LALÁKI

Здесь встречаются разные истории
Одни и те же ценности — хорошая еда, тёплые люди и жизнь, которая вкуснее вместе

МЕНЮ

ЕДА · МУЗЫКА
ВСТРЕЧИ · РАЗГОВОРЫ
ГРЕЦИЯ · ГРУЗИЯ
ВКУС · ЛЮДИ · СОЛНЦЕ



два берега — один стол

Солнце на столе
Бокал вина
Свежий хлеб
Оливки, зелень, специи
Разговоры, которые длятся дольше вечера

Хорошая еда сближает людей

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите вашему официанту.

LALÁKI – это история о **тепле** и **встречах,** о **путешествии,** которое начинается в **солнечной Греции** и ведёт до **гостеприимной Грузии.** В этом путешествии два различных, но по своей сути удивительно **близких мира** находят **общий язык,** объединяющий их за одним столом.

Мы создали место, где **каждый гость** – тот самый **LALÁKI,** счастливчик, чьё настроение мгновенно улучшается, как только он переступает порог. Это больше, чем ресторан, это приглашение к громкому и **весёлому разговору,** к щедрой трапезе и искренним улыбкам.

На нашей **кухне** встречаются ароматы **Эгейского моря, Турции и Кавказских гор.** Мы собрали любимые блюда солнечных стран, щедро дополнив их привычные элементы и сплетя вместе гастрономические символы от одного уютного уголка к другому.

В **LALÁKI** каждый день — это возможность встретиться с **историей,** разделить **радость,** улыбнуться и провести время с близкими. Здесь царит атмосфера **веселья,** где каждый угощает другого своим **радушием,** превращая обычный вечер в незабываемый **праздник.** Для **именинников** у нас приготовлены приятные сюрпризы, напоминающие о домашнем тепле и заботе. Мы хотим, чтобы каждый именинник ушёл от нас с улыбкой, словно побывал в гостях у любимой бабушки, на большом семейном застолье.

Добро пожаловать в Лалаки!

место, где каждый гость становится своим!



ЗАКУСКИ

Баклажаны бадриджани 850
Обжаренные баклажаны, ядро грецкого ореха, зёрна граната и наршараб. Вай, какой баланс: сливочно, сладковато и с приятной кислинкой.

Оливки в маринаде 590
Ароматные, маслянистые, с розмарином. Исчезают со стола первыми.

★ **Тартар из мраморного бычка** 940
со специями, домашним лабне и тёплой питой. Собрали всё самое лучшее, генацвале!

Тартар из лосося 1090
с домашним сыром лабне, лаймом и авокадо

Бабагануш 490
Запечённый баклажан, тахини и зёрна граната. Дымный, ореховый, бархатный.

Сациви с куриным бедром 690
Нежное куриное бедро в густом ореховом сациви, зёрна граната, свежая кинза. Сытно и по-грузински.

Дзадзики 510
Густой йогурт с оливковым маслом, зеленью и лимонной свежестью. Макай питу, дорогой, так вкуснее.

Мухаммара 540
Запечённый болгарский перец, грецкий орех и лёгкая сладость. Яркая, ароматная и очень душевная закуска.

Ⓝ **Лобио** 490
Красная фасоль, грузинские специи и тёплая пита.

Ⓝ **Сельдь на драниках** 590
Картофельные драники, сметанный крем и сельдь с лёгкой остринкой.

Ⓝ **Деревенское сало с хреном на бородинском хлебе** 490
Как говорят в Грузии: «Гаумарджос» — за здоровье и хороший разговор.

Хумус ливанский 490
С тахини, нутом и пикантным маслом, томатами и оливками.

★ **Пряные креветки** 1190
С маринованным печёным перцем, чесноком, лимоном и свежей зеленью. Сочно, ярко и очень вай!

Горячие закуски

★ **Жареный халуми** 780
Румяный с трюфельным мёдом. Солёный сыр, сладкий мёд и ароматный трюфель.

Шампиньоны 620
Запечённые под сыром сулугуни и грузинским сацебели.

★ – ямас, это хит! Ⓝ – новинка к столу



НА КОМПАНИЮ

♥ **Овощное ассорти** — 790
Томаты, огурцы, перец, редиска и много свежей зелени.
Всё хрустящее, сочное и разноцветное.

N **Ассорти солений** — 690
капуста по-грузински, морковь по-корейски, квашеная капуста,
маринованная свёкла, мариованные опята, маринованные шампиньоны

Мясное ассорти — 1940
Три вида сыровяленого мяса: бастурма, фуэт, куриный балык.
С домашним лабне. Под вино и долгие тосты.

Ассорти сыров — 1690
Фермерский сулугуни, бри и пармезан с мёдом,
орешками и домашним абрикосовым вареньем.

★ **Пять любимых дипов** — 1790
Мухаммара, ливанский хумус, бабагануш, лобио и дзадзики.
Подаём с питами. Генацвале, зачем выбирать, если можно всё?

ФИРМЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Хинкали с говядиной — 320
С сочной мясной начинкой и грузинскими специями.
Внутри ждёт тот самый бульон. Кусай аккуратно, дорогой!

★ **Хинкали со свининой и говядиной** — 230
Сочная мясная начинка, грузинские специии
и кинза. Классика, мама так готовит.

★ **Хинкали с сыром и мятой** — 200
Сливочно, ароматно и совсем без мяса. Вай!

Хинкали с грибами — 190
С грибами, сливками, травами и лёгким трюфельным акцентом.
Пальчики оближешь, честное слово!

Хинкали с бараниной — 270
С мясной начинкой, кинзой и традиционными специями.
Для ценителей горного вкуса.

★ – ямас, это хит! N – новинка к столу ♥ – нутрициолог рекомендует



САЛАТЫ

★ **Фаттуш** — 910
С домашней питой и ростбифом, сочными овощами, зёрнами граната, мятой и медово-горчичной заправкой.

N **Свежий табуле** — 790
С кускусом и овощами. Лёгкий, сочный, зелёный.

N **Ачичук** — 540
Спелые сочные томаты и красный лучок. Идеально к шашлыку и мясу на углях.

Греческий — 890
Сочные томаты, хрустящий огурец, оливки, фермерская фета.

Салат с хрустящим баклажаном — 920
Нежнейший лабне, сочные томаты, свежая зелень и сладко-пряный соус.

Салат по-грузински — 790
Сочные томаты и огурцы, грецкий орех, свежая кинза и нежный мусс из феты.

♥ **Тёплый салат с морепродуктами, сладким манго и авокадо** — 1290
Микс салатных листьев, лайм и манговый соус.

НА КОМПАНИЮ

N **Табуле** — 1590
С кускусом и овощами. Для всех, кто любит, когда на столе много зелени и хорошего настроения.

★ **Греческий** — 1690
Большая тарелка сочных томатов, хрустящих огурцов, оливок и фермерской феты.

★ – ямас, это хит! N – новинка к столу ♥ – нутрициолог рекомендует



ВОСТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА

★ **Хачапури по-аджарски** — **740**
Румяная лодочка с фермерским сулугуни, яйцом и сливочным маслом.
Желток смешиваем с сыром, отламываем край и макаем.

Ⓝ **Хачапури с грушей и горгонзолой** — **990**
Нежная груша, яркая горгонзола, грецкий орех и мёд.

Ⓝ **Хачапури из слоёного теста** — **990**
Нежный шпинат и фермерский сулугуни. Вай, хорош!

Хачапури по-мегрельски — **870**
Щедро фермерского сулугуни внутри
и ещё щедрее сверху.

Настоящего счастья много не бывает

★ **Хачапури по-мегрельски с курицей и сыром** — **790**
Нежная курица, специи и много сулугуни.
Снаружи румяно, внутри сочно.

Пиде с курицей — **490**
Нежная курица, сочные томаты, специи, заатар
и тягучая моцарелла. Восточный родственник пиццы.

Пиде с говядиной — **640**
Сочная говядина, томаты, специи, заатар и много моцареллы.

Пита — **190**
Воздушный хлебный кармашек, созданный
для разнообразных начинок.

Шоти — **290**
Грузинский домашний хлеб из печи.
Пока тёплый, делиться особенно сложно.

НА КОМПАНИЮ

✦ **Гигантский хачапури** — **2900**
Генацвале, обычный хачапури слишком маленький?
Тогда встречайте гигантский! Сыр, яйцо, сливочное масло
и очень много поводов позвать друзей.

✦ – вай-подача ★ – ямас, это хит! Ⓝ – новинка к столу



СУПЫ

Харчо с говядиной — 840
Гордый, горячий и ароматный харчо с говядиной, рисом, кинзой и грузинскими специями.

Куриный суп — 540
С домашней лапшой, зелёным горошком и зеленью. Такой суп и дома любят, и здесь любят.

Кюфта с говядиной — 970
С картофелем, нутом и овощами.

Рыбацкая похлёбка по-критски — 990
Креветки, кальмар и густой томатный бульон.

Тыквенный суп — 640
Запечённая тыква, сливки, выдержанная фета и тыквенные семечки.

ОВОЩИ

Айдахо — 450
Золотистые дольки картофеля с чесноком и зеленью.

Картофель фри — 450
Картофельные палочки с хрустящей корочкой, нежные внутри.

Овощи на гриле — 640
Свежие овощи, приготовленные на огне.

Батат фри — 650
Золотистые хрустящие ломтики батата с пармезаном и соусом трюфельный айоли.

– острое – новинка к столу – нутрициолог рекомендует



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Греция: Эту пасту очень любят в греческой кухне, где она называется критараки или кримфаракси.

★ **Орзо с телячьими щеками** **1090**
Томлёнными до нежности с душистой зеленью и специями.

Мусака с телятиной **1090**
Балканская классика, которую в Греции подают в каждой таверне. Слои нежной телятины, овощей и специй под румяной шапкой бешамели.

♥ **Клефтико** **1390**
Блюдо горных пастухов, ставшее легендой. Баранина, томлённая с овощами, фетой и специями.

Филе лосося с жареным шпинатом **1590**
Нежное филе лосося с жареным шпинатом и соусом дзадзики.

Котлеты из трески с брокколи **990**
С вонголе и бархатным соусом на основе томатов.

♥ **Куриная грудка** **890**
С овощами, соусами и специями. Полезно — не значит скучно.

Оджахури из свинины **940**
С жареным картофелем, хрустящим луком, грузинскими специями и зёрнами граната.

★ **Жареный кальмар с орзо** **990**
И щедрой горстью пармезана.

Азу по-тюркски **970**
С говядиной, картофелем и пряным томатным соусом.

Ⓝ **Треска в средиземноморском стиле** **1370**
Томлённая с томатами, каперсами, оливками и белым вином. Сочная, ароматная, пропитанная солнцем.

★ – ямас, это хит! Ⓝ – новинка к столу ♥ – нутрициолог рекомендует



МАНГАЛ

Греческий гирос
Мясо с мангала, картофель фри, свежий салат, домашняя пита и соус, без которого всё это не имеет смысла.

с курицей	**1090**
со свининой	**1150**
с говядиной	**1290**

Сувлаки из лосося — **1840**
Лосось благородный, как грузинский князь. Киноа — злак древних инков, брокколи — свежесть, а дзадзики — как горный ручей.

Сувлаки из говядины — **1290**
С полбой, бабаганушем и сладковатым перчиком рамиро.

Люля-кебаб
Румяная корочка, сочная серединка и аромат мангала. Осталось только выбрать, какой именно.

креветки	**1190**
говядина	**1090**
баранина	**1060**
курица	**820**
★ **курица и сулугуни**	**840**

Шашлык
Со специями, аджикой и лавашем

куриное бедро	**890**
свиная шея	**980**

Каре барашка — **1950**
Со специями, аджикой и лавашем.

Стейк миньон — 200 г. / **1640**
из мяса мраморных бычков

НА КОМПАНИЮ

Гости ахают, телефоны достают, аппетит просыпается у каждого! Царь застолья.

✦ **Большой садж с набором шашлыков** — **6400**
Шашлыки из курицы, свинины, каре ягнёнка и люля-кебабы из курицы и баранины. Идеально, когда хочешь всё и сразу. Подача огненная — шоу на весь стол.

✦ **Метровый люля**
Лаваш, гарниры, соленья и очень много поводов сделать фотографию перед первым кусочком.

из курицы	**5600**
из курицы и сулугуни	**5600**
из баранины	**6400**

✦ – вай-подача ★ – ямас, это хит! N – новинка к столу



ЛАВКА СЛАДОСТЕЙ

Мороженое / сорбет — 290
Мороженое с различными вкусами на выбор.

Манговый чизкейк со свежим манго — 670
Солнечный, фруктовый и очень нежный.

Шоколадный кекс из миндальной муки — 640
Плотный, с кристаллами мальдонской соли.

Эклер со свежей малиной — 990
Безглютеновый эклер со свежей малиной и кремом из сливочного сыра.

Наполеон со сливочным кремом — 730
Тонкие хрустящие слои и клубничное варенье.

Павлова — 750
Воздушная меренга, нежный крем и яркий соус из маракуйи.

Турецкий молочный бисквит — 650
Щедро пропитанный молочным сиропом, с кремом и макадамией.

Классическая пахлава — 340
Хрустящие слои, орехи и мёд.

Банановый пирог — 780
Спелый банан, нежный крем и ваниль.

Трюфель с бобами тонка — 290

✦ – вай-подача ★ – ямас, это хит! Ⓝ – новинка к столу