flanders	<u>De Halve Maan</u>	11,0	22,0%	Belgium
Burgnone De Flanders sour kriek	<u>John Martin</u>	5,0	13,0%	Belgium
Barbe Ruby	Verhaeghe	7,7	22,0%	Belgium
Mort Subite Kriek Lambic cider	Alken-Maes	4,3	12,6%	Belgium
STRONGBOW superpremium dry Apple cider pale ale	STRONGBOW	4,5	9,0%	English
Admirals bitter	St.Austell	5,0	12,9%	English
Spitfire	Shepherd Neame	4,5	12,7%	English
ESB Fullers(Extra Special Bitter) red & brown ale	Fullers	5,5	13%	English
KILLKENNY RED IRISH	GINNESS	4,3	10,0%	Ireland
NewCastle Brown Ale dark strong ale	NewCastle	4,7	10,6%	English
LONDON PORTER	Fullers	5,4	12,0%	English
Wee HEAVY stout	Belhaven	7,4	17%	Scotch
Belhaven McCallums Stout	Belhaven	4,1	11,0%	Scotch
GINNESS Stout	GINNESS	4,8	12,0%	Ireland
DUBLE CHOCOLATE Stout	Wells & Young's	5,2	13,0%	English
RussianImperialStout				
COCOA PSYCHO RussianImperialStout barley wine	BREW DOGG	10,0	25,0%	Scotch
AL ABORDAJE Barley Wine	BREW DOGG	9,0	12,0%	Scotch
Smugglers red vintage oak eged IPA	St.Austel	6,0	12%	English
PUNK IPA	BREW DOGG	5,6	13,0%	Scotch
ELVIS JUICE IPA	BREW DOGG	6,5	15,0%	Scotch
PROGUSTA IPA	BRAUFAKTUM	6,8	16,5%	Germany
APA				
DEAD PONY CLUB APA	BREW DOGG	3,8	10,0%	Scotch
WILD RIVER APA	FULLER'S	4,5	11,5%	English
5AM SAINT AmericanAmber Ale	BREW DOGG	5,0	12,0%	Scotch

vermouth Amaro bitters

APEROL vermuth

Italy

CAMPARI bitter

Italy

QUINTESSENTIA Amaro NONINO

Italy

GERMASTER

Germany

BECHEROVKA

Czech

FERNET BRANCA

Italy

BRANCA MENTA

Italy

infusion

Английская (можжевельник, анис, корица, специи)

РОССИЯ

Баварская (груша конференц и дюшес)

РОССИЯ

Сербская Сливовица (чернослив)

РОССИЯ

Сицилийский Цитрон (лимон и апельсин кюрасао)

РОССИЯ

Туринская (анис и кофейные зерна)

РОССИЯ

Московская Хреновуха (хрен и чеснок)

РОССИЯ

Питерская Медовая с перцем (перец мед лимон)

РОССИЯ

Сибирская Кедровая выдержанная (на кедровых орехах)

РОССИЯ

Владимирская Клюковка (клюквенно-брусничная)

РОССИЯ

Крымская (травяная настойка на травах)

РОССИЯ

aquavit

Il Prunus di Nonino

Italy

Il Pirus di Nonino

Italy

grappa

Lo Chardonnay di Nonino

Italy

Il Moscato di Nonino" Monovitigno

Italy

Russian distillates

ПОЛУГАР РОЖЬ 38,5%

РОССИЯ

ПОЛГАР ПШЕНИЦА 38,5%

РОССИЯ

ПОЛУГАР ГРЕЧИХА 38,5%

РОССИЯ

КРИВАЧ 61%

РОССИЯ

РЖАНОЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ ПОЛУГАР

РОССИЯ

voska

Царская Оригинальная

РОССИЯ

Царская Золотая

РОССИЯ

Царское Село

РОССИЯ

Чистые росы органическая водка рожь

РОССИЯ

Онегин

РОССИЯ

TANQUEREY STERLING

Scotch

SMIRNOFF DIAGEO

English

GIN

BEEFEATER

English

HENDRICKS

Scotch

TANQUEREY TEN

English

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Germany

tequila

Espolon Blanco

Mexico

Espolon Reposado

Mexico

CASADORES BLANKO

Mexico

CASADORES ANEJO

Mexico

ROM

Havana Club Anejo 3 Anos

Cuba

Havana Club Anejo 7 Anos

Cuba

Havana Club" Seleccion de Maestros

Cuba

Zacappa 23

Gvatemala

## Scotch single malt

Auchentoshan 12 lowlend	Scotch
Lagavulin 16 Islay	Scotch
MACALLAN 15 speyside	Scotch
Oban 14 highland	Scotch

Glenmorangie Quinta Ruban 12 highland	Scotch
Glenmorangie Lasanta 12 highland	Scotch
Glenmorangie Nectar d'Or 12 highland blended world famous	Scotch

Monkey Shoulder malt blend speyside	Scotch
CHIVAS REGAL 12	Scotch
JACK DANIELS	USA
JIM BEAM bourbon	USA
Maker's Mark bourbon	USA
JAMESON	Ireland
JAMESON SIGNATURE 12	Ireland

## cognac

Courvoisier VS	France
Courvoisier VSOP	France
Courvoisier XO	France

## Calvados

Pere Magloire VSOP	France
Pere Magloire XO	France

## Porto

Warre's Warrior Porto DOC	Portugal
Ramos Pinto, Porto Late Bottled Vintage	Portugal
Ramos Pinto, Porto "Quinta De Ervamoira" 10 Anos	Portugal

## xerpescherry

Valdespino Pedro Ximenez El Candado	España
Вино Valdespino Oloroso Solera	España
Вино Valdespino Amontillado Contrabandista	España
Вино Valdespino Fino Inocente	España

## liqueur

Kahlua	Mexico
Cointreau	France
Baileys	Ireland

## sparkling wines

PROSECCO BELSTAR Bisol 0,75	Italy
ASTI MONDORO 0,75	Italy
PROSECCO Gancia 0,2	Italy
ASTI Gancia 0,2	Italy
НОВЫЙ СВЕТ ПИНО Нуар РОЗОВОЕ БРЮТ	Крым Россия
НОВЫЙ СВЕТ КЮВЕ Экстра БРЮТ	Крым Россия

## white wine red wine

Ventisquero Chardonnay	Chile	490
Orvieto Classico, Campogrande, Antinory, Umbria DOC	Italy	550
Pfefferer Colterenzio, Trentino-Alto-Adige demy sec	Italy	500
Sauvignon Blanc, Ned, Marlborough	New Zeland	600
Pinot Grigio, Antonutti, Friuli, Grave	Italy	650
Chablis Domaine Seguinot-Bordet	France	700

## red wine

Ventisquero Cabernet Sauvignon	Chile	490
Shiraz Camden Park, Byrne	Australlia	550
Kindzmarauli AST semy sec	Georgia	500

Malbec Finca La Linda, Mendoza  
Rosso di Montalcino Terre Nere, Toscana DOC  
Pinot Noir Smoking Loon California

Argentina  
Italy  
USA

600  
650  
700

drinks

мин вода Харогейт 0,75 стекло с/г и б/г

мин вода Харогейт 0,33 стекло с/г и б/г

Кока кола в ассортисменте

Морс крафт

Квас крафт

Соки PAGO в ассортименте

fresh juice

апельсин грейпфрут ананас яблоко морковь сельдерей

craft limonade

лимонад классический

манго-маракуя

тархун

дюшес

сангрита

milkshake

Ванила Айс

шоколадный ОРЕО

манго-маракуя

coffee

Ристретто

Эспрессо

Эспрессо Лунго

Дабл Эспрессо

Капучино

Латте

РАФ

black tea

высокогорный цейлон, кенийский крепкий, блю ирл грей (ассам сенпай с бергамотом)

допы: лимон, мятта, чабрец, мед, имбирь

green tea

зеленые пики, сенча сенпай, жасминовая жемчужина, молочный улун, жень-шень улун

hot craft tea

Фирменный

облепиха имбирь мед

красные ягоды с тимьяном

таежный сбор черная смородина

манго маракуя шалфей

масала со специями и моллоком

HOT alco drinks

грог

глинтвейн

ирландский кофе

### fast charge

wow **настоящий баварский брецель**

горячий прянный баварский крендель с крупной солью и сладкой баварской горчицей

**каленые орешки В КРУПНОЙ СОЛИ** в ассортименте на выбор (по 50 гр.)

арахис/фисташки/миндаль

**соленые сыры к пиву с фирменным соусом**

чечил, копченый сулугуни

**HUMMUS**

со свежими овощами, арабскими лепешками и фалафелем

**NACHOS**

кукурузные чипсы с домашними соусами сальса, гуacamole и острый сырный

**вяленная рыба** в ассортименте на выбор (по 50гр.)

спинка горбуши/кеты/форели чищеная корюшка/вобла/камбала

**сыровяленное мясо** в ассортименте на выбор (по 50гр.)

бастурма/КАЗЫ(конина)/оленина/говядина/свинина

### cold made

wow **северные креветки на льду за 12шт**

wow **солонина из енисейского муксуна**

собственного пряного посола с маринованным луком, подается с ржаными тостами

wow **ломтики подкопченого бакальского омуля**

собственного пряного посола с маринованным луком, подается с ржаными тостами

**форшмак с ржаными тостами**

крупные кубики олюторской сельди с луком яблоком и пряной заправкой

**подкопченые свинные уши**

в остром маринаде со сладкой горчицей

### hot line

wow **живые мидии 500/1000 гр** в ассортименте соусов на выбор

маринара/неаполитано/сливочный с копченой паприкой/Quattro Formaggi /тайский/биск/

**пивные креветки отв./жар.** на выбор (за 100гр.)

с сушеным укропом, лаврушкой душистым перцем чесноком и свежей зеленью петрушки

**крылышки Buffalo**

lite/medium/hot RED DEVIL на выбор

wow **фирменные чебуреки** в ассортименте на выбор (за 1 шт.)

говядина/ говядина-баранина-зелень/ говядина-свинина

wow **вьетнамские нэмы с кислосладким соусом** в ассортименте соусов на выбор (за 1 шт.)

спринг ролы в рисовой бумаге ФРИ с креветками и кальмарами/филе ципленка/тягучим сыром

**quesadilla** с сальсой, гуacamole и фермерской сметаной

ароматное филе ципленка из хоспера в бестселлере мексиканской кухни

**кукурузные tacos** в ассортименте на выбор (за 1 шт.)

филе ципленка/говяжий фарш/севiche из креветки и тунца

**гренки ржаные/бородинские** на выбор

с чесноком и крупной морской солью

**картофель фри double** с горчицей и кетчупом

классика в двойне

**сковорода сосиджей на компанию из 4-х**

нюры 4шт, кнакеры 4шт, ламы 4шт, фраки 4шт, бритиши 4шт

### hot & crispy

хрустящая черноморская барабулька

wow The real Fish & Chips

палочки из филе спинки минтая в хрустящей панировке, подается с french fries и соусом тар-тар

тигровые креветки

тигровые креветки в хрустящей панировке с соусом тар-тар

кольца кальмаров

тигровые креветки в хрустящей панировке с соусом тар-тар

Chicks fingers & Chips

палочки из филе цыпленка в хрустящей панировке, подается с french fries и томатным соусом

wow сырные шарики с халапеньо и фирменным соусом

мус квадро формаджи с маринованным халапеньо

сырные кубики и фирменным соусом

подкопченый сулугуни

сырные дольки с чернослиновым вареньем

камамбер

сырные пальчики с клюквенно-брусничным соусом

моцарелла

### salad

Цезарь с хосперным куриным филе или креветками

с "настоящим" соусом и коннаксе из спелых томатов

четыре томата с пряной вишней

четыре вида томатов с пряной вишней, мяты, кинзы и красным луком

wow Fulham сырный мужской салат с соусом из тунца

листья Ромейн, деревенский картофель, пивные сосиски, куриное филе, хрустящий бекон, пармезан

классический Cole slaw (коул слоу)

### JOSPER

классический бургер

крафтовая булочка classic, котлета Black Angus, лист салата, томат, корнишон, кольца лука

классический чизбургер

крафтовая булочка amber, котлета Black Angus, Чеддер, корнишон, кольца лука, горчица и кетчуп

wow Jack Daniels

Чеддер и бекон с соусом Jack Daniels

wow JC Depp

лист салата, томат, корнишон, лук фри, бекон, Чеддер и Дор Блю и соус Guinness BBQ

wow Tom KIDD Hardy

лист салата, томат, корнишон, лук фри, бекон, Чеддер, яичница, и соус ESPRESSO

wow Connor Anthony

зелень рукколы, вяленные томаты, карамелизованный лук, Чеддер, бекон и клюквенно-брусничный соус

wow Mi Mi Monroe

Queen-котлета из семги и минтая, cole slaw и соус тар тар

собери свой бургер, дополнительные ингредиенты : булки, котлеты, соуса, салатный лист, томат, корнишоны,

кольца лука, чеддер, Дор Блю, бекон, яичница, лук фри, карамелизованный лук, jalapeño(халапеньо), cole slaw

wow КНАВІВ حبیبی

любимая арабская шаурма с говяжьей грудинкой Карри, зеленью томатами и cole slaw

### dessert

wow штрудель яблоко/груша с шариком мороженого

wow вишневый пай в песочном тесте с шариком мороженого

брауни с жидким шоколадом с шариком мороженого

мусс манго-макакуя

soup of the day

**Monday** фирменный Gaucho

Аргентинский наваристый бульон из бычьих хвостов с болг.перцем, кр.фасолью

**Tuesday** фирменный Chauder

Британский сливочный суп из морепродуктов с копченостями

**Wednesday** фирменный Eintopf

Немецкий наваристый гороховый суп с копченостями

**Thursday** фирменный Bouillabaisse

Марсельский густой томатный суп из рыбы и морепродуктов

**Friday** фирменный Tom Kha с цыпленком и морепродуктами

Тайский суп - кокосовое молоко, лемонграсс, корень галангана, лайм, грибы шитаке

**Saturday** фирменный Gulyás

Венгерский густой мясной суп из говядины болгарского перца и овощей

**Sunday** фирменные Ипатьевские Щи из кислой капусты

Старинный Русский наваристый суп из квашенной капусты, на говяжьей грудинке, и добавлением белых грибов, подается с копченым салом кабана зеленым луком и ржаными тостами

## Каждый день на меловой доске 3-4 фирменные блюда и суп от ШЕФА

### Monday

томленые говяжьи шечки с пюре и салатом из корнишонов

ирландская портовая картофельная жареная на шипящей сковороде  
с колбасками, ломтиками мяса и беконом, красной фасолью, яйцом и тягучим сыром  
телячий потрошок в сливочно-горчичном соусе с картофельным пюре

солянка капустная с набором пивных колбасок, подается с Брецелем

### Tuesday

северные креветки на льду за 12шт

фаланги краба с соусом Биск за 100гр.

крабкейки с коул слоу и соусом Биск

### Wednesday

стейк из тунца blue fin

в кунжутных семенах с апельсиново-имбирным севiche

вырезка ягненка с овощами гриль

запеченная в хоспере говяжья грудинка с красной фасолью (цена за 100гр)

### Thursday

соте из морепродуктов /бюдо на двоих/

аргентинские креветки, мидии, вонголе, гребешок, кальмар, каракатица, осьминог, барабулька

живые сезонные устрицы 1шт.

устрицы запеченные со шпинатом и сыром за 3 шт.

### Friday

ребра свиные Guinness BBQ

люля из баранины в лаваше с томатным соусом

свинная ножка хрустящая/копченая на выбор

с капустной солянкой

утка 1/2 с пивным соусом, капустой сауркраут и картофельным пюре

### Saturday

лингине с морепродуктами томленые в фольге под соусом Маринара

авторская лазанья с начинкой прослойками из говядины и овощного жульена

гречневая лапша террияки со стир фрай из овощей

с филе цыпленка/ говядиной/с морепродуктами

### Sunday

пельмени за 12 шт в ассортименте на выбор

семга со сливочным сыром/говядина/ говядина-баранина-зелень/ говядина-свинина/охотничий трофеи

хинкали за 1 шт в ассортименте на выбор

говядина/ говядина-баранина-зелень/ говядина-свинина

беляши за 1 шт в ассортименте на выбор

говядина/ говядина-баранина-зелень/ говядина-свинина