Каждый год открываются тысячи кафе/рестораны /фудкорты,и т.д. рынок перенасыщен, удиветь очень сложно ,большинство владельцов 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**   
Обжареные 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.                      С/с 40р   
  
**Суджук**   
50гр.                     С/с 40р   
  
**Жареная икра карпа**   
100гр.                   С/с 46р   
  
**Боттарга**   
Сушеная и прессованная икра кефали   
80гр.                   С/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 вяленым 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 вяленым 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 гояжими щеками**   
Мелкие пельмени,томленые щеки с паприкой, томатами,коноплянным маслом,подаётся 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,подаётся с морковным пюре добавлением чёрного 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   
  
**Томленые щеки**  
Щёки томленые 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 томлеными говяжими щёчками**   
Говяжьи щеки,чесночно-мятный соус на основе йогурта,с добовлением 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 

**Курочка 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