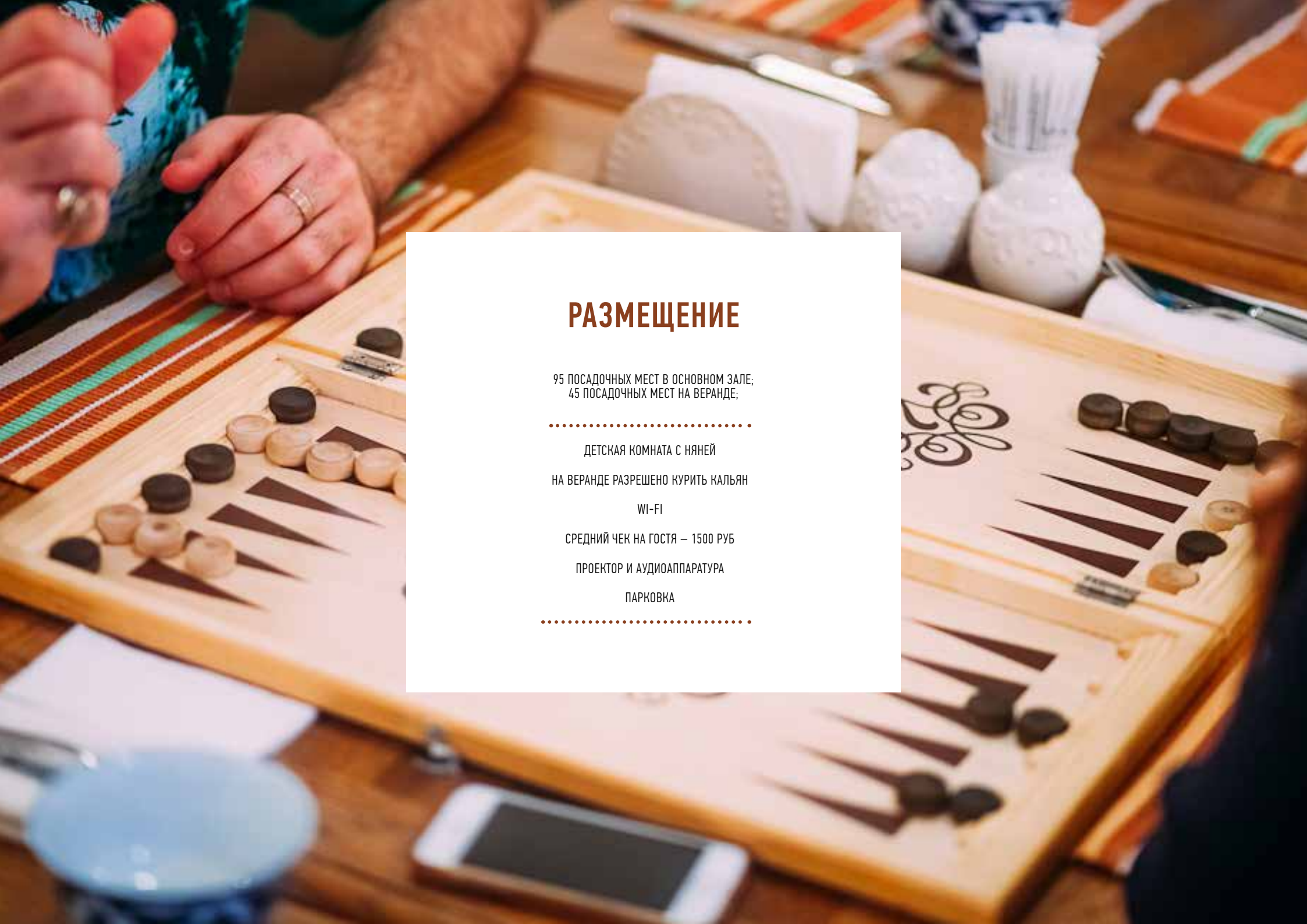




РЕСТОРАН
Uyna



РАЗМЕЩЕНИЕ

95 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ В ОСНОВНОМ ЗАЛЕ;
45 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ НА ВЕРАНДЕ;

.....

ДЕТСКАЯ КОМНАТА С няней
НА ВЕРАНДЕ РАЗРЕШЕНО КУРИТЬ КАЛЬЯН

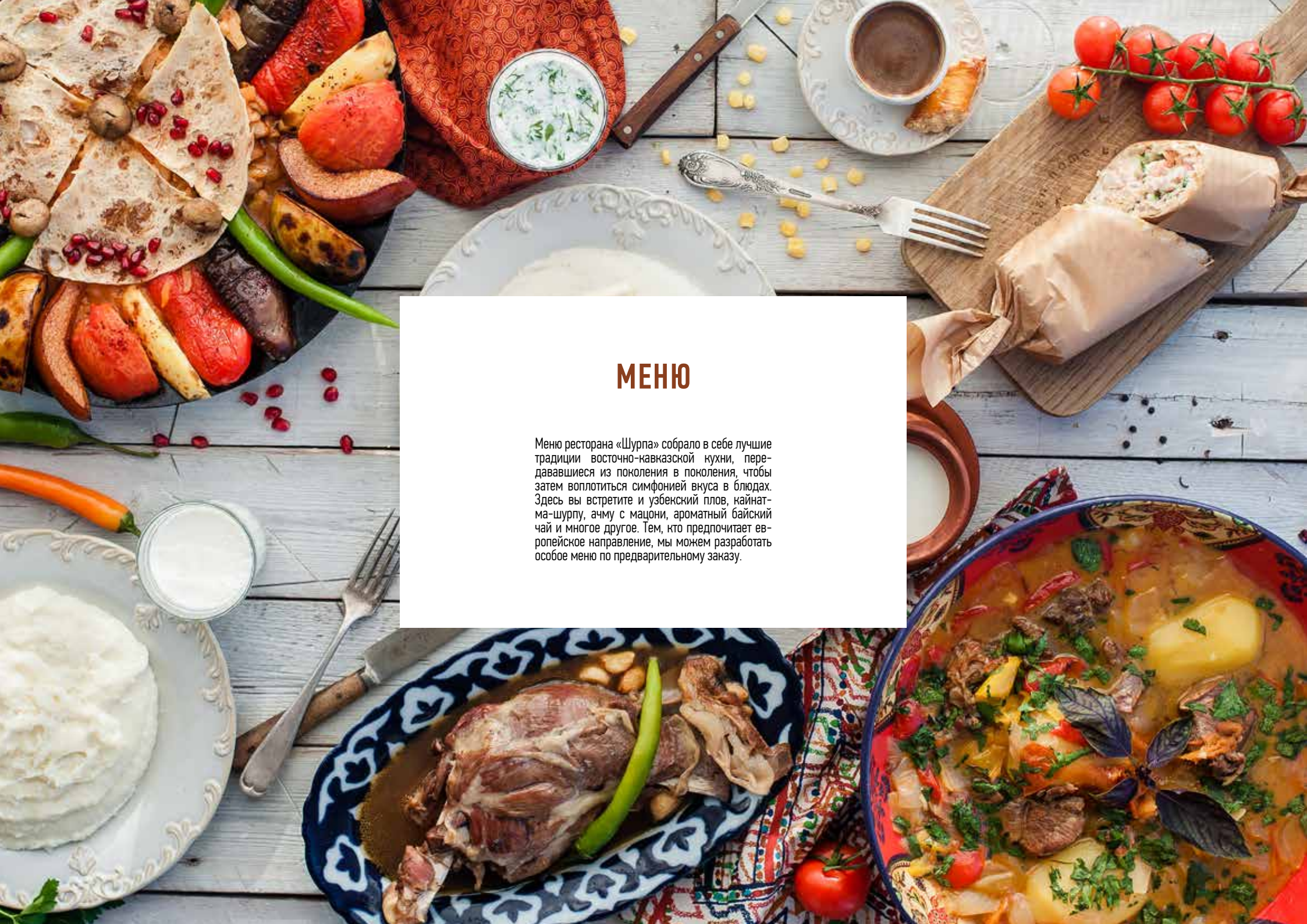
WI-FI

СРЕДНИЙ ЧЕК НА ГОСТЯ — 1500 РУБ

ПРОЕКТОР И АУДИОАППАРАТУРА

ПАРКОВКА

.....

A collage of various Uzbek dishes. In the top left, a large platter of plov with carrots, meat, and pomegranate seeds. In the top right, a cup of tea on a saucer and a bag of bread. In the bottom left, a plate of white rice or dumplings. In the bottom center, a plate of meat and vegetables. In the bottom right, a bowl of shurpa (soup) with meat and vegetables.

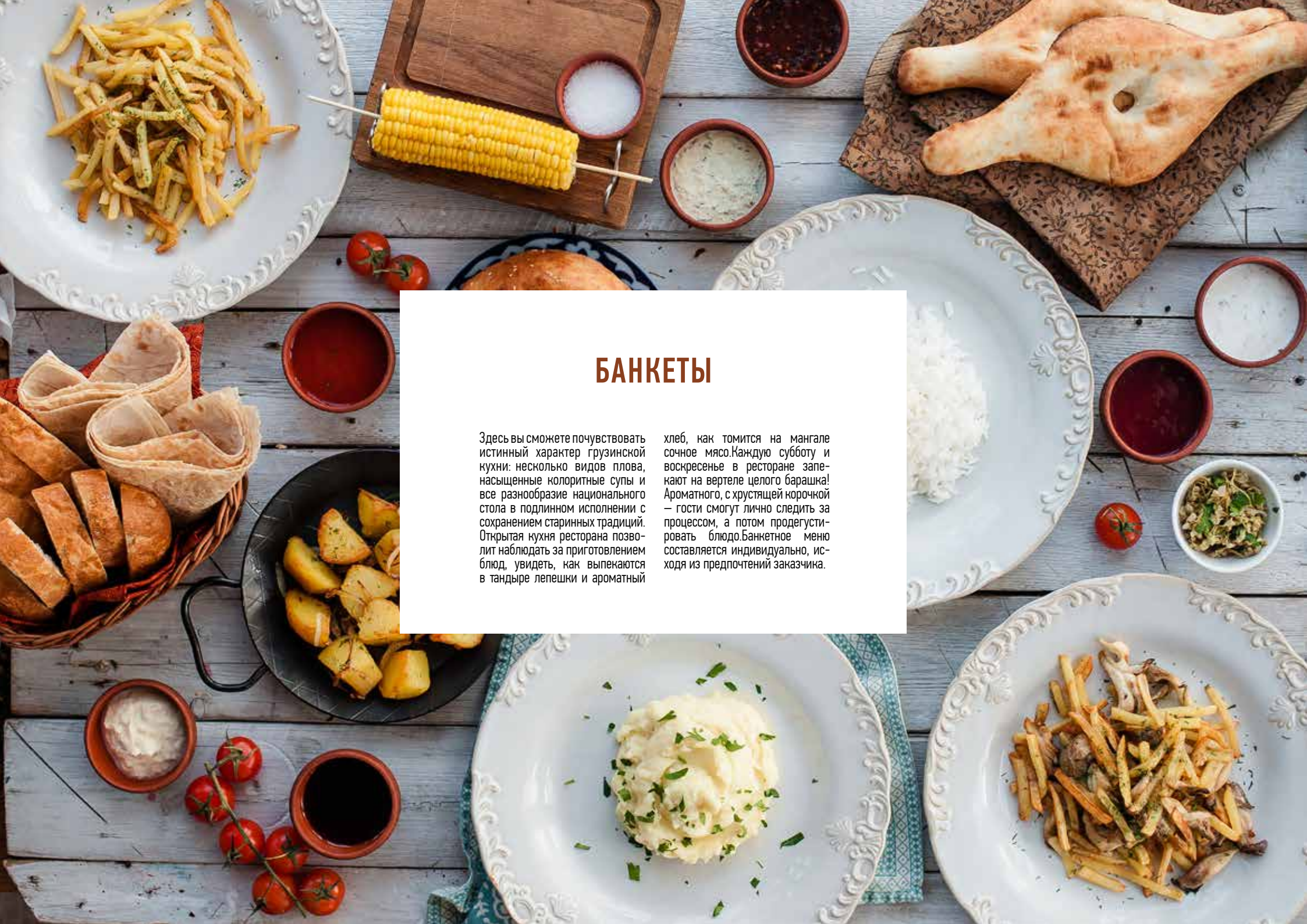
МЕНЮ

Меню ресторана «Шурпа» собрало в себе лучшие традиции восточно-кавказской кухни, передававшиеся из поколения в поколения, чтобы затем воплотиться симфонией вкуса в блюдах. Здесь вы встретите и узбекский плов, кайнатма-шурпу, ачму с мацони, ароматный байский чай и многое другое. Тем, кто предпочитает европейское направление, мы можем разработать особое меню по предварительному заказу.

The background of the entire page is a photograph of three plates filled with golden-brown, steamed dumplings. The plates are arranged on a light-colored wooden table. The plate in the foreground is slightly out of focus, while the one in the middle right is in sharp focus, showing the texture of the dumplings. The third plate is in the upper left, also slightly out of focus. The lighting is warm and natural, creating a cozy atmosphere.

ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ

Специально для Вас мы можем организовать праздник «под ключ». По Вашему желанию мы можем пригласить на мероприятие артистов любых стилей и жанров, ведущего, фотографа, аниматора. Также возможна установка профессиональной звуковой и световой аппаратуры. В организации праздника мы можем воплотить любое Ваше желание!



БАНКЕТЫ

Здесь вы сможете почувствовать истинный характер грузинской кухни: несколько видов плова, насыщенные колоритные супы и все разнообразие национального стола в подлинном исполнении с сохранением старинных традиций. Открытая кухня ресторана позволит наблюдать за приготовлением блюд, увидеть, как выпекаются в тандыре лепешки и ароматный

хлеб, как томится на мангале сочное мясо. Каждую субботу и воскресенье в ресторане запекают на вертеле целого барашка! Ароматного, с хрустящей корочкой — гости смогут лично следить за процессом, а потом продегустировать блюдо. Банкетное меню составляется индивидуально, исходя из предпочтений заказчика.



КОНТАКТЫ

пр. Энгельса 27, 2 этаж

телефон службы бронирования
640-16-16

банкетная служба ресторана
+7 965 795 09 61 (Анфиса)

по вопросам организации мероприятий
+7 921 380 32 56 (Юлия)