



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

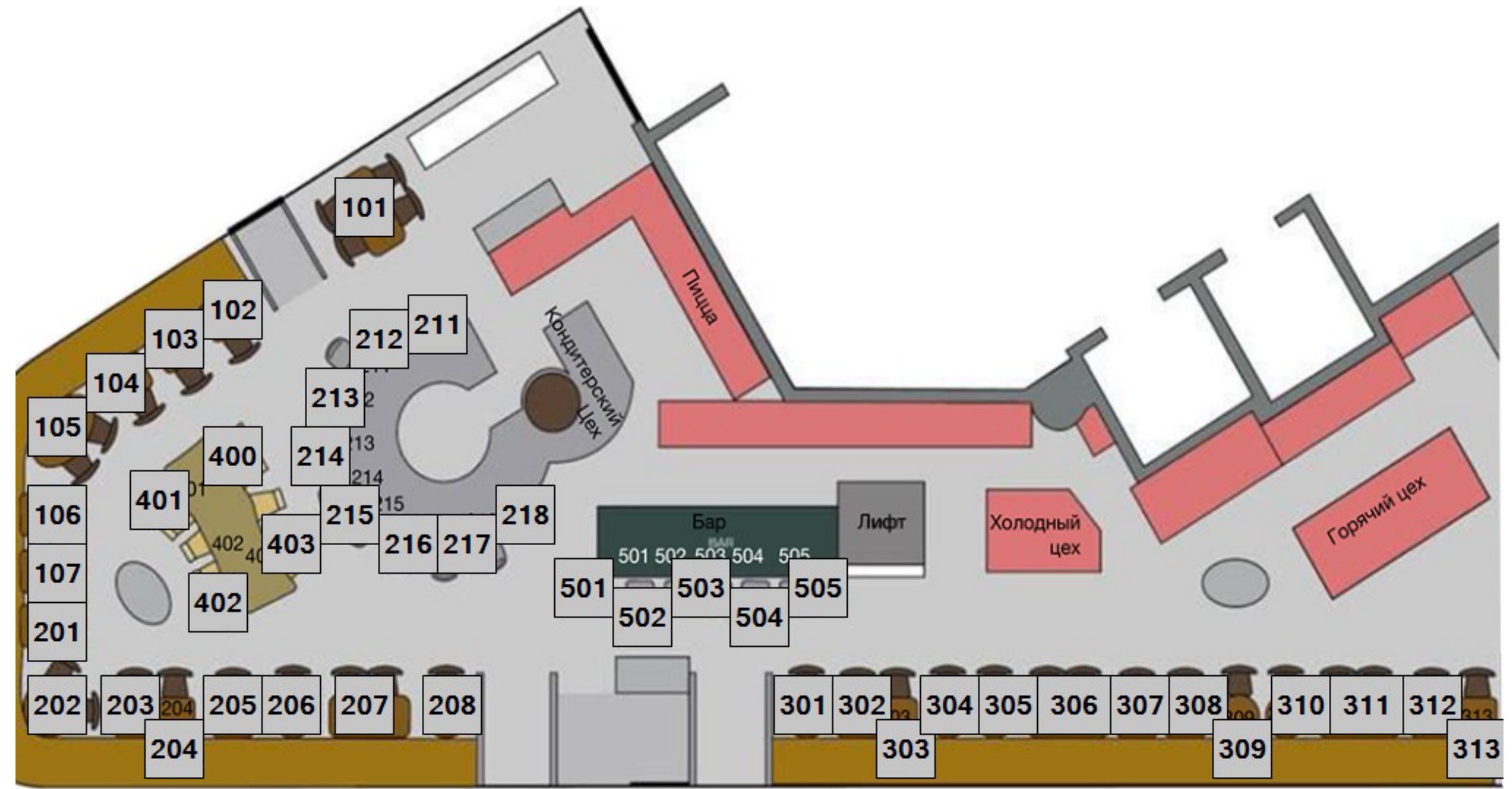
СНЕ Белорусская



СНЕ Белорусская

Посадка

Банкет: 80 мест
Фуршет: 100 мест



Интерьер

СHE Никитская

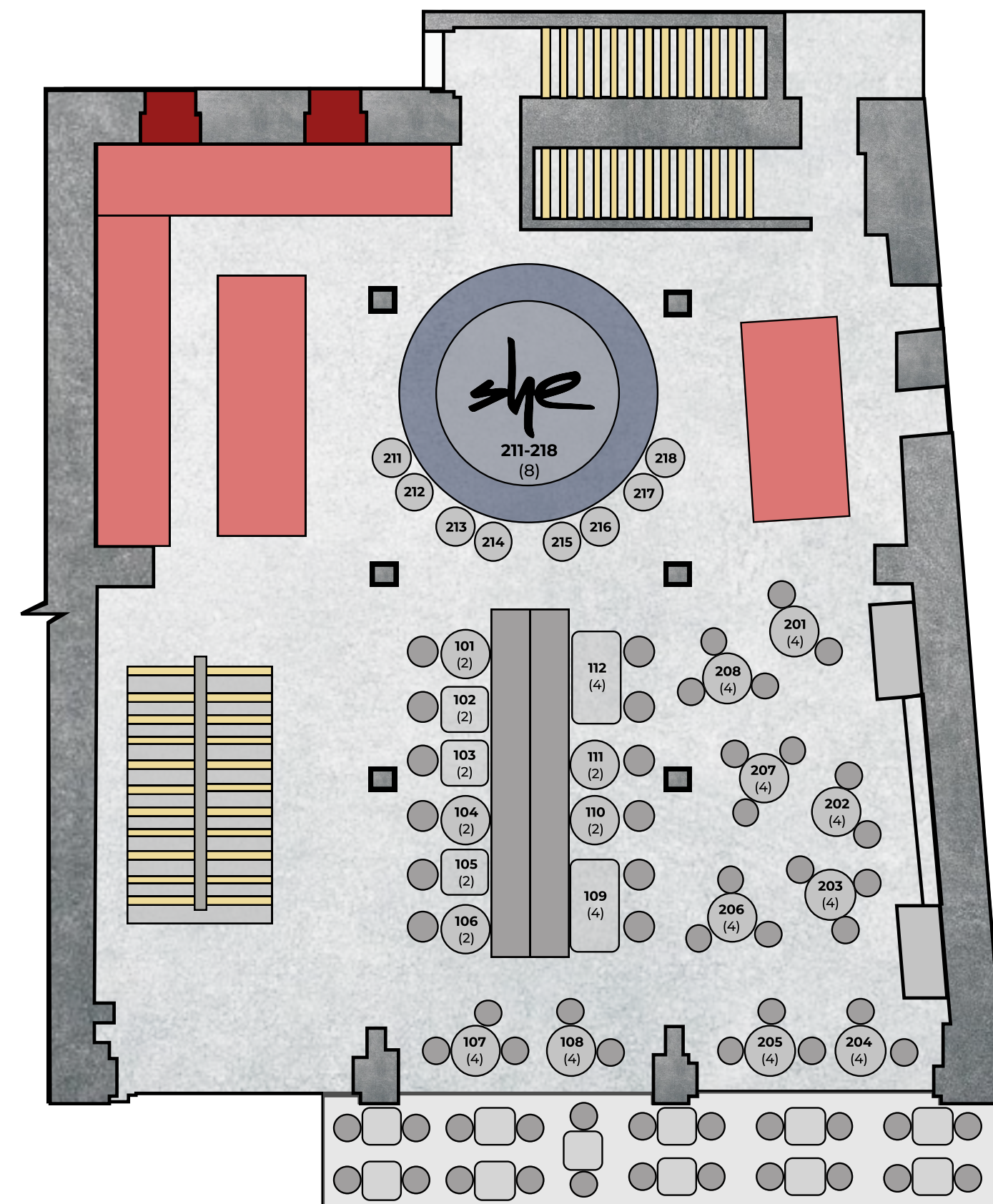


SHE Никитская

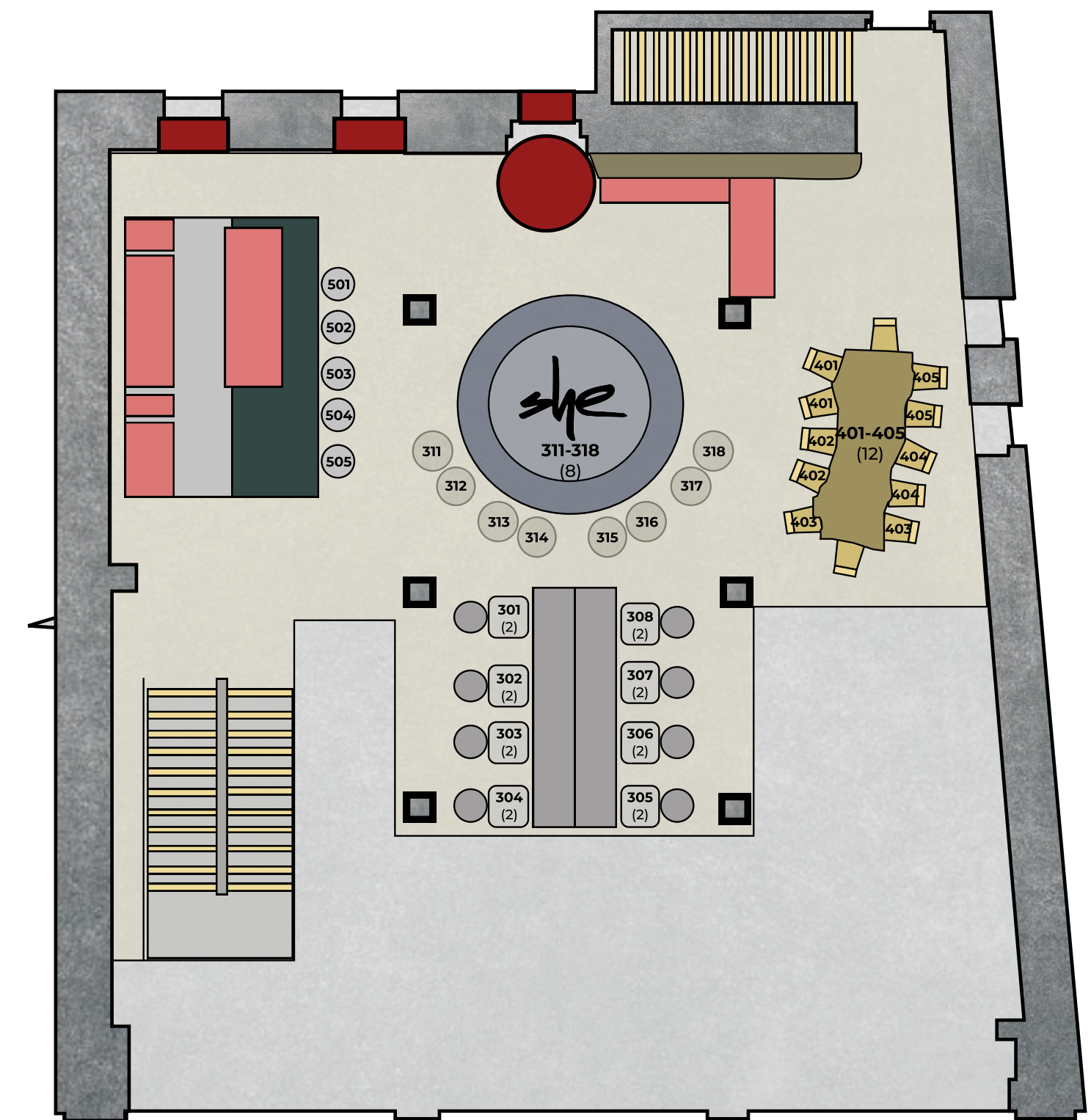
Посадка

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

