



ДИНАСТИЯ
ВИННЫЙ ГАСТРОБАР



2017

Ресторан «Династия» *в Красной Поляне*

- 01. Концепция
- 02. Месторасположение
- 03. Меню
- 04. Банкеты
- 05. Контакты





.01 Концепция

Ресторан «Династия» был создан, чтобы стать одним из ключевых гастрономических мест Красной Поляны. Объединить в себе атмосферу небольшого, но изысканного ресторана, и понятную каждому, но разнообразную кухню в авторской подаче.

.02 Месторасположение



Ресторан «Династия» расположен в самом центре поселка Красная Поляна, в 7–10 минутах езды от горнолыжных курортов «Горки-Город», «Роза Хутор», «Газпром» и железнодорожной станции «Роза Хутор».



.03 Меню

Приглашенный для открытия шеф-повар Антон Пружинин — бренд-шеф нашумевших московских проектов «Марио» и «Палаццо Дукале», принес с собой знание рецептов классической итальянской и средиземноморской кухни и наработанный опыт их авторской адаптации под концепцию ресторана.

Так основу меню в «Династии» составили морепродукты, овощи, сыры, мясо и птица, приготовленные на стыке итальянской и кавказской кухни. Традиционное лобиани здесь больше похоже на небольшие аккуратные пирожки с ароматом трюфеля, обязательный пункт программы любого ресторана — стейк из лосося — готовится су-вид, подается с соусом из манго и заслуживает пометки «нежнейший», а пицца и паста существует как в классических вариациях, так и в версии по-кавказски, сохраняя тем не менее свои традиционные свойства.

Сновой стороны подошли в ресторане и к десертной карте: одним из «локомотивов» стал десерт «Анна Павлова», в оригинальном рецепте состоящий из цельных долей воздушного бeze и нежного крема. В версии Пружинина бeze крошится на множество небольших кусочков с легким сливочным кремом с добавлением свежей клубники и натурального клубничного джема.

Меню состоит из классических разделов: холодные и горячие закуски, пицца, паста, мясо и птица, рыба и морепродукты, салаты, супы, гарниры и десерты.

Барная и винная карты составлялись с учетом классических пожеланий гостей, а в приготовлении коктейлей используются локальные продукты.





.04 Банкеты

Общая посадка ресторана насчитывает 120 мест.

При необходимости пространство делится на три зоны:

→ два основных зала вместимостью 40 человек каждый. Из окон каждого зала открывается вид на горы, посадка – высокие столешницы из сруба на 10-15 человек и классические столы на 4 человека;

→ дополнительный банкетный зал.

Способен принять до 30 человек, посадка – классические столы с возможностью их объединения в единую посадочную зону;

→ летняя терраса вместимостью до 40 человек.

Средний чек при банкетном обслуживании составляет от 5000 руб. с алкоголем и от 3000 руб. без алкоголя.



Обслуживание в ресторане ведется высококвалифицированными сотрудниками, регулярно проходящими тренинги и обучения, нацеленные на повышение уровня сервиса.

Оборудование ресторана позволяет организовать музыкальное сопровождение мероприятия от фонового звучания до живых концертов.