

# Гриль Бар “СИЛЬВІЯ”

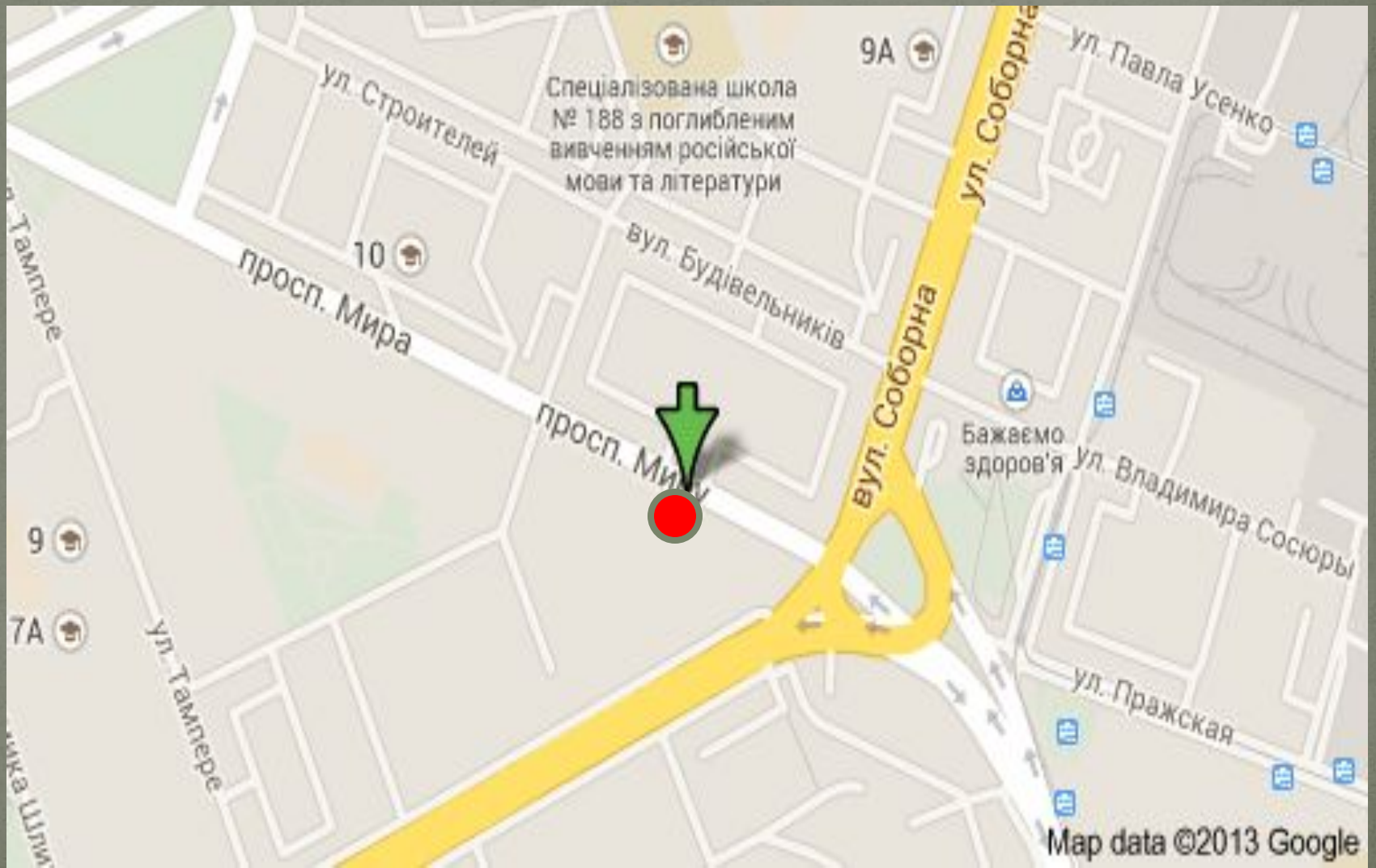
---

Презентація  
Студентки 2 курсу з групи  
ФРГТБ  
Заєць Юлії



*Каждую пятницу у нас  
кто-то танцует,  
Каждую субботу кто-то  
поет!  
Что-то вертится на  
гриле,  
Кто-то с кем-то пиво  
пьет!*

# Місцезнаходження



Контакти:

Місто: Київ

Адреса: пр. Миру, 5

Телефон: 458-40-83

Час роботи бару:

ПН.-ЧТ.- з 11.00 до 02.00;

ПТ.-НД.- з 11.00 до 04.00.

# Характеристика

З давніх часів у різних народів існує традиція приготування страв на відкритому вогні. Таке м'ясо володіє винятковими смаковими якостями та ароматом, є здоровою їжею без канцерогенів. Щоб скуштувати шашлик, потрібно виїхати на природу, що не завжди виходить. Наш гриль-бар «Сільвія» для тих, хто хоче насолодитися смачним м'ясом, не виїжджаючи з міста. А для любителів пінного ми пропонуємо багато сортів пива.



## *Інтер'єр закладу:*

Затишний інтер'єр в стилі класичного гриль-бару з його дерев'яною обробкою і меблями не залишить байдужим ні кого. У залі стоїть камін, зігріваючий відвідувачів взимку і восени. Вдень працює як кафе, ввечері тут можна не тільки поїсти стейків від шеф-кухаря, але і подивитися футбол, хокей, у приміщенні є досить велика кількість плазмових панелей.



# Жива Музика



Щосуботи жива музика.  
Початок о 20:00.





# Столова білизна



1) Скатертина:

- 100% льон.
- Розмір: 140\*140 см.
- Скатертина з мереживом сіра.

2) Серветка:

- 100% льон
- Серветка з мереживом сіра.

# Посуд

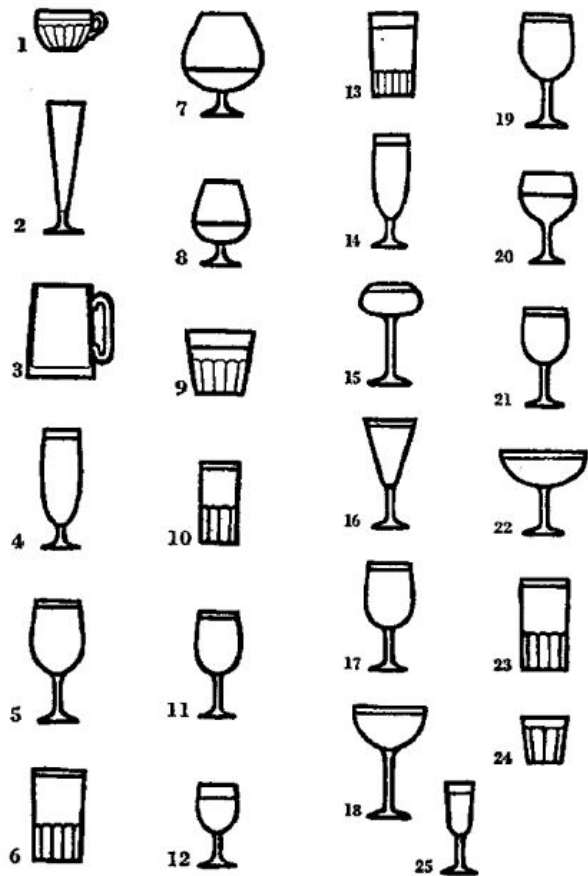


- У наборі:
1. чашка чайна
  2. Блюдце
  3. тарілка обідня
  4. тарілка глибока
  5. тарілка десертна
  6. цукорниця
  7. молочник
  8. чайник
  9. супниця
  10. соусник
  11. підставка під соусник
  12. сільничка і перечниця
  13. тарілка овальна



Матеріал:  
*фарфор*

# Скляний посуд



1. Кухлик для пуншу. Наповнюється на три чверті.
2. Келих для пива.
3. Пивний кухоль.
4. Келих для чаю з льодом.
5. Келих для води.
6. Стакан для води.
7. Великий келих для бренді, близько 250г..
8. Маленький келих для бренді або коньяку.
9. Стакан. Наповнюється на три чверті.
10. Стакан для соку..
11. Великий келих для білого вина. Наповнюється наполовину.
12. Келих для м'ятного коктейлю зі збитими вершками.
13. Стакан для віскі (може використовуватися і для коктейлю).
14. Келих на ніжці для віскі.
15. Бокал сухого вина, може бути з зеленого скла з орнаментом.
16. Традиційний келих для хересу.
17. Варіант келиха для хересу
18. Келих для коктейлю, 30 гр.
19. Великий скляний келих. Для червоного вина.
20. Кулястий келих. Ширше і більше, ніж винний келих. Використовується для червоних і білих дешевих вин. Іноді в нього наливають пиво і навіть мартіні з льодом.
21. Універсальний келих для столового вина.
  22. Келих для шампанського.
  23. Стакан для віскі з льодом.
  24. Стакан для віскі.
  25. Рюмка для лікеру.



# Меню гриль- бара «Сильвія»

## Розливне пиво:

Жигулівське	0,5 л.	19 грн.
Чернігівське (темне)	0,25/0,5 л.	20/30грн.
Хейнекен (світле)	0,25/0,5 л.	25/35 грн.
Губорг (світле)	0,33/0,5 л.	23/33 грн.
Едельвейс (нефільтроване)	0,33/0,5 л.	28/39 грн.

## Пиво бутлочне:

Оболонь (світле)	0,33 л.	34 грн.
Хейнекен (світле)	0,33 л.	22 грн.
Міллер (світле)	0,33 л.	24 грн.
Карлсберг (світле)	0,5 л.	24 грн.
Баклер (б/алкогольне)	0,33 л.	26 грн.

## Пропозиції до пива:

Пивна тарілка Расколбас (ковбаски з говядини і курки, цибулинні кільця, сирні трикутники, слойоні чіпси, гострий соус)	250/30 гр.	63 грн.
Креветки до пива (обжарені гострі креветки в панцирі)	200 гр.	47 грн.
Мідії під сиром (мідії , сир, томати, зелень)	210 гр.	55 грн.
Грінки часникові	100/30 гр.	21 грн.
Ковбаски-гриль з говядини (ковбаски-гриль з говядин, тушена капуста, гострий соус)	130/50/30 гр.	38 грн.
Ковбаски-гриль з свинини (ковбаски-гриль з свинин, тушена капуста, гострий соус)	130/50/30 гр.	33 грн.
Ковбаски-гриль з баранини (ковбаски-гриль з баранини, тушена капуста, гострий соус)	130/50/30 гр.	43 грн.
Ковбаски-гриль з курки (ковбаски-гриль з курки, тушена капуста, гострий соус)	130/50/30 гр.	34 грн.
Креветки коктейль (отварні тигрові креветки, вершковий соус Чилі)	140/50 гр.	85 грн.
Кільця кальмара (кільця кальмаров в клярі)	200 гр.	55 грн.
Сирні палочки (сирні палочки в рисовій паніровці,)	120/30 гр.	31 грн.

## Салати:

Салат Морське здивування(креветки, мідії, кальмари, сьомга, селера, броколі, картопля, морква, цукіні, болгарський перець, соус Тар-Тар)	180/50 гр.	44 грн.
Салат Російська(мова, курка, креветки, огірки, горошок, картопля, морква, яйце, червоний лук, сметанно-майонезна заправка)	200/50 гр.	37 грн.
Салат Американський(яловичина, мову, огірки, болгарський перець, морква, червоний лук, салатна заправка)	160/50 гр.	49 грн.
Салат Римський(маринований курча, салат Айсберг, салат Рукола, морква, пекінська капуста, яйце, сир, вершкова заправка)	210 гр.	43 грн.
<b>Сырные палочки</b> (сырные палочки в рисовой панировке, Мальтийский соус)	120/30 гр.	31 грн.
Салат овочевий(суміш салатів Рукола, Айсберг, Ромен, пекінська капуста, огірки, болгарський перець, томати Черрі, перепелині яйця, сир Пармезан)	230 гр.	45 грн.
Салат Болгарський(томати, болгарська бринза, огірки, маслини, болгарський перець, червоний лук)	190 гр.	38 грн.
Салат Баварський(мова, печена картопля, стручкова квасоля, печериці, вершково-гірчична заправка)	250 гр.	54 грн.
Карпаччо з сьомги(свіжа філе сьомги, сир Пармезан, соус Песто, лайм)	150 гр.	57 грн.
Карпаччо з яловичини(вирізка яловичини, легкий салат, сир Пармезан, ялівцевий соус)	150 гр.	59 грн.

## Закуси:

Ассорті рибне (малосольна сьомга, масляна риба х/к, мусс з судака и сьомги, лимон)	210 гр.	79 грн.
Ассорті Домашне (язик, буженіна, гуцульська ковбаска, рулет з курки, гірчиця)	300/15 гр.	79 грн.
Ассорті Соління (мариновані томаті Чері, мариновані огірки, квашена капуста)	360 гр.	48 грн.
Ассорті овочеве (томати, томати Черрі, огуіки, болгарський перець, салат Ромен, сельдерей, сирний соус)	280/40 гр.	60 грн.
Сирне плато (Камамбер, Ламбер, Маасдам, Пармезан, Фетаки, курага, крекер)	200 гр.	54 грн.



## Супи:

Юшка рибна (сьомга, судак, креветки, мідії, моркова, цибуля, яйце, сливки, зелень)	300 гр.	34 грн.
Щі(яловичина, свинина, квашена капуста, овочі, сметана, зелень)	300 гр.	32 грн.
Грибний суп-крем(білі гриби, шампіньйони, картопля, вершки, сир, мигдаль)	280 гр.	34 грн.
Солянка(копчена рулька, сирокопчена ковбаса, копчено- варена яловичина, варена яловичина, нирки, мариновані огірки, мариновані печериці, цибуля, оливки, томати)	300 гр.	37 грн.

## Гарніри:

Салат з капусти(капуста, морква, зелень)	100 гр.	11грн.
Овочі-гриль(цукіні, баклажани, картопля, болгарський перець)	150 гр.	34 грн.
Картопля фрі	100 гр.	20 грн.
Картопля по-селянськи (печена картопля, вершкове масло, часник, зелень)	150 гр.	13 грн.
Картопля відварна (картоплю, вершкове масло, зелень)	150 гр.	12 грн.
Рис(рис Жасмин, вершкове масло)	150 гр.	11 грн.

## Шашлик:

з тигрових креветок	90/30 гр.	52 грн.
з сьомги	100/30 гр.	47 грн.
з свинини	130/30 гр.	43 грн.
з языка	100/30 гр.	43 грн.
Люля-кебаб	100/30 гр.	38 грн.
з курки	100/30 гр.	33 грн.
з индички	120/30 гр.	33 грн.

## Гарячі блюда:

Печеня з язика(язик, печериці, волоський горіх, часник, сметанний соус)	210 гр.	67 грн.
Печеня з курки(куряче філе, печериці, селера, картопля, морква, стручкова квасоля, цибуля, вершки)	330 гр.	61 грн.

## Риба:

Сьомга-гриль(філе сьомги, горіховий соус, лимон)	200 гр.	94 грн.
Скумбрія на пару(філе скумбрії, карпаччо з огірка і маринованих моркви та буряків, соус Песто)	110/100/20 гр.	46 грн.
Річкова форель(річкова форель, морква, часник, дайкон, лимон)	160/70 гр.	79 грн.
Судак(смажене філе судака, філе судака в кунжуті, вершковий соус з хріном, соєвий соус, лимон)	160/20/20 гр.	59 грн.

## М»ясо:

Вирізка на грилі(яловича вирізка, картопля фрі, томатний соус)	110/60/40 гр.	73 грн.
Стейк Рибай(філе мрамурової яловичини, ціна за 100 гр. сирої ваги)	100 гр.	53 грн.
Говядина з грибами(яловича вирізка, печериці, вершковий соус)	120/80 гр.	53 грн.
Свинина в сирній паніровці(філе свинини, сирна паніровка, томатний соус)	210/30 гр.	59 грн.
Курка в вершково-сирній паніровці(куряче філе, вершково-сирний паніровка, гострий соус)	220/30 гр.	45 грн.
Свинина на кісточці(корейка на кісточці, соус Сальса, ціна за 100 гр. сирої ваги)	100 гр.	43 грн.
Голяшка ягняти(голяшка ягняти, болгарський перець, морква, зелень, ціна за 100 гр. сирої ваги)	100 гр.	45 грн.
Каре ягняти(філе ягняти на кістки, пекінська капуста, анчоусний соус, ціна за 100 гр. сирої ваги)	100 гр.	45 грн.

## Соуси:

Гірчиця	50 гр.	8 грн.
Аджика	50 гр.	8 грн.
Хрін	50 гр.	8 грн.
Сирний	50 гр.	8 грн.

## Десерти:

Фруктовий(сирний мус, ківі, банани, груші, апельсини, мигдаль)	150 гр.	27 грн.
Шоко(мус з гіркого і молочного шоколаду, мигдаль.)	150 гр.	34 грн.
Апельсиновий(апельсиновий мус, вершковий крем, бісквітне печиво, шоколад)	120 гр.	24 грн.
Ягідний(пломбир, теплий соус из ежевики, вишни, клубники)	130 гр.	24 грн.
Сирний(сир Маскарпоне, сир, мигдально-апельсинові чіпси)	110 гр.	37 грн.
Фруктове асорті(апельсини, ківі, яблука)	310 гр.	31 грн.



## Морозиво:

Морозиво Монблан(пломбір, Бейліз, пелюстки мигдалю)	135 гр.	32 грн.
Морозиво Шоколадне Гранд (ванільний і шоколадний пломбір, банани, шоколадний соус, збиті вершки)	180 гр.	28 грн.
Пломбір (кулька)(ванільний, полуничний, шоколадний)	40 гр.	7 грн.
) Молочний коктейль(на вибір: ванільний, полуничний, шоколадний)	0,25 мл.	5 грн.

## Напої безалкогольні:

Кока-кола, Фанта, Спрайт, Швепс	0,5 л.	17 грн.
Нарзан	0,5 л.	18 грн.
Бонаква в асортименті	0,5 л.	12 грн.
Вода без газу	0,25 л.	3 грн.
Моршинська	0,5 л.	5 грн.
Свіжовижатий апельсиновий сік	250 мл.	30 грн.
Свіжовижатий грейфрутовий сік	250 мл.	34 грн.
Свіжовижатий моркв'яний сік	250 мл.	22 грн.
-яблучний сік	250 мл.	32 грн.
Сік Rich (апельсиновий, вишневий, грейфрутовий, персиковий, томатний, яблочний)	250 мл.	14 грн.

## Алкогольна карта:

Шардоне Бургундское (Франция) (марочное, белое сухое)	0,75 л.	214 грн.
Бордо Тамплиер (Франция) (марочное, белое сухое)	0,75 л.	153 грн.
Бордо Тамплиер (Франция) (марочное, белое п/сладкое)	0,75 л.	153 грн.
Бордо Тамплиер (Франция) (марочное, красное сухое)	0,75 л.	153 грн.
Шаврон (Франция) (столовое, белое п/сладкое)	0,75 л.	95 грн.
Шаврон (Франция) (столовое, красное сухое)	0,75 л.	95 грн.
Эль Пасо Шардоне (Аргентина) (столовое, белое п/сладкое (по бокалам))	120 мл.	15 грн.
Эль Пасо Мерло (Аргентина) (столовое, красное п/сладкое (по бокалам))	120 мл.	15 грн.
Абсент	50 мл.	39 грн.
Виски Джонни Уокер	50 мл.	32 грн.
Виски Чивас Ригал	50 мл.	78 грн.
Водка Алтай	50 мл.	17 грн.
Водка Абсолют	50 мл.	23 грн.
Джин Бифитер	50 мл.	33 грн.
Коньяк Хенесси VS	50 мл.	81 грн.
Коньяк Арарат 5*	50 мл.	33 грн.
Коньяк Кизляр 5*	50 мл.	26 грн.
Коньяк Кизляр 3*	50 мл.	24 грн.
Ликер Бейлиз	50 мл.	27 грн.
Ликер Малибу	50 мл.	29 грн.
Мартини Бьянко	50 мл.	15 грн.
Ром Баккарди	50 мл.	33 грн.
Текила Ольмека	50 мл.	43 грн.

# Алкогольні коктейлі

Сладкий Мартини (джин, мартини, сироп гренадин, Спрайт, лед)	200 мл.	38 грн.
Сангрия (коньяк, красное вино, яблочный сок, Спрайт, апельсины, яблоки, лед)	400 мл.	28 грн.
Текила Санрайз (текила, сироп гренадин, апельсиновый сок)	200 мл.	46 грн.
Пина Колада (ром, кокосовый сироп, сливки, ананасовый сок, лед)	250 мл.	38 грн.
Маргарита (текила, Куантро, лимонный сок)	200 мл.	50 грн.
Красное солнце (мартини, водка, сироп гренадин, вишневый сок, лед)	300 мл.	33 грн.
Веселый Роджер (ром, карамельный сироп, Кока-кола, лед)	300 мл.	37 грн.
Бананарама (Бейлиз, Калуа, водка, банановый сироп, сливки, лед)	400 мл.	46 грн.
Зеленые глаза (Куантро, сироп Блю Курасао, апельсиновый сок, лед)	150 мл.	33 грн.
Мохито (ром, мята, Спрайт, лед)	300 мл.	49 грн.
Кровавая Мэри (водка, томатный сок, соус Табаско, специи, лед)	300 мл.	20 грн.
Парашют (оригинальный способ подачи, абсент, апельсиновый сок)	125 мл.	26 грн.
Б-52 (Калуа, Бейлиз, Куантро)	45 мл.	45 грн.
Отвертка (водка, апельсиновый или грейпфрутовый сок, лед)	300 мл.	19 грн.
Джин-Тоник (джин, тоник, лед)	200 мл.	33 грн.

## Кава:

Еспресо	40 мл.	13 грн.
Двойне Еспресо	50 мл.	17 грн.
Американо	140 мл.	13 грн.
Капучіно	130/240 мл.	20/22 грн.
Латте	130/240 мл.	20/22 грн.
"Французський прес" (для одного)	350 мл.	25 грн.
"Французський прес" (для двох)	500 мл.	36 грн.
Кофейний коктейль Ред Айриш (еспресо, виски, сливки)	160 мл.	27 грн.
Кофейний коктейль Коко Айлэнд (еспресо, Малібу, ром, молоко)	250 мл.	35 грн.
Кофейний коктейль Беретта (еспресо, Бейлиз, Калуа, взбиті сливки)	50 мл.	34 грн.
Горячий шоколад Карибэ (горячий шоколад, ром, морожене, молоко)	250 мл.	27 грн.
Слівки	100 мл.	7 грн.
Сироп	20 мл.	6 грн.
Лимон	20 гр.	3 грн.

## Чай

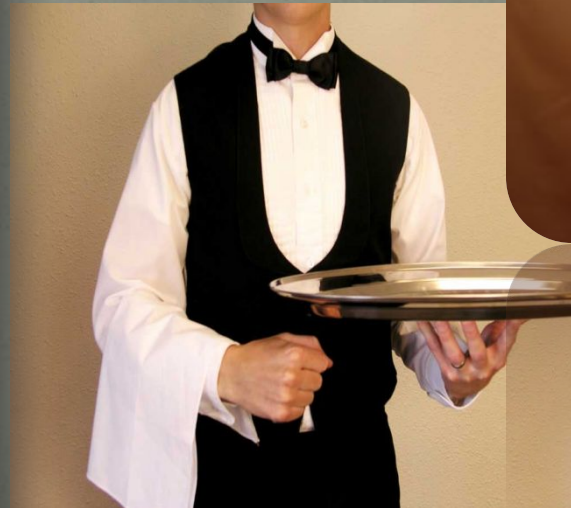
Ассам №17 (класичний чорний)	500 мл.	25 грн.
з шиповником (чорний)	500 мл.	25 грн.
Дух самурая (класичний зелений)	500 мл.	25 грн.
Жасмінові спіралі (зелений)	500 мл.	25 грн.
Фруктова загадка (ароматизований зелений)	500 мл.	25 грн.
Наглий фрукт (фруктова суміш)	500 мл.	25 грн.
Спокійний день (трав»яна суміш)	500 мл.	25 грн.

- Молодіжний колектив гриль-бару Сільвія радий всім гостям. Вас завжди зустрінуть привітні дівчата офіціанти. Зал гриль-бару «Сільвія» розрахований на 40 чоловік і має спеціальні м'які зони для більш спокійного відпочинку. У «Сільвія» можна ситно пообідати, провести ділову зустріч і весело відпочити за кухликом пива ввечері.
- Крім офіціантів у залі завжди знаходиться адміністратор, до якого ви завжди можете звернутися, коли з'явиться якась проблема. А також на бару чекає ваших замовлень бармен. Кожен день в барі обслуговують 3 офіціанта.



# Форма для офіціантів:

Традиційна форма для офіціантів біла блузка, чорний фартух довгий або короткий.





# Додаткові послуги:

- WI-FI
- Паркування;
- Виклик таксі;
- Бронювання столика по телефону;
- Стільчики для малюків;
- Організація банкетів.



# План приміщення

