

ресторан  
**ГАСТРО ХОЛЛ 12**



ХАЧАПУРИНИ

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈

Malibu



THE TRUFFLE

PROSECCO

---

# МЕНЮ

---

# СЕМЕЙНЫЕ ВЫХОДНЫЕ



## КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

Здесь каждый может научиться готовить настоящие кулинарные шедевры!

Под руководством профессионального шеф-повара вы освоите искусство приготовления хинкали, роллов, моти, пиццы, хот-догов и других вкуснейших блюд.

На каждом занятии шеф делится своими секретами, раскрывая тонкости и нюансы, которые помогут вам не только удивить близких, но и научиться настоящим кулинарным премудростям.



## МУЗЫКАЛЬНЫЕ КВИЗ-ИГРЫ

Ваш вечер превращается в настоящий хит-парад эмоций! Здесь можно сыграть в «Угадай мелодию», испытать удачу в музыкальном лото, проверить память на любимые треки и даже подключиться к караоке-баттлам.

Атмосферу разогревают известные ведущие, добавляя драйва, юмора и лёгкого азарта. Это формат, где столы становятся сценой, гости — звёздами, а каждый правильный ответ звучит громче аплодисментов.

Отличный способ собрать друзей, подпевать хором и устроить вечер, который будет долго играть в памяти!



## ЖИВАЯ МУЗЫКА

Концерты с живым звуком, музыкой которую невозможно пропустить!

Каждый концерт — это настоящая музыкальная магия, где живой звук и уникальная атмосфера заставляют возвращаться снова и снова.

Подпишитесь на нас во ВКонтакте и будьте в курсе наших событий и новостей



Подробности на нашем сайте: [gastro-hall.ru](http://gastro-hall.ru)



## САЛАТЫ

 THE TRUFFLE


**Салат Цезарь  
с трюфелем** **450 р**

190 гр ⌚ 10 минут

 THE TRUFFLE


**Зелёный салат  
с авокадо, овощами  
и трюфелем** **450 р**

230 гр ⌚ 10 минут

 ХАЧАПУРИНИ


**Салат Табуле**

Легкий салат с булгуром,  
свежей зеленью, хрустящими  
огурчиками и жареной курицей

200 гр ⌚ 10 минут **350 р**



**Салат грузинский  
с ореховой заправкой**

Со спелыми томатами, хрустящими  
огурчиками с маслом и грецкими  
орехами

190 гр ⌚ 10 минут **350 р**



**Салат с хрустящими  
баклажанами**

Легкий салат с хрустящими  
баклажанами, сладкими томатами  
черри и пикантной заправкой

230 гр ⌚ 10 минут **450 р**

 ХАЧАПУРИНИ


**Салат Тбилиси**

Сытный салат с говядиной, болгарским  
перцем и фасолью

200 гр ⌚ 10 минут **450 р**

## САЛАТЫ

 THE TRUFFLE


Салат из спелых томатов  
с сыром страчателла  
и трюфелем

290 гр ⌚ 10 минут

**650 р**

 THE TRUFFLE


Салат с киноа, креветками  
и трюфелем

230 гр ⌚ 10 минут

**650 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Зеленый салат со стейком бавет

280 гр ⌚ 10 минут

**650 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Битые огурцы с креветками

295 гр ⌚ 10 минут

**650 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Ростбиф с тартаром из овощей и соусом  
из кориандра

195 гр ⌚ 10 минут

**650 р**

# САЛАТЫ

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Салат с ростбифом,  
запеченными овощами  
и песто из зелени

185 гр ⌚ 10 минут

**950 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Болл с тунцом,  
киноа и авокадо

330 гр ⌚ 10 минут

**950 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Салат с томатами, авокадо  
и мясом краба

310 гр ⌚ 10 минут

**950 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Салат нисуаз с тунцом

310 гр ⌚ 10 минут

**950 р**

# ЗАКУСКИ

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



### Хамара **350 р**

Рагу из печеных перцев и орехов

113 гр ⌚ 10 минут

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



### Мангал салат **350 р**

Баклажаны, перец, цукини

200 гр

## ХАЧАПУРИНИ



### Пхали ассорти

Из свеклы, баклажана и зеленой фасоли

180 гр

⌚ 10 минут

**350 р**



### Атлантическая сельдь

Пряного посола с картофелем

350 гр

⌚ 10 минут

**350 р**



### Рулетики из баклажана

Баклажан, обжаренный на гриле, с начинкой из молотых орехов

160 гр

⌚ 10 минут

**350 р**

## ХАЧАПУРИНИ



### Сулугуни фри

С брусничным соусом

350 гр ⌚ 10 минут

**350 р**

# ЗАКУСКИ

ХАЧАПУРИНИ



Фермерское сало

150 гр ⌚ 10 минут

350 р

ХАЧАПУРИНИ



Бочковые соленья и маринады

Солёные огурцы, маринованный острый перец, капуста по-грузински, маринованный чеснок

300 гр ⌚ 10 минут

350 р

THE TRUFFLE



Тартар из авокадо с трюфелем

150 гр ⌚ 10 минут

450 р

THE TRUFFLE



Тартар из говяжьей вырезки с трюфелем

190 гр

⌚ 10 минут

450 р

ХАЧАПУРИНИ



Сациви

Мясо курицы под особым ореховым соусом

200 гр

⌚ 10 минут

450 р

ХАЧАПУРИНИ



Свежие овощи и травы

250 гр

⌚ 10 минут

450 р

# ЗАКУСКИ

ХАЧАПУРИНИ



## Замтарши

Шляпки шампиньонов запеченные с сыром сулугуни и сливочным соусом

350 гр

🕒 15 минут

650 р

ХАЧАПУРИНИ



## Мясная тарелка

Буженина, бастурма, суджук, маринованные овощи

170 гр

🕒 15 минут

650 р

ХАЧАПУРИНИ



## Грузинские сыры

Сулугуни, брынза, чечел и зелень

190 гр

🕒 15 минут

650 р

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



## Брускетта с ростбифом

197 гр

650 р

🕒 15 минут

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



## Риет

195/50 гр

950 р

Из красной рыбы с огурцами карри

🕒 15 минут

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



## Тартар

С тунцом, авокадо и манго

235 гр

Из говядины с копченым угрем

169 гр

🕒 15 минут

650 р

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



## Брускетта

С мясом краба

295 гр

С креветками

195/50 гр

🕒 15 минут

950 р

# ГАРНИРЫ

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Микс салат с томатами и оливками **250 р**  
120 гр ⌚ 10 минут

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Картофель с грибами **250 р**  
200 гр ⌚ 10 минут

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Овощи гриль **250 р**  
200 гр ⌚ 10 минут

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Картофельное пюре с пармезаном **250 р**  
150 гр ⌚ 10 минут

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ХАЧАПУРИНИ



Хинкали жареные  
с цыпленком чкмерули

330 гр ⌚ 10 минут

**450 р**

ХАЧАПУРИНИ



Хинкали

свинина/говядина

330 гр

**350 р**

Хинкали ассорти

330 гр

**350 р**

Хинкали с бараниной

330 гр

**450 р**

⌚ 10 минут

ХАЧАПУРИНИ



Чахохбили

Традиционное блюдо Грузинской кухни  
в виде рагу из мяса птицы и овощей

300 гр ⌚ 10 минут

**450 р**

ХАЧАПУРИНИ



Долма из свинины и говядины

С соусом Мацони

270 гр ⌚ 10 минут

**450 р**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ХАЧАПУРИНИ



Оджахури

Свинина, картофель, овощи  
с ароматными специями

350 гр ⌚ 25 минут

650 р

ХАЧАПУРИНИ



Цыпленок табака

260 гр ⌚ 10 минут

650 р

ХАЧАПУРИНИ



Чанахи

Мясное блюдо грузинской  
кухни томленное в глиняном  
горшке с овощами и бульоном

300 гр ⌚ 25 минут

650 р

ХАЧАПУРИНИ



Чашушули

Тушеное мясо говядины  
в томатно-овощном соусе

300 гр ⌚ 25 минут

650 р

ХАЧАПУРИНИ



Долма из баранины

Подается с соусом Мацони

200 гр ⌚ 25 минут

650 р

Цыпленок  
чкмерулиТомленный в ароматном  
сливочном соусе ⌚ 25 минут

650 р

250 гр



Чакапули

⌚ 25 минут

650 р

280 гр

# ПАСТА

 THE TRUFFLE



Паста Фетучини с лесными грибами и трюфелем **350 р**  
300 гр ⌚ 25 минут



Паста Тальолини с пармезаном и трюфелем **350 р**  
270 гр ⌚ 25 минут



Фетучини с креветками и трюфелем **650 р**  
345 гр ⌚ 25 минут

 THE TRUFFLE



Спагетти со страчателлой и томатами  
310 гр ⌚ 25 минут

**650 р**



Лапша по-азиатски с говядиной и трюфелем  
260 гр ⌚ 25 минут

**650 р**



Спагетти карбонара с трюфелем  
335 гр ⌚ 25 минут

**650 р**



Балоньезе с трюфелем  
340 гр ⌚ 25 минут

**650 р**



Паппарделле с уткой и трюфелем  
305 гр ⌚ 25 минут

**650 р**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## THE TRUFFLE



### Ризотто

С пармезаном и трюфелем 260 гр  
С креветками и трюфелем 310 гр

**650 р**

🕒 25 минут

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Рис по-кантонски  
с говядиной 345 гр

**650 р**

🕒 25 минут

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



### Шаурма с курицей

350 гр 🕒 10 минут

**450 р**



### Шаурма с говядиной

350 гр 🕒 10 минут

**450 р**

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



Рис по-кантонски  
с креветками 355 гр

**650 р**

🕒 25 минут

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



### Томленая говяжья грудинка **650 р**

с шукрутом из краснокочанной капусты

345 гр ⌚ 25 минут

## ≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



### Лосось на гриле **950 р**

с цветной капустой и глазурью терияки

120/80 гр ⌚ 25 минут



### Бифштекс из морепродуктов **950 р**

с кремом из сельдерея и соусом белое вино

190 гр ⌚ 25 минут



### Свинные ребра **650 р**

в специях и яблочной глазури

336 гр ⌚ 10 минут



### Гребешки жареные **950 р**

с томленным маслом и чили

220 гр ⌚ 25 минут

# БЛЮДА С МАНГАЛА

≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈

**Люля из курицы**

150 гр ⌚ 15-20 минут

**450 р**

≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈

**Куриное филе бедра**

150 гр ⌚ 15-20 минут

**450 р**

≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈

**Куриные крылышки**

250 гр ⌚ 10 минут

**450 р**

≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈

**Люля из баранины,  
говядины, свинины**

150 гр ⌚ 15-20 минут

**650 р**

≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈

**Свиная шейка**

355 гр ⌚ 25 минут

**650 р**

## СУПЫ

## ХАЧАПУРИНИ



**Суп Чихиртма** 330 гр **350 р**

Куриный суп по-грузински

🕒 10 минут

## ХАЧАПУРИНИ



**Борщ с телятиной** 340 гр **450 р**

Подается со сметаной, бородинским хлебом и салом

🕒 10 минут

## ХАЧАПУРИНИ



**Суп Харчо** 300 гр **450 р**

Пряный суп с телятиной, рисом и ароматными специями

🕒 10 минут

## ≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈



**Фо-бо** 750 гр **450 р**

🕒 10 минут

## ≈ СТЕЙК &amp; МОРЕ ≈



**Том ям** 485 гр **650 р**

🕒 10 минут

# ВЫПЕЧКА

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



**Кутабы 150/50 гр 350 р**

С зеленью, сыром и мацони  
С мясом, зеленью и мацони

ХАЧАПУРИНИ



**Грузинский хлеб  
Пури**  
80 гр

🕒 10 минут

**80 р**

**Ачма**

Настоящая королева  
грузинской кухни.  
Один из видов  
грузинского хачапури



250/20 гр

🕒 10 минут

**350 р**

≈ СТЕЙК & МОРЕ ≈



**Хачапури  
по-мегрельски**  
360 гр

🕒 10 минут

ХАЧАПУРИНИ



**Хачапури по-аджарски**

370 гр 🕒 10 минут

**450 р**

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

PROSECCO



**Детский бургер 350 р**

220 гр ⌚ 10-15 минут



**Куриная котлета с пюре**

⌚ 15 минут

230 гр

**350 р**



**Куриная котлета с макаронами**

⌚ 15 минут

230 гр

**350 р**



**Набор Фри 350 р**

Наггетсы, сырнe палочки, картошка фри, соус бургерный

250/50 гр ⌚ 15 минут



**Мини-хинкали с курицей**

⌚ 15 минут

230 гр

**350 р**



**Корн-дог с Фри 350 р**

190 гр ⌚ 15 минут



**Салат Цезарь 350 р**

150 гр ⌚ 10 минут



**Куриная лапша 350 р**

250 гр ⌚ 10 минут

# ДЕСЕРТЫ

## Malibu



### Круассаны

120 гр

Классический	<b>150 р</b>
Шоколадный	<b>250 р</b>
Сливочно-ванильный	<b>250 р</b>
С вареной сгущенкой и творожным сыром	<b>250 р</b>



### Моти

50 гр

Манго-Ваниль	<b>150 р</b>
Смородина	<b>150 р</b>



### Эклеры

Ванильный	67 гр	<b>150 р</b>
Шоколадный	67 гр	<b>150 р</b>
Фисташково-малиновый	70 гр	<b>250 р</b>

# ДЕСЕРТЫ

Malibu



Имбирный пряник  
70 гр

150 р



Чизкейк Баскский  
120 гр

250 р



Тарталетка шарлотка  
135 гр

250 р



Наполеон  
100 гр

250 р



Медовик  
120 гр

250 р

# ДЕСЕРТЫ

Malibu



Маффин  
70 гр

250 р



Меренговый рулет  
140 гр

300 р



Имбирная тарталетка  
120 гр

300 р



Муссовое манговое  
пирожное  
100 гр

300 р



Мороженое  
Ванильное / Клубничное  
Шоколадное / Вишневое  
100 гр

300 р

# КОФЕЙНАЯ КАРТА

Malibu



**Эспрессо** 180 р.  
36 мл



**Американо** 180 р.  
200 мл



**Флэт Уайт** 250 р.  
200 мл



**Капучино** 250 р.  
300 мл



**Латте** 250 р.  
300 мл



**Раф** 300 р.  
300 мл



**Фильтр кофе** 200 р.  
300 мл



**Бамбл кофе** 300 р.  
300 мл



**Эспрессо тоник** 250 р.  
300 мл



**Айс Латте** 250 р.  
300 мл



**Айс Американо** 250 р.  
300 мл



**Какао** 250 р.  
300 мл

# НАПИТКИ



**Лимонады** **450 р**  
Клубника-апельсин / Смородина-клюква  
1000 мл



**Матча** **300 мл**

Айс Матча **300 р.**

Матча **300 р.**



**Чай** **300 мл**

В ассортименте  
**300 р.**

Фруктово-  
ягодный **400 р.**



**Коктейль молочный** **350 р**  
300 мл  
Ванильный / Клубничный /  
Шоколадный / Вишневый /  
Груша-Ваниль / Кофе-Шоколад  
Вишня-Миндаль / Клубника-Банан



**Смузи** **350 р**  
400 мл  
• Клубника-манго-банан  
• Яблоко-киви-сельдерей

# НАПИТКИ

**Вода** 500 мл

**Бон-Аква** 200 р

Газированная  
Негазированная

**Боржоми** 250 р



**Лимонады** 500 мл

**Добрый** 200 р

Кола  
Апельсин  
Лимон-лайм



**Фреши** 350 р

Апельсиновый / Грейпфрутовый  
Лимонный / Яблочный /  
Морковный / Сельдереевый



**Кока кола** 320 р  
в стекле 300 мл



**Лимонад** 350 р  
**Натахтари** 500 мл

Тархун / Груша / Фейхоа



**Сок Rich** 150/450 р  
250/1000 мл

# БАРНАЯ КАРТА

## PROSECCO



### ПИВО

Крушовице Светлое 0% 300 мл **300 р**

#### Разливное

Крушовице Светлое 4,2% 500 мл

Крушовице Темное 4,1% 500 мл **350 р**

#### Бутылочное

Киликия Лагер 4,8% 500 мл

Киликия Дарк Лагер 4,4% 500 мл **450 р**

#### Бутылочное

Штигль Голдбрау 5% 500 мл

Штигль Вайсс 5,1% 500 мл

Гиннес 4,2% 500 мл **650 р**



### СИДР

500 мл

Ферн дыня-маракуйя 6%

**450 р**

Ферн вишня 6%

Ферн клубника лайм 6%



### ВЕРМУТЫ

80 мл

Мартини Бьянко

**350 р**

Мартини Фиеро

Мартини Россо

Мартини Экстра Драй

# БАРНАЯ КАРТА

## PROSECCO



### НАСТОЙКИ

40 мл

Шоколадно-ореховая	<b>200 р</b>
Киви, яблоко, эстрагон	
Сливочная клубника с бананом	
Сливочная черная смородина	
Апельсин-грейпфрут	
Ежевика-черника	
Ананас, кокос, манго	
Лесные ягоды	
Голубика-кюрасао	Сер 5 штук
Вишня в шоколаде	<b>800 р</b>



350 р

### КОКТЕЙЛИ

450 р

Martini Fiero-Tonic	350 мл	Negroni	250 мл
Bianco Sunrise	350 мл	Aperol Spritz	350 мл
Apple Martini dry	350 мл	Sarti Spritz	350 мл
Bianco Breeze	350 мл	Campari Spritz	350 мл
Vanilla Apple Bianco	150 мл		
Rose Cherry Martini	350 мл		
Rose Apple Martini	350 мл		
Cherry Martini	150 мл		
Manhattan	150 мл		



### ЛИКЕРЫ

300 р

40 мл

Кампари
Бэйлис
Апероль
Сарти
Ягермайстер
Молилари Самбука

# БАРНАЯ КАРТА

## PROSECCO



### 350 р ВИСКИ 450 р

Гленгерри	40 мл	Джеймесон	40 мл
Баллантайнс		Джек Дэниелс	
Дюарс Вайт Лэйбл		Джеймс Кри	
Вильям Лоусонс		Тилинг Смол Бэтч	
Поугс		Буллет Бурбон	
Поугс Стримс оф Виски		Фронте Зерновой	

БенРиарх 12 лет	<b>650 р</b>
Аберфелди 12 лет	
Вудфорд Резерв Бурбон	

БенРиарх 12 лет	<b>1200 р</b>
Синглтон Солодовый 15 лет	
Макалан Дабл Каск Солодовый	
Глен Дронах Ориджинал Солодовый 12 лет	



### 350 р ТЕКИЛА 600 р

Ольмека Голд	40 мл	Эсполон Бланко	40 мл
Ольмека Сильвер		Эсполон Репосадо	
Хосе Куэрво Эспесиаль		Дон Хулио Бланко	
Хосе Куэрво Репосадо		Дон Хулио Респосадо	



### РОМ 350 р

Оакхарт	40 мл
Гавана Клуб	
Такамака Дарк Спайсед	
"Дэд Мэн'с Фингерс" Белый	

# БАРНАЯ КАРТА

## PROSECCO



### ДЖИН

40 мл

**350 р**

Краксленд

Бифитер

Босфорд

Утли Нейлл Японская

Слива и Перец Саншо

Утли Нейлл Японский

Утли Нейлл Крыжовник

Лимон Юзу и Белая Клубника

Утли Нейлл Мандарин и Хурма

Утли Нейлл Розовый Грейпфрут

Утли Нейлл Красный Апельсин

Дж.Дж. Утли Лондон Драй

Утли Нейлл Манго-Лайм



### КОНЬЯК

40 мл

Арарат 5 **350 р**

Арарат 7 **450 р**

Мартель ВС **650 р**

Курвуазье ВС **750 р**

Хенnessи ХО **2250 р**



### ВОДКА

40 мл

Хаски **250 р**

Белая березка

Дж. Дж. Утли

Сладкая груша / Ваниль

Грей Гуз **350 р**

Гастроном 4

Гастроном 7

### БРЕНДИ

40 мл

Векая Романья

**300 р**

### АБСЕНТ

40 мл

Фея

**300 р**

# ВИННАЯ КАРТА

## PROSECCO



БЕЛЫЕ ВИНА	750 мл	Бокал
Гато Negro Уайт полусладкое, Чили	1500 р	300 р
Нуволе Бьянко Ароматико сухое, Россия	1500 р	300 р
Мамико Алазанская долина полусладкое Грузия	1500 р	300 р
Мамико Цинандали сухое, Грузия	1500 р	300 р
КВВ Совиньон Блан ЮАР	2500 р	
Ханс Баер Рислинг полусухое, Германия	3000 р	600 р
Пино Гриджо (делле Венецие) полусухое, Италия	3000 р	600 р
Пино Гриджо Крис полусухое, Италия	3000 р	
Шилдис Цинандали сухое, Грузия	3000 р	
Маре&Гриль Винью Верде сухое, Новая Зеландия	3000 р	
Ле Гран Нуар Шардоне сухое, Франция	3000 р	
Асьенда Лопес де Аро Бланко сухое, Испания	4000 р	

# ВИННАЯ КАРТА

## PROSECCO

КРАСНЫЕ ВИНА	750 мл	Бокал
Мамико Алазанская долина п/сладкое, Грузия	1500 р	300 р
Гато Негро Рэд полусладкое Чили	1500 р	300 р
Магариа Саперави, сухое, Грузия	1500 р	300 р
Нуволе Россо сухое, Россия	1500 р	300 р
Инос Греция	2500 р	
Квартети Киндзмараули п/сладкое, Грузия	3000 р	600 р
Бесини Мукузани сухое, Грузия	3000 р	600 р
Бинехи Саперави, сухое, Грузия	3000 р	
Трапиче Мальбек (Мендоса) сухое, Аргентина	3000 р	
Камден Парк Шираз полусухое, Австрия	3000 р	
Каролина Ресерва Каберне Совиньон, сухое, Чили	3000 р	
Ле Гран Нуар Пино Нуар полусухое, Франция	3000 р	
Кьянти, сухое, Италия	3000 р	
Кьянти Сант Орлоса, сух., Италия	3000 р	



# ВИННАЯ КАРТА

## PROSECCO



ИГРИСТЫЕ ВИНА	750 мл	Бокал
НУВОЛЕ игристое брют белое	1500 р	300 р
НУВОЛЕ игристое полусладкое белое	1500 р	
Фиестино Брют	3000 р	
Бруни Просекко Экстра Драй	3000 р	
Мартини Брют	3000р	
Гранд Кюве 1531 (Креман де Лиму)	4000р	
Мартини Проссеко D.O.C	4000 р	
Мартини Асти D.O.C.G	4000 р	

## РОЗОВЫЕ ВИНА

750 мл

Бокал

Маре&Гриль Винью Верде розе полусухое, Португалия	3000 р	600 р
Дарио Росадо Португалия	3000 р	
Краб энд Мо Уайт Зинфандел полусладкое, США	4000 р	



# БАНКЕТЫ. КОРПОРАТИВЫ



**В нашем ресторане вы можете провести важные события:**

**банкеты, юбилеи, свадьбы, корпоративы, семейные торжества, а также бизнес-конференции**

Предлагаем несколько локаций на выбор, включая отдельный зал.

Наше разнообразное банкетное меню можно адаптировать под ваши предпочтения.

Также действует гибкая система скидок как для гостей, так для организаторов крупных мероприятий.

Мы поможем с организацией каждого этапа, чтобы ваше событие прошло без лишних забот.



 **8 964 497-66-44**



Подробности на нашем сайте: [gastro-hall.ru](http://gastro-hall.ru)



Подпишитесь на нас во ВКонтакте и будьте в курсе наших событий и новостей