

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державний торговельно-економічний університет»**


З В І Т

Назва практики	<u>Практична підготовка : виробнича практика 2</u>
Циклова комісія	<u>Харчових технологій та готельно-ресторанної справи</u>
Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Прізвище, ім'я, по батькові здобувача	<u>Дука Денис Владиславович</u>
Курс, академічна група	<u>3 курс, ГРБ-22</u>

Календарний графік проходження виробничої практики

№		Тижні проходження практики			Відмітка про виконання
		1	2	3	
1	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з техніки безпеки	+			виконано
2	Характеристика закладу ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності. Типова характеристика закладу ресторанного господарства	+			виконано
3	Організація виробничого процесу на підприємстві: - організація роботи складського та тарного господарства; - організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів	+			виконано
4	Вивчення організації контролю якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів	+			виконано
5	Аналіз наявності технологічних ліній, технічного оснащення окремих технологічних операцій і процесу в цілому		+		виконано
6	Технологія обслуговування: - технологія подачі страв; - технологія обслуговування банкетів та прийомів. - види посуду, столових приборів, білизни; - види сервіровки столів		+		виконано
7	Вивчення та аналіз ефективності системи виробничого контролю якості: вхідного, операційного, вихідного		+		виконано
8	Ознайомлення з стандартом поведінки працівників закладів ресторанного господарства. Нормування праці			+	виконано
9	Виконання індивідуального завдання			+	виконано
10	Написання та оформлення звіту			+	виконано

Керівник практики
від коледжу



Тетяна МІРОШНИЧЕНКО
ім'я, прізвище

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Загальна характеристика бази практики	5
2. Організація роботи складського та тарного господарства	6
3. Організація технологічного процесу в заготівельних цехах	10
4. Організація технологічного процесу в доготівельних цехах	11
5. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства	13
6. Індивідуальне завдання	17
ВИСНОВКИ	19
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	20
ДОДАТКИ	22

ВСТУП

Сьогодні ресторанний бізнес як частка сфери гостинності швидкими темпами розвивається і досягає світових рівнів. Процеси, що відбуваються на вітчизняному ресторанному ринку вимагають швидко реагувати на зміни попиту і прихильності споживачів.

Ресторанна індустрія є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має на меті максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити високий рівень комфорту, найрізноманітніші побутові, господарські та культурні запити гостей. Чим вище культура і якість обслуговування відвідувачів, тим вище імідж ресторану, тим привабливіше вони для клієнтів.

Заклади ресторанного господарства відіграють помітну роль в економіці країни. Від точної організації роботи, якості обслуговування і професійної культури персоналу ресторанів залежить настрої відвідувачів, їхня готовність відвідати заклад знову.

Мета практики – формування теоретичних та практичних навичок процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, застосування теоретичних знань у вирішенні виробничих ситуацій.

Основними її завданнями є: ознайомлення з торговельно-виробничою структурою підприємства; ознайомлення з основними та допоміжним виробництвом підприємства ресторанного господарства; вивчення нормативно-технологічної документації, яка використовується підприємством; ознайомлення з організацією робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах; придбання професійних навичок і умінь з виробництва кулінарної продукції; вивчення діючої системи контролю якості; вивчення системи організації торгівельної діяльності підприємства та обслуговування споживачів; засвоєння прийомів відпуску та оформлення страв; засвоєння правил організації обслуговування відвідувачів в залі.

1 Загальна характеристика бази практики

Виробнича практика відбувалася в закладі ресторанного господарства «MAFIA», який розташований у місті Харкові, по вулиці Квитки-Основ'яненко, 7 та працює на готельно-ресторанному ринку починаючи з 2012 року. Це сучасний демократичний ресторан італійської та азіатської кухні з якісним обслуговуванням та доступними цінами.



Рисунок 1. Заклад ресторанного господарства «MAFIA»

Форма власності – приватна. Тип – ресторан престижного класу. Статут – приватне підприємство, є господарською одиницею, яке засноване на приватній власності, з правом найму робочої сили, функціонує на принципах повної економічної і правової самостійності. Заклад має три рівні управління: власник; менеджер, завідувач виробництвом та директори відділів; старші офіціанти, шеф-кухарі, кухарі та адміністратори. Кожен підрозділ має свої завдання та функції.

«MAFIA» - це національна мережа ресторанів з портфелем франчайзингових і власних брендів, з горизонтальною інтеграцією, що об'єднує служби доставки та кейтерингу. Дружба, відданість і повага — ось ті кити, на яких побудована система цінностей мережі ресторанів MAFIA.

Цей ресторан можна вважати батьком «мафіозного» сімейства. Саме ця MAFIA перша відчинила двері для своїх гостей: фірмова метрова піца, оригінальний інтер'єр і демократичні ціни припали до смаку багатьом харків'янам. Ну, а коли до багатьох улюблених страв італійської кухні додався

суші-бар, сумнівів у тому, що MAFIA прийшла в місто всерйоз і надовго, не залишилося.

Мережа ресторанів MAFIA – це велика родина, що незмінно слідує своїм традиціям і принципам. У кожному ресторані гість може відчутти себе частиною цієї сім'ї, насолодитися атмосферою затишку та доброзичливості і, звичайно, скуштувати страви, приготовлені кухарями.

Основна мета ресторану – задоволення потреб людей у їжі та відпочинку. Перед собою заклад ставить такі задачі:

- збільшення продажів;
- зростання онлайн-замовлень;
- екологічна стійкість;
- оновлення меню;
- організація подій;
- отримання зворотного зв'язку від клієнтів;
- побудова сильної команди;
- стабільна якість страв;
- активна присутність у соціальних мережах;
- відмінне обслуговування клієнтів.

Структурно-технологічна схема ресторану дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

2 Організація роботи складського та тарного господарства

Раціональна організація постачання сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективної і ритмічної роботи ресторану, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

Складські приміщення ресторану «MAFIA» служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх

короткострокового зберігання і відпуску.

Постачання ресторану здійснюється оптово-продовольчими фірмами. За підтримку обсягів постачання в ресторані відповідає директор та адміністратор, які у своїй роботі враховують наступні фактори: наявний запас товару на складі; оптимальний запас; рівень продажів ресторану; сезонні коливання продажів; час розміщення й підтвердження замовлення в постачальника; умови доставки; час доставки.

Раз у тиждень формується спеціальний звіт, менеджер переглядає продажі за тиждень і рівень запасу. Якщо рівень запасу нижче мінімального значення, то в обов'язковому порядку виробляється до поставка. Кількість товару замовляється так, щоб на момент наступного звіту запас виявився в припустимому інтервалі. Проаналізувавши залишки по всій номенклатурі, завідувач виробництвом і адміністратор формують замовлення й розклад приходів на тиждень уперед.

Площа складського приміщення ресторану встановлена за Будівельними нормами і правилами. Норми встановлені з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізико-хімічних властивостей продуктів.

Обладнання складу забезпечує: повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей; належний режим зберігання; раціональну організацію виконання складських операцій; нормальні умови праці.

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) встановлені охолоджувальні камери. На складі є чотири камери: дві камери охолоджувальні (м'ясо-рибна, для молочних, жирових продуктів та ін.), камера для сухих продуктів і овочева. В окремій камері зберігаються винно-горілчані вироби. Для сухих продуктів в ресторані приміщення укомплектовані стелажми, полками, лотками, ящиками. Вони призначені для зберігання продуктів з невеликою вологістю: борошна, круп, цукру.

Ресторан працює переважно на вітчизняній сировині. Сировина до

ресторану доставляється через перший поверх приміщення, під'їзд до якого здійснюється через вулицю у внутрішній двір. Харчова сировина привозиться в спеціально обладнаних охолоджуваних машинах для швидкопсувних продуктів; тара, у якій надходять швидкопсувні продукти, промаркована. З усім вступник сировиною перевіряються накладні, що містять інформацію про дату вироблення й строк реалізації; всі продукти тваринного походження також супроводжуються довідкою ветеринарного нагляду. Швидкопсувні продукти доставляють ізотермічним транспортом і тим, що має камери охолодження.

Доставка продуктів здійснюється переважно кільцевими маршрутами, тобто на одній машині товар доставляється на декілька підприємств відповідно до графіка і розробленого маршруту.

Прийом товару відбувається за кількістю та якістю. Товар на якість перевіряється під час постачальника. Звіряється товар із сертифікатом якості, перевіряються терміни придатності. Комірник візуально оцінює якість продукції, яку приймає. Якщо продукти зіпсовані, мають неприємний запах на місці складається акт невідповідності. Прийом товару на кількість передбачає те, що комірник перевіряє кількість товару та звіряє його з накладною. Якщо в момент прийому товару співробітник виявляє невідповідність з накладною, то складається акт розбіжностей.

Ресторан у своїй роботі використовує декілька варіантів взаєморозрахунку з постачання: повна оплата поставки відразу після доставки товарів; відстрочення платежу на кілька днів; оплата товару частинами.

Ресторану властиві такі норми товарних запасів за нормальних умов зберігання: нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) – 8-10 днів; швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птиця та ін.) – 2-5 днів; запаси хліба, молока не повинні перевищувати одноденну реалізацію. Допустимі терміни і умови зберігання сировини, продуктів в закладі представлені у вигляді додатках А.

В ресторані використовують багато різноманітного обладнання для приймання та відпускання продуктів. Для контролю режимів зберігання є термометри. Складські приміщення оснащені необхідним інвентарем,

інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску (совки, пробовідбірники для олії, сирів, борошна, круп, струна для нарізання масла, лопатка кондитерська, ложка для сметани, лійка, лопатки для сиру, топленого масла, ікри, гаки для м'яса, вантажні візки)

Тара, що надійшла з товаром, приймається з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами. При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень. Зберігається тара на складах приміщення штабельним або стелажним способом. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не входить у вартість товару повертається постачальникові товару.

На складі заборонене одночасне зберігання сировини і готових виробів, доброякісних продуктів з товарами, якість яких викликає сумнів. Інвентар та тара не зберігається разом з продуктами.

Працівники та керівництво ресторану додержуються правил щодо санітарно-гігієнічних вимог складських приміщень. А саме:

- стіни в складських приміщеннях захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер облицьовані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання;

- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах тільки штучне, в інших складських приміщеннях природне;

- вентиляція в складських приміщеннях природна і механічна (витяжна);

- підлога забезпечує безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;

- ширина коридорів складів- 1,3-1,8 м, при застосуванні візків – 2,7 м.

Отже, організація роботи складського та тарного господарства ресторану «MAFIA» є чіткою та конкретною, відповідає всім нормативним документам та є максимально зручною.

3 Організація технологічного процесу в заготівельних цехах

Ресторан «MAFIA» працює за технологічними та калькуляційними картками, стандартами. На даній ділянці цеху працюють кухарі 5-6 розрядів, шеф – кухар 6 розряду. Графік роботи –12 годин.

До заготівельних цехів відносяться: овочевий та м'ясо-рибний цех. Заготівельний цех знаходиться біля складських приміщень і має безпосередній зв'язок з доготівельними цехами. М'ясо-рибний цех – об'єднаний, ресторан працює переважно на привозних напівфабрикатах. Овочевий цех не розміщений в окремому приміщенні, він являється окремим процесом холодного цеху.

Доставка сировини в овочевий цех іде з комори овочів. До цеху від постачальників надходять напівфабрикати високого ступеня готовності. Якщо є перед замовлення овочі підготовлюють раніше і зберігають таким чином: очищені коренеплоди, ріпчасту цибулю і капусту накривають вологою тканиною, щоб запобігти забрудненню і висиханню. Нарізають овочі в цехах, де здійснюється їх теплова обробка. Форма нарізки є різною залежно від страви. Капусту, огірки, кабачки обробляють вручну.

М'ясо-рибний цех являється окремим процесом холодного цеху. Керівництво роботою м'ясо-рибного цеху в ресторані здійснює шеф-кухар. М'ясо, що надходить у охолодженому стані, зберігають в охолоджувальних камерах з плюсовою температурою. В цеху встановлені робочі столи, для нарізання м'яса використовують комплект ножів - великий, середній і малий. Великий ніж використовують для нарізання великих шматків м'яса, середній — для дрібних, малий служить для зачищення частин туші, зняття філе. Для приготування фаршу у цеху встановлена механізована м'ясорубка.

Риба на підприємство надходить в охолодженому та замороженому вигляді. В охолодженому виді надходить філе тріски, окунь морський, філе судака. Замороженими надходять стейки тунця, стейки сьомги, вугор для приготування суш.

Вся сировина, яка зіпсувалася не з вини працівників та відходи оформляються документами на списання, де зазначають причину та масу.

Риба червона надходить оброблена, її лише промивають. Риба кісткових порід потребує ретельної обробки. На лінії обробки риби виготовляють порційні напівфабрикати для смаження та запікання. Підготовлену рибу передають в доготівельні цехи, де здійснюють приготування вже готових страв.

4 Організація технологічного процесу в доготівельних цехах

Доготівельний цех включає - гарячий та холодний цех. Цехи оснащені сучасним обладнанням та устаткуванням. У ресторані вони розташовані правильно згідно технологічного процесу. Устаткування та обладнання сучасне й зручне, що дає змогу кухарям швидко приготувати страву.

Холодний та гарячий цехи разом оснащені таким обладнанням: 5 холодильників, 1 морозильна камера, одна велика електрична плита на 4 комфорки, фритюр, гриль, СВЧ плита, соковижималка.

Кожного дня на кухню ресторану «MAFIA» приходять різноманітна сировина і напівфабрикати з складу, заготівельних цехів, щоденної закупки. З м'ясо-рибного цеху надходять рибні напівфабрикати, м'ясні напівфабрикати для різного призначення, з овочевого – підготовлені овочі, фрукти. На кухні готують різноманітний асортимент страв: вегетаріанські страви, страви італійської та азійської кухні, дитячі страви, страви масового споживання, страви для доставки, суші та роли, піци.

В холодному цеху ресторану всі технологічні операції проходять на окремих послідовно зв'язаних робочих місцях. Тривалість робочого дня працівників кухні 12 годин і працюють вони за графіком. Загальне керівництво цехом здійснює шеф - кухар V розряду. Він організовує виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора приготують трудомісткі страви, заготовки. На кухні працює 2 кухарі IV та V розряду. Складні страви безпосередньо оформляє шеф-кухар.

Холодні закуски готують із заздалегідь підготовлених продуктів у міру реалізації, тому велике значення має своєчасна підготовка продуктів і напівфабрикатів. М'ясні, рибні та овочеві напівфабрикати, а також холодні соуси

зберігають окремо в холодильних шафах або в охолоджуваних приміщеннях. Заправлення та оформлення виробів здійснюються перед самим відпуском. Температура подачі салатів відповідає нормам і становить 2-6 градусів, холодних страв – 10-14 градусів.

В холодному цеху є слайсер для нарізання продуктів різної товщини; холодильна камера, де зберігаються різні заготовки до салатів та страв, зелень. Температура задається самостійно. Доготівельний цех обладнаний різним механічним обладнанням, є настільні ваги, овочерізка з різноманітними насадками, блендер.

Гарячий цех займає головне місце на виробництві: тут здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страви, гарніри.

Гарячий цех розташований через перегородку біля холодного цеху. При кухні знаходяться приміщення для миття посуду. Отже, побудова гарячого цеху є продуманою і правильно спроектоване сусідство з необхідними приміщеннями. Гарячий цех ресторану пропонує страви з різноманітної сировини в відвареному, тушкованому, смаженому, запеченому, припущеному вигляді.

До гарячого цеху відноситься супова ділянка, де відбувається варіння бульйонів, їх проціджування. Далі продукти закладають в киплячий бульйон для варіння та настоювання. Для заправних супів готують заправку для заправляння перших страв.

Другі гарячі страви, гарніри, соуси, що потребують різної теплової обробки, випускає соусна ділянка. Тут організовані робочі місця приготування других страв, гарнірів та соусів. Основним обладнанням соусного відділення є електрична плита. Для смаження м'ясних напівфабрикатів, овочів встановлена плита з жарильною поверхнею.

На підприємстві, складаються правила по технічній експлуатації і охороні праці на кожен вид устаткування. Правила вивішуються біля тих машин, установок чи апаратів, для яких вони призначені.

Персонал ресторану завжди дотримується правил експлуатації теплового і

механічного обладнання, техніки безпеки при роботі на ньому. Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огорожень біля рухомих частин, надійність кріплень машини на підлозі чи на робочому місці, складання машини для проведення певної технологічної операції та перевірка надійності кріплення всіх частин, відсутність сторонніх предметів у робочій камері, увімкнення машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ході щодо відсутності сторонніх шумів.

Були випадки, коли неправильна експлуатація устаткування викликала поломки й аварії. Поломка - це коли незначне ушкодження деталей машин, що не порушило виробничий процес на ділянці, у цеху; аварія - вихід з ладу машини чи ряду машин, що супроводжується порушенням виробничого процесу чи ушкодженням відповідальних механізмів, окремих деталей.

За поломку чи аварію устаткування при неправильній його експлуатації і неправильній ліквідації будь-яких поломок і аварій несуть персональну відповідальність працівники, що безпосередньо обслуговують устаткування.

Щоб збільшити прибуток ресторану, збільшити попит споживачів власник вдається до різноманітних заходів та стратегій. Щоб підняти виручку в ресторані підвищує лояльність постійних клієнтів, вкладає гроші в просування бізнесу та його рекламу, постійно покращує сервіс та обслуговування, а також знижує собівартість страв.

В соціальних мережах можна прослідкувати кілька варіантів реклами, а саме: анонси та акції, створений сайт та онлайн-меню, запущена доставка, об'яви на офлайн події (майстер - класи, тематичні вечори, дегустація вин тощо)

5 Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства

Обслуговування споживачів в ресторані складається з таких елементів: зустріч і розміщення відвідувачів, прийом і оформлення замовлень, передача

замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, замовлення закусок, страв, напоїв, розрахунків з клієнтами.

У ресторані два методи обслуговування відвідувачів: обслуговування офіціантами та барменом. За участю персоналу в обслуговуванні притаманне повне обслуговування, тобто всі операції здійснюються офіціантами. За способом розрахунку ресторан має дві форми: із попереднім розрахунком (розрахунки на обслуговування бенкетів оплачуються попередньо) та із наступним розрахунком (вартість спожитої продукції оплачується наприкінці обслуговування)

У ресторані розрізняють три види обслуговування:

1) обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в підприємстві ресторанного господарства;

2) обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля, на транспорті;

3) обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів удома.

Ресторан «MAFIA» відноситься до «вищого» класу в плані сервісу. З великих панорамних вікон відкривається чудовий вид на вулиці Харкова, що потопають у зелені, атмосферні будівлі архітектури та мальовничі площі, де, незважаючи ні на що, вирує життя. За столиком у гарному затишному залі або на літній терасі можна з комфортом розмістити 10-20 осіб, є караоке-зал на 30-55 осіб.

У ресторані різноманітна барна карта, кальян, караоке, святкова атмосфера та щира увага професійних офіціантів. Діє 20% знижки на всю кухню, сюрприз від шефа у вигляді десерту та приємні спогади про свято на весь рік. Мета діяльності ресторану це – проведення різноманітних банкетів, ділових зустрічей, бізнес – ланчів, корпоративних свят, весільних банкетів, днів народження та ювілеїв.

Важливими особливостями даного закладу, це – інтер'єр та розташування, яскрава територія навколо закладу, доброзичливість та привітність персоналу,

широкий асортимент страв і послуг, креативний підхід до святкування свят. В інтер'єрі ресторану реалізована концепція сонячної Італії: легкі світлі тони, великі білосніжні люстри, вишукані фірмові візерунки на стільцях та м'які зручні дивани.

Режим роботи ресторану «MAFIA» з 10.00 до 22.00. Особливістю даного закладу є те, що діє доставка страв додому.

Меню ресторану «MAFIA» включає в себе страви двох популярних і абсолютно не схожих одна на одну кулінарних традицій – японської та італійської. (Додаток Б).

Послуга з організації харчування у ресторані є основною. При цьому може бути запропонований вільний вибір страв, скомплектовані раціони харчування, святковий сніданок, обід чи вечеря. При розробці меню враховують контингент споживачів, наявність продуктів, сезон, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність обладнання, посуду, інвентарю, вартість харчування тощо. За розробку меню відповідає директор. У формуванні асортименту страв та напоїв беруть участь шеф-кухар, інженер-технолог. Розроблене меню підписує директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви). У меню вказується повна назва страви або напою, ціну, вихід однієї порції.

Ресторан «MAFIA» надає додаткові послуги, а саме:

- кейтерингові послуги;
- доставка продукції та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома, в номері готелю, на транспорті тощо;
- працює ресторан з караоке; караоке-зал відкрито з 16:00 до 22:00 з четверга по неділю;
- реалізація абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами;
- бронювання місць у залі ресторану за телефоном;
- гарантоване зберігання особистих речей споживачів;
- виклик таксі на замовлення споживача;
- телефонний зв'язок;

- придбання подарункових сертифікатів;
- прийом для розрахунку кредитних карток тощо.

Ресторан «MAFIA» надає послуги для дітей:

- дитяча кімната, де маленькі гості зможуть проявити кмітливість та завзятість, збираючи пазли, розбираючись у тонкощах моделювання та конструювання, а також зайняти себе малюванням, книгами-розмальовками та абсолютно новими іграшками;
- працює «Клуб юних кухарів», де дітлахи під керівництвом досвідчених працівників готують смачну піцу та суші.

В закладі постійно проходять акції та бонуси:

«Піца-понеділок» - щопонеділка ресторан дарує сирний борт до кожної круглої та метрової піци;

«Щасливі години 1+1» - при замовленні однієї страви, другу таку ж клієнт отримує у подарунок;

«Знижка іменинника 20%» кожен іменинник отримує від закладу подарунок – знижку у розмірі 20% на всю кухню;

«Самовивіз -20%» - клієнт забирає своє замовлення з ресторану самостійно і отримай знижку -20% при оплаті в ресторані або на сайті;

«Середа день суші» - рол презент у подарунок до сетів від 800 грн.;

«Вечерні бонуси в караоке» - четвер – вечір для дівчат, вхід жінкам абсолютно безкоштовний; п'ятниця – безлімітний ігристий напій лише за 239 грн; субота – коктейлі по акції один плюс один; неділя - пиво в подарунок до хрумкого закусконого сету з запропонованого меню.

Обслуговування гостей у ресторані починається з того моменту, коли гість відкрив двері ресторану. При вході його зустрічає адміністратор, вітається і пропонує пройти до гардеробу. При вході в залу гостя зустрічає бригадир офіціантів, вітається і запитує, за яким столиком він хотів би зайняти місце, у якій частині зали. Далі гостя зустрічає офіціант, який допомагає гостю розміститися за столом. Якщо серед гостей є діти, то їм приділяють увагу в першу чергу. Офіціант відсовує стілець, а коли гість сідає, злегка підсуває його.

Після розміщення гостей офіціант подає меню (якщо воно не лежить на столі) Меню подається на пів розгорненим з права або зліва (відповідною рукою) тому, хто попросив його. Карта вин подається разом із меню, підкладена під низ. Офіціант залишає гостей для ознайомлення із меню, виконуючи роботу з обслуговування інших гостей, постійно тримає у полі зору столик, за який подано меню і, у випадку потреби, без зволікань, підходить до гостей, щоб прийняти замовлення, чи надати консультацію. Перш ніж рекомендувати страви, офіціант вивчає, яким стравам гості надають перевагу як за сировинним набором, так і за термічною обробкою. Найперше він рекомендує фірмові страви. При пропонуванні страв дає їх кулінарну характеристику. Оформляючи замовлення, офіціант підходить до стола із рахунками на планшетці, стає напроти замовника, записує замовлення по порядку. Якщо замовлення велике, поступало від кількох гостей, офіціант повторює його вголос, привернувши увагу всіх гостей, щоб у майбутньому уникнути непорозумінь. У сервізній отримує посуд, у якому подає замовлення, передає разом із чеком на виробництво і у буфет. Замовлення офіціант оформляє на комп'ютері, через який передається інформація у відповідні підрозділи. Передавши замовлення, офіціант сервірує стіл згідно замовлення.

Основними групами приміщень за їх функціональним призначенням є приміщення вестибюльної групи, зали, підсобні приміщення, буфет в ресторані, виробничі цехи та інші. Також передбачені тераси та зони для зовнішнього обслуговування.

6 Індивідуальне завдання. Розробка орієнтованого меню для ресторану «MAFIA» в місті Харкові.

Меню ресторану «MAFIA» включає в себе страви двох популярних і абсолютно не схожих одна на одну кулінарних традицій — японської та італійської. Але, проаналізувавши меню даного закладу, я побачив дуже маленький асортимент японської кухні.

Звичайно, найвідомішими стравами в даному ресторані є суші та ролі.

Вони вже протягом багатьох років подаються в різних закладах. Більш того, їх без проблем готують сучасні господарки. Але іноді так хочеться отримати насолоду від японської різноманітної кухні, спробувати оригінального поєднання різних компонентів.

Тому, хочу запропонувати орієнтовне меню для ресторану «MAFIA», яке вмістить у собі 4 азіатські країни (в'єтнамську, японську, китайську і тайську кухню). Особливість меню – страви готуються за оригінальним рецептом без адаптації до українського споживача. Що це означає? Відвідувач має можливість скуштувати реальні страви азіатської кухні, без гіперболізації чи літоти – усе так, наче він завітав до оригінального тайського чи японського ресторану.

ВИСНОВКИ

Процес проходження виробничої практики та виконання індивідуального завдання дало змогу розвинути навички організації технологічних процесів у ресторанному господарстві. Було детально вивчено організацію обслуговування споживачів, технологічний процес у заготівельних і доготівельних цехах, а також роль орієнтованого меню у створенні унікальних страв для ресторану.

Відбулося ознайомлення з організацією роботи, з типом і класом закладу ресторанного господарства, його архітектурно – планувальним рішенням, інтер'єром торговельних приміщень, з правилами внутрішнього розпорядку, з формами і методами обслуговування відвідувачів.

Здійснено аналіз відповідності діяльності закладу ресторанного господарства вимогам чинним нормативним документам, дотримання санітарно – гігієнічних вимог, дотримання правил охорони праці.

В рамках індивідуального завдання було розроблено орієнтовне меню для ресторану «MAFIA», яке вмістило у собі 4 азіатські країни (в'єтнамську, японську, китайську і тайську кухню). При складанні меню було враховано такі фактори: тип закладу; мінімальний набір страв; потреби та вподобання клієнтів; розмір ресторанної кухні; наявність і сезонність продуктів; час обслуговування; кваліфікація персоналу залу і кухні; наявність обладнання, посуду та інвентарю; складність приготування страв та кулінарних виробів.

Під час практики здобуто цінний досвід роботи у сфері ресторанного бізнесу, Практика дозволила краще зрозуміти специфіку роботи ресторанного бізнесу та підготуватися до професійної діяльності в цій галузі. Проходження такої практики дає позитивні результати у встановленні майбутнього фахівця галузі харчування та ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]/ В.В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. – К.: “Центр учбової літератури”, 2016. – 382 с.
3. Дзюба Н.М. Заклади ресторанного господарства. // Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, 2008. - №71.
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
5. ДСТУ 4161:2003 "Заклади громадського харчування. Загальні вимоги безпеки і якості продукції".
6. Конспект лекцій з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти бакалавр, освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу», денної та заочної форм навчання /Укладач: А.К. Бурдо / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНТУ, 2021 р. – 88 с. OVZRGzKR_Konspekt_lektsij_2021_TH.pdf (ontu.edu.ua)
7. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с. 17 Ніколаєнко В.А. Громадське харчування // К., 2005.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. 50
9. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник /І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.
10. https://mafia.ua/ua/kharkov?gad_source=1&gclid=CjwKCAiA5eC9BhAuEi

wA3CKwQitbT1apmfQeBK9dsDTMw7EYQcmYTW0q7BA6L54FyRK7CeENnek
NRoCuzYQAvD_BwE

11. <https://mafia.ua/kharkov>

12. https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295369-d1875872-Reviews-Mafia-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html

13. <https://studfile.net/preview/5152708/page:3/>

14. <https://vseosvita.ua/lesson/klasyfikatsiia-zakladiv-restorannoho-hospodarstva-za-riznymi-oznakamy-561462.html>

15. https://vuzlit.com/276318/organizatsiya_roboti_virobnichih_tsehah#google_vignette

ДОДАТКИ

Таблиця 1.1.

№	Найменування сировини та н/ф	Терміни зберігання, діб	Умови зберігання t, °C
1	М'ясопродукти	1-4	2...4
2	Рибопродукти	1-3	0...-2
3	Гастрономічні продукти	2-6	2...6
4	Молочно-жирові продукти	2-4	2...4
5	Молоко та молочні продукти	1,5-3	4...6
6	Яйця	8-12	2...4
7	Сухі продукти	5-10	12...15
8	Вино горілчані	10-15	10...15
9	Овочі, картопля	5-8	2...8
10	Фрукти	3-8	2...4
11	Ягоди та зелень	2-3	2...4
12	Напої фруктові і мінеральні	10-15	10...15
13	Хліб і хлібобулочні вироби	2-3	4

МЕНЮ РЕСТОРАНУ «MAFIA»

СУШИ ТА СЕТИ

Романтик сет (1205г/40шт) 799 грн.

Рол з лососем, сиром Філадельфія, манго, слайсами кумквату, соусом Чилі;
Рол з креветкою, сиром Філадельфія, огірком, омлетом тамаго-унагі, соусом Чилі;
Рол з лососем, сиром Філадельфія, огірком в ікрі тобіко;
Рол з сиром Філадельфія, грушею, Дор Блю, слайсами сиру Чеддер, соусом Унагі;
Рол з сиром Філадельфія, сурімі-кімчі, омлетом, ікрою тобіко, зеленою цибулею.

Супер Філа XL (1140г/44 шт) 689 грн.

Рол з сурімі-кімчі, омлетом тамаго-унагі, огірком; Макі рол з вугром; Макі рол з лососем, огірком, соусом Шрірачі; Рол з лососем, сиром Філадельфія, манго, омлетом тамаго-унагі; Рол з сиром Філадельфія, Дор блю, Чедер, грушою, омлетом тамаго-унагі, соусом Унагі; Рол з креветкою кріспі, сиром Філадельфія, грушою в ікрі тобіко.

Супер Філа XXL (1365г/52 шт) 829 грн.

Рол з сурімі-кімчі, омлетом тамаго-унагі, огірком; Макі рол з вугром; Макі рол з лососем, огірком, соусом Шрірачі; Рол з лососем, сиром Філадельфія, манго, омлетом тамаго-унагі; Рол з сиром Філадельфія, Дор блю, Чедер, грушою, омлетом тамаго-унагі, соусом Унагі; Рол з креветкою кріспі, сиром Філадельфія, грушою в ікрі тобіко.

Супер Філа XXXL (1475г/58 шт) 899 грн.

Рол з сурімі-кімчі, омлетом тамаго-унагі, огірком; Макі рол з вугром; Макі рол з лососем, огірком, соусом Шрірачі; Рол з лососем, сиром Філадельфія, манго, омлетом тамаго-унагі; Рол з сиром Філадельфія, Дор блю, Чедер, грушою, омлетом тамаго-унагі, соусом Унагі; Рол з креветкою кріспі, сиром Філадельфія, грушою в ікрі тобіко.

Сет Сенсей (1320г/40шт) 839 грн.

Рол з лососем, сиром Філадельфія та огірком; Рол з креветкою, сиром Філадельфія, огірком, слайсом кумквату, м'ятою та соусом Чилі; Рол з креветкою

кріспі, сиром Філадельфія, грушою в ікрі тобіко; Рол з сиром Філадельфія, Дор Блю, слайсами сиру Чеддер, соусом Унагі; Фелікс рол з куркою, сиром Філадельфія, огірком, ікрою тобіко, зеленою цибулею, соусом Спайсі-юзу.

Паті сет (1550г/54шт) 1159 грн.

Рол з лососем, сиром Філадельфія, огірком; Рол з креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі; Рол з грильованим лососем, сиром Філадельфія, авокадо, огірком в ікрі тобіко; Рол з сиром Філадельфія, Дор Блю, слайсами сиру Чеддер, соусом Унагі; Рол з лососем, сиром Філадельфія, салатом айсберг, огірком, в кунжуті; Фелікс-рол з вугром, сурімі-кімчі, сиром Філадельфія; Макі з вугром, огірком, соусом Унагі, міксом кунжуту.

Філадельфія (1290г/40шт) 1069 грн.

Рол з лососем, сиром Філадельфія та огірком; Рол з лососем, сиром Філадельфія та манго; Рол з креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі; Рол з вугром, сиром Філадельфія, огірком та соусом Унагі в кунжуті; Рол з сиром Філадельфія, огірком, соусом Унагі в кунжуті.

Філадельфія 50/50 (645г/20шт) 599 грн.

Рол з лососем, сиром Філадельфія та огірком; Рол з лососем, сиром Філадельфія та манго; Рол з креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі; Рол з вугром, сиром Філадельфія, огірком та соусом Унагі в кунжуті; Рол з сиром Філадельфія, огірком, соусом Унагі в кунжуті.

Осака (920г/32шт) 599 грн.

Рол з лососем, креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі; Фелікс-рол з вугром, сурімі-кімчі, сиром Філадельфія; Рол з сурімі-кімчі, огірком, омлетом тамаго-унагі в ікрі тобіко; Рол з сиром Філадельфія, Дор Блю, слайсами сиру Чеддер, соусом Унагі

Три Дракони (920г/24 шт) 959 грн.

Рол з лососем, сурімі-кімчі, трюфельним крем сиром, авокадо, огірком, манго, зеленою цибулею, ікрою тобіко, слайсами кумквату, мигдалевими пластівцями, соусами спайсі юзу та Чилі солодкий; Рол з креветкою панко, авокадо, сиром Філадельфія, огірком, соусом Унагі; Рол з вугром, лососем панко,

сиром Філадельфія, солодкими шіітаке, огірком, омлетом тамаго-унагі, такуаном, ікрою тобіко, соусами Унагі, зеленою цибулею та смаженим шалотом та спецією Фурікаке.

Сієста L (925г/32шт) 749 грн.

Рол з лососем, креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом чилі солодкий; Фелікс-рол з вугром, сурімі-кімчі, сиром Філадельфія, омлетом тамаго-унагі, огірком та соусом унагі; Рол з грильованим лососем, сиром Філадельфія, авокадо, огірком в ікрі тобіко; Рол з лососем, сиром Філадельфія, салатом айсберг, огіроком, кранч панко, гостро-цитрусовий соус спайсі юзу.

Фіш Тейсті XL (960г/32 шт) 729 грн.

Рол з лососем, креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі солодкий; Фелікс-рол з вугром, сурімі-кімчі, сиром Філадельфія, омлетом тамаго-унагі, огірком та соусом унагі; Рол з сурімі-кімчі, огірком, омлетом тамаго-унагі в ікрі тобіко; Рол з сиром Філадельфія, огірком, соусом унагі в кунжуті.

Фіш Тейсті XXL (1175г/40 шт) 929 грн.

Рол з лососем, креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі солодкий; Фелікс-рол з вугром, сурімі-кімчі, сиром Філадельфія, омлетом тамаго-унагі, огірком та соусом унагі; Рол з сурімі-кімчі, огірком, омлетом тамаго-унагі в ікрі тобіко; Рол з сиром Філадельфія, огірком, соусом унагі в кунжуті; Рол зі смаженими мідіями з Чилі, сир Філадельфія, сир Пармезан, омлет тамаго унагі, огірок, сирна шапка, суос Унагі, кунжут.

Делішес (1125г/32 шт) 959 грн.

Рол з лососем, сурімі-кімчі, трюфельним крем сиром, авокадо, огірком, манго, декором з мигдалевих пластівців, зеленої цибулі, ікрою тобіко, слайсами кумкватом, соусом Чилі солодкий, Спайсі-юзу Рол з лососем панко, сиром Філадельфія, огірком, манго та ікрою тобіко; Рол з вугром панко, сиром Філадельфія, авокадо, огірком, манго, кунжутом та соусом Унагі; Рол з креветкою, сиром Філадельфія, огірком та соусом Чилі.

Філа класична з креветкою та авокадо (240г) 209 грн.

Рол з креветкою, авокадо, сиром Філадельфія, огірком, соусом унагі та кунжутом.

Філадельфія з вугром (255г) 299 грн.

Рол з вугром, сиром Філадельфія, огірком та соусом унагі.

Капа макі (110г) 79 грн.

Макі з огірком та кунжутом.

Сяке макі (110г) 119 грн.

Макі з лососем та васабі.

Запечений рол з лососем (270г) 249 грн.

Лосось, сир Філадельфія, огірок, омлет тамаго унагі, сирна шапка, соуси Спайсі юзу та Унагі, зелена цибуля, ікра тобіко.

Запечений рол з креветками та манго (280г) 249 грн.

Тигрова креветка, манго, сир Філадельфія, огірок, сирна шапка, соус Чилі, мікс кунжуту, кумкват, зелена цибуля.

Запечений рол з лососем та авокадо (320г) 369 грн.

Лосось, сир Філадельфія, авокадо, салат Айсберг, шіітаке, сирна шапка, зелена цибуля, ікра тобіко.

Запечений рол зі смаженим лососем (260г) 229 грн.

Сирна шапка зі смаженим лососем, сир Філадельфія, груша, сир Пармезан, соус Спайсі юзу, кумкват, зелена цибуля.

Запечений рол з мідіями (270г) 229 грн.

Смажені мідії з Чилі, сир Філадельфія, сир Пармезан, омлет тамаго унагі, огірок, сирна шапка, соус Унагі, кунжут.

Зелений дракон (270г) 269 грн.

Вугор кріспі, авокадо, сир Філадельфія, огірок, манго, соус Унагі.

Муругай (215г) 199 грн.

Смажені мідії, сир Філадельфія, омлет тамаго-унагі, зелена цибуля, соус Унагі.

Чіз рол (210г) 149 грн.

Сир Філадельфія, Дор Блю, слайси сиру Чеддер, груша, соус Унагі.

Золотий дракон (285/40г) 389 грн.

Рол з вугром, лососем панко, сиром Філадельфія, солодкими шіітаке, огірком, омлетом тамаго-унагі, такуаном, ікрою тобіко, соусами унагі, зеленою цибулею та смаженим шалотом.

Тайський лосось (340/40г)

Рол з карамелізованим лососем, вугром, сурімі кімчі, сиром Філадельфія, солодкими шіітаке, огірком, такуаном, соусами чилі солодкий, спайсі юзу, зеленою цибулею, смаженим шалотом та спецією Фурікаке.

ПІЦА**Піца 4 сезони метрова (1290г) 659 грн.**

Мисливська: ковбаски мисливські, грудинка, сир Моцарела, печериці, цибуля, петрушка та соус BBQ; Трюфельна з куркою та грибами: філе куряче sous-vide, сир Моцарела, печериці, соуси вершково-трюфельний та часниковий; З шинкою та грибами: грудинка, шинка, сир Моцарела, печериці, томати чері, рукола, соус Маринара; Чотири сири: сир Дор блю, сир Чеддер, сир Пармезан, сир Моцарела, волоський горіх, вершковий соус, мед та соус Чилі.

Піца Норвезька (460г) 349 грн.

Вершково-сирна піца зі слабосоленим філе лосося, сири Моцарела та Пармезан, шпинат, томати чері.

Піца Трюфельна з грибами (460г) 259 грн.

Сир Моцарела, печериці, соуси вершково-трюфельний та часниковий.

Піца Мафія (570г) 399 грн.

Карбонара: шинка, грудинка, сир Пармезан, печериці, томати чері та вершки. Супер м'ясна: філе куряче sous-vide, шинка, ковбаски мисливські, пепероні, сир Моцарела, печериці, цибуля, петрушка та соус BBQ. Чотири сири: сир Дор блю, сир Чеддер, сир Пармезан, груша, горіх волоський та вершковий соус, сирний бортик.

Піца Карбонара (500г) 349 грн.

Сир моцарела, шинка, грудинка, печериці, пармезан, томати чері та трюфельна олія.

Піца Пепероні new (450г) 319 грн.

Пепероні, сир моцарела, сир пармезан, болгарський перець, чебрець, соус маринара.

Піца Супер м'ясна (570г) 369 грн.

Філе куряче sous-vide, шинка, мисливські ковбаски, пепероні, сир моцарела, печериці, цибуля ріпчаста, петрушка, соус BBQ та трюфельна олія.

Піца Чотири сири (430г) 319 грн.

Сир дор блю, сир чеддер, сир пармезан, сир моцарела, груша, горіх волоський, вершковий соус та трюфельна олія.

Піца Супер м'ясна метрова (1300г) 699 грн.

Філе куряче sous-vide, шинка, мисливські ковбаски, пепероні, сир моцарела, печериці, цибуля смажена, петрушка, соус BBQ та трюфельна олія.

Піца Мафія метрова (1340г) 699 грн.

Карбонара: шинка, грудинка, сир Пармезан, печериці, томати чері та вершки. Супер м'ясна: філе куряче sous-vide, шинка, ковбаски мисливські, пепероні, сир Моцарела, печериці, цибуля, петрушка та соус BBQ. Чотири сири: сир Дор блю, сир Чеддер, сир Пармезан, груша, горіх волоський та вершковий соус, сирний бортик.

Дабл м'ясна (810г) 729 грн.

Філе куряче sous-vide, шинка, мисливські ковбаски, пепероні, сир Моцарела, печериці, петрушка, цибуля ріпчаста, соус BBQ та трюфельна олія.

БУРГЕРИ**Бургер Цезар (295/100г) 299 грн.**

Котлета куряча, тигрові кріспі креветки, смажений бекон, сир Пармезан, помідор, салат Айсберг, соус Цезар. Подається з картоплею фрі та сиром Пармезан.

Дабл Кінг Йорк (320г) 399 грн.

Дві котлети з яловичини, сир Чеддер, салат айсберг, червона цибуля, солений огірок, помідор, фірмовий соус.

Подвійний Дабл Чізбургер (380г) 499 грн.

Три котлети з яловичини, сир Чеддер, червона цибуля, солений огірок, кетчуп, гірчиця.

Бургер Кінг Йорк (210г) 189 грн.

Котлета з яловичини, сир Хохланд, салат Айсберг, фіолетова цибуля, маринований огірок, помідор, фірмовий соус.

Дабл Чізбургер (280г) 259 грн.

Дві котлети з яловичини, сир Хохланд, цибуля, маринований огірок, кетчуп, гірчиця.

Комбо меню Дабл Чізбургер (280/100/24г) 319 грн.

Бургер Дабл Чізбургер, картопля фрі, соус BBQ.

САЛАТИ

Дабл Цезар з куркою та креветками (355г) 569 грн.

Філе куряче sous-vide, тигрові креветки, хрусткий бекон, помідори, мікс салатів, яйце перепелине, сир Пармезан, мікрогрін, пшеничний чіпс, соус Цезар.

Салат з печінкою (235г) 229 грн.

Смажена куряча печінка, печериці, помідори, перець-гриль, мікс салатів, насіння гарбуза, мікрогрін, соус полуничний Чилі.

Салат Грецький (245г) 189 грн.

Помідори, болгарський перець, огірки, сир Фета, оливки каламата, червона цибуля, мікс салатів з оливковою олією та соусом Бальзамік.

Цезар з креветками (225г) 329 грн.

Креветки обсмажені, помідори, мікс салатів, яйце перепелине, сир Пармезан, пшеничний чіпс, соус Цезар, мікрогрін.

Салат з ростбїфом (285г) 289 грн.

Ростбїф, мікс салатів, в'ялені помідори, свіжі помідори, оливки Каламата, червона цибуля, сир Пармезан, трюфельна олія, соус Вітелло тонато.

Цезар з куркою (250г) 269 грн.

Філе куряче sous-vide, хрусткий бекон, помідори, мікс салатів, яйце перепелине, сир Пармезан, мікрогрін, пшеничний чіпс, соус Цезар.

Салат Вінегрет (180г) 89 грн.

Відварний буряк, картопля та морква, цибуля ріпчаста, огірок солений, зелений горошок, олія соняшникова.

Салат з квашеної капусти (160г) 79 грн.

Квашена капуста, огірок солений, ріпчаста цибуля, зелена цибуля, петрушка, олія.

СУПИ

Борщ український з реберцями (370/20/50г) 169 грн.

Бульйон зі свинини, ребро, картопля, морква, буряк, цибуля, капуста, томатна паста, зелень. Подається з чорним хлібом, зеленою цибулею, копченою грудинкою та сметаною.

Курячий бульйон (320г) 129 грн.

Курячий бульйон, куряче філе, яйце, локшина і духмяні трави.

Рамен (360г) 219 грн.

Класичний суп рамен з пряною свинячою грудинкою, пшеничною локшиною, маринованим яйцем, цибулею-поресем, кунжутом.

Скандинавський суп з лососем (320/55г) 249 грн.

Вершковий суп із лососем, картоплею, цибулею, кропом і білим перцем. Подається з сирними брускетами із лососем.

Том-ям з креветками (290/75г) 299 грн.

Пряний кокосовий суп з креветками, рисом, пастою том ям, часником, печерицями, лаймом, кінзою, перцем Чилі.

Сирний крем-суп з крутонами (320/35г) 219 грн.

Сири Дор-блю та Пармезан, смажений бекон, копчена паприка, подається з крутонами.

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Стейк зі свинини на грилі (195/100г) 369 грн.

Стейк зі свиного ошийка sous-vide в соусі Теріякі з овочами-гриль: цукіні, червона цибуля, болгарський перець.

Лосось з вершковим соусом (145/65г) 499 грн.

Смажене філе лосося з вершково-сирним соусом. Подається з

мигдальними пластівцям, ікрою тобіко, мікрогріном.

Паста Карбонара (270г) 239 грн.

Тальятелле з копченим беконом у яєчно-вершковому соусі, з чебрецем, часником та сиром Пармезан.

Картопля по-середземноморськи (270г) 119 грн.

Смажена картопля з грибами, цибулею, зеленим маслом та травами.

Тальятеле з лососем та креветками (365г) 319 грн.

Паста з лососем та креветками, томатами, цукіні, вершковим соусом та сиром Пармезан.

Оселедець по-домашньому (260г) 175 грн.

Філе оселедця з червоною маринованою цибулею, хрусткою картоплею з часниковим соусом.

Крильця з хрусткою картоплею (250/135г) 269 грн.

Смажені курячі крильця в соусі приван з хрусткою картопелькою, часниковим соусом, зеленою цибулею та мікрогріном.

Паста з куркою та грибами (340г) 239 грн.

Паста з куркою у вершковому соусі з сиром Пармезан, часником, печерицями, шпинатом, помідором.

Особуко з картопляним пюре (240/150г) 329 грн.

Тушкована теляча гомілка, подається на подушці з картопляного пюре, приправлена чебрецем.

Стейк курячого стегна з овочами у кисло-солодкому соусі (145/190г) 249 грн.

Подається з картоплею, морквою, болгарським перцем, цибулею, шпинатом, мікрогріном, копченою паприкою.

Ребра запечені (210/135/30г) 329 грн.

Свинячі реберця запечені з обсмаженою картоплею та грибами, соус BBQ.

ЗАКУСКИ

Сирні палички із соусом з журавлини (175/30г) 149 грн.

Сир моцарелла в паніровці з сухарів панко.

Окунь панко (190/30/15г) 259 грн.

Філе окуня в паніровці панко з соусом Тар-тар.

Кільця кальмару панко (150/30/15г) 289 грн.

Кільця кальмару в паніровці панко з соусом Спайсі-Юзу.

Асорті морепродуктів панко (410/60/15г) 599 грн.

Кільця кальмару в паніровці панко, філе окуня в паніровці панко, тигрві креветки в паніровці панко, мойва в паніровці панко з соусами Тар-тар та Спайсі-Юзу.

Креветки панко (155г) 289 грн.

Креветки тигрові в паніровці панко.

Сир Брі панко (145/30г) 319 грн.

Сир Брі в паніровці панко з соусом журавлини.

Пивна тарілка (690/100г) 469 грн.

Курячі крильця в соусі приван, курячі стікси з соусом унагі та білим кунжутом, картопляні нозети, цибулеві кільця, курячий попкорн, грінки, соуси BBQ та Спайсі Юзу.

Сирна палітра (260/60г) 339 грн.

Сири: Брі, Дор блю, Пармезан, Фета, груша, оливки, волоський горіх, соус журавлини, мед.

М'ясна палітра (215г) 349 грн.

Хамон, ростбїф, пепероні, шинка, маслини, крутони, соус Вітелло тонато, мікрогрін.

Кріспі-асорті (505/60г) 639 грн.

Куряче філе в паніровці панко, тигрові креветки в паніровці панко, сир Брі в паніровці панко, картопля фрі, соус чилі солодкий, соус журавлини, мікрогрін.

Мойва панко (190/30/15г) 219 грн.

Мойва в паніровці панко з соусом Тар-тар.

ПЮРЕШКА І КОТЛЕТКА

Комбо №1 269 грн.

Гречка з вершковим маслом (200г) Шніцель (130г) Вінегрет (180г)

Комбо №2 269 грн.

Картопля по-селянськи (250г) Котлета куряча (80г) Салат з пекінською капусти та сурімі (200г)

Комбо №3 299 грн.

Борщ український з реберцями (300/20/70) Картопляне пюре (200г) Шашлик курячий (105г)

Комбо №4 299 грн.

Бульйон курячий (300г) Картопля з беконом (200г) Котлета свинна (75г)

Комбо №5 369 грн.

Борщ український з реберцями (300/20/70) Кус-кус з овочами (200г) Шашлик курячий (105г)

Комбо №6 369 грн.

Бульйон курячий (300г) Картопляне пюре (200г) Котлета по-київські (100г) Літо (200г)

ДЕСЕРТИ**Чізкейк класичний (150г) 159 грн.**

Класичний чізкейк Нью-Йорк з горіховим сабле.

Наполеон (90г) 125 грн.

Наполеон з ванільним заварним кремом.

Тарт Горіх з карамелю (70г) 129 грн.

Тарт з пісочного тіста з волоським горіхом та солоною карамеллю.

Брауні з карамеллю (115/15г) 179 грн.

Брауні з чорного та молочного шоколаду, солоною карамеллю та фундуком.

Празький (120/15г) 179 грн.

Шоколадний бісквіт з абрикосовим джемом, масляним кремом з додаванням згущеного молока, вкритий глазурью із натурального чорного шоколаду.

НАПОЇ**Орлов (250мл) 189 грн.**

Bicki William Lawson's, лікер Амаретто, малиновий сироп, лимонний фреш. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Зомбі (250мл) 169 грн.

Ром Bacardi Spiced та Carta Blanca, сік манго та апельсину, лимонний фреш, сироп гренадін та маракуйя, лікер De Kuiper Triple Sec. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Апероль (250мл) 199 грн.

Аперитив Aperol, ігристе Marengo Brut, газована вода. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Багама мама (250мл) 149 грн.

Ром Bacardi Carta Blanca, апельсиновий та анасовий сік, лікери De Kuiper пізан та кокос, сироп гренадін. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Донна (250мл) 199 грн.

Ром Bacardi Spiced, лікер De Kuiper Triple Sec, персиковий сік, полуничний сироп, лимонний фреш. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Лонг-Айленд (250мл) 159 грн.

Ром Bacardi Carta Blanca, джин Finsbury Platinum, текіла Sierra Silver, горілка, лікер De Kuiper Triple Sec, Pepsi, лимонний фреш. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Лонг-Айленд (250мл) 159 грн.

Ром Bacardi Carta Blanca, джин Finsbury Platinum, текіла Sierra Silver, горілка, лікер De Kuiper Triple Sec, Pepsi, лимонний фреш. *перед вживанням краще вживати охолодженим або з льодом.

Mafia Lager (1,5л) 179 грн.

пиво кегове, світле.

Mafia Blanche (1,5л) 179 грн.

пиво кегове, світле.

Bacardi Spiced (1л) 999 грн.

Інгредієнти

Ром. Італія.

Моршинська негазована (330мл) 59 грн.

Негазована мінеральна вода.

Моршинська газована (330мл) 59 грн.

Газована мінеральна вода.

Алазанская долина Duruji Valley (0,75л) 399 грн.

Біле, напівсолодке, Грузія.

Сапераві Duruji Valley (0,75л) 499 грн.

Червоне, сухе, Грузія.

Kiwi Cuvee Pinot Noir (0,75л) 499 грн.

Червоне сухе вино. Франція.

Martini Prosecco (0,75л) 549 грн.

Біле екстра сухе ігристе вино. Італія.

Decordi Pinot Grigio (0,75л) 399 грн.

Біле сухе вино. Італія.

Decordi Soave (0,75л) 399 грн.

Біле сухе вино. Італія.

Louis Eschenauer d'Oc Cabernet Sauvignon (0,75л) 399 грн.

Червоне, сухе, Франція.

Marengo (0,75л) 299 грн.

Біле напівсолодке ігристе вино. Україна.

Rkatsiteli (0,75л) 399 грн.

Біле сухе вино.

Martini Fiero (0,75л) 599 грн.

Вермут. Італія.

Bacardi Carta Blanca 999 грн.

Білий ром. Німеччина / Італія.

William Lawson's (1л) 899 грн.

Віскі світлого золотисто-жовтого кольору. Шотландія.

Oakheart Original (1л) 999 грн.

Пряний ром. Німеччина / Італія.

Jameson (1л) 1499 грн.

Віскі. Ірландія.

Jack Daniels (1л) 1499 грн.

Віскі. США.

Козацька Рада Особлива (0,5л) 299 грн.

Горілка. Україна.

Pepsi (500 мл) 55 грн.

Газований напій.

Коблево RESERVE VS (0,5л) 349 грн.

Коньяк. Україна.

Hankey Bannister 1099 грн.

Віскі, Шотландія.

PennyPacker Sour (0,7л) 899 грн.

Бурбон. США.

Dewar's White Label (0,7л) 1199 грн.

Віскі. Великобританія.

Zonin Merlot (0,75л) 399 грн.

Червоне сухе вино. Італія.

Whitley Neill Quince (0,7л) 1049 грн.

Джин. Великобританія.