

18+

Ваше идеальное событие

PRIVATE DINING & EVENTS

KIRA
РЕСТОРАН





ИДЕЯ

Kira — просторный ресторан средиземноморской кухни от команды Жером, разместившийся в центре города, на улице Кирочной, в историческом здании первой российской альбомной фабрики Самуила Бехли.

Просторный зал, высокие потолки и внимание к каждой детали — здесь всё создано, чтобы вдохновлять и удивлять.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





ИДЕАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ВАШЕГО ОСОБЕННОГО СОБЫТИЯ

Kira — идеальная площадка для семейных праздников, деловых обедов, свиданий и встреч с друзьями.

Правильное зонирование позволяет превращать отдельные залы в обособленные пространства для частных мероприятий, закрытых праздников и бизнес-конференций.

Здесь оборудована удобная детская комната, которая не даст заскучать маленьким гостям и позволит спокойно провести время их родителям. А также в Kira всегда рады гостям с питомцами.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





ПО ЛЮБОМУ ПОВОДУ

В Kira легко собрать друзей на день рождения, провести презентацию с винным сопровождением или устроить атмосферный вечер с живой музыкой.

Мы поможем воплотить в жизнь любое событие — от идеи до последнего аккорда.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2







ЗАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ

Мы предлагаем 2 зала для проведения мероприятий. Они отделяются раздвижной дверью и при необходимости смогут стать единым пространством. Залы ресторана трансформируются под ваш формат — будь то камерный ужин на 12 персон или свадьба на 65 гостей. Продумаем всё: рассадку, декор, флористику, меню и вино в соответствии с вашим вкусом.

В преобразуемых залах Kira предусмотрены отдельный вход, собственная лаунж-зона и уборная. Такое зонирование позволяет создать ощущение, будто вы находитесь в ресторане одни, только с вашей компанией. Это идеальное решение для семейного праздника, деловой встречи или камерного ужина без лишних взглядов и звуков.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ, ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПЕРЕГОВОРЫ

Kira — пространство для деловых встреч.

Светлые залы, продуманная рассадка и возможность уединения создают комфортную атмосферу для общения и концентрации.

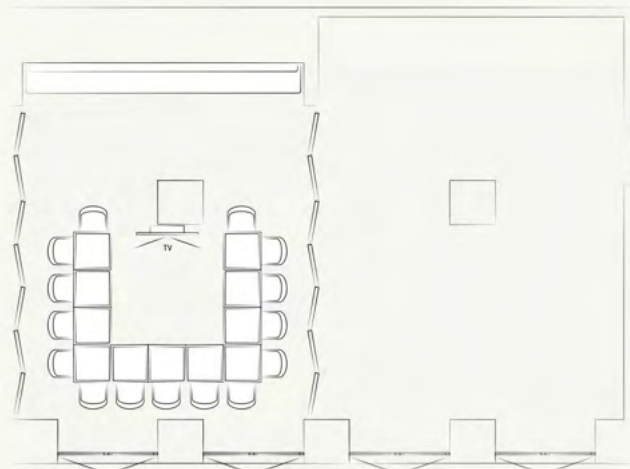
Мы обеспечим необходимое техническое оснащение и разработаем меню, которое поддержит формат встречи — от лёгкого завтрака до полноценного гастрономического сопровождения.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2



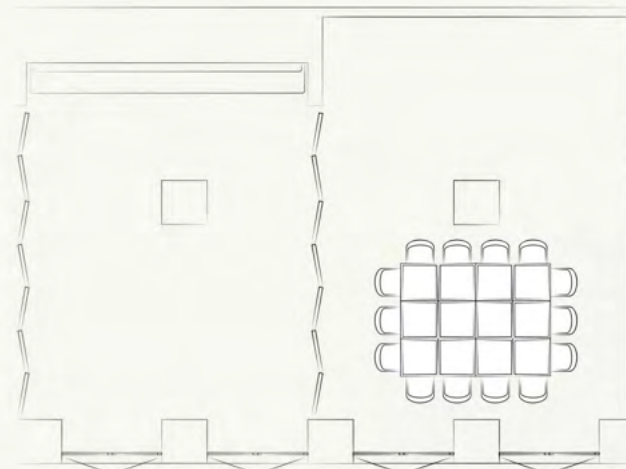


Малый зал



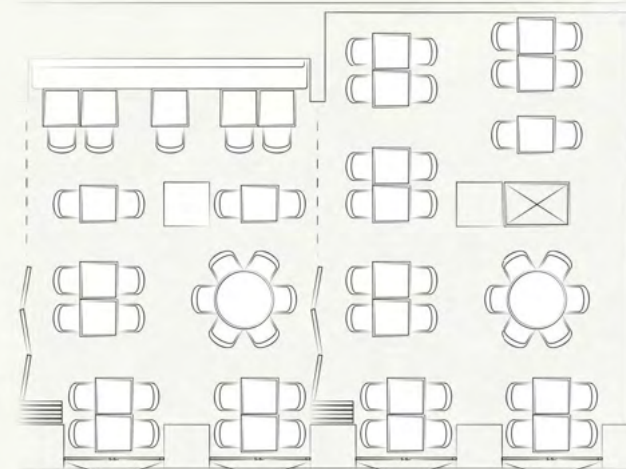
Бизнес-мероприятия / Стол на 16 гостей

Большой зал



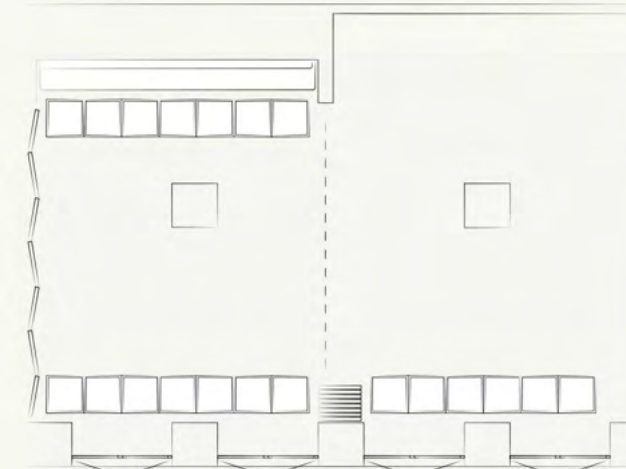
Стол на 14-20 гостей

Малый и Большой залы



Европейская рассадка

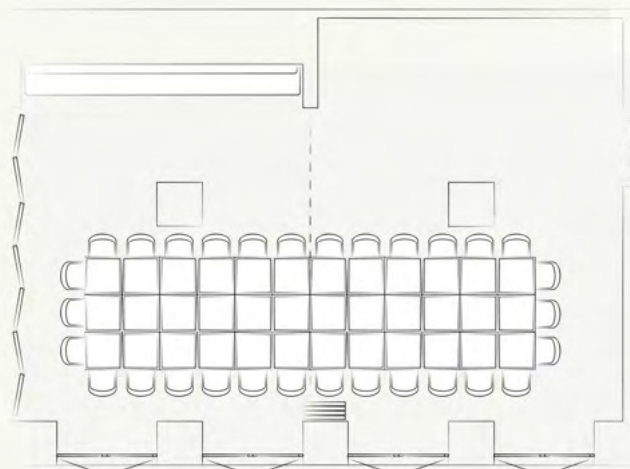
Малый и Большой залы



Фуршет

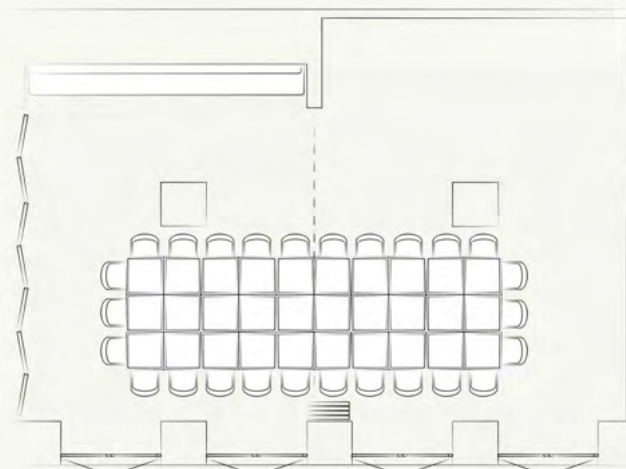
ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ СТОЛОВ

Малый и Большой залы



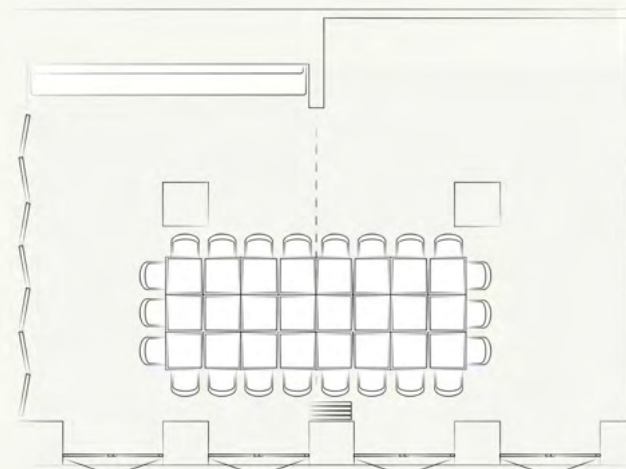
Стол на 30-42 гостя

Малый и Большой залы



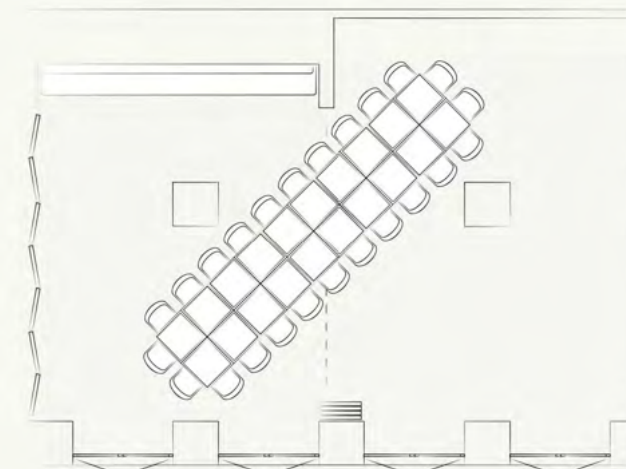
Стол на 28-38 гостей

Малый и Большой залы



Стол на 19-22 гостя

Малый и Большой залы



Стол на 24-44 гостя



БОЛЬШОЙ ЗАЛ

вмещает до 22 гостей за одним столом.

Размер депозита — 150 000 ₽

МАЛЫЙ ЗАЛ

вмещает до 20 гостей за одним столом.

Размер депозита — от 100 000 ₽

зависит от формата мероприятия.

ЗАКРЫТИЕ ДВУХ ЗАЛОВ

вмещает до 44 гостей за одним столом и до 48 гостей
в формате европейской рассадки.

Размер депозита — 250 000 ₽

По запросу возможно полное закрытие ресторана
для мероприятий на 150 и более гостей.

В выходные и праздничные дни условия могут измениться.

Актуальную информацию вы всегда можете уточнить
у нашего менеджера.







КУХНЯ РЕСТОРАНА KIRA

Мы собрали вкусы всего побережья Средиземного моря: от Испании до Марокко.
Паста и ризотто, мезе, сувлаки и десерты с фисташкой.

Благодаря работе команды ресторана во главе с бренд-шефом Павлом Циклинским,
кухня получилась живой, настоящей и аутентичной.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





Карпаччо из дорадо с боттаргой



Зеленый салат с авокадо и брокколи



Пицца 4 сыра



Осьминог с каперсами и печеными перцами



Сибас, запеченный в соли



Паккери с осьминогом



Вы можете заказать у нас торт любой сложности.
Стоимость — от 3500 ₽/кг, в зависимости от ингредиентов и сложности работы.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

В зависимости от повода и предпочтений мы составим индивидуальное меню для вашего мероприятия.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





Примеры меню для вашего мероприятия

I.

Стоимость — 4 500 ₽ / персона

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЕС
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Испанские оливки с травами	50 гр
Салями Милано, Италия	25 гр
Мортаделла, Италия	25 гр
Вителло тоннато	100 гр
САЛАТЫ	
Греческий салат KIRA	100 гр
Салат из цветной капусты с тахини и пармезаном	100 гр
ПЕЧЕМ САМИ	
Хлеб на закваске с домашним маслом	50 гр
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Фритто мисто с соусом тартар	150 гр
ГОРЯЧЕЕ / на выбор гостя	
Казаречче с крабом и чили	300 гр
Филе дорадо со шпинатом и лимонным соусом	320 гр
Пепозо, томленные телячьи щечки с картофельным пюре	290 гр

Выход меню на гостя (без напитков): 920 гр

II.

Стоимость — 6 500 ₽ / персона

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЕС
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Испанские оливки с травами	50 гр
Салями Милано, Италия	25 гр
Мортаделла, Италия	25 гр
Вителло тоннато	100 гр
САЛАТЫ	
Греческий салат KIRA	100 гр
Салат с осьминогом на гриле	100 гр
ПЕЧЕМ САМИ	
Хлеб на закваске с домашним маслом	50 гр
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Фритто мисто с соусом тартар	150 гр
ГОРЯЧЕЕ / на выбор гостя	
Тигровые креветки по-гречески	380 гр
Филе дорадо со шпинатом и лимонным соусом	320 гр
Пепозо, томленные телячьи щечки с картофельным пюре	290 гр

Выход меню на гостя (без напитков): 920 гр

III.

Стоимость — 8 500 ₽ / персона

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЕС
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Испанские оливки с травами	50 гр
Хамон Иберико, 36 мес, Испания	25 гр
Сесина де Вака, Испания	25 гр
Тартар из говядины с черным трюфелем	65 гр
Карпаччо из дорадо с боттаргой	65 гр
САЛАТЫ	
Греческий салат KIRA	100 гр
Зеленый салат с авокадо и брокколи	100 гр
ПЕЧЕМ САМИ	
Хлеб на закваске с домашним маслом	50 гр
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Креветки тигровые, осьминог, дорадо на гриле	150 гр
ГОРЯЧЕЕ / на выбор гостя	
Стейк бавет с бок-чой и перечным соусом	490 гр
Камбала с оливками каламата и картофелем стоун	450 гр
Ребра ягненка на гриле	200 гр

Выход меню на гостя (без напитков): 1 080 гр





ВПЕЧАТЛЯЮЩАЯ ВИННАЯ КАРТА

У нас нет пробкового сбора и возможности принести свой алкоголь, но мы всегда рады предложить обширную винную и барную карты, составленные профессионалами своего дела. Поможем подобрать лучшие позиции с учетом ваших предпочтений.

Винную и коктейльную карты Kira разработали хорошо знакомые гостям Жером шеф-сомелье Екатерина Яценко, неоднократная победительница премии «Что Где Есть в Петербурге» в категории «Лучший сомелье», и шеф-бармен Павел Боченков, ранее возглавлявший бар культового ресторана КоКоКо и эко-трендового Био Май Био.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2



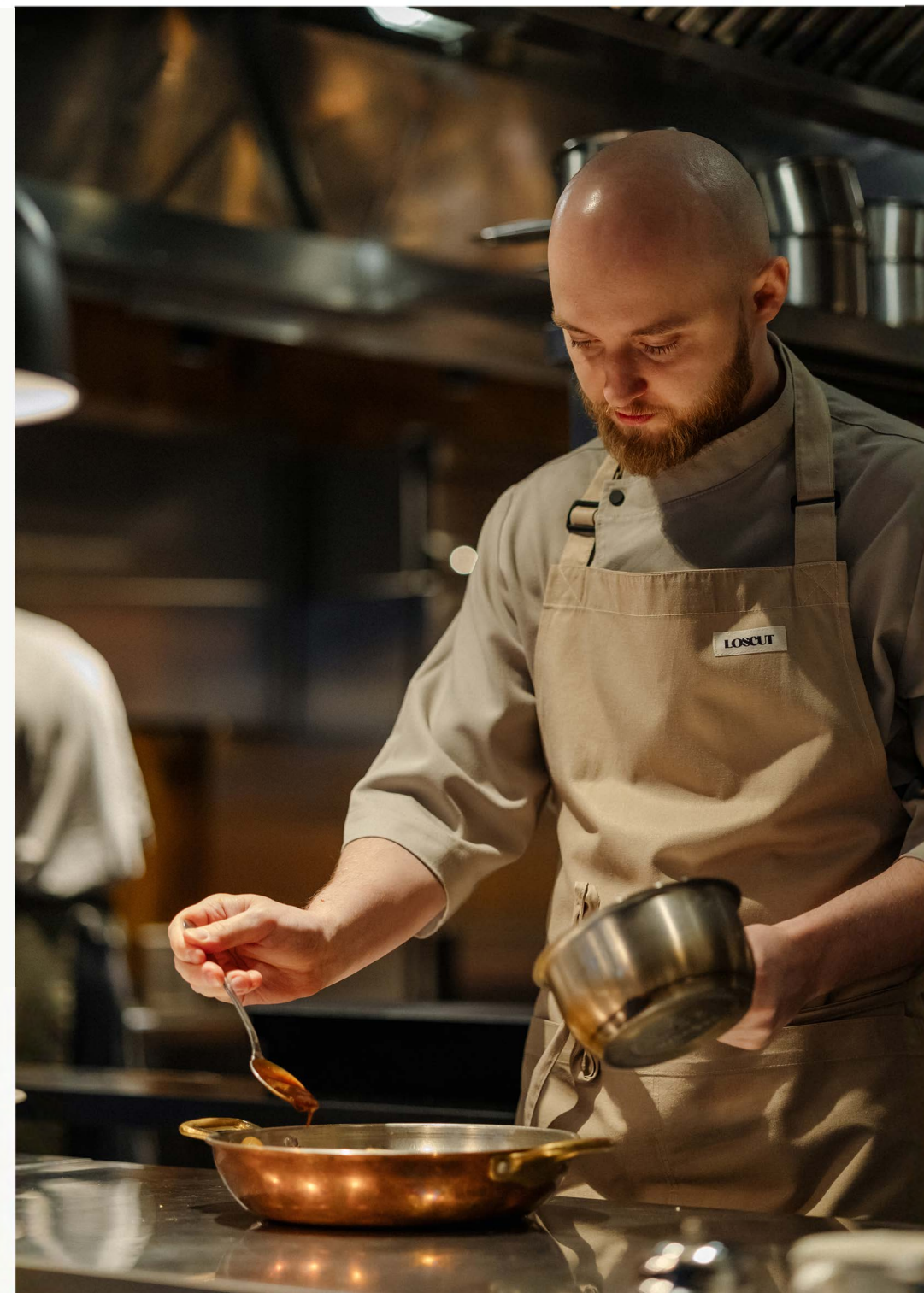


РЕСТОРАН KIRA

ОТЛИЧНЫЙ СЕРВИС

Будьте уверены: мы организуем лучший сервис с момента, как вы переступили порог ресторана. Официанты проведут экскурсию, если вы впервые посещаете Kira, и расскажут о хитах и новинках. А сомелье подберут винную пару к блюдам, которые вы выбрали.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2





БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ С KIRA

- винное казино и дегустации под руководством шеф-сомелье;
- авторский коктейльный бар от шеф-бармена;
- гастрономический мастер-класс от бренд-шефа;
- индивидуальное меню и карточки рассадки;
- персональная няня и программа для маленьких гостей;
- декор, флористика и музыкальное сопровождение.

Санкт-Петербург, Кирочная ул., 67, стр. 2



Свяжитесь с нами, чтобы обсудить формат
и детали вашего мероприятия в KIRA.
events@kirarest.ru
Екатерина, ваш персональный менеджер
+7 996 770 00 56

KIRA
РЕСТОРАН

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КИРОЧНАЯ УЛ., 67, СТР. 2
915 65 67
KIRAREST.RU