



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТОВ СЕТИ



МЫ:

Динамично развивающийся холдинг, работающий в индустрии гостеприимства. Мы создаем проекты, где комфорт, позитивный настрой и дружеская атмосфера являются главными составляющими. Мы ориентируемся на актуальные тренды в гастрономии и придерживаемся принципов максимальной клиентоориентированности.

НАШИ ПРОЕКТЫ БЫЛИ РОЖДЕНЫ В СТРЕМЛЕНИИ
СОЗДАТЬ ПРЕКРАСНЫЙ И УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ,
УДЕЛЯЯ ВНИМАНИЕ КАЖДОЙ ДЕТАЛИ.
ИМЕННО БЛАГОДАРЯ СКРУПУЛЕЗНОЙ РАБОТЕ КАЖДОГО СОТРУДНИКА
МЫ ДОСТИГАЕМ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ!

НАШИ ПРОЕКТЫ:



PA PA POWER
COFFEE

ОБЖАРОЧНОЕ
КОФЕЙНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

г. Сочи, село Каштаны,
ул. Мичурина 16

И СЕТЬ
КОФЕЕН

г. Санкт-Петербург, Кронверский пр, 25

г. Санкт-Петербург, МФК «Лахта Центр»
Лахтинский пр, 2

г. Санкт-Петербург, ТРЦ «Галерея»
Лиговский пр., 30 А

г. Санкт-Петербург, ЖК Futurist,
ул. Барочная, 6, стр. 1

г. Санкт-Петербург, ТЦ «River House»,
ул. Академика Павлова, 5

г. Санкт-Петербург, ТЦ «Меркурий»,
Савушкина, 141 лит. А

г. Санкт-Петербург, Левашовский
Хлебозавод, ул. Барочная, 4 А

SOON г. Санкт-Петербург, БЦ Тесла,
24-я линия ВО, 15/2

г. Москва, Eat Market,
пр. Вернадского, 86 В



RESTAURANT

РЕСТОРАН
ЗАБЫЛИ САХАР
ONE TRINITY PLACE

г. Санкт-Петербург,
наб. Адмирала Лазарева, 22



ЗАБЫЛИ
САХАР
est. 2016

СЕТЬ КАФЕ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ

г. Санкт-Петербург,
ТК «Невский Центр»,
Невский пр. 114-116

г. Санкт-Петербург,
Пр. Медиков, д.10, к. 1

г. Санкт-Петербург,
Кушелевская д. 3/7

г. Санкт-Петербург,
«Сити Молл»,
Коломяжский пр., 17к.2

г. Санкт-Петербург, «Пассаж»,
Невский пр., 48

г. Санкт-Петербург,
Василеостровский рынок,
Большой пр. ВО, 16/14

г. Санкт-Петербург,
ТРЦ «Галерея»,
Лиговский просп., 30

г. Москва, ТРК «Europolis»,
пр. Мира, 211, корп. 2



ВАО МОСКИ

СЕТЬ АЗИАТСКИХ
ЗАВЕДЕНИЙ

г. Санкт-Петербург,
ул. Жуковского, 2

г. Санкт-Петербург,
Василеостровский рынок,
Большой пр. ВО, 16/14

г. Санкт-Петербург, фудтрак
на территории ТЦ «River House»,
ул. Академика Павлова, 5

г. Санкт-Петербург, ТРЦ «Галерея»
Лиговский пр., 30 А

г. Санкт-Петербург, Московский рынок,
ул. Решетникова, 12

г. Санкт-Петербург, ТРК «Европолис»
Полуостровский пр., д. 84

г. Санкт-Петербург, Фуд Парк «Меркурий»,
Савушкина, 141 лит. А

г. Санкт-Петербург, Апартаменты YE'S,
Социалистическая ул. 2

г. Санкт-Петербург, Balagan,
Малый пр. П.С., 54-56

г. Москва, фудмолл ДЕПО,
ул. Лесная 20 стр. 3

г. Москва, ПАРК Фудхолл,
пр. Вернадского, 86 В

МЧКÁ

CAFÉ

КАФЕ РУССКОЙ
И ИТАЛЬЯНСКОЙ
КУХНИ

г. Санкт-Петербург, В.О.,
ул. Гаванская, д. 35



BUA THAI
SPA & YOGA

САЛОН ТАЙСКОГО
МАССАЖА

г. Санкт-Петербург,
пр. Медиков, 10 к.1, литер А

г. Сочи, Курортный пр., 105,
ЖК «Актёр Гэлакси»



sapalot
RADIO

РАДИО С 5 МУЗЫКАЛЬНЫМИ
КАНАЛАМИ, ДОСТУПНОЕ
В APP STORE И GOOGLE PLAY



ЗА ВРЕМЯ РАБОТЫ:



ДОСТИЖЕНИЯ:

- 🍰 Десерты сети Забыли сахар единодушно признаны лучшими в городе по версии престижной премии Time Out и 2ГИС
- 🍰 Ресторан Забыли сахар One Trinity Place включен в лонг-лист национальной ресторанной премии WHERE TO EAT RUSSIA 2023, а также в топ-100 новых ресторанных концепций России 2022 года премии «Пальмовая ветвь»
- 🍰 Лучший кофе в Петербурге по версии Russian Coffee Cup 2018, второе место в 2019 году
- 🍰 Один из 10 лучших дизайнов кафе мира по версии Restaurant and Bars Design Awards 2018
- 🍰 Участник крупнейших выставок и фестивалей: Pir Expo, «О да, еда», Gastreet



Restaurant & Bar Design Awards



Zabily Sahar (Saint-Petersburg, Russian Federation) Marat Mazur Interior Design

Category: Café (shortlisted)





ФРУКТОВО- ЯГОДНЫЙ САД

Недалеко от Сочи, в селе Каштаны, мы сами бережно выращиваем инжир, хурму, клубнику и малину. После сбора урожая все самые сочные и отборные плоды замораживаем методом шоковой заморозки, что позволяет нам сохранить их полезные свойства и доставить в целостности в заведения, а нашим гостям – наслаждаться блюдами и десертами с ними целый год.

Во всех проектах нашей сети концепт-шеф Кирилл Абакшев активно использует урожай из сада: из наших фруктов и ягод мы делаем конфитюры, используем их в основных блюдах, выпечке, десертах, а также варим натуральные сиропы для лимонадов и коктейлей.





Сеть кафе на каждый день, в основе которых заложена концепция баланса вкуса и пользы

Мы уменьшаем калорийность блюд, отдавая предпочтение правильным процессам их приготовления, заменяем продукты на более легкие, натуральные и полезные.

В наших меню вы найдете завтраки, основное меню в формате comfort food, выпечку, specialty кофе и другие напитки, а также наши фирменные десерты.

В Забыли сахар вы можете попробовать десерты без сахара или с минимальным его содержанием, веганские, сыроедческие, корпусные конфеты, а также заказать торты для ваших особых событий.

КУХНЯ

Кухню Забыли сахар по праву можно назвать интернациональной. Концепция заключена в гармоничном сочетании аутентичных рецептов разных стран и авторских интерпретаций от нашей команды шеф-поваров.

На первом месте выступают польза высококачественных продуктов, в том числе фермерских, собранные вручную сезонные фрукты, овощи, а также эстетика исполнения и баланс вкуса. Каждый сезон мы обновляем меню, чтобы радовать наших гостей, быть в тренде и развиваться.



ПОЛЕЗНЫЕ СБАЛАНСИРОВАННЫЕ ЭСТЕТИЧНЫЕ ЗАВТРАКИ

Ежедневно, с раннего утра,
мы готовим завтраки в концепции
casual dining.



НАТУРАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Мы не просто изготавливаем десерты,
мы делаем их полностью вручную.

Виртуозно сочетаем традиции
приготовления классических десертов
с нестандартным, инновационным
подходом к своему ремеслу.

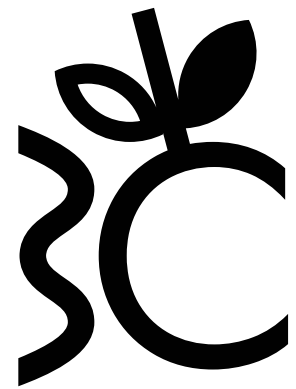


ПИРОЖНЫЕ

Как классика - Сметанник, Медовик, Тирамису, миндальный торт, так и авторские: ежевика-малина-черника, спелый манго, инжир-малина, Павлова с черникой.

В нашем ассортименте мы также предусматриваем десерты без глютена, без сахара, вегетарианские.





ЗАБЫЛИ САХАР

One Trinity Place

Первый повседневный ресторан одноименной сети в центре Петроградского района, в котором мы совместили всё, что любим сами.

Главные составляющие: блюда современной кухни с акцентом на баланс вкуса и пользы, разнообразные завтраки, авторские десерты, гастрономические поводы, достойная подборка вин и коктейлей.





PA PA POWER COFFEE

Собственное производство по обжарке зерна в Сочи
и сеть кофеен в Санкт-Петербурге и Москве

Мы внимательно относимся
к качеству продуктов, поэтому решили,
что будем сами обжаривать кофе
для наших заведений.

Чтобы выбрать зеленое зерно,
из которого получится вкусная чашка кофе,
дегустируем десятки образцов из разных стран.
Делаем мы это на нашем производстве в Сочи.



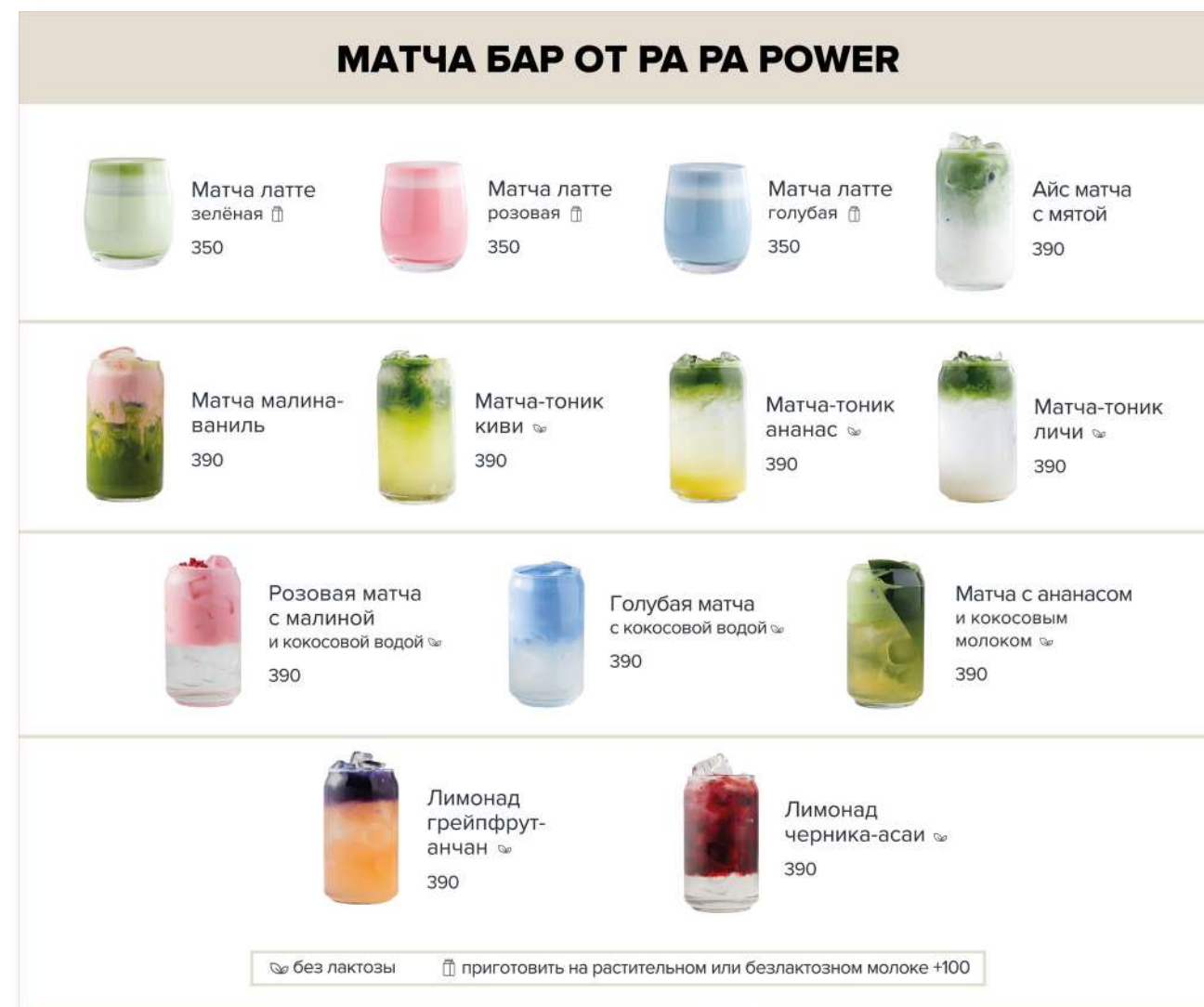
КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

- На основе эспрессо:
американо, латте, капучино, рафы, флэт уайт
- Авторские с натуральными сиропами,
которые варим сами, например,
латте солёная карамель, раф клубника-мята,
сливочно-мятный латте
- А также альтернативные методы заваривания:
воронки, фильтр, аэропресс



МАТЧА-БАР

Готовим напитки на основе зелёной, розовой и голубой матчи: от классической матча латте до трендовых с кокосовой водой

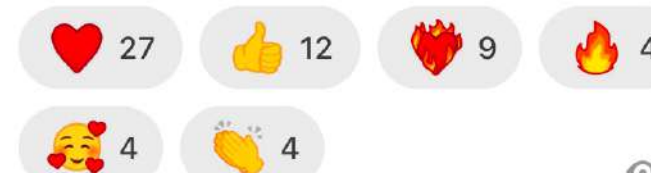


Все оттенки матчи в Pa pa power

Ребята доказали, что из японского чая можно приготовить больше, чем матча-латте. Сейчас в большинстве кофеен сети можно попробовать сезонные напитки:

- 🍵 Голубая матча с кокосовой водой
- 🍵 Розовая матча с малиной и кокосовой водой
- 🍵 Матча с мятой
- 🍵 Зеленая матча с ананасом и кокосовым молоком

📍 Сеть кофеен #кофе #кофейня



👁 2,9K 19:18

И ДРУГИЕ НАПИТКИ

Коллекционные чаи и сборы, какао,
домашние лимонады на основе
сиропов, которые мы варим сами,
свежевыжатые соки, смузи



- ☕ Мы жарим кофе на высоте его произрастания высоко в горах
- ☕ У нас лучшие ростеры в мире: GIESEN И PROBAT
- ☕ Мы выбираем зерна на основе их урожайности, истории и вкуса
- ☕ В нашем ассортименте интересные моносорты, уникальные SPECIALTY лоты
- ☕ Упаковываем в герметичные пачки
- ☕ Варим кофе на лучшем оборудовании на мировом рынке
- ☕ Сиропы для кофейных напитков варим сами из натуральных ингредиентов





Сеть азиатских заведений на каждый день

Концепция построена вокруг двух блюд: паровых булочек бао из пшеничного теста с начинками и пирожных моти из рисовой муки, которую мы привозим сами из Японии. Их сопровождают и другие блюда азиатской кухни: различные закуски, супы, японский стритфуд донбури, рис и лапша, горячие блюда и десерты, а также тщательно подобранная карта напитков.

ВАО Mochi представлен в двух форматах: полноценное азиатское bistro и express-корнеры в гастрономических пространствах Петербурга и Москвы, а также фудтраки.



МУКА́

С А Ф Е

Семейное заведение с акцентом на итальянскую и русскую кухню в Василеостровском районе. Отдавая дань названию, в меню проекта представлены блюда, приготовление которых не обходится без муки - разнообразные пасты, пиццы, брускетты, пельмени, вареники, блинчики и, конечно, десерты и торты.

Благодаря качественным продуктам, рецептам, проверенным годами, и внимательному отношению к приготовлению блюд проект завоевал любовь жителей Васильевского острова и Петроградского района, по которым также осуществляется доставка.

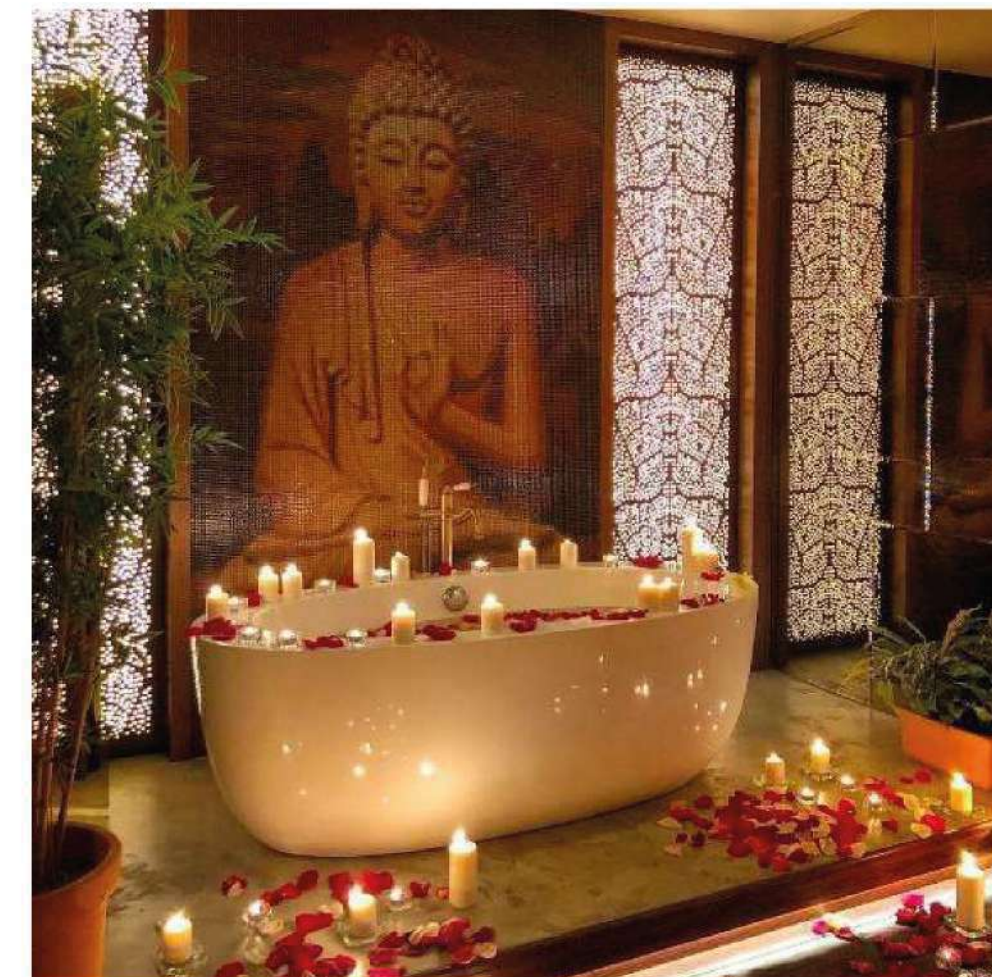
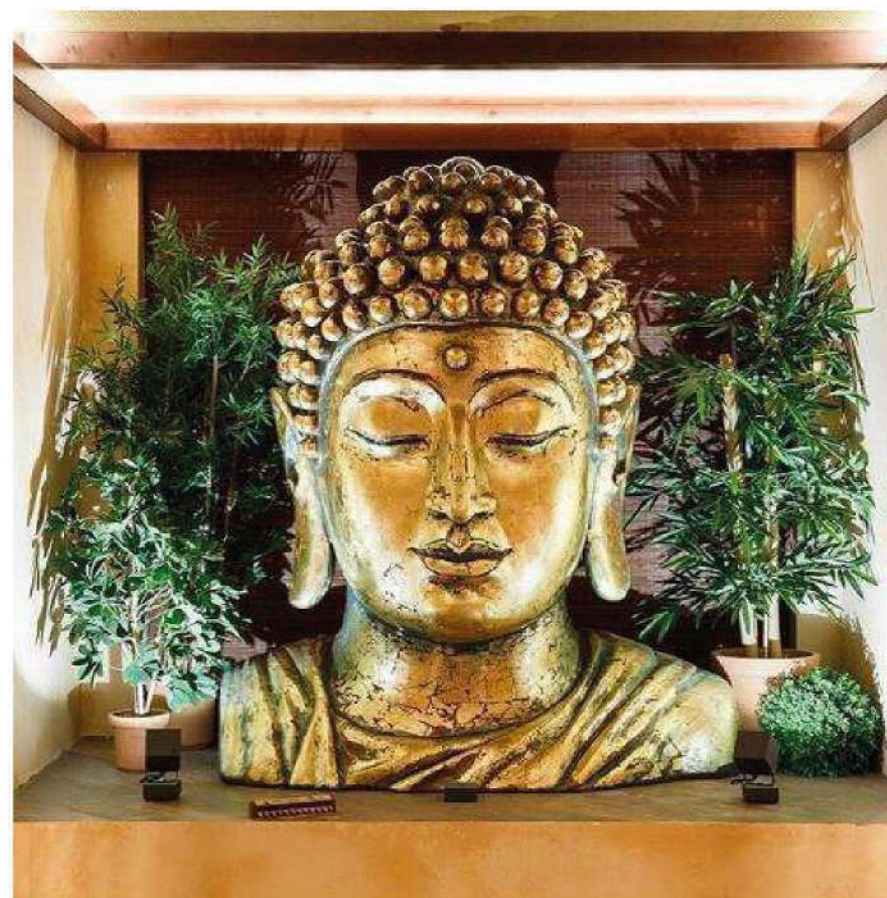




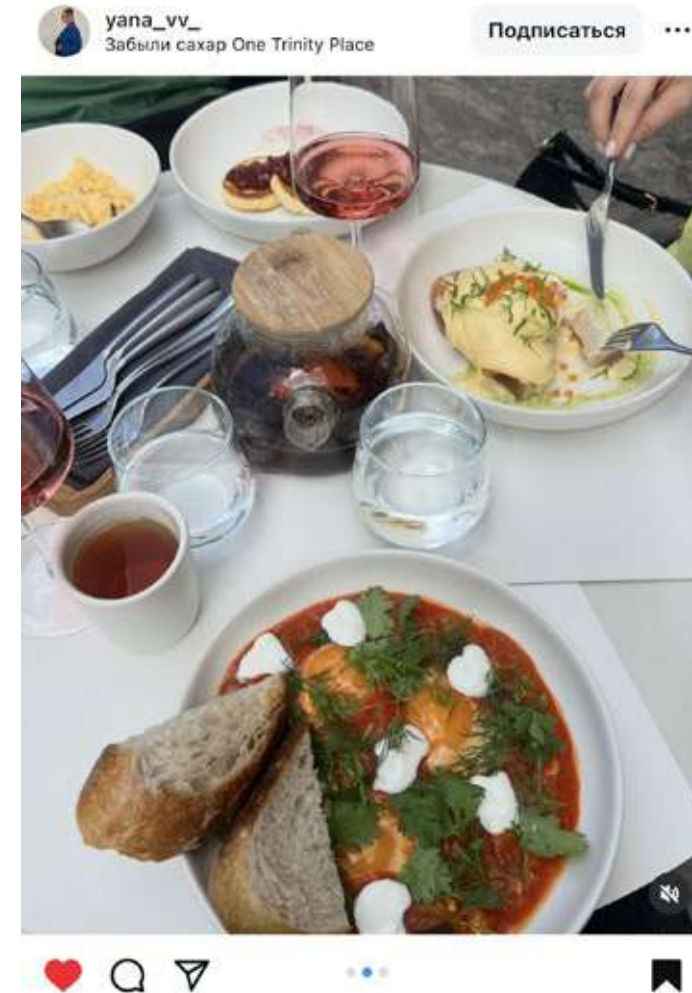
Тайские спа-салоны премиум-класса в Петербурге и Сочи

Аутентичный дизайн, мастера из Таиланда с опытом работы более 10 лет, комфортные кабинеты и особое внимание к деталям: от косметики и аромасел до звукового сопровождения и приглушенного света.

Мы предлагаем большой выбор услуг традиционного тайского массажа, полноценные спа-программы на одного или двоих, в том числе с инфракрасной сауной, пилингами, молочной или магниевой ванной.



ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ — УСПЕХ НАШИХ ПРОЕКТОВ



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ▶ Узнаваемые бренды
- ▶ Авторская и сбалансированная кухня
- ▶ Фирменные десерты ручной работы со сладостью натуральных фруктов и ягод, торты для любого повода и свежая выпечка
- ▶ Собственная обжарка кофе, а также обширная кофейная карта с новыми вкусами
- ▶ Стильные интерьеры
- ▶ Высокий уровень сервиса
- ▶ Свой фруктово-ягодный сад в горах Сочи