

# МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**ИКРА ЛОСОСЕВАЯ** (30/20 г)  
(ПОДАЕТСЯ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ)

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ** (30 г)

**РЫБНОЕ АССОРТИ** (100 г)  
(СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ, МАСЛЯНАЯ РЫБА, ПАЛУС. ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ, СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, МАСЛИНАМИ)

**СЁМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА** (100 г)

**МАСЛЯНАЯ РЫБА** (100 г)

**СЕЛЁДОЧКА ДОМАШНЯЯ** (100 г)  
(ПОДАЕТСЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ)

**МЯСНОЕ АССОРТИ** (100 г)  
(АППЕТИТНОЕ АССОРТИ ИЗ КАРБОНАДА, БУЖЕНИНЫ, КУРИНОГО РУЛЕТА, ГРУДИНКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

**АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС** (100 г)  
(МИЛАНО, КОППАПАРМА, БРЕЗАЙОЛА, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА.)

**БАСТУРМА** (50 г)  
(ВЯЛЕНАЯ ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯЖЬЕГО МЯСА СО СПЕЦИЯМИ)

**СУДЖУК** (50 г)  
(ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА ИЗ ПОДВЯЛЕННОГО МЯСА ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ С АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ)

**БУЖЕНИНА** (100 г)

**КАРБОНАД** (100 г)

**САЛЬЦЕ С ОТВАРНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ** (100 г)  
(САЛЬЦЕ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ И ЧЕСНОКОМ)

**КУРИНЫЙ РУЛЕТ** (100 г)

**ЯЗЫК ОТВАРНОЙ** (100 г)

**ГРУДИНКА** (100 г)

**ОВОЩНОЙ БУКЕТ** (100 г)  
(ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, РЕДИС)

**АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ** (100 г)

**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** (1шт/30 г)  
(ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ ИЛИ СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ)

**РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ** (1шт/30 г)  
(ЛОМТИКИ ВЕТЧИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРНО – ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ)

**РУЛЕТКИ ИЗ СЁМГИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ** (1шт/30 г)

**ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЧИКИ** (100 г)  
(ДОЛЬКИ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРНО – ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ)

**САЦИВИ «ТРАДИЦИОННЫЙ»** (100 г)  
(КУРИНОЕ ФИЛЕ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ)

**ХОЛОДЕЦ ПО – ДОМАШНЕМУ** (100 г)  
(ГОТОВИТСЯ НА ВЫБОР ИЗ СВИНИНЫ / КУРИЦЫ / ГОВЯДИНЫ. ПОДАЕТСЯ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ)

**ЗАЛИВНОЕ ИЗ ФИЛЕ СУДАКА С ОВОЩАМИ** (100 г)  
(ПОДАЁТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ)

**АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ** (100 г)  
(ТЁРТЫЕ ЛИСТЬЯ ШПИНАТА С ДОБАВЛЕНИЕМ КРАСНОЙ ФАСОЛИ, ЗЕЛЁНОЙ ФАСОЛИ И ГРЕЦКОГО ОРЕХА, УКРАШЕННЫЕ ЗЁРНАМИ ГРАНАТА)

**ЛОБИО** (100 г)  
(КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ)

**СЫРНОЕ АССОРТИ** (100 г)  
(СУЛУГУНИ, ЧАНАХ, ЧЕЧИЛ КОПЧЕНЫЙ)

**АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ** (100 г)  
(ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, МЁД, ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ).

**СЫР ЧАНАХ** (100 г)

**СЫР СУЛУГУНИ** (100 г)

**СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ** (100 г)  
(ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ДОМАШНЯЯ КРАСНАЯ КАПУСТА, ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ)

**СОЛЕНЬЯ ИЗ АРМЕНИИ** (100 г)  
(БАМИЯ, ШУШАН, СИНДРИК)

**ГРИБНОЕ ЛУКОШКО** (100 г)  
(ДОМАШНИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОПАТА С ФИРМЕННОЙ ЗАПРАВКОЙ)

**ПЕРЕЦ ЗЕЛЁНЫЙ ОСТРЫЙ** (1 шт.)

**ЗЕЛЁНАЯ РЕДЬКА** (100 г)

**ШПИНАТ С ОРЕХАМИ** (100 г)

**ОЛИВКИ** (100 г)

**МАСЛИНЫ** (100 г)

**ЛИМОН** (100 г)

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА** (2,5 кг)  
(СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ)



# САЛАТЫ

## **ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «БОНИМАРИЯ»** (100 г)

(КУРИНАЯ ГРУДКА, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ И МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ ОТ ШЕФ-ПОВАРА)

## **«АДЖАПСАНДАЛ»** (100 г)

(РАГУ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ, ПОМИДОРОВ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА СО СПЕЦИЯМИ)

## **«ЦЕЗАРЬ»** (100 г)

(САЛАТ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА «РОМАНО» С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И КУСОЧКАМИ КУРИНОГО ФИЛЕ В ФИРМЕННОМ СОУСЕ)

## **«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ** (100 г)

(САЛАТ ИЗ ЛИСТЬЕВ «АЙСБЕРГ» С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И КРЕВЕТКАМИ В ФИРМЕННОМ СОУСЕ)

## **«МАНГАЛ - САЛАТ»** (100 г)

(БАКЛАЖАН, ПОМИДОР, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ)

## **ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ / КУРИНЫМ ФИЛЕ / ГОВЯДИНОЙ** (100 г)

(ОТВАРНОЕ МЯСО, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЯЙЦО, СОЛЁНЫЕ И СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ, ЗЕЛЕНый И РЕПЧАТЫЙ ЛУК, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ГОРОШЕК, МАЙОНЕЗ)

## **«ГРЕЧЕСКИЙ»** (100 г)

(ОВОЩИ, САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ, МАСЛИНЫ И СЫР ФЕТА, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ)

## **«МОРСКОЙ БРИЗ»** (100 г)

(КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ СО СВЕЖИМИ ОГУРЧИКАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ. УКРАШАЕТСЯ КРАСНЫМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ)

## **«ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО»** (100 г)

(ЯЗЫК ОТВАРНОЙ, КАРТОФЕЛЬ, МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ, ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА, МАЙОНЕЗНЫЙ СОУС)

## **«МАФИОЗИ»** (100 г)

(СЛОЯМИ: КУРИНОЕ ФИЛЕ, ВЕТЧИНА, СЫР, ПОМИДОРЫ, САЛАТНЫЙ ЛИСТ. СОУС ИЗ ГОРЧИЦЫ С ОСТРОЙ ЗАПРАВКОЙ)

## **«НОСТАЛЬГИЯ»** (100 г)

(СЕЛЁДОЧКА, ОТВАРНАЯ КАРТОШКА, МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ МАЙОНЕЗНЫМ СОУСОМ)

## **РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ** (100 г)

(ОБЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, РУККОЛА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, СЫР ПАРМЕЗАН, МЯКОТЬ АПЕЛЬСИНА ПОД ОЛИВКОВО-ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ.)

## **«ТИФФАНИ»** (100 г)

(КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ ПОД ГОРЧИЧНО-МАЙОНЕЗНЫМ СОУСОМ)

## **«РАФАЭЛЛО»** (100 г)

(ШАРИКИ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА, КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ, СВЕЖЕГО ОГУРЦА И ОТВАРНОГО РИСА В СТРУЖКЕ ИЗ СЫРА «ПАРМЕЗАН»)

## **«МИМОЗА»** (100 г)

(КОНСЕРВИРОВАННАЯ ГОРБУША, ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЯЙЦО, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, МАЙОНЕЗНЫЙ СОУС, СЫР «ПАРМЕЗАН»)

## **«СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ»** (100 г)

(СЛОЯМИ: СЛАБОСОЛЁНАЯ СЕЛЁДЬ, ЛУЧОК, КАРТОШЕЧКА, ОТВАРНАЯ СВЕКЛА И МОРКОВЬ. УКРАШЕН РУБЛЕННЫМ ЯЙЦОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ДОЛМА (100г)

(ОДНО ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД АРМЯНСКОЙ КУХНИ. НЕЖНЫЙ ФАРШ С РИСОМ, ЛУКОМ И СПЕЦИЯМИ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ)

### ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ/ГРИБНОЙ/С КРЕВЕТКАМИ (120 г)

### ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ (100 г)

(ЗАПЕЧЁННЫЕ ШЛЯПКИ ГРИБОВ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ /СЫРОМ И ОВОЩАМИ/ КУРИЦЕЙ И СЫРОМ)

### ХАЧАПУРИ ПО - АДЖАРСКИ (1 шт./320 г)

(ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО: ЛЕПЁШКА ИЗ ПЫШНОГО ТЕСТА В ФОРМЕ ЛОДОЧКИ С СЫРОМ И КУРИНЫМ ЯЙЦОМ)

### ХАЧАПУРИ ПО - ИМЕРЕТИНСКИ (1 шт./400 г)

(ЛЕПЁШКА ИЗ ТЕСТА С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ)

### ХАЧАПУРИ ПО - МЕГРЕЛЬСКИ (1 шт./400 г)

(ЛЕПЁШКА ИЗ ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ)

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

### ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА (350 г/100 г)

(ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЁНОК В МОЛОЧНО – ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ. ПОДАЁТСЯ С КАРТОШКОЙ ПО-ДОМАШНЕМУ)

### СВИНИНА ПО- ЕВРОПЕЙСКИ (200/50/50 г)

(МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ТИМЬЯНОМ, СОЛЬЮ И ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ КРУПНОГО ПОМОЛА. ПОДАЮТСЯ ПОД СЛИВОЧНО—ШПИНАТНЫМ СОУСОМ)

### СВИНАЯ КОРЕЙКА (250/50/40 г)

(ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ И БЕКОНОМ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ. ПОДАЁТСЯ С ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ)

### ТЕЛЯТИНА «МОНТАНО» (200/50/50 г)

(МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С РОЗМАРИНОМ, СОЛЬЮ, ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ КРУПНОГО ПОМОЛА. ПОДАЮТСЯ ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ)

### КАРЕ ЯГНЕНКА «АЛЬ-КАПОНЕ» (250/50/50 г)

(НЕЖНОЕ КАРЕ ЯГНЕНКА, МАРИНОВАННОЕ В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ И ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ. ПОДАЁТСЯ С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ)

### «НЕЖНОСТЬ» (240/50/50 г)

(КУРИНОЕ ФИЛЕ, ФАРШИРОВАННОЕ ГРИБАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ. ПОДАЕТСЯ С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ)

### ОДЖАХУРИ ПО-ГРУЗИНСКИ (250 г)

(ЖАРЕНАЯ МЯКОТЬ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ. ПОДАЁТСЯ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ)

### ЧАХОХБИЛИ (300 г)

(ДОМАШНЯЯ КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ, ОРЕХАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И СПЕЦИЯМИ)

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

### СЁМГА ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ (100 г)

### СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С ОВОЩАМИ (100 г)

### ДОРАДО С ОВОЩАМИ (1 шт.)

### СИБАС С ОВОЩАМИ (1 шт.)

### ОТВАРНАЯ ФОРЕЛЬ С ТАРХУНОМ (150/20 г)

### ФОРЕЛЬ В ЛАВАШЕ (200/20 г)

### ФОРЕЛЬ С ОВОЩАМИ (200/20 г)

## БЛЮДА С МАНГАЛА

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ С ШАШЛЫЧНЫМ СОУСОМ

ЛЮЛЯ – КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (140/30/20 Г)

ЛЮЛЯ – КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ (140/30/20 Г)

ЛЮЛЯ – КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ (160/30/20 Г)

### СОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ (150/30/20 Г)

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ (170/30/20 Г)

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЁБРЫШЕК (150/30/20 Г)

ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА (150/30/20 Г)

МЯКОТЬ ЯГНЕНКА (150/30/20 Г)

РЁБРЫШКИ ЯГНЕНКА (150/30/20 Г)

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (150/30/20 Г)

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК (150/30/20 Г)

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ (150/30/20 Г)

СЁМГА НА УГЛЯХ (150/30/20 Г)

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ (1 ШТ./180 Г)  
(ЖАРЕНАЯ ЦЕЛИКОМ ФОРЕЛЬ НА МАНГАЛЕ)

СИБАС (1 ШТ.)

ДОРАДО (1 ШТ.)

### ГАРНИРЫ И ОВОЩИ НА УГЛЯХ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ (150 Г)

БАКЛАЖАН НА ГРИЛЕ (1 ШТ.)

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ НА ГРИЛЕ (1 ШТ.)

ТОМАТ НА ГРИЛЕ (1 ШТ.)

«АППЕТИТНОЕ ТРИО» (180 Г)

(ТОМАТ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ И БАКЛАЖАН, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ. ПОДАЮТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ)

КАРТОФЕЛЬ ФРИ (150 Г)

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (150 Г)

## СОУСЫ

«ШАШЛЫЧНЫЙ» (50 г)

«АДЖИКА» (50 г)

«НАРШАРАБ» (50 г)  
(ГРАНАТОВЫЙ СОУС)

«ТКЕМАЛИ»

«МАЦОНИ» ИЗ ДОМАШНЕГО МОЛОКА (100 г).

«СМЕТАНА» (50 г)

«ТАР – ТАР» (50 г)

«КЕТЧУП» (50 г)

«СОЕВЫЙ» (50 мл)

«ГОРЧИЦА» (50 г)

«ХРЕН» (50 г)

## ХЛЕБ

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ (100 г)

ЛЕПЁШКИ С КУНЖУТОМ (1 ШТ./100 г)  
(СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)