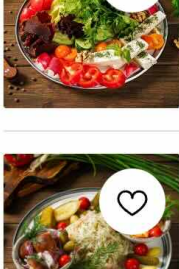
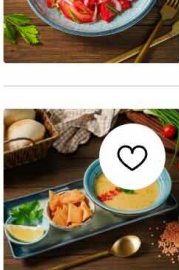
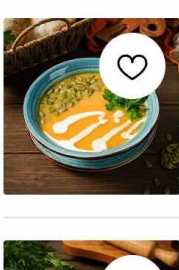
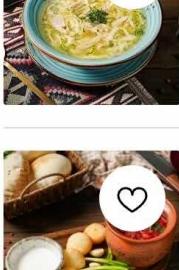
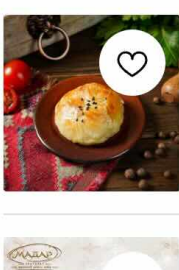
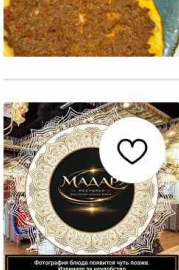
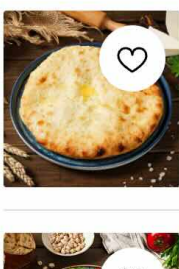
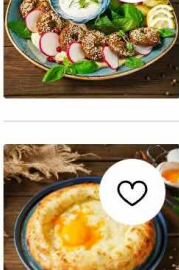
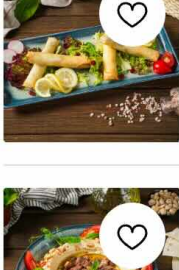
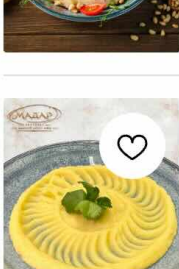
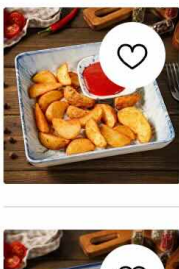
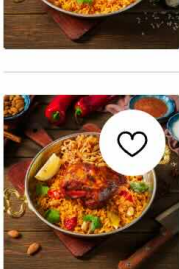
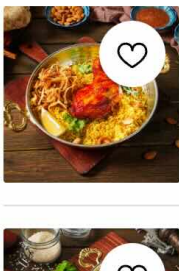
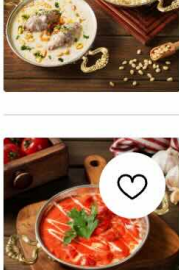
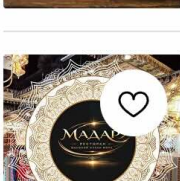
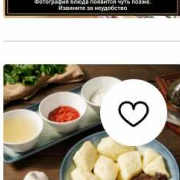
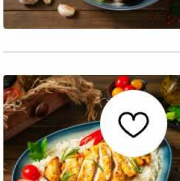
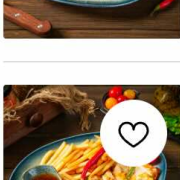
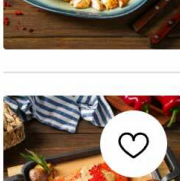
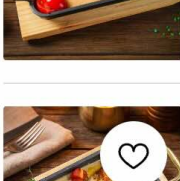
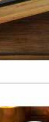
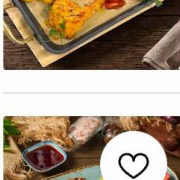
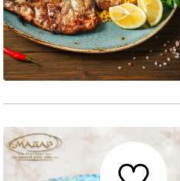
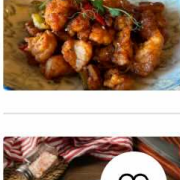
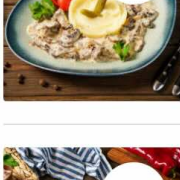
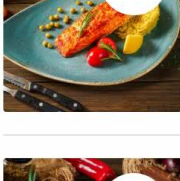
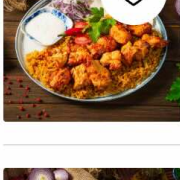
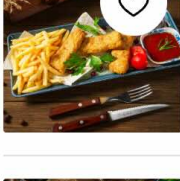
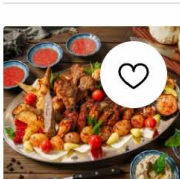
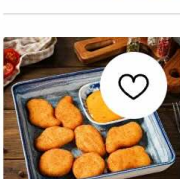
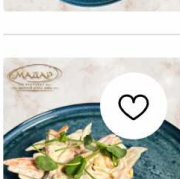
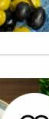
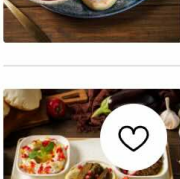
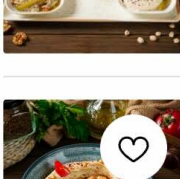
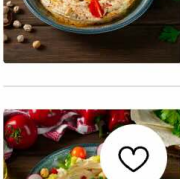
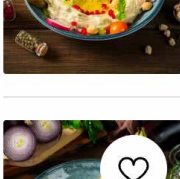
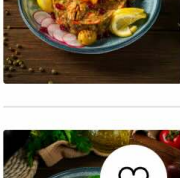
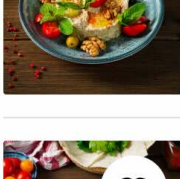
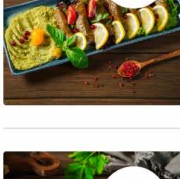
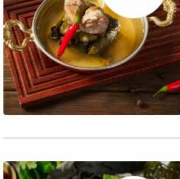
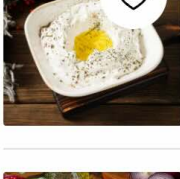
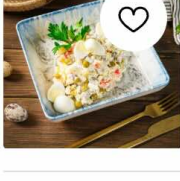
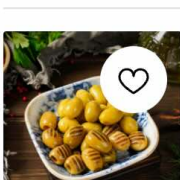
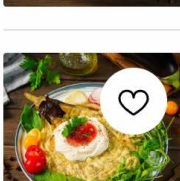
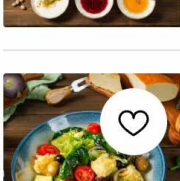
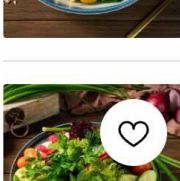


|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|     | <b>Восточное мясное ассорти</b><br>Сочное мясо, приготовленное по восточным традициям, собирается в идеальный набор для компании: ароматный шашлык, нежная курица, насыщенная говядина/баранина, аппетитные колбаски или люля — в зависимости от формата вашего заказа.                                                                                                                                                                                                                               | <b>2 400 р.</b>   |
|    | <b>Овощная нарезка</b><br>Сочные круги стиглых томатов, хрустящие полукольца свежих огурцов и пышная зелень укропа с петрушкой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1 800 р.</b>   |
|    | <b>Ассорти солений</b><br>Хрустящие маринованные огурчики, ароматные помидоры, пикантная квашеная капуста, сочный чеснок и отборные овощи, приготовленные по классическим рецептам, создают насыщенную палитру вкусов.                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>890 р.</b>     |
|    | <b>Казы</b><br>Мы готовим казы по классическому рецепту: отборная конина и ароматный конский жир тщательно приправляются натуральными специями, после чего колбаса медленно варится до идеальной мягкости и насыщенного вкуса.                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>990 р.</b>     |
|    | <b>Ассорти кавказских сыров</b><br>На одной тарелке мы собрали самые любимые и характерные сыры региона: нежный сулугуни с мягкой сливочной текстурой, ароматный копчёный сулугуни с лёгкой дымной ноткой, рассыпчатый солоноватый брынзовый сыр и выдержанные сорта с ярким, насыщенным вкусом.                                                                                                                                                                                                      | <b>1 900 р.</b>   |
|   | <b>Ачичук</b><br>Спелые сочные помидоры нарезаются тонкими дольками, к ним добавляется хрустящий сладкий лук и свежая зелень. Никаких сложных соусов — только натуральный вкус овощей, немного соли и правильная подача..                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>690 р.</b>     |
|  | <b>Чечевичный суп</b><br>Чечевичный суп готовим на насыщенном овощном бульоне: нежная красная чечевица томится до бархатистой текстуры, раскрывая естественную сладость и мягкий ореховый вкус.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>690 р.</b>     |
|  | <b>Тыквенный суп</b><br>Тыквенный суп — это вкус, который согревает с первой ложки и превращает обычный обед в маленький праздник.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>750 р.</b>     |
|  | <b>Куриный суп</b><br>Куриный суп — нежные кусочки куриного филе, сочные морковь и лук, свежая зелень и аппетитная подача превращают классический рецепт в блюдо, к которому хочется возвращаться снова и снова.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>690 р.</b>     |
|  | <b>Борщ</b><br>Томлёные овощи раскрывают глубину аромата, а щедрая порция мяса делает борщ по-настоящему сытным — полноценный обед в одной тарелке.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>850 р.</b>     |
|  | <b>Шурпа с говядиной/ с ягнёнком</b><br>Шурпа с говядиной/ с ягнёнком готовится по традиционному рецепту — на наваристом бульоне, который томится до идеальной прозрачности и глубокого вкуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>790 р.</b>     |
|  | <b>Мясо по-казахски</b><br>Мясо по-казахски подаётся в большой пилале — прозрачный, наваристый бульон сорпа, томлёный несколько часов на косточке: ароматный, насыщенный и при этом лёгкий с домашней лапшой и кольцами сладкого лука                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>790 р.</b>     |
|  | <b>Боорсоки</b><br>Ароматные боорсоки это выпечка золотистая, мягкая внутри и слегка хрустящая снаружи, готовятся по традиционному рецепту из отборных ингредиентов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>390 р.</b>     |
|  | <b>Воздушный чебурек</b><br>Тонкое хрустящее тесто, внутри которого скрывается сочная начинка из отборного мяса, ароматных специй и свежего лука.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>590 р.</b>     |
|  | <b>Мини самса 1 шт</b><br>Мини самса — идеальная закуска для быстрого и вкусного перекуса. Хрустящее золотистое тесто и сочная начинка из ароматного мяса со специями создают насыщенный вкус, который невозможно забыть.                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>230 р.</b>     |
|  | <b>Самса Бухарская</b><br>Бухарская самса — ароматная восточная выпечка из слоёного теста с сочной начинкой из отборного мяса и лука, приготовленная по традиционному рецепту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>330 р.</b>     |
|  | <b>Самса Арабская</b><br>Бухарская самса — ароматная восточная выпечка из слоёного теста с сочной начинкой из отборного мяса и лука, приготовленная по традиционному рецепту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>390 р.</b>     |
|  | <b>Свежий арабский хлеб из нашей печи</b><br>Свежий арабский хлеб из нашей печи — мягкие, пышные лепёшки с тонкой румяной корочкой и нежным ароматом свежей выпечки. Мы готовим их небольшими партиями, чтобы подать к столу тёплыми и особенно вкусными. .                                                                                                                                                                                                                                           | <b>170 р.</b>     |
|  | <b>Лепешка</b><br>Свежая лепешка из печи — простая, но по-настоящему вкусная классика. Мы готовим её прямо в ресторане из мягкого теста на натуральных ингредиентах. Снаружи — румяная хрустящая корочка, внутри — нежный, ароматный мякиш.                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>180 р.</b>     |
|  | <b>Лахмаджун</b><br>Лахмаджун — легендарная ближневосточная лепёшка, которую часто называют «восточной пиццей». В нашем ресторане мы готовим её по традиционному рецепту: тонкое, хрустящее тесто покрывается сочной начинкой из свежего фарша, спелых томатов, сладкого перца, ароматной зелени и восточных специй.                                                                                                                                                                                  | <b>790 р.</b>     |
|  | <b>Манакиш с заатар/сыром</b><br>Манакиш с заатаром или сыром — ароматная ближневосточная лепёшка, которая идеально подходит для завтрака, лёгкого обеда или перекуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>480 р.</b>     |
|  | <b>Хачапури</b><br>Хачапури, перед которым невозможно устоять. Мы готовим его по традиционному рецепту: мягкое, румяное тесто с хрустящей корочкой и щедрая начинка из тянущегося, ароматного сыра.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>790 р.</b>     |
|  | <b>Фалафель с тахиной 6 шт.</b><br>Хрустящий фалафель из нута с восточными специями: снаружи золотистый, внутри сочный. Подаём 6 шт. с ароматным тахини                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>890 р.</b>     |
|  | <b>Хачапури по-аджарски</b><br>Хачапури по-аджарски — это настоящий вкус Грузии на вашей тарелке. Золотистая лодочка из тонкого, мягкого теста выпекается до аппетитной хрустящей корочки и наполняется щедрой порцией тягучего расплавленного сыра.                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>750 р.</b>     |
|  | <b>Киббе с мясом 3 шт.</b><br>Нежная оболочка из булгура и специй с сочной начинкой из отборного мяса, луком и пряностями.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1 190 р.</b>   |
|  | <b>Самбусики с мясом/с сыром/шпинатом (4 шт.)</b><br>Самбусики с мясом , сыром или шпинатом — хрустящие золотистые треугольники из тонкого теста, обжаренные до аппетитной румяной корочки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>890 р.</b>     |
|  | <b>Хуммус с мясом</b><br>Нежный хуммус из кремового нута и тахини гармонично дополняет ароматное овощное или мясное рагу с восточными специями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1 190 р.</b>   |
|  | <b>Картофельное пюре</b><br>Нежное картофельное пюре — идеальный гарнир, который покоряет своей мягкой текстурой и насыщенным вкусом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>390 р. / 1</b> |
|  | <b>Картофельные дольки</b><br>Картофельные дольки — мы готовим их из отборного картофеля, нарезаем крупными аппетитными дольками и обжариваем до идеальной золотистой корочки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>390 р. / 2</b> |
|  | <b>Картофель фри</b><br>Золотистые картофельные фри, хрустящие снаружи и мягкие внутри, с ароматной солью и пряностями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>390 р. / 2</b> |
|  | <b>Овощи на гриле</b><br>Овощи на гриле — это яркие цвета на тарелке, насыщенный аромат и вкус, который хочется повторить снова.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>590 р. / 2</b> |
|  | <b>Рис с шафраном</b><br>Отборный длиннозёрный рис готовится до идеальной рассыпчатой текстуры и пропитывается ароматом натурального шафрана — одной из самых ценных специй в мире. Именно шафран придаёт блюду благородный золотистый оттенок, тонкий пряный аромат и мягкий, слегка цветочный вкус.                                                                                                                                                                                                 | <b>590 р. / 3</b> |
|  | <b>Рис Бирьяни</b><br>Рис Бирьяни — это простое на первый взгляд блюдо, которое в руках шефа превращается в настоящий гастрономический акцент.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>490 р. / 2</b> |
|  | <b>Рис Бирьяни с ягнёнком/ с курицей</b><br>Мы готовим бирьяни по ресторанной технологии: длиннозерный рис томится до идеальной рассыпчатости и впитывает насыщенный бульон, шафрановые и пряные ноты, легкую сладость обжаренного лука и глубокий вкус специй.                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1 870 р.</b>   |
|  | <b>Кабса с ягнёнком/ с курицей</b><br>Кабса — король восточных блюд и наш абсолютный хит. Рассыпчатый длиннозерный рис, томлённый в ароматном бульоне, впитывает пряности и становится насыщенным, но мягким по вкусу.                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1 890 р.</b>   |
|  | <b>Манди с ягнёнком/ с курицей</b><br>Выберите свой вариант: манди с ягнёнком — нежное, томленное мясо с глубоким, «дынным» послевкусием и яркими специями; или манди с курицей — сочное филе/бедро с мягким ароматом кориандра, кардамона и чеснока.                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1 890 р.</b>   |
|  | <b>Киббе «Лябание»</b><br>Киббе «Лябание» в нашем ресторане — это восточная классика в авторском исполнении, которую хочется заказывать снова.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1 490 р.</b>   |
|  | <b>Баттер чикен/ Панир</b><br>Нежные кусочки курицы, маринованные в специях и доведённые до мягкости, или мягкий панир для вегетарианского варианта — в обоих случаях вы получаете густой, бархатный соус на основе томатов, сливок и масла с идеально сбалансированной остротой.                                                                                                                                                                                                                     | <b>1 190 р.</b>   |
|  | <b>Баamia с рисом</b><br>Баamia - нежный стручковый овощ с бархатистой текстурой и деликатным вкусом. В сочетании с пряным томатным соусом, ароматным мясом и рассыпчатым рисом она превращается в блюдо, которое невозможно забыть.                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 590 р.</b>   |
|  | <b>Млюхия с рисом</b><br>Листья растения млюхия (молюхия, или джутовое растение, Corchorus olitorius) в основе блюда, которые при варке приобретают характерную слизистую консистенцию, напоминающую бамию.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>1 590 р.</b>   |
|  | <b>Чикен карри с рисом</b><br>Кусочки курицы, тушённые в ароматном соусе карри с пряностями, подаются с гарниром на выбор.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1 490 р.</b>   |
|  | <b>Домашний куурдак</b><br>Домашний куурдак — обжаренное мясо с картофелем и луком, приготовленное на сильном огне до румяной корочки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1 290 р.</b>   |
|  | <b>Манты с говядиной на пару</b><br>Манты с говядиной на пару — используется отборная говядина, которая рубится до идеальной текстуры и щедро приправляется специями и луком — так мясо получается мягким, насыщенным и по-домашнему аппетитным.                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>890 р.</b>     |
|  | <b>Гуйру лагман</b><br>Гуйру лагман в нашем ресторане — это яркое, насыщенное блюдо для тех, кто любит настоящий вкус восточной кухни.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>890 р.</b>     |
|  | <b>Жареные манты с говядиной</b><br>Жареные манты с говядиной мы готовим из тонкого эластичного теста, вручную лепим аккуратные «мешочки» и щедро наполняем начинкой из отборной говядины с луком                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1 090 р.</b>   |
|  | <b>Лагман по-домашнему</b><br>Домашний лагман готовится по традиционному рецепту: вручную вытягиваем упругую лапшу, томим ароматный бульон и соединяем всё с сочным мясом и щедрой порцией овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1 090 р.</b>   |
|  | <b>Фирменный лагман</b><br>«Фирменный рецепт», домашняя лапша, авторская смесь специй, наваристый бульон, свежие овощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1 190 р.</b>   |
|  | <b>Бешбармак с кониной</b><br>Бешбармак готовим из отборной говядины до идеальной мягкости, чтобы мясо легко разделялось на волокна и сохраняло сочность. На тарелку ложатся широкие пласти нежного теста, пропитанные насыщенным бульоном, сверху — ароматный лук, томлённый до сладости, щепотка свежей зелени и пряные акценты по традиционному рецепту.                                                                                                                                           | <b>1 490 р.</b>   |
|  | <b>Бешбармак из отборной говядины</b><br>Бешбармак из отборной говядины — это блюдо, которое готовится по традиционному рецепту. Мы используем только самое лучшее мясо, которое мы можем найти. Оно готовится до идеальной мягкости, чтобы мясо легко разделялось на волокна и сохраняло сочность. На тарелку ложатся широкие пласти нежного теста, пропитанные насыщенным бульоном, сверху — ароматный лук, томлённый до сладости, щепотка свежей зелени и пряные акценты по традиционному рецепту. | <b>1 090 р.</b>   |

|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------|
|                                | <b>Бешбармак из отборной говядины</b>           | 1 290 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Узгенский плов</b>                           | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Свадебный плов</b>                           | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Праздничный плов</b>                         | 1 190 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Чепалг с творогом/ с картошкой</b>           | 750 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Хингл</b>                                    | 690 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Жижиг Галнаш с говядиной/ с бараниной</b>    | 1 850 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                           | <b>Жижиг Галнаш с сушеным мясом из говядины</b> | 1 690 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                         | <b>Аварский хинкал с говядиной</b>              | 1 590 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Куриный стейк с рисом</b>                    | 1 450 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Куриное филе с соусом</b>                    | 1 190 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Филе лосося в сливочном соусе с томатами</b> | 2 700 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Сибас на гриле</b>                           | 2 190 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Дорада на гриле</b>                          | 2 290 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Фрикасе из курицы</b>                        | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Бефстроганов</b>                             | 1 090 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Семга на гриле</b>                           | 2 200 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Шиштаук с рисом</b>                          | 1 450 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Люля кебаб из курицы</b>                     | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Люля кебаб по Хански</b>                     | 1 190 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Шашлык из телятины</b>                       | 1 590 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Шашлык из курицы с гарниром</b>              | 1 090 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Шашлык из курицы с рисом</b>                 | 1 390 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Шашлык из ягненка мякотью</b>                | 1 750 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Шашлык из ягнёнка каре</b>                   | 2 190 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Ассорти шашлыков</b>                         | 7 900 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Куриные нагетсы</b>                          | 550 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Котлетки с пюре</b>                          | 895 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|   | <b>Салат "Курочка Ряба"</b>                     | 540 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Турецкий завтрак</b>                         | 1 990 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Русский завтрак</b>                          | 1 190 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Мини – маза Мадар</b>                        | 1 490 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Хуммус нежный крем</b>                       | 690 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Хуммус Мадар</b>                             | 790 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Бабагануж</b>                                | 770 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Мутабаль</b>                                 | 790 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Долма овощная (Яланжи)</b>                   | 690 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Долма с мясом</b>                            | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Лябне</b>                                    | 750 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Греческий салат</b>                          | 1 090 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Оливье</b>                                   | 790 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Овощной с редисом</b>                        | 650 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Мясная долма</b>                             | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|             | <b>Арабский салат "Фатуш"</b>                   | 890 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Капрезе</b>                                  | 950 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Мухаммара</b>                                | 750 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Ассорти оливков</b>                          | 690 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Табули</b>                                   | 890 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Карпаччо из печёного баклажана</b>           | 1 090 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Арабский завтрак</b>                         | 3 500 р. |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Чобан салат с сыром</b>                      | 990 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Салат из свежих овощей</b>                   | 750 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Салат из запечёной свёклы</b>                | 750 р.   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                 |          |
|                       | <b>Цезарь с курицей/ с индейкой</b>             | 890 р.   |



### Цезарь с курицей/ с креветками

Цезарь в нашем исполнении становится по-настоящему особенным: хрустящие листья свежего романо, золотистые гренки, ароматный пармезан и фирменный соус с идеальным балансом сливочности и пикантности.

990 р.



### Салат с лепестками телятины

Тонко нарезанные лепестки сочной телятины обжариваются до мягкости, сохраняя натуральный мясной аромат и деликатную текстуру. Они гармонично сочетаются со свежими листьями салата, хрустящими овощами и легкой пикантной заправкой, которая подчеркивает вкус мяса, не перебивая его.

990 р.



### Салат с ростбифом

Нежные ломтики сочного ростбифа, приготовленного до идеальной прожарки, сочетаются с хрустящими листьями свежего салата, спелыми овощами и пикантной заправкой, которая раскрывает вкус каждого ингредиента.

990 р.



### Восточный салат с говядиной

Нежная говядина, обжаренная до сочности, нарезается тонкими ломтиками и соединяется с хрустящими огурцами, сладким болгарским перцем и сочными томатами.

890 р.