



АРТУР ПОПОВШЕФ-ПОВАР

РЕСТОРАНА

БОЛЬШАЯ КУХНЯ

Кухня— сердце ресторана: искусство вкуса от шеф-повара Артура Попова.

Ресторанный бизнес в Санкт-Петербурге славится своими талантливыми и креативными шеф-поварами, которые создают уникальные блюда, способные удивить даже самых искушённых гурманов.

Одним из таких мастеров является Артур Попов — шефповар, настоящий мастер своего дела. Он уже много лет радует гостей своими кулинарными шедеврами, вкладывая в каждое блюдо частичку своей души и профессионального опыта.

Кухня Артура Попова — это буря эмоций, неповторимые сочетания вкусов и текстур. Каждое блюдо - воплощение простоты и оригинальности. Шеф-повар использует только самые свежие и качественные продукты для создания кулинарных произведений искусства.

История поварского дела Артура Попова началась ещё в детстве, когда он впервые попробовал приготовить для своих близких. С тех пор он не переставал учиться, расти и совершенствоваться.

Сегодня Артур Попов является одним из самых известных шеф-поваров Санкт-Петербурга. Ресторан Большая Кухня пользуется среди жителей и гостей города, а блюда Артура считаются настоящими хитами.



РОМАН САНАЛАТИЙ

ШЕФ-КОНДИТЕР
РЕСТОРАНА

БОЛЬШАЯ КУХНЯ

Роман Саналатий — гений кондитерского мастерства в Санкт-Петербурге.

Роман не просто придумывает и готовит десерты, он создает атмосферу и настроение. Благодаря опыту шеф-кондитера гости могут окунуться в мир гастрономического удовольствия.

Роман — талантливый кондитер, который уже много лет творит уникальные десерты. Его работы отличаются сложностью и изысканностью, а талант признан на самых престижных конкурсах и фестивалях.

Карьерный старт шеф-кондитера связан с такими ресторанами, как «Царь», «Бричмула» и «Терраса». Здесь Роман учился, пробовал, создавал невероятные десерты, которые стали любимчиками посетителей. Также он работал в ресторанах «Карл и Фридрих» и «Бегемот».

Участие в конкурсе «Золотая Кулина» в 2006 году принесло Саналатий серебро, а в 2009 году — золото. В 2012 году он принял участие в международном конкурсе ПИР, где занял второе место. Награды Романа — подтверждение его таланта и профессионализма. Стоит отметить, что шеф-кондитер стал полуфиналистом в проекте Рената Агзамова «Народный кондитер».

Сегодня Роман Саналатий продолжает радовать гостей своим кондитерским творчеством. Десерты шеф-кондитера — гастрономические шедевры, которые удивляют гостей ресторана Большая Кухня. Здесь вы сможете насладиться не только вкусной едой, но и атмосферой уюта и гостеприимства.













МОРСКИЕГРЕБЕШКИСТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

1/200 гр. 1390 ₽



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ СПАРМОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МЕДОМ





ФИЛЕЛОСОСЯ С МОРКОВНЫМ КРЕМОМ ИСОУСОМБИСК

1/230 гр. 1350₽





ШВЕДСКИЕФРИКАДЕЛЬКИ СПЮРЕ

1/270 гр. **530 Р**



ЦЫПЛЕНОК "ПУТТАНЕСКА"



ПРЕЙСКУРАНТ С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 21.09.2020 N 1515 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ", НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ. УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ».

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.
ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ
КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ. ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ
РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.

ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ.

НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА.
ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ
ПРЕДСТАВЛЕННОЙ В МЕНЮ.

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД, В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНОСОДЕРЖАЩИХ ЗЛАКОВ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЁМ.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД









