

РЕСТОРАН

Түри

ПО-ОСОБОМУ
ВКУСНЫЙ



GINZA
PROJECT

www.ginza.ru



О РЕСТОРАНЕ

Фирменная черта аутентичного заведения — впечатляющее разнообразие блюд кавказской и узбекской кухни — все, что только возможно приготовить в тандыре!

Ресторану удалось объединить лучшие традиции сервиса Ginza Project и щедрого восточного дастархана.

Душа просит шумного веселья или, напротив, раздумчивого уединения? В интерьерах «Пури», созданных дизайнером Андреем Цыганковым, есть из чего выбрать. Располагайтесь компанией на удобных диванах или занимайте столик в уютном уголке.



БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

Торжественные банкеты от ресторана «Пури» – больше, чем стандартное застолье. Семейный ужин или шумный корпоратив, официальное празднество с партнерами или встреча друзей – в ресторане «Пури» возможно все!

В залах ресторана можно разместить до 30 человек и при этом каждому будет комфортно. Восточный интерьер и уютная атмосфера одинаково подходят как для проведения корпоративного мероприятия, так и для встречи узким кругом. Для гостей нашего ресторана играет живая музыка, а также выступает DJ. Также возможно организовать полноценную развлекательную программу.



ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

- эксклюзивное банкетное мероприятие с полным закрытием ресторана до 200 гостей фуршетной рассадкой, до 135 гостей банкетной рассадкой
- в первом зале до 30-ти гостей
- во втором зале до 20-ти гостей
- в третьем зале до 15-ти гостей
- в четвертом зале до 10-ти гостей



КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, Индустриальный пр., 17/1А

Служба приема гостей: +7 (812) 240-20-30

Единый телефон Ginza Project: +7 (812) 640-16-16

МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1 ПО 2300 РУБ. НА ПЕРСОНУ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (в стол)	Кол-во	Цена	Итого
Ассорти из пхали	2	290	580
Сациви	1	360	360
Сезонные овощи и зелень	2	430	860
Ассорти из домашних сыров	1	460	460
Жареные баклажаны по-грузински	2	390	780
		Подитог:	3 040
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Лосось на углях	5	660	3 300
Шашлык из куриного бедра	5	440	2 200
		Подитог:	5 500
ДЕСЕРТ (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Згапари	5	320	1 600
Медовик	5	320	1 600
		Подитог:	3 200
НАПИТКИ (алкоголь)	Кол-во	Цена	Итого
2013 Alazani Valley (Rkatsiteli) — Badagoni (полусладкое) Kakheti/Georgia	1	1 350	1 350
2014 Kindzmarauli (Saperavi) — Mildiani (полусладкое) Kakheti/Georgia	1	2 150	2 150
Chacha Giorgoba Gold Reserve. Azerbaijan	10	330	3 300
		Подитог:	6 800
Морс на выбор (клюква/облепиха/ малина/черная смородина) (640мл)	2	640	1 280
Минеральная вода S. Pelegrino/Асqua Panna (750мл)	2	610	1 220
Чай/кофе	10	200	2 000
		Подитог:	4 500

Итого на 10 персон: 23 040

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2 ПО 2700 РУБ. НА ПЕРСОНУ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (в стол)	Кол-во	Цена	Итого
Сезонные овощи и зелень	2	430	860
Сельд с отварным картофелем	2	340	680
Буженина	1	440	440
Куриный рулет	1	380	380
Бастурма	1	490	490
Теплый салат с лососем	2	560	1 120
Салат с домашней курицей и овощами	1	360	360
Хачапури по мегрельски	2	410	820
		Подитог:	5 150
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (порционно)	Кол-во	Цена	Итого
Баклажан с овощами и грибами, запеченный с сыром	5	370	1 850
Жареный сыр сулугуни	5	370	1 850
		Подитог:	3 700
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Семга, запеченная в фольге	5	660	3 300
Шашлык из телянка	5	610	3 050
		Подитог:	6 350
ДЕСЕРТ (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Домашний сметанник	5	370	1 850
Сырный торт	5	310	1 550
		Подитог:	3 400
НАПИТКИ (алкоголь)	Кол-во	Цена	Итого
NV Pinot Grigio Brut «075 Carati» — Piera Martellozzo. Veneto/Italy	1	2 150	2 150
2014 Filipa de Lencastre (Loureiro, Arinto, Azal) — Casa de Vila Nova. Vinho Verde/Portugal	2	1 550	3 100
2013 Casamatta Rosso (Sangiovese) — Bibi Graetz. Tuscany/Italy	1	2 350	2 350
		Подитог:	7 600
Морс на выбор (клюква/облепиха/ малина/черная смородина) (640мл)	2	640	1 280
Минеральная вода S. Pelegrino/Асqua Panna (750мл)	2	610	1 220
Чай/кофе	10	200	2 000
		Подитог:	4 500

Итого на 10 персон: 27 000