Юность

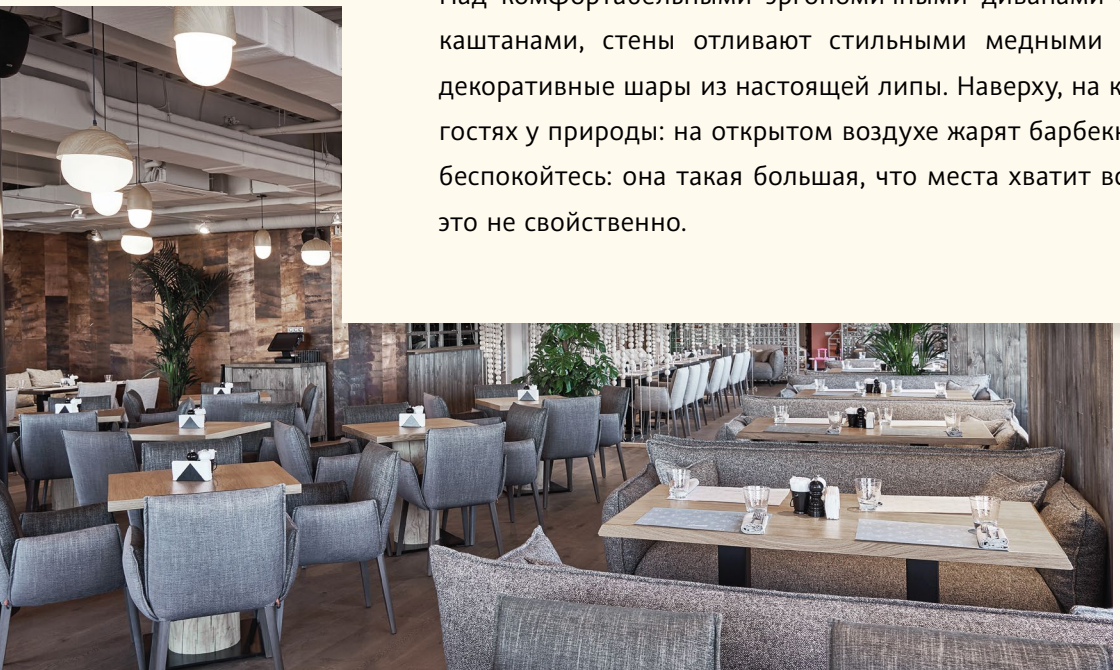
РЕСТОРАН

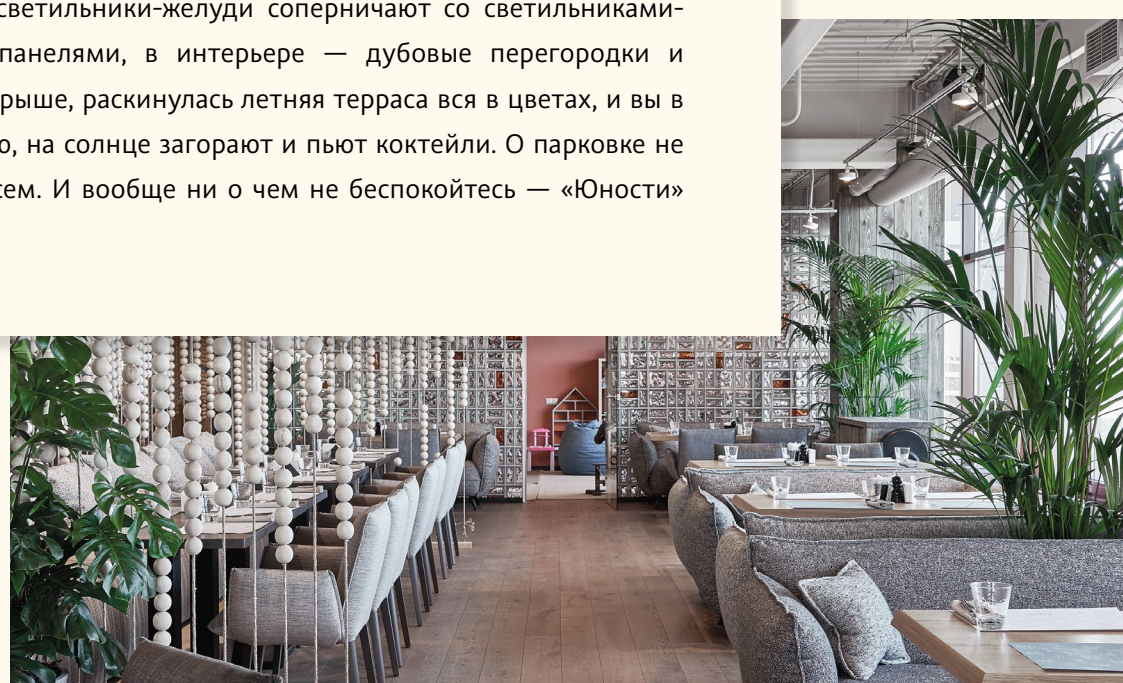
BY GINZA PROJECT

О ресторане

Ресторан «Юность» украшает пятый и шестой этажи торгового центра на улице Савушкина в Приморском районе. Панорамные окна любуются на город: вот взметнулась башня «Лахта центра», вот раскинулся стадион «Зенит Арена», вот крутится колесо обозрения в ЦПКиО.

За обстановку отвечает дизайн-бюро Megre Interiors. В двух просторных залах светло и легко дышится. Над комфортабельными эргономичными диванами светильники-желуди соперничают со светильниками-каштанами, стены отливают стильными медными панелями, в интерьере — дубовые перегородки и декоративные шары из настоящей липы. Наверху, на крыше, раскинулась летняя терраса вся в цветах, и вы в гостях у природы: на открытом воздухе жарят барбекю, на солнце загорают и пьют коктейли. О парковке не беспокойтесь: она такая большая, что места хватит всем. И вообще ни о чем не беспокойтесь — «Юности» это не свойственно.



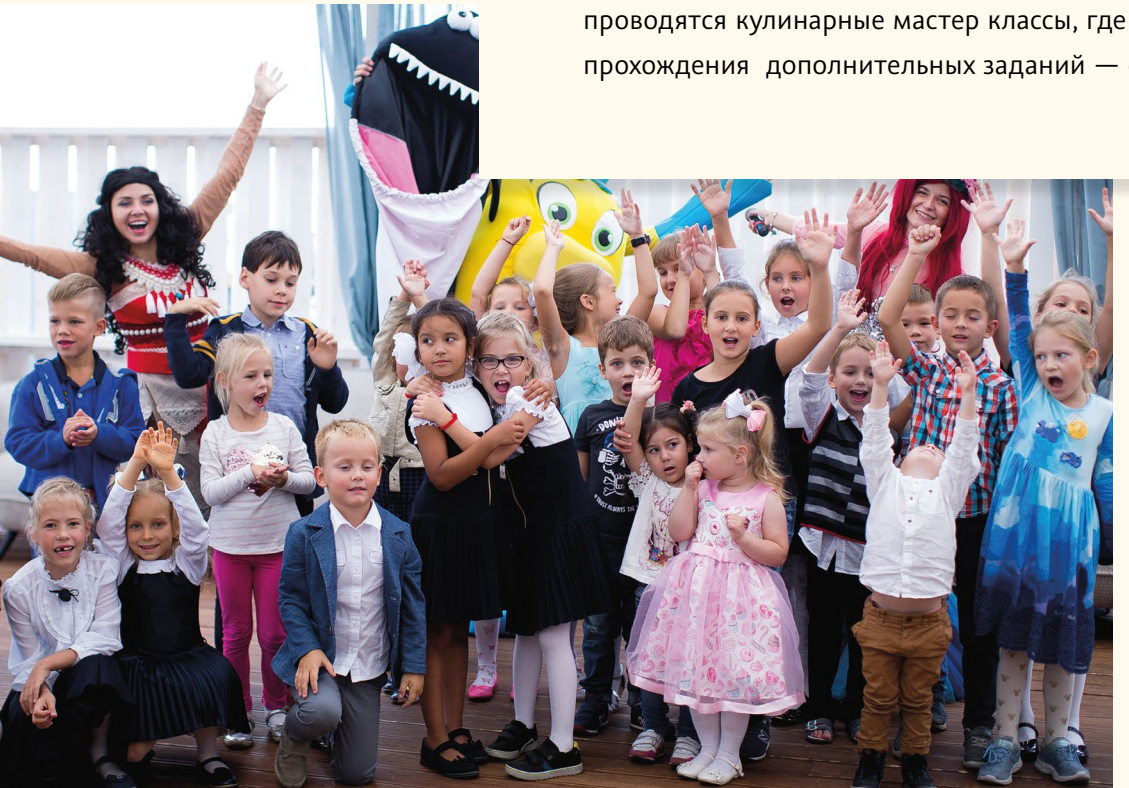


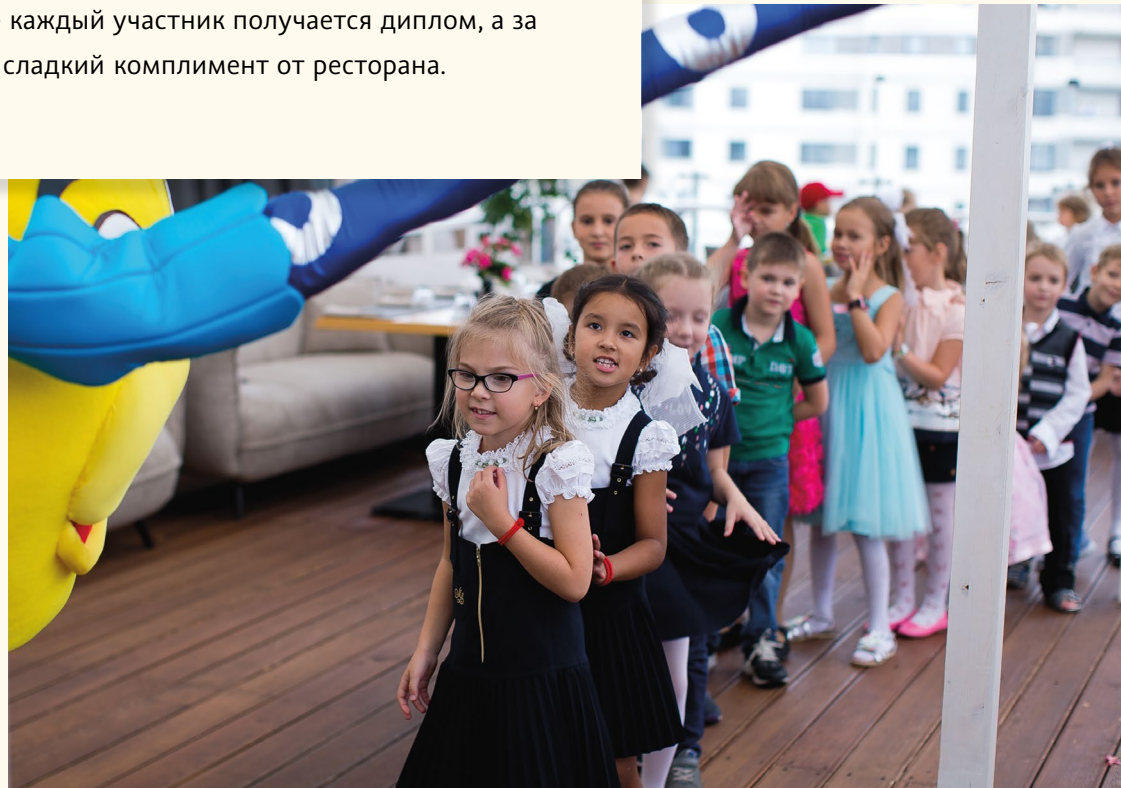
Кухня ресторана

«Юность» — ресторан современной грузинской кухни. Классику жанра никто не отменял: под руководством бренд-шефа Изо Дзандзавы готовят хрестоматийные хачапури от тети Элисо, харчо и душистый аджапсандал, с мангала отдают шашлыки из телятины и люля из индейки, с тандыра — горячий лаваш. Кроме традиционных блюд, предлагают грузинскую еду в авторском варианте: жареный лосось кладут в салат к свежим овощам, оджахури с пряным картофелем и свининой, терпкий овечий сыр сервируют с изюмом и свежей зеленью. Также в ресторане представлено японское и европейское меню.

Детская комната

В светлой детской комнате для малышей приготовили карандаши-раскраски, множество занимательных игрушек, качель и чудо-дом, где можно отдохнуть от родителей, для юных гостей постарше — развивающие игры. Каждое воскресенье в 14:00 в ресторане проводятся кулинарные мастер классы, где каждый участник получается диплом, а за прохождения дополнительных заданий — сладкий комплимент от ресторана.





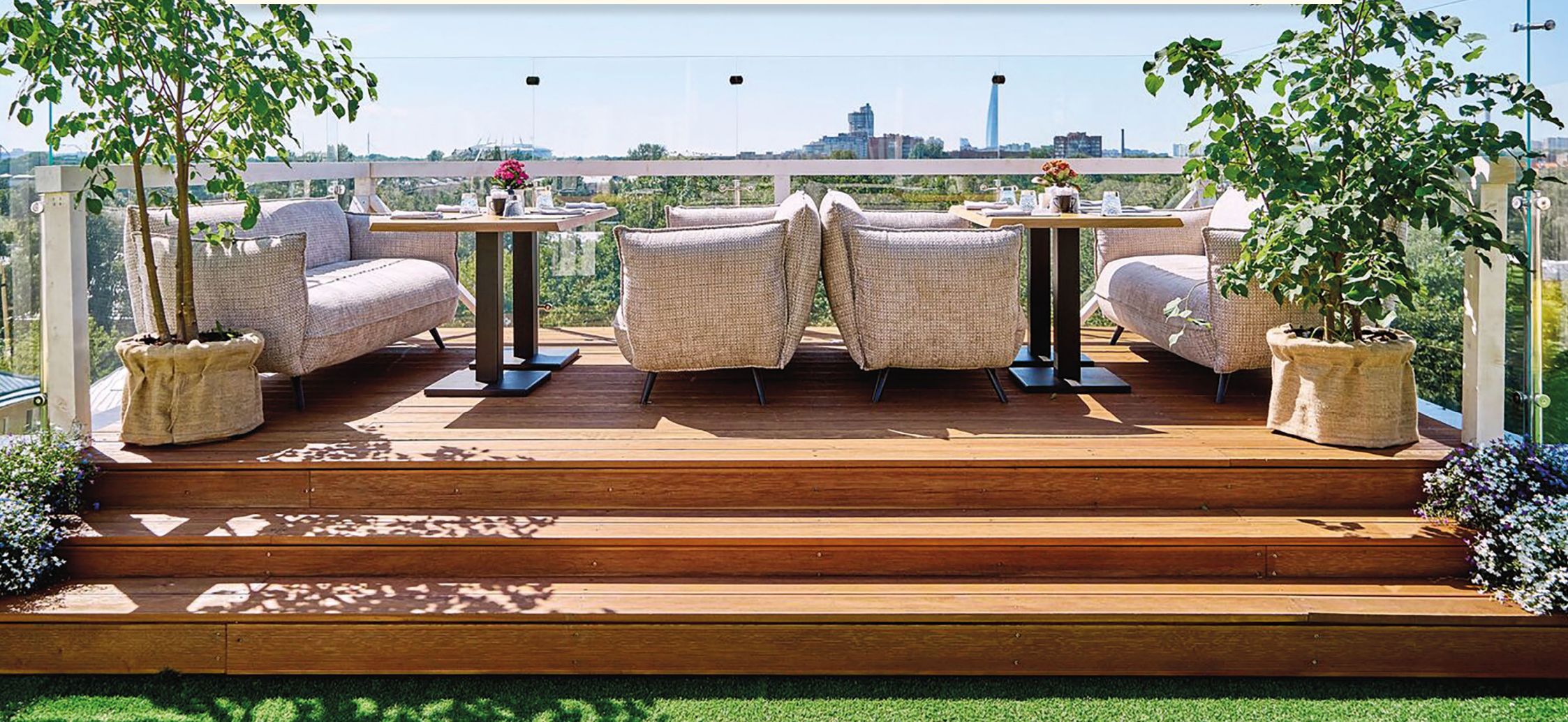
Банкеты в ресторане

День рождения, корпоратив, свадьба- мы сделаем подходящее банкетное предложение для каждого. Просторные и уютные залы отлично подойдут для компаний любого размера: семейный или дружеский вечер, масштабное мероприятие- наш ресторан может разместить до 300 гостей..

В ресторане панорамные окна, из которых открывается красивый вид на город, башню «Лахта центра», колесо обозрения в ЦПКиО, новый стадион Зенит арена, телебашню. Удобное расположении- в непосредственной близости от центра, но в тоже время в удалении от суеты большого города.

Для проведения мероприятий необходимо:

- составление предварительного заказа
- компаниям от 8 человек в счет включается сервисный сбор 10%
- обязательное внесение предоплаты
- оплата по безналичному расчету возможна не позднее чем за 3 дня до проведения мероприятия



Возможности по размещению

Банкетный зал на крыше

до 60 гостей банкетной рассадкой, до 80 гостей — фуршет.

Отдельный зал с панорамным видом

1 ЗАЛ

до 70 гостей банкетной рассадкой, до 100 гостей — фуршет

2 ЗАЛ

до 150 гостей банкетной рассадкой, до 200 гостей — фуршет

ОТКРЫТАЯ ТЕРРАСА

вместимость до 250 гостей

Банкетный зал на крыше

Мы рады представить вам уникальную площадку для проведения торжеств и праздников — банкетный зал на крыше «Юности» в Приморском районе. Теперь любое ваше мероприятие будет красочным и действительно незабываемым: здесь для вас организуют прекрасное накрытие с рассадкой до 60 человек или фуршет, на котором себя будут чувствовать уютно до 80 приглашенных гостей. При выборе блюд доверьтесь профессионалам: банкетное меню — это избранные хиты европейской кухни в авторском исполнении шеф-повара, а также, традиционные блюда грузинской и японской кухни. В банкетном зале «Юности» есть все, чтобы сделать ваш праздник по-настоящему незабываемым: современное звуковое оборудование, плазменные экраны и, конечно же, прекрасный панорамный вид на город. Моменты, проведенные здесь наверняка захочется запечатлеть — мы не забыли о фотографиях! Фотосессия на крыше с панорамным видом — уникальное дополнение к любому торжеству! Регистрация молодоженов, семейное фото или романтическая фотосессия — красивый вид сделает каждый праздник по-настоящему волшебным. Большая парковка возле ресторана к удобству ваших гостей. Как и все, впрочем! Ведь будут учтены все ваши пожелания, и, будьте уверены, гости оценят ваш праздник по достоинству, запомнив событие, проведенное на крыше «Юности» на долгое время!

Банкетный зал на крыше

До 60 гостей банкетной рассадкой,
до 80 гостей — фуршет

1 зал «Школьная»

До 80 гостей банкетной рассадкой,
до 120 гостей — фуршет

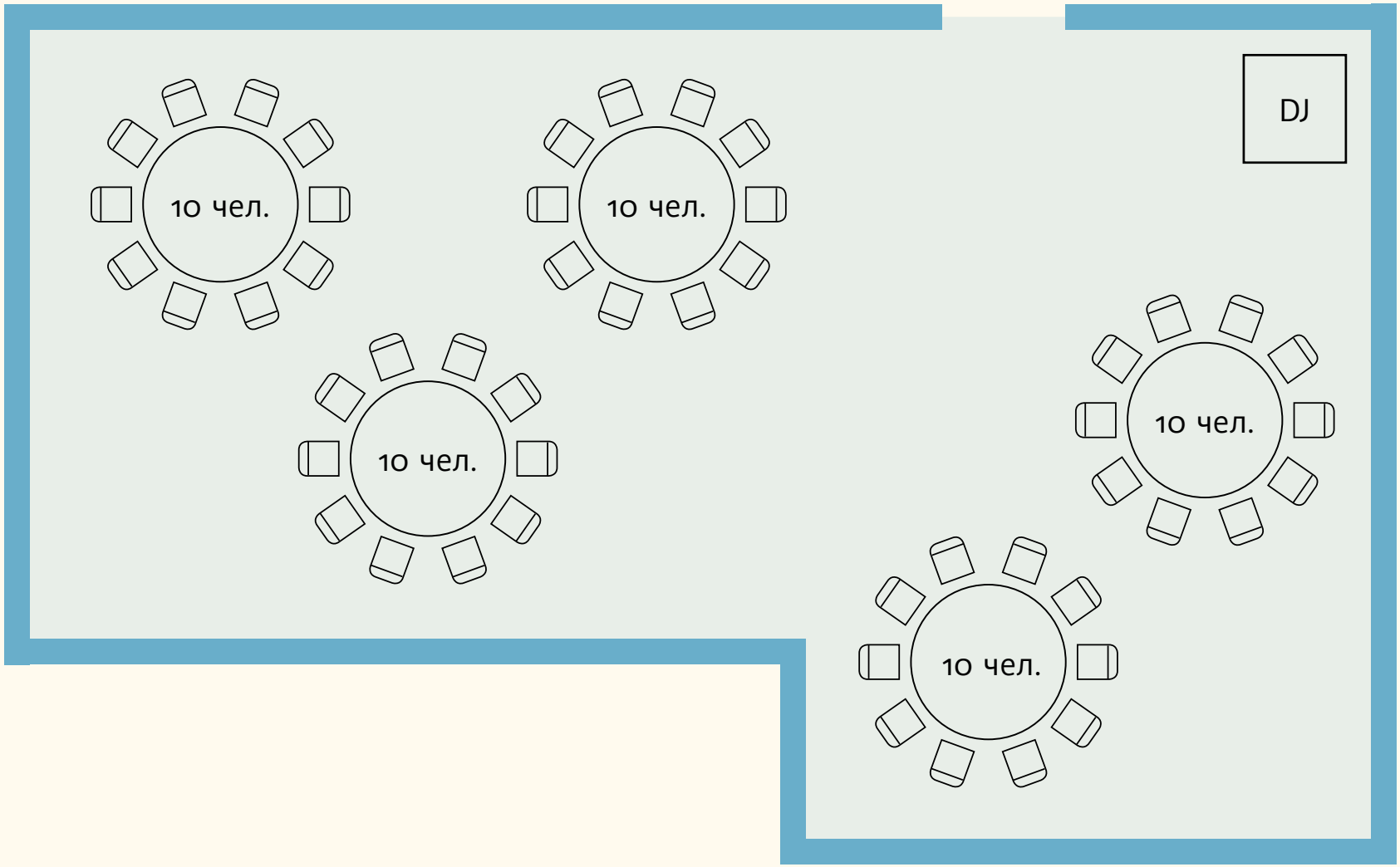
2 зал «Савушкина»

До 150 гостей банкетной рассадкой,
до 200 гостей — фуршет

Открытая терраса

Вместимость до 250 гостей

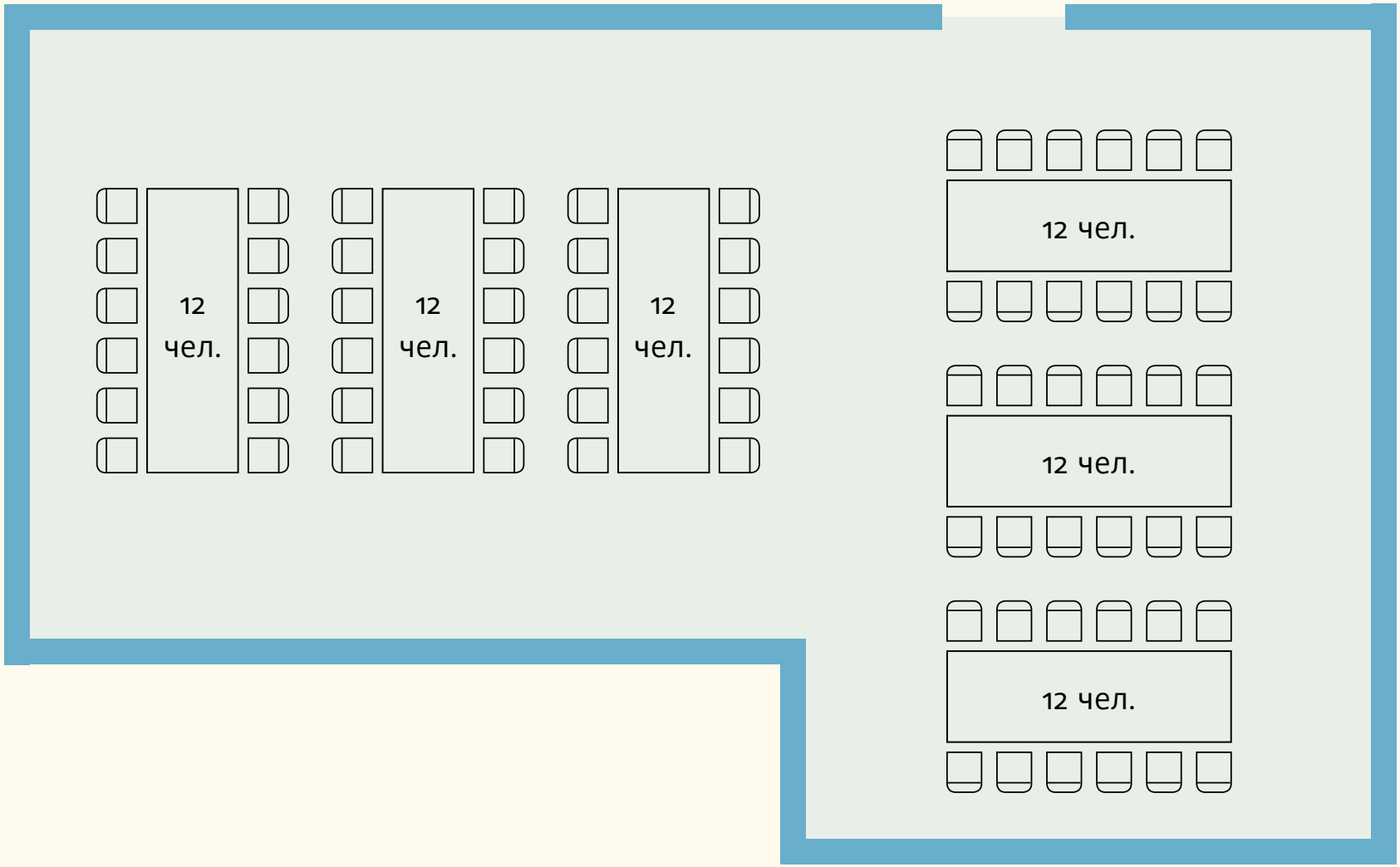
Банкетный зал



Банкетная рассадка до 50 гостей

С небольшим танцполом

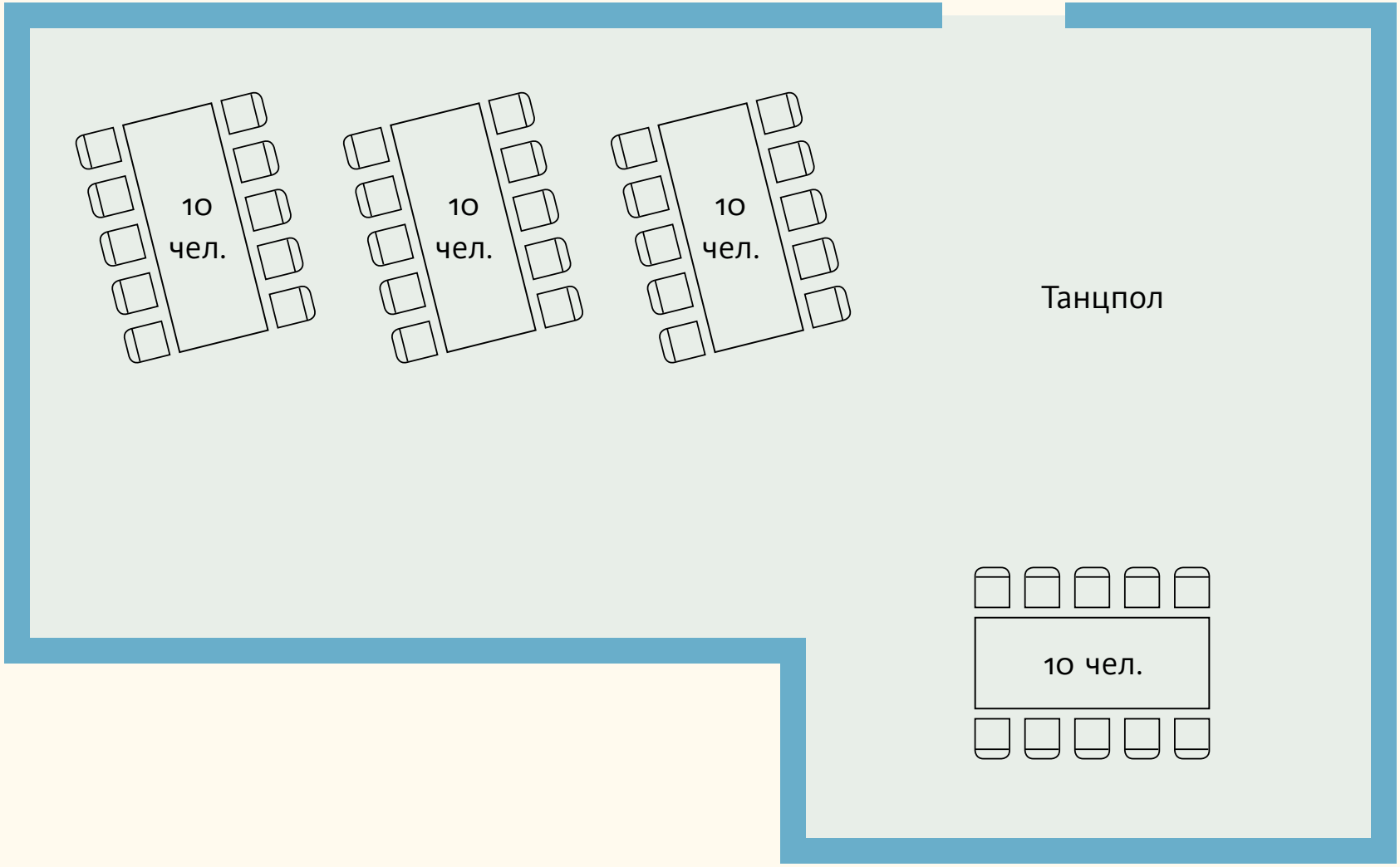
Банкетный зал



Банкетная рассадка до 60 гостей

Без танцпола

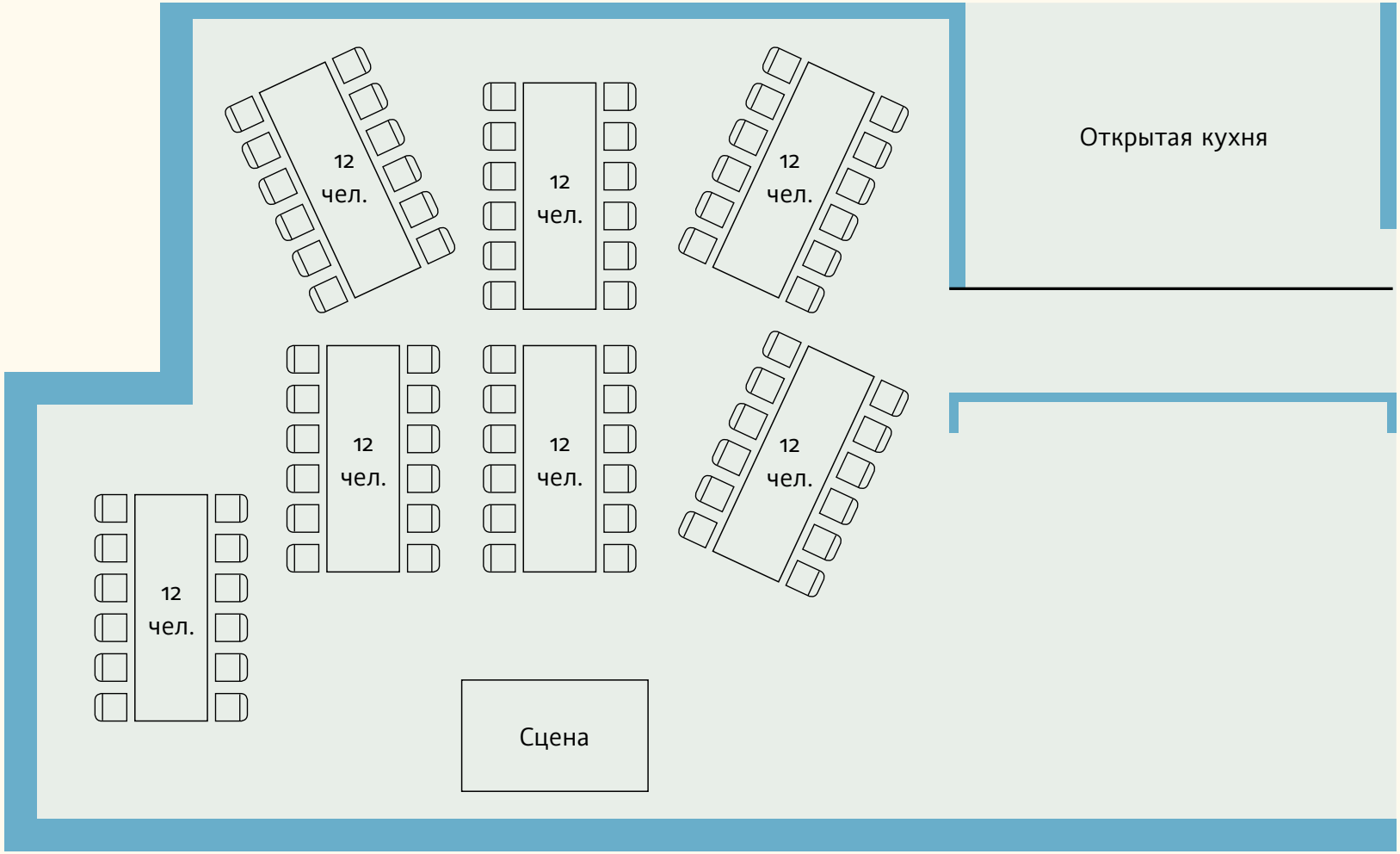
Банкетный зал



Банкетная рассадка до 40 гостей

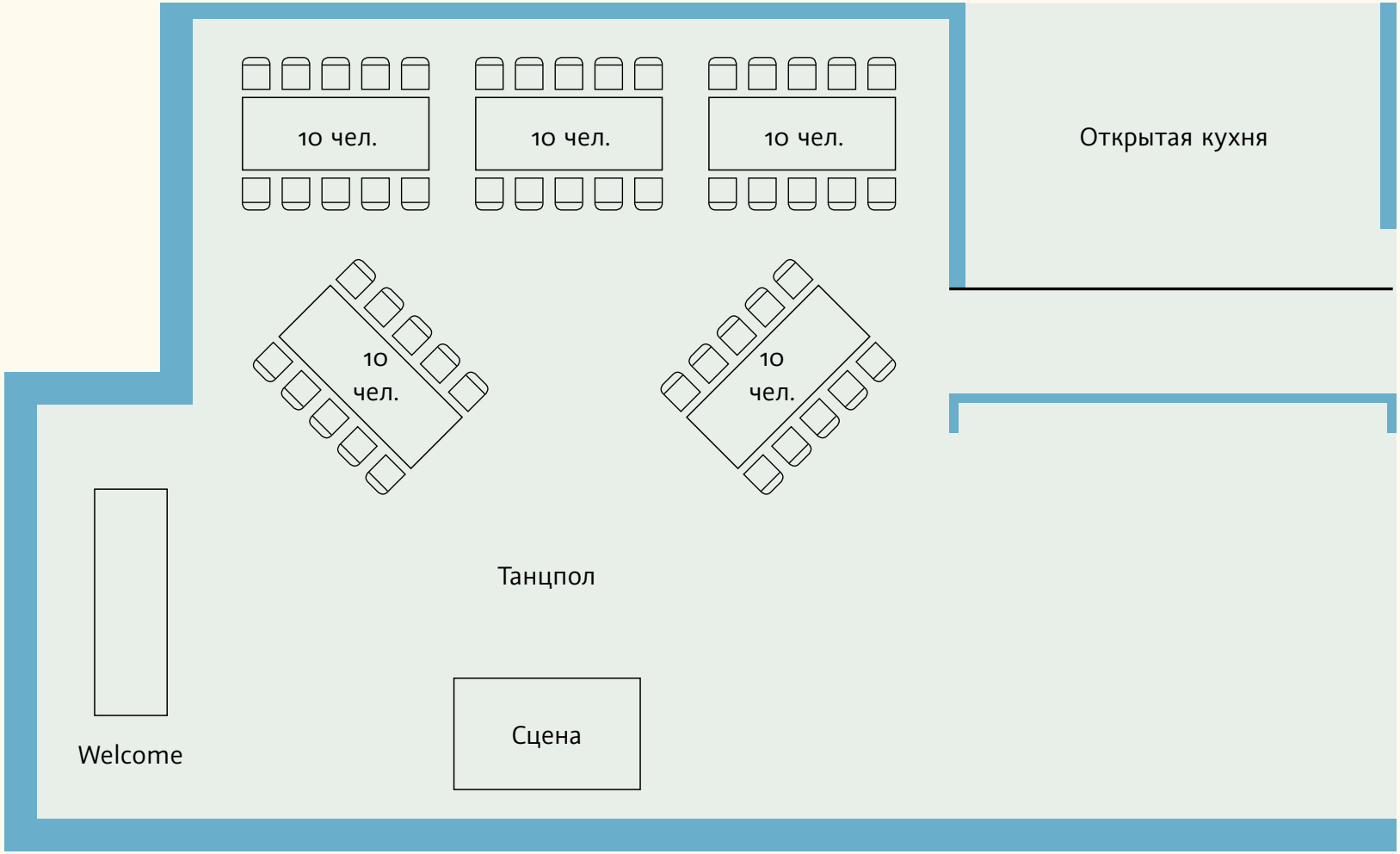
Со сценой и танцполом

Зал «Школьная»



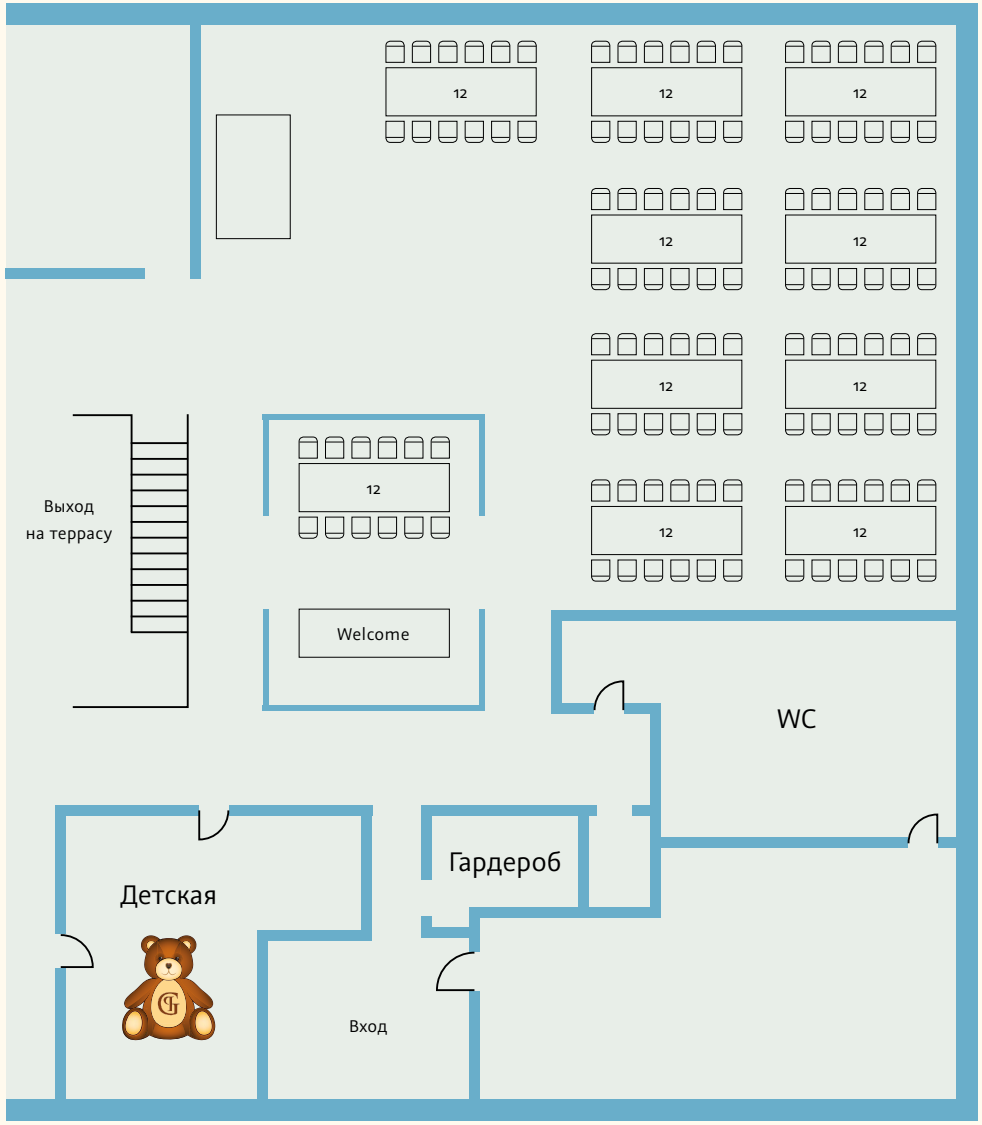
Банкетная рассадка до 84 гостей

Зал «Школьная»

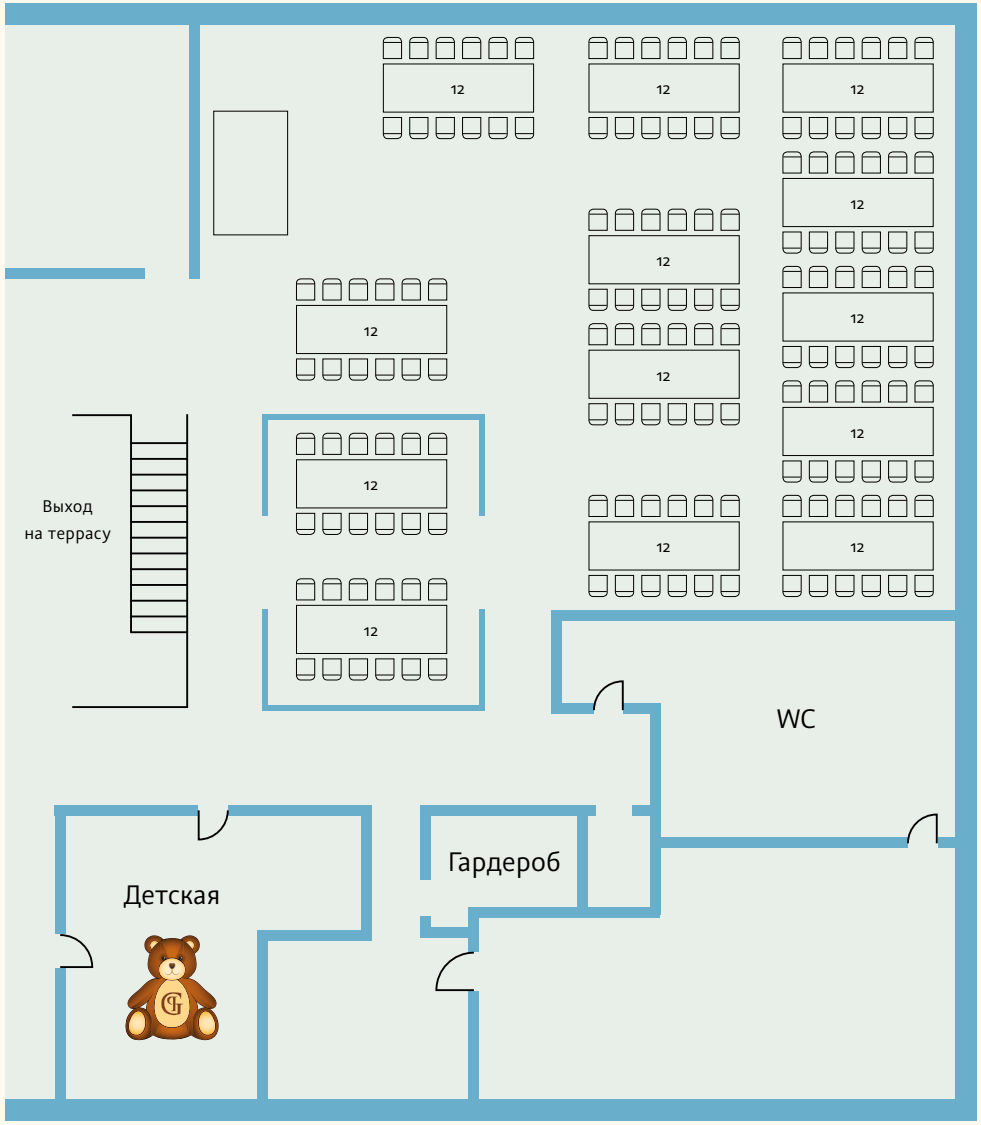


Банкетная рассадка до 50 гостей

Зал «Савушкина»



Банкетная рассадка до 120 гостей



Банкетная рассадка до 156 гостей

Банкетное накрытие

Дополнительные услуги

Организация развлекательной программы (выступление DJs, профессиональных ведущих и вокалистов) • Флористическое, дизайнерское оформление ресторана в соответствии с концепцией вашего праздника или украшение воздушными шарами • Профессиональный фотограф, видеооператор • Организация детских праздников, выступление аниматоров, возможность проведения химического и бумажного шоу • Коктейль-бар от наших барменов • Горка шампанского 4 этажа 30 бокалов • Сабраж от винного сомелье бокалом и саблей

Фуршет

Фирменные блюда

Плато
с морепродуктами

Карпаччо
из баранины

Лопатка ягненка/
телячья лопатка

Мясо ягненка
на кеци

Party Box

В каждой коробочке — лучшие блюда грузинской, европейской, японской кухни, разделённые на порции в мини-формате. Удобный формат для корпоративов, вечеринок, выездных мероприятий, встреч бизнес-формата.

Банкетное меню

Предложение 1

2500 руб. на человека

Холодные закуски и салаты

(в стол)	цена	кол-во	итого
Ассорти грузинских сыров *Домашний сыр, сулугуни, чечил молочный и копченый, сулугуни копченый, мешочки из сулугуни с начинкой надуги, овечий сыр*	680	1	680
Рыбное ассорти	2190	1	2190
Мясное ассорти *Буженина, бастурма, отварной говяжий язык, куриный рулет, ростбиф*	2190	1	2190
Ассорти солений *Томаты, огурцы, капуста по-гурийски, маринованные по старинному рецепту бурые томаты, черемша, стручковый перец*	650	1	650
Рулетики из баклажанов *Обжаренные баклажаны с начинкой из орехеовой пасты*	490	2	980
Имеретинский салат с томатами	590	2	1180
Салат с хрустящими баклажанами *Кусочки хрустящих баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром и семечками подсолнуха*	590	2	1180
Гриль-салат с индейкой *Баклажан, кабачки, лук красный, болгарский перец, индейка, стебель сельдерея (обжариваются на оливковом масле на гриле, добавляется ароматная кинза и сыр чечил)*	650	2	1300
Хлебная корзина *Домашний белый и черный хлеб*	500	1	500

Горячая закуска

(в стол)	цена	кол-во	итого
Хачапури по-мегрельски	550	2	1100

Горячее блюдо

(в стол)	цена	кол-во	итого
Шашлык из куриного бедра	590	3	1770
Шашлык из свинины	690	3	2070
Люля-кебаб из баранины	870	3	2610
Беби-картофель	260	4	1040

Напитки

	цена	кол-во	итого
Вода Руса Квелли 0,75 без газа	520	2	1040
Вино Vinho Verde “Bonina” Португалия (белое сухое 0,75 л)	2600	1	2600
Вино Montepulciano Dabruzzo Италия (красное сухое 0,75 л)	3800	1	3800

Итого по меню: 26 880
Сервис 10%: 2 688
Итого: 29 568

Предложение 2

3500 руб. на человека

Холодные закуски и салаты

(в стол)	цена	кол-во	итого
Ассорти грузинских сыров *Домашний сыр, сулугуни, чечил молочный и копченый, сулугуни копченый, мешочки из сулугуни с начинкой надуги, овечий сыр*	680	2	1360
Мясное ассорти *Буженина, бастурма, отварной говяжий язык, куриный рулет, ростбиф*	2190	2	4380
Домашние соленья *Томаты, огурцы, капуста по-гурийски, маринованные по старинному рецепту бурые томаты, черемша, стручковый перец*	650	2	1300
Ассотри европейских сыров *Бри, пекорино, пармезан, горгонзола*	1190	2	2380
Рулетики из баклажанов *Обжаренные баклажаны с начинкой из орехеовой пасты*	490	2	980
Вителло Тоннато	690	2	1380
Салат с ростбифом	720	2	1440
Салат по-грузински со специями и кахетинским маслом	520	2	1040
Теплый салат с лососем *Микс салатов с томатами черри и ломтиками сыра сулугуни. Отдельно обжаривается лосось с соевым соусом и медово-горчичной заправкой. Украшается тыквенными семечками*	690	2	1380
Салат с хрустящими баклажанами *Кусочки хрустящих баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром и семечками подсолнуха*	590	2	1180
Хлебная корзина *Домашний белый и черный хлеб*	500	2	1000

Горячая закуска

(в стол)	цена	кол-во	итого
Хачапури по-мегрельски	550	2	1100
Долма из баранины	650	2	1300

Горячее блюдо

(на выбор гостя)	цена	кол-во	итого
Дорадо с подкопчённым киноа	990	0	0
Утиная ножка конфи	890	0	0
Медальоны из телятины	990	10	9900

Напитки

	цена	кол-во	итого
Вода Руса Квелли 0,75 без газа	520	2	1040
Вино Vinho Verde “Bonina” Португалия (белое сухое 0,75 л)	2600	1	2600
Вино Montepulciano Dabruzzo Италия (красное сухое 0,75 л)	3800	1	3800

Итого по меню: 37 560
Сервис 10%: 3 756
Итого: 41 316

Предложение 3

5000 руб. на человека

Холодные закуски и салаты

(в стол)	цена	кол-во	итого
Рыбное ассорти	2190	2	4380
Ассотри европейских сыров *Бри, пекорино, пармезан, горгонзола*	1190	2	2380
Мясное ассорти *Буженина, бастурма, отварной говяжий язык, куриный рулет, ростбиф*	2190	2	4380
Антипасти	980	2	1960
Ассорти брускетт *Сальса из томатов, лосось, ростбиф, тунец, креветка*	2590	2	5180
Карпаччо из лосося	790	2	1580
Рулетики из баклажанов *Обжаренные баклажаны с начинкой из орехеовой пасты*	490	2	980
Вителло Тоннато	690	2	1380
Тартар из тунца	790	2	1580
Теплый салат с лососем *Микс салатов с томатами черри и ломтиками сыра сулугуни. Отдельно обжаривается лосось с соевым соусом и медово-горчичной заправкой. Украшается тыквенными семечками*	690	4	2760
Салат с хрустящими баклажанами *Кусочки хрустящих баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром и семечками подсолнуха*	590	4	2360
Хлебная корзина *Домашний белый и черный хлеб*	500	2	1000

Горячая закуска

(индивидуально для каждого гостя)	цена	кол-во	итого
Хачапури по-мегрельски	550	2	1100
Хачапури от тёти Элисо	690	2	1380

Горячее блюдо

(на выбор гостя)	цена	кол-во	итого
Медальоны из телятины с грибным соусом	990	0	0
Пряная форель запеченная в пергаменте с овощами	880	0	0
Гребешки в икорном соусе	1290	10	12900

Напитки

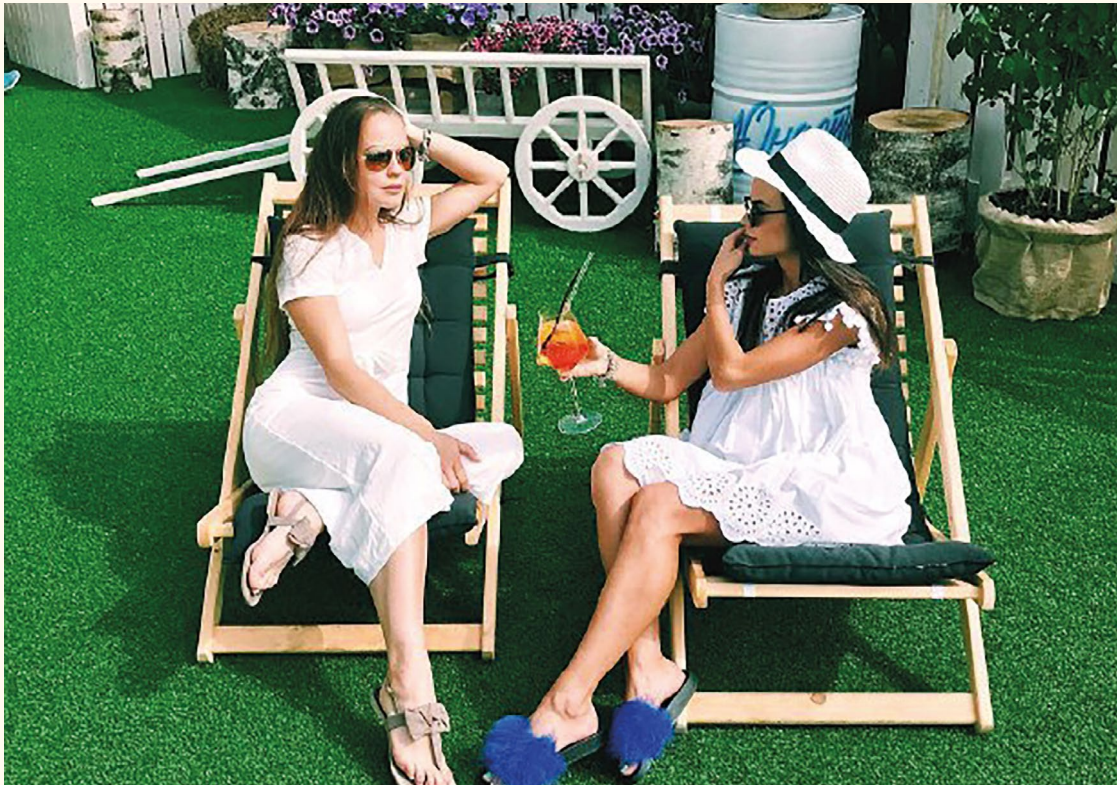
	цена	кол-во	итого
Вода Руса Квелли 0,75 без газа	520	2	1040
Вино Vinho Verde “Bonina” Португалия (белое сухое 0,75 л)	2600	1	2600
Вино Montepulciano Dabruzzo Италия (красное сухое 0,75 л)	3800	1	3800

Итого по меню: 52 740
Сервис 10%: 5 274
Итого: 58 014

Десерты

(цена за 1 кг)

Згапари	2000
Банановый торт	2000
Наполеон	2000
Сметанник	2000
Фирменный десерт «Юность»	3540



Юность
РЕСТОРАН
BY GINZA PROJECT
GINZA
PROJECT
ginza.ru

Ждем Вас в ресторане Юность!

Контакты

Санкт-Петербург, ул. Савушкина, 21

По вопросам организации мероприятий в ресторане:

+7 (812) 915-44-15 | yunost.manager@ginzaproject.com

GINZA
PROJECT
ginza.ru