

БИСТРО

АРЕНДА

noirge



ВМЕСТИМОСТЬ

До 45 человек в формате фуршета

До 30 человек в формате посадки

БРОНИРОВАНИЕ БИСТРО

ПН-СР депозит от 200 т.р.

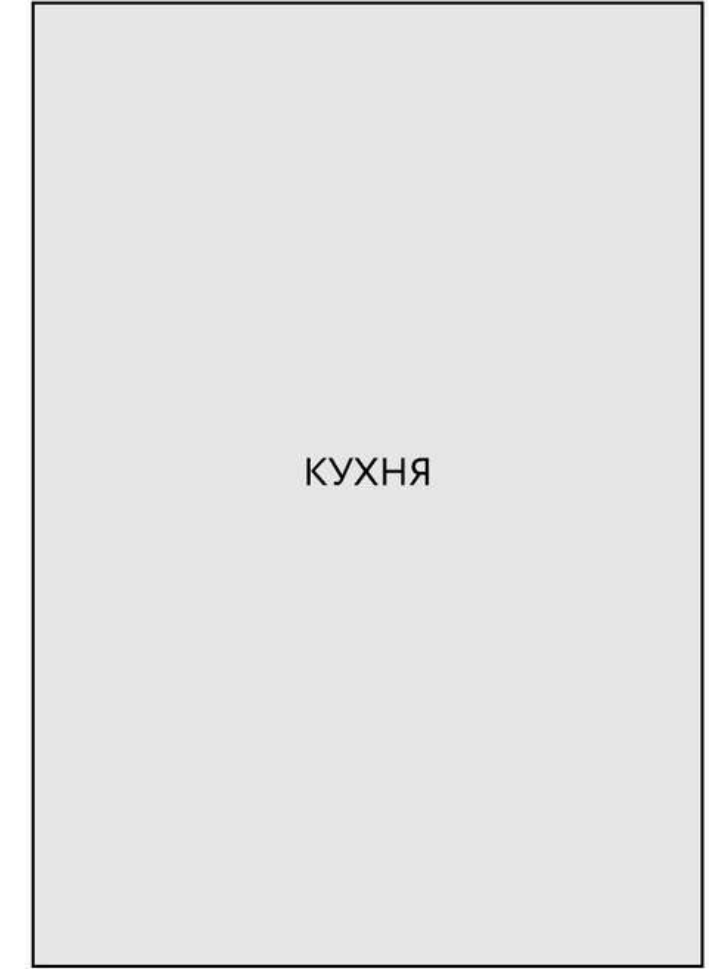
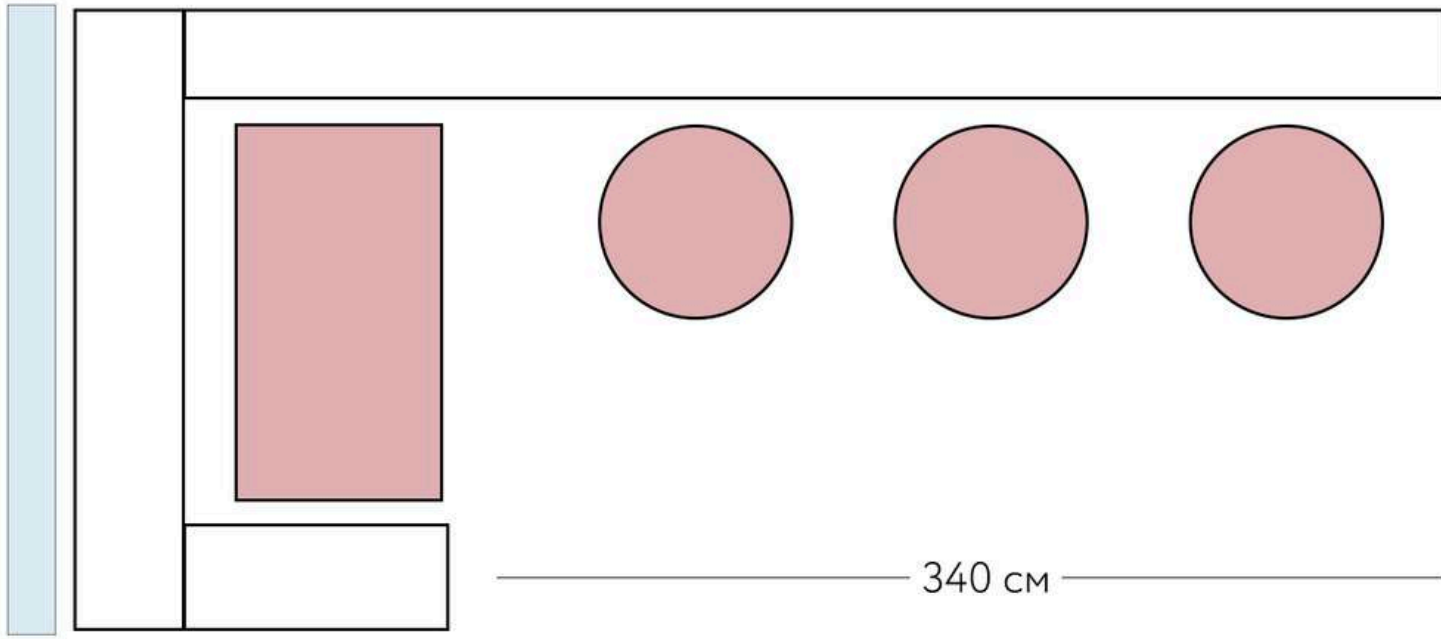
ЧТ,ВС депозит от 250 т.р.

ПТ-СБ депозит от 300 т.р.

+ 10% сервисный сбор

РАЗМЕР ЗАЛА 55 КВ.М





340 см

122 см

303.5 см

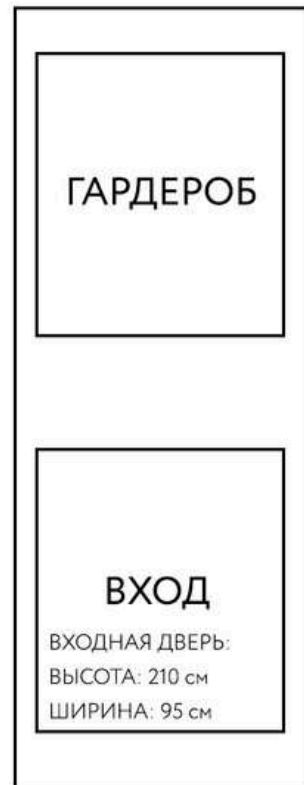
БАРНАЯ СТОЙКА

КУХНЯ

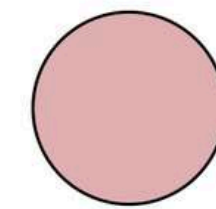
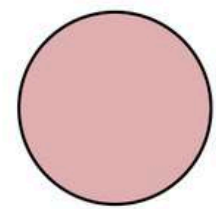
722 см

230 см

75 см



210 см



500 см

500 см



САМУЗЕЛ

ЕДА



Основа меню - это понятные и любимые комбинации вкусов, где представлены винные закуски, тар-тары со всей Европы, фирменный борщ с томленой телячьей щечкой, дополненный гужерами со смальцем, сочный стейк мачете с бататом и вновь популярный салат Цезарь, который можно миксовать под настроение, дополняя разными ингредиентами.

NOUGE

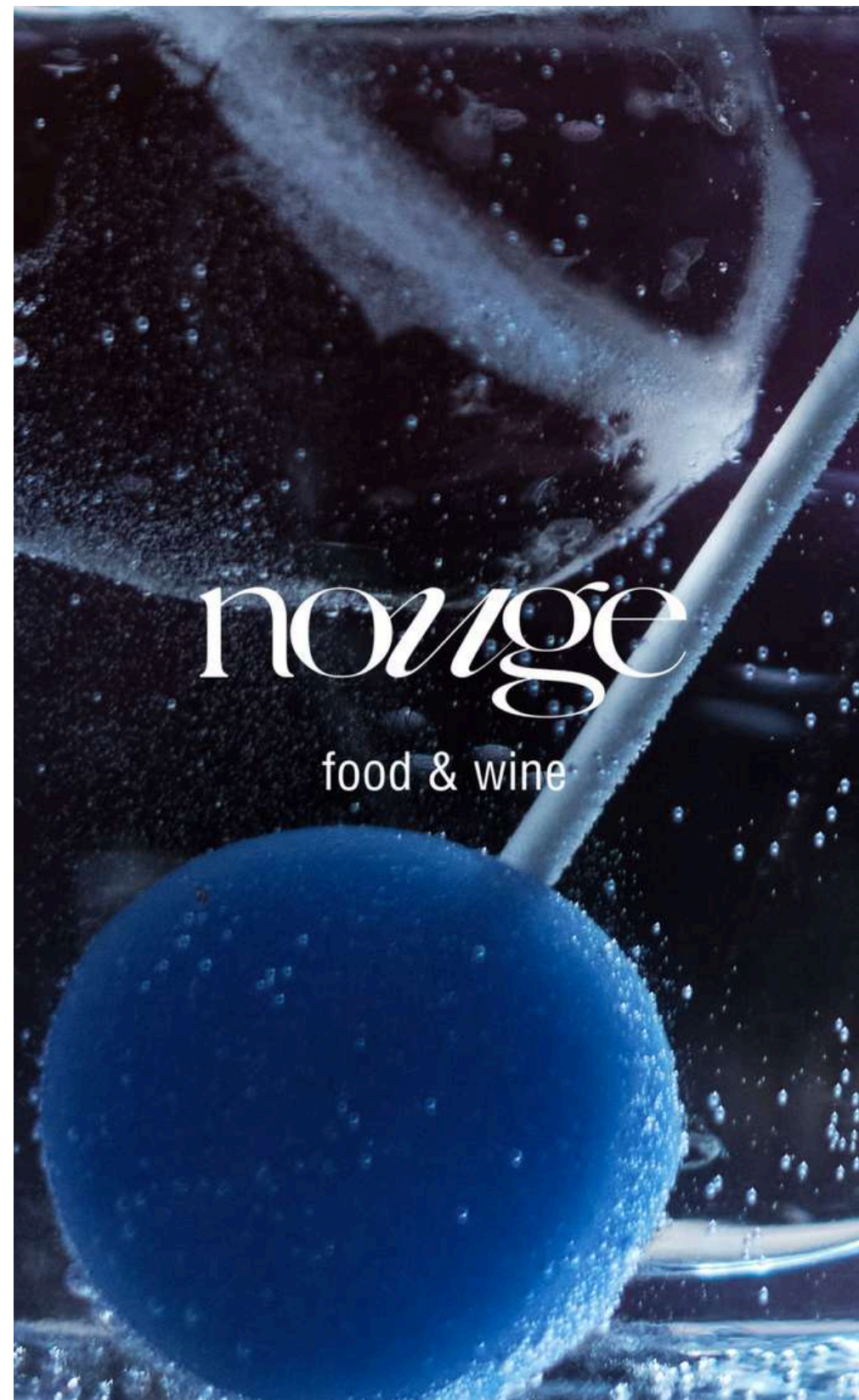


КОКТЕЙЛИ



Концепт авторских коктейлей от шеф-бармена Максима Артёмова – чистота и прозрачность. Свежие, яркие и легкие сочетания.

NOUGE



КЛАССИКА

В нашем меню вы найдете не только авторские коктейли, но и культовую классику.

ВИНО

Винная карта от Евгения Коваленко.

Универсальная и современная карта, которую отличает её соответствие сегодняшним реалиям московского рынка - внутри встречается как проверенная годами и десятилетиями классика, так и самые передовые авангардисты.

Компактный формат подталкивает к частому обновлению и обновление это встречается ежемесячно в бокальном специалитете, 6 вин которые связаны одной тематикой (стиль, сорт, регион).

Вино недели - ещё один способ не давать частому гостю скучать. Выбор дополнительной бокальной позиции еженедельно падает на что-то натуральное и передовое.

NOUGE



СПЕЦИАЛИТЕТ



ДЕСЕРТЫ



NOUGE



Меню, конечно же, дополняют те самые особенные десерты Kalabasa. 6 видов Наполеонов и Конфеты.

МЕНЮ

С актуальным меню можно ознакомиться по [ссылке](#).



NOUGE

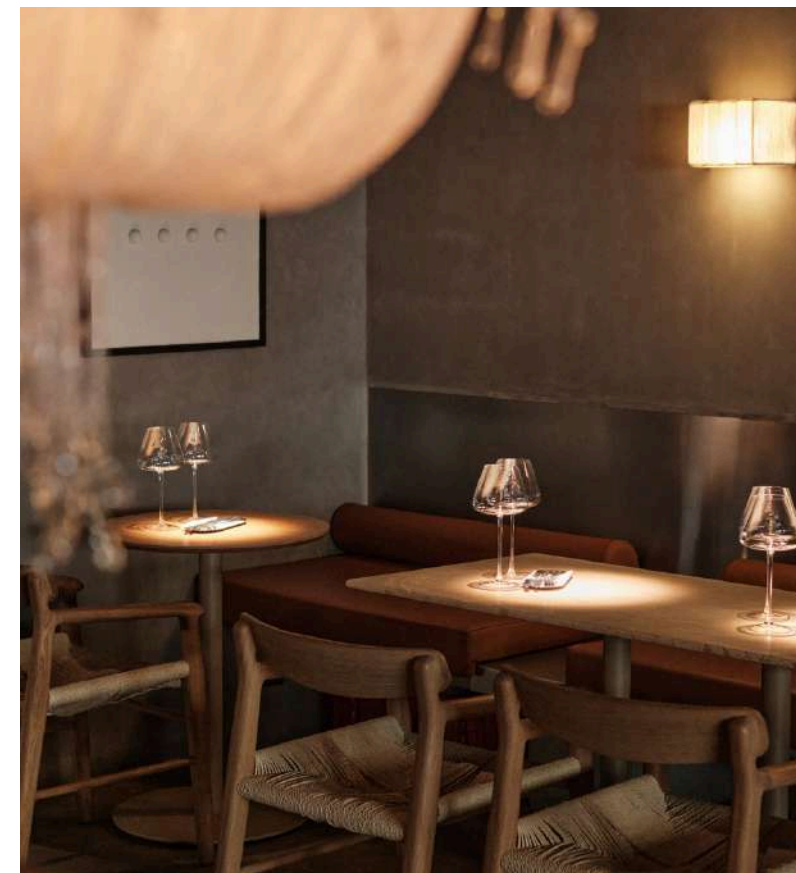
NOUGE



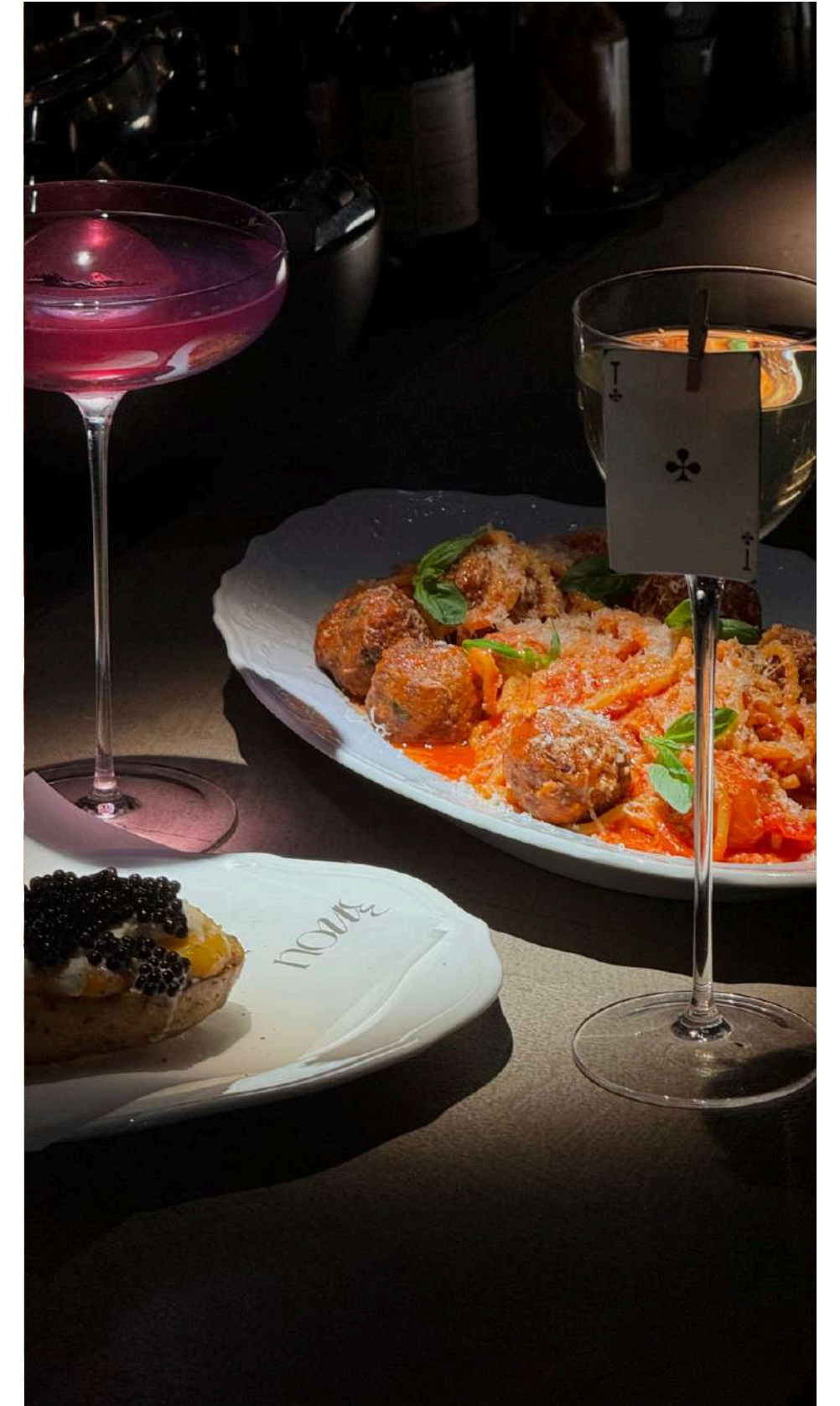
BISTRO



NOUGE



BISTRO





nouge

food & wine

КОНТАКТЫ

+7-926-377-33-38

Покровка, 10с1

nouge@nouge.ru