



BAIKAL
bar & restaurant





КОНЦЕПЦИЯ

Байкал – родное слово русской души и роскошный ресторан в центре **Олимпийского наследия России**, утопающий в зелени, удобно расположившийся в истоке пересечения трассы **Формулы-1** и Ледяного Куба.

Его домашний уют оправдан широкими интерьерными решениями — большими люстрами, вместительными залами и отеческим духом.

Ресторан за несколько лет своего существования стал выбором **первых лиц государства, спорта и шоу-бизнеса:**

В. Путин
В. Третьяк
В. Фетисов
К. Эрнст
В. Матвиенко
А. Миллер
А. Дворкович
Д. Песков
С. Шойгу

М. Прохоров
О. Дерипаска
И. Авербух
Е. Плющенко
Я. Рудковская
Е. Малкин
М. Тайсон
С. Хоркина
А. Немов

Е. Исинбаева
А. Ревва
П. Воля
Г. Мартirosян
М. Галустян
К. Асмус
С. Безруков
А. Чумаков
и многих других.



ЗАЛЫ РЕСТОРАНА BAIKAL

2420

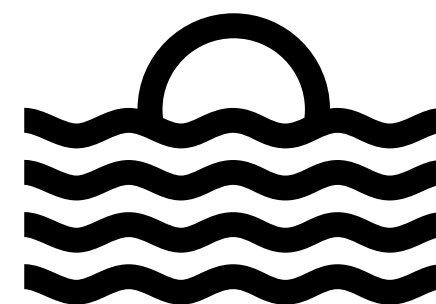
Общая площадь
заведения (кв.м)

310

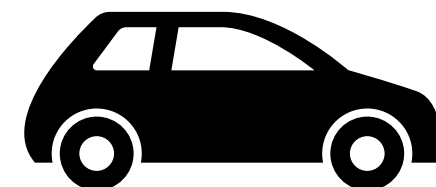
Общее число
посадочных мест

590

Общее число гостей в
формате «фуршет» на
весь ресторан



Пешая доступность
до набережной
Олимпийского парка



Собственная парковка
на 600 машин

МАЛЫЙ ЗАЛ

145,8 площадь зала (кв.м)

60 посадочных мест

100 гостей в формате «фуршет»

БОЛЬШОЙ ЗАЛ

173,3 площадь зала (кв.м)

100 посадочных мест

200 гостей в формате «фуршет»

ВЕРАНДА I

240 площадь (кв.м)

150 гостей в формате
«фуршет»

ВЕРАНДА II

94 площадь (кв.м)

40 гостей в формате
«фуршет»

ВЕРАНДА III

175 площадь (кв.м)

100 гостей в формате
«фуршет»

ШЕФ-ПОВАР

Профессиональный стаж - **более 12 лет.**

Отсчет карьеры Алексея начался за полярным кругом **в далеком Мурманске**. Приступив к работе повара в одном из ресторанов крупнейшего городского холдинга, Алексей твердо решил связать свою жизнь с этой профессией.

Через некоторое время, переехав в Санкт-Петербург, Алексей начал свое профессиональное шествие и рост в ресторанах **Luce на Невском, Mix in St. Petersburg, Bourbon Bar, Бутербродsky Bar** и многих других.

В 2017-м году Алексей переехал в Сочи, чтобы **возглавить кухню ресторана Байкал** и сделать ребрендинг любимившегося заведения, совершив кардинальные перестановки в меню и направлении кухни в целом.



Алексей Костыгов

НАПРАВЛЕНИЕ КУХНИ



От Кавказских классических рецептов через традиции русской кухни, впитав современные европейские тенденции, прямиком к Байкалу - к блюдам северных народов. Эклектика и высокая гастрономия, эксклюзивные позиции уникальных напитков со всего света, интереснейшая винная и барная карта.

ИНТЕРЬЕРЫ

МАЛЫЙ ЗАЛ

Этот зал создан для свиданий и диалогов "без галстука". Дерзкий в интерьере и функциональный в использовании — отличное пространство с контактным баром, собственным выходом на парковку и веранду. Идеально подходит для просмотров матчей, проведения закрытых вечеринок и шоу-показов.

БОЛЬШОЙ ЗАЛ

Этот зал умело принимает как большие компании, так и камерные мероприятия. Прекрасно подходит для проведения свадеб, корпоративных мероприятий, крестин и дней рождений. Огромные окна наполняют зал солнечным светом днем и таинственными лунными оттенками ночью. Отдельный выход на веранду, дровяная печь, высокие потолки и непревзойденный дизайн.