



WELLBEING  
BISTRO

# Концепция

---

SHE – это Wellbeing Bistro. Кухню ресторана можно описать как Mediterrasian – гибридом итальянской и японской. Здесь каждая деталь направлена на достижение состояния wellbeing – ощущения гармонии со всем, что окружает каждый наш день и является неотъемлемой частью жизни. Ресторан SHE подталкивает стать более осознанной, этичной и экологичной личностью.





Евгений  
Кравченко

---

Концепт-шеф



Владимир  
Мухин

---

Бренд-шеф



Юрий  
Паначев

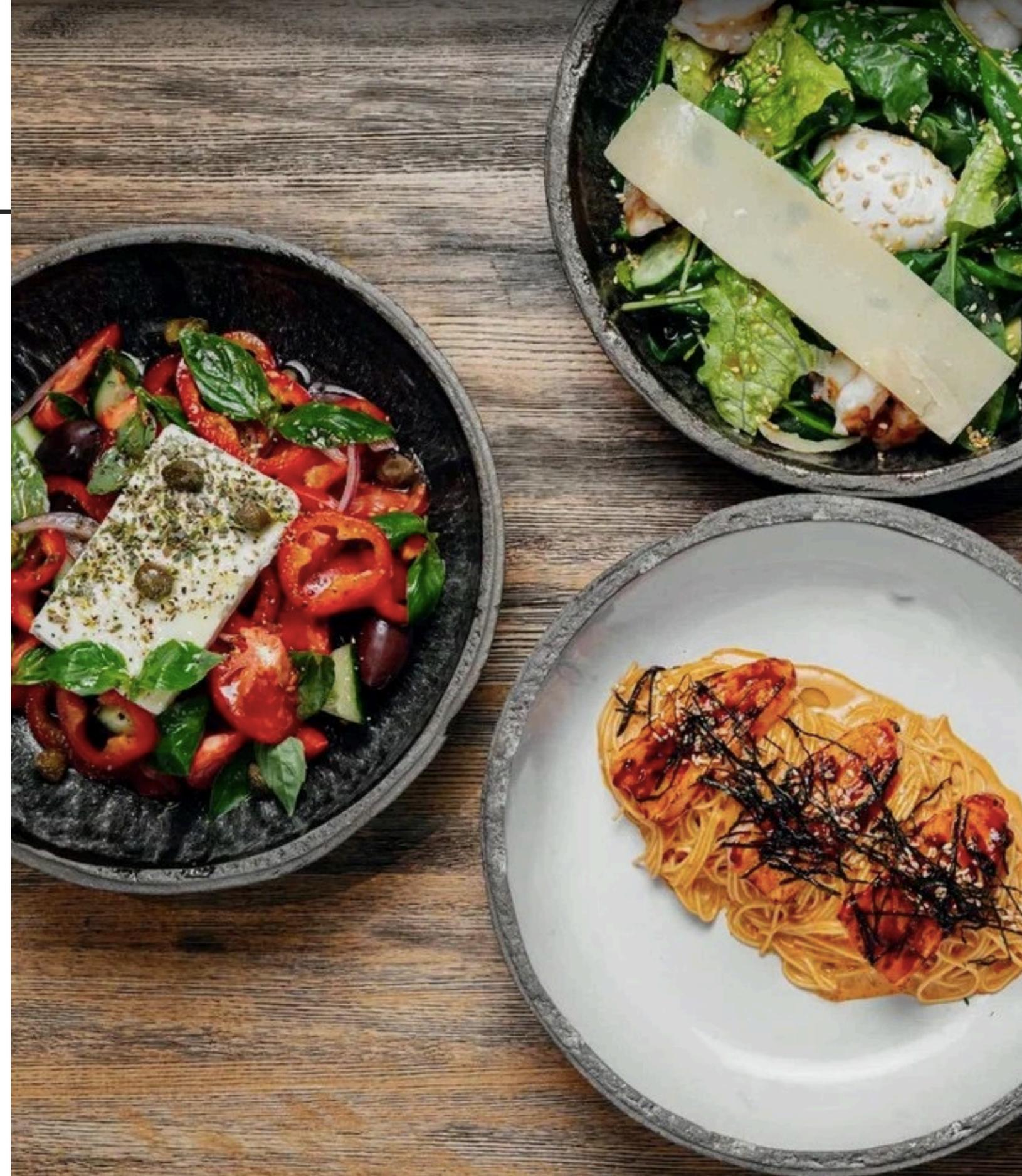
---

Шеф-повар  
She Белорусская

# Кухня

---

В основе нашего подхода к продукту прежде всего стоит выбор его экологичности, высокого качества и вкуса. Мы работаем с сезонными продуктами локальных фермерств или заказываем продукты прямой поставки у поставщиков из других стран.



# Интерьер

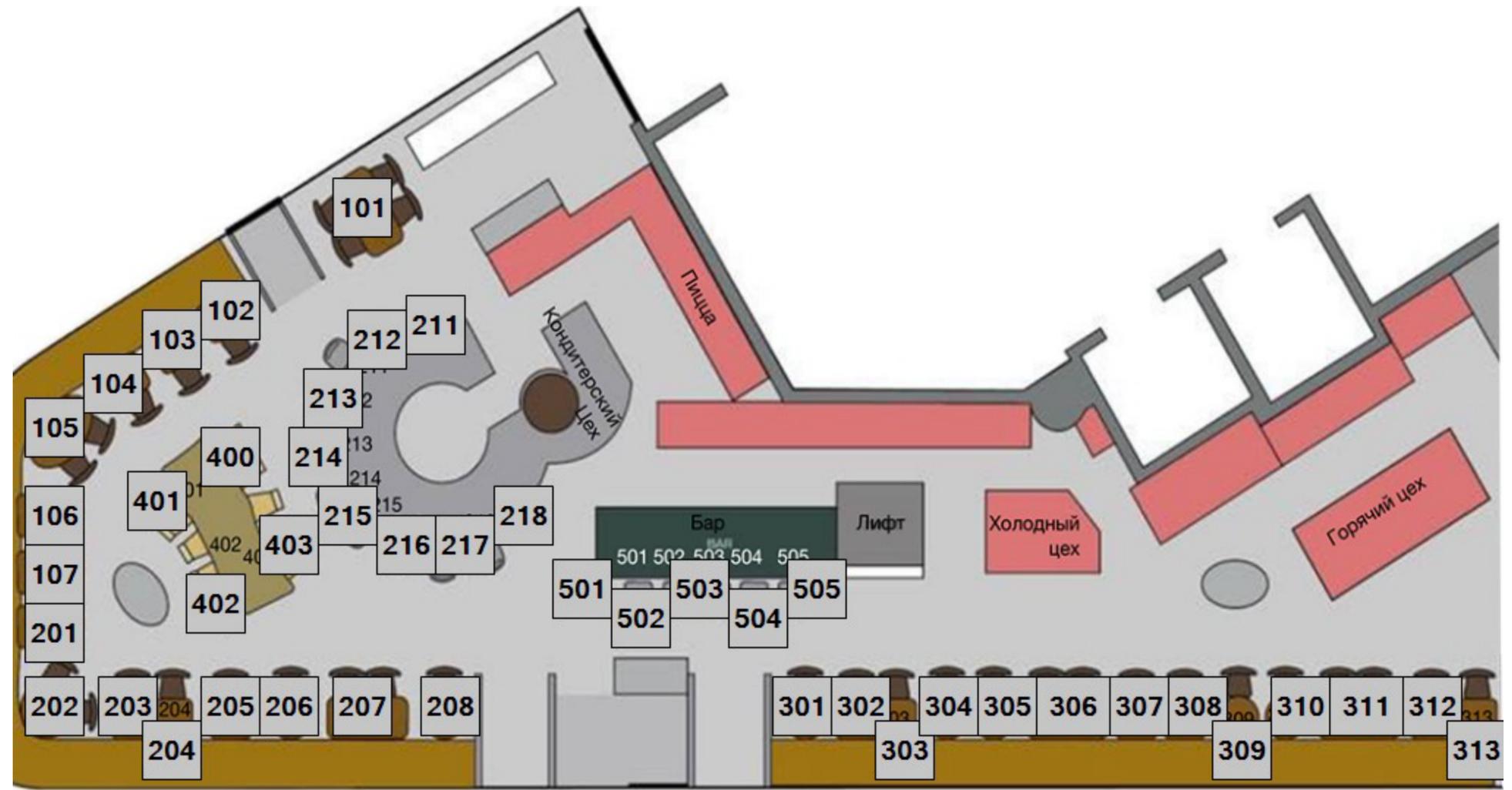
СНЕ Белорусская



# СНЕ Белорусская

# Посадка

Банкет: 80 мест  
Фуршет: 100 мест



Интерьер

СHE Никитская

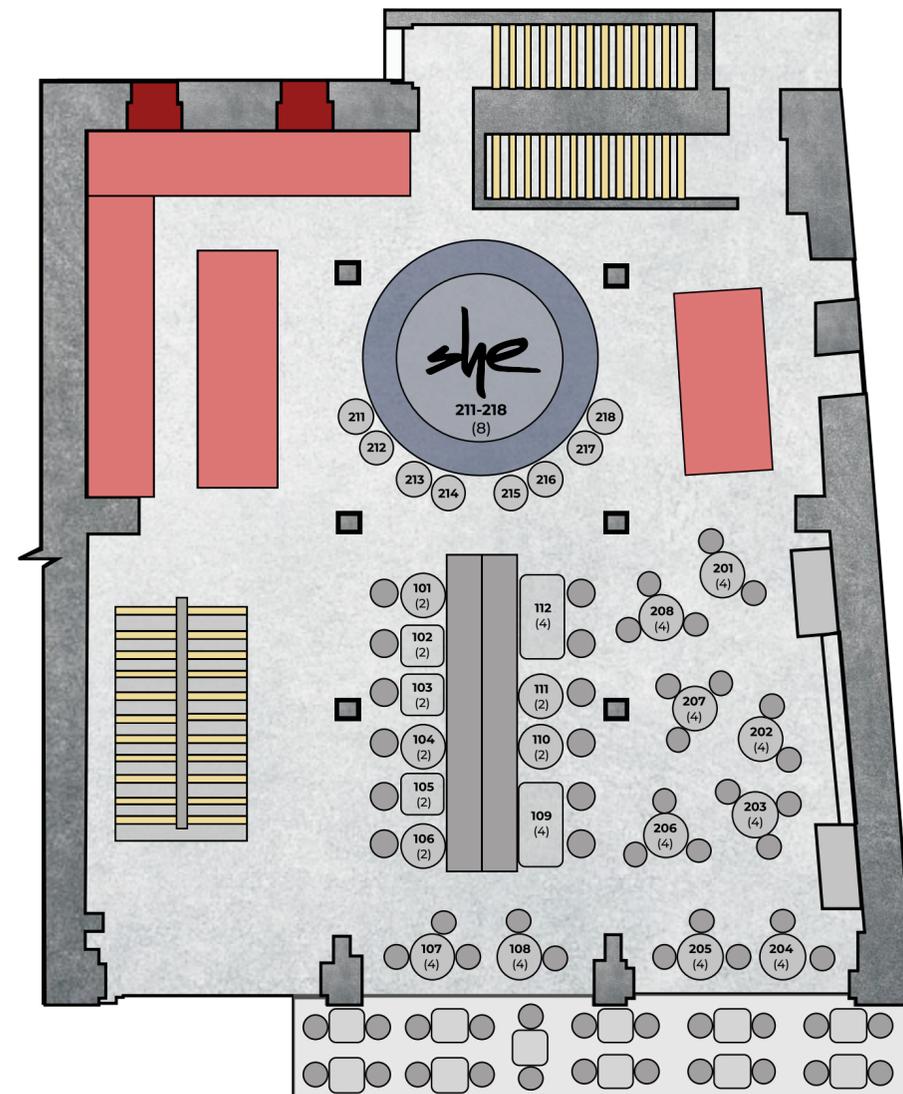


# SHE Никитская

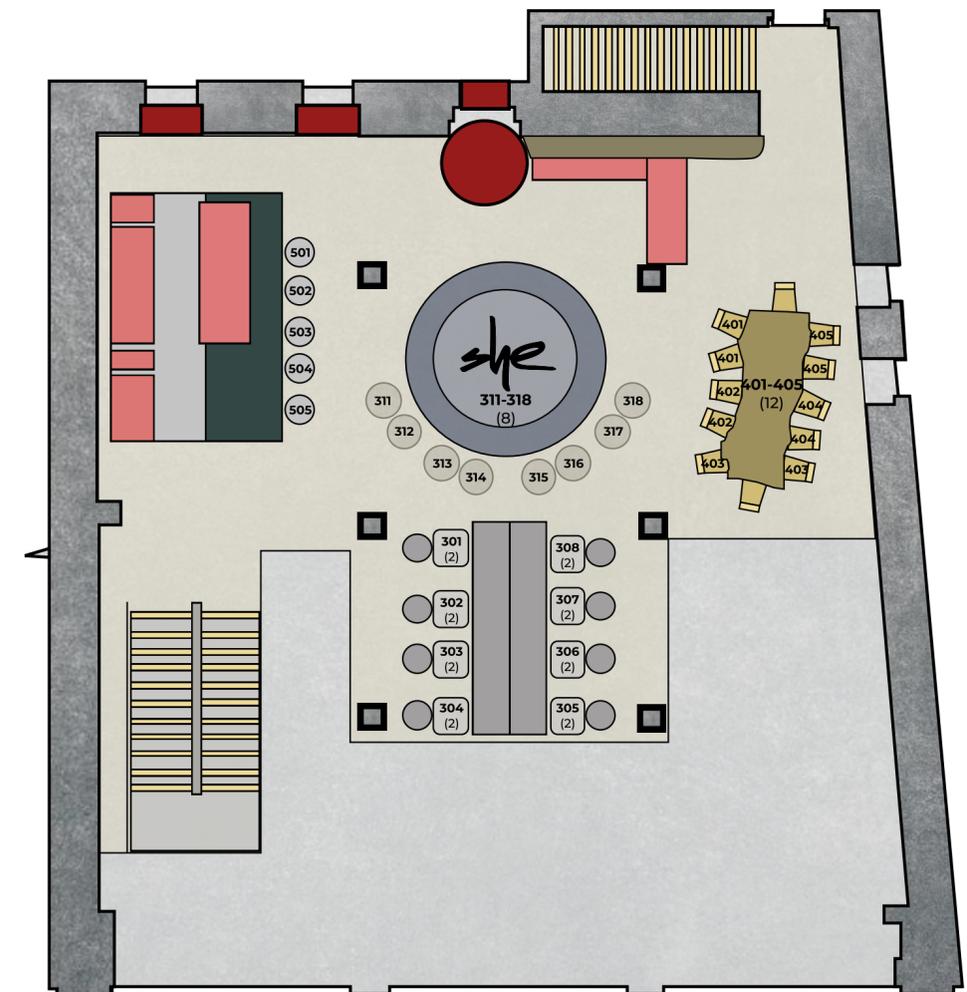
# Посадка

## 1 Этаж

Банкет: 70 мест  
Фуршет: 150 мест



## 2 Этаж



# Дополнительные ВОЗМОЖНОСТИ

---

- Персональное меню
- Музыкальное сопровождение
- ТВЭкран
- Возможность индивидуального оформления
- Стильная сервировка
- Проведение бизнес-переговоров
- Мастер-класс от шефа
- Лекции и винные дегустации

