

ПОСТ ВКУСНЕЕ
с **planto**



 100% РАСТИТЕЛЬНАЯ ОСНОВА



НОВОЕ СЛОВО НА ЯЗЫКЕ ВКУСА!

ЗАПУСК: СЕРЕДИНА ОКТЯБРЯ 2023 ГОДА

КТО ЦА БРЕНДА?



ПРОФЕССИОНАЛЫ



ПОТРЕБИТЕЛИ

ЧТО ХОТЯТ..

ПРОФЕССИОНАЛЫ?



готовить **КЛАССНЫЕ**
кофейные напитки и
РАЗНООБРАЗНЫЕ блюда и
получать **ПРИЗНАНИЕ** гостя

ПОТРЕБИТЕЛИ?



получать
УДОВОЛЬСТВИЕ от
ВКУСА и **РАЗНООБРАЗИЕ**

КОЛЛАБОРАЦИЯ С СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ

PINSKIY & CO.



Постное меню

Зеленый салат Le Pigeon...850

Салат с теплым картофелем, маринованными грибами и луком...850

Жареный романо на гриле с кремом из тофу...850

Крем суп из тыквы с фисташками на **planto** ...700

Грибная похлебка с постной сметаной...750

Люля из тофу с карри соусом на **planto** ...950

Голубец с растительным мясом и соусом из сморчков...1100

Жареный картофель со сморчками и черешшой...750

Морковный пирог с мороженым капучино на **planto** ...650



Пост вкуснее с Planto

С использованием Planto на 100% растительной основе любое блюдо и напиток становится вкуснее!

The GREEKS

БРАНЧ 12:00-16:00

Большой греческий завтрак	1100
Шахшука	890
Скрамбл с трюфелем и пармезаном	750
Вандайт с лососем / с креветками	890
Драники из цуккини с красной икрой	750

ИЗ ПЕЧИ

Лепешка с томатами	600
Лепешка с трюфелем	650
Лепешка с мясом	650

planto

КАШИ

Овсяная каша с вареным из авокадо и орехами	450
Рисовая каша с ванильным мороженым	450

СЛАДКОЕ

Сырники с апельсиновым конфитуром	490
Панчики с кремом из рожкового дерева	550
Оладьи с грушей и фундуком	500
Запеканка с вареным из авокадо	550

ДОПЫ

Авокадо, 50г	290	Лепешка, 50г	120
Лосось, 40г	930	Томаты, 100г	190
Креветки, 100г	300	Фета, 50г	190
Кюфта, 60г	350	Микс зелени, 5г	250



Пост вкуснее с Planto

С использованием Planto на 100% растительной основе любое блюдо и напиток становится вкуснее!

КОЛЛАБОРАЦИЯ С СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ PINSKIY & CO.

marie claire

[стиль жизни] [афиша]

Коллаборация Pinskiy&Co с Planto

Команда Pinskiy&Co славится трепетной заботой о гостях, стараясь чтобы блюда во всех заведениях холдинга были не только вкусными, полезными, но и подходили всем без исключения, в том числе в дни Великого поста. С 18 марта по 5 мая в ресторанах Le Pigeon, The Greeks, Queens и Restaurant №113 Pinskiy&Co запущена коллаборация с брендом напитков на 100% растительной основе — Planto. В рамках акции шефы каждого из четырех заведений инспирировали блюда на основе напитков Planto в основное и постное меню.




collaboration with the brand of 100% plant-based drinks — Planto, therefore all positions of the new menu were created taking into account the unusual taste of the drink. Simpler, for the creators of the post menu it was important not only how the ingredients would combine in the dishes, but also emphasize whether the taste of the drink is light on the base of the dish? And what did it turn out?

VOICE

С 18 марта по 5 мая в ресторанах одной группы запускают коллаборацию совместно с брендом напитков на 100% растительной основе.

Реакции сайта

Темы: Рестораны | Кофе и рестораны



FOODIKA

На время Великого Поста Pinskiy & Co запускает сотрудничество с брендом Planto

Воскресенье

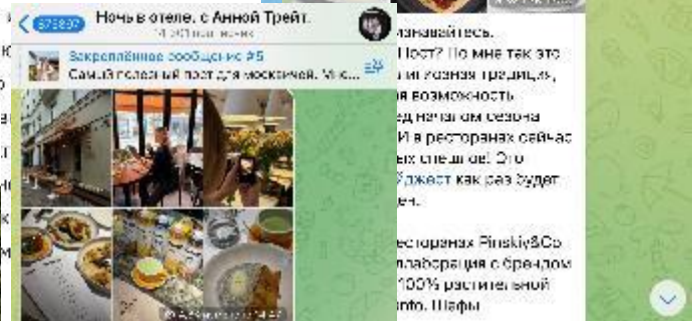


Рестораны холдинга Pinskiy&Co запускают коллаборацию совместно с брендом Planto на постное меню

Pinskiy&Co всегда с заботой и вниманием относятся к своим посетителям. Важно, чтобы блюда в ресторане были не только вкусными, но и полезными и подходили всем без исключения, особенно по случаю Великого Поста. С 18 марта по 5 мая в ресторанах Le Pigeon, The Greeks, Queens и ресторане №113 Pinskiy&Co запущена коллаборация совместно с брендом напитков на 100% растительной основе — Planto. Большое разнообразие вкусов и их экологичность и безупречное качество — вместе с тем любое блюдо и напиток становится приятнее и полезнее! В рамках специальной акции шефы каждого из ресторанов запустят коллаборацию с брендом растительных напитков Planto.




Шефы ресторана Георгий Троян и интерпретировали постное меню в коллаборации с брендом Planto

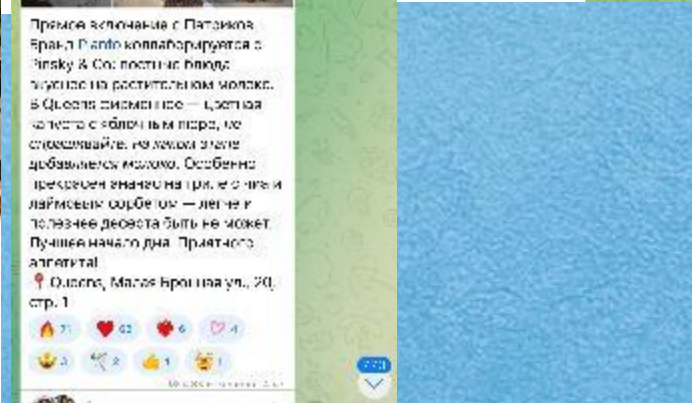
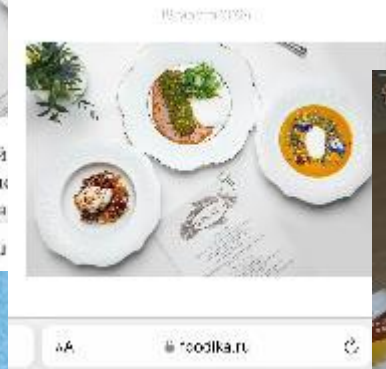


WOMAN.ru

collaboration with the brand of 100% plant-based drinks — Planto, therefore all positions of the new menu were created taking into account the unusual taste of the drink. Simpler, for the creators of the post menu it was important not only how the ingredients would combine in the dishes, but also emphasize whether the taste of the drink is light on the base of the dish? And what did it turn out?



Морковный пирог с кокосовой стружкой, внешними комочками и мороженым «калупино» на кокосовом Planto с орехом пекан



КОЛЛАБОРАЦИЯ С BURO TSUM



ПОСТ ВКУСНЕЕ ВМЕСТЕ С **planto**

100% на растительной основе

Черничный пирог
с кокосовым соусом
и голубикой
- 750 -

Банановая панна-котта
- 790 -

Шоколадный торт
с манго и маракуйей
- 850 -

Гречневый крамбл
с амарантом
и миндальным пралине
- 650 -

НАПИТКИ

Black
Соевое молоко, кокосовое
масло, пищевая уголь,
сироп тапиокиамбура

- 510 -

Pink
Миндальное молоко,
свекольный чай, сироп
тапиокиамбура

- 510 -

Yellow
Фундучное молоко, куркума,
сироп тапиокиамбура,
абрикосовая косточка

- 510 -



planto

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



@PLANTO_CLUB

