

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ ОВОЩЕЙ/ ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти свежих
бакинских овощей
(помидоры, огурцы,
перец, дайкон)
на компанию

1520 Р 800г





ПОМИДОРЫ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

415 Р
150г

Свежие помидоры «бычье сердце» подаются с красным луком



ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

525 Р
200г

Ассорти маринованных грибов. Украшаются красным луком и укропом



МАСЛИНЫ/ ОЛИВКИ

465 Р
150г

Микс оливок и маслин, подаются с лимоном



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ/ МАРИНОВАННЫЕ

385 Р
150г

Хрустящие огурцы малосольные / маринованные по-бакински



АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

425 Р
150г

Лук зеленый, петрушка, кинза, кир-салат, базилик, тархун, редис, укроп, перец чили



ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Ассорти свежих бакинских помидоров и огурцов

575 ₺ 280г



БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, капуста маринованная красная, помидоры соленые, огурцы маринованные, перец острый маринованный, салат корн



СОЛЕНЬЯ ПО-БАКИНСКИ

Ассорти солений по-бакински: капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, баклажаны маринованные, перец болгарский маринованный, айва маринованная, кизил маринованный

460 ₺ 450г



750 ₺ 500г





ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ

Ароматная закуска из фасоли с добавлением грецких орехов и душистых специй, приготовленная по оригинальному рецепту грузинской кухни

425 ₽ 220г



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский

585 ₽
200г





**БАКЛАЖАНЫ
С ОРЕХОВОЙ
НАЧИНКОЙ**

Рулетики из баклажанов
с ореховой начинкой

540 ₺ 150/10г

**САЦИВИ
ИЗ КУРИЦЫ**

Кусочки куриного филе под
грузинским пряным соусом
из грецких орехов. Блюдо
подается на стол
холодным, о чем говорит
его название: циви –
по-грузински означает
«холодный»

460 ₺ 200г

МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма, язык говяжий, ростбиф, куриный рулет. Подается с хреном

1600 Р 300/40г



1

БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Вяленая говяжья вырезка с ароматом пряностей и специй, подается к столу тонко нарезанной

510 Р 120г

2

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением сыра пармезан, грецкого ореха, соуса нардашан

460 Р 120/40/15г

3

РОСТБИФ

Ломтики нежной запеченной говяжьей вырезки с ароматными травами. Подается к столу в холодном виде

680 Р 120г

4

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Отварной говяжий язык, подается с хреном, помидором черри и салатом корн

670 Р 120/40/15г



РЫБНОЕ АССОРТИ

Ассорти рыбных деликатесов: сиг холодного копчения, осетрина горячего копчения, семга слабосоленая, икра красная. Подается с лимоном

3250 ₽ 245/20г

1 СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

Деликатесное слабосоленое филе семги, нарезанное тонким ломтиками в сочетании с лимоном и оливками

1200 ₽ 120/17г

2 ИКРА ЛОСОСЕВАЯ

Красная лососевая икра подается со сливочным маслом и лимоном

990 ₽ 50/20/20/17г

3 ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Деликатесное мясо осетра готовится по технологии горячего копчения на натуральном дыму. Подается тонко нарезанными ломтиками с лимоном и оливками

1560 ₽ 120/17г

4 СЕЛЬДЬ ПО-МОСКОВСКИ

Закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, подается с красным луком

560 ₽ 100/135г

5 СИГ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Филе благородной рыбы сиг холодного копчения — рыбный деликатес — нежное и достаточно упругое белое мясо. Подается с лимоном и маслинами

1150 ₽ 120/17г





1



2



4

5



3



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров: сулугуни, брынза, овечий, шор.
Подается с виноградом и грецким орехом

1030 Р 360/30г

1

ГАУДА

Легкий молодой полутвердый сыр

385 Р 120/20г

2

ШОР ПО-КАВКАЗСКИ С УКРОПОМ

Мягкий, слегка соленый крем-микс из домашних сыров: овечий, сулугуни, брынза, грецкий орех, зелень. Хорошо сочетается с овощами и легко мажется на лаваш

415 Р 150г

3

СУЛУГУНИ

Сулугуни – грузинский сыр, популярный на всем Кавказе

415 Р 120/20г

4

БРЫНЗА

Рассольный сыр из натурального молока

425 Р
120/20г

5

ОВЕЧИЙ

Рассыпчатый кавказский сыр

600 Р
120/20г



1



2



3



4



5





ДОВГА

Легкий кавказский суп из зелени и мацони, с добавлением ароматной горной кинзы, укропа. Может подаваться как в холодном, так и горячем виде

365 Р 200г



АЙРАН

Напиток из домашнего кефира с укропом и мятой

160 Р 200г



МАЦОНИ

Традиционный кисломолочный напиток кавказской кухни

315 Р 200г

УСЛУГИ КЕЙТЕРИНГА

и выездного обслуживания
с лучшими поварами и сервисом!

Бесплатная доставка в пределах МКАД

ОРГАНИЗУЕМ ПРАЗДНИК ТАМ, ГДЕ УДОБНО ВАМ!

ЗА БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ МОЖНО ОБРАТИТЬСЯ К МЕНЕДЖЕРУ РЕСТОРАНА

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

Теплый сытный салат: ягнятина/телятина с баклажанами обжаривается в фирменном медово-бальзамическом соусе, сочетается со свежими огурцами, помидорами, кинзой и рукколой и украшается гранатом. Рекомендуем!

970 Р 300г





ХИТ

САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

Тигровые креветки, руккола, фризе, лолло росса с тонкими слайсами свежих шампиньонов и авокадо под медово-горчичной заправкой и бальзамическим крем-соусом

910 Р 220г

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Тонкие слайсы говяжьего отварного языка в сочетании с рукколой и свежими огурцами под фирменным имбирным соусом

910 Р

290г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Теплый салат с куриной печенью под соусом демиглас и микс зелени: руккола, кинза, укроп, кир-салат, рейхан, заправленный фирменным соусом

680 Р 200г





САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

Сочные помидоры подаются с нежным сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом. Подается с соусом песто в соуснике

840 ₽ 250/40г

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ХИТ

Легкий полезный салат из свеклы с козьим сыром, базиликом и кедровыми орешками под оливковым маслом и бальзамическим крем-соусом

790 ₽ 200г



САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Классический оливье подается с курицей, заправляется майонезом, украшается перепелиным яйцом и салатом корн

465 ₽ 200/15/10г





САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», обжаренной куриной грудкой, черри, пармезаном и сухариками

740 ₺ 250g



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», с обжаренными креветками, черри, пармезаном и сухариками

930 ₺ 250g

САЛАТ С АВОКАДО

Листья салатов лолло росо и шпината с авокадо и грейпфрутом под медово-горчишной заправкой и грейпфрутовым фрешем

705 ₺ 250g





САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, оливковое масло, зелень, лук, в сочетании с сыром сулугуни

690 ₺ 250g



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

Ароматные помидоры «Бычье сердце» с красным луком под соусом наршараб и оливковым маслом

685 ₺ 270g



САЛАТ ОВОЩНОЙ С ШПИНАТОМ

Легкий овощной салат: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис в сочетании с рукколой и шпинатом под соусом наршараб и оливковым маслом

715 ₺ 250g



САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Свежие помидоры и огурцы с ароматной зеленью: кинза, базилик, укроп - заправленные оливковым маслом

570 ₺ 250g



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ

520 ₺ 400г

ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

550 ₺ 500г





БЛИНЫ
ПО-ДОМАШНЕМУ

195 Р
90г



БЛИНЫ
С ЛОСОСЕВОЙ
ИКРОЙ

715 Р
60/20/20г



БЛИНЫ
С ТВОРОГОМ

Подаются с медом

265 Р
110/40г



БЛИНЫ С МЯСОМ

Блины с фаршем: телятина, лук репчатый, соль, перец, кукурузное масло. Подаются со сметаной

355 Р
110/40г

КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ
НА ГРИЛЕ /
ЖАРЕННЫЕ /
НА ПАРУ

Отдельно в соуснике
наршараб

1300 Р 150/70/40г



СЫР
СУЛУГУНИ
ЖАРЕННЫЙ

Подается с вареньем
(в ассортименте)

425 Р 160/40г





ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ



Грибы шампиньоны, лук
репчатый, масло кукурузное,
соус бешамель, сыр Гауда

340 Р
100г



КЮКЮ С ЗЕЛЕНЬЮ

415 Р
200/40г

Шпинат, кинза, горная кинза,
щавель, лук зеленый, яйцо куриное,
соль, масло кукурузное. Отдельно
в соуснике подается мацони



ЯИЧНИЦА

255 Р
150г



ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

475 Р
200/5г

КУТАБЫ

КУТАБ С МЯСОМ

Фарш
баранина/телятина,
лук репчатый, соль,
перец, кукурузное
масло

200 ₺ 80г

КУТАБ С СЫРОМ

200 ₺ 80г



КУТАБ С ТЫКВОЙ

200 ₺ 80г

КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ

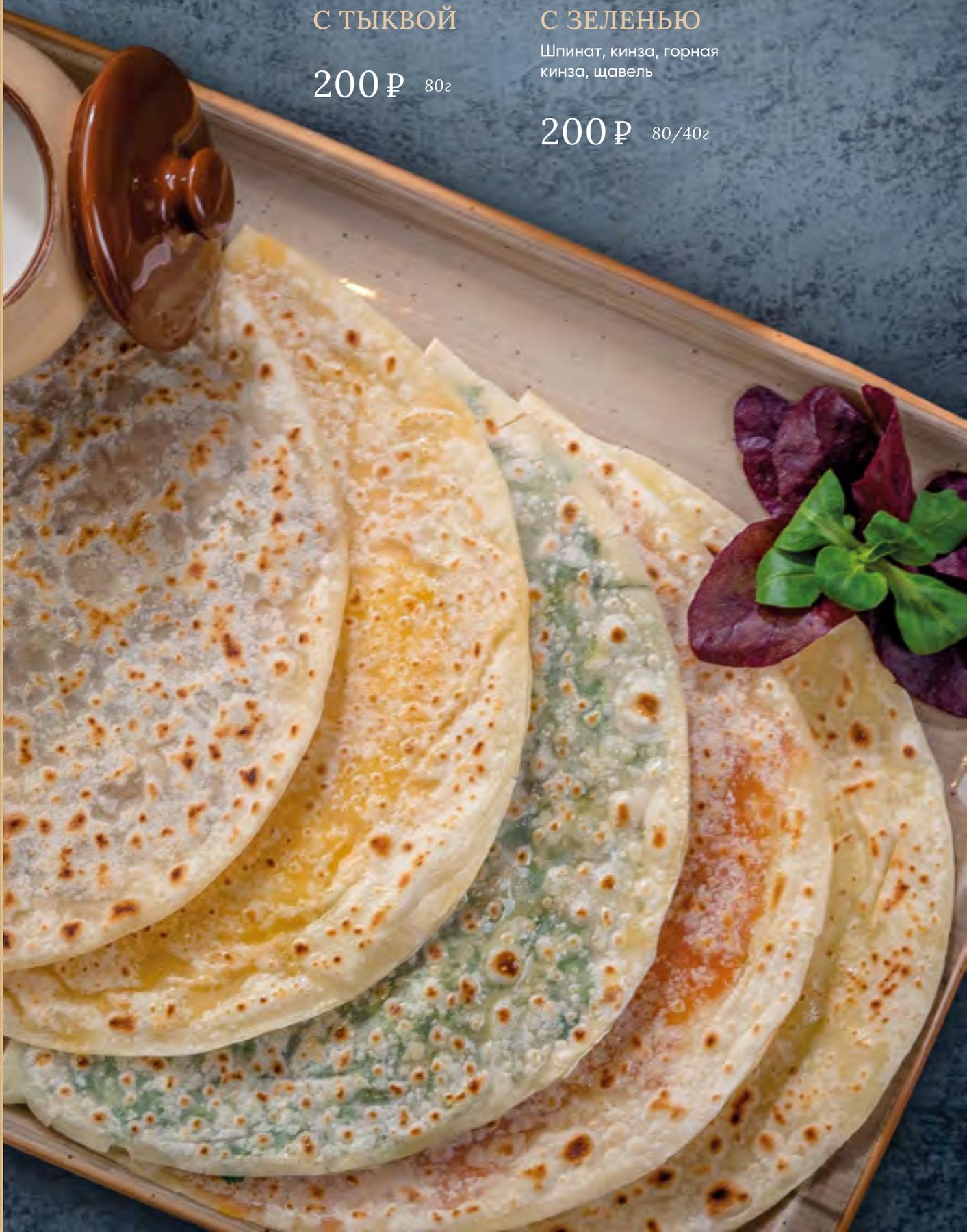
200 ₺ 80г

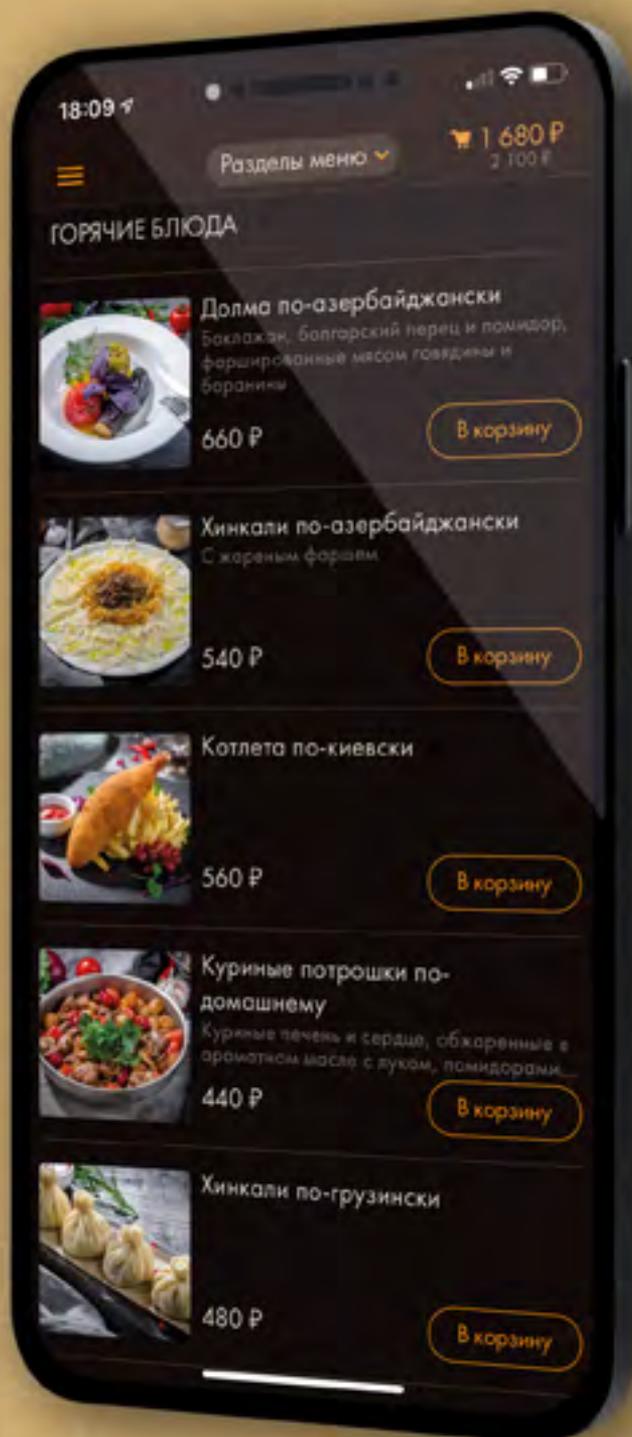


КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

Шпинат, кинза, горная
кинза, щавель

200 ₺ 80/40г





↓ СКАЧАЙТЕ НАШЕ

МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ
«Бакинский Бульвар»



СУПЫ

ХИТ

УХА ПО-ЦАРСКИ

Бульон рыбный, лосось, осетрина, судак, креветки, картофель, морковь, укроп. Отдельно в соуснике подается долька лимона

1265 ₽ 300/25/20/20г





СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Ветчина, свиные ребра копченые, колбаса сервелат, говядина язык, лук репчатый, томатная паста, огурцы маринованные, лавровый лист, каперсы, маслины. Отдельно в соусниках подается сметана, долька лимона

475 Р 300/40/20г



БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

Свекла, морковь, масло кукурузное, томатная паста, капуста, петрушка, картофель, говядина мякоть. Подается со сметаной

425 Р 300/40г

КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША

Курица, лапша домашняя, кинза

385 Р 300г



ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

Бульон говяжий, шпинат, кинза, листья сельдерея, щавель, кявар, лук зеленый, укроп, лук репчатый, морковь, масло кукурузное, картофель свежий, лимонный фреш, чеснок, алыча, говядина мякоть. Отдельно в соуснике подается сметана

425 Р 300/40г





КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко, перец молотый. Отдельно в соуснике подаются ржаные сухарики

450 ₺ 300/15/10г



СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква, картофель, лук репчатый, масло кукурузное, тыквенные семечки, масло тыквенное, сухарики ржаные

450 ₺ 300/15г



СУП ОВОЩНОЙ

Овощной бульон, морковь, лук репчатый, капуста цветная, спаржа, горошек зеленый, картофель, петрушка, брокколи

375 ₺ 300г

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Лук репчатый, морковь, чеснок, чечевица колотая красная, томатная паста, лимон, сухарики ржаные

450 ₺ 300/25/15г





СУП КЮФТА-БОЗБАШ

Бульон говяжий, тефтели
из говядины, нут, картофель,
мята сушеная



510 Р 300г



СОЮТМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Бульон из телятины,
телятина лопатка, мята
сушеная, шафран

600 Р 350/40г

СУП ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Говяжий бульон, нут, тефтели из
телятины, помидоры, тесто, зелень

475 Р 300г



СОЮТМА ИЗ БАРАНИНЫ

Бульон из баранины,
баранина голяшка, мята
сушеная, шафран

680 Р 350г





СУП КЮРЗА

Говяжий бульон,
фарш из телятины
и баранины, лук
репчатый, соль,
мята сушеная

425₽ 300г



СУП ДЮШБАРА

Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, мята сушеная. Отдельно подается винный уксус красный

425 ₺ 300/25г



СУП ПИТИ

Баранина лопатка, курдюк, картофель, лук репчатый, сельда, шафран, нут. Отдельно подается лук репчатый красный, сумак, мята сухая

575 ₺ 300/30/10г



СУП ХАРЧО

Бульон из баранины, лук репчатый, аджика, томатная паста, помидоры, рис, хмели-сунели, уцхо-сунели, кинза, чеснок, баранина лопатка

410 ₺ 300г



БЛЮДА НА САДЖЕ



АССОРТИ ИЗ МЯСА НА САДЖЕ

Телячья корейка,
цыпленок, баранья
корейка, мякоть
телятины, мякоть
баранины, картофель,
бакинские помидоры,
перец чили, баклажаны,
лук с лавашом,
петрушкой и укропом

4620 Р 1500г





**ЖАРКОЕ
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
КОРЕЙКИ
С ОВОЩАМИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ**

Телячья корейка с картофелем, перцем чили, бакинскими помидорами, баклажанами и перцем. Украшается зеленью

2420 Р 1100г

**ЖАРКОЕ
ИЗ БРАНЬЕЙ
КОРЕЙКИ
С ОВОЩАМИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ**

Баранья корейка с картофелем, перцем чили, бакинскими помидорами, баклажанами и перцем. Украшается зеленью

2090 Р 900г



ТАНДЫР

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В ТАНДЫРЕ

Говяжья вырезка, специи, помидор Баку, перец чили, картофель, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени. Отдельно в соуснике подается аджика

1670 Р 300/175/50/40г





ХИТ

ЦЫПЛЕНОК В ТАНДЫРЕ

Цыпленок, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

790 ₽ 1шт./40/25/20г



ПЕРЕПЕЛКА В ТАНДЫРЕ

Перепелка, паприка красная сушеная, специи, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

930 ₽ 1шт./100/40/25/20г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ДЖИЗ-БЫЗ

Баранина сердце,
баранина почки,
баранина семенники,
баранина печень,
курдюк, картофель,
лук репчатый, специи

575 Р 340г



**ЦЫПЛЕНОК
ТАБАКА**

Цыпленок, помидоры,
перец чили, специи

790 ₺

1шт./110/40г

**ПЕРЕПЕЛКА
ТАБАКА**

Перепелка, помидоры,
перец чили, специи

930 ₺

1шт./110/40г





ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Говядина вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор. Подается с картофельным пюре

800 Р 200/100г

ГОЛУБЦЫ

Капуста, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, помидоры, укроп

630 Р 310г



ДОЛМА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Баклажан, болгарский
перец и помидор,
фаршированные мясом
говядины и баранины

715 ₺ 350g

ДОЛМА С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Листья винограда, фарш
телятина, баранина, лук
репчатый, рис, кинза, укроп, мята
сушеная. Подается с мацони

655 ₺ 250/40g





ТАВА-КЕБАБ

Фарш из телятины, лук репчатый, соль, перец молотый, помидоры, яйцо куриное и зелень

730 ₽

270/8г



ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина голяшка, перец болгарский, лук репчатый, альбухара сушеная, помидоры, соль, перец молотый, куркума, зелень

1070 ₽

550г



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш из курицы, помидоры черри, салат фризе

495 ₽

200/15г



КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, масло кукурузное, огурцы маринованные, помидоры черри

750 ₽

180/45г



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Куриное филе, масло сливочное, сухари панировочные, картофель фри, зелень. Подается с кетчупом

620 Р
190/100/40г



ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ

Свинная корейка, бакинские помидоры, острый перец чили

655 Р
250/75г



ЛАНГЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Говяжья вырезка, лук зеленый, помидоры черри

825 Р
150/30/10г



ВЫРЕЗКА ПО-ЦАРСКИ

Говядина вырезка, масло кукурузное, грибы шампиньоны, лук репчатый, соус «Бешамель», помидоры, сыр гауда, картофель фри

950 Р
300/100г



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ ПО ЧЕРНОВУ

Вырезка говяжья, рис, лук
репчатый, морковь, чеснок,
шафран и барабарис

700 Р 350g





ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, кинза, петрушка, соль, перец молотый, хмели-сунели, тесто на хинкали. Аджику подают отдельно

510 ₽ 340/40г



ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, соль, перец молотый, тесто на хинкали, подается с мацони

570 ₽
300/40г





ОСЕТРИНА

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная /
на пару / на углях

2130 Р 150/75/40г



СЕМГА

Отдельно подается наршараб и долька лимона. Жареная / на пару

1880 ₺

150/75/40г



СЕМГА «БАКИНСКИЙ БУЛЬВАР»

Семга филе, шампиньоны, соус «Бешамель», лук репчатый, отдельно подается наршараб и долька лимона

1860 ₺

270/40/40г



СУДАК

Судак филе на коже, масло кукурузное, соль, перец молотый, спаржа свежая, лимон, соус наршараб

760 ₺

180/75/40г



БУГЛАМА ИЗ ОСЕТРИНЫ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Осетрина филе, перец Баку, помидоры Баку, специи, зелень, лимон

1670 ₺

300г



СИБАС

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареный /
на пару / на углях

1270 Р

шт./45/40/40г





ДОРАДА

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная / на
пару / на углях

1270 ₺

1шт./100/45/40/40г



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная /
на пару /
на углях

1020 ₺

1шт./55/40/40г



БЛЮДА,

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
ПО ТРАДИЦИОННЫМ
АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ
РЕЦЕПТАМ

ТЕЛЯТИНА

Телятина вырезка,
картофель, помидоры,
лук репчатый, кинза,
специи

910 ₽ 350г



ПЕРЕПЕЛКА

Перепелка, картофель,
помидоры, лук репчатый,
кинза, специи

935 ₺ 400g

ХИТ

ЦЫПЛЕНОК

Цыпленок, картофель,
помидоры, лук репчатый,
кинза, специи

875 ₺ 450g



КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

Куриные потроха, картофель,
помидоры, лук репчатый,
кинза, специи

485 ₺ 370g





КРОЛИК

Кролик, картофель,
помидоры, лук
репчатый, кинза,
специи

790 ₺ 430g

БАРАНИНА

Баранина вырезка,
картофель, помидоры, лук
репчатый, кинза, специи

750 ₺ 350g





ОСЕТРИНА

Осетрина филе, масло кукурузное, помидоры, лук репчатый, кинза, гранат зерна, лимон, специи

1660 Р 275г

ФАСОЛЬ

Фасоль стручковая, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

630 Р 200г



ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «БАСТУРМА»

Говядина вырезка, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

960 ₽ 180/40/25/20г





ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

780 ₽ 160/40/25/20g



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

Телятина мякоть, лаваш, лук
репчатый, микс зелени. Аджика
подается отдельно

965 ₽ 170/40/25/20g



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
ГРУДИНКИ**

750 Р
200/40/25/20г

Телятина грудинка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
КОРЕЙКИ**

880 Р
180/40/25/20г

Телятина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ
РЕБРЫШЕК**

730 Р
180/40/25/20г

Ребра телячьи, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ**

910 Р
200/40/25/20г

Телятина почечная часть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

ШАШЛЫКИ



ШАШЛЫК ИЗ КРОЛИКА

Кролик, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

620 ₺ 150/40/25/20g

СОУСЫ



Нардашан
Масло оливковое
Наршараб

150 ₺

Ткемали красный
Ткемали зеленый
Кетчуп томатный
Соевый соус
Уксус

Сметана
Майонез
Хрен столовый
Горчица
Аджика

90 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ



ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

Свиные ребра, соль, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

450 Р 180/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ

Свиная мякоть, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

600 Р 170/40/25/20

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ

Свиная корейка, соль, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

600 Р 200/40/25/20г



ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

Баранина почечная часть,,
соль, лаваш, лук репчатый,
микс зелени. Аджика
подается отдельно

790 ₺ 150/40/25/20



ХАН-КЕБАБ ПО-КАВКАЗСКИ

Баранина печень, бараний
жир, соль, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

475 ₺ 180/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

Баранина корейка, соль,
лаваш, лук репчатый, микс
зелени. Аджика подается
отдельно

750 ₺ 160/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

Баранина ребра, соль,
лаваш, лук репчатый, микс
зелени. Аджика подается
отдельно

605 ₺

160/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

Баранина мякоть, соль,
лаваш, лук репчатый, микс
зелени. Аджика подается
отдельно

810 ₺ 160/40/25/20г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Фарш из баранины, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

780 ₺ 180/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕННИКОВ

Баранина семенники, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

620 ₺ 150/40/25/20g

ШАШЛЫК ИЗ КУРДЮКА

Курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

660 ₺ 120/40/25/20g





1

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ПОЧЕК

Баранина почки, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

415 ₰

160/40/25/20g

2

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕГО СЕРДЦА

Баранина сердце, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

695 ₰

140/40/25/20g

3

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КУРДЮКОМ

Баранина печень, курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

545 ₰

150/40/25/20g

4

ХИТ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ»

Баранина «семечки», соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

680 ₰

150/40/25/20g

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Осетрина, соль, лаваш,
лимон, гранат зерна,
майонез, сметана, томатная
паста, микс зелени. Долька
лимона и наршараб
подаются отдельно

2130 ₺ 160/40/40/20/5g



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ОСЕТРИНЫ

Фарш из осетрины, лаваш, лук репчатый, лимон, микс зелени. Долька лимона и наршараб подаются отдельно

2000 ₺ 160/40/40/20/5g

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Семга филе, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Долька лимона и наршараб подаются отдельно

1860 ₺ 150/40/40/20/10g





ДОРАДА НА МАНГАЛЕ

Дорада, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Долька лимона и наршараб подаются отдельно

1270 ₺ 1шт./40/40/20/10г

ХИТ

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

Форель, соль, лаваш, лимон, гранат
зерна, микс зелени. Долька лимона и
наршараб подаются отдельно

1030 ₺ 1шт./40/40/20/10г



СИБАС НА МАНГАЛЕ

Сибас, соль, лаваш, лимон, гранат
зерна, микс зелени. Долька лимона и
наршараб подаются отдельно

1265 ₺ 1шт./40/40/20/10г



ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ



ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ

Перепелка, соль, лаваш,
лук репчатый, микс
зелени.Аджика подается
отдельно

935 Р 1шт./40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Куриные потроха, соль,
лаваш, лук репчатый, микс
зелени.Аджика подается
отдельно

430 Р 160/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриная тушка, томатная паста,
лаваш, лук репчатый, микс
зелени. Аджика подается
отдельно

520 Р 200/40/25/20g



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Куриный фарш, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

540 Р 160/40/25/20g

ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

ШАШЛЫК «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»

Бакинский баклажан
с курдюком, помидор,
шампиньоны, сладкий перец.
Подается на лаваше с луком,
миксом зелени и аджикой

465 Р 180/40/35г





ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

295 ₺ 160/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Грибы шампиньоны, масло кукурузное, лаваш, микс зелени. Аджика подается отдельно

310 ₺ 150/20/5г



ШАШЛЫК ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Перец Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

245 ₺ 100/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель свежий, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

255 ₺ 150/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА

Лук репчатый, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

280 ₺ 100/40/20/5г

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ

Картофель свежий, курдюк, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

430 ₺ 160/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Помидоры Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

255 ₺ 100/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КУРДЮКОМ

Баклажан Баку, курдюк, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

340 ₺ 120/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ ОСТРОГО ПЕРЦА

Перец чили, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

160 ₺ 50/40/25/20г

ГАРНИРЫ





КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200 ₺ 150g



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

200 ₺ 150g



ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ

170 ₺ 150g



РИС ОТВАРНОЙ

170 ₺ 150g



ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ

575 ₺ 150g



СПАРЖА

670 ₺ 160g

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

220 ₺ 150g



ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ ПО-БАКИНСКИ НА СКОВОРОДЕ

Баклажан, перец Баку, помидор Баку,
картофель, масло кукурузное, соль

475 ₺ 250g



ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Картофель, грибы шампиньоны, соль, масло
кукурузное, лук-шалот

425 ₺ 250g



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель, соль, масло кукурузное, лук
репчатый

240 ₺ 200g



БРОККОЛИ НА ПАРУ

415 ₺ 150g

БРОККОЛИ ЖАРЕНАЯ

Брокколи, яйцо куриное, сухари
панировочные

415 ₺ 150g

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

Капуста цветная, яйцо куриное, сухари
панировочные

255 ₺ 160g



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ

255 ₺ 160g

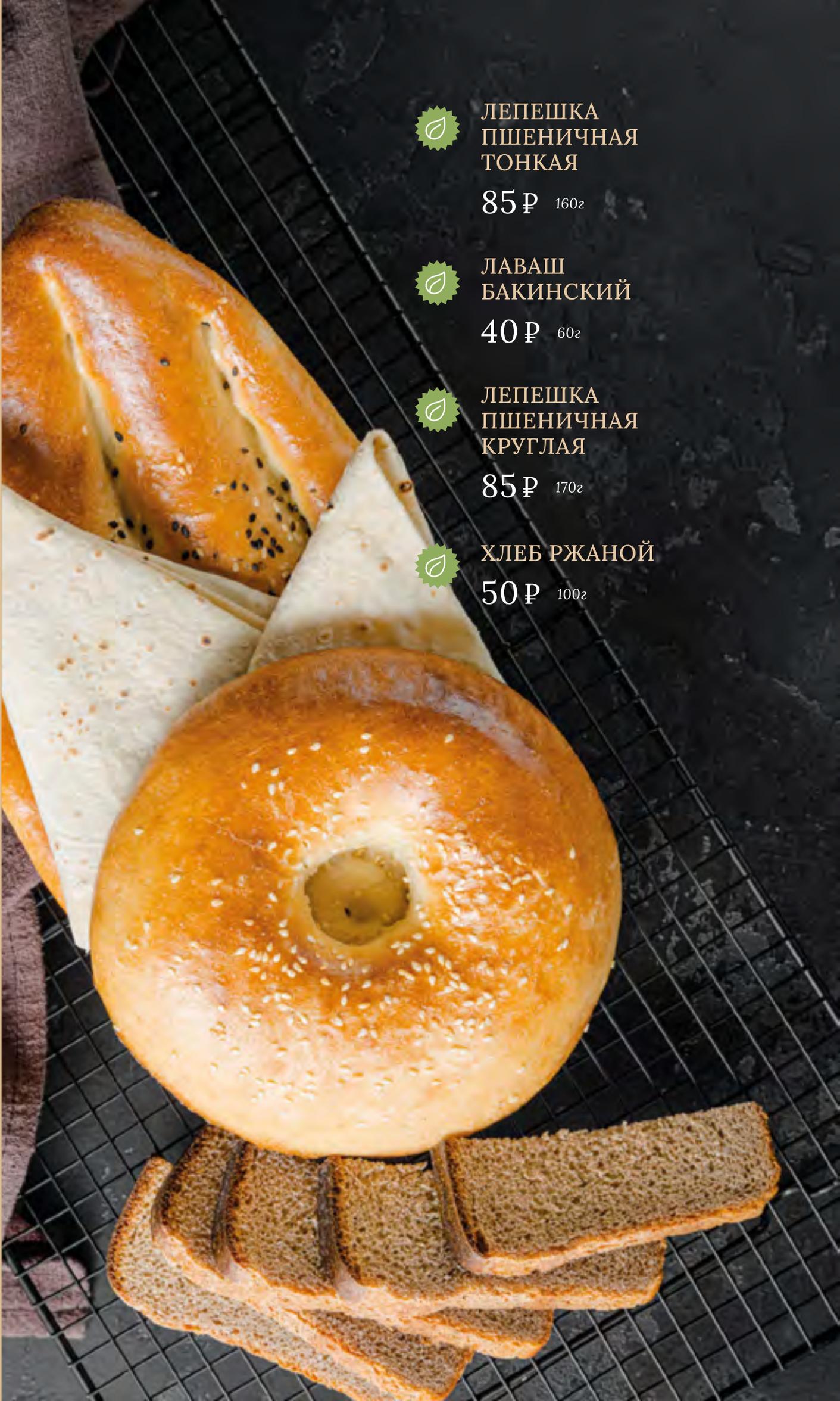


ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Брокколи, фасоль стручковая, спаржа,
цветная капуста

475 ₺ 200g

ХЛЕБ



ЛЕПЕШКА
ПШЕНИЧНАЯ
ТОНКАЯ

85 Р 160г



ЛАВАШ
БАКИНСКИЙ

40 Р 60г



ЛЕПЕШКА
ПШЕНИЧНАЯ
КРУГЛАЯ

85 Р 170г



ХЛЕБ РЖАНОЙ

50 Р 100г

МАГАЗИН ПРОДУКТОВ

PREMIUM FOOD MARKET
Food Village
— BY FOODCITY —



Удобная
доставка



Широкий
ассортимент



Лучшие
поставщики
ФудСити



Свежие и
натуральные
продукты

Работа с HoReCa

Доставка качественных продуктов
для предприятий общественного питания



Качественный
сервис
и поддержка
партнёров



Гибкая ценовая
политика и лучшие
цены от поставщиков
ФудСити



Контроль
качества



**ДОСТАВКА
ПРОДУКТОВ**

ОТ ГЛАВНОГО
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
ЦЕНТРА СТРАНЫ!



ПОПРОБОВАТЬ
СЕРВИС СЕЙЧАС



food-village.ru

8 (985) 961-07-07

8 (926) 188-81-12

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ



АССОРТИ ФРУКТОВ

Виноград, груша, хурма,
мандарин, нектарин,
яблоко, слива, клубника

1700 ₺ 1000г





САДОВЫЕ ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Смородина красная, ежевика,
малина, голубика

825 Р 150г



АНАНАС

1150 Р

650г

ДЕСЕРТЫ

ПАХЛАВА

280 ₺ 70г/2шт.





ШЕКЕРБУРА

300 ₽ 1шт./40/12

МУТАКИ

280 ₽ 2шт./40/12



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

от нашей кондитерской

ИДЕАЛЬНО К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ ИЛИ В ПОДАРОК!

Сделать заказ и узнать подробности можно у официанта





НАПОЛЕОН

430 Р 100/12



ЧИЗКЕЙК

430 Р 120/12



МЕДОВИК

430 Р 150/10г



ТИРАМИСУ

430 Р 130/15/10г



ЛЯБ-ЛЯБИ

Орехи миндаль, кешью, фундук, изюм белый, изюм черный

550 Р 150г



МЕД

230 Р 130г



ФИНИКИ

330 Р 150г



КОЗИНАКИ

300 Р 100г



ХАЛВА БАКИНСКАЯ

300 Р 100г

МОРОЖЕНОЕ

330 Р 70г

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

430 Р 160г



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....1

Ассорти овощей / овощная нарезка	1520 ₺
Помидоры «Бычье сердце»	415 ₺
Грибы маринованные	525 ₺
Маслины / оливки	465 ₺
Огурцы малосольные / маринованные	385 ₺
Ассорти зелени	425 ₺
Овощи свежие	575 ₺
Соленья по-бакински	750 ₺
Бочковые соленья	460 ₺
Лобио по-грузински	425 ₺
Икра из баклажанов	585 ₺
Баклажаны с ореховой начинкой	540 ₺
Сациви из курицы	460 ₺
Мясное ассорти	1600 ₺
Бастурма из говядины по-восточному	510 ₺
Куриный рулет	460 ₺
Ростбиф	680 ₺
Язык говяжий	670 ₺
Рыбное ассорти	3250 ₺
Семга слабосоленая	1200 ₺
Икра лососевая	990 ₺
Осетрина горячего копчения	1560 ₺
Сельдь по-московски	560 ₺
Сиг холодного копчения	1150 ₺



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.....10

Сырная тарелка	1030 ₺
Гауда	385 ₺
Шор по-кавказски с укропом	415 ₺
Сулугуни	415 ₺
Брынза	425 ₺
Овечий	600 ₺
Довга	365 ₺
Айран	160 ₺
Мацони	315 ₺



САЛАТЫ.....13

Теплый салат с телятиной и зеленью	970 ₺
Салат из тигровых креветок	910 ₺
Салат с говяжьим языком	910 ₺
Теплый салат с куриной печенью	680 ₺
Салат «Капрезе»	840 ₺
Салат из свеклы с козьим сыром	790 ₺
Салат столичный с куриным филе	465 ₺
Салат «Цезарь» с креветками	930 ₺
Салат «Цезарь» с курицей	740 ₺
Салат с авокадо	705 ₺
Салат овощной с сыром «Сулугуни»	690 ₺
Салат из помидоров «Бычье сердце»	685 ₺
Салат по-деревенски	570 ₺
Салат овощной со шпинатом	715 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.....18

Хачапури по-аджарски	520 ₺
Хачапури по-имеретински	550 ₺
Блины по-домашнему	195 ₺
Блины с лососевой икрой	715 ₺
Блины с творогом	265 ₺
Блины с мясом	355 ₺
Королевские креветки на гриле	1300 ₺
Сыр «Сулугуни» жаренный	425 ₺
Жюльен грибной	340 ₺
Кюкю с зеленью	415 ₺
Яичница	255 ₺
Яичница с помидорами	475 ₺

КУТАБЫ.....22

Кутаб с мясом	200 ₺
Кутаб с сыром	200 ₺
Кутаб с картофелем	200 ₺
Кутаб с тыквой	200 ₺
Кутаб с зеленью	200 ₺

СУПЫ.....24

Уха по-Царски	1265 ₺
Солянка сборная мясная	475 ₺
Борщ с телятиной	425 ₺
Щи зеленые с телятиной	425 ₺
Куриный суп-лапша	385 ₺
Крем-суп из шампиньонов	450 ₺
Суп овощной	375 ₺
Суп-пюре из тыквы	450 ₺
Суп-пюре из чечевицы	450 ₺
Суп Кюфта-Бозбаш	510 ₺
Соютма из телятины	600 ₺
Соютма из баранины	680 ₺
Суп Хинкали по-азербайджански	475 ₺
Суп Кюрза	425 ₺
Суп Дюшбара	425 ₺
Суп Пити	575 ₺
Суп Харчо	410 ₺



БЛЮДА НА САДЖЕ.....30

Ассорти из мяса на садже	4620 ₺
Жаркое из телячьей корейки с овощами по-азербайджански	2420 ₺
Жаркое из бараньей корейки с овощами по-азербайджански	2090 ₺

ТАНДЫР.....32

Говяжья вырезка в тандыре	1670 ₺
Цыпленок в тандыре	790 ₺
Перепелка в тандыре	930 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.....34

Джиз-Быз	575 ₺
Цыпленок табака	790 ₺
Перепелка табака	930 ₺
Телятина по-строгановски	800 ₺
Голубцы	630 ₺
Долма по-азербайджански	715 ₺
Долма с виноградными листьями	655 ₺
Тава-Кебаб	730 ₺
Хашлама из баранины	1070 ₺
Куриные котлеты	495 ₺
Котлеты из телятины	750 ₺
Котлета по-киевски	620 ₺
Эскалоп из свинины	655 ₺
Лангет из говяжьей вырезки	825 ₺
Вырезка по-царски	950 ₺
Плов узбекский по Чернову	700 ₺
Хинкали по-грузински	510 ₺
Хинкали по-азербайджански	570 ₺
Осетрина	2130 ₺
Семга	1880 ₺
Семга «Бакинский бульвар»	1860 ₺
Судак	760 ₺
Буглама из осетрины по-азербайджански	1670 ₺
Сибас	1270 ₺
Дорада	1270 ₺
Форель речная	1020 ₺

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ.....46

Телятина	910 ₺
Цыпленок	875 ₺
Перепелка	935 ₺
Куриные потрошки по-домашнему	485 ₺
Кролик	790 ₺
Баранина	750 ₺
Осетрина	1660 ₺
Фасоль	630 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....50

Шашлык из говяжьей вырезки «Бастурма»	960 ₺
Люля-кебаб из телятины	780 ₺
Шашлык из телячьей мякоти	965 ₺
Шашлык из телячьей грудинки	750 ₺
Шашлык из телячьей корейки	880 ₺
Шашлык из телячьих ребрышек	730 ₺
Шашлык из телячьей почечной части	910 ₺

ШАШЛЫКИ.....53

Шашлык из кролика	620 ₺
-------------------	-------

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ...54

Шашлык из свиных ребрышек	450 ₺
Шашлык из свиной мякоти	600 ₺
Шашлык из свиной корейки	600 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ...56

Шашлык из бараньей почечной части	790 ₺
Хан-кебаб по-кавказски	475 ₺
Шашлык из бараньих ребрышек	605 ₺
Шашлык из бараньей корейки	750 ₺
Шашлык из бараньей мякоти	810 ₺
Люля-кебаб из баранины	780 ₺
Шашлык из бараньих семенников	620 ₺
Шашлык из курдюка	660 ₺
Шашлык из бараньих почек	415 ₺
Шашлык из бараньего сердца	695 ₺
Шашлык из баранины «семечки»	680 ₺
Шашлык из бараньей печени с курдюком	545 ₺



ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ.....60

Шашлык из осетрины	2130 ₺
Люля-кебаб из осетрины	2000 ₺
Шашлык из семги	1860 ₺
Дорада на мангале	1270 ₺
Сибас на мангале	1265 ₺
Форель речная на мангале	1030 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ.....64

Шашлык из перепелов	935 ₺
Шашлык из куриных потрохов	430 ₺
Шашлык из курицы	520 ₺
Люля-кебаб из курицы	540 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ.....66

Шашлык «Овощное ассорти»	465 ₺
Люля-кебаб из картофеля	295 ₺
Шашлык из грибов	310 ₺
Шашлык из картофеля	255 ₺
Шашлык из картофеля с курдюком	430 ₺
Шашлык из баклажанов с курдюком	340 ₺
Шашлык из сладкого перца	245 ₺
Шашлык из репчатого лука	280 ₺
Шашлык из свежих помидоров	255 ₺
Шашлык из острого перца	160 ₺

СОУСЫ.....53

В ассортименте	90/150 ₺
----------------	----------

ГАРНИРЫ.....68

Картофель фри	200 ₺
Картофель отварной	200 ₺
Гречка отварная	170 ₺
Рис отварной	170 ₺
Фасоль стручковая	575 ₺
Спаржа	670 ₺
Картофельное пюре	220 ₺
Овощи жаренные по-бакински на сковороде	475 ₺
Грибы жаренные с картофелем и луком	425 ₺
Картофель по-домашнему	240 ₺
Брокколи жареная	415 ₺
Брокколи на пару	415 ₺
Цветная капуста жареная	255 ₺
Цветная капуста на пару	255 ₺
Овощное ассорти	475 ₺

ХЛЕБ.....70

Лепешка пшеничная тонкая	85 ₺
Лаваш бакинский	40 ₺
Лепешка пшеничная круглая	85 ₺
Хлеб ржаной	50 ₺

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ.....72

Ассорти фруктов	1700 ₺
Садовые ягоды в ассортименте	825 ₺
Ананас	1150 ₺



ДЕСЕРТЫ.....74

Пахлава	280 ₺
Шекербура	300 ₺
Мутаки	280 ₺
Наполеон	430 ₺
Чизкейк	430 ₺
Медовик	430 ₺
Тирамису	430 ₺
Ляб-ляби	550 ₺
Мед	230 ₺
Финики	330 ₺
Козинаки	300 ₺
Халва бакинская	300 ₺
Мороженое	330 ₺
Домашнее варенье	430 ₺



Бакинский
бульвар



TRIUMPH

EVENT HALL

ВАШ САМЫЙ
ВАЖНЫЙ ДЕНЬ

Банкетный зал TRIUMPH EVENT HALL

Роскошное пространство в классическом стиле на Кутузовском проспекте, для проведения самых крупномасштабных мероприятий столицы на высшем уровне! Шикарное здание Triumph Hall с величественным парадным входом и широкой лестницей с первого взгляда подарит гостям удовольствие от пребывания здесь, чувство предвкушения и загадочности.

За массивными парадными дверями гостей встретит элегантный холл, где мерцание хрусталя и блеск мрамора сочетаются с высокими потолками и великолепной стеной из оникса.

У совершенства, роскоши и комфорта есть своё лицо – просторный и наполненный светом зал с фешенебельным интерьером, который легко поддается трансформации под тематику любого события.

+7 (985) 230 8888

info@triumph-hall.ru



РЕСТОРАНЫ

ул. Неверовского, 15

М Парк Победы
+7 499 148-88-04

МКАД, 19-ый км., вл. 6А

М Алма-Атинская
+7 985 227-27-61

Балаклавский пр., вл. 11А

М Чертановская
+7 495 940-93-98

ул. Земляной Вал, 18/4

М м. Курская
+7 499 347-82-72

пр. Андропова, вл. 21А

М Коломенская
+7 925 589-03-36

МО, г. Мытищи,
ул. Университетская, 9

+7 495 940-96-00

ул. Стартовая, 12

М Медведково
+7 495 474-70-59

МО, Рублево-Успенское ш.,
12, Горки 2

+7 495 480-88-77,
+7 495 480-88-99

bbulvar.ru



Постное блюдо



Приготовление
блюда от 35 минут



Блюдо, приготовленное
по традиционному
национальному рецепту



Острое блюдо



Хит продаж

* ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД В РЕСТОРАНЕ МОГУТ ОТЛИЧАТСЯ ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ