

Bronka Restaurant Group

**Компания была
основана в 2002 году.**

С 2017 года основными владельцами являются Л. А. Мурова и Н. Д. Негодов. С этого момента в состав группы вошли крупные активы порт Бронка, Единый центр документов, Прядильно-ниточный комбинат им. С. М. Кирова, завод «Измерон»

В 2019 году направление «Бронка девелопмент» начало продажи в первом жилом проекте на Большой Разночинной улице. Также компания подготовила и продала участок на Брюлловской улице



«Бронка Групп» - один из ключевых игроков на ресторанном рынке Петербурга. Их команда управляет такими знаковыми для Северной столицы проектами, как итальянский ресторан «Il Lago dei Cigni», паназиатский «Buddha-Bar» и загородный ресторан «Лунка 19». Они развивают проекты с самым разнообразным меню и высочайшим уровнем сервиса, среди них - ресторан Hunt бар «Архитектор», сеть ресторанов casual dining «Фаршировка», а также точки общественного питания в Едином центре документов. Кейтеринговая компания холдинга «Бронка Групп» обслуживает крупнейшие спортивные и светские мероприятия города на Неве.



Il Lago dei Signi - видовой премиальный ресторан авторской итальянской кухни, расположенный на берегу Лебяжьего пруда Крестовского острова Санкт-Петербурга. Обладатель высшей награды национальной ресторанной премии WHERETO EAT.



Меню ресторана Il Lago Dei
Signi основано на
региональных рецептах блюд
итальянской кухни,
качественного свежего
продукта, с соблюдением
сезонности и
использованием новых
технологий приготовления.



«Лунка 19» - загородный ресторан, расположенный в гольф-клубе «Петергоф», недалеко от Большого Петергофского дворца и знаменитого паркового ансамбля.



«Лунка 19» идеально подойдет для
свадьб, юбилеев и корпоративных
мероприятий



Buddha-Bar St.Petersburg - первый российский представитель ресторанный лаунж-проекта Buddha-Bar, охватывающего более 25 крупнейших городов мира. Ресторан входит в десятку лучших заведений премиум-класса в Санкт-Петербурге.



Buddha-Bar предполагает сочетание авторского паназиатского меню, специально разработанной музыкальной концепции и неповторимом интерьере

Также есть кафе такие, как:

Фаршировка

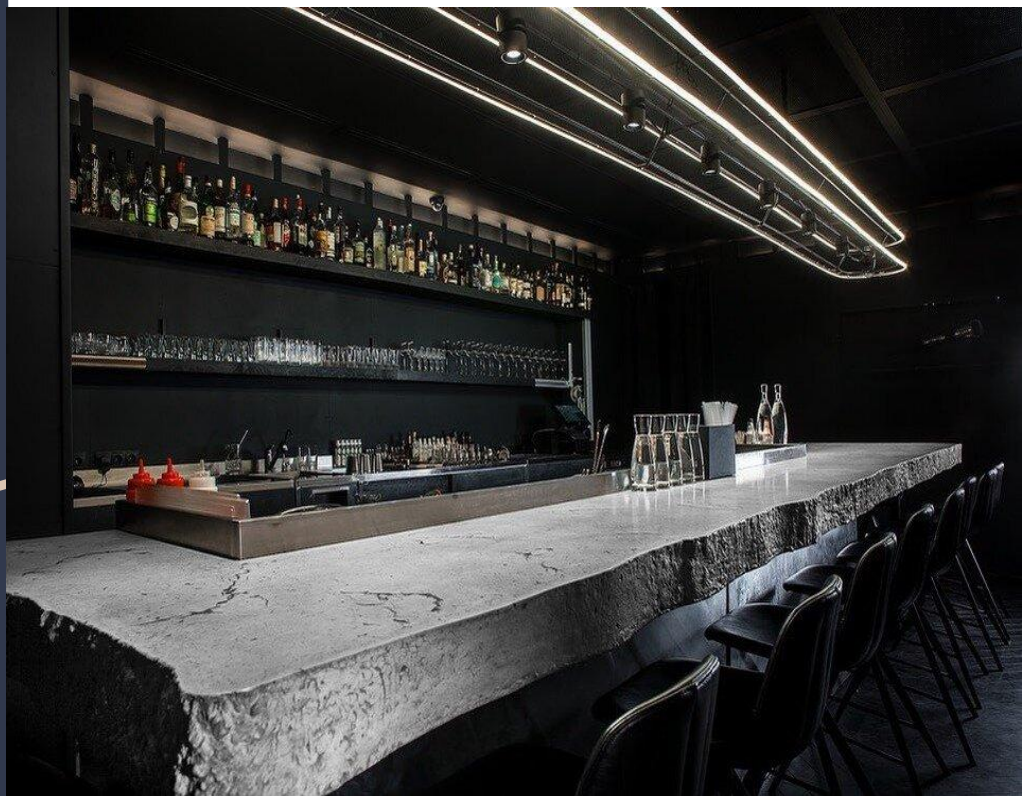




Концепция ресторана - лучшие продукты, актуальные гастрономические тренды и свежие идеи, как в меню, так и в интерьере.



Архитектор



«Архитектор» - камерный коктейльный бар на улице Рубинштейна.

Концепция заведения основана на философии фудпейринга – точного сочетания коктейлей и вина с легкими закусками. В меню ресторана 18 авторских коктейлей и подобранных к ним закусок. Вместе с барменом гости заведения могут создать собственный коктейль, исходя из вкусовых предпочтений.





В основе интерьера – барная стойка, напоминающая коммунальный стол, ножки стульев имитируют циркули. Стол сервируется с помощью транспортиров, луп и линеек.

Гастробар Hunt

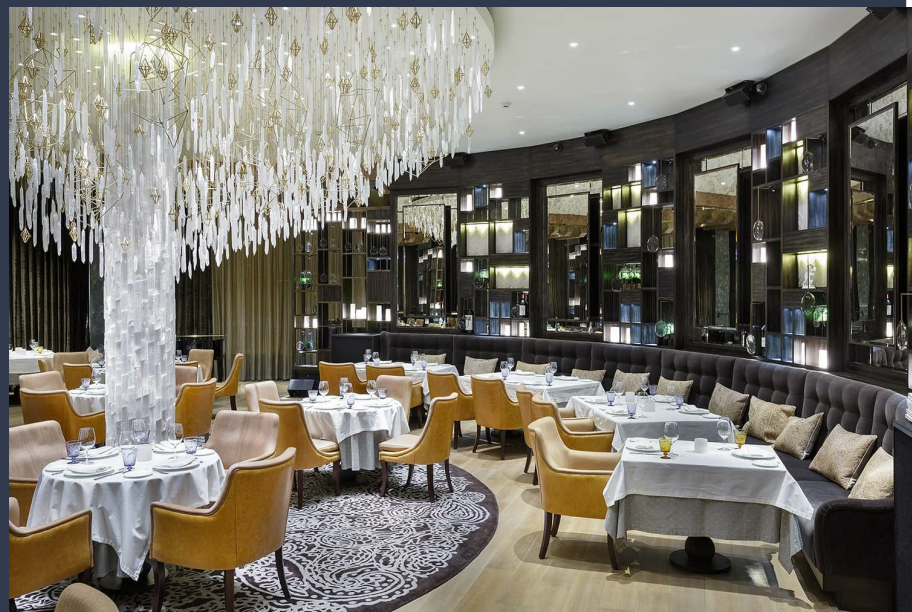




«Ресторан Hunt открылся на месте ресторана восточной кухни, — рассказывают архитекторы. — Концепция изменилась радикально: от богатого китайского ресторана не осталось и следа. Название Hunt („охота“) получило свою интерпретацию в интерьере: здесь преобладают природные мотивы и натуральные материалы — дерево, камень, кожа, декор из глины, обилие сухих растений»

Как рестораны «Бронка Групп»
в Санкт-Петербурге пережили
пандемию и использовали это
время для развития бизнеса





В ресторане Hunt появились блюда в линейке Take away (на вынос) – суши, бургеры и др. Посетители положительно оценили обновленное меню, поэтому уже после карантина в нем было решено оставить ряд позиций из категории «уличной еды», подаваемой внутри заведения и на летней террасе.

В ресторане «Фаршировка» была расширена зона собственной доставки блюд, к этой работе привлекли оставшихся без особой нагрузки сотрудников заведения, закупив для них велосипеды.



Несмотря на сложный период карантина, компании удалось использовать это время с пользой, например, весной были реконструированы летние террасы в ресторанах Il Lago, Hunt и «Лунка 19».

Во всех заведениях персонал проходит стандартную проверку – измерение температуры перед выходом на работу. Сотрудники сделали тесты на коронавирус. В целях безопасности в ресторанах сократили количество посадочных мест (чтобы ограничить прямые контакты посетителей).

Новости «Бронка Групп» выводит сеть корнеров китайской кухни Nagao на московский рынок

Первый столичный корнер сети открылся в одном из крупнейших моллов Москвы – ТРК «Европолис» в Ростокино. Он разместился на втором этаже в гастрономическом кластере City Food. В меню Nagao собраны традиционные китайские блюда, рецепты которых переосмыслены и адаптированы под европейский вкус: дим самы из крахмального и пшеничного теста с начинками из морепродуктов и мяса, битые огурцы с кешью и кинзой и широкое WOK-меню. Кухню в проекте курирует бренд-шеф Евгений Белозеров, проходивший стажировку у известного «мишленовского» шефа Френка Шу. В настоящее время в сеть Nagao входят еще два корнера в Санкт-Петербурге: первый расположен в фуд-холле Eat Market в ТРЦ «Галерея», второй – в ТРК «Сити Молл» на Коломяжском проспекте. «Сегодня одним из трендов ресторанного рынка является развитие различных гастрономических пространств или фуд-холлов, которые включают в свой состав множество разных концепций. При этом панзиатская кухня по-прежнему остается одним из лидеров по спросу на рынке, – отметил заместитель генерального директора «Бронка Групп» Антон Аброян. – Сеть Nagao быстро растет, и мы видим потенциал для дальнейшего развития формата fast casual. Сегодня в работе у нас находится еще несколько локаций, где в скором времени мы сможем открыть новые точки нашего проекта».





Bronka Restaurant Group (одно из направлений холдинга «Бронка Групп») открыла китайское бистро Нагао на первом этаже «Бутылки» в Новой Голландии.



Дизайн интерьера бистро был создан архитектурным бюро DA Architects. В его основе лежит сочетание красного цвета, традиционного для китайской культуры, и элементов современного дизайна и мебели. Стоит отметить, что меню для нового проекта было расширено, в него вошли как новые позиции, например, курица кунг-пао, так и любимые все – дим-самы, WOK, аутентичные супы и закуски. Всего в меню Нагао в Новой Голландии будет представлено более 30 позиций, а также винная карта. Кухню в проекте, как и в других заведениях сети, курирует бренд-шеф Евгений Белозеров.



«Бронка Групп» совместно с ФК «Зенит» открыла зону гостеприимства Diamond Club на «Газпром Арене»

Diamond Club расположился на третьем этаже «1хСтавка» Трибуны А и имеет панорамные окна с видом на футбольное поле. Площадь ресторана составила 1700 м² (300 посадочных мест). Среди основных преимуществ новой зоны для болельщиков - прямой доступ с внутренней парковки P-VIP и прямой выход к местам повышенной комфортности в верхней части центрального сектора А 107.



Меню ресторана включена разнообразная кухня (в том числе и национальные блюда стран команд-соперников ФК «Зенит» в еврокубках) и обновляется не менее 4 раз в сезон.

«Бронка Групп»

поздравила ветеранов с
77-й годовщиной полного
освобождения Ленинграда
от фашистской блокады

ДЕНЬ СНЯТИЯ БЛОКАДЫ
ЛЕНИНГРАДА

27
января



«Бронка Групп» совместно с издательским домом «Комсомольская правда» поздравила подопечных Дома-интерната ветеранов войны и труда №2 с 77-й годовщиной полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. Компания подарила учреждению мультимедийный проектор для просмотра кинофильмов, а ресторанный группа холдинга испекла имбирные пряники-открытки для каждого ветерана.



Проекты Bronka Restaurant Group получили признание премии WhereTOEAT 2020

Сразу четыре проекта Bronka Restaurant Group стали лауреатами престижной ресторанной премии WhereTOEAT 2020. Премиальный ресторан авторской итальянской кухни IL Lago dei Cigni вошел в пятерку лучших ресторанов Санкт-Петербурга. Концептуальный ресторан HUNT на улице Рубинштейна уверенно закрепился в топ-25. Расположившейся по соседству камерный коктейльный бар «Архитектор» вошел в short-лист самых лучших баров Санкт-Петербурга. Заработавшая на «Газпром Арене» этим летом зона гостеприимства для болельщиков Diamond club признана экспертами самым технологичным рестораном года.

Бронка
групп