

Студенты и геймеры оценят: в Политехе открылось кафе «Респаун»

В кампусе Политеха открылось новое кафе «Респаун». Оно расположено на первом этаже четвёртого корпуса, вывеска видна издалека и привлекает внимание.

Сразу поясним, что означает название, потому что в этом суть. В компьютерных играх словом «респаун» называют место возрождения героя и его перерождения, то есть место новой силы. И правда, здесь раньше тоже было кафе, но теперь оно совершенно преобразилось.



Открытие нового заведения прошло при участии ректора СПбПУ Андрея Рудского. Он поздравил студентов с началом нового учебного года и вспомнил, что сам когда-то очень любил «быструю еду».

Дорогие ребята, чтобы успешно учиться, нужно, чтобы всё вокруг вас было хорошим: лекции, учителя, наставники, группа, друзья, здоровье, ну и, конечно, питание. Здесь будут готовить еду, которая поддерживает энергетику и не занимает много времени, при этом она сытная, а на сытый желудок и знания идут хорошо. Поэтому мы организуем в университете сеть

центров быстрого питания, где уютно, вкусно и достойно, и сочетание «цена-качество» очень приличное, — рассказал Андрей Рудской.



Ректор СПбПУ отметил, что Политех рассчитывает на долгосрочное сотрудничество с компанией «ДТКП» (бренд «Гамма вкуса»), которой переданы на аутсорсинг несколько точек питания в Политехе, и на расширение спектра услуг. Рассматривается, например, возможность доставки еды по территории кампуса, или предзаказ, чтобы не стоять в очереди. Также, возможно, в меню этих кафе появятся блюда с особенным политехническим колоритом. «Блины первокурсника» или «Гагаринский борщ», например. Конкурс на лучшее название шаверме и бургеру [уже идёт](#) в официальной группе Политеха.



Чем сегодня можно отобедать в кафе «Респаун»?

Бургер «Дикий» с говядиной — комбо с картофелем и сырным соусом, бургер «Цыпа» соответственно с куриными наггетсами и картофелем.

Шаверма классическая, шаверма сырная, шаверма фирменная «Респаун» с беконом или говядиной.

Завершает обед коктейль дня.

Можно заказать отдельно картофель по-питерски и картофель по-московски. Питерский жарят с копчёными колбасками, а московский — с беконом.

Кто очень спешит — тому хот-дог.

Диетической такую кухню не назовёшь, но поклонников у неё много, и отбоя от желающих нет.

Найдётся еда и для вегетарианцев. Например, фалафель с микс-салатом или просто салат «Коул Слоу».

Из горячих напитков — кофе четырёх видов, шоколад и чай. Также прохладительные напитки и сладкие снеки.

Дата публикации: 2025.09.08

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям