

# *Лаундж бари*

Підготувала  
студентка 4 курсу 3  
групи ФРГТБ  
Пшебельська  
Анастасія

*Лаунж – це насамперед стиль інструментальної музики, який зародився ще у 60-70 роки минулого століття, а у 90-ті знову став популярним. Лише тоді деякі ді-джеї почали створювати мікси в цьому стилі. Творцем лаунж-музики вищого гатунку вважають Еніо Моріконе.*



*З музичного стилю лаунж плавно переріс у стиль життя. А оскільки навіть запеклим трудоволікам часом хочеться просто відпочити, розслабитися, одне слово, просто побайдикувати, то лаунж набув неабиякої популярності.*

Lounge бари протистоять, кафе, ресторанах і особливо клубам, тому що пропонують відвідувачам розслабленість і спокій, в деякій мірі навіть відстороненість від інших відвідувачів і від світу взагалі. Люди у великих містах потроху починають втомлюватися від гучних вечірок, шукають місце, де можна відпочити від відпочинку (як би парадоксально це не звучало). У зв'язку з цим лаунж-бар може бути не окремою одиницею, а частиною ресторану або кафе, краще навіть клубу, де можна насолодитися тишею.





Але формально лаунж-бар - це громадська установа, найчастіше громадського харчування, з тим же переліком послуг, який можна знайти в будь-якому іншому ресторані або кафе. Lounge - це формат, стилістика, своя атмосфера, щось нове, але з юридичної точки зору і з точки зору організації бізнесу це фактично все той же бар. Різниця в роботі маркетологів і дизайнерів. Це можливість продати людям вже давно відому стару послугу в новій упаковці, і салон цінують саме за цю упаковку.



Слово «лаундж» можна взагалі приписати до чого завгодно, від бару до більярдної. Зараз це мода, кажучи сучасною мовою новий тренд, лаунж-бари розраховані, як правило, на заможних клієнтів, а не пропонують вишукані напої і дорогі страви, в них часто організовуються VIP-кімнати, грає жива музика, а багато хто взагалі працюють в форматі закритого клубу.





# Лаундж бари Києва:

- **V-hush** вул. В. Житомирська,  
2а



- **D\*Lux**  
вул. Грушевського, 3



- **H Bar** бульвар Тараса  
Шевченка, д. 30



# B-Hush





# Послуги:

- Кухня: fusion, Авторська кухня, Японська кухня
- Коктейльні карта, барна карта
- Час роботи: будні 18:00-2:00,



## + Послуги

- *кальяне меню (наявні вишуканні кальяни)*
- *окрема зали для куріння*
- *наявне пістне меню*
- *джазові концерти кожний четвер*
- *кожний п'ятий коктейль за рахунок бару.*
- *час від часу проходять вечірки*
- *фірмові коктейлі*
- *закуси*



Ексклюзивна колекція бокалів від світових зірок, серед яких були помічені Стінг, Шакіра, група Roxette, Кайлі Міноуг, Захур Мурад, Соланж Ноулз, П'єр Саркози, Дмитро Хворостовський, Андрій Шевченко, Александр Шовковський, Юлія Высоцька, Серёга, Олександр Рєва, Анфиса Чехова, Руслана, Гайтана, Потап и Настя та інші селебриті.



## Віскі

Chivas Regal 12 років	50	225
Chivas Regal 18 років	50	425
Chivas Regal 25 років	50	1550
Royal Salute 21 рік	50	1350
Jim Beam Bourbon	50	195
Jameson	50	145
Jameson Select Reserve	50	235
Jack Daniel's Old #7	50	155
The Famous Grouse	50	135
Jonnie Walker Black Label	50	285

Jonnie Walker Фелікс з гребінцем 65/10

Jonnie Walker  
King George V

## Роли

Каліфорнія	240/35/30	485
Філадельфія	275/35/30	285
Дракон	310/35/30	725
Аляска	280/35/30	325

## Маргарита

Текіла, Cointreau, свіжевичавлений сік лайма 130/20 285

## Полуничний Мохіто

Ром, лайм, полуниця, тростинний цукор, м'ята, газована вода 635/20 285

## Енергетичний Мохіто

Ром, лайм, тростинний цукор, м'ята, енергетичний напій 635/20 315

## Мохіто Класичний

Ром, лайм, тростинний цукор, м'ята, газована вода 635/20 265

## Малиновий Мохіто

Ром, лайм, тростинний цукор, малина, м'ята, газована вода 635/20 285

## Джин Джулеп

Джин, м'ята, цукор, свіжевичавлені соки лимона та лайма 275 175

## Космополітан

Горілка, Cointreau, сік журавлини, свіжевичавлений сік лайма 140/5 185

## Лонг Айленд Айс Ті

Горілка, джин, текіла, Cointreau, цукор, свіжевичавлений сік лайма, Coca-Cola 500 295



# D'Lux lounge bar



# Послуги:

- Кухня:Європейська кухня, Японська кухня
- Сезонне меню
- DJ сети щовихідних
- Кальяне меню
- Графік роботи: 18:00-6:00



## + Послуги:

- парковка
- замовлення таксі
- великий асортимент віскі
- розважальна програма щовихідних
- фоторепортажі щовихідних
- запрошені гості та зірки готують свій фірмовий коктейль щовихідних
- Широкий вибір сигар





## ЛОНГ ДРІНКС LONG DRINKS

Тенкері Тоник Tenkeri tonic *		
Пурпур Purpur *	310	
Пінок Пешен Pink Passion *	350	
Блакитна лагуна Blue Lagoon *	350	
Сік Джунглів Jungle juice *	350/40	85
Текіла Санрайз Tequila Sunrise *	350/40	85
Май-тай Mai Tai *	350/20	90
Лонг Айленд Айс Ті Long Island Ice Tea *	460/20	120

## ДЖЕК ДЕНІЕЛС КОЛЕКЦІЯ JACK DANIEL'S COLLECTION

	50 мл	1 пляшка
Джек Деніелс Jack Daniel's 1,0L	80	1600
Джентельмен Джек Gentleman Jack 0,7L	120	1680
Джек Деніелс Сінгл Баррел Jack Daniel's Single Barrel 0,7L	180	2520

	вихід/weight	ціна/price
Каліфорнія тунець California tuna	190/20/30	180
Каліфорнія унагі California unagi	190/20/30	220
Каліфорнія лосось California salmon	190/20/30	180
Зелений Дракон Green Dragon	230/20/30	290
Червоний Дракон Red Dragon	240/20/30	249
Чорний Дракон Black Dragon	240/20/30	290
Кардинал Cardinal	250/30/20	220
Ролл D*Lux Roll D*Lux	280/15/30	290
Філадельфія вугор Philadelphia Eel	240/20/30	290
Філадельфія з тобіко Philadelphia with tobiko	195/20/30	220
Філадельфія лосось Philadelphia Salmon	255/20/30	220
Ролл Самурай Roll Samurai	255/30/20	290
Гарячий рол з лососем Hot roll with salmon	255/20/30	220
Сівід з горіховим соусом Sivid with peanut sauce	150/30	89

## МАКАЛЛАН КОЛЕКЦІЯ MACALLAN COLLECTION

	50 мл	1 пляшка
Макаллан 12 YO Macallan 12 YO 0,7L	275	3850
Макаллан 15 YO Macallan 15 YO 0,7L	490	6860
Макаллан 18 YO Macallan 18 YO 0,7L	890	12460
Макаллан 21 YO Macallan 21 YO 0,7L	2000	28000

# H BAR

- Кухня: fusion, Авторська кухня, Японська кухня
- Графік роботи: 17:00-2:00
- Середній чек 200-400 грн



## + Послуги:

- Кальян
- Караоке
- Вай фай
- Літня терраса
- Молекулярні коктейлі





- В H Bar наявна унікальна коктейльна карта, створена Енді Пірсоном, який входить в 20 кращих барменів Великобританії, з дотриманням всіх пропорцій.
- Проводяться святкові та тематичні вечірки за участі зірок.



# Avalon lounge bar

- Кухня: я ля карте, азіатська кухня
- Барне меню, коктейльна карта, винна карта
- Середній чек 300-400 грн





# + Послуги:

- Меню сніданків
- Обіднє меню
- Пістне меню
- Тематичні вечірки
- Фоторепортажі щовихідних
- Великий вибір віскі



## Калифорнийский ролл

Подается по Вашему желанию в икре летучей рыбы или кунжутных семечках

Served with flying fish roe or sesame seeds as you wish

## California Kani

**Калифорнийский Ролл с мясом краба, огурцом и авокадо**

California Roll with crab meat, cucumber and avocado  
500,00

## California Sake

Калифорнийский Ролл с лососем, огурцом и авокадо

California Roll with salmon, cucumber and avocado  
150,00

## California Ebi

**Калифорнийский Ролл с тигровой креветкой, огурцом и авокадо**

California Roll with tiger prawn, cucumber and avocado  
195,00

## California Kaiso

Калифорнийский Ролл с японскими водорослями и огурцом

California Roll with Japanese seaweed and cucumber  
125,00

## California Unagi

Макаллан Файн Ок 12 лет /

The Macallan Fine Oak 12 y.o.\*  
170,00

Макаллан Файн Ок 18 лет /

The Macallan Fine Oak 18 y.o.\*  
300,00

Макаллан Файн Оук 15 лет /

The Macallan Fine Oak 15 y.o.\*  
250,00

Макаллан Файн Оук 21 лет /

The Macallan Fine Oak 21 y.o.\*  
850,00

Поделись



Поделись

