

БАРИ ГАЛУСТ

МЫ КОРМИМ ТЕЛО И ДУШУ

ESTD 2016



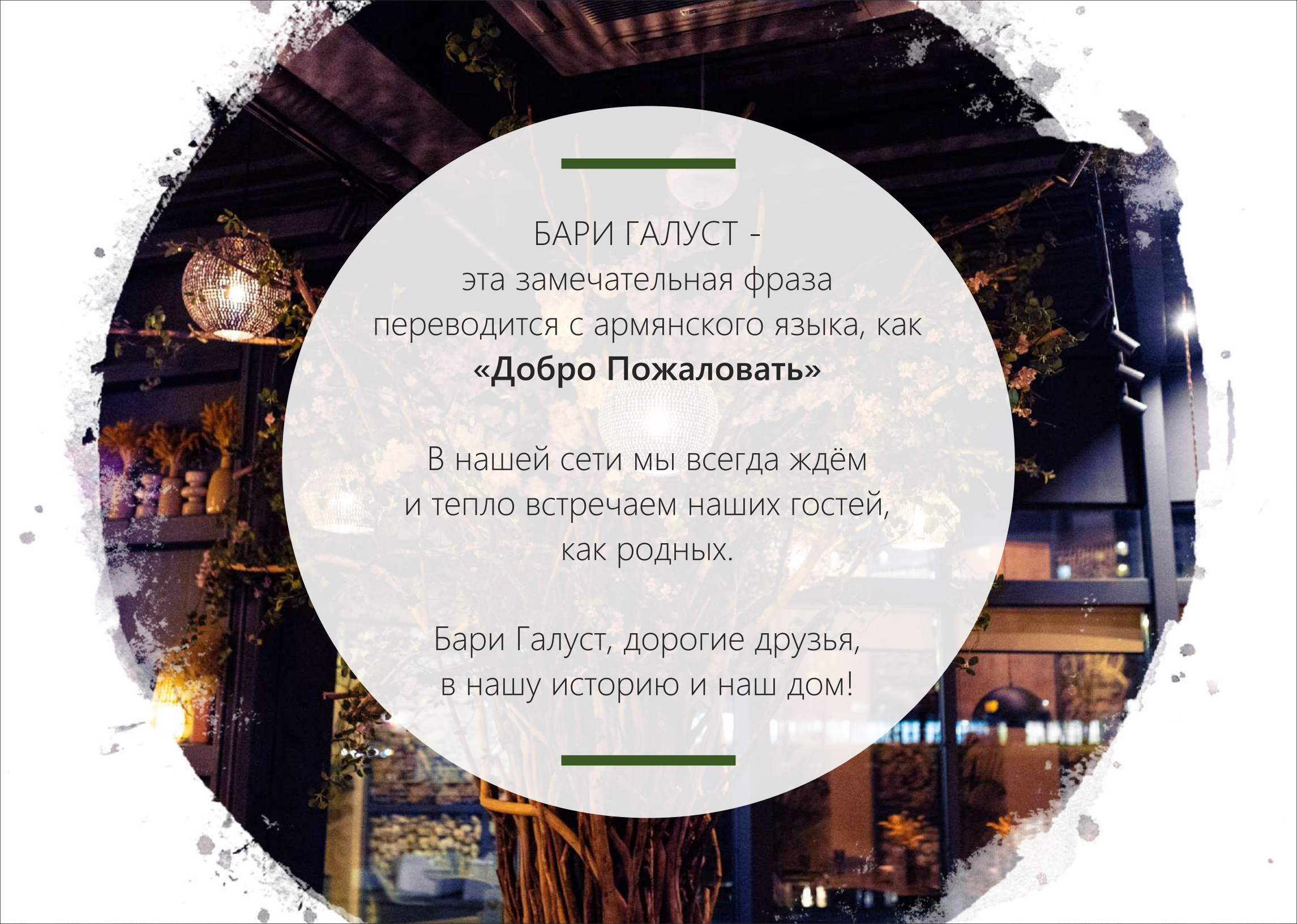
Уважаемый читатель!

Сеть Бари Галуст создавалась как семейный бизнес, который по сей день является для нас вторым домом, в этой концепции вы сможете узнать нас поближе.

МЕСТО

КАФЕ, РЕСТОРАН, КУЛИНАРИЯ И
ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ «БАРИ ГАЛУСТ»
ОТКРЫЛИ СВОИ ДВЕРИ В ЦЕНТРАЛЬНЫХ
РАЙОНАХ Г.МОЖАЙСК





БАРИ ГАЛУСТ -
эта замечательная фраза
переводится с армянского языка, как
«Добро Пожаловать»


В нашей сети мы всегда ждём
и тепло встречаем наших гостей,
как родных.

Бари Галуст, дорогие друзья,
в нашу историю и наш дом!

A photograph of a massive tree whose roots are exposed in a quarry. The roots are thick and gnarled, spreading out across the layered rock face. At the top of the rock face, a person is standing, providing a sense of scale to the size of the tree. The sky is blue with scattered white clouds.

В ОСНОВЕ КОНЦЕПЦИИ
BARY GALUST
ЛЕЖАТ КОРНИ

ЧТО ДЛЯ ВАС КОРНИ?



Для кого-то это может означать то место, откуда он
родом, где вырос, для кого-то корни означают предков,
для кого-то корни - это чтение традиций.



КОРНИ

Природа создана так, что каждое дерево растет в высоту настолько, насколько углублены его корни.

Таким образом, чем глубже наши корни, тем выше вырастает наше «дерево».



Концепция корня реализована как в дизайне и интерьере наших заведений, так и в названиях блюд, определенных устоях в работе с гостями.



НА СЛАДКОЕ

Один из наших десертов в ресторане Бари Галуст называется «Дерево желаний», который мы также ассоциируем с нашими корнями. Попробовав его, обязательно загадайте свое самое заветное желание и оно непременно сбудется!

A woman in a black dress is playing a saxophone on the left, and a woman in a white dress is playing a violin in the center. The background shows a restaurant interior with tables, chairs, and large potted plants. A white brushstroke graphic is overlaid across the middle of the image.

PECTOPAH BARY GALUST



**РЕСТОРАН БАРИ ГАЛУСТ - МЕСТО,
ГДЕ МЫ КОРМИМ ТЕЛО И ДУШУ!**

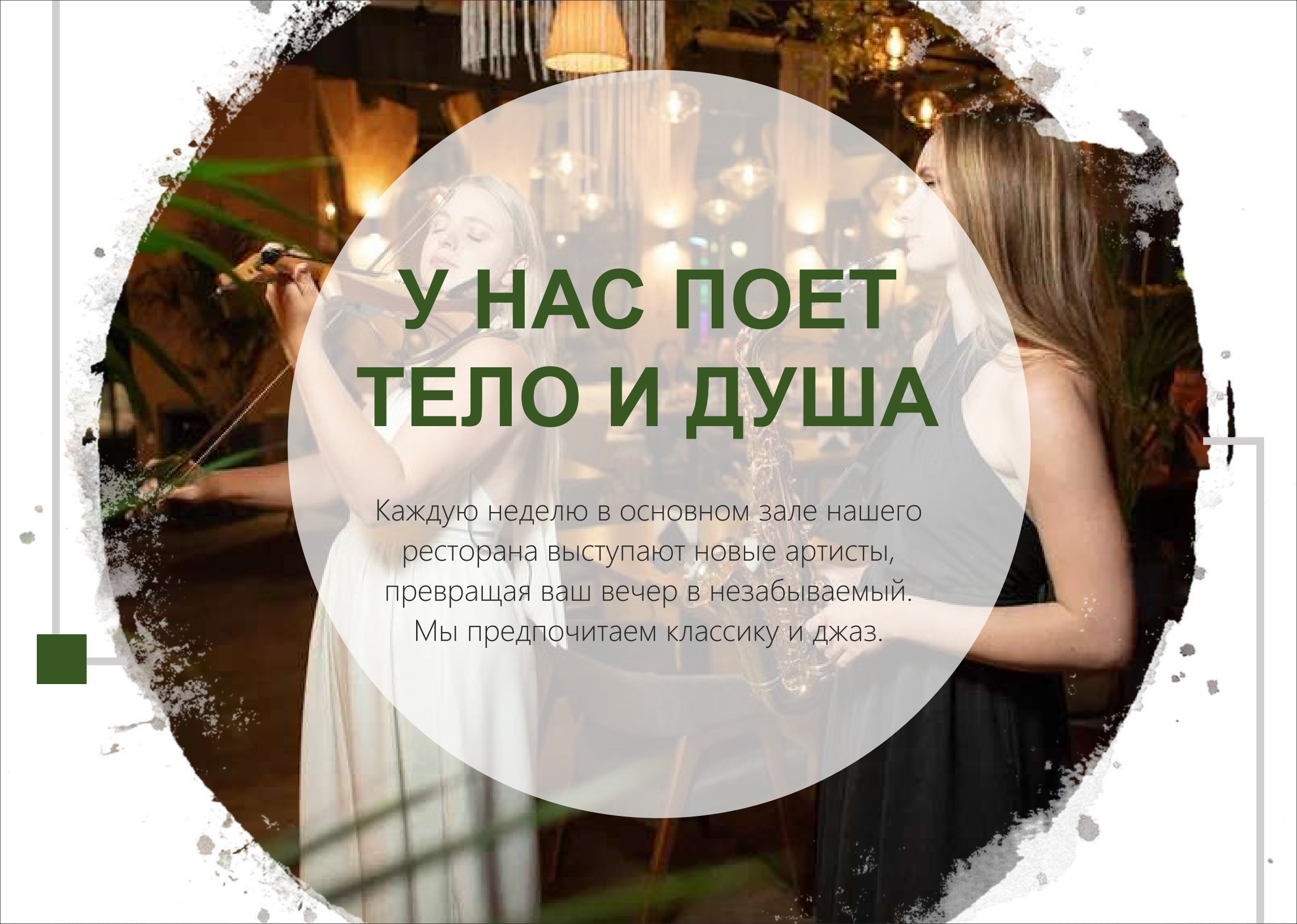


**В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ
ПРЕДСТАВЛЕНО ТРИ ЗАЛА:
- ОСНОВНОЙ ЗАЛ,
- БАНКЕТНЫЙ,
- А ТАКЖЕ VIP-ЗАЛ ДЛЯ
ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ.**



- В основном зале, расставив несколько визуальных акцентов, мы сделали ставку на натуральные материалы, барное искусство и чарующую музыку. Мягкий «медовый» свет заливает стены, интригует, создает настроение и расслабляет.
- Живые цветы внутри помещения подчеркивают связь с природой, добавляя всему пространству уюта и комфорта.
- Диваны около окон для любителей частного пространства, столики на двоих и столы для больших компаний делают возможным любой формат проведения времени у нас с теплотой и душой.





У НАС ПОЕТ ТЕЛО И ДУША

Каждую неделю в основном зале нашего ресторана выступают новые артисты, превращая ваш вечер в незабываемый. Мы предпочитаем классику и джаз.



КУХНЯ

В ресторане представлены блюда кавказской и европейской кухни с оригинальной подачей от нашего шеф-повара, приятно удивляя вкусовые рецепторы наших гостей.

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Визитной карточкой ресторана является печь на древесном угле JOSPER. В печи повара ресторана готовят восхитительные стейки, которые известны во всем городе.






ПЕРСОНАЛ

Персонал ресторана Бари Галуст всегда тепло встречает гостей, зная и заранее предугадывая все ваши предпочтения и желания. У нас чтят традиции и силу привычки - привычки ужинать в любимом заведении, где официант помнит, что прожарку стейка вы любите медиум, а американо вам обязательно стоит подавать с порцией сливок.

A photograph of a modern cafe interior. The room features several white tables and chairs. In the foreground, there are two red chairs with black seats. The background shows a large window with a view of trees outside. A red lamp is visible on a table near the window. The walls are light-colored with a pattern of small dark circles. The text "ΚΑΦΕ BARY GALUST" is overlaid in the center of the image.

**ΚΑΦΕ
BARY GALUST**



Гастрокафе Бари Галуст - это заведение,
где еда — это не просто топливо для организма,
это настоящее искусство.

Зал нашего кафе отвечает всем современным тенденциям,
сочетая в себе и комфорт, и красоту!





КОМФОРТ

Актуальными решениями также послужили фастфуд зона при входе, электронная очередь, а также касса самообслуживания. Все для удобства наших гостей!





ШАУРМА

Шаурма Бари Галуст - это без прикрас наша визитная карточка. Мясо для шаурмы исключительно лучшего качества маринуется нашими поварами по специальной рецептуре. Далее мясо жарится на углях, приобретая изумительный вкус. В тонкой лепешке тортилье собирается мясо идеальной прожарки, отборные овощи и фирменные соусы. Мы готовим шаурму из куриного мяса, из свиного, из мраморной томленной говядины, а также шаурму с тигровыми креветками. Каждый сможет выбрать свою шаурму Бари Галуст.

МЕНЮ

Одним из основных уклонов заведения являются блюда с мангала. В кафе установлен 3-метровый мангал, на котором безостановочно жарятся самые вкусные шашлыки, вкус и аромат которых неповторим.

Также мы готовим восхитительные бургеры с булочками собственного приготовления, а также большое многообразие салатов, закусок и супов.



ДОСТАВКА

Сервис доставки наших блюд одна из важнейших задач, для этого мы создали собственное приложение Бари Галуст, в котором очень удобно делать заказы из всех наших заведений.

Яндекс  Еда

 Delivery Club



БАРИ ГАЛУСТ

BG

МЫ КОРМИМ ТЕЛО И ДУШУ



ФИРМЕННЫЙ МАГАЗИН BARY GALUST

НОВИНКА

ЖИВЫЙ КОМПОТ
P 270,00




Фирменный магазин Бари Галуст - это уникальное место, в котором гарантировано высокие стандарты качества продукции, наличие собственного производства от лучших поваров, а также эксклюзивные продукты, которые можно найти только в Бари Галуст. Наш подход — делать продукцию как для себя. Быть домом для наших покупателей, как по качеству и вкусу наших продуктов, так и по атмосфере, создаваемое в процессе посещения магазина Бари Галуст.



Мясо, которое представлено в нашем магазине, отличается отборным качеством, правильной разделкой и тщательной обработкой. Наши мясники дисциплинированы и профессионально подходят к своей важной миссии.



Фирменные мясные маринады - это лучшая рецептура, произведенная нами в следствие долгих лет работы и изучения нашего дела. Получить идеальный вкус ваших любимых блюд, и удивить родных с нами становится крайне просто!



В зале магазина размещен тандыр,
где пекари готовят свежий и
душистый хлеб, почувствовав запах
которого, невозможно остаться
равнодушным.



Наши повара каждый день готовят свежие полуфабрикаты, салаты и горячие блюда из лучших продуктов. Мы помогаем сократить время для приготовления ваших домашних шедевров, нисколько не потеряв в качестве и вкусе. Если хочется приготовить сырники, как у мамы, а котлетки как у бабушки - то вам точно к нам!



Бари Галуст - это безупречный сервис на каждом этапе. Мы всегда подскажем по ассортименту, а также оперативно доставим ваши любимые продукты к столу.





БАРЫ ГАЛУКСТ

BG

МЫ КОРМИМ ТЕЛО И ДУШУ



ОСНОВАТЕЛИ

Сеть Бари Галуст является семейным делом и у ее истоков стоят Мгер и Вааг Мкртчян, одержимые идеей сохранения и развития армянской культуры и традиций.

Для многих жителей и гостей города, Бари Галуст - неотъемлемая часть жизни.

С момента открытия первого заведения и по сей день комфорт и благополучие гостей - наша главная забота!

Мгер и Вааг, будучи небольшими предпринимателями в Московской области, в 2016 году открывают первое кафе сети в городе Можайск.

Небольшое уютное кафе для семейного отдыха набирает популярность среди местных жителей и гостей города, привлекая своим ароматом неповторимого шашлыка и фирменной шаурмы на углях.

В **2019** году открывает свои двери ресторан Бари Галуст, в котором расположены несколько залов для отдыха.

В **2020** году открывается фирменный магазин Бари Галуст.

Отдавая дань корням, братья с соучастниками в **2021** году открыли и установили в местной церкви армянский памятник «Хачкар».

В **2024** году сеть Бари Галуст запатентовала свое название.


С **2024** года основатели сети с единомышленниками финансируют ЛФК Бари Галуст.

Также Мгер и Вааг всегда активны в делах благотворительности.

«Каждое наше заведение - это индивидуальный разработанный проект. Сотрудники Бари Галуст любимы гостями не только благодаря своим профессиональным навыкам и знаниям, но и своей отзывчивостью и искренним отношением! Каждый день мы стремимся быть лучшими в своём деле, показывая посетителям гостеприимство армянской души!»

Вааг Мкртчян





«Все, что мы создали,
не ради самолюбия - это дань корням.
Много армян выросло в дали от Родины, но от этого они не
перестали любить Армению, ценить традиции, а также
знакомить всех со своими корнями.

Создав сеть «Бари Галуст», мы также стремились
познакомить поближе наших гостей с историей нашей семьи,
наших корней, традициями нашей малой Родины, радушием,
уважением и почтением - основами, которые заложены в нас
с детства. Моя мечта, чтобы в каждом городе был кусочек
Армении в виде кафе, ресторана или магазина «Бари Галуст»,
дабы вместе с единомышленниками мы смогли знакомить
людей с нашей Родиной через наше ответственное
отношение к делу, через исключительное уважение и заботу
о наших гостях. Поэтому наш проект и называется Бари
Галуст.

Добро пожаловать.»

Мгер Мкртчян





Ищите в ваших городах!



+7 968 600 30 08

г. Можайск,

ул. Мира, 15 • ул, Московская, 50 • ул. Фрунзе, 6А