

## **Меню**

### Раздел «Роти»

(Свежеиспеченная пшеничная лепешка (Чуть пышнее и мягче традиционной Индийской), смазанная топленным сливочным маслом(Гхи), с начинкой внутри подается завернутой в брендированную крафтовую бумагу )

### Панир пакора (1/250)

Жареный Домашний сыр, Баклажан тандури, Перец Тандури, Помидор, микс зелени и салатов, Лук, Чатни из манго, соус тикка.

### Цыпленок тандури (1/250)

Филе цыпленка приготовленное на углях тандури, помидор, ананас, микс зелени и салатов, Лук, Соус райта, соус карри

### Ягненок тандури (1/250)

Филе ягненка тандури, Сладкий перец тандури, помидор, микс зелени и салатов, лук, яблочно-имбирное чатни, луковый соус

### Креветки тандури 1/250

Креветки на углях, Орешки кешью, Авокадо, Подмаринованные пряные огурцы, микс зелени и салатов, лук, Зеленый кари, соус райта

### Фиш паккора 1/250

Кусочки филе белой рыбы обжаренные в тесте кляр из гороховой муки, помидор,  
подмаринованные огурцы, микс салатов и зелени, лук, соус райта, соус тикка

Доп (То что можно добавить за отдельную стоимость к любому сэндвичу, для увеличения  
среднего чека и как сервис для гостя)

Бекон

Панир

Чили

Криспи лук

Жареное яйцо

Горячее

½ ципленка тандури с набором соусов и 2 лепешки ротти

Баранина тандури с набором соусов и 2 лепешки ротти

Креветки тандури с набором соусов и 2 лепешки ротти

Раздел снеков

Овощные чипсы

(чипсы из сельдерея, картофеля, моркови и свеклы с пряностями)

Креветки (В тесте кляр из гороховой муки, жареные во фритюре)

Панир ( В тесте кляр из гороховой муки, жареные во фритюре)

Чили фиш (В тесте кляр из гороховой муки, жареные во фритюре)

Соусы

Чатни манго-чили

Чатни яблоко-имбирь-мята

Тикка

Райта

Карри желтый

Карри зеленый

Всегда можно заказать овощной салат и суп дня.

Чайные Напитки (Напитки на основе листового чая которые можно заказать как холодные так и горячие)

Зеленый чай, клубника, бадьян

Черный чай, кардамон, Манго

Белый чай, жасмин, имбирь

Массала

Ласси (Котейли на основе йогурта)

Клубника, Манго, Ананас, Фруктовый микс

Слабоалкогольные напитки, Вода, Индийский кофе

Возможно расширение меню разделом кебабов

## **Обоснование**

Название

**«Gastro-Bistro Раджа»**

Свежеприготовленная, вкусная и здоровая еда

Концепция:

Bistro с едой формата Street-food

Сандвичи в лепешке роти с разными начинками и соусами, закуски фри, холодные и горячие чайные напитки а так же слабо-алкогольные напитки на основе комбучи на краях.

Лепешки и Все п.ф.(Йогурты, Домашний сыр, Соусы, Чипсы, Чайные напитки) готовятся на кухне поварами.

Все белковые продукты для сандвичей готовятся в тандыре на углях на 80% готовности. После чего их порционируем, со специями и некоторыми соусами помещаем в вакуум доводим до готовности по технологии су-вид. Это увеличит технологичность п.ф. (вкус, сроки хранения, скорость отдачи)

Вся упаковка Био разлагаемая.(Если рассматриваем формат фуд-корт)

Один из плюсов концепции- Суперфуд, правильная функциональная еда

Основной продукт (Сандвич) Роти Готовиться при соблюдении баланса Белки+Жиры+Углеводы. Мясо готовится без лишнего жира! в приготовлении используется много специй которые обладают полезными свойствами! При приготовлении соусов не используются крахмалы и добавки для загущения! Напитки готовятся из высококачественного листового индийского чая о пользе которого тоже известно многим!

Восточная кухня интересна потребителю. На данный момент она актуальна и набирает обороты в России.

Индийская кухня очень мало раскрыта.

В «GB Раджа» может быстро и качественно покушать как взрослый так и ребенок, или вся семья

Каждый найдет предложение подходящее индивидуально ему.

Персонал на кассе поможет подобрать доп ингредиенты чтобы гость смог быть полностью удовлетворен обслуживанием и предложением.

Качество еды, Разнообразие вкусов и уникальность предложения -Вот за счет чего гости будут возвращаться снова и снова.

## **Экономическое обоснование (Формат фуд корт)**

### ***Сырьевая Себестоимость***

Сандвича роти 50-90 рублей

Снеки от 15 до 70 рублей

Напитки от 25 рубле

Увеличение маржинальности проекта в целом можно достичь за счет продвижение самых рентабельных позиций, таких как овощные чипсы , чайные напитки, доп продажи к основному продукту

Общий фудкост меню 18-23

### **Состав команды:**

Управляющий – 1ч

Кассир-4ч (Посменно)

Повар заготовщик-3 ч (Посменно)

Повар операционный Роти 4ч (Посменно)

На снеки 2ч (Посменно)

Бухгалтер- 1ч

Pr менеджер (Основное продвижение через соц.сети и таркетинговую рекламу. Наружная реклама в лифтах жилых домов ближайших по радиусу)

Все процессы на кухне стандартизованны и прописаны алгоритмы (Шеф повар, су шеф не нужен)

Итого 11 человек

**Необходимое оборудование:**

Жарочная поверхность индукционная 1шт

Фритюр 12л- 2шт

Тандыр-1шт

Термоциркулятор-2 шт

Вакуумный упаковщик-1шт

Дегидратор-1шт

Тестомес-1шт

Стол холодильный-2шт

Салатет-2шт

Стол с мраморной поверхностью или столешница-1шт

Зонт вытяжной-3шт

Стол нейтральные 4шт

Ванна моечная 2шт

Рукомойник 3шт

Блендер барный-2шт

Кофемашина-1шт

Плита индукционная 2х комфорочная-1шт

Принтер для чеков-2шт

Терминал для принятия заказа – 2шт

Холодильник среднетемпературный 2шт

Холодильник низкотемпературный 1шт

Витрина холодильная-1шт

Мониторы меню – 3шт

Компьютеры для офиса-3шт

Мебель, Декор, Инвентарь в ассортименте

Требование к помещению в кв.м.

Касса и выдача 10

Производство и кухня 40

Складские помещения 20

Офис 15

Помещения для персонала 15

Итого: 100кв.м



