





мясной ресторан
УГЛИ

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

В РЕСТОРАН «УГЛИ»

Мы рады предложить вам уникальную атмосферу для ваших торжеств и мероприятий. Наш ресторан – это место, где сочные стейки и неповторимый вкус блюд становятся главным акцентом любого праздника.

Независимо от того, планируете ли вы провести незабываемую свадьбу или важную деловую встречу, «Угли» – это идеальный выбор.

мясной ресторан
УГЛИ



БИЗНЕС-ВСТРЕЧИ
В «УГЛИ»

ДО 40 ЧЕЛОВЕК

2500 Р В ЧАС

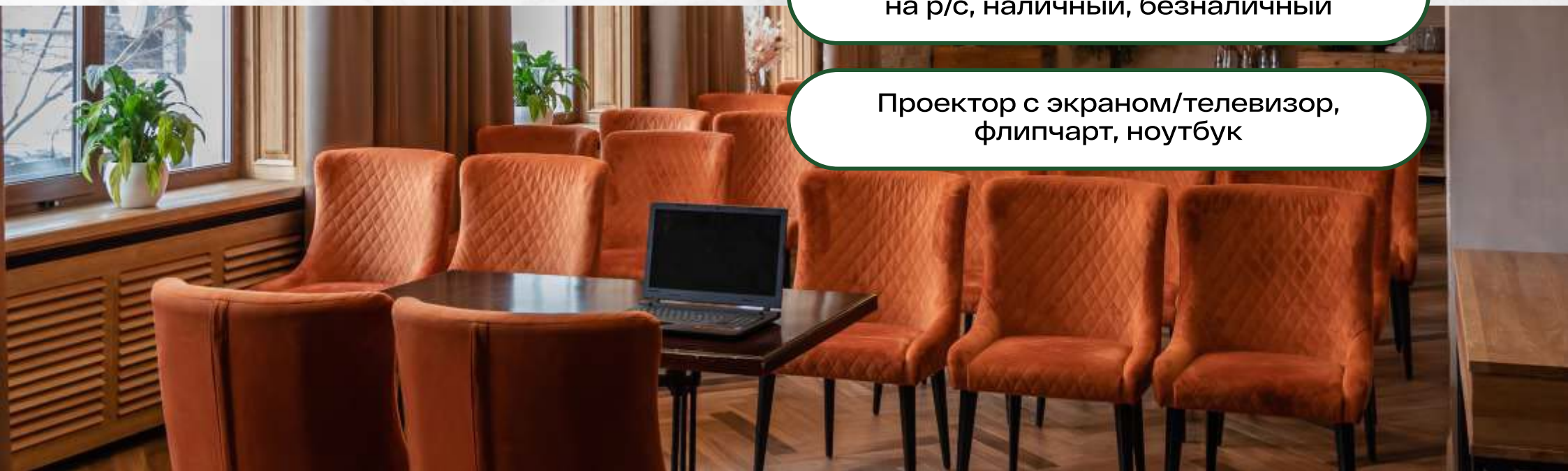
- КОНФЕРЕНЦИИ
- БИЗНЕС-ОБЕДЫ
- СЕМИНАРЫ
- ПРЕЗЕНТАЦИИ

Время аренды 10:00–24:00
минимальное время аренды – 2 часа

Специальное меню
для бизнес-обеда и кофе-брейка

Способы оплаты:
на р/с, наличный, безналичный

Проектор с экраном/телевизор,
флипчарт, ноутбук



БАНКЕТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
В «УГЛИ»

Торжественные события, такие как свадьбы, юбилеи и корпоративы, для которых мы создаем индивидуальную атмосферу и обеспечим качество.

- залы на 10, 15, 25 и 40 человек
- музыкальная и видео аппаратура бесплатно
- специальные цены на алкоголь*
- В подарок Welcome зона или торт (на выбор)**

* предложение действительно для второго этажа, если компания занимает весь зал

** при сумме заказа от 130 тыс. рублей



ГАСТРО-ШОУ
В РЕСТОРАНЕ «УГЛИ»

МАСТЕР-КЛАСС
от Дмитрия Пупышева

Интерактив с гостями.
Участие в готовке стейков.
Все необходимое оборудование и ингредиенты.
Ведущий-шеф и гастрономическое сопровождение.

– стейк на выбор
– гарнир
– напиток
– участие в готовке под руководством шефа
– вся необходимая экипировка

Идеально для банкетов, тимбилдингов и уютных праздников.

4000 Р

за одного гостя

ГАСТРО-УЖИН
от Дмитрия Пупышева

Сет меню из авторских блюд
(по предварительному согласованию).
Подача с гастрономическими историями.
Идеальное сочетание с винами и коктейлями.
Эстетическое и вкусовое наслаждение.

Мясной рулет с сыром и трюфелем
Севиче из тунца под ореховым соусом с лаймом
Стейк салат с вегасом и свежими овощами
Нью Йорк

4000 Р

за одного гостя

ВИННЫЙ УЖИН
с ведущим сомелье

Сомелье сопровождает ужин: презентует вино, рассказывает о его происхождении, характере и сочетании с блюдами.
Ужин превращается в событие с винной историей, где сомелье – ведущий вечера.

4 авторских блюда от шеф-повара
4 бокала вина, идеально подобранных к каждому курсу
Ведущий сомелье
Подача вин и блюд в формате гастро-сета
Профессиональная сервировка и обслуживание

8000 Р

за одного гостя

СОМЕЛЬЕ-ФОРМАТЫ

ИНТЕРАКТИВНОЕ ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

ДО 30 ГОСТЕЙ

ВИННЫЙ ЭКСКУРС

от сомелье

Сомелье знакомит гостей с выбранными винами, рассказывает об их происхождении, вкусе и ароматике, делится рекомендациями по гастрономическим сочетаниям.

Форматы проведения:

– один выход сомелье на 30–45 минут;

– два выхода по 15–20 минут в разные части банкета.

Продолжительность до **45 минут**

Банкет **от 5-15 гостей**
Большее количество гостей рассчитывается индивидуально

Оплачивается отдельно:

от 1500 Р на гостя
Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

10 000 Р

за услуги сомелье

WELCOME-ВИКТОРИНА

от сомелье

Под руководством сомелье гости угадывают вина, знакомятся с их вкусами и ароматами, получают подсказки и рекомендации.

Формат не требует специальных знаний и подходит всем.

Продолжительность до **60 минут**

Банкет **от 5-15 гостей**
Большее количество гостей рассчитывается индивидуально

Оплачивается отдельно:

от 1500 Р на гостя
Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

5000 Р

за услуги сомелье

СОМЕЛЬЕ-ФОРМАТЫ

ИНТЕРАКТИВНОЕ ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

ДО 30 ГОСТЕЙ

ВИННОЕ КАЗИНО

от сомелье

Интерактивная дегустационная игра.

Гости делают ставки фишками и угадывают характеристики вина: сорт, регион, стиль, ароматику и вкус.

Формат не требует специальных знаний и подходит всем.

- Продолжительность до **90 минут**
- Банкет **от 5-15 гостей**
  Большее количество гостей рассчитывается индивидуально

Оплачивается отдельно:

- **от 1500 Р на гостя**
  Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

10 000 Р

за услуги сомелье

САБРАЖ

от шеф-сомелье

На мастер-классе сомелье расскажет интересные факты об эффектном способе открытия игристого и научит гостей делать это самостоятельно специальной картой. После данного трюка употреблять вино совершенно безопасно.

Формат не требует специальных знаний и подходит всем.

- Продолжительность **до 30 минут**
- Обучение **до 2 гостей**
- Стоимость вина на мастер-классе **оплачивается отдельно**

5000 Р

за мастер-класс

СЫРНОЕ КАЗИНО
ОТ «СОБОЛЕВ СЫР»

Интерактивная дегустационная игра: делайте ставки фишками и угадывайте сорта сыра.

По ходу игры вы откроете интересные факты, истории и секреты сыроварения, а привычная дегустация превратится в азартное соревнование.

Продолжительность **до 90 минут**

Подходит для большой компании

Не требует специальных знаний

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

ведущий	*ведущий*	*продукт*
15 000 Р	**20 000 Р**	**1 000 Р**
5-10 гостей	*11-15 гостей*	*на 1 гостя*

Пример на 10 госей:
10 000₽ (продукт) **+ 15 000₽** (ведущий) **= 25 000₽**



НАШИ ПАРТНЕРЫ

Мы сотрудничаем с проверенными профессионалами, чтобы сделать ваше мероприятие ярким, стильным и запоминающимся.

1. Ведущий мероприятий

Индивидуальный подход – найдём ведущего, который идеально впишется в формат и настроение вашего праздника.

2. Бармен-шоу

Яркий 10-минутный интерактив от четырёхкратного победителя премии «Знак доверия» (2017, 2020–2022), мастера барного искусства и конкурсов.

3. Музыкальное сопровождение

Подберём кавер-группу или живой звук, подходящий именно вашему мероприятию.

4. Игры и развлечения

Организуем квизы, фокусы, танцы, ростовые куклы, аниматоры, шоу пузырей , бумажное шоу и многое другое.



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ «УГЛИ»

Сомневаетесь в выборе блюд?
Попробуйте всё лучшее за один раз.

Небольшой, но насыщенный сет поможет определиться с меню для вашего торжества.
В него входят ключевые позиции из банкетного предложения – закуски, салаты и горячее, чтобы вы могли оценить вкус и подачу каждого блюда.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ *700г*

Закуски	Рулетки из баклажан - 2шт Рулетки из форели - 2шт Брускетта с риккотой - 110г Брускетта «Цезарь» - 100г
Салаты	Мини-салат Угли - 70г Салат с индейкой - 90г
Горячее	Говяжьи щечки с муссом - 100г Мачете с картофелем - 100г

1500 Р



ЗАКУСКИ

рыбные

Большая рыбная тарелка — 370 г — 2500
сёмга собственного посола, чавыча, рулет из палтуса и сёмги с трюфельной чиабаттой и цитрусовым маслом

Брускетты с сёмгой — 2 шт — 650
на хрустящей чиабатте с вялеными томатами

Рулетики из форели — 150 г — 895
со сливочным сыром

Сельдь с беби-картофелем — 220 г — 395
и огурцами

Севиче из тунца — 150 г — 595
под ореховым соусом

Брускетта с креветкой — 2 шт — 700
на французском багете

мясные

Большая мясная тарелка — 370 г — 1500
ростбиф, томбовский окорок и подкопчёные колбаски с зернистой горчицей

Ростбиф — 150 г — 955
с бородинскими гренками и маринованным луком

Брускетта с ростбифом — 2 шт — 790
и соусом сливочный чили

Брускетты с мясом — 2 шт — 455
и медовыми огурцами

Паштет утиный — 200 г — 495
с инжирным конфитюром и бриошью

Брускетта «Цезарь» — 2 шт — 390
хрустящая брускетта с цыпленком, листья салата и соусом «Цезарь»

овощные

Ассорти овощное — 370 г — 550
спелые томаты, огурцы, перец болгарский, морковь, зелень, редис

Рулетики из баклажана — 190 г — 550
с грецким орехом

Грузди уральские хрустящие — 160 г — 795

Разносолы — 230 г — 395
малосольные огурцы, маринованные черри, маринованный чеснок, капуста малосольная и зелень

Ассорти сыров — 260 г — 975
камамбер, пармезан, скаморца, дор блю с медом и физалисом

Фруктовая тарелка — 300 г — 650
апельсин, яблоко, груша, киви, ананас

САЛАТЫ

«Цезарь» с цыплёнком — 1 кг — 2650
в соусе терияки, с гренками из чиабатты и с классическим соусом из анчоусов

Греческий — 1 кг — 2750
со свежими овощами и сыром фета

«Цезарь» с креветками — 1 кг — 3800
обжаренными в чесночном вине

Угли фирменный — 1 кг — 3700
с говядиной, куриной печенью, грибами, луком, корнишонами и особенным сливочным соусом

С маринованной индейкой — 1 кг — 2500
в мантии из вишневого сока с беби-картофелем, фасолью и сливочным сыром

Оливье с говядиной — 1 кг — 2350
по классическому рецепту

Сельдь под шубой — 1 кг — 2100

ЗАКУСКИ

брускетты

Брускетта с креветкой — 1 шт — 350
на французском багете

Брускетта с ростбифом — 1 шт — 395
и соусом сливочный чили

Брускетта Цезарь — 1 шт — 195
хрустящая брускетта с цыпленком, листьям салата и соусом «Цезарь»

Брускетта с подкопчённой рикоттой и вялеными томатами — 1 шт — 275

Ассорти брускетт — 210 г — 450
ассорти из брускетт с подкопчённой рикоттой и брускеттой в стиле «Цезарь»

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из филе цыплёнка — 100 г — 250
на мангале

Креветки на гриле — 100 г — 755
с соусом манго-чили

Креветки темпура — 150 60 г — 695
с тремя видами соусов

Шашлычок из овощей — 150 г — 295
на мангале

ФУРШЕТЫ

Канапе с ростбифом (16шт) — 560 г — 2250
на тосте с маринованным луком

Канапе с креветкой (16шт) — 480 г — 1950
в базиликовом и бальзамическом соусах

Канапе с паштетом (16шт) — 800 г — 1450
и брусничным конфитюром

Канапе с форелью (16шт) — 560 г — 3650
и сливочным сыром

Канапе с сыром чеддер (16шт) — 224 г — 1300
и физалисом

Канапе с сыром пармезан (16шт) — 280 г — 1350
с грецким орехом и голубикой

Канапе с сыром Дор Блю (16шт) — 320 г — 1200
в кунжуте с медом

Канапе с салом (16шт) на бородинском хлебе с хреном и горчицей	560 г	1050
Канапе с креветкой катаифи (16шт) в соусе чили	640 г	2800
Сырные шарики (16шт) с сыром чеддер и красным перцем	320 г	1100
Мини салат Цезарь с цыпленком (16шт)	800 г	2350
Мини салат греческий (16шт) со сливочным сыром	640 г	1750
Мини салат капрезе (16шт) со сливочным сыром, кедровыми орехами и базиликом	720 г	1750
Мини салат пряный (16шт) с говядиной, болгарским перцем, красной фасолью и кинзой	640 г	1650
Мусс из белого шоколада (16шт) с малиновым кули и фисташками	1120 г	2750
Панна-котта (16шт) с клубничным желе	800 г	1400
Три шоколада (16шт)	880 г	2250

ВЫПЕЧКА

Багет деревенский с копчёным маслом	190 г	195
Пирожок с лососем и судаком	45 г	195
Пирожок с капустой и яйцом	40 г	125
Пирожок с луком и яйцом	40 г	125
Пирожок с мясом и рисом	40 г	150
БИГ Хачапури на компанию	500 г	895
Хачапури по-аджарски	380 г	550
Хачапури по-мегрельски	350 г	695
Хачапури по-мегрельски с томбовским окороком	430 г	850
Пирог с картофелем и грибами	1,2кг	950
Пирог с капустой	1,2кг	650
Пирог с сёмгой и капустой	1,2кг	2400
Пирог с картофелем и курицей	1,2кг	1100

НАПИТКИ 1 л.

Морс клюквенный	700
Морс облепиховый	700
Чай (ассам, сенча, эрл грей)	450
Лимонады в ассортименте	750

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Мясной Сет на 3-х	1450 г	6500
Мясной Сет на 5-х	1800 г	8950
Рыбный Сет на 3-х	1100 г	5650
Рыбный Сет на 5-х	1500 г	7950
Рибай отруб целиком 🔥 с шоу подачей	2 кг	19000
Шашлык из говядины с картофелем и овощами гриль	1,2 кг	5500
Шашлык из курицы с картофелем и овощами гриль	1,2 кг	2750
Шашлык из свинины с картофелем и овощами гриль	1,2 кг	2950
Ассорти шашлыков с картофелем и овощами гриль	1,45 кг	4700

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Котлета пожарская в хрустящий панировке с картофельным пюре	260 50 г	745
Стейк Мачете с беби картофелем	310 г	1275
Стейк Вегас с ригатони в сливочном соусе	350 г	1250
Томленые щечки с муссом из цветной капусты	290 г	795
Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре, грибами и соленьями	270 г	750
Каннелони с томлёными щёчками с сыром сулугуни	190 г	895

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Судак с соте из овощей со спаржей, цветной капустой, цукини и белым английским соусом	200 г	895
Стейк из семги на полене с картофельным пюре	200 г	1350
Дорадо на гриле	1 шт	1250
Тунец с пастой из кабачка	170 г	750
Палтус с черным рисом и сливочным соусом	210 г	1650
Креветочные котлеты с картофельным пюре и английским соусом	360 г	795

ГАРНИРЫ

Бейби-картофель с зеленью	150 г	295
Бейби-картофель с грибами	150 г	350
Горы помидоры (томаты с красным луком и маслом)	240 г	550
Овощи гриль	150 г	395
Картофельное пюре	200 г	195
Картофель фри	150 г	275
Жареная спаржа	140 г	595

ГОРЯЧЕЕ НА ГРИЛЕ

Стейк Стриплойн Choice	300 г	2250
Стейк Миньон травяного откорма	300 г	2250
Стейк Мачете	300 г	1950
Стейк Фленк	300 г	1785

БАНКЕТ НА 10 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	2	1500	3000	370	740
Рыбное ассорти	2	2500	5000	370	740
Ассорти сыров	2	975	1950	260	520
Рулетики из форели	2	895	1790	150	300
Ассорти овощной	1	550	550	370	370
Фруктовая тарелка	1	650	650	300	300
Рулетики из баклажан	2	495	990	190	380
САЛАТЫ					
Салат с индейкой (в стол)	1	2100	2100	1000	1000
Цезарь с цыпленком (в стол)	1	2350	2350	1000	1000
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО					
Мачете с картофелем	5	1275	6375	310	1550
Семга с картофельным пюре	5	1350	6750	200	1000
ХЛЕБ					
Хачапури по-мегрельски	2	695	1390	350	700
НАПИТКИ					
Морс клюквенный	5	700	3500	1000	5000
Белая Березка	1	1950	1950	500	500
Вино Пино Гриджио бел/сух Италия	2	3450	6900	750	1500
Кофи Пинотаж кр/сух ЮАР	2	3570	7140	750	1500

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 8670 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 867 г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 5 229 ₽
СЕРВИСНЫЙ СБОР 7% : 3 660 ₽
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 5 229 ₽
для банкетного зала

ИТОГО: 55 945 ₽
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 7%

ИТОГО: 57 514 ₽
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 10%



БАНКЕТ НА 15 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	3	1500	4500	370	1110
Рыбное ассорти	3	2500	7500	370	1110
Ассорти сыров	3	975	2925	260	780
Паштет утиный с инжиром и бриошью	3	495	1485	220	660
Канапе с креветками 16 шт	1	1950	1950	480	480
Рулетики из форели	3	895	2685	150	450
Рулетики из баклажан	3	495	1485	190	570
САЛАТЫ					
Оливье с говядиной (в стол)	1,5	1950	2925	1000	1500
Салат Угли фирменный (в стол)	1,5	3100	4650	1000	1500
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО					
Мясной сет на пятерых	2	8950	17900	1800	3600
Рыбный сет на троих	1	5500	5500	1100	1100
ХЛЕБ					
Хачапури по-мегрельски	2	695	1390	350	700
НАПИТКИ					
Морс клюквенный	7	700	4900	1000	7000
Белая Березка	2	1950	3900	750	1500
Вино Пино Гриджио бел/сух Италия	3	3450	10350	750	2250
Кофи Пинотаж кр/сух ЮАР	3	3570	10710	750	2250

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 17 610 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 1 174 г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 6 046 ₽
СЕРВИСНЫЙ СБОР 7% : 5 933 ₽
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 8 476 ₽
для банкетного зала

ИТОГО: 90 688 ₽
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 7%

ИТОГО: 93 231 ₽
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 10%



БАНКЕТ НА 20 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	4	1500	6000	370	1480
Рыбное ассорти	4	2500	10000	370	1480
Ассорти сыров	4	975	3900	260	1040
Ассорти брускетт с подкопченной рикоттой и в стиле "Цезарь"	10	450	4500	210	2100
Ассорти овощное	2	550	1100	370	740
Канапе с утиным паштетом и брусникой	4	550	2200	6 шт	24 шт
Рулетики из форели	4	895	3580	150	600
Рулетики из баклажан	4	495	1980	190	760
САЛАТЫ					
Угли фирменный (в стол)	2	3100	6200	1000	2000
Цезарь с цыпленком (в стол)	2	2350	4700	1000	2000
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО					
Мачете с картофелем, томатами и соусом чимичурри	10	1275	12750	310	3100
Судак с печеным картофелем	10	795	7950	270	2700
ХЛЕБ					
Багет	4	195	780	190	760
НАПИТКИ					
Морс клюквенный	10	700	7000	1000	10000
Белая Березка	3	1950	5850	500	1500
Пино гриджио бел сух Италия	3	3450	10350	750	2250
Эстеллар пино гриджио игрист БРЮТ Россия	3	2000	6000	750	2250
Кофи пинотаж кр сух ЮАР	3	3570	10710	750	2250

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 18 760 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 938 г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 5 934 ₽
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 10 789 ₽

ИТОГО: 118 679 ₽



БАНКЕТ НА 30 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	6	1500	9000	370	2220
Сельдь с картофелем	6	395	2370	220	1320
Ассорти сыров	6	975	5850	260	1560
Брускетта в стиле "Цезарь"	15	195	2925	100	1500
Брускетта с подкопченной рикоттой	15	275	4125	110	1650
Свежие овощи	3	550	1650	370	1110
Грузди уральские	6	795	4770	160	960
Рулетики из форели	6	895	5370	150	900
Рулетики из баклажан	6	495	2970	190	1140
САЛАТЫ					
Салат с индейкой (в стол)	2	2100	4200	1000	2000
Цезарь с креветками (в стол)	2	3500	7000	1000	2000
Оливье с говядиной (в стол)	2	1950	3900	1000	2000
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО					
Говяжьи щечки с муссом из цветной капусты	15	795	11925	290	4350
Судак с печеным картофелем	15	795	11925	270	4050
ХЛЕБ					
Багет	6	195	1170	190	1140
НАПИТКИ					
Морс клюквенный	15	700	10500	1000	15000
Белая Березка	8	1650	13200	500	4000
Инкерман рислин бел п/сух Россия	5	1900	9500	750	3750
Эстеллар пино гриджио игрист БРЮТ Россия	5	1800	9000	750	3750
Стейквайн каберне совиньон п/сух Аргентина	5	2000	10000	750	3750

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 27 900 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 930 г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 4 816 ₽
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 13 135 ₽

ИТОГО: 144 485 ₽

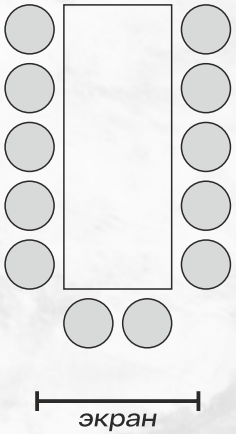


ВАРИАНТ РАССАДКИ

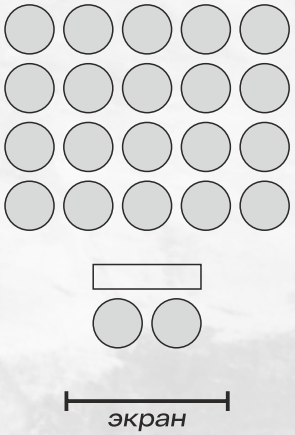
БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ - 2 ЭТАЖ

ДО 40 ЧЕЛОВЕК

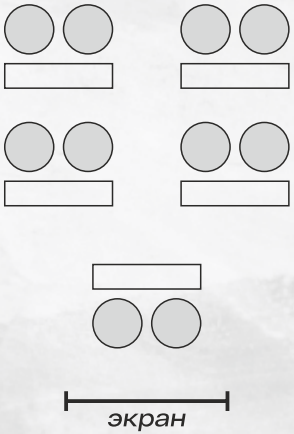
U-стиль



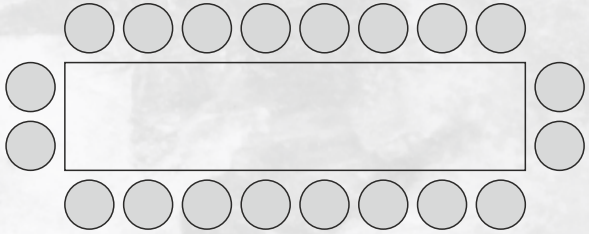
Театр



Класс



Банкет



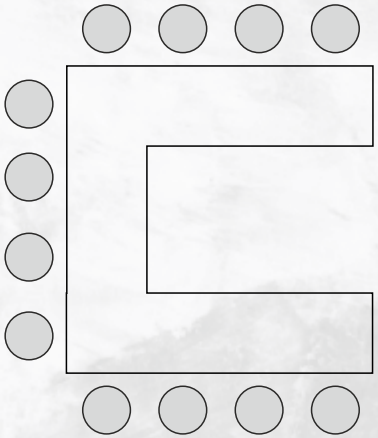




ВАРИАНТ РАССАДКИ

БАНКЕТКА

ДО 25 ЧЕЛОВЕК

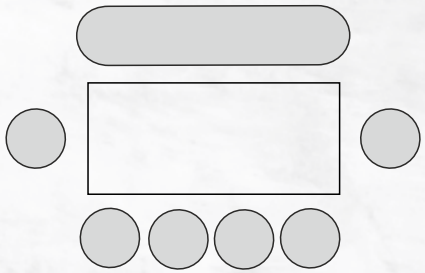




ВАРИАНТ РАССАДКИ

VIP-ЗАЛ

ДО 12
ЧЕЛОВЕК



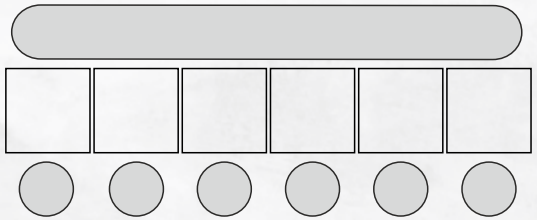




ВАРИАНТ РАССАДКИ

ЗОНА 1, 2 И 3

ДО 15 ЧЕЛОВЕК









ПРАЗДНУЙТЕ ВМЕСТЕ С НАМИ!

Мы уверены, что каждый визит в «Угли» станет настоящим гастрономическим удовольствием и оставит только самые яркие впечатления.

Уточнить подробности
бронирования можно по телефону:

8 (922) 020 88 06

СКИДКА 10%
ИМЕНИННИКУ

действует 5 дней после дня рождения

Ресторан «Угли»,
ул.Сибирский тракт, 3

+7 (343) 237-24-01

+7 (932) 116-64-90

СКИДКА -10% НА САМОВЫВОЗ

**скидка с другими акциями не суммируется*

мясной ресторан
УГЛИ