

DREAM CITY

Ресторан Азербайджанской кухни, отражающей национальные кулинарные обычаи Азербайджана!



Рады приветствовать Вас в нашем ресторане «Dream City»

Мы любим гостей и вкладываем душу, поддерживаем чистоту и атмосферу кавказского гостеприимства.

Ресторан «Dream City» в Москве - это удивительное место, где сочетаются традиционная восточная и современная кухня.

Мы приглашаем попробовать лучшие блюда Азербайджанской кухни: хаш, плов, приготовленный по старым традициям, долму, ляванги, шашлыки на углях. Наслаждаться ароматными восточными сладостями. А также удивить Вас подачей фирменных блюд от Шеф-повара.

Незабываемая атмосфера и приятный отдых в доброжелательном, гостеприимном ресторане «Dream City» подарит много хороших впечатлений.

Среди других ресторанов Москвы, ресторан «Dream City» работает круглосуточно выделяется безупречным уровнем обслуживания, стильными интерьерами, необычным меню.

Если Вы ищете уютный ресторан с живой музыкой и красочными шоу-программами, с участием профессиональных танцоров и артистов, тогда мы ждем Вас.

Ресторан «Dream City» - это город мечты. Мечтайте вместе с нами!

холодные закуски шашлыки из мяса

СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

ПРОДУКТЫ

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ

САЛАТЫ

•

горячие закуски

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

КУТАБЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

супы ГАРНИРЫ

БЛЮДА НА САДЖЕ ХЛЕБ

ТАНДЫР

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

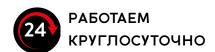
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ

БЛЮДА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО

ЗАКАЗА







ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ





350г 690₽







420*г* **760** ₽



Азме из вишни/кизил

Легкая закуска из вишни с базиликом

160г **450** ₽

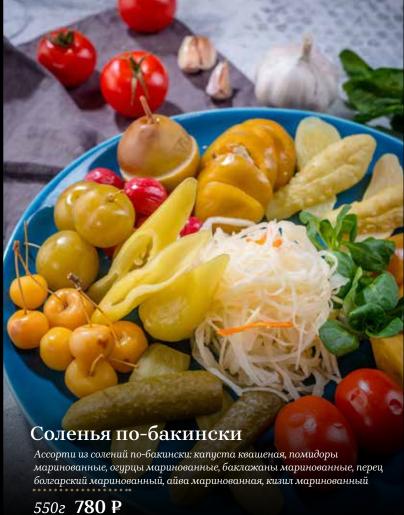


Огурцы малосольные / маринованные

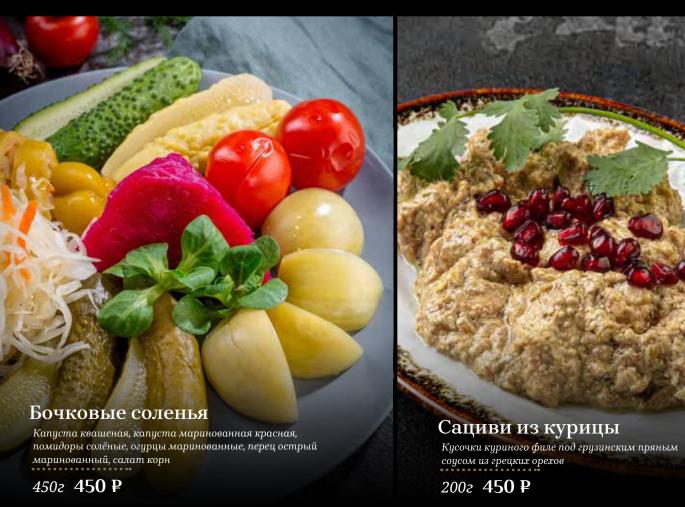
Хрустящие огурцы малосольные\маринованные по-бакински

200г **420** ₽













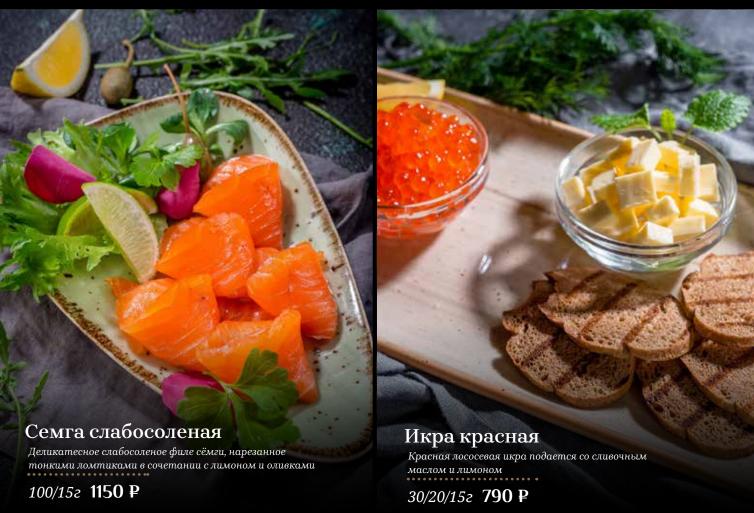




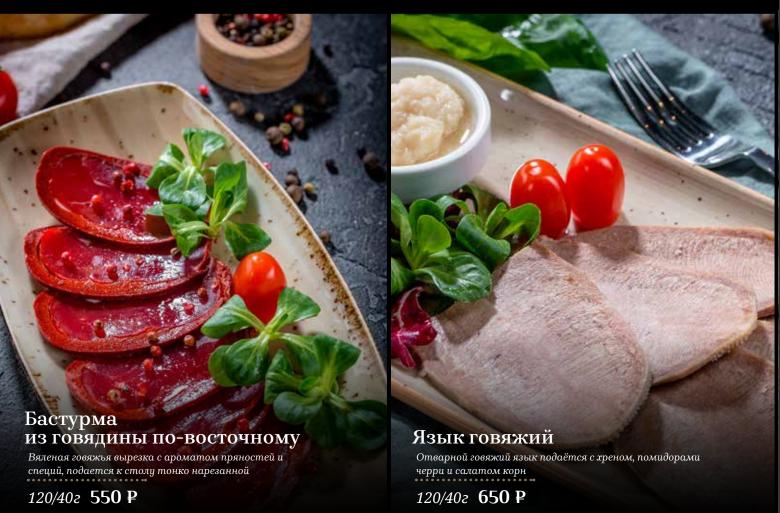








Куриный рулет Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением сыра «Пармезан», грецкого ореха, соуса нардашан 120/40г **450** ₽



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ





Овечий сыр мотал Рассыпчатый кавказский сыр

120/20*г* **680** ₽



Сулугуни Сулугуни — грузинский сыр, популярный на всём Кавказе

120/20г 400 ₽







120/20≈ **420** ₽



200г 350₽

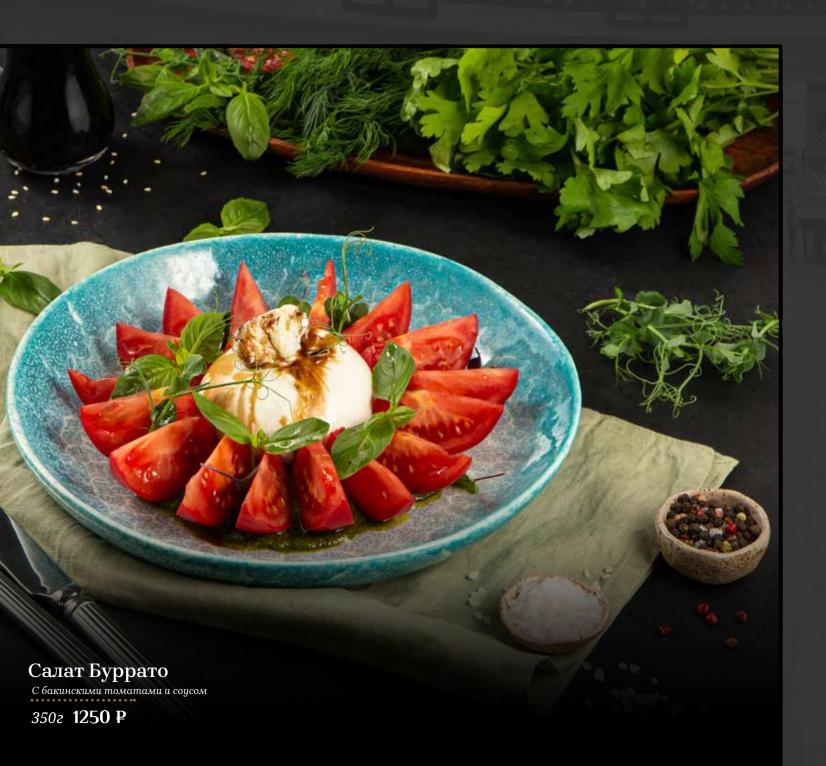


Мацони

традиционный кисломолочный напиток кавказской кухни

200≥ 300 ₽

САЛАТЫ









с куриным филе

Классический «Оливье» подаётся с курицей, заправляется майонезом, украшается перепелиным яйцом и салатом корн

200≈ 450 ₽

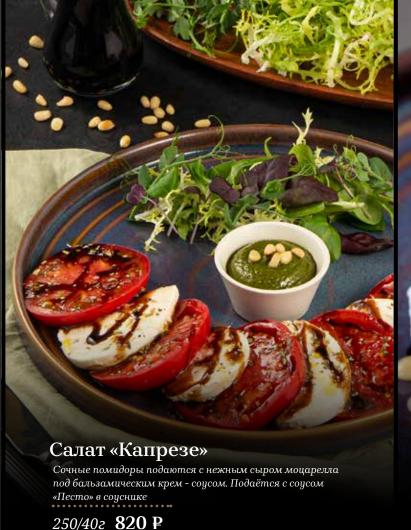


. Пегкий овощной салат: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис в сочетании с рукколой и шпинатом под соусом наршараб и оливковым маслом

250г **700** ₽



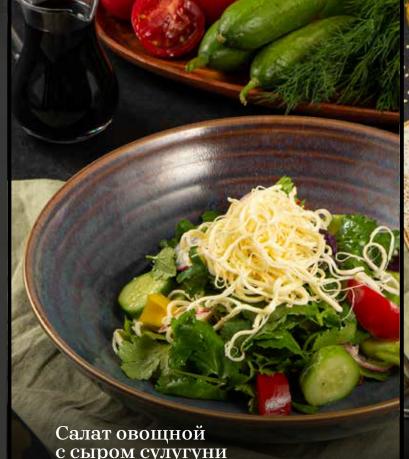




Салат из свеклы с козьим сыром

Легкий полезный салат из свеклы с козьим сыром, базиликом и кедровыми орешками под оливковым маслом и бальзамическим

200≈ 760 ₽



с сыром сулугуни

Помидоры, огурцы, болгарский перец, оливковое масло, зелень, лук в сочетании с сыром сулугуни

250≥ 670 ₽



Листья салата лолло росса и шпината с авокадо и грейпфрутом под медово - горчичной заправкой и грейпфрутовым фрешем

250≈ 780 ₽



Тёплый салат с куриной печенью Тёплый салат с куриной печенью под соусом «Деми-глас» и микс зелени: руккола, кинза, укроп, кир - салат, рейхан, заправленный

фирменным соусом

200г **690** ₽





Салат Кейл с соусом «Цезарь» и домашнем цыпленком Салат кейл, куриное бедро цыпленка, помидоры черри, сыр пармезан в соусе «Цезарь»

250≈ 720 ₽



Тёплый салат с ягнятиной/ телятиной и зеленью

Теплый сытный салат: ягнятина/телятина с баклажанами обжаривается в фирменном медово-бальзамическом соусе, сервируется со свежими огурцами, помидорами, кинзой и рукколой, и украшается гранатом

250**г 1150 ₽**





Т Тигровые креветки, руккола, фризе, лолло росса с тонкими слайсами свежих шампиньонов и авокадо под медово— горчичной заправкой и бальзамическим крем— соусом

220≈ 1280 ₽

Оливье с раковыми шейками и домашним майонезом Картофель, яйцо, бакинские огурцы, раковые шейки, майонез и сам рак 295/50г **1080** ₽



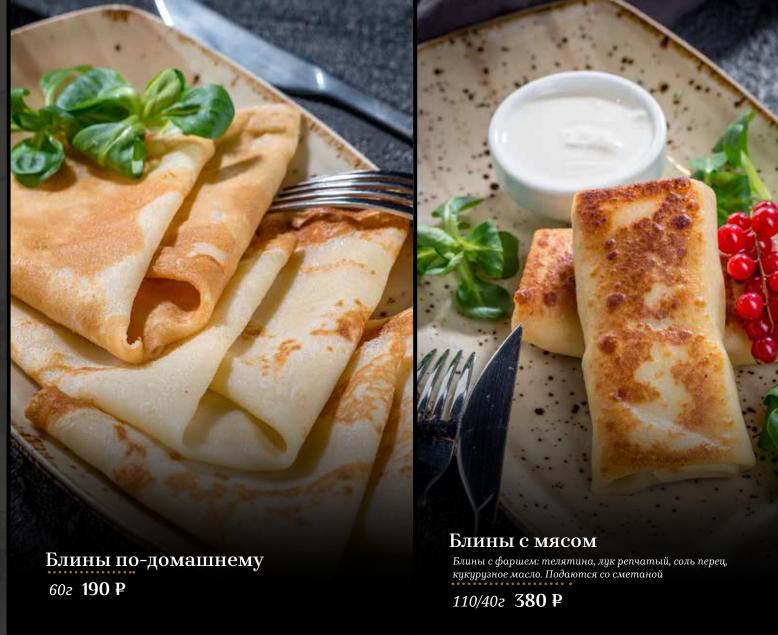
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блины с творогом 110/40г **260** ₽











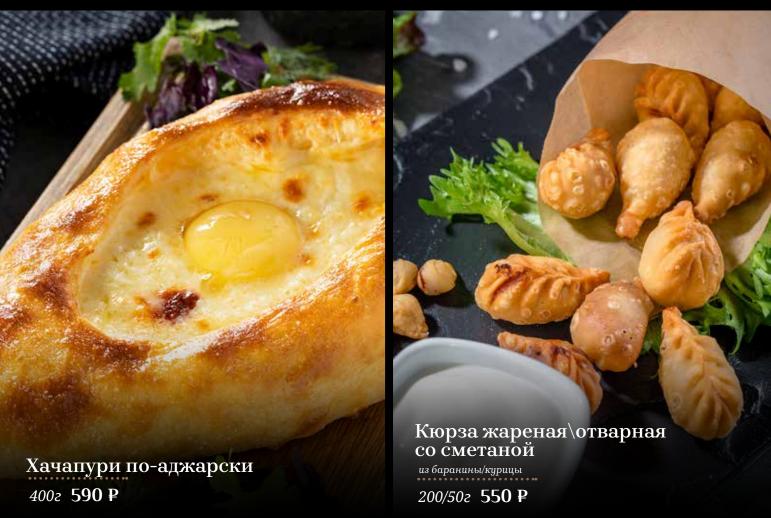












КУТАБЫ

Кутаб с мясом

Баранина, лук репчатый, соль, перец, кукурузное масло

802 200 ₽

Кутаб с картофелем

802 200 ₽

Кутаб с тыквой

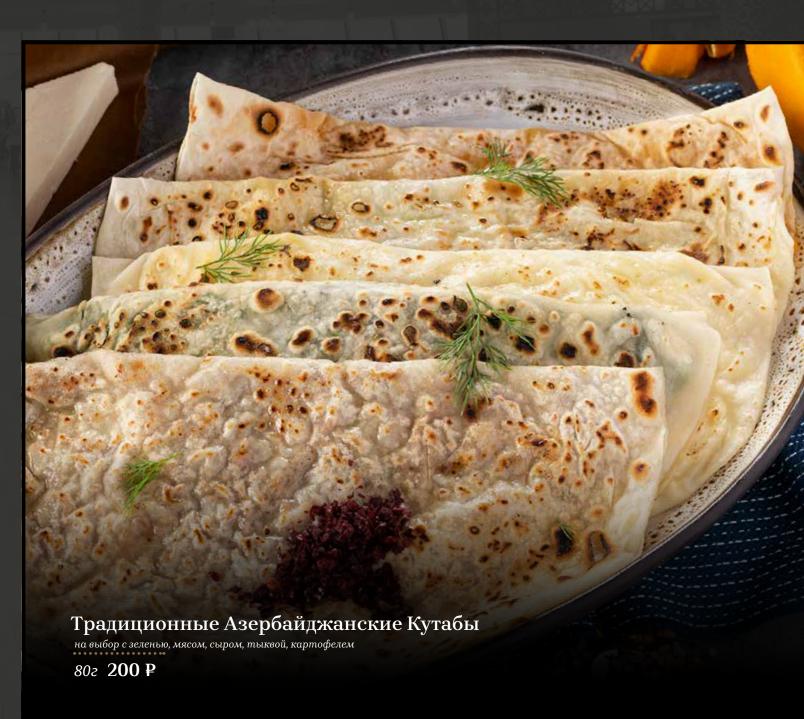
802 200 ₽

Кутаб с сыром

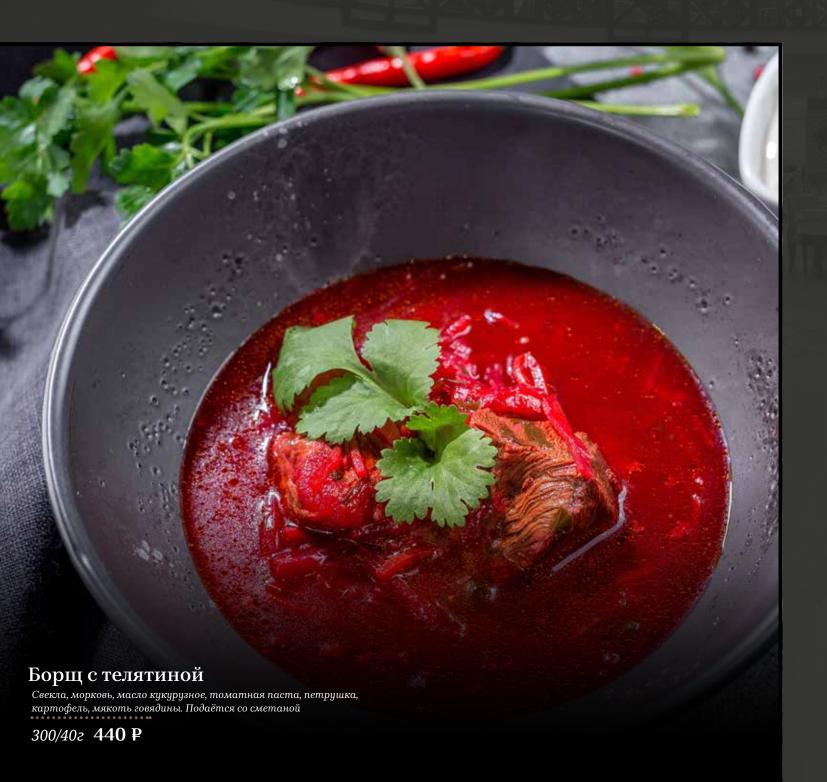
802 200 ₽

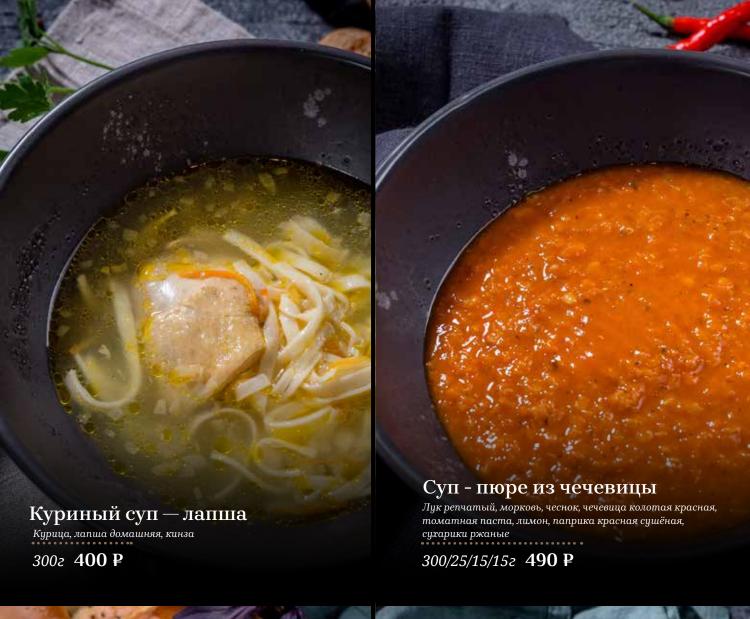
Кутаб с зеленью Шпинат, кинза, горная кинза, щавель

802 200 ₽



СУПЫ









Соютма из баранины

Бульон из баранины, баранья голяшка, мята сушёная, шафран

350≈ 690 ₽



Соютма из телятины

Бульон из телятины, телячья лопатка, мята сушеная, шафран

350/40*г* **740 ₽**



Солянка сборная мясная Ветчина, свиные ребра копченые, колбаса сервелат, говяжий язык, лук репчатый, томатная паста, огурцы маринованные, лавровый лист, каперсы, маслины. Отдельно в соуснике подаётся сметана и лимон 300/40/25г 460 Р













БЛЮДА НА САДЖЕ

Садж из баранины

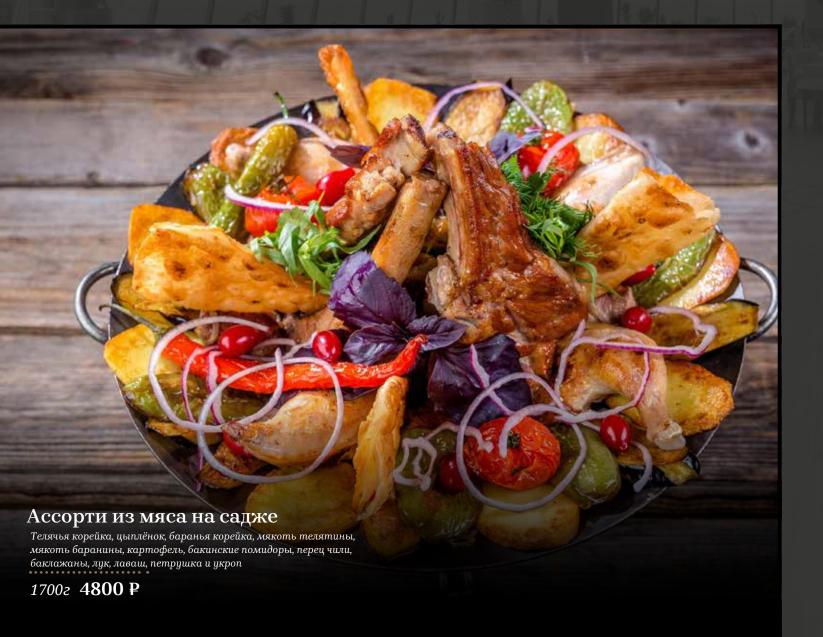
Мякоть баранины, обжаренная с курдюком, картофелем, баклажанами, томатами, болгарским перцем, зеленью. Приправлено алычовым соусом и специями. Подается со свежим базиликом и лавашом

1200≈ 3**100** ₽

Садж из телятины

Мякоть телятины, обжаренная с курдюком, картофелем, баклажанами, томатами, болгарским перцем, зеленью. Приправлено алычовым соусом и специями. Подается со свежим базиликом и лавашом

1200г 3600 ₽





Жаркое из бараньей корейки с овощами по-азербайджански Барань корейка с картофизем, перцем чили, бакинскими помидорами, бакзасжанами и перцем. Украшается зеленью 550г 1650 Р

ТАНДЫР





Перепелка в тандыре
Перепёлка, паприка красная сущеном, специи, лаваш, лук красный репчатый, микс зелеми. Подается с аджикой.

1 ист/50/40г 820 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА





Буглама из баранины 400г 980 ₽



Овощное рагу с кальмарами 300г 1350 ₽



Чобан гоурма с бараниной или с телятиной 3502 980 ₽

Телятина по-строгановски

Говяжья вырезка, шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор. Подаётся с картофельным пюре

200/100г 980 ₽



Долма с виноградными листьями

Листья винограда, фарш из телятины, баранина, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная. Подаётся с мацони

250/40z **720 ₽**

250e **790** ₽



Голубцы

Капуста, фарш из телятины, баранина, лук репчатый, рис, помидоры, укроп

310г **720 ₽**











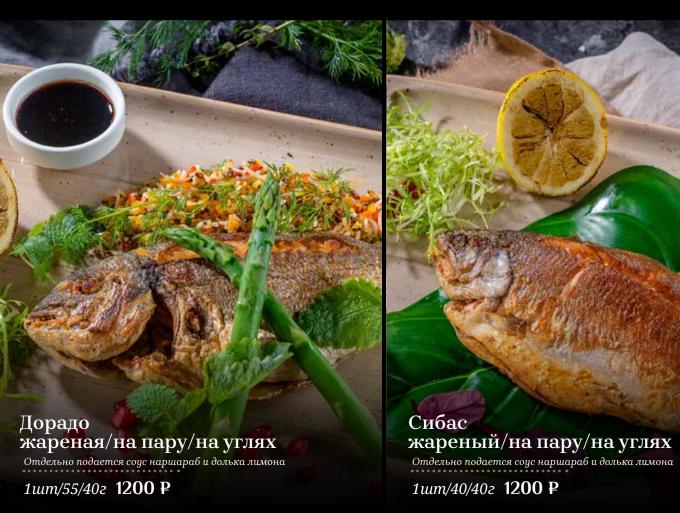


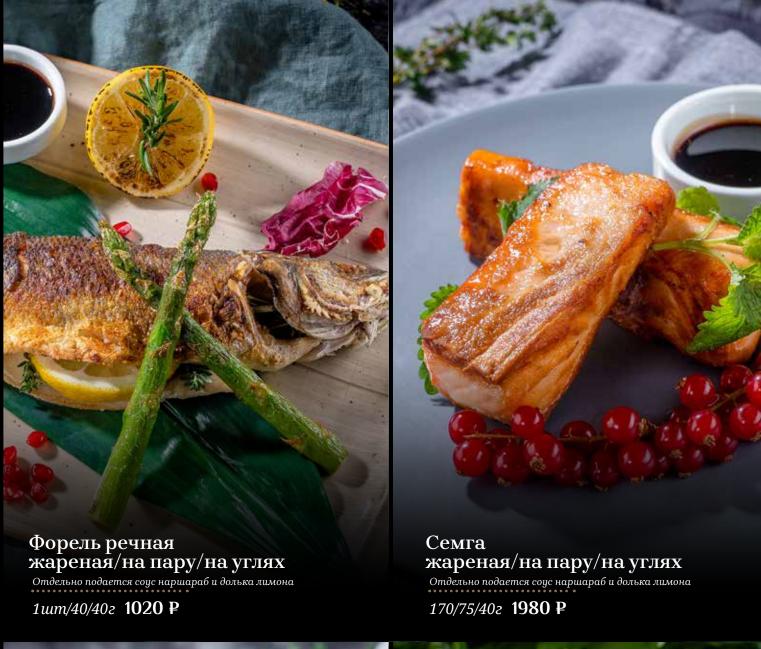














БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ















ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА

Шашлык из телячьей почечной части

Телячья почечная часть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

200/50/40z **910** ₽





Телячья мякоть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

170/50/40≈ **960** ₽

160/50/40z **780** ₽





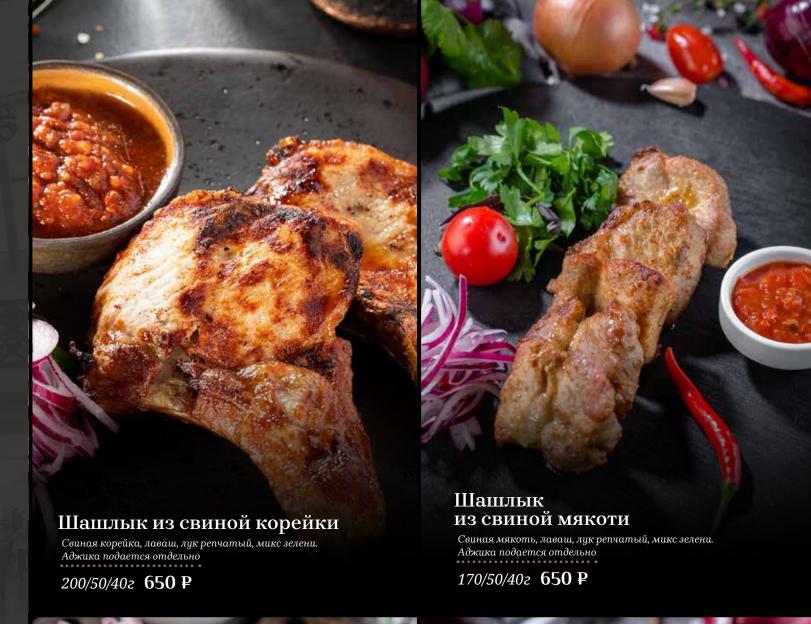


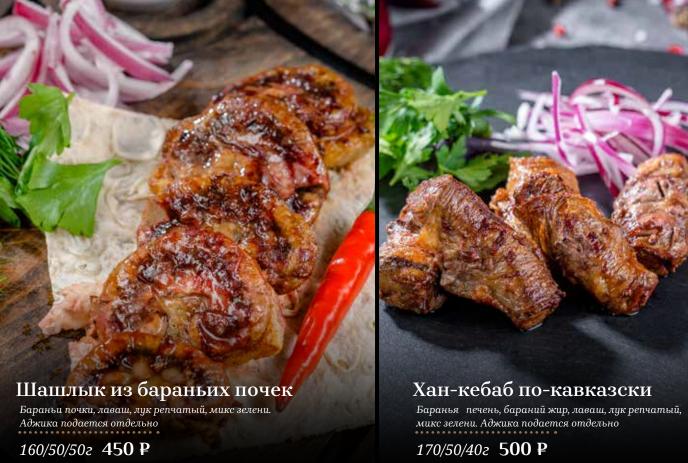


180/50/40z **750** ₽











Люля-кебаб из баранины

Фарш из баранины, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

180/50/40z **820** ₽



140/50/40z **600** ₽



из бараньей печени с курдюком

Баранья печень, курдюк, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

150/50/40z **560** ₽















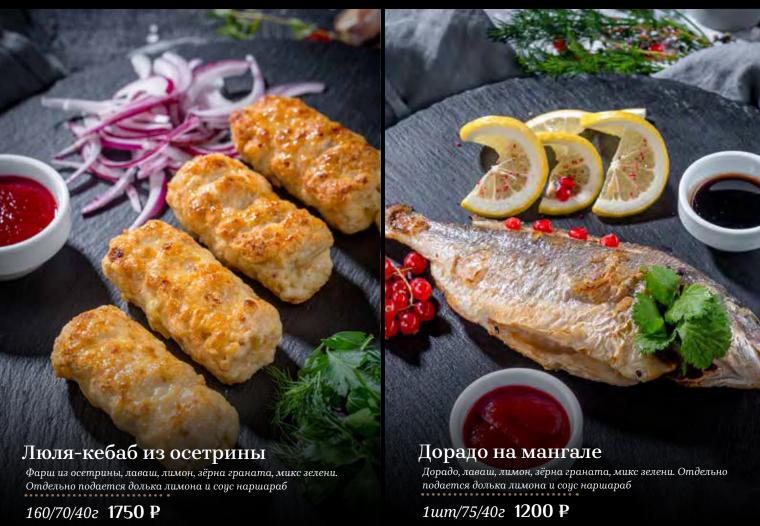
ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ



Осетрина, лаваш, лимон, зерна граната, майонез, сметана, томатная паста, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и соус наршараб

180/75/40г **2250** ₽









ШАШЛЫКИ ИЗПТИЦЫ

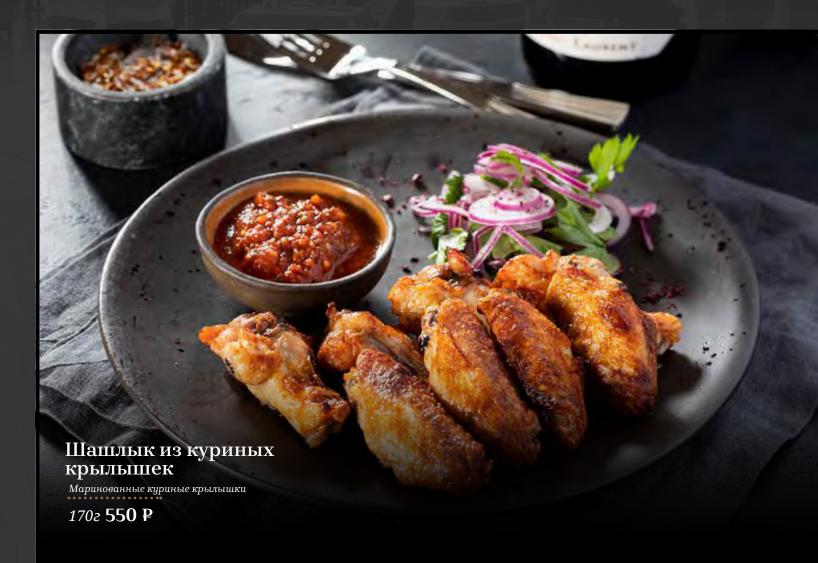
Люля-кебаб из индейки 170г **620** ₽

Шашлык из индейки 170г **680** ₽

Шашлык из перепелов

Перепела, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

1шт/50/40г **750** ₽











БЛЮДА НА МАНГАЛЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Шашлык из овощного ассорти

Бакинский баклажан с курдюком, помидор, шампиньоны, сладкий перец. Подаётся на лаваше с луком, миксом зелени и аджикой

250/35/40z **590** ₽

Шашлык из острого перца

Перец чили, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подаётся отдельно

50/35/40z **160** ₽





Шашлык из баклажанов с курдюком

Бакинские баклажаны, курдюк, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подаётся отдельно

120/35/40z **420** ₽

Шашлык из сладкого перца

Бакинский перец, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подаётся отдельно

100/35/40r **240** ₽

Шашлык из свежих помидоров

Бакинские помидоры, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подаётся отдельно

100/35/40z **270** ₽



ГАРНИРЫ

Картофель по-домашнему

Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый

200≈ 250 ₽

Цветная капуста жареная

Капуста цветная, яйцо куриное, сухари панировочные

160≈ 250 ₽

Брокколи жареная

Брокколи, яйцо куриное, сухари

150r **400** ₽





Цветная капуста на пару

Овощное ассорти

Картофель фри

Брокколи, фасоль стручковая, спаржа,

160≈ 250 ₽

200г 460 ₽

150*г* 200 ₽

Рис отварной

Картофель отварной

150≈ 200 ₽

Гречка отварная 150≈ 260 ₽

150≈ 260 ₽

Брокколи на пару 150*г* 400 ₽

Фасоль стручковая 150≈ 550 ₽

Спаржа 150г 650₽

Картофельное пюре

150c **200** ₽

ХЛЕБ

Хлеб ржаной 100г **50** ₽

Лаваш бакинский *60г* **50** ₽

Лепешка пшеничная тонкая

160г **120** ₽

Лепешка пшеничная круглая

170г 80 ₽

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Ананас

700г 1320 ₽

Экзотические фрукты

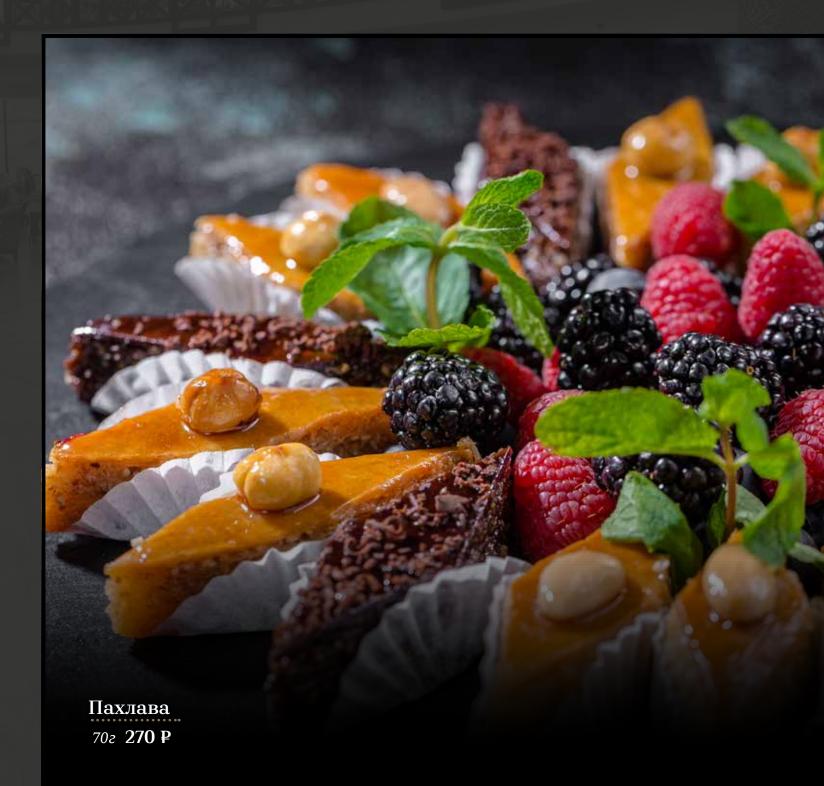
Манго, питахайя, гранадилла, маракуйя, мангустин, карамбола, мини ананас, рамбутан, клубника, голубика, малина, ежевика, мята свежая

1000г 5800 ₽





ДЕСЕРТЫ



Домашнее варенье 1602 410 Р

Халва бакинская 1002 300 Р

Чизкейк 100г 44**0** ₽ Тирамису 100г 44**0** Р

Мороженое 70г 45**0** ₽ Наполеон 100г 44**0** Р

Мёд 130г **220** ₽ Шекербура 70г **270** ₽

Финики 150г **460** ₽ Козинаки 100г 3**00** ₽





БЛЮДА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА

Жиго баранины в тандыре

Запеченный бараний окорок замаринованный по фирменному рецепту шеф повара. Подаётся с рисом и сухофруктами

1000г 2500 ₽

Гусь с начинкой

Запеченный гусь с начинкой на выбор: с рисом и сухофруктами или яблоками и апельсинами

1000г **1700** ₽





Сёмга в соли

Сёмга запеченная в соляной корочке

1000г 4900 ₽

Индейка с начинкой (сезонное блюдо)

Запеченный индейка с начинкой на выбор: с рисом и сухофруктами или яблоками и апельсинами

1000г 2490 ₽

Домашняя курица

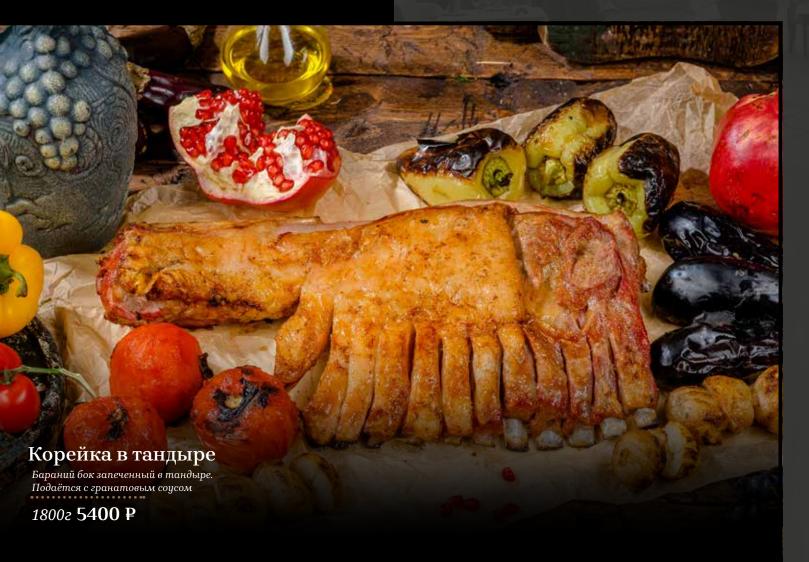
Запеченный курица с начинкой из лука и орехами, маринованная в алычёвом соусе

1500г **1890** ₽

Осетрина каспийская

Запеченная осетрина приправленная специями

1000г **5900** ₽

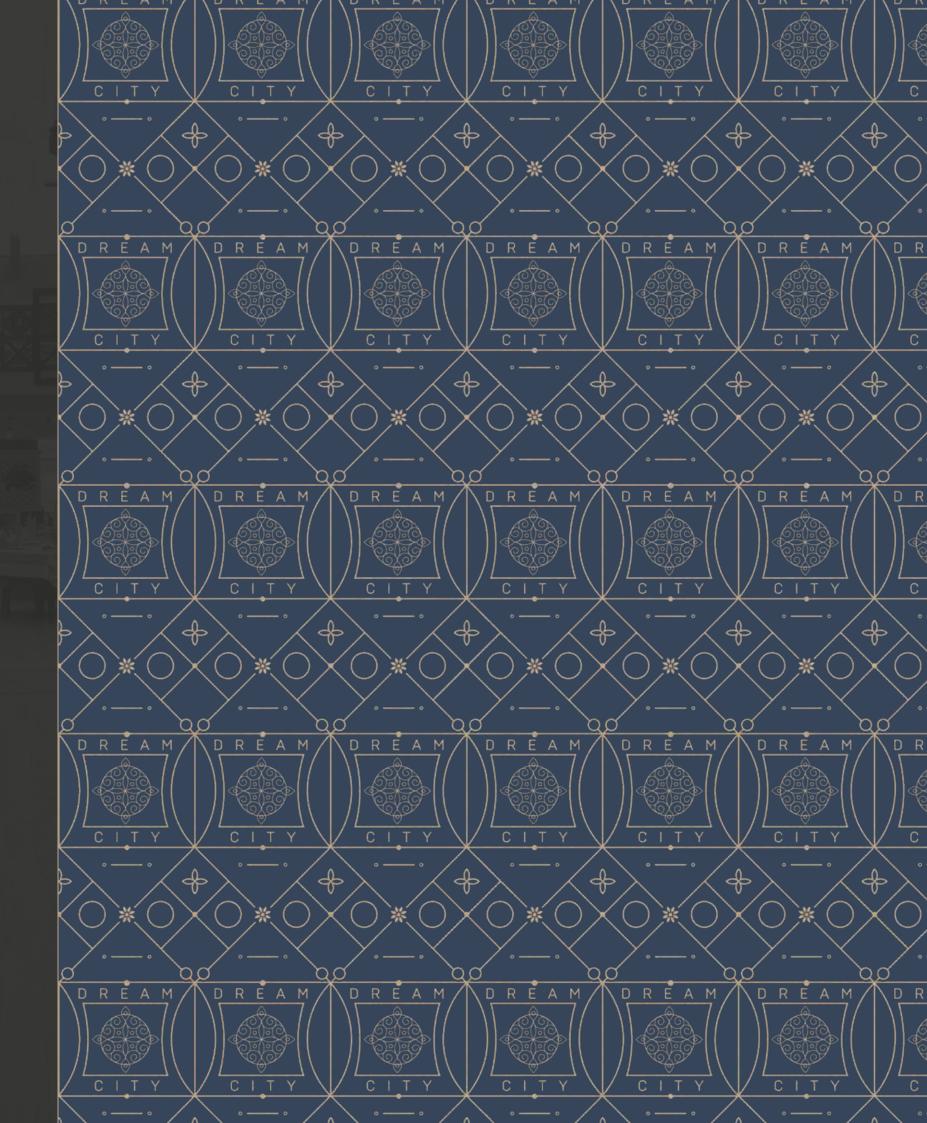














Адрес:

ул. Краснопресненская набережная, 16 с1, ТПМ Багратион, м. Выставочная

Написать нам:

dreamcity2018@mail.ru

Доставка блюд: Бронирование столика:

+7 (965) 326-26-64 +7 (495) 055-28-28 +7 (495) 324-99-99 +7 (495) 055-29-29

www.delivery.restik.com/dreamcity_rest