



ресторан
Лесной

Дорогие гости! Мы стараемся помочь вам в выборе блюд, в том числе в случае индивидуальной пищевой непереносимости отдельных продуктов или пищевой аллергии. Поэтому для вашего удобства мы специально отметили некоторые блюда специальными знаками. Просим учитывать, что при приготовлении различных блюд используются много ингредиентов, различные смеси муки, яйца, молоко, орехи и др., поэтому возможно их минимальное попадание отмеченные знаком блюда.

★ Лазарь Эмануилов рекомендует это попробовать

 Веганское

 Орехи

 Острое

Оглавление

Обеды	1 стр.
Фирменные блюда	3 стр.
Блюда, приготовленные в тандырной печи и коптильне	3 стр.
Плов	5 стр.
Садж-кебаб	7 стр.
Тахта-Кебаб	9 стр.
Холодные закуски	11 стр.
Сырные нарезки	13 стр.
Салаты	13 стр.
Горячие закуски	15 стр.
Супы	17 стр.
Горчие блюда	19-21 стр.
Шашлыки	23-25 стр.
Гарниры	27 стр.
Лаваш и хлеб	29 стр.
Соусы	29 стр.

Обед по-домашнему
из 3-х блюд - 480 руб., из 2-х блюд - 350 руб.
с 12:00 до 16:00

Супы

Борщ традиционный
250 гр.

Суп харчо из говядины
250 гр.

Суп из чечевицы с фрикадельками
250 гр.

Суп куриный по-домашнему
250 гр.

Салаты

Лазаревский с Сулугуни
180 гр.

Салат с куриной грудкой и виноградом
175 гр.

Столичный
160 гр.

Супер-салат
185 гр.

Горячие блюда

Аджаб-Сандал
180 гр.

Люля-кебаб из курицы и картофеля
220 гр.

Филе цыпленка на облаке из гречи с восточными травами
220 гр.

Хинкали 3 шт.
180 гр.

Лаваш

Мини-лаваш из тандыра
100 гр.

Тонкий лаваш
60 гр.



Курица Ляванги

Фирменные блюда

На территории Азербайджана живут много народностей и у каждого народа имеются свои оригинальные блюда. На юге страны в Ленкоране живут талыши, самое популярное блюдо у этого народа Ляванги (фаршированная рыба или курица). Первое значение слова ляванги – это нечто начиненное. Само слово "ляван" на персидском обозначает брюхо. Изюминка данного блюда – это собственно ляванги. Ляванги – это начинка из грецких орехов, красного лука, пасты алычи и сумаха.

 **Курица Ляванги** **3200 р.**
1 шт., по предварительному заказу

 **Индейка Ляванги** **360 р.**
1/100, по предварительному заказу

Блюда, приготовленные в тандырной печи и копильне

Тандыр – глиняная восточная печь для приготовления пищи. Выпекание в этой печи происходит за счет пара и жара, идущего от древесных углей, а также тепла, исходящего от стенок тандыра. В блюдах, приготовленных в тандыре, нет избытка жиров, но сохранены все природные соки. Они отличаются особым вкусом и очень долго остаются сочными, сохраняя свои потрясающие качества.

Чем хороша рыба, приготовленная в копильне? Тем, что это экологически чистый продукт, ну и разумеется, что она вкусна. В процессе обработки дымом, образующимся при сгорании специально подобранных дров, рыба приобретает аппетитный вид, замечательный вкус, приятный запах с дымком!

- ★ Баранина, запечённая в тандыре 550 р.
1/170

- Целиковый ягненок в тандыре 200 р.
1/100, по предварительному заказу

- ★ Осетр из бассейна Ресторана «Лесной» 350 р.
способ приготовления: тандыр, копильня, на углях, тава кебаб, 1/100

- ★ Карп из бассейна Ресторана «Лесной» 180 р.
способ приготовления: тандыр, копильня, на углях, тава кебаб, 1/100,



Баранина, запеченная в тандыре



Плов Азербайджанский

Паэлья с морепродуктами
«по-Лесному»

Плов Узбекский

Плов Оригинальный

Плов

Узбекский плов – одно из достижений узбекской кухни. Среди большого количества самых разнообразных блюд узбекской кухни, плов наиболее точно отражает характерные черты и самобытный колорит национальной кухни. Известен с незапамятных времен. За многовековое развитие возникло более 80 вариантов плова. Уже в 16 веке были описаны рецепты и технология приготовления плова с рубленным мясом, рисом сорта ДЕВЗИРА и лущеным горохом.

ДЕВЗИРА – сорт риса с более крупной зерновкой, с большим коэффициентом водопоглощения, очень ценится среди местного населения Ферганской долины и возделывается только в приусадебных участках в поймах верховья Сыдарьи. Казан - традиционный казан изготавливается из чугуна и имеет округлое дно. Округлой форма казана сделана для того, чтобы он опускался в очаг и пламя нагревало не только дно, а все его стенки, имеющую сферическую форму.

Плов Узбекский 460 р.

Рис девзира, курдюк, баранина, морковь, чеснок, подается с салатом из помидоров, красным луком и реганом 1/300/100/20

Плов Оригинальный 400 р.

Рис девзира, куриное бедро, куриная печень, куриные сердечки, морковь, чеснок, подается с салатом из помидоров, красным луком и реганом 1/200/200/30

Имеет свои особенности и азербайджанский плов - парадное национальное блюдо. В отличие от узбекского он относится к иранскому, а не к среднеазиатскому типу. Подача азербайджанского плова также имеет свои традиции.

Азербайджанский плов состоит из двух основных частей. Все эти части приготавливаются и подаются отдельно. Основными частями плова служат отварной рис и Каурма (т.е. его мясная и фруктовая основа). Таким образом, азербайджанские пловы состоят из двух отдельных частей, составляющих в совокупности одно блюдо.

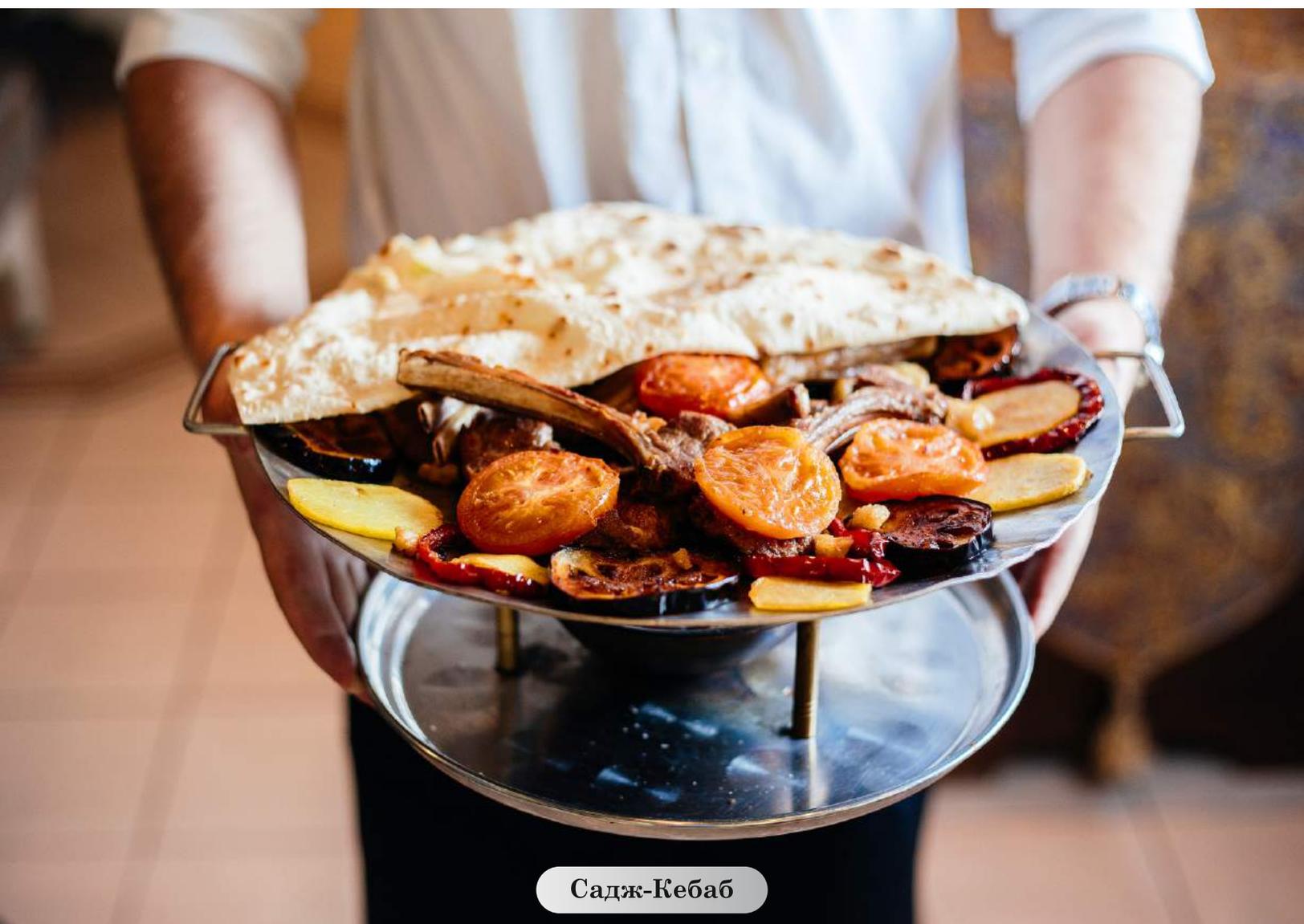
Плов Азербайджанский 600 р.

Рис иранский, курдюк, баранина, шафран, фрукты: изюм, курага, чернослив, алыча, каштан, 1/300/200

Паэлья с морепродуктами «по-Лесному» 790 р.

Рисовая смесь, молодые кальмары, тигровые креветки, филе сёмги, филе судака, перец болгарский, чеснок свежий, базилик, 1/400

Садж – древнейшая в Азербайджане утварь. Это большая вогнутая сковорода, которая ставится на небольшой мангал. Особенность этого блюда в том, что мясо запекается в горячем Садже на дымящихся углях.



Садж-Кебаб

Подается Садж Кебаб на горящих углях, что долго поддерживает температуру, оно не остывает и сохраняет нежный хрустящий вкус.

Садж-кебаб

Овощи	660 р.
<i>2/450</i>	
Филе телятины	560 р.
<i>1/150</i>	
Язык телячий	580 р.
<i>1 /190</i>	
Филе баранины	460 р.
<i>1/150</i>	
Котлетная часть баранины	460 р.
<i>1/150</i>	
Котлетная часть свинины	460 р.
<i>1/170</i>	
Курдюк	350 р.
<i>1/100</i>	
Баранья печень	360 р.
<i>1/150</i>	
Баранье сердце	330 р.
<i>1/150</i>	
Бараньи яйца	500 р.
<i>1/120</i>	
Перец острый	130 р.
<i>1/50</i>	

Тахта – деревянная сковорода, в которой выбранные вами ингредиенты томятся с овощной основой (паприка, баклажаны, помидоры, лук) под тонким лавашом.



Тахта-Кебаб

*Предварительно компоненты обжариваются на мангале.
Вы можете выбрать от 2 до 4 компонентов в одну сковороду.*

Тахта-Кебаб

Овощная основа	350 р.
Баранина на ребре	380 р.
<i>1/170</i>	
★ Баранина	370 р.
<i>1/150</i>	
★ Котлетная часть баранины	420 р.
<i>1 /170</i>	
★ Язык бараний	380 р.
<i>1/390</i>	
Телятина	400 р.
<i>1/150</i>	
Телячье сердце	290 р.
<i>1/150</i>	
Телячья печень	300 р.
<i>1/150</i>	
★ Язык телячий	430 р.
<i>1/150</i>	
Люля кура с зеленью	380 р.
<i>1/170</i>	
Люля баранина	440 р.
<i>1/170</i>	
Люля кура	380 р.
<i>1/170</i>	
Куриная грудка	220 р.
<i>1/170</i>	
Куриное бедро	220 р.
<i>1/200</i>	

Рыба

★ Осетрина	1100 р.
<i>1/240</i>	
★ Сёмга	580 р.
<i>1/160</i>	

Овощи бакинские

Зелень с сыром

Семга слабой соли

Лобio с грецкими орехами

Пхали

Сациви из баклажан

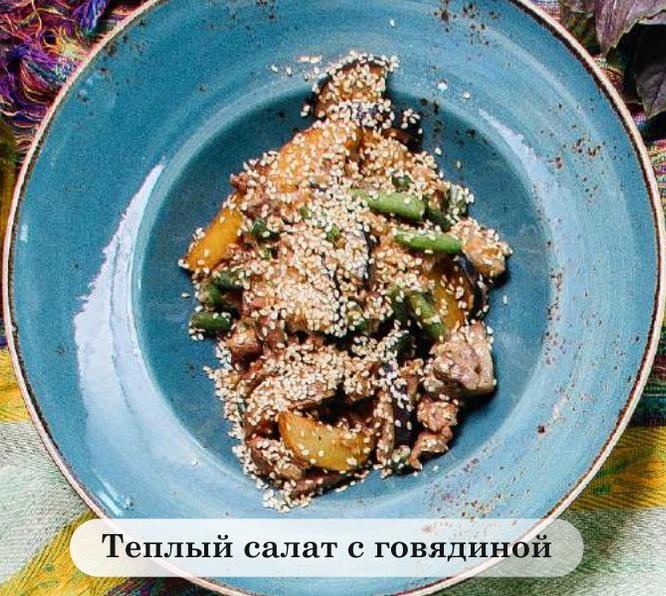
Закуска «По-лесному»

Мясное ассорти

Муксун северный слабой соли

Холодные закуски

	Свежие овощи 360 р. <i>Помидоры, огурцы свежие, перец болгарский, редис, зелень, 1/310</i>		
	Зелень с сыром 300р. <i>Зеленый лук, кинза, укроп, петрушка, реган по сезону, сулгуни, 1/50/135</i>		
	Икра красная лососевая 470р. <i>1/30/20</i>		
	Сёмга слабой соли 690 р. <i>Подается с хлебом и сливочным сыром, 1/100/30/35</i>		
	Муксун Северный слабой соли собственного приготовления 560 р. <i>Муксун, картофель Айдахо, 1/100/100/30</i>		
	Закуска «по-Лесному» 380 р. <i>Сельдь, картофель отварной, грибы маринованные, лук репчатый маринованный, 1/350</i>		
	Мясное ассорти 390 р. <i>Буженина, язык говяжий отварной, подается с горошком и хреном, 1/100/20/20</i>		
	Ассорти из осетрины горячего и холодного копчения 1100 р. <i>1/100/30</i>		
	Икра чёрная осетровая 4500 р. <i>1/50/20</i>		
	Овощи бакинские или самаркандские 490 р. <i>Огурцы, помидоры, 1/240</i>		
	Сациви грузинское 650 р. <i>Курица, обжаренная в баже: орехи грецкие, масло из грецких орехов, бульон куриный, специи, 1/250</i>		
	Ассорти мясное по-восточному 540 р. <i>Бастурма, суджук, 1/100/20</i>		
		Соления по-восточному 430 р. <i>1/300</i>	
		Сациви из баклажан 400 р. <i>Баклажаны, орехи, лук репчатый, перец острый, чеснок, специи, 1/160</i>	
			Лобио с грецкими орехами 290 р. <i>Фасоль, грецкие орехи, лук репчатый, чеснок, перец острый, специи, 1/200</i>
			Пхали 280 р. <i>Свекла, капуста свежая, шпинат, орехи грецкие, лук репчатый, перец острый, чеснок, специи, гранат, 1/210</i>
	Хумус с печеными баклажанами и свежими овощами 300 р. <i>1/340</i>		
	Мацони в стаканчике 140 р. <i>1/250</i>		
	Айран 130 р. <i>Жидкое подсоленное мацони, заправленное разной зеленью, 1/200</i>		



Теплый салат с говядиной



Салат из курицы с виноградом, сельдереем и фисташками



Супер салат по-лесному от владельца ресторана



Нуха



Салат из свежих листьев шавеля с индейкой



Салат Лазаревский, с сулгуни

Сырные нарезки

Сыр по-восточному..... <i>Сулугуни, брынза, «Чечил», 1/240</i>	450 р.
Сыр «Гебжалия»..... <i>Сулугуни в мацони с зеленью и мятой 1/310</i>	280 р.

Салаты

Салат «Греческий»..... <i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, сыр Фета, лук красный, уксус бальзамический, масло оливковое, айсберг, реган, 1/270</i>	370 р.
 ★ «Супер-салат по-Лесному» от владельца ресторана..... <i>Баклажаны, помидоры, перец сладкий готовятся на мангале с кинзой, чесноком, зеленым луком и укропом, 1/170/3</i>	330 р.
★ Салат Лазаревский..... <i>Огурцы, помидоры, масло оливковое, зелень в ассортименте, лук репчатый, сыр сулугуни или брынза, 1/240</i>	360 р.
Нуха – овощной салат, завернутый в тонкий лаваш..... <i>Разная зелень, огурцы, помидоры, сыр «Сулугуни» или брынза или дор-блю, 1/240</i>	280 р.
 ★ Салат из запеченной свеклы с клюквой..... <i>1/200</i>	250 р.
 ★ Теплый салат с говядиной..... <i>Филе говядины с овощами в сливочно-соевом соусе, 1/220</i>	600 р.
Салат «Цезарь» с курицей..... <i>Салат айсберг, лола росса, куриное филе, пармезан, томаты черри, майонез, анчоусы, гренки, 1/180</i>	410 р.
 Салат из курицы с виноградом, сельдереем и фисташками..... <i>1/235</i>	380 р.
Салат из свежих листьев щавеля с индейкой..... <i>Свежие листья щавеля, картофель «стаун», томаты черри, соус с тонким ароматом шалфея. Подается с индейкой, обжаренной в соевом соусе, 1/340</i>	460 р.
Салат «Столичный»..... <i>Курица, горошек, картофель, морковь, огурцы, зелень, лук порей, майонез, 1/170</i>	300 р.
Салат «Цезарь» с обжаренными креветками и лососем..... <i>Салат Айсберг, Лола Росса, креветки, лосось, пармезан, помидоры, майонез, анчоусы, гренки, 1/200</i>	650 р.
Салат с муксуном слабой соли, с обжаренными картофелем и яблоком, подается с рукколой и каперсами..... <i>1/250</i>	520 р.
Салат, слоенный из запечённой свеклы, отварного картофеля, семги..... <i>слабой соли с соусом из сливочного сыра 1/330</i>	450 р.
 Винегрет..... <i>Свекла, картофель, морковь, огурцы соленые, капуста квашенная, горошек, лук репчатый, ароматное масло, 1/250</i>	250 р.

Хачапури Аджарское «Лодочка»

Кучимач

Хачапури из слоеного теста

Сулугуни в кеце

Кутабы

Самса

Блинчики хрустящие
с мясом

Хачапури грузинское

Горячие закуски

Жульен со свежими грибами 270 р.
Шампиньоны, сливки, лук репчатый, 1/120

★ Блинчики хрустящие с мясом 270 р.
1/100

Кучимач 400 р.
Жареная телятина, сердце, легкое, рубец с луком и томатом, гранат, кинза; подается в кеце, 1/250

Хачапури аджарское «Лодочка» 380 р.
1/320

Хачапури грузинское 260 р.
1/200

Хачапури из слоеного теста 250 р.
1/150

Жареный сыр сулугуни в кеце 380 р.
1/200

🍃 Кутабы на выбор: с зеленью, курицей, бараниной, 2 шт. 280 р.
Кутабы с зеленью подаются с соусом мацони с чесноком, 1/100

🍃 ★ Кутабы Джоратские на выбор: с зеленью, курицей, бараниной, 2 шт. 280 р.
кутабы с зеленью подаются с соусом мацони с чесноком, 1/100

Самса 2 шт. 260 р.
*- с бараниной, 1/130
- с курицей, 1/130*



Харчо



Соютма

Суп куриный по-домашнему с лапшой



Из чечевицы с фрикадельками



Кюфта



Крем-суп из тыквы



Фитнес-суп



Пити



Довга



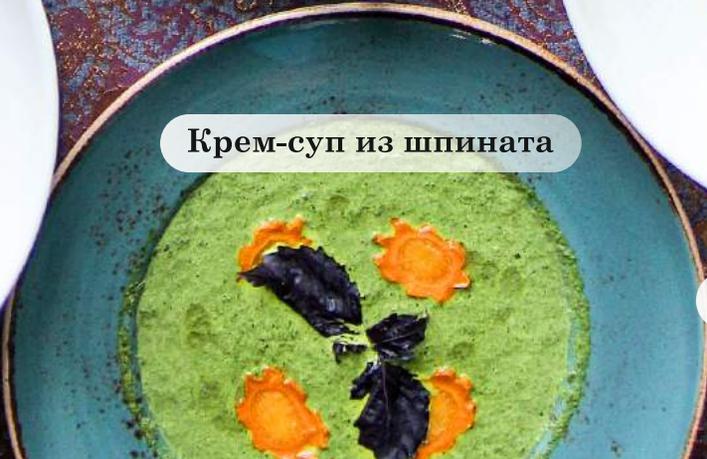
Лагман



Океан



Борщ



Крем-суп из шпината

Дюшбара



Супы

 Фасолевый с фрикадельками 350 р. <i>1/300</i>
 Из чечевицы с фрикадельками 350 р. <i>1/300</i>
Борщ традиционный 290 р. <i>Свекла, капуста, лук репчатый, морковь, говядина, сметана, 1/300/40</i>
Солянка мясная традиционная 360 р. <i>1/300</i>
Уха «по-Лесному» 490 р. <i>Филе форели, филе судака, лук репчатый, перец болгарский, картофель, морковь 1/300</i>
 «Океан» 750 р. <i>Мидии, кальмары, креветки, филе судака, филе семги, лук порей, перец стручковый горький, томаты черри, 1/300</i>
Крем-суп грибной 390 р. <i>Свежие шампиньоны, сливки, яйцо перепелиное, масло тыквенное, 1/300</i>
Крем-суп из шпината 350 р. <i>Шпинат, сливки, зелень, морковь, 1/300</i>
Крем-суп из тыквы 350 р. <i>1/300</i>
 Фитнес-суп 280 р. <i>Филе куриное, цветная капуста, фасоль стручковая, болгарский перец, морковь, репчатый лук, чеснок, зелень, оливковое масло, 1/300</i>
Хаш 500 р. <i>Говяжья ножка, рубец, лук репчатый, 1/300/150</i>
 Соютма 500 р. <i>Баранья ножка, лук репчатый, перец болгарский, помидоры, соус «Мацони» с чесноком, 1/300/150</i>
Пити 400 р. <i>Баранина, курдюк, горох-нут, помидоры, картофель, лук репчатый, шафран (готовится в глиняном горшочке), 1/300</i>
 Лагман 400 р. <i>Баранина, говядина, морковь, картофель, лапша собственного приготовления, сельдерей, кинза, укроп, 1/300</i>
 Кюфта 460 р. <i>Баранина, рис, алыча, лук репчатый, горох, картофель, шафран, 1/300</i>
 Шурпа 350 р. <i>Баранина, курдюк, картофель, морковь, лук репчатый, помидоры, перец болгарский, горох-нут, специи, 1/300</i>
 Харчо из говядины 330 р. <i>Говядина, рис, томат, специи, 1/300</i>
Дюшбара 260 р. <i>Маленькие пельмени с фаршем из баранины, лук репчатый, помидоры, кинза, укроп, шафран, 1/300</i>
Довга 260 р. <i>Мацони, горох нут, мука, рис, яйцо, кинза, укроп, щавель, соль, 1/300</i>
Окрошка по-восточному 250 р. <i>Мацони, огурцы свежие, лук зеленый, зелень, 1/300</i>
Суп куриный по-домашнему с лапшой 350 р. <i>1/300</i>



Хинкали



Гюрза



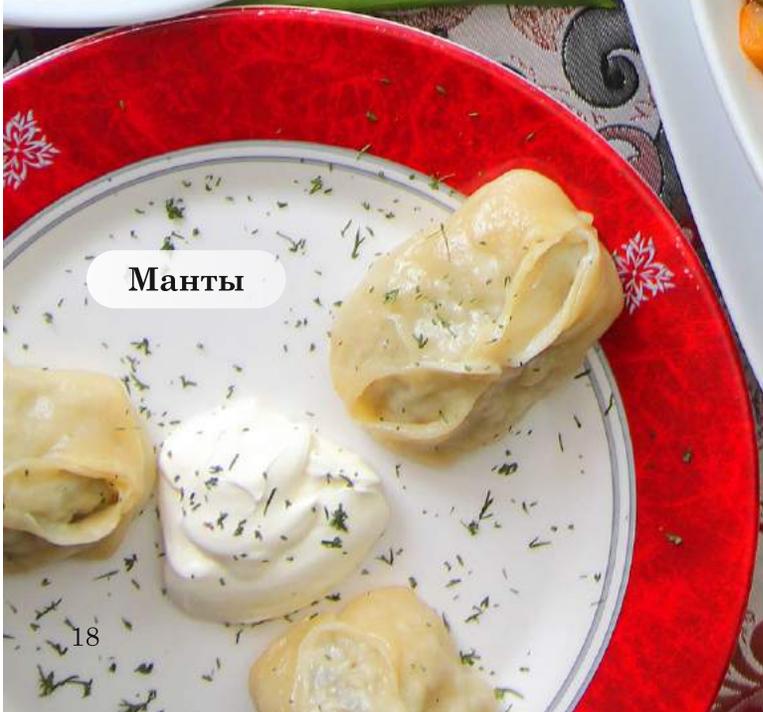
Долма



Лобio в горшочке



Аджаб-сандал



Манты



Горячие блюда

Тава-кебаб из курицы <i>Люля-кебаб из курицы, запеченное в яйце с зеленью и гранатом, 1/240</i>	440 р.
Тава-кебаб из баранины <i>Люля-кебаб из баранины, запеченное в яйце с зеленью и гранатом, 1/240</i>	440 р.
Хинкали <i>Тесто, говядина, свинина, лук репчатый, чеснок, кинза, 5 шт., 1/300</i>	430 р.
Гюрза <i>Азербайджанские пельмени с говядиной, подаются с томатным соусом, 1/300/75</i>	450 р.
★ Манты <i>Фарш из баранины, курдюк, лук репчатый, лук зеленый, сметана, укроп, 3 шт., 1/280</i>	440 р.
Долма <i>Лист винограда, фарш (баранина, курдюк), рис, зелень, лук, подается с соусом мацони с чесноком 1/250/50</i>	620 р.
Аджаб-сандал <i>Говядина, болгарский перец, лук репчатый, картофель, зелень, баклажаны, зеленая стручковая фасоль, томатный соус, 1/250</i>	460 р.
★ Хашлама (блюдо на 2-х) <i>Молодая баранина, тушеная со свежими овощами и с душистыми восточными травами, 1/440</i>	1100 р.
🌿 Лобio в горшочке <i>Красная фасоль, томатный соус, лук репчатый, чеснок, зелень, 1/400</i>	280 р.
Шварма с курицей <i>Подается со свежими и маринованными овощами, соусом мацони, аджикой и питой, 1/560</i>	520 р.
Шварма с бараниной <i>Подается со свежими и маринованными овощами, соусом мацони, аджикой и питой, 1/560</i>	640 р.
★ Жаркое из баранины по-домашнему <i>1/320</i>	420 р.
★ Жаркое из говядины по-домашнему <i>1/320</i>	420 р.
★ Филе цыпленка, обжаренное с восточными травами на облаке из гречи <i>1/320</i>	390 р.



Рыбные рубленые котлеты



**Рулеты из кури с
грибным соусом**



**Филе судака в соусе карри и
свекольными чипсами**



**Стейк чак ролл из мраморной
говядины**



**Белая рыба с кремом из цветной капусты
(Судак, камбала, треска)**



Сёмга с овощами вок



**Говядина со шпинатом в устричном соусе,
подаётся на подушке из кус-куса**



★ Сибас	200 р.
<i>способ приготовления: тандыр, коптильня, <u>на углях</u>, тава кебаб, 1/100</i>	
★ Дорадо	200 р.
<i>способ приготовления: тандыр, коптильня, <u>на углях</u>, тава кебаб, 1/100</i>	
★ Речная форель	200 р.
<i>Способ приготовления: тандыр, <u>коптильня</u>, на углях, тава кебаб</i>	
★ Сёмга с овощами вок	760 р.
<i>Сёмга, запеченная в соево-медовом соусе. Подается с цукини, паприкой и морковью, приготовленными в воке, 1/140/110</i>	
★ Белая рыба с кремом из цветной капусты	680 р.
<i>Камбала, судак или треска, 1/100</i>	
Филе судака в соусе карри и свекольными чипсами	680 р.
<i>1/320</i>	
Семга и судак в сливочном карри соусе с овощами, запекается в кеце	760 р.
<i>1/270</i>	
Тигровые креветки в соусе песто	890 р.
<i>Тигровые креветки, соус «Песто», лимон, 1/200/30</i>	
Стейк из мраморной говядины - стриплойн	1490 р.
<i>Подается с морковным муссом и соусом «Демигляс», 1/360 *в сыром виде</i>	
 Стейк чак ролл из мраморной говядины с соусом чимичурри	1100 р.
<i>1/340</i>	
Рубленые котлеты из цыпленка с морковью и зеленью	320 р.
<i>1/310</i>	
Рыбные рубленые котлеты с паприкой и зеленью	400 р.
<i>1/330</i>	
Говядина со шпинатом в устричном соусе, на подушке из кус-куса	650 р.
<i>1/320</i>	
Рулеты из курицы с грибным соусом, подаются с картофельными чипсами, брокколи и цветной капустой	400 р.
<i>1/280</i>	



Из филе баранины



Из свиной шеи



Из котлетной части баранины



Из филе телятины



По-фергански из куриной грудки с овощами



Из языка телятины с курдюком

Шашлычки по-фергански подача на маленьких шампурах

Из бараньих яиц с курдюком – ДЕЛИКАТЕС <i>1/60</i>	330 р.
Из филе баранины с овощами <i>1/75</i>	260 р.
Из бараньих семечек (ребрышки) <i>1/80</i>	260 р.
Из бараньей печени с курдюком <i>1/70</i>	240 р.
Из бараньего сердца с овощами <i>1/75</i>	230 р.
Из филе телятины с овощами <i>1/75</i>	330 р.
Из свиной шеи с овощами <i>1/75</i>	250 р.
Из куриной грудки с овощами <i>1/75</i>	230 р.
Из филе семги с овощами <i>1/75</i>	500 р.

Шашлычки: Баранина (курдючная)

Из бараньих яиц с курдюком - ДЕЛИКАТЕС <i>1/60/55</i>	560 р.
Из филе баранины <i>1/150</i>	520 р.
★ Из котлетной части баранины (на кости) <i>1/170</i>	590 р.
Из баранины на ребре <i>1/170</i>	500 р.
Из бараньего курдюка <i>1/100</i>	380 р.
★ Из бараньих язычков <i>1/390</i>	540 р.

Телятина

Стейк из телятины <i>1/150</i>	630 р.
Из филе телятины <i>1/150</i>	630 р.
★ Из языка телятины с курдюком <i>1/150</i>	750 р.
Из телячьей печени <i>1/150</i>	450 р.
Из Телячьего сердца <i>1/150</i>	370 р.



Из филе семги



Люля-кебаб из баранины



Люля-кебаб из курицы



Из осетрины



Люля-кебаб из картофеля



Из куриной грудки



Из фермерской курицы



Из куриного бедра

Свинина

Из свиной шеи <i>1/150</i>	460 р.
Из котлетной части свинины <i>1/170</i>	480 р.
Двойная свиная отбивная на решетке <i>Свиная шея, чеснок, зелень, 1/160</i>	470 р.

Птица

Из куриной грудки <i>1/170</i>	400 р.
Из куриных крылышек <i>1/150</i>	390 р.
Из куриного бедра <i>1/200</i>	380 р.
★ Из индо-курицы <i>1/170</i>	420 р.
★ Из фермерской курицы <i>1/170</i>	420 р.

Рыба

★ Осетр из бассейна ресторана «Лесной», приготовленный целиком <i>1/100</i>	350 р.
★ Из осетрины <i>1/240/90</i>	990 р.
Из филе семги <i>1/150/110</i>	750 р.

Люля-кебаб

★ Люля-кебаб из баранины <i>1/170</i>	480 р.
Люля-кебаб из курицы <i>1/170</i>	380 р.
★ Люля-кебаб из курицы с зеленью <i>Подается из Люля-Кебаб из картофеля, 1/170</i>	380 р.



Картофель фри



Овощи конфи



Картофель Айдахо



Рисовая смесь



Крошка-картошка

Гарниры

★ Люля-кебаб из картофеля <i>1/170</i>	240 р.
Шашлык из баклажан <i>Баклажаны, помидоры, курдюк, соус, 1-320/65</i>	500 р.
🍃 Шашлык из овощей <i>Баклажаны, болгарский перец, лук репчатый, помидоры, 1/240</i>	420 р.
Крошка-картошка <i>Картофель «Стаул», сало или курдюк на выбор, подается на маленьких шампурах, 1/200</i>	230 р.
🍃 Картофель фри <i>1/150</i>	180 р.
🍃 Картофель «Айдахо» с чесноком и укропом <i>1/150</i>	180 р.
🍃 Рисовая смесь <i>Рис дикий, рис янтарный пропаренный, 1/150</i>	180 р.
🍃 Ризотто со свеклой <i>1/280</i>	230 р.
🍃 Овощи «Конфи» <i>Цукинни, перец болгарский, шампиньоны свежие, лук порей, чеснок, 1/150</i>	210 р.
★ Пюре из цветной капусты <i>1/180</i>	250 р.
🍃 Греча с грибами <i>1/210</i>	240 р.



Дорогие гости, Приятного аппетита! Желаю вам прекрасных блюд, привлекательных ароматов и большого удовольствия! А отдых в нашем ресторане пусть пройдет с хорошим настроением!

Лазарь Эмануилов

Лаваш и хлеб

Лаваш тандырный	130 р.
Тандырный мини	70 р.
 Лаваш ржаной	140 р.
Ржаной мини	80 р.
 Лаваш со злаками	140 р.
Со злаками мини	80 р.
 Лаваш тонкий	80 р.
 Пита	70 р.
 Хлебная корзина	120 р.
<i>Мини багет с солодом и кориандром, булочка с луком и чесноком, булочка зерновая</i>	

Соусы

 Соус «Ткемали»	150 р.
<i>1/50</i>	
 Соус «Наршараб»	120 р.
<i>1/50</i>	
  Соус «Томатный»	80 р.
<i>1/50</i>	
 Соус «Мацони» с чесноком	80 р.
<i>1/50</i>	
  Соус острый из свежих помидор	80 р.
<i>1/50</i>	
Соус Чимичурри	80 р.
<i>1/50</i>	
Аджика	80 р.
<i>1/30</i>	
Соус сметанный с чесноком и укропом	80 р.
<i>1/50</i>	
Сливочный карри	80 р.
<i>1/50</i>	
Сливочный с грибами	80 р.
<i>1/50</i>	
Тар-тар	80 р.
<i>1/50</i>	

