



Меню

Семь Красавиц
ресторан

В Хаварнак однажды прибыл из степей Бажрам,
Предался отдохновенью, лени и пирам.

Но бесчисленными покоями как-то он блуждал,
Дверь закрытую в проходе узком увидал.

Он ее дотоль не видел и не знал о ней;
Не входил в ту дверь ни ключник и ни казначей.

Тут не медля шах от двери ключ у слуг спросил.
Ключник тотчас появился, ключ ему вручил.

Шах открыл и стал на месте — сильно изумлен;
Будто бы сокровищницу там увидал он,

Дивной живописью взоры привлекал покой.
Сам Симиар его украсил вещью рукой.

Как живые, семь красавиц смотрят со стены.
Как зовут, под каждой надписью, из какой страны.

Низами Гянджеви

Семь Красавиц

ресторан

Салаты

Salads

	Вес/гр.	Цена
«Нежность» (Грибы пассированные с луком, куриное филе, сыр, яйца, майонез, зелень, помидоры, свежий гранат, салат латук) «Tenderness» (Mushrooms, sieved with onions, chicken, cheese, eggs, mayonnaise, tomatoes, fresh pomegranate)	1/205	195 p.
«Летний огонек» (Говяжий язык, ветчина, перец болгарский, огурцы свежие, зеленый горошек, зелень, майонез) «Light years» (Beef tongue, ham, bulgarian pepper, , fresh cucumbers, green peas, greens, mayonnaise)	1/205	210 p.
«Столичный» (Картофель, морковь, яйцо куриное, огурцы соленые, горошек консервированный, куриная грудка, огурцы свежие, зелень, майонез) «Stolichny» (Potatoes , carrots, eggs, pickled cucumbers, canned peas, chicken breast, cucumbers, greens, mayonnaise)	1/150	180 p.
«Селедка под шубой» (Филе сельди, картофель, свекла, лук репчатый, морковь, яйцо куриное, зелень, майонез) «Herring in «shuba-coat» (Herring fillet , potatoes , beets , onions , carrots , eggs greens , mayonnaise)	1/150	160 p.
«Фламинго» (Куриная грудка жареная, огурец свежий, шампиньоны маринованные, корень сельдерея, сыр «Голландский», перец болгарский, яйцо перепелиное, салат латук, зелень, майонез, сметана) «Flamingo» (Grilled chicken breast, fresh cucumber, pickled mushrooms, celery, cheese, «Dutch», bell pepper, quail egg, lettuce, greens, mayonnaise, sour cream)	1/210	230 p.
«Восточный» (Грибы, пассированные с луком, язык, чернослив, огурцы Бакинские, кедровые орехи, огурцы соленые, зелень, салат латук, майонез) «Oriental» (Mushrooms passaged with onions, language, prunes, cucumbers Baku, pine nuts, pickled greens, mayonnaise)	1/220	220 p.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Девичья башня» (Говядина, яблоко, болгарский перец, помидоры, сыр «Дор Блю», майонез, салат латук, зелень) «Maiden tower» (Beef, apples, bulgarian pepper, tomatoes, cheese «Dor Blue», mayonnaise)	1/220	220 p.
«Салат с сыром Буйвола» (Сыр Буйвола, свекла запеченная, кедровый орех, салат руккола, груша, оливковое масло, соус бальзамический) «Salad with Vuyvol's cheese» (Vuyvol's cheese, beet baked, a pine nut, salad arugula, a pear, olive oil, sauce balsam)	1/240	250 p.
«Салат Гармония» (Филе куриное, грейпфрут, киви, огурцы, яблоко, стебель сельдерея, кедровый орех, соус) «Salad Harmony» (Fillet of chicken, grapefruit, kiwi, cucumber, apple, celery stalk,, pine nut sauce)	1/240	240 p.
«Чобан салат» (Огурцы, помидоры, лук репчатый, сыр «Мотал», лимон, оливковое масло, салат латук, зелень) «Shepherd salad» (Cucumbers, tomatoes, bulb onion, «Mota» cheese, lemon, sumac, olive oil)	1/210	200 p.
«Греческий» (Огурцы, помидоры, болгарский перец, салат латук, маслины, сыр «Фета», оливковое масло, соус «Пинто», лимонный сок, зелень) «Greek salad» (Cucumber, tomato, bulgarian pepper, leaf lettuce, olives, «Feta» cheese, olive oil, balsamic vinegar, lemon juice)	1/220	240 p.
«Кавказский» (Огурцы, помидоры, перец чили, красный лук, зелень, уксус) «Caucasian salad» (Cucumber, tomato, pepper, onion, vinegar)	1/220	200 p.

Семь Красавиц ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Цезарь» (Салат-микс, куриное филе, гренки, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», томаты черри)	1/215	290 р.
«Caesar» (Mixed salad, chicken fillet, crouton, «Parmesan» cheese, sauce «Caesar», cherry tomatoes)		
«Цезарь с креветками» (Тигровые креветки, салат-микс, гренки, томаты черри, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»)	1/205	360 р.
«Caesar with shrimps» (Tiger prawns, mixed salad, cherry tomatoes, «Parmesan» cheese, «Caesar» sauce)		
«Цезарь с семгой» (Семга слабой соли, салат-микс, томаты черри, сыр «Пармезан», гренки, лимон, соус «Цезарь», зелень)	1/215	340 р.
«Caesar with salmon» (Salted salmon, mixed salad, cherry tomatoes, «Parmesan» cheese, «Caesar» sauce)		
«Теплый салат из телятины» (Телятина, помидоры, огурцы, перец болгарский, салат латук, орех грецкий, соус пикантный, кедровый орех)	1/200	320 р.
«Warm Salad of Veal» (Veal, tomatoes, cucumbers, bulgarian pepper, leaf lettuce, circassian walnut, piquant sauce)		
«Теплый салат из семги» (Семга, салат микс, черри, лимон, сливки, масло растительное)	1/220	330 р.
«Warm Salad of salmon» (Salmon, salad mix, cherry, lemon, cream, oil)		
«Салат из Семги» (Семга слабой соли, огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, сыр «Прмезан», сливочный соус, маслины, лимон)	1/225	300 р.
«Salmon Salad» (Salted salmon, fresh cucumbers, tomatoes, bulgarian pepper, «Parmesan» cheese, cream sauce, olives, lemon)		

Семь Красавиц ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Моцарелла» (Сыр «Моцарелла», салат айсберг, томаты черри, оливки, соус «Пинто», салат латук, базилик, соус «Песто», масло оливковое) «Mozzarella» (Cheese «Mozzarella», salad iceberg, cherry tomatoes, olives, lemon juice, leaf lettuce, arugula, «Pesto» sauce, olive oil)	1/210	300 р.
«Салат с рукколой и тигровыми креветками» (Тигровые креветки, руккола, томаты черри, сыр «Пармезан», соус «Пинто», авокадо) «Arugula salad with tiger prawns and» (Tiger prawns, arugula, cherry tomatoes, «Parmesan» cheese, special sauce)	1/240	340 р.
«Салат речной» (Семга с/с, яйцо, огурцы свежие, майонез, красная икра, лист салата, зелень) «Salad river» (The lightly salted salmon, egg, cucumbers, mayonnaise, caviar, lettuce, greens)	1/210	310 р.
«Салат из мяса краба» (Мясо краба, море продукты, тигровые креветки, салатный микс, бальзамический соус) «Salad from meat of a crab» (Crab meat, sea products, tiger prawns, salad mix, balsamic sauce)	1/265	500 р.
«Семь красавиц» (Морской коктейль, авокадо, семга слабой соли, тигровые креветки, икра красная, белое вино, соус «Песто», помидор, мидии, лимон, салат латук) «Seven beauties» (Sea cocktail, avocado, salmon, tiger prawns, red caviar, white wine, «Pesto» sauce, leaf lettuce)	1/340	470р.
«Баварский» (Курица копченая, помидоры Бакинские, морковь, лук, гренки, чеснок, салат латук, майонез) «Bavarian» (Smoked chicken, tomatoes Hala, carrots, onions, croutons, garlic, leaf lettuce, mayonnaise)	1/200	270 р.

Семь Красавиц

ресторан

Холодные закуски

Cold snacks

	Вес/гр.	Цена
«Карпаччо из говядины» (Говяжья вырезка, салат-микс, лайм, соус «Песто», сыр «Пармезан», зелень) «Beef Carpaccio» (Beef tenderloin, mix salad, arugula, lime, olive oil, balsamic vinegar, «Parmesan» cheese)	1/200	350 p.
«Карпаччо из семги» (Семга, салат-микс, лайм, соус «Песто», сыр «Пармезан», зелень) «Carpaccio of salmon» (Salmon, mix salad, arugula, lime, olive oil, balsamic vinegar, «Parmesan» cheese)	1/210	340 p.
«Овощной букет» (Овощи и зелень, выращенные в Бакинском пригороде – Зира) «Vegetable bouquet» (Vegetables and verdure grown in the suburb of Baku – Zirya)	1/450	580 p.
«Овощное ассорти» (Огурцы, помидоры, перец болгарский, редиска, лук зеленый) «Assorted vegetables» (Cucumbers, tomatoes, bulgarian pepper, radish, spring onions)	1/300	220 p.
«Ассорти из зелени» (Базилик, кинза, укроп, петрушка, лук зелёный) «Assorted verdure» (Basil, coriander, dill, parsley, spring onions)	1/60	170 p.
«Баклажаны в ореховом соусе» (Баклажаны, грецкие орехи, чеснок, зелень, гранат) «Eggplant in walnut sauce» (Eggplant, circassian walnuts, garlic, verdure)	1/250	280 p.
«Стручковая фасоль с грецким орехом» (Стручковая фасоль, грецкий орех, грузинские специи) «Green beans with walnuts» (Green beans, walnuts, georgian spices)	1/150	170 p.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Красный лобио» (Красная фасоль, грецкий орех, специи) «Red lobio» (Red bean, circassian walnut, spices)	1/150	170 р.
«Мясное ассорти» (Бастурма, язык говяжий, буженина, куриный рулет, хрен) «Assorted meat» (Basturma, veal tongue, pork, chicken roll, ham, green peas, horseradish)	1/280	600 р.
«Бастурма» «Basturma»	1/100	200 р.
Рулет куриный Roll chicken	1/100/30	200 р.
«Язык с хреном» «Tongue with horseradish»	1/120	240 р.
«Сациви из курицы» (Филе куриное в орехово-пряном соусе) «Satsivi chicken» (Chicken fillet with spicy walnut sauce)	1/200	320 р.
«Соление ассорти» (Черемша, перец чили, огурцы соленые, капуста по-грузински, маринованные помидоры черри, чеснок соленый) «Assorted pickles» (Ramson, chili pepper, salted cucumber, Georgian style cabbage, cherry tomatoes, garlic)	1/200	210 р.
«Баклажаны фаршированные соленые» (Маринованные баклажаны фаршированные морковью, чесноком и зеленью) «Eggplant stuffed with savory» (Pickled Eggplant stuffed with carrots, garlic and herbs)	1/200	210 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Капуста по-Грузински» (Острая капуста, маринованная в свекольном соусе) «Georgian style cabbage» (Marinated ecabbage marinated in beet sauce)	1/150	150 р.
«Рыбное ассорти» (Семга слабой соли, масляная холодного копчения, форель слабой соли, лимон, маслины) «Assorted fishes» (Slightly salted salmon, dollarfish cold-smoked, dollarfish hot-smoked, slightly salted trout, lemon, olives)	1/300	650 р.
«Семга слабой соли» (Семга слабой соли, масло сливочное, лист салатный, маслины, лимон) «Slightly salted salmon» (Slightly salted salmon, butter, leaf lettuce, olives, lemon)	1/150	220 р.
«Масляная рыба холодного копчения» (Масляная рыба холодного копчения, масло сливочное, лист салатный, маслины, лимон) «Dollarfish cold-smoked» (Dollarfish of cold-smoked, oil creamy, sheet light-green, olives, lemon)	1/150	210 р.
«Селедочка под водочку» (Сельдь, картофель, лук репчатый, огурцы маринованные, лимон, маслины, оливковое масло) «Herring for vodochka» (Herring, potatoes, onion, marinated cucumbers, lemon, olives, olive oil)	1/200	190 р.
«Сырная тарелочка» (Сыр «Сулугуни», сыр домашний малосольный, сыр «Чечил», сыр «Мотал») «Cheese plate» («Suluguni» cheese, slightly salted home-made cheese, «Chechil» cheese, «Mota» sheese)	1/280	280 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Сырная доска» (Сыр «Камамбер», сыр «Дор-блю», сыр «Пармезан», сыр «Гауда», мед, грецкий орех, красный виноград, мята) «Cheese Board» (Cheese "Camembert" cheese "Dor blue", cheese "Parmesan" cheese "Gouda", honey, walnuts, red grapes, mint)	1/280	500 p.
«Моцарелла с авокадо» (Сыр «Моцарелла Буффало», авокадо, соус «Песто», оливковое масло, чеснок, базилик, томаты черри, соль, перец) «Mozzarella with avocado» (Cheese «Mozzarella Buffalo», avocado, «Pesto» sauce, olive oil, garlic, basil, cherry tomatoes, salt, pepper)	1/200	360 p.
«Каприз» (Сыр «Моцарелла Буффало», томаты, соус «Песто», оливковое масло, базилик, томаты черри, соль, перец) «Caprice» (Cheese «Mozzarella Buffalo», tomatoes, «Pesto» sauce, olive oil, basil, cherry tomatoes, salt, pepper)	1/200	320 p.
«Брынза» «Brynza»	1/100	120 p.
«Сулугуни» «Suluguni»	1/100	140 p.
«Гатык по-домашнему» «Gatuk at home»	1/200	100 p.
«Маслины или оливки» «Olives»	1/100	100 p.
«Лимон» «Lemon»	1/50	50 p.
«Масло сливочное» «Butter»	1/50	70 p.

Семь Красавиц

ресторан

Горячие закуски

Hot snacks

	Вес/гр.	Цена
«Сулугуни жаренный в сухарях» «Suluguni fried in breadcrumbs»	1/170	190 р.
«Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе» «Tiger prawns in a creamy garlic sauce»	1/200	380 р.
«Жульен с морепродуктами» «Baked Seafood»	1/80	190 р.
«Жульен грибной» «Mushroom julien»	1/80	150 р.
«Жульен из курицы» «Chicken julien»	1/80	160 р.
«Мидии запеченные с пармезаном» (Мидии, сырнй соус, соус гриль, сыр «Пармезан») «Mussels baked with parmesan cheese » (Mussels, cheese sauce, grilled cheese, cheese «Parmesan»)	1/270	350 р.
«Баклажаны запеченные с моцареллой» «Eggplant baked with mozzarella»	1/280	280 р.
«Аджаб - Сандал» (Баклажаны, помидоры, болгарский перец, лук, острый перец, чеснок) «Adzhab-Sandal» (Eggplants, tomatoes, Bulgarian pepper, onion, hot pepper, garlic)	1/250	250 р.
«Гратен овощной» (Тыква, картофель, корень сельдерея, сливки, сырное ассорти, моцарелла, растительное масло) «Vegetabl gratin» (Pumpkin, potatoes, celery root, cream, cheese mix, mozzarella, oil)	1/200	210 р.
«Драники» (картофель, яйца, мука, грибы, соль, перец) «Potato pancakes» (potatoes, eggs, flour, mushrooms, salt, pepper)	1/160/50	200
«Яичница» «Scrambled eggs»		
- с помидорами/with tomatoes	1/210	230 р.
- с зеленью/with greens	1/210	200 р.
«Сырники» «Syrniki»	150	280 р.

Семь Красавиц

ресторан

Первые блюда

Soups

	Вес/гр.	Цена
«Кюфта-Бозбаш» (Традиционное Азербайджанское блюдо; суп с тефтелей, с использованием гороха нохут и алчи) «Kyufta-Bozbash» (Traditional Azerbaijani dish; soup with meatballs and a piece lamb on the bone, using pea nohut and alchi)	1/400	200 p.
«Соютма из баранины» (Баранина с зеленью. Подается с чесночным соусом) «Lamb Soyutma» (Lamb with herbs. Served with garlic sauce)	1/400	200 p.
«Хашлама из телятины» (Телятина, помидоры, картофель, лук репчатый, перец болгарский, алыча, зелень, запекается под корочкой хрустящего теста с кунжутом) «Veal Khashlama» (Veal, tomatoes, potatoes, onions, bell peppers, plums, greens, baked under a crust of crunchy pastry with sesame seeds)	1/450	300 p.
«Пити» (Традиционное Азербайджанское блюдо. Подается в горшочке. Баранина, курдюк, картофель, нохут, специи) «Piti» (Traditional Azerbaijani dish; mutton, fatty tail, potatoes, nohut, spices. Served in cassalette)	1/400	220 p.
«Дюшбара» (Традиционный Азербайджанский суп из маленьких пельменей «Дюшбара» ручной работы) «Dyushbara» (Traditional Azerbaijani soup with small meat handmade dumplings «Dyushbara»)	1/400	170 p.
«Хаш» (Томленные голяшки теленка. Считается лечебным блюдом и рекомендуется медициной, подается с чесночно-уксусным соусом, гренками и зернышками граната) «Hash» (Stewed calf shank. It's considered as medical dish and is recommended by the medicine; served with garlic-vinegar sauce, croutons and pomegranate seeds)	1/500	300 p.
«Чанахи» (Традиционное Грузинское блюдо; баранина с баклажанами, помидорами и Грузинскими специями) «Chanahy» (A traditional Georgian dishes; lamb with eggplant, tomatoes and spices Georgian)	1/500	220 p.
«Суп-Харчо» (Говядина, рис, томат, зелень, специи) «Harcho soup» (Beef, rice, tomato, verdure, spices)	1/450	200 p.
«Щавелевый суп» с мясом (Щавель, картофель, морковь) «Sorrel soup» with meat (Sorrel, potatoes, carrots)	1/300	200 p.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Куриная лапша» <i>(Куриное филе, зелень, лапша, специи)</i> «Chicken noodles» <i>(Chicken fillet, verdure, noodles, spices)</i>	1/400	170 p.
«Суп с морепродуктами» <i>(Мидии, тигровые креветки, лосось, треска, стебель сельдерея)</i> «Soup with seafood» <i>(Mussels, tiger prawns, salmon, cod, celery)</i>	1/300	220 p.
«Солянка сборная по-домашнему» «Mix of home-team»	1/400	200 p.
«Уха по-Царски» <i>(Лосось, форель, судак, икра красная, морковь, картофель, специи)</i> «Ear to Imperial» <i>(Salmon, trout, perch, red caviar, carrots, potatoes, spices)</i>	1/400	200 p.
«Уха Норвежская» <i>(Сборная уха из трех видов рыб со сливками и зеленью)</i> «Norway's ear» <i>(Ear team of three species of fish with cream and herbs)</i>	1/400	190 p.
«Суп томатный» <i>(Томаты, сливки, зелень, бекон, пармезан)</i> «Tomato soup» <i>(Tomatoes, cream, fresh herbs, bacon, parmesan)</i>	1/300	160 p.
«Суп-пюре из чечевицы» <i>(Традиционный Турецкий суп с сухариками, чесноком и лимоном)</i> «Soup of lentils» <i>(Traditional Turkish soup with croutons, garlic and lemon)</i>	1/300	150 p.
«Испанский грибной суп» <i>(Грибной суп-пюре с гренками и травами)</i> «Spanish mushroom soup» <i>(Mushroom soup with croutons and herbs)</i>	1/300	180 p.
«Довга» <i>(Блюдо азербайджанской кухни, представляющее собой кисломолочный суп с добавлением большого количества зелени. Довгу можно есть как горячей, так и холодной)</i> «Dovga» <i>(Dish of the Azerbaijanian kitchen, being soul-milk soup with addition large amount of greenery. Dovga can be eaten both hotter and cold)</i>	1/200	150 p.
«Овдух» <i>(Блюдо азербайджанской кухни, кисломолочный летний суп с зеленью. Приготавливается из гатыка)</i> «Ovduh» <i>(Dish of the Azerbaijanian kitchen, soul-milk summer soup with greenery. Prepared from Gatuk)</i>	1/200	110 p.

Семь Красавиц ресторан

Горячие блюда

Main courses

Блюда на садже

Способ приготовления этих блюд уходит далеко в прошлые века. Древние воины готовили пойманную ими добычу на своих щитах. Мы перенесли эти традиции в наше время, чтобы позволить вам насладиться полной гаммой вкуса и передать незабываемый аромат блюд, приготовленных на садже.

Dishes on the sadj

The way of cooking these dishes goes far away to the past. Ancient warriors cooked preys on their shields. We have carried this tradition to our time to make it possible for you to enjoy all the range of taste and to reproduce the unforgettable aroma of the dishes cooked on the sadj.

	Вес/гр.	Цена
Садж «Караван сарай» (на четыре-шесть персон) Cadj «Caravan sarai» (for four-six person)	1/2450	2900 p.
Садж «Корона» (на четыре-шесть персон) Cadj «Crown» (for four-six person)	1/2300	2800 p.
«Баранина на садже ассорти» (на четверых) «Lamb on the sadj» (for four person)	1/1200/350	2200 p.
«Баранина на садже ассорти» (на двоих) «Lamb on the sadj» (for two person)	1/800/300	1600 p.
«Телятина на садже ассорти» (на четверых) «Veal on the sadj» (for four person)	1/1200/350	1800 p.
«Телятина на садже ассорти» (на двоих) «Veal on the sadj» (for two person)	1/800/300	1200 p.
«Свинина на садже ассорти» (на четверых) «Pork on the sadj» (for four person)	1/1200/350	1800 p.
«Свинина на садже ассорти» (на двоих) «Pork on the sadj» (for two person)	1/800/300	900 p.
«Индейка на садже» (на четверых) «Turkey on the sadj» (for four person)	1/1200/350	1600 p.
«Индейка на садже» (на двоих) «Turkey on the sadj» (for two person)	1/800/300	1000 p.

Семь Красавиц ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Курица на садже» (на четверых) «Chicken on the sadj» (for four person)	1/1200/350	1100 p.
«Курица на садже» (на двоих) «Chicken on the sadj» (for two person)	1/800/300	750 p.
«Осетрина на садже» (на четверых) «Sturgeon for sajid» (for four person)	1/900/300	3500 p.
«Осетрина на садже» (на двоих) «Sturgeon for sajid» (for two person)	1/550/200	1800 p.
«Семга на садже» (на четверых) «Salmon on the sadj» (for four person)	1/900/300	2000 p.
«Семга на садже» (на двоих) «Salmon on the sadj» (for two person)	1/550/200	1200 p.

Паста Paste

Пене с морепродуктами <i>(Креветки тигровые, семга, мидии в сливочном соусе)</i> «Penne with seafood» <i>(Tiger shrimps, salmon, mussels with creamy sauce)</i>	1/400	500 p.
Спагетти карбонара <i>(Бекон, яйцо, сливки, сыр пармезан)</i> «Spaghetti carbonara» <i>(Bacon, egg, cream, cheese parmesan)</i>	1/400	450 p.

Семь Красавиц

ресторан

Горячие блюда

Main courses

Вес/гр. Цена

«Филе говядины в сливочно-сырном соусе»

1/360/15 500 р.

(Говядина, сливочно-сырный соус, томаты черри)

«Fillet of beef in a creamy cheese sauce»

(Beef, creamy cheese sauce, cherry tomatoes)

«Каре ягненка»

1/300/20 600 р.

(Ребрышки ягненка с гарниром из свежих томатов и соусом «Гриль»)

«Rack of lamb»

(Lamb chops with a garnish of fresh tomatoes on the Migurian sauce and «Grilled»)

«Буглама»

1/350 300 р.

Традиционное Азербайджанское блюдо

(Баранина с тушеными овощами)

«Buglama»

Traditional Azerbaijani dish

(Lamb with braised vegetables)

«Говурма из телятины»

1/500 360 р.

(Телятина обжаренная с луком, помидорами, острым перцем, каштаном и алычой. Запекается с сыром под корочкой, хрустящего теста; подается в кецах)

«Veal kourma»

(Veal fried with onion, tomatoes, hot pepper, cherry plums, chestnut and plum. Baked with cheese under the crust of crispy bread; served in kets)

«Говурма из баранины»

1/500 320 р.

(Баранина обжаренная с луком, помидорами, острым перцем, каштаном и алычой. Запекается с сыром под корочкой, хрустящего теста; подается в кецах)

«Lamb kourma»

(Lamb fried with onion, tomatoes, hot pepper, cherry plums, chestnut and plum. Baked with cheese under the crust of crispy bread; served in kets)

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Говурма из филе говядины» (Говядина обжаренная со сладким перцем, помидорами, каштаном и алычой. Запекается с сыром под корочкой, хрустящего теста; подается в кецах) «Lamb kourma» (Lamb fried with onion, tomatoes, hot pepper, cherry plums, chestnut and plum. Baked with cheese under the crust of crispy bread; served in kets)	1/500	360 р.
«Говурма из курицы» (Кура обжаренная со сладким перцем, помидорами, каштанами и алычой. Запекается с сыром под корочкой хрустящего теста, подается в кецах) «Chicken kourma» (Chicken fried with sweet pepper, tomatoes, chestnuts and plum. Baked with cheese under the crust of crispy bread; served in kets)	1/500	280 р.
«Говурма из индейки» (Индейка обжаренная со сладким перцем, помидорами, каштанами и алычой. Запекается с сыром под корочкой хрустящего теста, подается в кецах) «Turkey kourma» (Turkey fried with sweet pepper, tomatoes, chestnuts and plum. Baked with cheese under the crust of crispy bread; served in kets)	1/500	350 р.
«Стейк из филе говядины» (Говядина, специи, соус перечный) «Beef steak» (Beef, spices, pepper sauce)	1/250/150	600 р.
«Мясо по Строгоновски из филе говядины» (Говядина, лук репчатый, шампиньоны, сливки», огуры солёные, картофельное пюре) «Meat on Strogonovsky from beef fillet» (Beef, onion, mushrooms, cream, pickles, mashed potatoes)	1/210/150/70	330 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Язык ягненка с овощами» (Язык ягненка, картофельное пюре, овощи рататуй мелко нарезанные, кисло-сладкий соус) «Language of lamb with vegetables» (Language of lamb, mashed potatoes, the vegetables of rатatуй are finely cut, sourly sweet sauce)	1/160/250	370 p.
«Куриное филе фаршированное моцареллой и шпинатом» (Филе куриное, сыр моцарелла, шпинат, масло растительное, базилик, помидоры черри) «Chicken fillet stuffed with mozzarella and spinach» (Chicken fillet, cheese mozzarella, spinach, oil, basil, cherry tomatoes)	1/200/70	340 p.
«Цыпленок табака» (Цыпленок домашний, барбарис, лук репчатый, соус красный, кинза) «A chicken of tobacco» (Fraide chicken, onion, sauce red, coriander)	1/300/100	330 p.
«Цыпленок гриль» (Цыпленок домашний, барбарис, лук репчатый, соус красный, кинза) «Chicken grill» (Fraide chicken, onion, sauce red, coriander)	1/300/100	330 p.
«Джиз-Быз» (Внутренности барашка, картофель, лук, зелень) «Gees-Byz» (The interior of lamb, potatoes, onions, herbs)	1/300	240 p.
«Долма в виноградных листьях» (Баранина со специями в виноградных листьях, подается с чесночным соусом) «Dolma in wine leaves» (Lamb with spices in wine leaves; served with garlic souse)	1/250/50/50	320 p.
Кялам долмасы (голубцы) (Фарш из баранины и говядины со специями, рис, листья капусты, лук репчатый, сметана) Kyalam dolmasy (stuffed cabbage) (Minced lamb and beef with spices, rice, cabbage leaves, onion, sour cream)	1/300/50/50	300 p.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Хинкали по-Бакински» (Всеми любимое Азербайджанское блюдо из тонко раскатанного теста с бараниной, приготовленное на пару. Подается с чесночным мацони соусом) «Khingal in Baku» (Favorite Azerbaijani steamed dish of thin dough with lamb. Served with garlic matsoni sauce)	1/350	270 p.
«Хинкали Гурза» (баранина, телятина, зелень, лук, специи в тесте) «Khinkali Gurza» (Lamb, veal, greens, onions, spices in the dough)	1/350/70	280 p.
«Хинкали» (Говядина, баранина, лук, специи в тесте) «Khinkali» (Beef, lamb, onion, spices in dough)	1/400/70	290 p.
«Свинина по-графски» (Вырезка свиная, шампиньоны, болгарский перец, сметана ,соевый соус, сливки) «Pork on count» (Cutting pork, field mushrooms, paprika, sour cream, soya sauce, cream)	1/250	300 p.
«Стейк из свиной вырезки с гарниром и острым соусом» «Steak pork tenderloin with garnish and spicy sauce»	1/200/150	400 p.
«Тахта говурма из телятины» (на двоих) (Телятина (мякоть), грецкий орех, чернослив, курага, лук репчатый, сыр, тесто, специи, виноград, апельсин, гранат) «Veal tachta kourma» (Veal, walnut, prunes, dried apricots, onion, cheese, pastry, spices, grape, orange, pomegranate)	1/600	900 p.
«Тахта говурма из баранины» (на двоих) (Баранина(мякоть), грецкий орех, чернослив, курага, лук репчатый, сыр, тесто, специи, виноград, апельсин, гранат) «Lamb tachta kourma» (Lamb, walnut, prunes, dried apricots, onion, cheese, pastry, spices, grape, orange, pomegranate)	1/600	850 p.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Тахта говурма из индейки» (на двоих) (Филе индейки, грецкий орех, чернослив, курага, лук репчатый, сыр, тесто, специи, виноград, апельсин, гранат)	1/600	800 р.
«Turkey tachta kourma» (Turkey fillet, walnut, prunes, dried apricots, onion, cheese, pastry, spices, grape, orange, pomegranate)		
«Тахта говурма из курицы» (на двоих) (Филе кури, грецкий орех, чернослив, курага, лук репчатый, сыр, тесто, специи, виноград, апельсин, гранат)	1/600	700 р.
«Chicken tachta kourma» (Chicken fillet, walnut, prunes, dried apricots, onion, cheese, pastry, spices, grape, orange, pomegranate)		
«Чыхыртма» (Цыпленок жареный, лук репчатый, помидоры, яйцо взбитое на молоке, специи, зелень)	1/350	250 р.
«Chikhirtma» (Fried chicken, onion, tomatoes, egg shaken up on milk, spices, greens)		
«Тава-кебаб» (Котлета из фарша баранины и телятины, помидоры, яйцо взбитое на молоке, специи, зелень)	1/350	270 р.
«Tava-kebab» (Cutlet from lamb and veal forcemeat, shaken up on milk, spices, greens)		
«Перепелка жареная с гарниром» (Перепелка, помидоры, баклажаны, картофель, специи)	1/350	300 р.
«Quail fried with a garnish» (Quail, tomatoes, eggplants, potatoes, spices)		
«Сырдак из осетрины» (Осетрина, помидоры, гранат, зелень, чеснок, специи)	1/350	900 р.
«Sturgeon Sirdak» (Sturgeon, tomatoes, pomegranate, greens, garlic, spices)		

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Плов по-Азейрбайджански из филе говядины» «Azerbaijani pilaf»	1/400	360 р.
«Плов по-Азейрбайджански из курицы»» «Azerbaijani pilaf»	1/400	310 р.
«Стейк из семги» «Salmon steak»	1/250/50	580 р.
«Форель по-Апшеронски» (Форель, пассированная в собственном соку с овощами) «Trout Apsheron» (Trout roasted in its own juice with vegetables)	1/200/150	500 р.
«Сырдак из белой рыбы» «Sardak of white fish»	1/350	480 р.
«Сырдак из семги» «Sardak of salmon»	1/350	650 р.
«Семга на пару со шпинатом» (Семга, шпинат) «Salmon steamed spinach» (Salmon, spinach)	1/200/50/50	620 р.
«Судак запеченный» (Филе судака, помидоры, грибы, пассированные с луком, сыр) «Baked pikeperch» (Pikeperch fillet, tomatoes, roasted mushrooms with onion, cheese)	1/280/50	400 р.
«Дорадо жареный с кисло-сладким соусом» «Dorado fried with sweet and sour sauce»	1 шт/80	680 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Форель радужная жареная» <i>(Сочная рыба с гармоничным вкусом. Один из лучших источников жирных кислот)</i> «Rainbow trout fried» <i>(Succulent fish with a balanced flavor. One of the best sources of acid fried)</i>	1 шт/80	520 p.
«Семга гриль с Голландским соусом» «A salmon a grill with the Dutch sauce»	200/70/80	610 p.
«Форель по-Французки» <i>(Форель запеченная с беконом и с креветками)</i> «Trout in Frensh» <i>(A trout baked with bacon and with shrimps)</i>	300/70/50	550 p.
«Форель радужная на пару» «A trout iridescent on pair»	1 шт/80	460 p.
«Белая рыба на гриле» <i>(Масляная рыба приготовленная на решетке с овощами)</i> «Grilled white fish» <i>(Dollarfish fried on a grate with vegetables)</i>	200/50/100	480 p.
«Сибас жареный» «Sea bass roasted»	1 шт/50/100	650 p.
«Дорадо на пару» <i>(Дорадо, картофельное пюре)</i> «Dorado for a couple of» <i>(Dorado, mashed potatoes, gravy)</i>	1 шт/50/100	550 p.

Семь Красавиц

ресторан

Шашлыки на мангале

Shish Kebabs

	Вес/гр.	Цена
«Семь Красавиц» (Баранина корейка, баранина мякоть, люля-кебаб, куриное филе, свинина мякоть, внутренности барашка, овощной шашлык)	1/100/1200	2500 р.
«Seven beauties» (Lamb loin, lamb meat, kebab, chicken, pork meat, entrails of lamb, vegetable kebab)		
«Шашлык ассорти из баранины» (Корейка, мякоть, ребро, люля-кебаб, внутренности)	1/100/1000	1800 р.
«Kebab platter of lamb» (Loin, meat, rib, lulya-kebab, internal)		
«Шашлык из баранины» (Корейка) «Lamb kebab» (Loin)	1/80/180	600 р.
«Шашлык из баранины» (Мякоть) «Lamb kebab» (Pulp)	1/80/200	500 р.
«Шашлык из баранины» (Классический) «Lamb kebab» (Classik)	1/80/200	300 р.
«Шашлык по-Анадулунски», запеченный под чесночным соусом (Мякоть баранины, баклажан, помидор, перец, чесночный соус)	1/80/200	460 р.
«Anadulunsky kebab», baked with garlic sauce (Lamb meat, eggplant, tomato, pepper, garlic sauce)		

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Шашлык из телятины» (Бастурма) «Veal kebab» (Basturma)	1/80/200	540 р.
«Шашлык телятина» (Корейка) «Veal kebab» (Loin)	1/80/200	570 р.
«Шашлык из говяжьей вырезки» «Kebab of beef»	1/80/200	480 р.
«Люля-кебаб» «Lulya-kebab»	1/80/200	290 р.
«Люля-картофельный» «Lulya-potato»	1/80/200	200 р.
«Дорадо на гриле» «Dorado grilled»	1 шт/80	650 р.
«Шашлык из осетровых пород» «Kebab of sturgeon»	1/80/200	900 р.
«Шашлык из белой рыбы» «Kebab of white fish»	1/80/200	330 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Шашлык из семги Путешествие на Восток» «Salmon kebab «Trip to the East»	1/350	400 р.
«Шашлык из форели по-королевски с беконом» «Kingly trout kebab with bacon»	1/80/200	400 р.
«Шашлык из королевских креветок с голландским соусом» «Kebab of prawns with Dutch sauce»	1/130/170	450 р.
«Шашлык из свиной корейки» «Kebab of pork loin»	1/80/220	380 р.
«Шашлык из мякоти свинины» «Pork kebab of pulp»	1/80/200	320 р.
«Шашлык из свинины на ребрах» «Kebab of pork ribs»	50/100/220	290 р.
«Шашлык из индейки» «Shashlik of turkey»	1/80/220	330 р.
«Шашлык из филе курицы» «Shashlik of chicken»	1/80/200	240 р.
«Шашлык из бедра курицы» «Kebab of chicken thighs»	1/80/200	240 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Вес/гр.	Цена
«Люля-кебаб из курицы» «Lula-kebab of chicken»	1/80/200	230 р.
«Шашлык из перепелки» «Quail kebab»	2 шт	310 р.
«Хан - кебаб» (Классический) (Печень барана с курдюком завернутая в плевру) «Khan-kebab» (Classic) (Ram's liver with fatty tail rolled up in pleura)	1/80/220	200 р.
«Шашлык из сердца барашка» «Lamb heart kebab»	1/80/200	200 р.
«Шашлык из печени барашка с курдюком» «Lamb liver kebab with fatty tail»	1/80/220	210 р.
«Шашлык из почек барашка» «Lamb kidneys kebab»	1/80/210	200 р.
«Шашлык Деликатес» (Бараньи семенники) «Kebab Delicacy» (Lamb balls)	1/200	240 р.
«Шашлык овощной» (Баклажан, помидор, перец чили острый) «Vegetable kebab» (Eggplant, tomato, hot pepper)	1/150	200 р.
«Шашлык из грибов» (шампиньоны) «Mushroom kebab» (field mushrooms)	1/180/180	200 р.

Семь Красавиц

ресторан

Выпечка Baking

Хачапури «Заказной»

(Лепешка с двойной порцией сыра сулугуни.
Выпекается перед подачей на стол)

Khachapuri «Zakaznoy»

(Cake with with a double portion of cheese suluguni;
baked before serving)

Вес/гр.

1/600

Цена

330 р.

Хачапури «Аджарский»

(Лепешка в виде ладьи, с плавающим внутри яйцом.
Выпекается перед подачей на стол)

«Adzhar» Khachapuri

(Cake in the shape of a rook with a floating egg inside;
baked before serving)

1/400

280 р.

Хачапури «Мегрули»

(Лепешка с двойной порцией сыра сулугуни.
Выпекается перед подачей на стол)

Khachapuri «Megruli»

(Cake with a double portion of cheese suluguni; baked before serving)

1/450

260 р.

Хачапури «Имерули»

(Лепешка с сыром. Выпекается перед подачей на стол.)

Khachapuri «Imeruli»

(Cake with cheese; baked before serving)

1/350

250 р.

«Кубдари»

(Лепешка с сочной, тушеной говядиной, с луком, чабрецом и
Грузинскими приправами. Выпекается перед подачей на стол.)

«Kudbari»

(Cake with juicy stewed beef, onion, thyme and Georgian spices;
baked before serving)

1/400

350 р.

Хачапури слоеные

Khachapuri puff

1/350

250 р.

Семь Красавиц

ресторан

Кутаб

Национальное Азербайджанское мучное изделие из пресного теста, с различными начинками приготовленное на раскаленной сковородке.

Kutab

National Azerbaijani floury product made of unfermented dough with various fillings cooked in a hot pan.

	Вес/гр.	Цена
«Кутабы с зеленью» (Подается с соусом «Мацони») «Kutabs with verdure» (Serve with «Matsoni» sauce)	1/70	100 p.
«Кутабы с бараниной» «Kutabs with mutton»	1/80	110 p.
«Кутабы с сыром» «Qutab with cheese»	1/70	100 p.
Лаваш Lavash	1/150	30 p.
Хлеб Bread	1/150	20 p.

Семь Красавиц

ресторан

Соусы Sauces

	Вес/гр.	Цена
Соус «по-Азербайджански» (шашлычный) The sauce in «Azerbaijan»	1/50	60 р.
«Наршараб» (гранатовый соус) «Narsharab» (pomegranate sauce)	1/50	60 р.
Соус «Бажа» (ореховый соус) Sauce «BaJa» (peanut sauce)	1/50	80 р.
Соус «Тар-тар» Sauce «Tartare»	1/50	60 р.
Соус «Сацебелли» Sauce «Satsebelli»	1/50	60 р.
Соус «Ткемали» Sauce «Tkemali»	1/50	60 р.
Соус «Чесночный» Sauce «Garlic»	1/50	40 р.
Соус Соевый Soy Sauce	1/50	30 р.
Сметана Sour cream	1/50	30 р.
Майонез Mayonnaise	1/50	30 р.

Семь Красавиц

ресторан

Гарниры

Side dishes

	Вес/гр.	Цена
«Картофель с грибами» «Potatoes with mushrooms»	1/150	100 р.
«Картофель фри» «French fries»	1/120	60 р.
«Картофель Айдахо» «Idaho potatoes »	1/120	70 р.
«Картофель отварной» «Boiled potatoes »	1/120	60 р.
«Картофельное пюре» «Mashed potatoes »	1/120	80 р.
«Капуста цветная» «Cauliflower»	1/120	80 р.
«Рис отварной» <i>басмати</i> «Boiled rice» <i>basmati</i>	1/120	100 р.
«Овощное рагу» «Vegetables ragout»	1/120	110 р.

Семь Красавиц

ресторан

Предварительный заказ

Pre-order

	Вес/кг.	Цена
Ягненок целиком Lamb entirely	1	2000 р.
Стерлядь Sterlet	1	3400 р.
Форель фаршированная целиком Trout stuffed entirely	1	1800 р.
Поросенок целиком Piglet is entirely	1	3200 р.
Гусь Goose	1	2500 р.
Утка Duck	1	2100 р.
Курица Левенги Chicken Levenge	1	1500 р.
Шах-плов (Из телятины) Shah-pilaf (Veal)	1	1600 р.
Шах-плов (Из баранины) Shah-pilaf (From mutton)	1	1400 р.
Шах-плов (Из курицы) Shah-pilaf (From the chicken)	1	1200 р.

Семь Красавиц

ресторан

Холодные напитки

Cold drinks

	Объем/л.	Цена
Соки в ассортименте Juices in assortment	0,2 1	90 р. 450 р.
Сок свежавыжатый в ассортименте (Апельсин, грейпфрут, сельдерей, яблоко, морковь) Fresh juices, in assortment (Orange, grapefruit, celery, apple, carrot)	0,2	200 р.
Сок гранатовый Pomegranate juice	0,2	120 р.
Компот «Сады Азербайджана» в ассортименте (Айва, фейхоа, кизил, персик, абрикос-слива) Compote «Gardens of Azerbaijan» in assortment (Quince, myrtle, dogwood, peach, apricot, plum)	1	350 р.
Лимонад домашний (Тархун, маракуя, классика, клубника) Lemonade home (Tarhun, passion fruit, classic, strawberry)	0,2	100 р.
Морс домашний (Собственного приготовления) Mors (Homemade)	0,2 1	100 р. 500 р.
«Милк шейки» (Шоколад, банан, клубника, ваниль, вишня, яблоко) «Milk cervical» (Chocolate, banana, strawberry, vanilla, cherry, apple)	0,3	300 р.
Рычал-су Richal-su	0,5	150 р.
Сираб Sirab	0,5	150 р.
Эвиан Evian	0,33	180 р.
Pepsi, 7-Up, Mirinda, Тоник Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic	0,25	150 р.
Халяль-Кола Halal-Cola	0,5	150 р.
Лимонад (Тархун, дюшес) Lemonade (Tarragon, duchess)	0,5	140 р.
«Аква Минерале» (С газом/без газа) «Aqua Minerale» (With gas/without gas)	0,25	120 р.
Айран Ayran	0,2	170 р.
Молоко Milk	0,1	50 р.

Семь Красавиц

ресторан

Горячие напитки

Hot drinks

Объем Цена

Кофе «Эспрессо»
Coffee «Espresso»

1 чаш. 150 р.

Кофе «Американо»
Coffee «Americano»

1 чаш. 150 р.

Кофе «Капучино»
Coffee «Cappuccino»

1 чаш. 200 р.

Кофе «Лате»
Coffee «Lata»

1 чаш. 250 р.

Кофе «По-Восточному»
Eastern Coffee

0,1 л. 200 р.

Чайник

Чай заварной с имбирём
Brewed tea with ginger

Мал. 200 р.

Бол. 400 р.

Чай заварной «Ассам»

(Классический «Ассам» ровный темный лист со множеством золотистых типсов. Сбалансированный крепкий вкус умеренно пряный.)

Brewed tea «Assam»

(Classic Assam: straight black leaf with lots of golden buds. Strong balanced flavor, moderate spicy)

Мал. 200 р.

Бол. 400 р.

Чай заварной «Эрл Грей»

(Классический черный чай со вкусом бергамота, ароматизированный натуральными маслами бергамота)

Brewed tea «Earl Grey» (Classic black tea with bergamot, aromatized with natural oil of bergamot)

Мал. 200 р.

Бол. 400 р.

Чай заварной «Манго и Клубника»

(Чёрный чай, кубики манго, дикая голубика, цветки подсолнечника, цветки мальвы, цветки василька.)

Brewed tea «Whortleberry-mango»

(Black tea, cubes of mango, wild strawberry, sunflower, mallow's flowers, cornflower)

Мал. 200 р.

Бол. 400 р.

Чай заварной «Чай горцев»

(Чёрный чай с чабрецом)

Brewed tea «Tea Highlanders»

(Black tea with thyme)

Мал. 200 р.

Бол. 400 р.

Чай зеленый «Зеленая Сенча»

(Традиционный зелёный чай с мягким слегка сладковатым вкусом.)

По желанию чай можно подавать с мятой)

Green tea «Chinese Sencha»

(Traditional green tea with soft sweetish taste. Serves with mint on request)

Мал. 200 р.

Бол. 400 р.

Семь Красавиц

ресторан

	Чайник	Цена
Чай зеленый «Китайский жасмин» (Зеленый Китайский жасминовый чай. Благоприятно влияет на эмоциональное состояние, снижает вес, улучшает пищеварение, продлевает молодость) Green tea «Chinese Jasmine» (Green Chinese jasmine tea. Positively effects on emotional condition, reduces weight, improves digestion, prolongs youth)	Мал. Бол.	200 р. 400 р.
Чай белый «Ройбос Тирамису» (Во время выращивания этого чая плантации орошаются молоком, что придаёт ему сладкий сливочный вкус. Чаепитие становится истинным наслаждением.) White tea «Cream Dream» (During growing this tea up plantations are sprinkled with milk, so the tea has sweet creamy taste. Tea drinking becomes the true enjoyment)	Мал. Бол.	200 р. 400 р.
Чай фруктовый «Тропические фрукты» (Превосходный напиток с экзотическими фруктами: ананасом, папайей. Обладает ладким вкусом и приятным ароматом. Напомнит лето, солнце и отдых в южных странах) Fruit Tea «Sunny Fruits» (Excellent drink with exotic fruits: pineapple, papaya. Has sweet taste and nice aroma, reminds summer, sun and relaxation in south countries)	Мал. Бол.	200 р. 400 р.
Чай зеленый «Восточная Сенча» (Традиционный зелёный байховый чай с лепестками роз, подсолнечника, василька) Green Tea «East Sencha» (Traditional green tea with rose petals, sunflower and cornflower)	Мал. Бол.	200 р. 400 р.
Чай «Шиповник и Гибискус» (Полезная смесь из плодов шиповника и цветов гибискуса (каркаде). Красный, ароматный, с фруктовой немного лимонной нотой во вкусе) Tea «Rosehip and Hibiscus» (Useful mixture of the fruit of the wild rose flowers of hibiscus (karkade). Red, aromatic, with fruit a little lemon note in taste)	Мал. Бол.	200 р. 400 р.
Чай цветущий «Милк» (Необычный чай из вручную связанного зеленого чая, цветка мариголд и красного амаранта. Запоминающаяся яркая чашка с тонким сливочным ароматом сладким послевкусием) Tea blooming «Milk» (Unusual tea from manually linked green tea, flower marigold and red amaranth. The charming bright Cup with a delicate creamy aroma of sweet aftertaste)	Вес/гр. 1/300	250 р.
Чай цветущий «Черника» (Зеленый чай с ароматом черники обрамляет цветок мариголд, из которого стремится вверх жасминовая цепочка с ярко-розовым амарантом на вершине. Восхитительный чай с мягким привкусом черники и сладким ароматом.) Tea blooming «Bilberry» (Green tea with blueberry flavor is surrounded by a flower marigold, from which aspires upwards Jasmine chain with bright pink violets at the top. Tea is delicious with a soft blueberry flavor and sweet aroma.)	1/300	250 р.

Семь Красавиц

ресторан

Десерты

Desserts

	Вес/гр.	Цена
Пахлава (собственного приготовления) (Сладкое лакомство из слоеного теста с грецкими орехами и медом) Baklava (homemade) (Sweet dainty made of puff pastry with walnuts and honey)	1/100	200 р.
Шекербура (Азербайджанское национальное печеное лакомство из теста с начинкой из фундука и грецкого ореха) Shekerbura (National Azerbaijan dainty made from dough with a hazelnut and walnut mincemeat)	1/70	150 р.
Штрудель яблочный Strudel apple	1/130/30	260 р.
Тирамису «Классический» (Крем «Маскарпоне» на воздушном бисквите, пропитанном желе из красных ягод) Cake «Classic» (Cream «Mascarpone» biscuit in the air, saturated with red berry jelly)	1/150	220 р.
Торт «Наполеон» Cake «Napoleon»	1/150	250 р.
Чизкейк «Классический» (Сырный крем «Филадельфия», приготовленный из свежих яиц и сливок, с пикантным вкусом лимона, на кусочке хрустящего теста) Cheesecake «Classic» (Cream Cheese «Philadelphia», made from fresh eggs and cream, with spicy flavors of lemon, on a piece of crispy pastry)	1/140	250 р.
Чизкейк «Шоколадный» (Чизкейк с трюфельным кремом из бельгийского шоколада) Cheesecake «Chocolate» (Cheesecake with truffle cream Belgian chocolate)	1/100	200 р.

Семь Красавиц ресторан

	Вес/гр.	Цена
Чизкейк «Карамельный» (Классический сырный торт с прослойкой сливочной карамели) Cheesecake «Caramel» (A classic cheesecake with a layer of creamy caramel)	1/100	200 р.
Банан «Фломбе» (Банан в сливочно-коньячном соусе с шариком мороженого) Banana «Flombe» (Banana in a creamy cognac sauce and ice cream)	1/200	190 р.
Варенье в ассортименте (Вишнёвое, айвовое, виноградное, инжирное, кизиловое, грецкие орехи, лепестки роз, ежевика) «Jam in assortment» (Cherry, quince jam, grape, cornelian jam, figs jam, walnuts, petals of roses blackberry)	1/150	300 р.
«Мороженое» в ассортименте (Ванильное, дынное, грецкий орех в кленовом сиропе, клубничное с клубникой, фисташково-миндальное, шоколадное) «Ice-cream» in assortment (Vanilla, melon, walnuts in maple syrup, pistachio-almond, strawberry, chocolate)	1/150	200 р.
«Фруктовая ваза» «Fruit bowl»	1/1500	1500 р.
«Тарелочка сезонных фруктов» «A plate of seasonal fruit»	1/500	700 р.
«Арбузная тарелочка» «Watermelon a plate»	1/300	200 р.
«Дынная тарелочка» «Melon a plate»	1/300	200 р.

Семь Красавиц
ресторан

Семь Красавиц
ресторан

СПб, ул. Фурштатская, д. 7

Тел.: +7 (812) 579-98-80