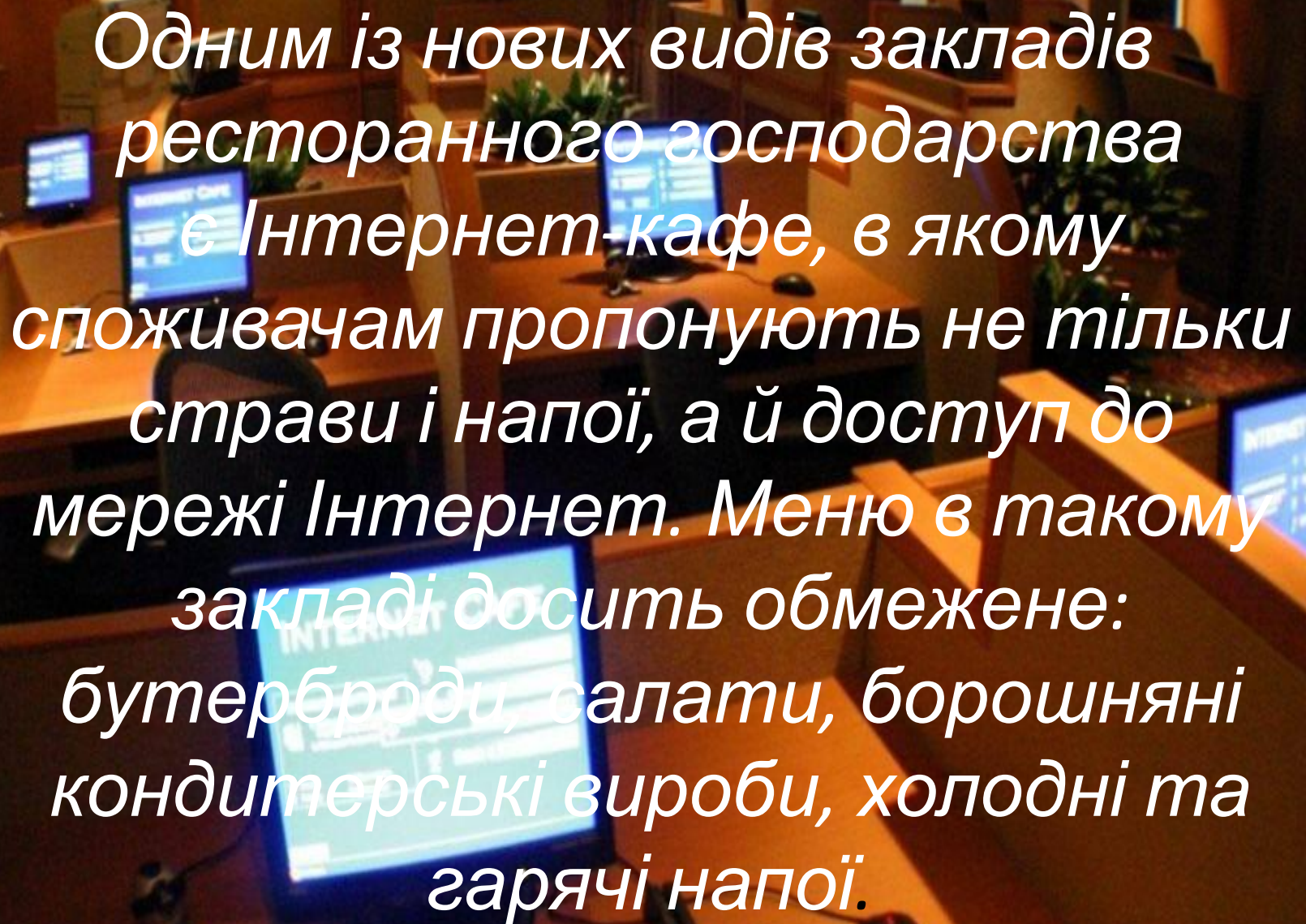


# ***Интернет кафе***



The background image shows an internet cafe with several computer workstations. Each workstation consists of a wooden desk, a computer monitor, a mouse, and a chair. The monitors display various web pages, some with the text "Internet Cafe" visible. The room is dimly lit, with the primary light source being the screens and some ambient lighting. The text is overlaid on this image in a white, serif font.

*Одним із нових видів закладів ресторанного господарства є Інтернет-кафе, в якому споживачам пропонують не тільки страви і напої, а й доступ до мережі Інтернет. Меню в такому закладі досить обмежене: бутерброди, салати, борошняні кондитерські вироби, холодні та гарячі напої.*

*В Україні до поширених різновидів інтернет-кафе належать також «**комп'ютерні клуби**», які передусім надають доступ до комп'ютерів для ігор і можуть зовсім не мати інтернету, та «**інтернет-клуби**».*

*Остання назва часто означає, що в такому клубі можна грати в азартні ігри онлайн.*

*Перші інтернет-кафе з'явилися в США на початку 1990-их років. Згодом більша доступність домашніх комп'ютерів та швидкого домашнього інтернету призвела до спаду їхньої популярності.*





# Яким має бути Інтернет кафе

- По-перше, інтернет і комп'ютери. Перший повинен мати високу пропускну здатність і бути стійким - «без обривів», а другі повинні бути сучасною конфігурації. Звичайно суперкомп'ютери, як в простій комп'ютерний клуб, не потрібні, а й 2-річну давності ПК навряд чи прикрасять ваш заклад і додадуть йому відвідувачів. У той же час, не варто забувати про такий популярний інтернет-розвазі, як онлайн-ігри. Системний адміністратор, якого потрібно буде обов'язково найняти, повинен бути в курсі всіх новинок цього жанру і стежити за своєчасним оновленням парку машин.

- По-друге, меню вашого інтернет-кафе. Як показує практика, більшість відвідувачів не цікавляться комплексними обідами або складними стравами. Основна маса замовлень виглядає як келих пива + закуска. Тому головне, щоб у вашому інтернет-кафе був хороший вибір свіжого та якісного пива і різноманітних закусок (кальмари, чіпси, горішки). Але не варто зовсім скидати з рахунків другі страви і салати - вік шанувальників інтернет-кафе стрімко зростає і вашими постійними відвідувачами цілком можуть стати люди середнього віку і старше.
- Ну і, звичайно ж , як і в будь-якому іншому вигляді ресторанного бізнесу , багато залежить від фантазії власників підприємства та уваги співробітників до потреб клієнта .

# Кафе Калъян



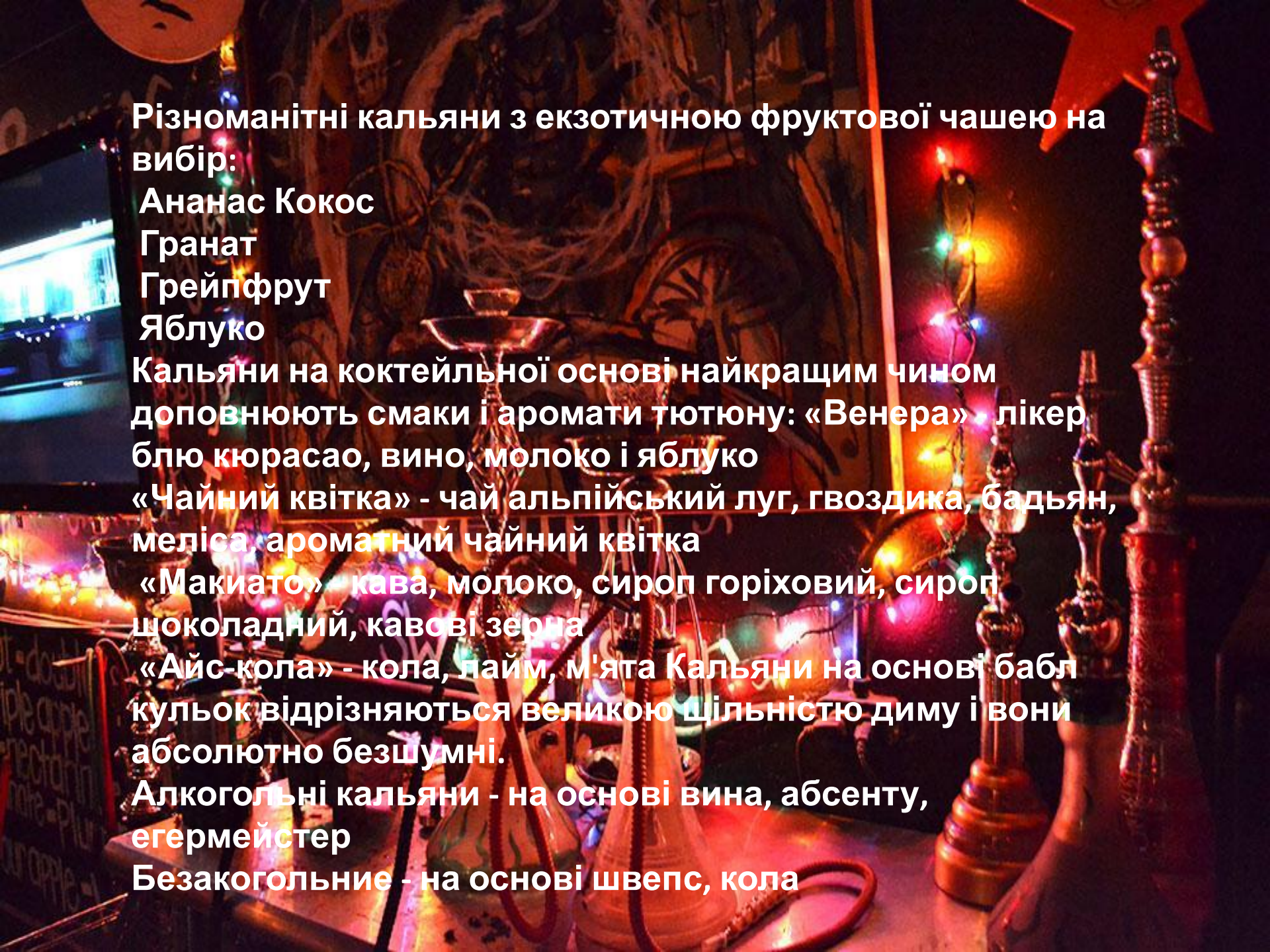




*Крім того, набуває поширення такий різновид кафе, як кафе-кальян. В цьому закладі ресторанного господарства споживачам пропонується особливе кальян-меню, до складу якого входять різноманітні суміші, щз застосовуються для кальяну.*







Різноманітні кальяни з екзотичною фруктової чашею на вибір:

Ананас Кокос

Гранат

Грейпфрут

Яблуко

Кальяни на коктейльної основі найкращим чином доповнюють смаки і аромати тютюну: «Венера» - лікер блю кюрасао, вино, молоко і яблуко

«Чайний квітка» - чай альпійський луг, гвоздика, бадьян, меліса, ароматний чайний квітка

«Макиато» - кава, молоко, сироп горіховий, сироп шоколадний, кавові зерна

«Айс-кола» - кола, лайм, м'ята Кальяни на основі бабл кульок відрізняються великою щільністю диму і вони абсолютно безшумні.

Алкогольні кальяни - на основі вина, абсенту, егермейстер

Безалкогольніє - на основі швепс, кола

*Зали кафе оснащені зручними, комфортабельними, гармонійними за стилем і формою з архітектурним оформленням зали меблями - столами і стільцями. Вони мають бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації. Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висоти сидіння, глибини і ширини сидіння, кута нахилу спинки стільця, висоти столів.*

*Форма столів може бути різноманітною, але частіше використовуються круглі (0 900-1200 мм) та квадратні (ширина від 600 до 900 мм). Столи та їх окремі елементи виробляють із різних матеріалів: деревини, деревинно-стружкових та деревинно-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла тощо.*





# CUBA Кальян МЕНЮ



*Настоящий гурман  
любит кальян*

## Классический кальян

на воде <small>ХИТ</small>	95,00
на соке	110,00
на молоке <small>ХИТ</small>	110,00

## Кальян экзотика

в яблоке	170,00
в апельсине	175,00
в грейпфруте	200,00

## Кальян на спиртных напитках

на водке	125,00
на вине	130,00
на шампанском	145,00
на коньяке	145,00
на мартини	145,00
на самбуке	150,00
на абсенте	160,00
на бейлисе и молоке	160,00
на абсенте и соке	170,00
на абсенте, самбуке и соке	180,00

