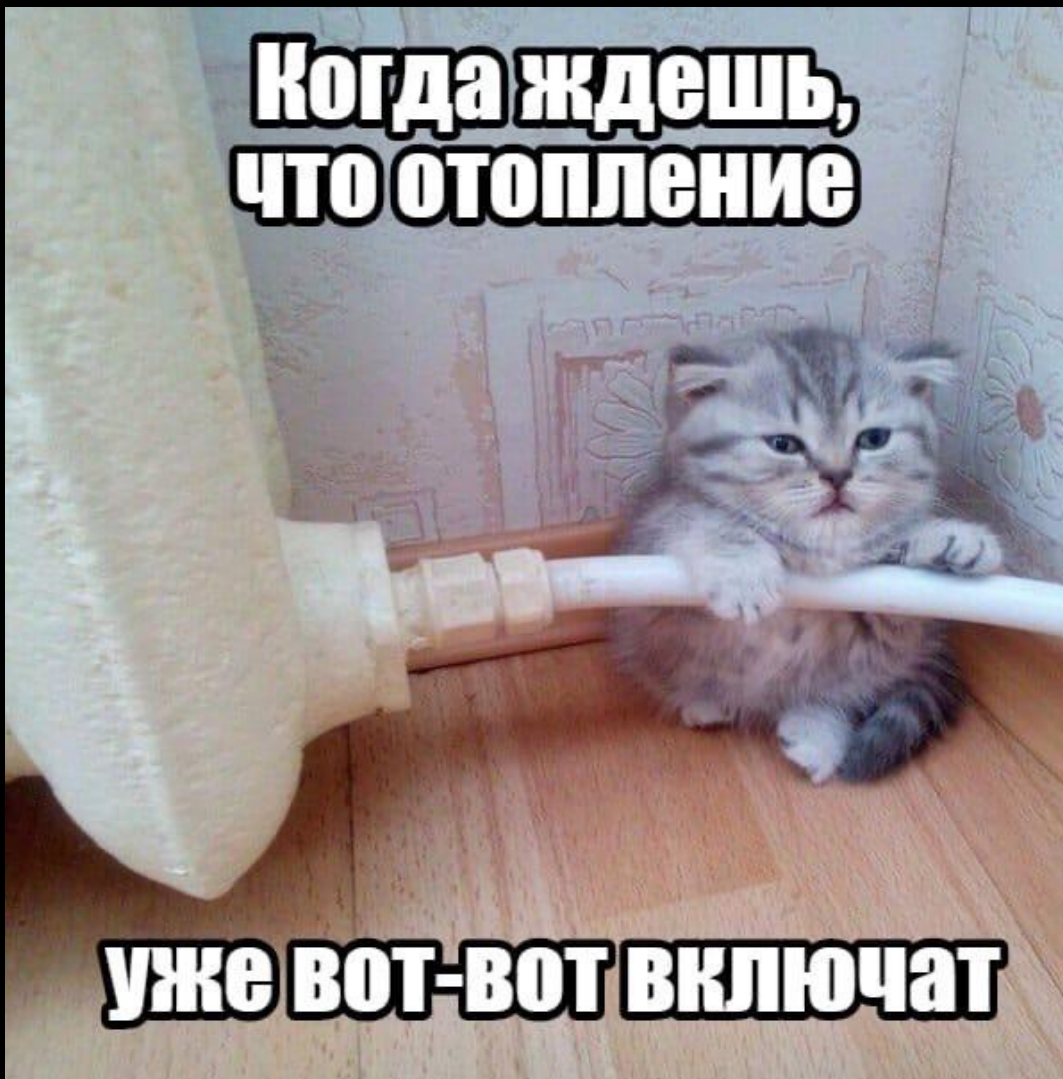




Дата запуска  
19.10.2022 г



СП Осень 2022



# Чё ваще будет?

Включаем «Отопительный сезон» и согреваемся вместе!

- Вводится продукт Чиз-стейк — альтернатива бургеру с более низким FC
- Новое прочтение горячки — беби-картофель по главе угла и на страже FC
- Вводится продукт Чейзер — прокаченные шоты крепыш+запивка
- Горячие б/а напитки по кружкам с перспективой дальнейшего ухода от действующих чайников и чайных пар
- Шорт-дринки вместо традиционных лонгов: более крепко, за счёт этого ценно для гостя
- в рамках основного меню обновляются десерты. ПОЛНОСТЬЮ!

Новое СП, РАЗУМЕЕТСЯ, разработано с целью снижения/удержания FC: позиции высокомаржинальные с достаточно низкой с/с.

**План продаж по СП всех БЦ: 10% от оборота**



# Макет

## ЧЕЙЗЕРЫ

ИГРАЛИ В ДОГОНЯЛКИ В ДЕТСТВЕ? CHASER С АНГЛИЙСКОГО — «ПРЕСЛЕДОВАТЕЛЬ»

СМОТРИМ НА ФОТОЧКУ И УЛАВЛИВАЕМ ЛОГИЧЕСКУЮ ЦЕПОЧКУ.

ВЫПИВАЕМ СНАЧАЛА ВЕРХУШКУ С КРЕПЬШОМ И СРАЗУ СЛЕДОМ ДОГОНЯЕМ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ДОБИВКОЙ ИЗ СТОПКИ

СОСЧЕТАТЬ АЛКОГОЛЬ И ДОБИВКИ МОЖНО КАК У ОДНОГО ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ДИВНЫЙ НОВЫЙ МИР ВКУСОВЫХ ОТКРЫТИЙ.

ЧЕЙЗЕР → 30 / 40 МЛ 180 Р

КРЕПЬШ

ВОДКА | ТЕКИЛА | ВИСКИ | САМБУКА



КЛЮКВА-АПЕЛЬСИН

АНАНАСОВАЯ САНГРИТА

ТОМАТНАЯ САНГРИТА

ОРЧАТА

ДОБИВКА

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

ПОСТИГЛИ МЫХИ ВЫБОРА? ПОНИМАЕМ, НА ТАКОЙ СЛУЧАЙ ПРИГОТОВЛЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ МИКРОДЮЖИГ. ЛЮБИТЕ РЕКОМЕНДОВАННЫЕ СОЧЕТАНИЯ В ДЕГУСТАЦИОННОМ СЕТЕ ОТ НАШЕГО БРЕНДА: БАРМЕНА. РАСПРОБУЙТЕ ВКУСЫ ЧЕЙЗЕРОВ И ПЕРЕХОДИТЕ К ОБЪЕМУ ПОСЛОДИТЕЛЕЙ.



ТОМАТНАЯ САНГРИТА + ТЕКИЛА

ОРЧАТА + САМБУКА

АНАНАСОВАЯ САНГРИТА + ВОДКА

КЛЮКВА-АПЕЛЬСИН + ВИСКИ

15 / 30 МЛ Х4 → 470 Р

## ОТОПИТЕЛЬНЫЙ СЕЗОН

### ГОРЯЧЕГО КРУЖЕЧКУ?

ЧТО ТАКОЕ ОСЕНЬ? ЭТО КРУЖКА — КРУЖЕЧКА ГОРЯЧЕГО НАПИТКА. НАПЕЛИ НА НУЖНЫЙ МОТИВ? ОТЛИЧНО НАПЕВАЙТЕ ЭТИ СТРОКИ И ВПРЕДЬ И ПОГЛЫБАЙТЕ НАШИ СОК РЕВАЮЩИЕ В ДОЖДЛИВУЮ И ВЕТРЕННУЮ ПОРУ НАПИТКИ В УЮТНЫХ БОЛЬШИХ КРУЖКАХ

**ЧАЙ МАЛИНА-МЯТА** 300 мл / 120 Р  
чёрный чай с малиной, мятой, каплей меда и щепоткой любви

**ЧАЙ ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН** 300 мл / 120 Р  
чёрный чай с мятой, облепихой, апельсиновым и облепиховым соком и медом

**ОРЧАТА-КАКАО** 300 мл / 120 Р  
орчата — мексиканский напиток на основе риса, миндального молока, ванили и специи. Недолго думая, мы сделали с ним какао, добавив горячего молока и щепотку корицы



## КВИНТЕССЕНЦИЯ ОТ ХАНДРЫ

КТО СКАЗАЛ, ЧТО ОСЕННИЙ УРОЖАЙ С БАБУЛИНОЙ ДАЧИ. НЕ ТРЕНД? ЕЩЕ КАКОЙ! МЫ ТУТ СОБРАЛИ СЕЗОННЫХ ЯГОД, СМЕШАЛИ С НУЖНЫМ АЛКОГОЛЕМ В ПРАВИЛЬНЫХ ПРОПОРЦИЯХ И ПОЛУЧИЛИ ДОБОРОТНЫЕ ШОРТ-ДРИНКИ — НАСТОЯЩУЮ КВИНТЕССЕНЦИЮ ОТ ХАНДРЫ

**ВИШНЕВЫЙ НЕГРОНИ** 250 мл / 240 Р  
джин, Мартини Ризерва Биттер, вишнёвая настойка и вишнёвое варенье. Ягодная версия короля крепких шортов

**ОБЛЕПИХОВЫЙ БРАМБЛ** 250 мл / 240 Р  
джин, вермут Мартини Фиеро, концентрированный облепиховый сок, сок апельсина и лимона

**КЛЮКВЕННЫЙ БРАМБЛ** 250 мл / 240 Р  
джин, концентрированный клюквенный сок, пюре клюква-апельсин, сок лимона, брусника





# Макет

## СКАЖИ «ЧИИИИИИЗ..... СТЕЙК»

ЭТО НЕ ПРОСТО САНДВИЧ, А ИКОНА СТРИТ-ФУДА, ПОВЫВШАЯСЯ В ФИЛАДЕЛЬФИИ. БУКВАЛЬНО — «ЮЗЫНЬИ СТЕЙК» МЫ ПОЛОЖИЛИ ПОДЖАРЕННОЕ С ОВОЩАМИ СРОВОЕ МЯСО В ВОЗДУШНУЮ ЧАБАТТУ, ДОБАВИЛИ СЫР, ПОДПЕКЛИ И ВУА-ЛЯ — БУРГЕР МОЖЕТ И ПОДОЖДАТЬ. НЕ ЗАБУДЬ ЗАМЯНЬ НА КАМЕРУ ПРОЦЕСС НАСЛАЖДЕНИЯ И СКАЗАТЬ «ЧИИИИИИИЗ»

### ЧИЗСТЕЙК С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

«Как ножно!» — точно так можно сказать про этот чизстейк. Мы подрумянили курицу и свежие шампиньоны на сковороде, добавили поджаренный лук, творожный сыр и сыр сулугуни

250 г / 310 P



### ЧИЗСТЕЙК СО СВИНИНОЙ

осторожно, горячо! Мы обжарили кусочки свинины, добавили лук, свежий перец, творожный сыр и сулугуни. За пикантную остроту отвечает острый соус чили и адобо, а также перец халапеньо

250 г / 330 P

### ЧИЗСТЕЙК С ИНДЕЙКОЙ

для начинки этого чизстейка мы подружили индейку-гриль с луком, огурчиками баттер пиклз, творожным сыром, сыром сулугуни и горчичным соусом

250 г / 330 P



## КАМОН, БЭЙБИ, ЛАЙТ МАЙ ФАЙР

МИМО ТАКОЙ БЕБЫ МИМО ТОЧНО НЕ ПРОЙДЕШЬ И В ТИЩЕРЕ ВЛЕВО НЕ СМАХНЕШЬ, ВЕДЬ ЭТА ЗОЛОТИСТАЯ ПОДЖАРЕННАЯ БЕБИ ПОТЕЙТО В ТОНКОМ МУНДИКЕ ГОТОВА МОШНОЙ МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ И СЫРОМ УЖЕ НЕ ТОЧНО НАМЕКАЕТ ТЕБЕ НА ИДЕАЛЬНЫЙ МЭТЧ

### БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ СО СВИНИНОЙ

картофель с начинкой из свинины, обжаренной с луком в соусе ширача и адобо, с добавлением творожного сыра, сыра сулугуни и перца халапеньо. Подаём с двумя слоями хрустящей чиабатты

300 г / 320 P



### БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

картофель с начинкой из нежного куриного филе, обжаренного с шампиньонами и луком в комбинации творожного сыра и сыра сулугуни. Подаём с двумя слоями хрустящей чиабатты

300 г / 310 P



### БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ С ИНДЕЙКОЙ

картофель с начинкой из индейки-гриль, поджаренного лука, сыра сулугуни, творожного сыра и горчичного соуса. Подаём с двумя слоями хрустящей чиабатты

300 г / 320 P





# Ценообразование кухни

Кухня					
<i>Среднее по всем бургерам</i>		121,4	341	219,4	35,6%
Чиз-стейк с индейкой	250 г	104,8	330	225,2	31,8%
Чиз-стейк со свининой	250 г	103,6	330	226,4	31,4%
Чиз-стейк с курицей и грибами	250 г	74,2	310	235,8	23,9%
<i>Среднее по горячему</i>		124,5	350	225,1	35,6%
Беби-картофель с индейкой	300 г	88,4	320	231,6	27,6%
Беби-картофель со свининой	300 г	82,2	320	237,8	25,7%
Беби-картофель с курицей и грибами	300 г	71,4	310	238,6	23,0%



# Скажи «ЧИИИИИЗ...»

Это не просто сэндвич, а икона стрит-фуда, появившаяся в Филадельфии. Буквально — «сырный стейк». Мы положили поджаренное с овощами сочное мясо в воздушную чиабатту, добавили сыр, подпекли и вуа-ля — бургер может и подождать. Не забудь заснять на камеру процесс наслаждения и сказать «чииииз»!

## Чизстейк с индейкой 250 г / 330Р

Для начинки этого чизстейка мы подружили индейку-гриль с луком, огурчиками баттер пиклз, творожным сыром, сыром сулугуни и горчичным соусом.

## Чизстейк со свиной 250 г / 330Р

Осторожно, горячо! Мы обжарили кусочки свинины, добавили лук, свежий перец, творожный сыр и сулугуни. За пикантную остроту отвечают острый соус чили и адобо, а также перец халапеньо.

## Чизстейк с курицей и грибами 250 г / 310Р

«Как нежно!» — точно так можно сказать про этот чизстейк. Мы подрумянили курицу и свежие шампиньоны на сковороде, добавили поджаренный лук, творожный сыр и



Приборы выносим по просьбе  
гостя



# Камон, бэйби, лайт май

Мимо такой бейбы мимо точно не пройдёшь и в тиндере влево не смахнёшь, ведь эта золотистая поджаренная беби-потейто в тонком мундире под мощной мясной начинкой и сыром уже нетонко намекает тебе на идеал

## файр

### **Беби-картофель с индейкой 300 г / 320 Р**

Картофель с начинкой из индейки-гриль, поджаренного лука, сыра сулугуни, творожного сыра и горчичного соуса. Подаём с двумя слайсами хрустящей чабатты.

### **Беби-картофель со свининой 300 г / 320 Р, добавить значок остроты**

Картофель с начинкой из свинины, обжаренной с луком в соусе шрирача и адобо, с добавлением творожного сыра, сыра сулугуни и перца халапеньо. Подаём с двумя слайсами хрустящей чабатты.

### **Беби-картофель с курицей и грибами 300 г / 310Р**

Картофель с начинкой из нежного куриного филе, обжаренного с шампиньонами и луком в компании с творожным сыром и сыром сулугуни. Подаём с двумя





# Ценообразование бар

Бар					
<i>Среднее по лонгам</i>		<i>62,7</i>	<i>290</i>	<i>227,3</i>	<i>21,6%</i>
Вишнёвый негрони	250 мл	52,9	240	187,1	22,1%
Облепиховый брамбл	250 мл	49,3	240	190,7	20,6%
Клюквенный брамбл	250 мл	37,6	230	192,4	16,3%
<i>Среднее по б/а глинтвейнам</i>		<i>37,2</i>	<i>170</i>	<i>133,2</i>	<i>21,8%</i>
Чай малина-мята	300 мл	18,8	120	101,2	15,7%
Чай облепиха-апельсин	300 мл	35,3	120	84,7	29,4%
Орчата-какао	300 мл	24,7	120	95,3	20,6%
<i>Среднее по дорогим шотам</i>		<i>51,9</i>	<i>180</i>	<i>128</i>	<i>28,8%</i>
Чезйер	30 / 40 мл	37,90	180	142,1	21,1%
Дегустационный сет	15 / 30 мл	112,20	470	357,8	23,9%





# Квинтэссенция от хандры

Кто сказал, что осенний урожай с бабулиной дачи, не тренд? Ещё какой! Мы тут собрали сезонных ягод, смешали с нужным алкоголем в правильных пропорциях и получили добротные шорт-дринки — настоящую квинтэссенцию от хандры.

## Вишнёвый негрони 250 мл / 240Р

Джин, Мартини Ризерва Биттер, вишнёвая настойка и вишнёвое варенье. Ягодная версия короля крепких шортов.

## Облепиховый брамбл 250 мл / 240Р

Джин, вермут Мартини Фиеро, концентрированный облепиховый сок, сок апельсина и лимона.

## Клюквенный брамбл 250 мл / 230Р

Джин, концентрированный клюквенный сок, сок апельсина и лимона.

Подаём БЕЗ трубочки

Квинтэссенция в широком понимании — основа, на которой строится какая-либо система идей.





# По горячей кружке?

Что такое осень? Это кружка — кружечка горячего напитка. Напели на нужный мотив? Отлично! Напевайте эти строки и впредь и попивайте наши согревающие в дождливую и ветреную пору напитки в уютных бол...

## Чай малина-мята 300 мл / 120Р

Чёрный чай с малиной, мятой, капелькой мёда и щепоткой любви.

## Чай облепиха-апельсин 300 мл / 120Р

Чёрный чай с мятой, облепихой, апельсиновым и облепиховым соком и мёдом.

## Орчата-какао 300 мл / 120Р

Орчата — мексиканский напиток на основе риса, миндального молока, ванили и сгущёнки. Недолго думая, мы сделали с ним какао, добавив горячего молока и щепотку корицы.



Подаем чайную ложку в минажнице, сахар по просьбе гостя



# Чейзеры

Играли в догонялки в детстве? Chaser с английского — «преследователь». Смотрим на фоточку и улавливаем логическую цепочку: выпиваем сначала верхушку с крепышом и сразу следом догоняем безалкогольной добивкой из стопки. Сочетать алкоголь и добивки можно как угодно! Добро пожаловать в дивный новый мир вкусовых открытий.

## Чейзер 30 / 40 мл / 180Р

Крепыш на выбор: водка, текила, виски, самбука

Добивка на выбор: томатная сангрита, ананасовая сангрита, орчата, клюква-апельсин

## Дегустационный сет 15 / 30 мл х4 — 470Р

Постигли муки выбора? Понимаем, на такой случай приготовлен официальный микродозинг: ловите рекомендованные сочетания в дегустационном сете от нашего бренд-бармена. Распробуйте вкусы чейзеров и переходите к объёму посольднее.



ТОМАТНАЯ САНГРИТА + ТЕКИЛА



ОРЧАТА + САМБУКА



АНАНАСОВАЯ САНГРИТА + ВОДКА



КЛЮКВА-АПЕЛЬСИН + ВИСКИ

Дегустационный набор, набор чейзеров, алкошашки, сеты шотов подаем в **алюминиевом подносе** с подложкой из пергамента



# Экономика десерты

## БЫЛО

	май-июль 2022				
	Цена	с/с	маржа/шт	ФС	наценка
Среднее по десертам	156,7	53,8	<b>102,9</b>	34,3%	191%
Чизкейк маракую	160,0	60,3	<b>99,7</b>	37,7%	165%
Шоколадный Брауни	140,0	40,1	<b>99,9</b>	28,6%	249%
Банановый сплит	170,0	60,9	<b>109,1</b>	35,8%	179%

## СТАНЕТ

	С/с	Цена	Маржа/шт	ФС, %
Среднее по десертам	45,7	157	<b>110,9</b>	29,2%
Яблочный пирог	51,36	170	<b>118,6</b>	30,2%
Шоколадный фондан	57,08	190	<b>132,9</b>	30,0%
Чизкейк с беконом и пивным соусом	44,74	170	<b>125,3</b>	26,3%
Чизкейк с вишнёвым соусом	44,52	170	<b>125,5</b>	26,2%

Доля десертов в выручке факт за период 0,85%

Желаемая доля десертов в выручке Ронни к декабрю с вводом новинок **1,70%**



# Изменения в осн. меню

**ВАЖНО:** мы бы хотели видеть Яблочный пирог визитной карточкой среди десертов Ронни, т.к. такого больше нет нигде

## **Яблочный пирог 190 г / 170Р**

Пирог из свежих яблок с корицей на тонком тесте. Уютный как любимый свитер! Подаём с шариком сливочного мороженого.



## **Шоколадный фондан 150 г / 190Р**

Шоколада много не бывает: в нежном тёплом бисквите кроется тающий шоколад, а наверху — шарик сливочного мороженого. К съёмке сториз — обязателен!



## **Чизкейк с беконом и пивным соусом 125 г / 170Р**

Ого, а так можно было? Чизкейк в компании соуса из тёмного пива и сахара. Подаём с криспи-беконом.



## **Чизкейк с вишнёвым соусом 125 г / 170Р**

Классический чизкейк с соусом из вишни. Это же «вишенка на торте» получается!





# Изменения в осн.меню

Подача большого  
объёма картошки –  
ведро  
Подача малого объёма



Ввод новинок	
Крем-суп из тыквы с гренками	160P
<b>Картофель фри 100 гр / 150 гр</b>	<b>150 / 200P</b>
Клубничкин поцелуй 40 мл	140P
Водка Хаски 40 мл / 500 мл	170 / 1700 P
Тундра Биттер 40 мл / 700 мл	170 / 1900P
Медовуха Phoenix 450 мл (Вкусы: вишня / гранат-малина / кокос-цитрус / манго-цитрус. Крепость 4,7%)	270P
Evervess Black Royal 500 мл	160P
Черноголовка Оригинальный лимонад	140P
Морс облепиховый 200 / 1000	90 / 250P
Удар Тайсона	390P
DIPA и точка	390P
Кончита	390P
Томатная дичь	380P
Тропическая дичь	380P



# Изменения в осн.меню с

13.1

## Переход в основное меню из СП Лето

	Наименование
Закуски	Дип баффало(измененная подача)
	Дип с сыром фета и зеленью(измененная подача)
Лимонады	Манголорец(переработка)
	Дип пёрпл(переработка)
Фирм.лонги	Сангрия с анчаном (переработка)

## Вывод товаров

Сироп яблоко (кроме Свободы)	Концентрат морса смородина (кроме Свободы)
Дыня св	Джус боллы
Сироп баблгам (кроме Свободы)	Лайм

## Вывод позиций

Картофель по-деревенски	Пиво Лёффе Брюн тёмно 450 мл
Чизкейк маракуйя	Честерс вишня
Окрошка	Честерс груша
<b>Немстители</b>	Честерс лесные ягоды
Евротур	Pepsi 0,5 л
Мохито б/а	Смородиновый морс
Banana Kraken	Дорама Куин
Galaxy Secret	Манго бой
Tomato Gose	
Super mango	
Mors Theory	



# Изменения в осн.меню с

## Остаётся на СВОБОДЫ

С Яблочная 40 мл

С Бабл-гам 40мл

С Смородина-мелисса 40мл

С Мятная 40мл

**13.10**  
Временно продаём через официантов, чуть позже на прищепке на новых менажницах поставим на прищепку инфу о шотиках

## Скрипты для Немстителей и Картофеля фри:

1) *К сожалению, Немстители покинули нашу галактику. Шутка. Комбо очень объёмное, из-за чего оно готовится на кухне продолжительное время. Мы хотим снизить время ожидания блюд, поэтому мы были вынуждены отказаться от него. Позиции из комбо всегда можно заказать по-отдельности, давайте я вам подскажу?*

Если спросят про выгоду/скидку, отвечаем, что мы стараемся удерживать цены в меню на прежнем уровне всеми силами.

2) *Мы знаем, что у нас самая вкусная картошка фри и вы её очень любите. Мы не хотим менять это сырьё, но к большому сожалению, поставщики диктуют свои правила \*грустное лицо\*. Мы сохранили сырьё и качество приготовления, но были вынуждены поднять цену. У нас появилось два объёма на ваш выбор*





# Изменения в осн.меню с

## Изменение цены

### Закуски

Кесадилья XS	190	200
Стартер со стрипсами	170	180
Стартер с чикен чанк	170	180
Стартер с крыльями хот	170	180
Трипл Чизз	160	170

### Наборы закусок

Фантастическая четверка	530	550
Мясной удар	780	790

### Горячее

Боул с курицей	360	350
Боул со свининой	370	360
Индейка гриль в медовом маринаде	360	380
Свинина по-брутальски	390	410

### Супы

Сливочно-сырный	150	160
Содянка	150	170

## Шоты

Шот Б52	180	200
Текилаграмм	180	200

## Лонги

Вильям Лоусонс-Кола	270	280
---------------------	-----	-----

## Пивные коктейли

АперольМи!	360	370
Вечеринка не у бассейна	360	370

## Пиво разливное

Пиво светлое 0.5л	145	150
Пиво светлое 3л	770	800

## Пиво бутылочное/крафт

Хугарден б/а	140	160
Пан Палыч АПА	270	280
Пан Палыч Вайзенбир	260	270
Моя дорогая смородинка	310	320
Честерс Яблоко	260	270



# Изменения в меню БЛ

Ввод					
Гарниры					
Беби картофель	150 гр	14,0	50	36,0	28,1%
Супы					
Крем-суп из тыквы с гренками	265 мл	47,4	110	62,6	43,1%
Куриный суп с удоном	310 мл	44,0	110	66,0	40,0%
Не просто хлеб					
Перепечка с яйцом и луком	60 гр	10,57	35	24,44	30,2%
Десерты по спеццене					
Чизкейк с беконом под пивным соусом	125 гр	44,74	120	75,26	37,3%
Чизкейк с вишнёвым соусом	125 гр	44,52	120	75,48	37,1%
Яблочный пирог	190 гр	51,36	120	68,64	42,8%
Напитки по спеццене					
Чай малина-мята	300 мл	18,8	85	66,2	22,1%
Чай облепиха	300 мл	35,3	85	49,7	41,5%
Какао на орчате	300 мл	24,7	85	60,3	29,0%
Морс облепиховый	200 мл	14,4	50	35,6	28,8%



# Изменения в меню БЛ

Вывод позиций
Окрошка
Колбаска на гриле
Овощи на гриле
Картофель по-деревенски
Микс свежих овощей
Кукуруза гриль
салат с редисом и яйцом
Квас
Лимонад фруктовый
Лимонад ягодный
Мороженое

Изменение цены	
Брокколи темпура	40 60
Брокколи темпура СОТР!	30 50
Котлеты из мяса птицы под сыром	160 170
Котлета из мяса птицы под сыром СОТР!	120 130
СОТР! Кесадилья с кур и грибами	110 120
Сливочно-сырный суп	100 110
Картофель фри	70 90
<b>ВВОД</b>	
Тыквенный суп СОТР!	80Р





# Изменение подачи



Держать небольшой  
остаток  
упаковки на ТА



# Изменение подачи





# Изменение подачи



Обратите внимание на коул-слоу, он теперь с белокочанной капустой. Для корректировки горечи и снижения СС.





# Изменение подачи



Появляется градация остроты  
Блади Вуди:

2 огонька: без перца чили

3 огонька: с перцем чили

Официанты, просьба  
проговаривать  
возможность градации остроты.

Представление в кипере как с  
воками — острый и суперострый.



**ДОСТАВКА**







# Скажи «ЧИИИИИИЗ...»

Это не просто сэндвич, а икона стрит-фуда, появившаяся в Филадельфии. Буквально — «сырный стейк». Мы положили поджаренное с овощами сочное мясо в воздушную чиабатту, добавили сыр, подпекли и вуа-ля — бургер может и подождать. Не забудь заснять на камеру процесс наслаждения и сказать «чииииииз»!

## Чизстейк с индейкой 250 г / 360Р

Для начинки этого чизстейка мы подружили индейку-гриль с луком, огурчиками баттер пиклз, творожным сыром, сыром сулугуни и горчичным соусом.

## Чизстейк со свининой 250 г / 360Р

Осторожно, горячо! Мы обжарили кусочки свинины, добавили лук, свежий перец, творожный сыр и сулугуни. За пикантную остроту отвечают острый соус чили и адобо, а также перец халапеньо.

## Чизстейк с курицей и грибами 250 г / 340Р

«Как нежно!» — точно так можно сказать про этот чизстейк. Мы подрумянили курицу и свежие шампиньоны на сковороде, добавили поджаренный лук, творожный сыр и сыр сулугуни.



Упаковка: короб под хот-доги



# Камон, бэйби, лайт май

Мимо такой бейбы мимо точно не пройдёшь и в тиндере влево не смахнёшь, ведь эта золотистая поджаренная беби-потейто в тонком мундире под мощной мясной начинкой и сыром уже нетонко намекает тебе на идеальный мэтч.

## файр

### **Беби-картофель с индейкой 300 г / 350Р**

Картофель с начинкой из индейки-гриль, поджаренного лука, сыра сулугуни, творожного сыра и горчичного соуса. Подаём с двумя слайсами хрустящей чиабатты.

### **Беби-картофель со свининой 300 г / 350Р**

Картофель с начинкой из свинины, обжаренной с луком в соусе шрирача и адобо, с добавлением творожного сыра, сыра сулугуни и перца халапеньо. Подаём с двумя слайсами хрустящей чиабатты.

### **Беби-картофель с курицей и грибами 300 г / 340Р**

Картофель с начинкой из нежного куриного филе, обжаренного с шампиньонами и луком в компании с творожным сыром и сыром сулугуни. Подаём с двумя слайсами хрустящей чиабатты.





# Десерты, закуски, супы

## **Чизкейк с беконом и пивным соусом 125 г / 190Р**

Ого, а так можно было? Чизкейк в компании соуса из тёмного пива и сахара. Подаём с криспи-беконом.

## **Чизкейк с вишнёвым соусом 125 г / 190Р**

Классический чизкейк с соусом из вишни. Это же «вишенка на торте» получается!

Упаковка: Эко500, подача соусов отдельно, криспи бекон кладётся к чизкейку

## **Картофель фри S 100 гр / 160Р**

## **Картофель фри M 150 гр / XXXР**

## **Крем-суп из тыквы с гренками 250/15гр / 190Р**

Упаковка: Экосуп



# Мини-салат

Коул-слоу (100 гр)	140Р
Баттер Пиклс (100 гр)	150Р
Салат с томатами и сыром Фета (100 гр)	170Р

Упаковка: пластиковый контейнер под супы БЛ на ТА





# Напитки

Ввод: Черноголовка Кола, Черноголовка Лимонад оригинальный,  
Черноголовка тархун, морс облепиха, Евервесс блэк Роял

Вывод: Пепси 0,5, морс смородина, Евротур 0,5 и 1л





# Изменение цен на доставке



# Новые товары и п/ф

Кухня	
Товары	П/ф
Беби-картофель	Яблочный пирог п/ф ФК
Тыква	Пивной соус п/ф БЦ
Капуста белокачанная	Криспи-бекон п/ф БЦ
Тыквенные семечки	Фондан п/ф БЦ
Лук сушёный	
Шоколад	
Корица	





# Меню

- СП будет печатным, формат А3 книжка, в эл. виде представлено не будет
- Ланчи – перепечатываются тоже
- Из основного меню убираем кальяны, печатаем кальянную карту отдельно для повышения продаж кальянов
- Тильды по-прежнему нет, поэтому эл.меню пока в формате портянки на сайте WG

# Общая информация

- ТТК кухня по [ссылке](#)
- ТТК бар по ссылке
- ТТК десерты по ссылке
- Подсказки бар по ссылке
- Обучающая рецептуры ВСЕ по [ссылке](#)
- Внести новинки в ежедневное обучение с 11.10 (УБЦ)
- Внести изменения на Сервис Гуру — 17.10 (Фомина)
- Обучение управляющих — 11.10, обучение внутри БЦ 12.10, ЖДЁМ ОС ПО БЛЮДАМ в почту Микрюковой и Гориной
- Новые блюда в РК заведены к 18.10 (Гильманова)
- ТЕСТ со скидкой 30% на всё СП — 18.10, ЖДЁМ ОС от постояшек
- Печатное СП, БЛ, меню, кальяны — доставка в БЦ — **до 18.10**
- ЗАПУСК — **19.10**