

Шпаргалка: меню на сайте ресторана — 4 формата

Какой формат конвертирует, а какой убивает заказы.

Меню — главная страница сайта ресторана. От подачи зависит, закажет гость или уйдёт. 4 формата + рекомендация под каждый тип заведения.

01 PDF-меню (НЕ рекомендуем)

Скан или экспорт меню в PDF. Минусы: тяжёлый файл (часто 10+ МБ), не индексируется в Яндексe, не масштабируется на мобилке. Подходит только как доп. формат «скачать для печати».

02 Простой текстовый список

Категории + блюда + цены без фото. Плюсы: быстро грузится, индексируется. Минусы: низкая конверсия — посетитель не «съест глазами».

03 Меню с фото каждого блюда

Карточки с фото, названием, описанием, ценой. Плюсы: высокая конверсия в заказ. Минусы: нужны качественные фото (8–25 тыс. Р за фотосессию). Окупается за 1–2 месяца.

04 Интерактивное меню с заказом

Каждое блюдо можно добавить в корзину прямо на сайте. Плюсы: продажа в один клик. Минусы: требует интеграции с курьерской службой и платежами.

05 Что обязательно в меню (по СанПиН и Закону о защите прав потребителей)

Полное название блюда, состав, вес/объём, цена, наличие алкоголя 18+, указание аллергенов, отметка «острое», «вегетарианское».

06 Структура категорий

Завтраки, Закуски, Салаты, Супы, Основные блюда, Гарниры, Десерты, Напитки, Бар, Сезонное предложение, Детское меню. Не все, выбирайте по концепции.

07 Технические требования

Фото блюда — 800×600 px минимум. Lazy load (не грузить сразу). Кэширование. Адаптивная вёрстка для мобильных (60 % просмотров).

Подробный гайд:

<https://host.seoshnic.ru/dlya-biznesa/sayt-restorana-menu/>

Beget — простой хостинг для новичков

Понятная панель, серверы в Москве и СПб, бесплатный SSL, круглосуточная русская поддержка. От 195 Р/мес.

[Перейти на Beget >>](#)