



KAZAN-MANGAL

GEORGIAN & UZBEK CUISINE



The image shows a dining area with several wooden tables and chairs. The chairs are a classic Windsor style with light-colored seats. The tables are dark wood, and the placemats have a traditional geometric pattern. The background wall is light-colored with a patterned border and several wooden cutting boards mounted on it.



О РЕСТОРАНЕ

Kazan-Mangal – ресторан кавказской кухни, новый проект ресторанный холдинга ReCa, расположенный в центре Санкт-Петербурга. В меню представлено все, чем богата кухня Кавказа – сочные хинкали с бараниной или с говядиной и свиной, ароматные шашлыки и люля, традиционные салаты и холодные закуски, пряные супы и, конечно, настоящий узбекский плов с нутом и барбарисом.

Барная карта обширна и многообразна: грузинские вина и компоты соседствуют с аутентичными сортами пива, чачи и лимонадов. В интерьере сочетаются восточная классика и современные детали: мягкие подушки с восточными узорами и грубые деревянные балки, плетеные тарелки на стенах и неотесанный камень, живая зелень и гигантские абажуры из лозы. Все это создает стильное сочетание этнических акцентов и натуральных текстур в современной интерпретации.

Ресторан рассчитан на **90 посадочных мест**. Для маленьких гостей в ресторане действует специальное детское меню.

Ждем в гости как поклонников Грузинской и Узбекской кухни, так и тех, кто только открывает для себя ее многообразие и уникальность.



МЕНЮ РЕСТОРАНА

В меню ресторана – **лучшие блюда восточно-кавказской кухни**: ароматный плов, несколько видов хачапури и хинкали, традиционные грузинские салаты и закуски, сочные шашлыки на любой вкус.

Для тех, кто предпочитает европейское направление, мы можем разработать особое **меню под заказ**.

Три принципа ресторана Kazan-Mangal: вкусно, современно, демократично.

Всегда только свежие продукты, приправленные любовью повара и кавказским гостеприимством.



БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

Специально для вас мы организуем мероприятие любого формата.

По вашему желанию мы можем пригласить на праздник вокалиста, ведущего, фотографа, аниматора.

Возможна установка профессиональной звуковой и световой аппаратуры, а также декорирование ресторана по вашему желанию.

В ресторане два зала. В малом уединенном зале мы сможем разместить **до 30 гостей**, в большом зале комфортно разместятся **60 гостей**.



ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ

- обязательное внесение предоплаты
- сервисный сбор 10% для компаний от 10 гостей
- возможна оплата по безналичному расчету, но не позднее, чем за 2 дня до мероприятия
- особые условия при закрытии зала/ресторана
- компаниям от 10 гостей при предварительном заказе бутылка грузинского вина в подарок
- приятные бонусы для именинников

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РАСЧЕТ НА 10 ГОСТЕЙ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

1 700 ₺ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Блюдо	Цена	Количество	Итого
Шеф-салат с рукколой и телятиной	420	2	840
Овощной салат по-грузински с орехами	250	3	750
Бахор (узбекский салат с курицей)	310	3	930
Ассорти пхали	280	3	840
Свежие овощи и зелень	320	2	640
Сациви с куриным бедром	330	2	660
Домашняя икра из баклажанов	220	2	440
Хлебное ассорти	150	2	300

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Оджахури	430	5	2150
Плов с бараниной	390	5	1950

ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ

Песочное печенье с миндалем	190	5	950
Пахлава	190	5	950

НАПИТКИ

Чай/кофе на выбор гостя	8	180	1440
Ркацителы Шалвино (белое, сухое), 0,75 л	2	1140	2280
Аква Русса б/г, 1 л	2	200	400

ИТОГО ПО МЕНЮ: 15 520 ₺

СЕРВИСНЫЙ СБОР: 1 552 ₺

ИТОГО: 17 072 ₺

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РАСЧЕТ НА 10 ГОСТЕЙ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

2 000 ₺ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Блюдо	Цена	Количество	Итого
Оливье	310	2	620
Овощной салат на углях	390	3	1170
Салат Ташкентский	380	3	1140
Ассорти пхали	280	3	840
Свежие овощи и зелень	320	2	640
Ассорти мясных закусок	490	1	490
Сациви	330	2	660
Рулетики по-грузински с орехами	380	2	760

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-мегрельски	370	2	740
------------------------	-----	---	-----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Цыпленок на углях	490	5	2450
Люля-кебаб из баранины	520	5	2600

ДЕСЕРТ

Медовик	270	10	2700
		0	

НАПИТКИ

Чай/кофе на выбор гостя	8	180	1440
Кажетинская долина (красное, сухое), 0,75 л	2	1200	2400
Аква Русса б/г, 1 л	2	200	400

ИТОГО ПО МЕНЮ: 18 560 ₺

СЕРВИСНЫЙ СБОР: 1 856 ₺

ИТОГО: 20 416 ₺

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РАСЧЕТ НА 10 ГОСТЕЙ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

2 500 ₺ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Блюдо	Цена	Количество	Итого
Теплый салат с куриным бедром	410	2	820
Тбилисури с грецким орехом	250	3	750
Салат Ташкентский	380	3	1140
Ассорти пхали	280	3	840
Ассорти солений	420	3	1260
Ассорти мясных закусок	490	2	980
Рыбное ассорти	690	2	1380
Рулетики по-грузински с орехами	380	3	1140

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-мегрельски	370	2	740
------------------------	-----	---	-----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Сибас на мангале	490	5	2450
Шашлык из каре ягненка	630	5	3150

ДЕСЕРТ

Наполеон	290	10	2900
----------	-----	----	------

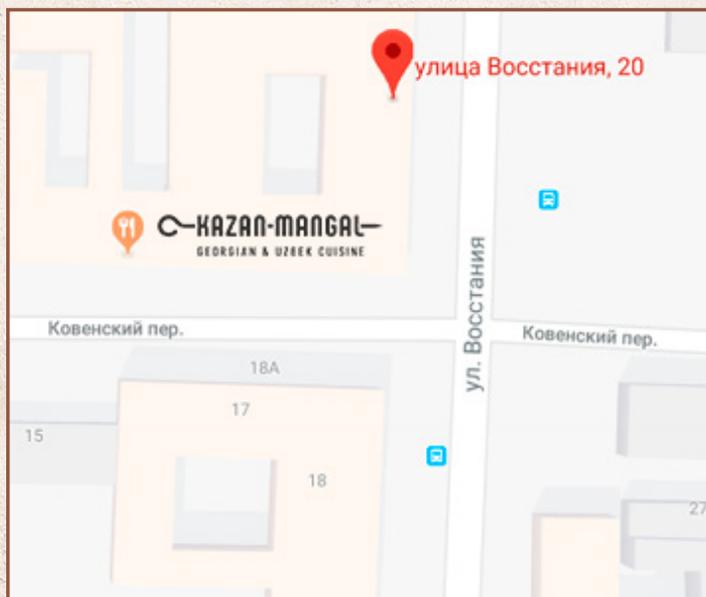
НАПИТКИ

Чай/кофе на выбор гостя	10	180	1800
Мукузани Палавани (красное, сухое), 0,75 л	2	1500	3000
Компот из белой черешни, 1 л	2	650	1300

ИТОГО ПО МЕНЮ: 22 670 ₺

СЕРВИСНЫЙ СБОР: 2 267 ₺

ИТОГО: 24 937 ₺



КОНТАКТЫ

📍 Санкт-Петербург, улица Восстания, 20

По вопросам проведения мероприятий:

☎ 8 921 904-98-34

менеджеры ресторана

📱 🌐 📷 #KAZANMANGALSPB RECA.REST

Rela
РЕСТОРАННЫЙ ХОЛДИНГ