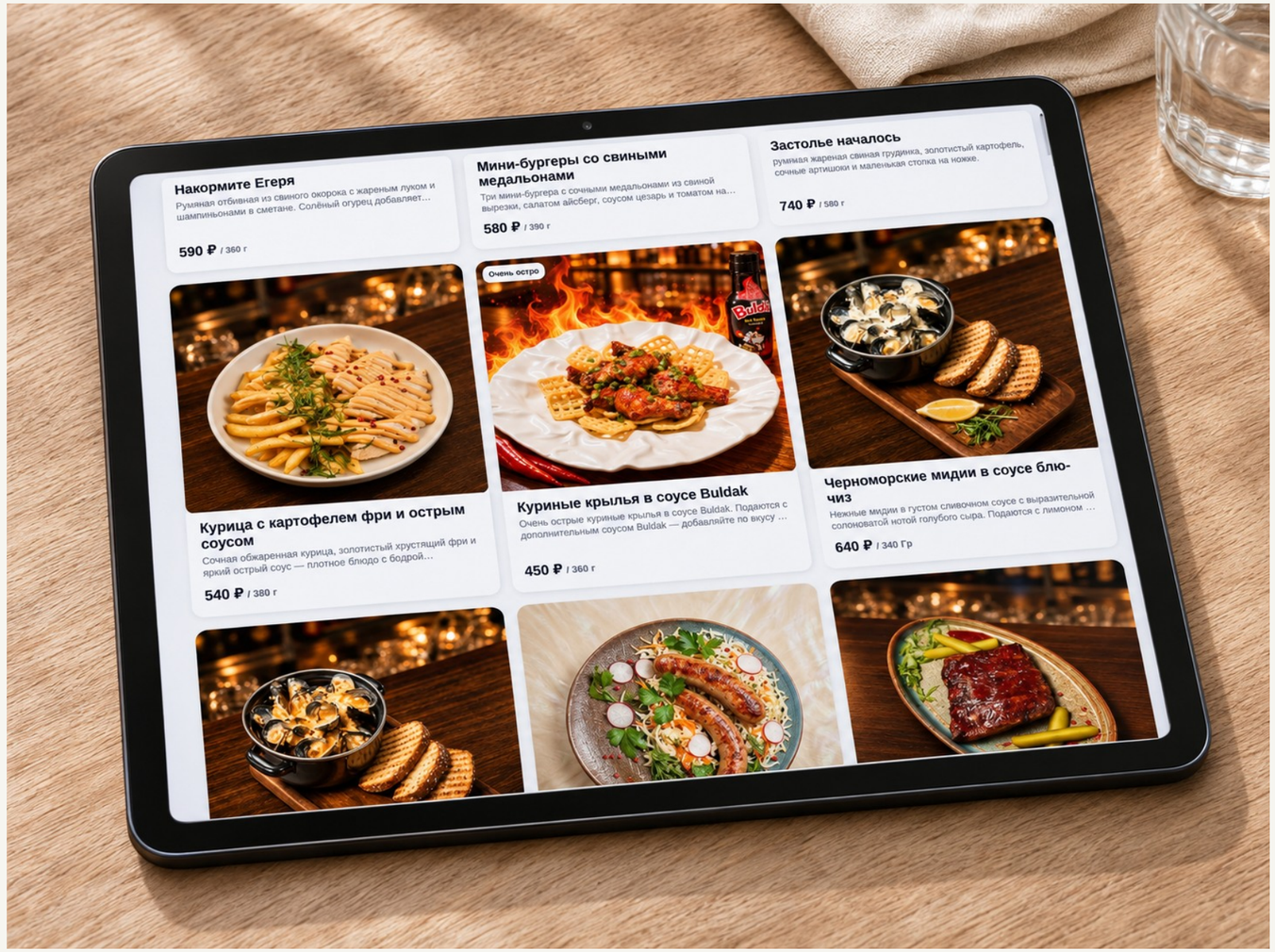
МЕНЮ 360
цифровое меню, которое продаёт

Меню, которое работает на ваш ресторан

Полная замена бумажного меню.
Актуальные блюда, самостоятельный выбор
и допродажи на каждом этапе заказа.

Посмотреть продукт



Больше не нужно печатать меню заново

Изменения без нового тиража

Меняйте цены, названия, описания и фотографии в кабинете. Новые блюда и сезонные предложения появляются на планшетах.

Меньше ручной работы

Не нужно заказывать печать, заменять страницы и объяснять гостям исправления в бумажном меню.

Актуальный ассортимент

Показывайте доступные позиции и поддерживайте меню в том же ритме, в котором работает кухня.



Блюда хочется рассмотреть. Заказ удобно собрать.

Фотографии и понятные карточки

Название, описание, цена и выход порции помогают выбрать блюдо до разговора с официантом.

Категории и поиск

Гость быстро находит горячее, закуски, напитки и обеды. Из карточки переходит к подходящим дополнениям.

Связанный путь заказа

Выбор блюда «Мой выбор» дополнения подтверждение и передача заказа при настроенной интеграции.



Все планшеты обновляются из одного кабинета

Обновить меню одной кнопкой

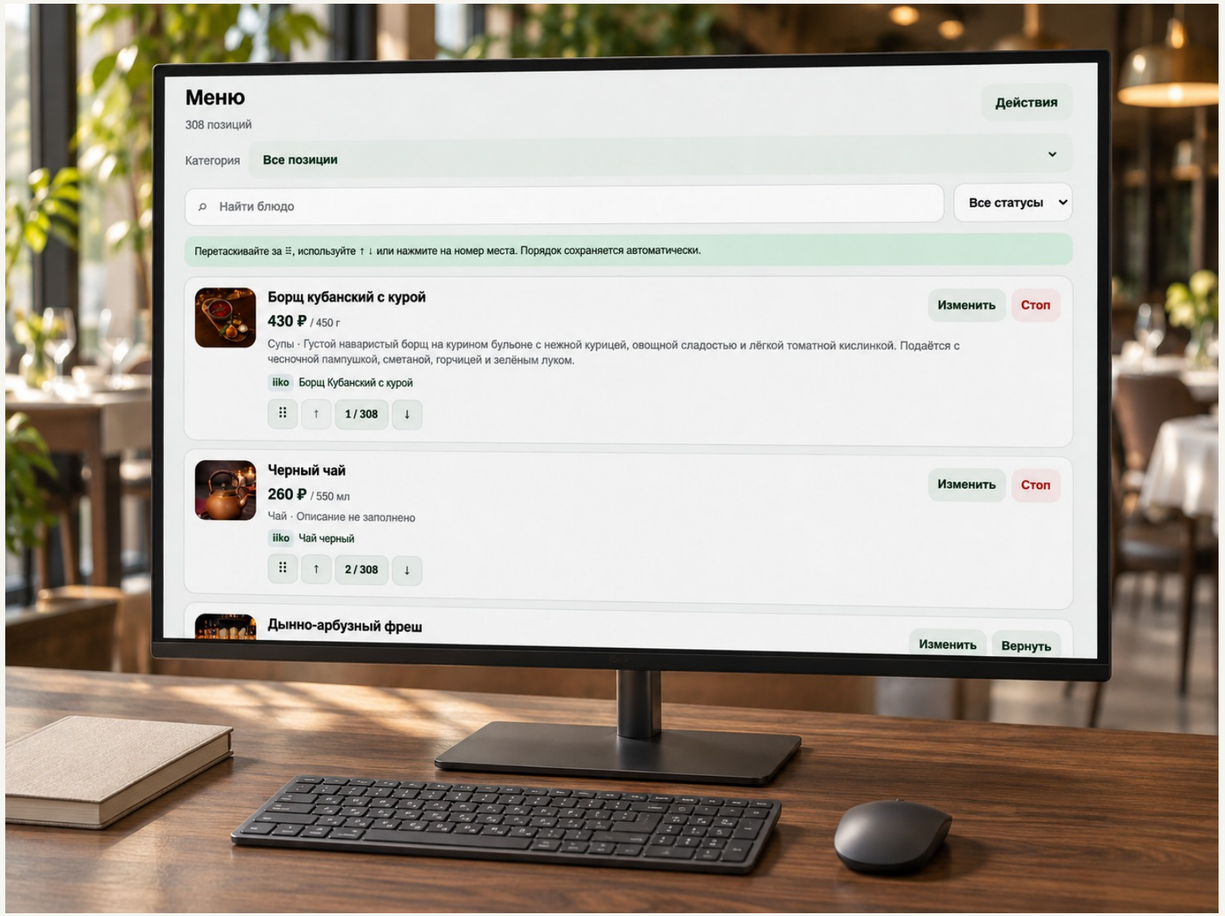
Цены, фотографии, описания и ассортимент меняются централизованно, без обхода устройств в зале.

Автоматическая проверка

Меню проверяет обновления раз в две минуты. Для немедленного обновления используйте команду в кабинете.

Порядок и доступность

Переставляйте позиции, управляйте категориями и стоп-листом. Обновление приложения тоже запускается централизованно.



Меню связано с вашей ресторанной системой

iiko и r_keeper · конкретный состав обмена зависит от поддерживаемой интеграции

01

Загрузка каталога

Блюда, категории, цены и связанные данные. Сопоставляем позиции и проверяем параметры заказа.

02

Актуальное наличие

Стоп-листы из учётной системы учитываются в меню. Недоступные блюда не предлагаются к заказу.

03

Передача заказа

Собранный на планшете заказ передаётся в кассовую систему после настройки доступов, столов и соответствий.

Работа рекомендаций тоже учитывает наличие: меню предлагает то, что ресторан может приготовить.

Один каталог. Шесть вариантов подачи.

Светлые и тёмные оформления, обложки, цвета и тексты под характер заведения

01

Стандартный

Привычная навигация и карточки блюд.

02

Журнал

Выразительная подача категорий и фотографий.

03

Импульс

Другой визуальный ритм того же каталога.

04

Стол

Ещё один формат представления ассортимента.

05

Кино

Альтернативное оформление меню гостя.

06

Настроение

Настройка подачи под атмосферу заведения.

Меняйте оформление без повторного заполнения блюд. QR-каталог открывается на телефоне; корзина и отправка заказа работают в приложении на планшетах.

Предложение в момент выбора блюда

Подходящее дополнение рядом

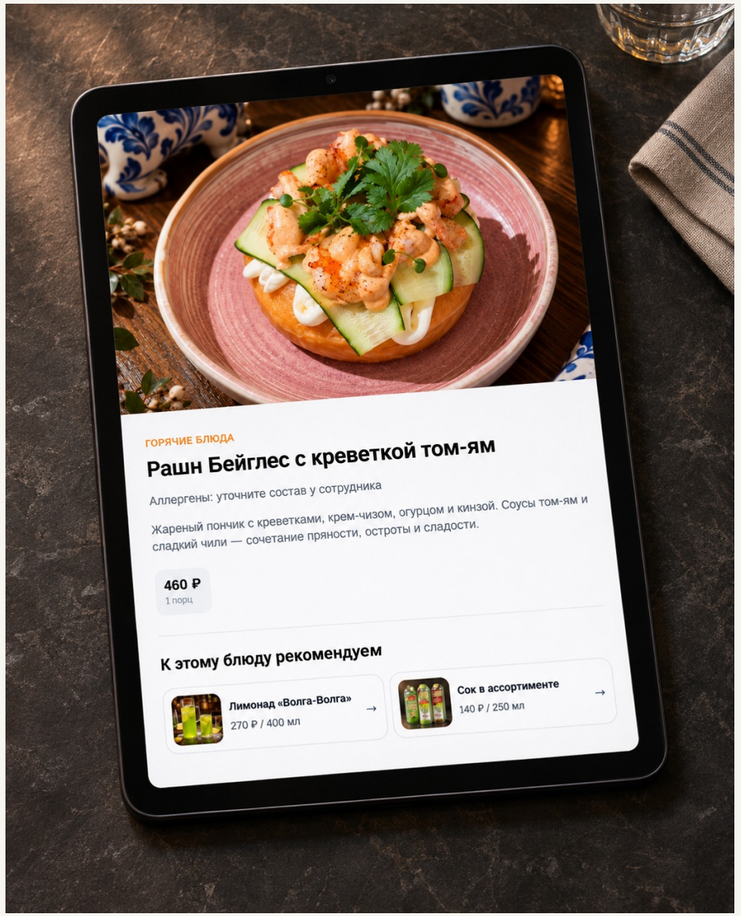
Напиток к горячему, соус к бургеру, гарнир к стейку или закуска к пиву появляются рядом с выбранным блюдом.

Фотографии и цены

Гость сразу понимает, что ему предлагают и сколько стоит дополнение. Не нужно искать его по всему меню.

Активность выбираете вы

От лёгкого ненавязчивого предложения до агрессивных продаж. Настройте подход под аудиторию и формат ресторана.



Корзина «Мой выбор»: дополнить легко

Основной заказ уже собран

Гость проверяет блюда, количество и итоговую сумму. На этом же экране видит подходящие предложения.

Понятная кнопка «Добавить»

Дополнение попадает в заказ прямо из корзины. Возвращаться в категории и искать его отдельно не нужно.

Гибкая механика

Можно предложить дополнение отдельно или включить его с возможностью отказаться. Условия задаются правилами.



Иллюстрация сценария корзины в приложении МЕНЮ 360.

«Стоит добавить» перед оформлением

Ещё одна точка предложения

После нажатия «Оформить заказ» покажите десерт, закуску или другую подходящую позицию.

Два понятных действия

Гость может добавить понравившееся или продолжить без добавления. Заказ передаётся после подтверждения.

Ваши позиции и условия

Предлагайте конкретное блюдо или доступную позицию из группы. Уже выбранные блюда можно исключать.

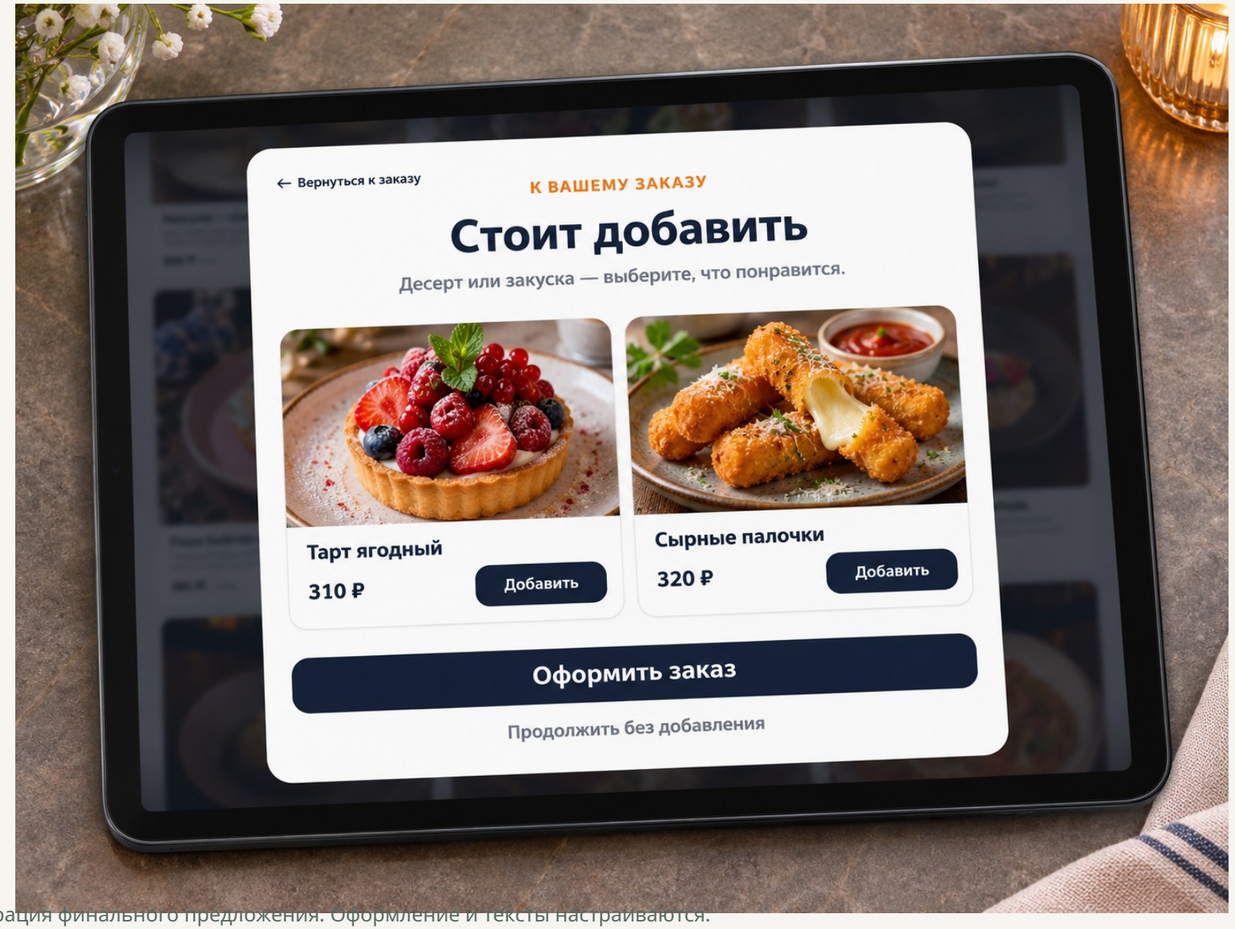


Иллюстрация финального предложения. Оформление и тексты настраиваются.

Правила под ваши блюда и ваши задачи

Не одно предложение для всех

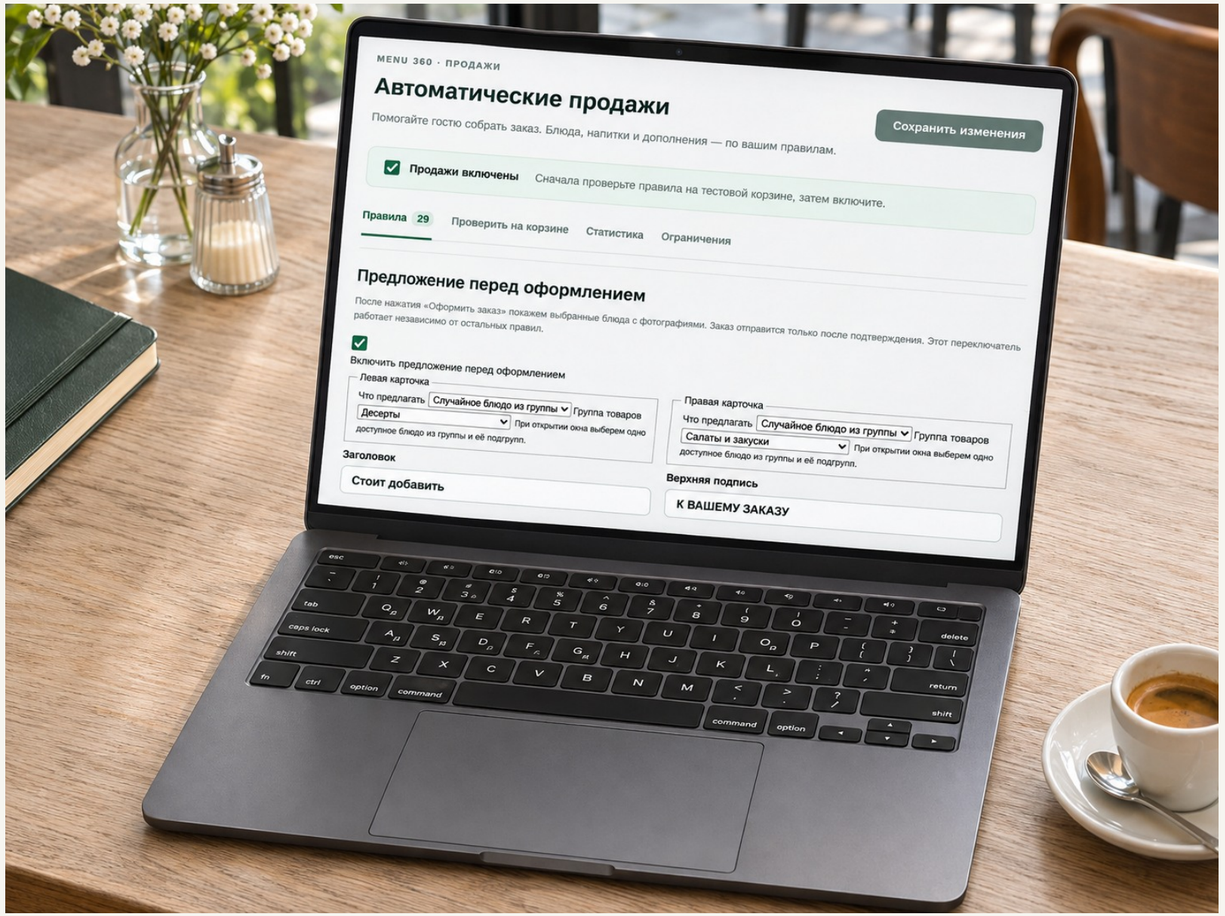
Учитывайте состав заказа, категории блюд, количество порций, минимальную сумму и приоритет рекомендации.

Разная степень активности

Предложить, добавить с возможностью отказаться, заменить на более дорогую позицию — выбирайте механику по ситуации.

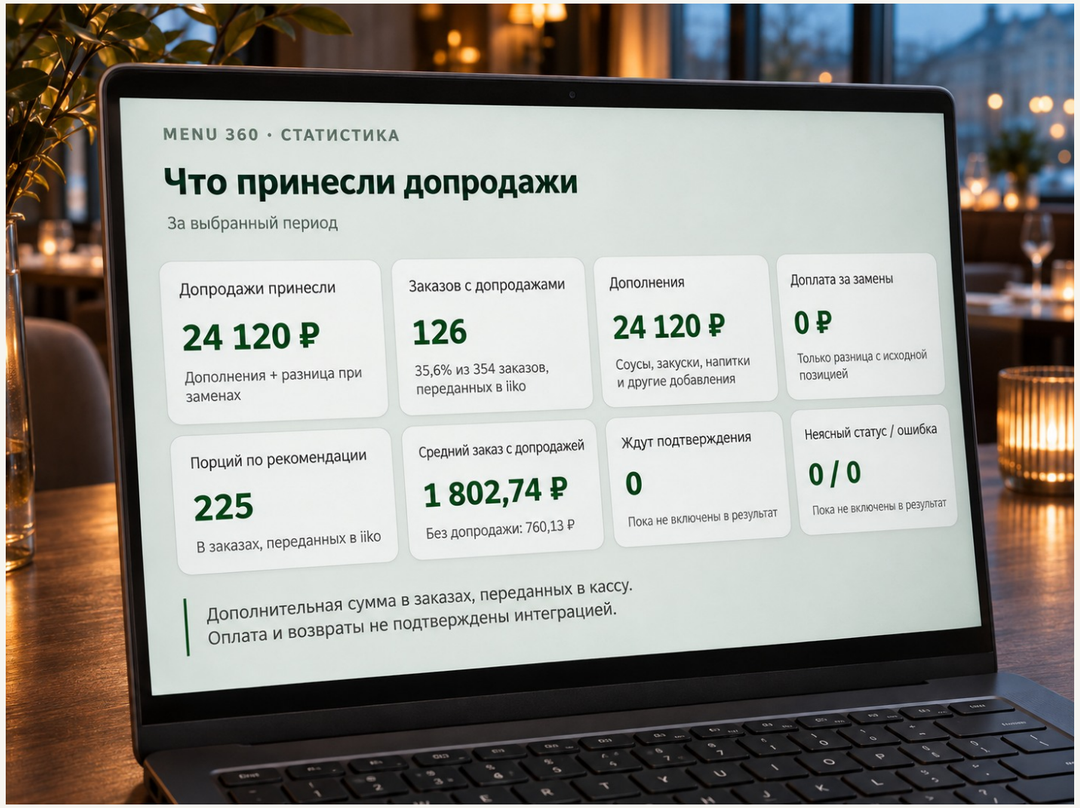
Проверка до запуска

Соберите тестовую корзину в кабинете и посмотрите, какие правила сработают. Тест не отправляет заказ на кассу.



Видно, что добавляют и какую сумму это даёт

Заказы с допродажами, рекомендованные порции, суммы дополнений, доплаты за замены и результаты правил — в кабинете управления.



24 120 ₽

Дополнительная сумма в расчётном сценарии.

126 из 354 заказов

Доля заказов с допродажами — 35,6%.

Те же проценты

Число заказов и суммы увеличены втрое; средние значения сохранены.

На иллюстрации — сценарий при втрое большем количестве заказов, а не фактическая выручка заведения. Учёт переданных в кассу заказов не подтверждает оплату и возвраты.

Обед, который гость собирает сам

Варианты и состав на одном экране

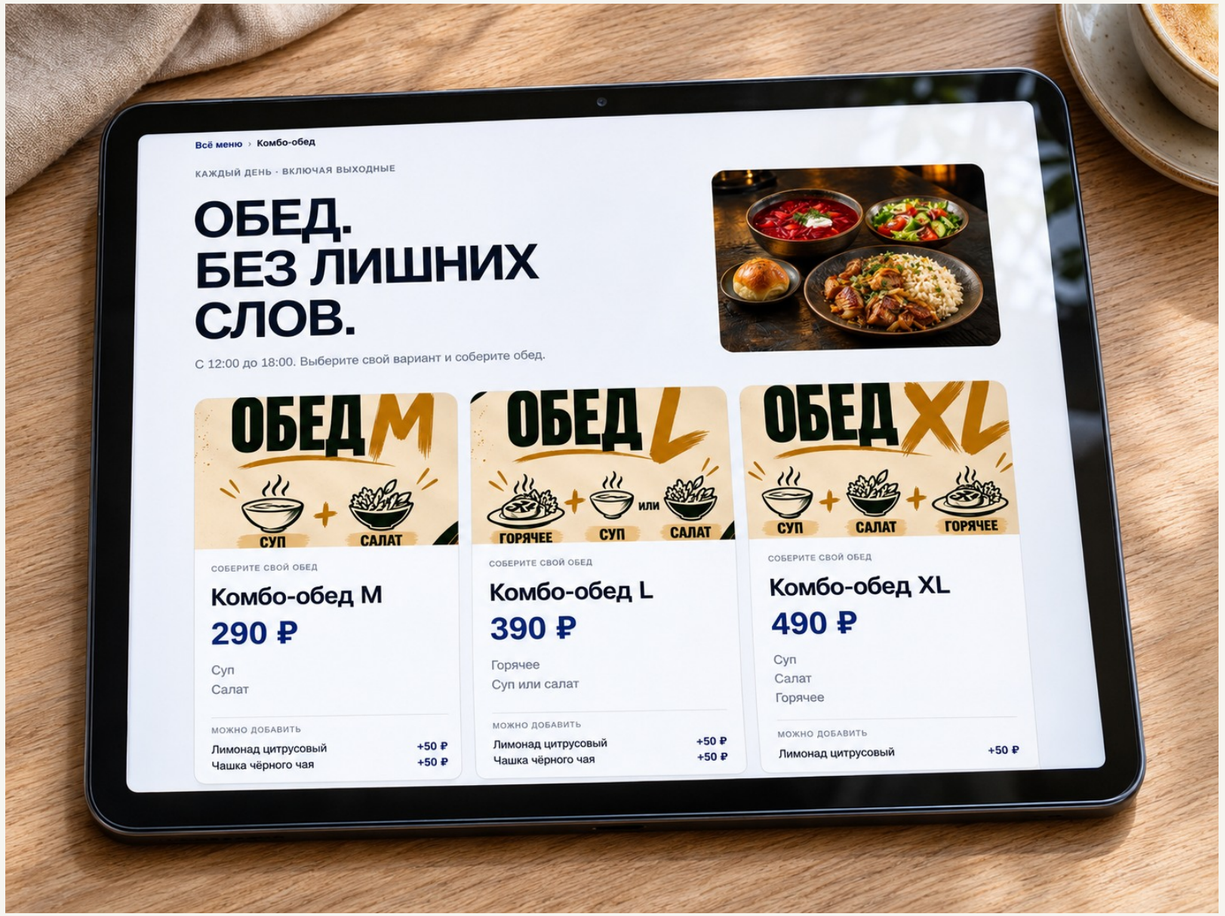
Гость сравнивает комбо, видит цену и понимает, что входит в каждый вариант. Затем выбирает доступные блюда.

Дополнения к обеду

Предложите хлеб, чай, лимонад, кофе или соус. Основной состав и дополнительные позиции разделены понятно.

Подача под ваш ассортимент

Используйте собственные варианты комбо и цены. M, L и XL на изображении — пример меню «Кирова Стрит».



Меню рассказывает о том, что важно сегодня

Афиша и сезонные предложения

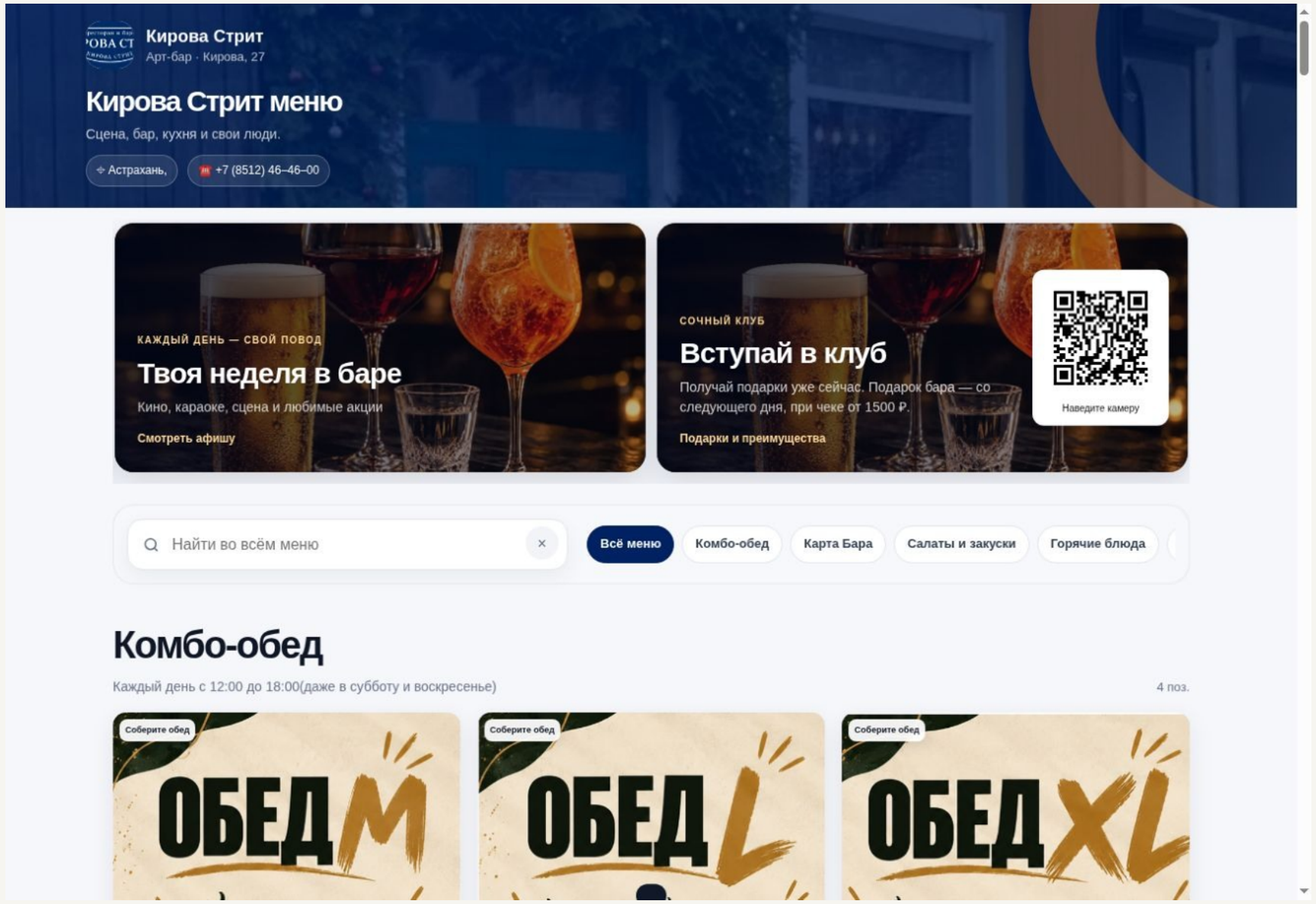
Размещайте баннеры с событиями, обедами и новыми позициями там, где гость уже изучает ассортимент.

Приглашение в клуб гостей

Добавьте переход к программе лояльности. Возможности подарков и рассылок доступны в соответствующем продукте или комплекте.

Всё меняется из кабинета

Обновляйте баннеры, тексты и оформление без перепечатки материалов и повторного заполнения меню.



Меню подстраивается под работу заведения

Разные цены на планшетах

Можно показывать разные цены на разных устройствах и управлять ими централизованно. Удобно для разных зон и сценариев обслуживания.

Каталог без постоянной сети

После первой загрузки приложение сохраняет меню для просмотра без интернета. Синхронизации и передаче заказов требуется подключение.

QR и планшеты

Из того же кабинета можно вести QR-каталог для телефона и меню на Android-планшетах. Самостоятельный сбор и отправка заказа доступны в приложении.

Привычные ежедневные задачи

Фотографии, описания, цены, категории, порядок блюд, стоп-лист, баннеры, интеграции и продажи собраны в одном кабинете.

Выберите МЕНЮ 360 или комплект с лояльностью

Ежемесячная подписка или 12 месяцев по цене 10

МЕНЮ 360

2 490 ₽

в месяц

Меню на планшетах и QR-каталог
Карточки блюд и 6 оформлений
Обеды, корзина и допродажи
Стоп-листы, интеграции и статистика

24 900 ₽ за 12 месяцев

МЕНЮ 360 + LOYALTY PRO

4 490 ₽

в месяц

Все возможности МЕНЮ 360
Программа лояльности для гостей
Подарки за визиты
Рассылки и работа с отзывами

44 900 ₽ за 12 месяцев

Планшеты приобретаются отдельно. Публичные тарифы — на одну организацию, до трёх точек. Для сети более трёх точек — индивидуальный расчёт. Цены в рублях.

Оплатите 10 месяцев. Используйте 12.

24 900 ₽

МЕНЮ 360 на полный год

2 месяца

включены в стоимость

2 075 ₽ / месяц

в пересчёте на 12 месяцев

Интеграция — без доплаты

При этой оплате подключаем поддерживаемую кассовую систему и настраиваем обмен.

Копирование меню включено

Переносим существующие позиции, цены, описания и доступные фотографии из ваших материалов.

Готовый продукт под ключ

Настраиваем меню, оформление и допродажи, проверяем работу. Вы получаете готовое к запуску решение.

Мы делаем настройку. Вы получаете готовое меню.

Полное внедрение при оплате 10 месяцев по предложению «12 по цене 10»

01 Собираем исходные материалы

Получаем ваше меню, цены, описания и фотографии. Уточняем кассовую систему и сценарии работы.

02 Переносим и оформляем

Копируем позиции, собираем категории, выбираем оформление и настраиваем представление блюд.

03 Подключаем интеграцию

Настраиваем поддерживаемое подключение, сопоставляем блюда и проверяем стоп-листы и заказ.

04 Настраиваем и проверяем

Готовим правила допродаж, проверяем корзину и итоговый сценарий. Передаём доступ к готовому кабинету.

Оборудование оплачивается отдельно. Доступы к кассе и материалы предоставляет заведение; наличие API и условия его использования зависят от поставщика кассовой системы. Объём и срок запуска согласуем до оплаты.

МЕНЮ 360
цифровое меню, которое продаёт

Начните с вашего меню

Покажем гостевой экран и кабинет управления.
Обсудим интеграцию и перенесём меню под ключ.

Откройте menu360.ru

Сайт МЕНЮ 360

Меню и 6 шаблонов

Демо управления

Создать кабинет

support@loyalty-360.ru

Изображения устройств — визуализации интерфейсов. Корзина и финальные предложения показаны схематично. Коммерческие условия — по согласованию от 09.11.2026.