



Bistro & Bar AT 8/10

Двухуровневое пространство для особых событий
в центре Санкт-Петербурга



AT 8/10 — бистро нового формата на Казанской улице, сочетающее гастрономию и барную культуру в одном пространстве. Название не случайно: 8 символизирует бесконечность и стремление к совершенству, а 10 — завершенность и идеал.

Идеологом и создателем проекта стал Дмитрий Аксенович, собрав весь свой опыт и знания в сфере гастрономии. За плечами Дмитрия обучение в Le Cordon Bleu, CoCoCo, а также в зарубежных проектах: Mugaritz в Сан-Себастьяне и AT в Париже.

Шеф Евгений Подсевалов (ex. the Buddy cafe, Crazy Wine) готовит блюда современной европейской кухни, объединяя локальные и сезонные продукты. В коктейльной карте шеф-бармен Мари Баровская сочетает баланс вкусов, опираясь на образы, настроение и внутренний диалог.





О пространстве:

Общая вместимость составляет 70 человек, из которых 40 человек на первом этаже и 30 на цокольном.

Первый этаж делится на 2 зала: более просторный с открытой кухне и камерный со столом на компанию.

Пространство отлично подходит как для полноценного банкета, так и фуршета.

Условия аренды: депозитные

Малый зал — от 30,000

Цокольный этаж — от 60,000

Весь ресторан — будни от 200,000 / выходные от 250,000

Почасовая аренда возможна по запросу



Дополнительные возможности:

- звуковое оборудование и диджейский пульт
- микрофон и экран для презентаций
- возможность для проведения DJ-сетов, кинопросмотров
- подбор премиального алкоголя под ваше торжественное событие



Премиальный алкоголь под ваше торжественное событие:

Итальянское Просекко:

— Litteram Prosecco Brut

Белое игристое брют из Венето. Алкоголь 11%,
объем 0,75 л. Виноград Глера **2 300 Р**

— Col de Mez Brut

Игристое белое сухое из Италии. Алкоголь 11%,
объем 0,75 л. Виноград Глера **3 250 Р**

— Terre dei Buth Prosecco

Игристое белое сухое из Италии. Алкоголь 11%,
объем 0,75 л. Виноград Глера. **2 900 Р**

— Soligo Prosecco DOC Treviso

Игристое белое сухое из Италии. Алкоголь 11%,
объем 0,75 л. Виноград Глера. **2 300 Р**



Вина Италии:

Красное вино:

— **Marco Porello Langhe Nebbiolo / Неббиоло** **3 800 ₽**

— **Grifone Nero di Troia / Неро ди Троя** **2 500 ₽**

— **Barbera d'Alba Mommiano / Барбера** **3 700 ₽**

— **Bardolino Classico / Корвина,** **2 350 ₽**
Рондинелла, Молинара

Белое вино:

— **Gavi San Pietro / Кортезе** **3 900 ₽**



Вина Германии и Австрии:

Красное вино:

— Lotz Pinot Noir Trocken / Германия **3 500 Р**

— Zantho Blaufrankisch / Бургенланд **3 300 Р**

— Zantho Cuvée 1487 / Бургенланд **4 200 Р**

Белое вино:

— Lotz Riesling Trocken / Мозель **4 200 Р**



Вина Новой Зеландии и Австралии:

Красное вино:

— Kari Shiraz / Австралия **2 300 Р**

Белое вино:

— Kari Sauvignon Blanc / Новая Зеландия **2 400 Р**

— Wanna Fly Sauvignon Blanc /
Новая Зеландия **2 800 Р**



Виски:

Франция:

- Bellevoys / Финиссон Сотерн, 0,7 л **11 490 Р**
- Bellevoys / Финиссон Гран Крю, 0,7 л **14 490 Р**
- Bellevoys / Эдиссон Турбэ, 0,7 л **13 490 Р**

Япония:

- Premium / 0,7 л **10 490 Р**
- Beer Cask Finish / 0,7 л **11 190 Р**
- Single Malt / 0,7 л **15 990 Р**



Джин Gin Mare:

- Gin Mare / 0,5 л **3 490 Р**
- Gin Mare / 0,7 л **4 990 Р**
- Gin Mare Capri / 0,7 л **5 490 Р**

Французский коньяк:

- Camus VSOP / 0,7 л **9 990 Р**
- Frapin VSOP Grande Champagne / 0,7 л **12 990 Р**
- Hine VSOP/ 0,7 л **9 990 Р**



Карибский ром:

- Angostura 7 Years / 0,5 л **5 490 Р**
- Matusalem Solera 7 / 0,7 л **3 290 Р**
- Matusalem Gran Reserva 15 / 0,7 л **5 490 Р**

Премиальная текила: Rooster Rojo

- Añejo / 0,7 л **8 490 Р**
- Reposado Ahumado / 0,7 л **8 490 Р**



Меню от шефа:

3,000₽/персона

- Паштет с черносливом порто (160гр)
- Оливье с копченым языком и красной икрой (240 гр)

Горячее на выбор:

- *Томленая говяжья щека с картофельным пюре (340гр)*
- *Фаршированный баклажан с цветной капустой и кремом из феты (230 гр)*
- *Командорский кальмар с перцем рамиро и томатным соусом (210гр)*
- Лимонный кекс (200гр)
- Тартин (100гр)

*В стоимость **каждого** варианта меню

включены безалкогольные напитки:

- чай/кофе
- вода газированная/негазированная 0,5л
- домашний морс 0,5л

4,500₽/персона

- Оливки с артишоками (145гр)
- Чиабатта (100 гр)
- Печеный перец рамиро с соусом тоннато (150гр)
- Лосось слабой соли (90гр)
- Тартар из говядины с маринованными огурцами (115 гр)
- Килька под шубой (195гр)
- Павлова с жасминовым кремом (120 гр)

6,000₽/персона

- Багет со взбитым маслом и красной икрой (180 гр)
- Пармезан (50гр), оливки с артишоками (145гр)
- Рьет из омуля (170гр)
- Лосось слабой соли (90гр)
- Тартар из говядины с айоли из соленых лимонов (130гр)
- Оливье с копченым языком и красной икрой (240гр)
- Клафути (180гр)

Горячее на выбор:

- Цыпленок с кукурузным велюте (350 гр)
- Томленая щека с картофельным пюре (340 гр)
- Филе дорадо с овощами и сливочным соусом (260гр)
- Утиная ножка с картофельным gratin (340гр)
- Командорский кальмар с перцем рамиро и томатным соусом (210гр)

Контакты:

- AT 8/10 Bistro & Bar
- Казанская ул., 8—10
- +7 (981) 839-78-18
- Instagram: @at810.bistro.bar
- Telegram: t.me/vkusnastile



AT 8/10
BISTRO & BAR