



幸せ
HAPPY SUSHI
寿司

幸せ

HAPPY SUSHI

寿司.

Защо Happy Sushi



През последните години в ресторантите от веригата *Happy Bar & Grill* се предлага суши в отделно суши меню и интересът на клиентите към него е изключително голям.

Това е една от главните причини *Хепи* да създаде нов, специализиран в приготвянето на автентично суши бранд – *Happy Sushi*.

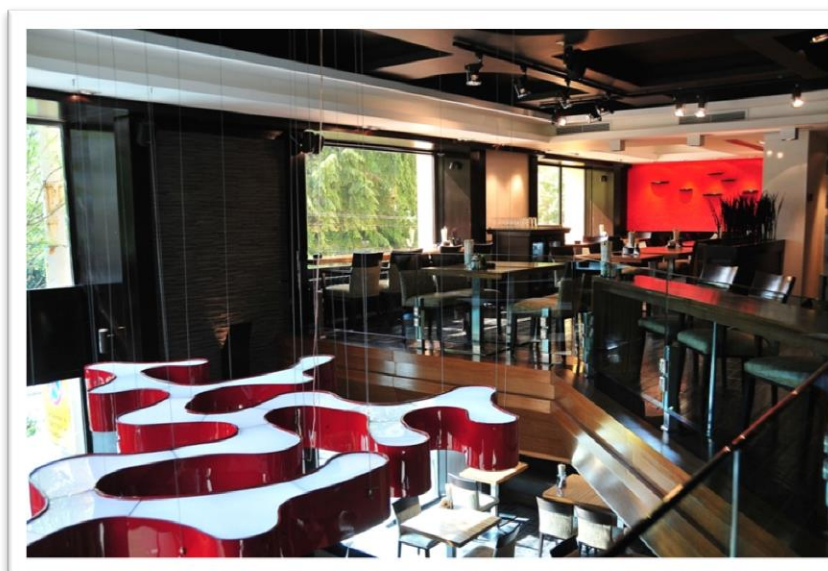


Happy Sushi ресторантът



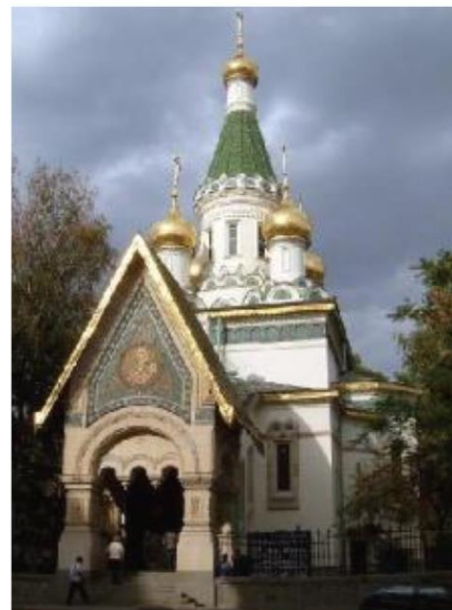
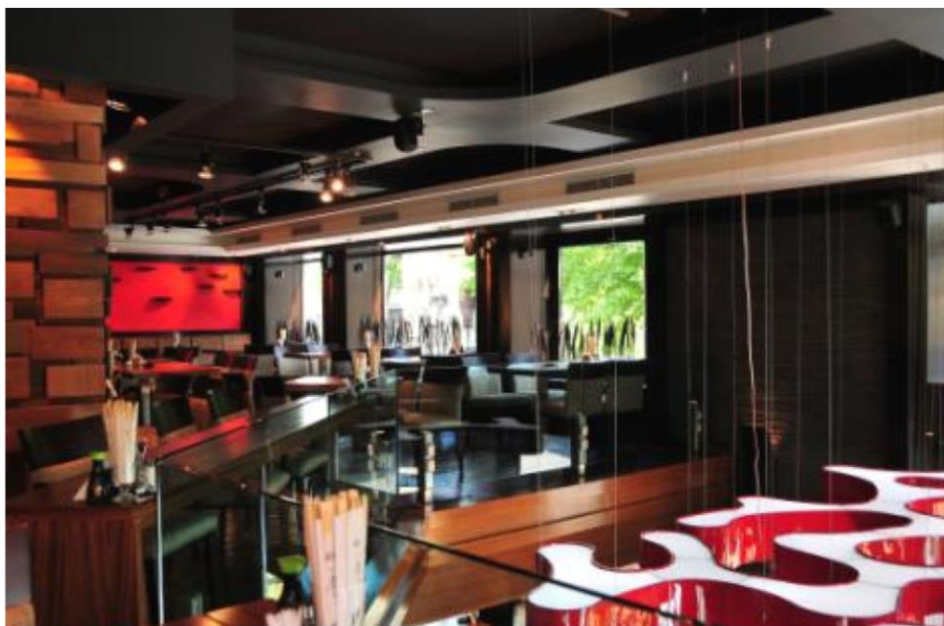
Откритият на 13 май 2010 г., в топ центъра на София, изключително модерен **Happy Sushi** ресторант, е първият ресторант от веригата **Happy Sushi**.

В него със сигурност ще намерите характерната за **Хепи** комбинация от качествена храна и първокласно обслужване, които вървят ръка за ръка с японския стил и уникалните суши специалитети.



Уникален интериор, уникална гледка

Разположен срещу Руската църква и Военния клуб, познати на всеки софиянец, **Happy Sushi** ресторантът предлага на клиентите си омагьосваща гледка и уникален интериор.



След изморително пазаруване



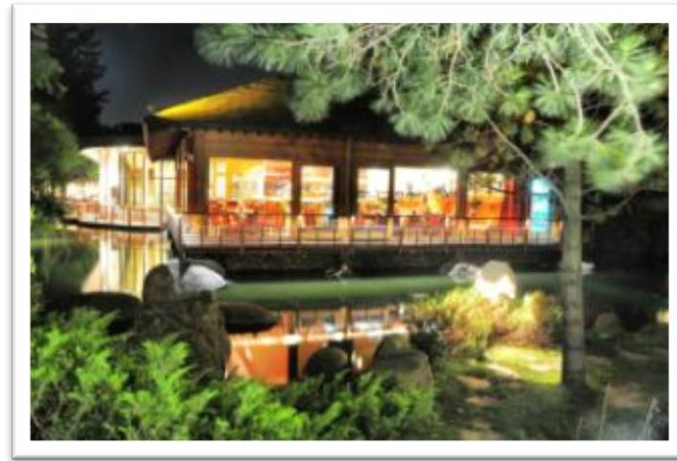
Вторият *Happy Sushi* ресторант отваря врати на 22 май 2010 г. Той е разположен на последния етаж на The MALL, на Цариградско шосе и е едно от най-модерните места за почитателите на суши. Уникалната поточна линия, от която можете да опитате огромното разнообразие японски суши и специалитети, е първата по рода си в България.



Сред японските градини

*През месец юли 2011 година отвори най-новият ресторант от веригата **Happy Sushi**. Той се намира сред зеленината на японската градина на Кемпински Хотел Зографски София.*

Ресторантът предлага на клиентите си омагьосваща гледка и уникален интериор, а менюто се подготвя от световно известни майстори на суши.



Винаги приятна обстановка

Нашите клиенти се радват на приятна обстановка, висока култура на обслужване, изискана и здравословна храна, която задоволява и най-претенциозните вкусове и предпочитания. Тук всеки клиент усеща приятелска атмосфера и грижовно отношение. Красиви, усмихнати, лъчезарни и винаги отзивчиви сервитьорки се грижат за комфорта на клиентите по време на гостуването им.



Висококачествени, здравословни продукти

Освен че е изцяло здравословно, менюто на *Happy Sushi* изненадва любителите на японската кухня и с най-голямото суши разнообразие. Сушито се приготвя с най-качествените и винаги пресни продукти.

Това кара гостите ни да се връщат, често да посещават ресторантите *Happy Sushi* и винаги да бъдат изненадани с нови кулинарни шедеври на японската кухня.



Happy Sushi меню



*От отварянето на **Happy Sushi** до сега, менюто постоянно се обогатява.*

Може да опитате многообразие от суши, салати и темпури, оризи, типични за всички японски ресторанти по света.



Награди

Зад всичко това стои неуморният ежедневен труд на целия персонал - сушисти, готвачи, сервитьорки, бармани, както и на ръководния екип, който е двигател на целия процес.

Не закъсняха признанието на клиентите и наградите. В края на 2010 г. Happy Sushi спечели наградата за „Най-добър суши ресторант на 2010 г.“ на Българската хотелиерска и ресторантьорска асоциация (БХРА).

Броени дни след получаването ѝ, ресторантът бе отличен с изключително голяма награда на Балканската хотелиерска и ресторантьорска асоциация (БАНА) за Станислав Колев, който стана „Най-добър японски майстор готвач на Балканите“ за годината.



Кухнята

Огромна заслуга в развитието на бранда Happy Sushi, има Дирекция развитие на кухнята, която отговаря за разработване на новите технологии, рецепти и иновации. Съвременните успехи в науката за храненето водят до промяна в технологията за приготвяне на кулинарни изделия и до разнообразяване на асортиментите. Именно в тази посока работят водещите сушисти и готвачи в Компанията. Отговаряйки на потребителското търсене и следвайки световните тенденции в кулинарията, те разработват нови предложения в експерименталната кухня.

Ресторантите Happy Sushi се явяват своеобразен мост за японската култура и кулинарни традиции в нашата страна.



Кухнята

Създали сме и поддържаме условия за спазване на изискванията за безопасност на кулинарните продукти чрез постоянен контрол на производството. Работим само с регламентирани производители и доставчици на български и вносни хранителни продукти и напитки. За правилното съхранение на суровините и подготовките, както и за приготвянето на всички ястия и напитки, е осигурено професионално технологично оборудване, снабдено с контролни термометри, датчици, релета за време и програми за различните технологични процеси.

Това ни дава и увереността, че до клиентите ни достига гарантирано безопасна и качествена храна.



Ежедневният японски ресторант



Щъй като веригата ресторанти *Хепи* винаги следва световните тенденции в ресторантьорството, брандът *Happy Sushi* има за цел да наложи нова култура на хранене, като покаже на своите клиенти, че сушието може да се консумира ежедневно и да се превърне в здравословен начин на живот.

Именно за това, цените са достъпни и позволяват на клиентите да се наслаждават по-често на кулинарните шедеври на японската кухня.



Нашата цел

Изминаха три години от създаването на бранда.

Ресторантите са предпочитано място за приятелски и бизнес срещи, за лични и семейни празници. Наши гости са много известни личности от българския културен, спортен и политически елит, ценители на изтънчената кухня. Все повече и повече хора, почитатели на суши културата, са наши редовни клиенти, които остават очаровани както от професионалното обслужване, така и от вкусната и изискана храна, която предлагаме.

Това ни прави щастливи и горди от добре свършената работа през годините и ни кара да вярваме, че сме успели в начинанието си.



Японски ресторант Happy Sushi



*След откриването на **Happy Sushi**, тайните на японската кухня вече могат да бъдат разкрити.*

Посетете го и вие, за да се уверите сами.

