

МИДИЙНОЕ МЕСТО

Международная сеть демократичных
ресторанов морепродуктов

О спикере



Борис Мельник

Директор по развитию,
Мидийное место Сочи

МИДИЙНОЕ  МЕСТО

15+
лет

в ресторанной
индустрии

110

ресторанов «Мидийное
место» по России и СНГ

Ранее — паназиатская сеть Spinky
и кондитерская сеть «Малина»





Мы изобрели
бургеры
в мире
морской
кухни


И не только.
Поехали →




Изысканно и просто

**Необычное блюдо
в знакомом обрамлении:**
свежайшие мидии подаются
с поджаренными
багетами, фирменными
соусами и картошкой фри.

Три *главных* блюда

A top-down view of a stainless steel pan filled with mussels. The mussels are coated in a thick, light-colored, creamy sauce. The pan is set against a background of smooth, grey river stones.

Мидии
в сырно-сливочном
соусе

A top-down view of a stainless steel pan filled with mussels. The mussels are coated in a vibrant, thick red sauce, likely a barbecue or tomato-based sauce. The pan is set against a background of smooth, grey river stones.

Мидии
в соусе
барбекю-томат

A top-down view of a stainless steel pan filled with mussels. The mussels are coated in a dark, rich sauce, likely Tom-Yam. The pan is set against a background of smooth, grey river stones.

Мидии
в соусе
Том-Ям

Меню, поражающее воображение



Денис Юрьев,
бренд-шеф ММ

40 дополнительных
блюد высокой кухни
по доступной цене —
к вашим услугам





Мидии
в томатном соусе



Форель
с овощной сальсой



Устрицы



Брускетта с лососем,
сырным кремом
и битым огурцом



Морской
шашлык



Щупальца
кальмара



Стейк
из тунца



Мидии
в сливочном соусе

Мы знаем толк в барном деле



Максим Шуть, бренд
шеф-бармен ММ





Мюскаде
Ля Мариньер



Лимонады



Пиво
Мидийное светлое



Виски
Гленфиддик 12 лет



Согревающие
напитки



Глинтвейн
на красном вине



Темпранильо
Кондадо де Ориса



Мидийные
настойки

Цифры

>9 тысяч порций
мидий в день

>15 тысяч гостей
в день

>55 тысяч отличных
оценок

77 открытый
ресторан

38 готовятся
к открытию

110 ресторанов
63 партнёров

>4 млрд. рублей
выручки в год





Мы умеем выглядеть классно

МИДИЙНОЕ МЕСТО

Наши фасады
всегда уважительны
по отношению
к архитектуре и городу.
Мы действительно
ценим красоту.



Не только классика

Модерн, хайтек,
эklekтика —
рестораны будущего
уже здесь.







Тула
Ул. Металлистов,
дом 14



Сочи
Приморская
17/2



Курск
Ул. Ленина,
дом 60А



Краснодар
Ул. Володи Головатого, 313,
ТЦ «Галерея»



Москва
Щелковское шоссе, 75,
ТЦ «Щелковский»



Сочи
Ул. Приморская,
дом 3, строение 9



Санкт-Петербург
Невский проспект,
дом 18



Москва
Проспект Мира, 211,
ТРК «Европолис»



Отпуск, **море,** закат

Уникальная
атмосфера
и дизайны
интерьеров

*Отпуск на море:
это ощущение мы бережно
передали в каждый ресторан
сети – даже за тысячи
километров от побережья*



МИДИЙНОЕ МЕСТО

САЛАТЫ	ЗАКУСКИ	ПИЦЦА	ПЕЧЕНЬЕ	НАПИТКИ
Салат "Цезарь" 250р	Закуска "Биточка" 150р	Пицца "Маргарита" 280р	Печенье "Сливочное" 100р	Напиток "Ледяной чай" 120р
Салат "Греческий" 250р	Закуска "Курица" 150р	Пицца "Пепперони" 280р	Печенье "Шоколадное" 100р	Напиток "Ледяной кофе" 120р
Салат "Тунец" 250р	Закуска "Свинина" 150р	Пицца "Чизбургер" 280р	Печенье "Ванильное" 100р	Напиток "Ледяной лимон" 120р
Салат "Оливки" 250р	Закуска "Сыр" 150р	Пицца "Сливочная" 280р	Печенье "Ореховое" 100р	Напиток "Ледяной апельсин" 120р











Никаких экранов

Меню над стойкой в каждом ресторане – произведения искусства ручной работы.

Мы сотрудничаем с лучшими художниками и иллюстраторами, которые кисточкой и мелом отрисовывают каждый менюборд. Только так!

МИДИИ

УСТРИЦЫ

ВЫЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
620 руб

590 руб

3 УСТРИЦЫ
миска, соус

690 руб

В СОУСЕ ТОМ-ЯМ
620 руб

590 руб

6 УСТРИЦ
миска, соус

1290 руб

В ТОМАТНОМ СОУСЕ
620 руб

590 руб

12 УСТРИЦ
миска, соус

1990 руб



ПИВО

МАДИНСЕ СЫРТАС

МАДИНСЕ ИЛ ФАКЕТ

МАДИНСЕ ТИМ

МАДИНСЕ КИТ

МАДИНСЕ

ИДИЛЬНОЕ МЕСТО



КОФЕ	СЛАДКОЕ
Американо	Чизкейк
Капучино	Тирамису
Латте	Панна-котта
Макиато	Сладкоежки
Ристretto	Сладкоежки
Солёный	Сладкоежки
Сухой	Сладкоежки
Фраппучино	Сладкоежки
Фулфи	Сладкоежки

ПASTA	СALPI
Карбонара	Салат
Спaghetti	Салат
Спaghetti	Салат
Спaghetti	Салат
Спaghetti	Салат
Спaghetti	Салат
Спaghetti	Салат
Спaghetti	Салат

МАРИНА	УСТРИЦЫ
В СОВЕ-ДИВАНКОМ СОВЕ	3 УСТРИЦЫ
В СОВЕ ТОН-ФАН	6 УСТРИЦ
В ТОНКОМ СОВЕ	12 УСТРИЦ

ПИВО	САДР
ИДИЛЬНОЕ СВЕТЛОЕ	ЯБЛОЧНЫЙ ПУСХ
ИДИЛЬНО НЕФАНТОБРАНИКОЕ	ЛИМОНАДЫ
ИДИЛЬНО ТЕМНОЕ	КАКИС В КОЛУ
ХИРСРОЙТЕЛЬ	МАЛИНА В АЛЧИ
ВАНГЕРИ ВАНС	ВАНШЕ В ТРАПАН
	ТРАША В МСТА


Быстро, вкусно, **необычно**

**Заказ у стойки:
цена понятна сразу**

Простота и удобство обслуживания меняют привычный «ресторанный» формат и вовлекают больше гостей: к нам не боятся приходить.





A stack of several red cast iron pots, likely from the brand 'Mesto', is shown. The pots are stacked vertically, with the top one slightly offset. The background is dark and out of focus, showing more stacks of similar pots. The lighting is warm, highlighting the texture of the metal and the vibrant red color.

Оригинальная подача в фирменных кастрюльках

Удобно, узнаваемо,
много



A kitchen scene featuring stacks of red pots in the background and a large aquarium in the foreground filled with oysters. The text is overlaid on the left side of the image.

Аквариум с живыми устрицами — *в каждом* ресторане

Бескомпромиссное
качество морепродуктов

Готовим прямо при вас

Открытая кухня –
главный принцип
«Мидийного места»



8 минут и voilà!

Раннер принесет
ваш заказ к столику.
Наслаждайтесь!





Средний чек на двоих — 1790₽

*Впервые в истории — доступный
ресторан морепродуктов.*

*Мы совершили революцию
в ценообразовании, сохранив
ресторанное качество блюд.*

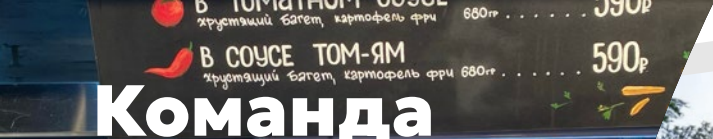


Подходит для всей семьи


*Необычная кухня «Мидийного
места» неизменно приводит в
восторг и детей, и родителей*







Команда друзей



«Мидийное место» — кузница профессионалов в сфере ресторанного бизнеса. Опыт наших сотрудников находит высокую оценку в индустрии.



Кстати

Хотите к нам?
Напишите:
job@midiynoe-mesto.ru

более 100
ресторанов
в 77 городах
России
и не только



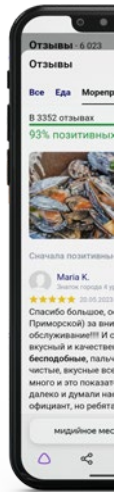
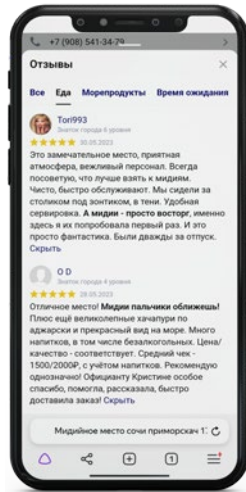
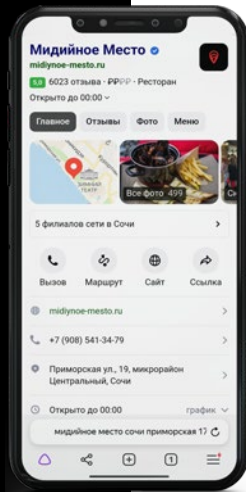
> 55 тысяч ОТЗЫВОВ

5,0

средняя оценка
по данным Яндекс



20 тысяч оценок с рейтингом 5
говорят сами за себя.



Награды



Топ 1

в рейтинге
Топ франчайзинг
2024



Топ 6

в рейтинге
Топ франчайзинг
2025



Топ-500

рейтинга
франшиз России

Франшиза

Мы всегда рады новым партнёрам. Наши двери открыты для тех, кто хочет стать частью быстрорастущей сети.

Нам доверяют: 70% наших партнёров открыли более двух ресторанов.

30% из них – более трёх.

Наш бренд гордится своей ролью наставника: мы предлагаем комплексное обучение, помощь в запуске бизнеса, поддержку на всех этапах работы.

Вы получите все ключи к успешному ресторанному бизнесу, а также станете частью нашего общего дела.

4 млн. ₴

Паушальный
взнос

От 18 млн. ₴

Инвестиции

От 1 млн. ₴

Чистая
прибыль

Мы предлагаем:

- Бизнес-модель, концепция, экспертиза и сопровождение от владельцев собственной сети ресторанов в составе франшизы
- Готовую культуру обслуживания;
- Продуманный до мельчайших деталей внешний вид заведений;
- Проверенные рецепты блюд;
- Обучение;
- Маркетинговая поддержка.

Но самое важное, мы принимаем наших франчайзи в большую и дружную семью «Мидийного места», где ценится каждый партнер.

Присоединяйтесь к нам и откройте своё «Мидийное место»!



Борис Мельник,
главный
по франшизе:

+7 910 286-8-777
midiynoe-mesto.ru/franshiza



**Добро
пожаловать
в «Мидийное
место»!**



+7 910 286-8-777

www.midiynoe-mesto.ru