

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашняя икра из овощей ^{155 / 50 г}	490.-
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	
Сельдь с печёным картофелем ^{85 / 85 / 60 / 15 г}	390.-
и гренками из бородинского хлеба Подается со свежей зеленью, редисом, красным луком и яблоками	
Розовые томаты и огурцы ^{300 / 50 г}	620.-
с чесночным соусом и каррибикой	
Ассорти домашних сыров ^{190 / 125 г}	1 150.-
Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	
Ассорти фермерских сыров ^{260 г}	1 950.-
Пармезан, дор блю, маасдам, камамбер, Durr 6 месяцев	
Казы по-татарски ^{80 / 15 г}	590.-
Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
Казы по-узбекски ^{80 / 15 г}	590.-
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
Отварной говяжий язык ^{100 / 25 / 20 г}	610.-
Подается с хреном и горчицей	
 Домашние соленья ^{315 г}	470.-
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	
 Свежая зелень ^{70 г}	290.-
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	

Ассорти сыров Durr ^{120 / 55 гр - 125 / 125 мл}	1 850.-
и два бокала белого вина Пино Гриджио Каза Дефра Выдержка сыров 3, 6 и 12 месяцев. Подается с ягодами малины, голубики и клубники	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сулгуни с томатами ^{140 / 100 г}	520.-
Шакшука ^{280 г}	650.-
Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
 Запечённый баклажан ^{250 г}	690.-
с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	
ГАРНИРЫ	
 Картофель фри ^{150 г}	290.-
Морковь с розмарином ^{150 / 30 г}	250.-
 Картофельное пюре ^{150 г}	200.-
Жареный картофель ^{250 / 30 г}	350.-
с грибами и луком С колчёной сметаной	
Жареный шпинат с зелёным луком ^{150 г}	350.-
Запечённый картофель ^{150 г}	270.-
с топлёным маслом	
Рис ^{150 г}	200.-
Овощи гриль ^{200 / 25 г}	550.-

ШАУРМА

Кусочки обжаренного на углях мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

С курицей ^{285 г}	550.-
С телятиной ^{285 г}	690.-
С бараниной ^{285 г}	690.-

ПОКЕ

Поке с креветкой темпура ^{400 г}	930.-
С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом	

Поке с лососем ^{355 г}	990.-
С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом и специальным соусом	

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ ^{250 г}

570.-

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

Добавки к плову:

Ачичук ^{50 г}	115.-
Маринованный лук ^{20 г}	75.-
Жареный чеснок ^{30 г}	75.-
Гранат ^{20 г}	75.-

САЛАТЫ

 Салат из капусты ^{150 г}	280.-
и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	
 Буррата с узбекскими томатами ^{260 г}	890.-
С базиликом и оливковым маслом	
 Салат из розовых томатов ^{150 г}	420.-
с базиликом Розовые томаты, репчатый лук, ароматный базилик и перец чили	
Ташкент ^{160 г}	550.-
Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	
Стейк салат ^{220 г}	890.-
Нежная говядина с запечёнными баклажанами, цукини, болгарским перцем, свежей зеленью и красным луком. Заправляется соусами шисо и чимичури	
Цезарь с курицей ^{255 г}	850.-
Цезарь с креветками ^{245 г}	890.-
Зелёный салат с креветками ^{215 г}	990.-
С рукколой, шпинатом, салатом Романо, томатами, огурцами, сыром пармезан и кешью. Заправляется растительным маслом с зеленью и соусом Понзу Юдзу	
Греческий салат ^{350 г}	690.-
Салат с языком и рукколой ^{150 г}	750.-
с ореховым соусом С розовыми томатами и сыром пармезан	
Оливье ^{200 г}	580.-
С курицей, креветкой, крабом и крабовым мясом сурими	
 Узбекский салат из нежной телятины с овощами ^{150 г}	570.-
В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	
 Салат из свежих овощей ^{270 г}	470.-
Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного и репчатого лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	
Салат с киноа, ^{280 г}	660.-
томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	

СУПЫ

 Суп куриный с домашней лапшой ^{300 г}	410.-
Лагман ^{320 / 20 г}	540.-
Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подается с аджикой	
Шурпа ^{315 г}	640.-
Ароматный мясной бульон с бараниной, картофелем и ароматной зеленью	
Рыбный суп ^{300 г}	590.-
С филе дорадо, овощами и зеленью	
Домашний борщ ^{300 / 30 г}	490.-
С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	
Щавелевый суп с телятиной ^{250 / 30 г}	440.-
С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	
Грибной крем-суп ^{250 / 15 г}	490.-
Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	
 Харчо ^{250 / 20 г}	450.-
Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	
Суп-пюре из тыквы ^{300 / 15 г}	350.-
Подается с пшеничными гренками	
 Том ям ^{370 / 100 / 10 г}	720.-
Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами, помидорами, лемонграссом и перцем чили. Подается с рисом	

ПИЦЦА

Маргарита ^{345 г}	640.-
С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	
 Пепперони ^{360 г}	770.-
С пепперони, сырами моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	
 Четыре сыра ^{375 г}	790.-
С пармезаном, горгонзоллой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	
Ветчина с грибами ^{435 г}	820.-
С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	



электронное меню
кухни и бара



ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка с соусом Пебре ^{200 / 100 г} 2 150.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка.
Подаётся с запечённым томатом, свежей зеленью и соусом Пебре

Куриные бёдрышки на гриле ^{240 / 130 / 20 г} 740.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем, приготовленными на гриле

Стейк рибай с перечным соусом ^{350 с.в./50 г} 2 950.-

Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 25 / 30 / 25 г} 1 250.-
Подаётся со шпинатом, сырным соусом и лимоном

Овощи гриль ^{200 / 25 г} 550.-

Шашлык

Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше

 Из курицы ^{100 / 80 г} 420.-

Из баранины ^{100 / 80 г} 580.-

 Из телятины ^{100 / 80 г} 580.-

Из печени ^{100 / 80 г} 580.-

Из Рибая ^{130 / 80 г} 950.-

Из креветок ^{100 / 50 г} 720.-
Подаётся с лимоном на лаваше

Люля-кебаб

Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше

Из баранины ^{100 / 80 г} 520.-

Из телятины ^{100 / 80 г} 520.-

Из курицы ^{100 / 80 г} 420.-

Соусы ^{50 г}

Аджика, Наршараб, Для шашлыка, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком 110.-

Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь 190.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дорадо ^{1 шт / 250 / 60 г} 1 150.-
Запечённая с розмарином и соусом сладкий чили.
Подаётся с соусом песто, базиликом и лимоном

 Бургер Дабл Олд Скул с сыром ^{346 г} 730.-
Двойная котлета из говядины, картофельная булочка, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус

 Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г} 590.-
с картофельным пюре
Подаются с грибным соусом. На пару / жареные

 Домашние котлеты из телятины ^{160 / 150 / 40 г} 690.-
с картофельным пюре
Подаются с трюфельным соусом. На пару / жареные

Бефстроганов с картофельным пюре ^{390 г} 980.-
Вырезка из говядины, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками

Харисса Чикен ^{195 / 85 г} 790.-
Обжаренная куриная грудка в соусе Харисса.
Подаётся с гарниром из шпината, редиса, цукини и яблока

Телятина с грибами в соевом соусе ^{300 г} 870.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом

Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г} 1 250.-
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном

Колбаски из баранины ^{130 / 200 / 30 г} 690.-
и говядины с сыром
С тушёной капустой, картофелем фри, розовыми томатами, красным луком и свежей зеленью

Жареная мраморная говядина ^{330 г} 1 050.-
с запечённым картофелем
Украшается зеленью и перчиками бикиньо

Медальоны Филе-миньон ^{140 / 80 / 30 г} 1 350.-
с перечным соусом
Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше

Печень с яблоками и луком ^{300 г} 630.-
Обжаренная в соевом соусе

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г} 180.-
Лосось

Магура ^{35 г} 170.-
Тунец

Унаги ^{33 г} 190.-
Угорь

Эби ^{35 г} 160.-
Креветка

Гунканы

 Сяке спайс ^{35 г} 170.-
С лососем спайс

 Эби спайс ^{35 г} 160.-
С креветкой спайс

 Унаги спайс ^{35 г} 190.-
С угрём спайс

 Магура спайс ^{35 г} 170.-
С тунцом спайс

 Кани спайс ^{35 г} 200.-
Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайс

Роллы

Сяке Маки ^{100 г} 350.-
Лосось

 Авокадо Маки ^{100 г} 260.-
Ролл с авокадо

 Каппа Маки ^{100 г} 250.-
Ролл с огурцом и кунжутом

Унаги Маки ^{100 г} 420.-
Ролл с угрём и кунжутом

Текка Маки ^{100 г} 350.-
Ролл с тунцом

Калифорния ^{190 г} 780.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико

 Филадельфия ^{195 г} 750.-
Лосось, огурец, сыр филадельфия

 Лосось Абури ^{210 г} 820.-
Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобико, соус спайси и унаги

Дракон ^{190 г} 740.-
Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги

Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г} 580.-
Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр

 Тёплый ролл Кранч ^{240 г} 710.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги

Ролл Креветка темпура ^{220 г} 720.-
Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги

Ролл Запечённый лосось ^{215 г} 790.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, сырный соус, зелёный лук, соус унаги и икра тобико

 С крабом и угрём ^{180 г} 820.-
в трюфельном соусе
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги

ПЕЧЁМ

Кок-самса с сулгуни и зеленью ^{1 шт / 115 г} 290.-

Кок-самса с сулгуни и томатами ^{1 шт / 115 г} 290.-

Эчпочмак с гусем ^{90 г} 290.-

 Самса бейби с телятиной ^{2 шт / 80 г} 290.-

Самса с бараниной ^{1 шт / 100 г} 290.-

Хачапури по-мегрельски с сыром ^{380 г} 520.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров

Хачапури по-аджарски ^{330 г} 520.-
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком
Дополнительный яичный желток: 50.-

Лепёшка из тандыра ^{1 шт / 120 г} 130.-

Лепёшка Роти парата ^{1 шт / 50 г} 150.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

 Хинкали с говядиной ^{3 шт / 300 г} 430.-
С пряными специями и кинзой

 Хинкали с бараниной ^{3 шт / 300 г} 430.-
С пряными специями и кинзой

Манты с бараниной ^{190 / 30 г} 430.-
Подаются со сметаной

Пельмени чёрные с лососем ^{275 / 50 г} 690.-
Подаются со сметаной

 Классические пельмени ^{300 г} 510.-
с говядиной

ЖАРИМ

Костыбый с мясом ^{90 г} 290.-

Костыбый с картофелем и сулгуни ^{90 г} 290.-

Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

С тыквой ^{180 г} 320.-

С сыром и томатами ^{180 г} 320.-
С ароматной кинзой

С бараниной ^{180 г} 320.-

Чебуреки

С курицей ^{2 шт / 150 г} 310.-
И ароматной кинзой

 С телятиной ^{160 г} 410.-
И ароматной кинзой

С бараниной ^{160 г} 410.-
И ароматной кинзой

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущёнкой ^{150 г} 340.-
и арахисом

Медовик ^{120 / 30 / 30 г} 420.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым

Наполеон ^{160 / 60 г} 520.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами

Шоколадный торт ^{120 / 40 г} 420.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.
Украшается физалисом

Павлова с ягодами ^{200 г} 620.-
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго

Сырники из топленого творога ^{110 / 65 г} 590.-
С соусом из вишни и черешни

Чизкейк баскский ^{160 / 50 г} 520.-
Мягкий внутри, обожжённый снаружи

 Варенье на выбор ^{100 г} 190.-
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники

 Сорбет ^{50 г} 190.-
Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника

Мороженое ^{50 г} 190.-
Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тирамису

Фруктовая ваза ^{1600 г} 2 300.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки



ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ – БОЛЬШЕ СКИДКИ
Программа лояльности
Restart Club



Любимые блюда



Острое блюдо



Веганское блюдо



Лучшее детям