

**KINZA**

The logo consists of the word "KINZA" in a bold, black, sans-serif font. The letter 'i' is replaced by a green maple leaf with a stem, positioned above a solid black square that forms the base of the letter.

**Бренд с историей начиная с 2016 года**

## О нас

Сергей Пушной - ресторатор с 25-летним стажем. В 2000 году он открыл свой первый проект – ночной клуб «Nautilus» в Риге. В 2002 году основал международную сеть кофеен «Double Coffee», которую успешно развивал в Латвии, Литве, Эстонии, Беларуси и Украине.

В 2010 году создал ресторанный холдинг «Golden Project», известный в Минске такими проектами как «Golden Coffee», «Gan Bei», «Ангелы», «Березка», «Kinza» и «Fabriq». За свою карьеру Сергей открыл более 80 ресторанов в разных странах мира.



**СЕРГЕЙ  
ПУШНОЙ**

## О нас

Алексей Басько - с 2011 по 2013 год был бренд-шефом сети кафе «Гараж», а с 2013 по 2016 год управлял ресторанами «Family Club» и «Питсбург».

В 2017 году под его управлением открылся ресторан узбекской кухни «Плов РуБай», где и произошло его первое знакомство с восточной кухней и узбекскими поварами. Именно с этого времени вместе с Сергеем Пушным и Игорем Садовским Алексей принимал активное участие в создании бренда «Kinza» и запуске всех его форматов. В настоящее время Алексей является управляющим партнером сети «Kinza».



**АЛЕКСЕЙ  
БАСЬКО**

## История бренда

A vertical black line with three circular markers at the top, middle, and bottom, serving as a timeline axis.

### 2016 KINZA Ресторан

Первый ресторан полного цикла открылся в ТРЦ «Европел» в Минске.

### 2017 KINZA Пекарня

Первая тандыр-пекарня KINZA на Комаровском рынке. В 2019 году в этом же формате открылся первый франчайзинговый объект в ТЦ «Момо» в Минске.

### 2022 KINZA Фудкорнер

Первое кафе открылось в ТРЦ «Dana Mall», а через год, в 2023, на Центральном рынке Бреста. В 2024 году открылся еще один фудкорнер в крафтовом формате на фудмолле «Конкорс» в Минске.

# KINZA Один бренд в трех форматах



**KINZA**

РЕСТОРАН



**KINZA**

ПЕКАРНЯ



**KINZA**

ФУДКОРНЕР

A vertical decorative border on the left side of the page, featuring a repeating pattern of stylized floral and geometric motifs in a teal color.

## KINZA Ресторан

Ресторан восточной кухни, предлагающий аутентичные блюда и атмосферу, передающие дух и культурное разнообразие регионов Кавказа, Центральной и Западной Азии.

Ресторан предлагает великолепную подборку блюд кавказско-восточной кухни, такие как плов, шашлык, лагман, хачапури, самса и другие, а также традиционные восточные напитки и десерты. В ресторане действует полное меню алкогольной карты, включающее различные вина, крепкие спиртные напитки и пиво.

Дизайн интерьера выполнен в традиционном восточном стиле с использованием национальных элементов декора. Музыкальное сопровождение и освещение создают уютную и аутентичную атмосферу. В ресторане предусмотрено обслуживание официантами, чтобы обеспечить высокий уровень сервиса и комфорт для гостей.

Параметры: площадь 150 – 300 кв.м, наличие приточно-вытяжной вентиляции, воды и канализации. Электрическая мощность от 80 кВт

# KINZA Ресторан



# KINZA Ресторан



# KINZA Ресторан



A vertical decorative border on the left side of the page, featuring a repeating pattern of stylized floral and geometric motifs in a teal color.

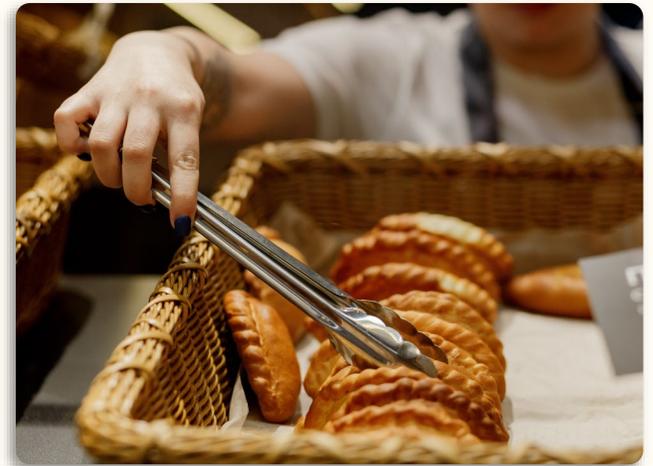
## KINZA Пекарня

Пекарня Kinza — это воплощение восточных традиций и мастерства. В меню тандырные лепёшки, хрустящая самса, разнообразные пироги и пирожки, мягкие ватрушки, сочные чебуреки, ароматный плов и осетинские пироги. Также здесь можно насладиться восточными сладостями, такими как хворост, чак-чак и пахлава. Пекари из Узбекистана готовят лепёшки в тандыре прямо на глазах у посетителей, добавляя уникальный шарм всему процессу. Уютный интерьер и ароматы свежей выпечки создают атмосферу восточной сказки, куда хочется возвращаться снова и снова.

В Kinza каждый гость найдет что-то по душе и почувствует тепло и гостеприимство восточной кухни.

Параметры: площадь от 80 кв.м, наличие приточно-вытяжной вентиляции, воды и канализации. Электрическая мощность от 80 кВт

# KINZA Пекарня



# KINZA Пекарня



# KINZA Пекарня



A vertical decorative border on the left side of the page, featuring a repeating pattern of stylized floral and geometric motifs in a teal color.

## KINZA Фудкорнер

Концепция Фудкорнера Kinza сочетает традиции восточной кухни и современный подход к быстрому питанию. В меню: донеры с салатным миксом, сочные чебуреки, плов на настоящем рисе лазер с узбекской желтой морковью, насыщенные лагманы, а также супы шурпа и чучвара. Дополняют ассортимент свежие салаты айчичук и нилуфар, а также разнообразные морсы собственного приготовления. Каждый гость Kinza найдет здесь что-то по душе, наслаждаясь вкусами Востока в уютной и дружелюбной атмосфере. Повара из Узбекистана готовят блюда с любовью, привнося аутентичность и тепло восточной кухни, а современные технологии быстрого питания не заставят долго ждать своего заказа.

Параметры: площадь от 35 кв.м, наличие приточно-вытяжной вентиляции, воды и канализации. Электрическая мощность от 25 кВт

# KINZA Фудкорнер



## Наши преимущества

- Настоящим сердцем концепции Kinza являются повара из солнечного Узбекистана. Они понимают особый колорит восточной кухни и чувствуют ее неповторимые оттенки вкуса, которые сложно уловить поварам, родившимся в европейской части нашего континента.
- Во всех наших блюдах мы используем только экологически чистое мясо (халяль).
- В наши донеры мы кладем фирменный салатный микс с заправкой, наш принцип не использовать никакой капусты, потому что это нарушает традиции вкуса и вредит пищеварению.
- При приготовлении плова мы используем исключительно оригинальный рис лазер и узбекскую желтую морковь, потому что альтернативные варианты никогда не создадут традиционную палитру вкуса.
- Все соусы и морсы мы делаем сами, без добавления красителей, усилителей вкуса и ароматизаторов.
- Мы используем только специи высокого качества, потому что от этого сильно зависит вкус всех блюд.





**KINZA**

**2024**