



Современность внутри истории

САФЬЯН
РЕСТОРАН



Ресторан «Сафьян»
открылся в апреле на
Невском проспекте, 88.
В основу меню нового
проекта легли классические
блюда петербургской и
северной кухни,
переосмысленные в
современном варианте
шеф-поваром ресторана





Автором и создателем проекта стала Татьяна Ключкина (кафе Тик-Так).

«В новом ресторане «Сафьян» мы постарались показать привычные нам блюда северной русской и традиционной петербургской кухни в современной интерпретации. Это касается как подачи, так и вкусов».

САФЬЯН
РЕСТОРАН



Название «Сафьян» происходит от древней технологии выделки кожи, которая пришла к нам с Востока. Концепция ресторана объединила в себе, с одной стороны русскую кухню, а с другой, различные культуры, традиции, связанные с высочайшим мастерством, что нашло свое отражение в общем стиле «Сафьяна».

САФЬЯН
РЕСТОРАН



Ресторан «Сафьян» - место, где соединилась историческая классика и современные тенденции в гастрономии и культурном отдыхе.

Ключевые Характеристики Бренда:

МУЛЬТИФОРМАТНЫЙ – проект объединяет в себе различные направления и стили и направлен на широкую аудиторию. Мы готовы предложить гостям как детские мероприятия, так и вечерний досуг (живые выступления и dj), банкетное направление, групповое туристическое обслуживание с тур меню, питание аля карт.





УЮТНЫЙ – визуально выражен в предметах интерьера, освещении, музыкальном сопровождении, создаем место, в которое хочется вернуться, дружелюбная атмосфера и сервис

ГИБКИЙ – сервис, удовлетворяющий и предвосхищающий гостевые ожидания, создание услуги под запрос, выявление потребностей с предложением её реализации, возможность продажи блюд не из меню («открытое блюдо»), гибкое ценообразование, для постоянных гостей предусмотрена программа лояльности с cash back.





ПРОДУКТ – визуально выражен в предметах интерьера, освещении, музыкальном сопровождении, создаем место, в которое хочется вернуться, дружелюбная атмосфера и сервис

ПРОСТЫЕ СОЧЕТАНИЯ - русская кухня в современной подаче, акцент в большей степени на узнаваемость.



ВЫДЕРЖКИ ИЗ МЕНЮ:

Форшмак из сельди с малосольным огурцом и крымским луком – 270 ₽

Салат из свеклы, брынзы, и печеной сливы – 290 ₽

Борщ с уткой, салом и ржаными пампушками – 360 ₽

Куриный бульон с пирожками (с капустой, с картошкой и грибами, с мясом) – 250 ₽

Свекольные пельмени с лососем и шпинатом – 375 ₽

Сибирские пельмени с мясным бульоном – 350 ₽

Мурманская треска с кабачками, яйцом пашот и кетчупом из болгарского перца – 570 ₽

Щучьи котлеты с картофельным пюре и соусом из красной икры – 390 ₽

Индейка в квасе с пьяным изюмом и дикой пшеницей – 570 ₽

Домашнее мороженое с вишней и бисквитной крошкой – 300 ₽



БАР И ВХОДНАЯ ГРУППА:



При входе в ресторан Вы увидите уютную контактную барную стойку с 4 барными стульями. В баре Вам предложат попробовать домашние настойки по авторским рецептам, а также классические коктейли и вина. Для верхней одежды спроектирован вместительный гардероб.

САФЬЯН
РЕСТОРАН

ОСНОВНОЙ ЗАЛ:



Сафьян оформлен в традиционных оттенках праздничного костюма северных народов: небеленый лен угадывается в желтовато-серых стенах, яркая вышивка – в алых креслах и аккуратной кирпичной кладке.

Основной зал вмещает до 50 посетителей. Для детей предусмотрены удобные стулья и раскраски.



МАЛЫЙ ЗАЛ:



Малый зал ресторана «Сафьян» подойдет для проведения камерной свадьбы, дня рождения в кругу семьи и близких друзей, небольшого юбилея или любого торжественного мероприятия, рассчитанного на количество гостей до 20 человек.

САФЬЯН
РЕСТОРАН

Как с нами связаться



+7(911)921-40-88



Невский пр., д. 88

safianrest.ru



vk.com/safianrest



facebook.com/safianrest



instagram.com/safianrest

САФЬЯН
РЕСТОРАН