



Локалѣта

<i>Полное Наименование</i>	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПДИ"
<i>Сокращенное наименование</i>	ООО «ПДИ»
<i>Юридический, фактический и почтовый адрес</i>	196143, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. Муниципальный Округ Звездное, ул Ленсовета, д. 36 литера А, помещ./офис 5-Н/11-2
<i>Телефон/факс</i>	+7 (931) 972-86-36
<i>ИНН/КПП</i>	7810964359 / 781001001
<i>ОГРН</i>	1247800084487
<i>Расчётный счет</i>	40702810726610002147
<i>Корреспондентский счет</i>	30101810145250000411
<i>БИК банка</i>	044525411
<i>Банк</i>	В филиале «Центральный» Банка ВТБ (ПАО)
<i>Классификаторы в статистическом регистре</i>	
ОКАТО 40284000000 ОКТМО 40377000000 ОКВЭД 93.29 ОКПО 78997388	
<i>Генеральный директор</i>	Акберли Нихат Намик оглы
<i>E-mail:</i>	dinoland94@mail.ru



Добро пожаловать в Локанта: Ваше Кулинарное Путешествие в Турцию

Локанта — это больше, чем просто кафе. Это уютный уголок, где восточные ароматы встречаются с истинным турецким гостеприимством и богатым, аутентичным меню. Приглашаем вас отправиться в настоящее кулинарное путешествие, не покидая города.



Миссия

Дарить нашим гостям подлинный вкус Турции через аутентичную кухню, тёплую атмосферу гостеприимства и щедрость, превращая каждый обед в незабываемое путешествие для всех чувств.

Что мы делаем: Готовим блюда по старинным рецептам из качественных, свежих продуктов.

Как мы это делаем: С душой, гостеприимством и вниманием к деталям

Ради чего мы это делаем: Чтобы создавать моменты радости, объединять людей и быть местом, куда хочется возвращаться вновь и вновь.



Целевая аудитория:

- Взрослые от 25–55 лет со средним доходом и выше среднего, ценящие качество, аутентичность и высокий уровень сервиса.
- Молодежь и семьи, интересующиеся культурой и кухней других стран, стремящиеся познакомиться с турецкой гастрономией.
- Мусульмане, предпочитающие халяльное блюда.



Атмосфера Домашнего Уюта

Аутентичные Рецепты

Мы чтим традиции и готовим по классическим турецким рецептам, используя только свежие ингредиенты.

Восточные Ароматы

Погрузитесь в мир насыщенных специй и манящих запахов, которые мгновенно перенесут вас на берега Босфора.

Семейный Прием

В "Локанта" каждый гость — это часть нашей большой турецкой семьи. Насладитесь вкусами в расслабляющей обстановке.



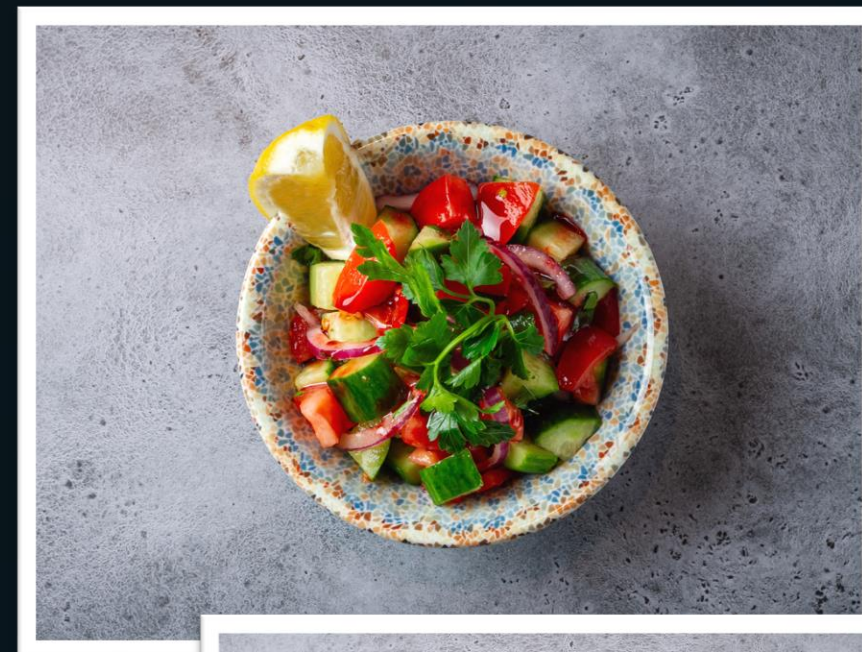
Начало Трапезы: Салаты и Супы

Легкость и Свежесть

Начните свою трапезу с блюд, пробуждающих аппетит и напоминающих о теплых турецких полях.

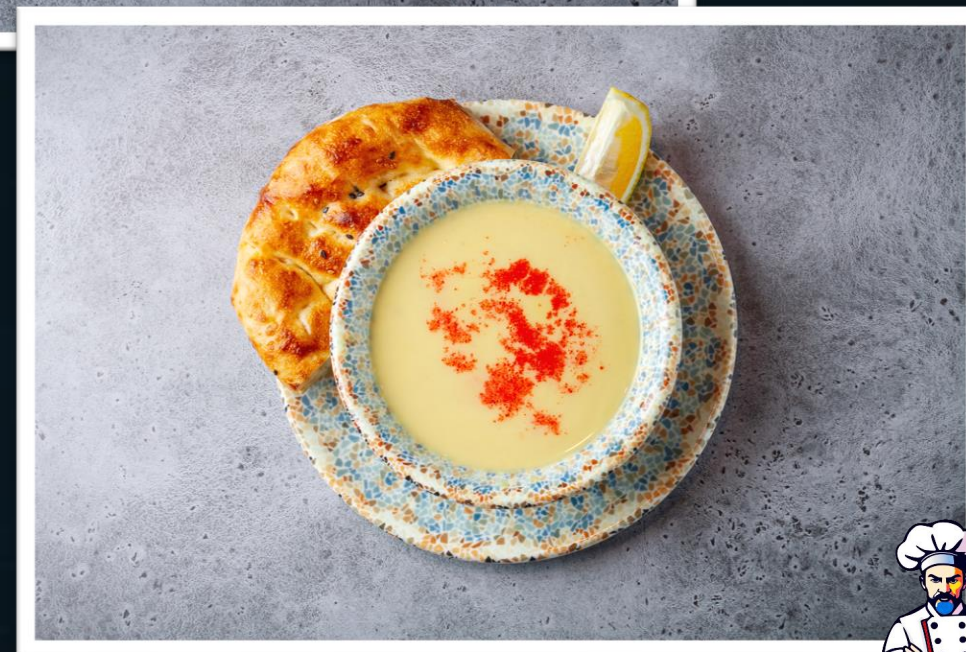
Чобан Салат

Идеальное сочетание сочных, свежих овощей с легкой заправкой — простота, в которой кроется истинный вкус лета.



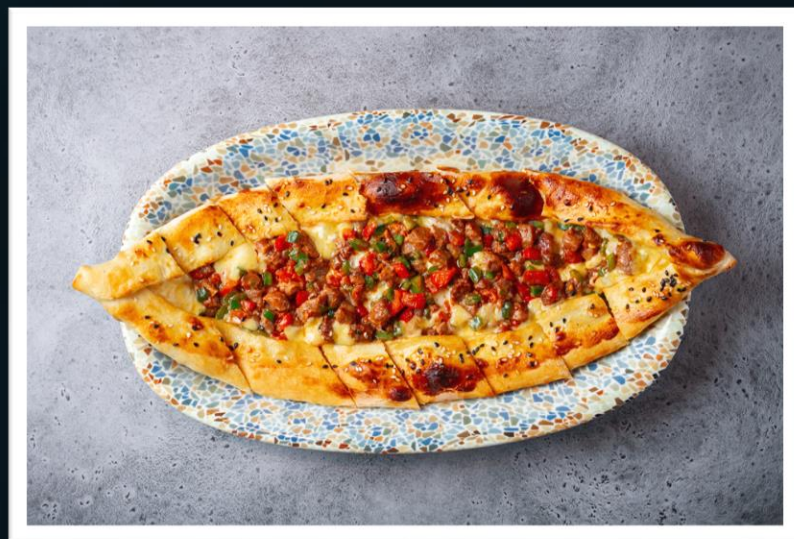
Согревающий Чечевичный Суп

Густой, ароматный, с восточными специями. Идеальный выбор для прохладного дня, дарящий уют и тепло.



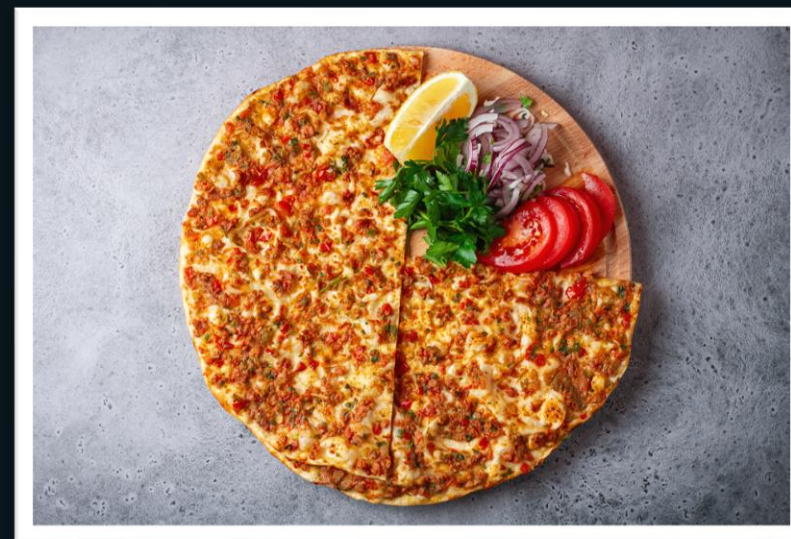
Шедевры Из Теста: Пиде и Лахмаджун

Турецкая кухня славится своими мучными изделиями. В "Локанта" мы предлагаем самые популярные и любимые варианты.



Пиде (Турецкая лодочка)

Традиционное блюдо из нежного теста. Выберите свою начинку: сочная курица, тягучий сыр или свежий шпинат.



Лахмаджун (Турецкая пицца)

Тончайшая хрустящая основа с мясным фаршем. Подается в классическом или остром варианте для любителей ярких вкусов.



Короли Улицы: Наш Ассортимент Дёнеров

Для тех, кто ищет сытное и насыщенное блюдо, наш дёнер – это классика, которую нужно попробовать.

Дюрюм Дёнер

Удобный и вкусный обед в лаваше, на выбор с нежной говядиной или курицей.

Дёнер на Тарелке

Насыщенное блюдо: щедрая порция мяса с гарниром, салатом и соусами.

Томбик Дёнер

Сочное мясо, поданное в мягкой, воздушной булочке. Идеально для быстрого и сытного перекуса.



Искандер Дёнер: Особенный Кулинарный Опыт

Искандер дёнер — это блюдо, которое выходит за рамки обычного. Это симфония вкусов, где каждый компонент играет свою роль в создании незабываемого впечатления.

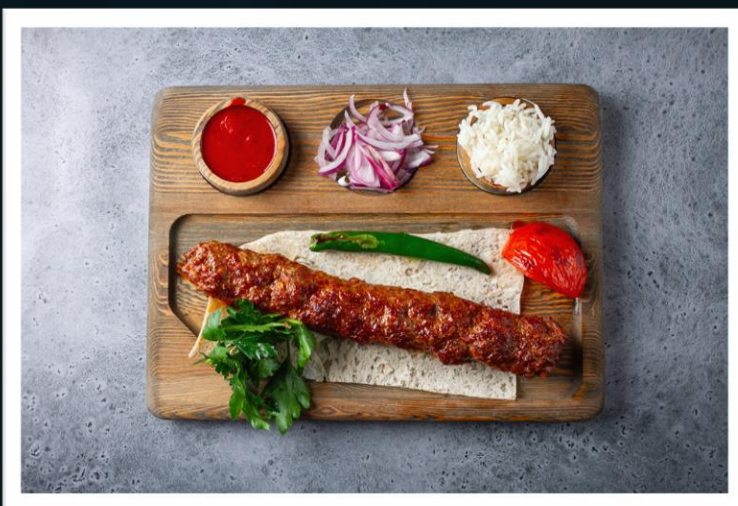
- Сочное мясо: Тонко нарезанный дёнер.
- Хрустящий хлеб: Кусочки традиционного турецкого хлеба, пропитанные соусом.
- Томатный соус: Насыщенный, теплый соус, политый поверх мяса.
- Йогурт: Освежающий, густой йогурт, который добавляет сливочной нежности и балансирует вкус.

Это не просто блюдо, это истинное турецкое произведение искусства, которое подарит вам ощущение праздника.



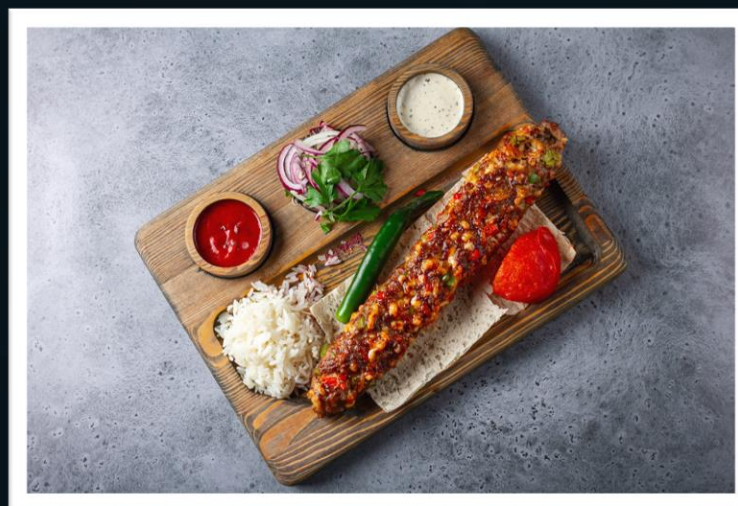
Наш Выбор Кебабов: Искусство Мангала

Поклонников традиционного гриля не оставит равнодушным наш богатый выбор кебабов. Каждое блюдо приготовлено с заботой и любовью.



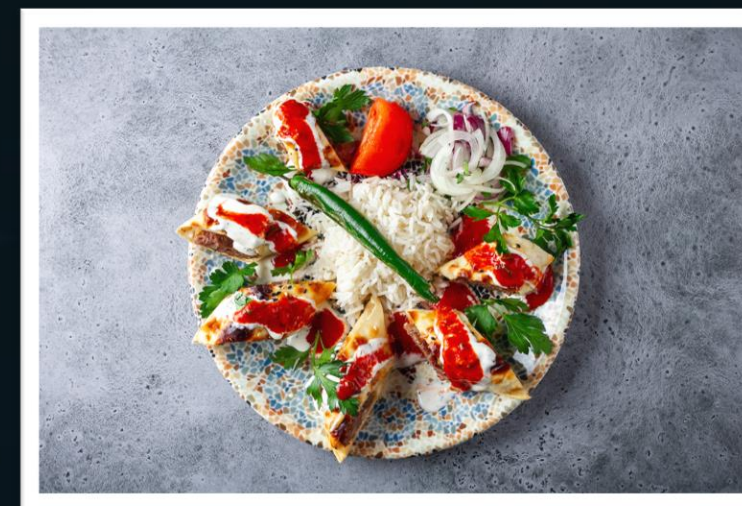
Адана Кебаб

Сочный, слегка острый кебаб из фарша с богатым набором пряностей.



Синан Кебаб

Нежное и ароматное мясо с изысканной сырной начинкой внутри.



Бейти Кебаб

Классический кебаб, часто подаваемый завернутым в лаваш с томатным соусом и йогуртом.



Сладкий Финал: Турецкие Десерты

Плотная трапеза будет неполной без традиционного турецкого десерта. Наши сладости – идеальное завершение вашего ужина.

Пахлава

Хрустящие слои теста, пропитанные сиропом, с начинкой из ароматных фисташек или грецкого ореха.

Кадаиф

Изысканный десерт из тонких нитей теста, наполненный нежным, сливочным кремом.

Кюнефе

Горячий десерт с тающей сырной начинкой, политый горячим сиропом. Подается сразу после приготовления.

Хавуч Делими

Сладкий сюрприз, сочетающий морковные оттенки, восточные специи и легкую ореховую нотку.



Развитие

Коллаборация с блогером Эльвин Агаев (PahlavaShow)

Тантуни от Эльвина Агаева – это популярный турецкий стрит-фуд из Газиантепа! Мелко нарезанная телятина, томленая с особыми специями до нежности и завернутая в хрустящий лаваш со свежими помидорами и петрушкой. Острый, сочный и настоящий!



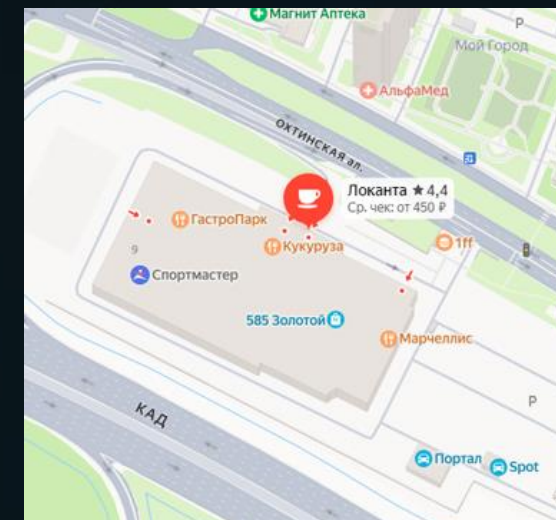
Масштабирование

На текущий момент «Фуд-корт Локанта» имеет две работающие точки, что означает: **проверена концепция, отработаны базовые процессы.**

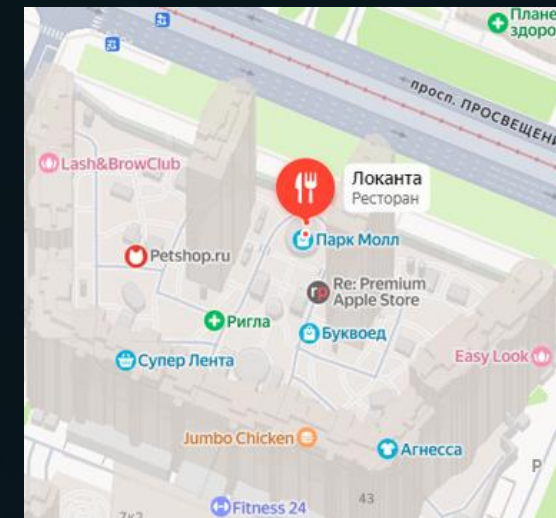
Мы используем две модели развития.

Франчайзинг — ключ к быстрому росту

Корпоративное развитие (открытие своих точек)



ТРЦ Парк Молл
просп. Просвещения, 43,
Санкт-Петербург



ТЦ Эко Парк
Охтинская аллея, 9,
Мурино





С нетерпением ждем вас!

В "Локанта" каждое блюдо наполнено традициями турецкой кухни и любовью к нашим гостям. Мы стремимся, чтобы вы почувствовали себя как дома, наслаждаясь каждым моментом и каждым вкусом.

Приходите и погрузитесь в атмосферу настоящего восточного гостеприимства!



Менеджер отдела
развития

Тел. +7(965) 544-67-41