

ЗАВТРАКИ

Шакшука 280 г	650.-
Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
Сырники 265 г	580.-
С соусом из вишни и черешни	
☆ Драники с лососем и яйцом пашот 145 / 45 / 40 / 30 / 15 г	690.-
С соусом дзадзика и свежей зеленью	

ЗАКУСКИ

НИТ Домашняя икра из овощей 155 / 50 г	530.-
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	
Сельдь с печёным картофелем и гренками из бородинского хлеба 85 / 85 / 60 / 15 г	420.-
Подается со свежей зеленью, редисом, красным луком и яблоками	
🌿 Розовые томаты и огурцы с чесночным соусом и каррикой 250 / 50 г	640.-
Ассорти домашних сыров 190 / 125 г	1 250.-
Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	
Ассорти фермерских сыров 260 г	2 250.-
Пармезан, Дор блю, Маасдам, Камамбер, Durr 6 месяцев	
Казы по-татарски 80 / 15 г	620.-
Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
Казы по-узбекски 80 / 15 г	620.-
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
Отварной говяжий язык 100 / 25 / 20 г	650.-
Подается с хреном и горчицей	
🌿 Домашние соленья 315 г	530.-
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	
НИТ Жареный сулугуни с томатами 140 / 100 г	570.-
Шакшука 280 г	650.-
Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
☆ Запечённый баклажан с брынзой и томатами 250 г	690.-
Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	

ВЫПЕЧКА

Кок-самса с сулугуни и зеленью 1 шт / 115 г	320.-
☆ Кок-самса с сулугуни и томатами 1 шт / 115 г	320.-
Самса бейби с телятиной 2 шт / 80 г	320.-
Самса с бараниной 1 шт / 100 г	320.-
Хачапури по-мегрельски с сыром 380 г	590.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	
НИТ Хачапури по-аджарски 330 г	580.-
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком Дополнительный яичный желток: 50.-	
Лепёшка из тандыра 1 шт / 120 г	140.-
Лепёшка Роти парата 1 шт / 50 г	150.-

САЛАТЫ

🌿 Салат из капусты и моркови с ароматным маслом 150 г	290.-
Рекомендовано к шашлыкам	
Буррата с узбекскими томатами 260 г	950.-
С базиликом и оливковым маслом	
🌿 Салат из розовых томатов с базиликом 150 г	450.-
Розовые томаты, репчатый лук, ароматный базилик и перец чили	
Ташкент 160 г	590.-
Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	
☆ Стейк салат 220 г	950.-
Нежная говядина с запечёнными баклажанами, цукини, болгарским перцем, свежей зеленью и красным луком. Заправляется соусами шисо и чимичурри	
Цезарь с курицей 255 г	850.-
Цезарь с креветками 245 г	950.-
Зелёный салат с креветками 150 г	850.-
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 с ореховым соусом 150 г	770.-
С розовыми томатами и сыром пармезан	
Оливье 200 г	650.-
С курицей, креветкой, крабом и крабовым мясом сурими	
🌿 Узбекский салат из нежной телятины с овощами 150 г	590.-
В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	
🌿 Салат из свежих овощей 270 г	530.-
Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного и репчатого лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	
🌿 Салат с амарантом, киноа, томатами и авокадо 280 г	690.-
Амарант с авокадо, киноа, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	

AMARANCHO

ЖАРИМ

Пичча нон	
Лепёшка из тонкого теста с начинкой	
С тыквой 180 г	360.-
С сыром и томатами 180 г	370.-
И ароматной кинзой	
С бараниной 180 г	390.-
☆ С яблоком 180 г	360.-
Чебуреки	
С телятиной 160 г	480.-
И ароматной кинзой	
С бараниной 160 г	480.-
И ароматной кинзой	

ЛЕПИМ

🌿 Хинкали с говядиной 3 шт / 300 г	440.-
С пряными специями и кинзой	
🌿 Хинкали с бараниной 3 шт / 300 г	440.-
С пряными специями и кинзой	
☆ Пельмени чёрные с лососем 275 / 50 г	790.-
Подаются со сметаной	
Классические пельмени с говядиной 300 г	530.-

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Суп куриный с домашней лапшой 350 г	480.-
Лагман 370 / 20 г	590.-
Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подается с аджикой	
☆ Шурпа 365 г	690.-
Ароматный мясной бульон с бараниной, картофелем и ароматной зеленью	
Рыбный суп 350 г	620.-
С филе дорадо, овощами и зеленью	
НИТ Домашний борщ 350 / 30 г	580.-
С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	
Щавелевый суп с телятиной 300 / 30 г	490.-
С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	
🌿 Харчо 300 / 20 г	570.-
Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	
Суп-пюре из тыквы 350 / 15 г	440.-
Подается с пшеничными гренками	
🌿 Том ям 370 / 100 / 10 г	790.-
Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами и помидорами. Подается с рисом, лаймом и перцем чили	

ШАУРМА

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

С курицей 285 г	570.-
С телятиной 285 г	750.-
С бараниной 285 г	750.-

ПИЦЦА

Маргарита 385 г	690.-
С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	
🌿 Пепперони 400 г	790.-
С пепперони, сырами моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	
Четыре сыра 415 г	850.-
С пармезаном, горгонзоллой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	
Ветчина с грибами 475 г	890.-
С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	

Ассорти сыров Durr 120 / 55 г - 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

ЕКОНИВА ЭКОНИВА



электронное меню
кухни и бара

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!
Все цены указаны в рублях.

НИТ **Топ продаж** 🌿 **Острое блюдо** 🌿 **Веганское блюдо** ☆ **Выбор шефа**

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка ^{200 / 100 г}	2 150.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подаётся с запечённым томатом и свежей зеленью	
Куриные бёдрышки на гриле ^{240 / 130 / 20 г}	840.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем, приготовленными на гриле	
Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 25 / 30 / 25 г}	1 480.-
Подаётся со шпинатом, сырным соусом и лимоном	
Стейк Рибай Прайм ^{100 г}	1 150.-
Из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма. Цена указана за 100г сырого веса	
НIT Овощи гриль ^{200 / 25 г}	550.-

Шашлык

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из курицы ^{100 / 80 г}	490.-
Из баранины ^{100 / 80 г}	630.-
Из телятины ^{100 / 80 г}	630.-
☆ Из Рибая ^{130 / 80 г}	950.-
Из креветок ^{100 / 50 г}	720.-
Подаётся с лимоном на лаваше	

Шашлык по-кавказски

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из баранины ^{240 / 80 г}	1 250.-
Из телятины ^{240 / 80 г}	1 250.-
Из курицы ^{240 / 80 г}	850.-

Люля-кебаб

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из баранины ^{100 / 80 г}	580.-
Из телятины ^{100 / 80 г}	580.-
Из курицы ^{100 / 80 г}	470.-

Соусы ^{50 г}

Аджика, Наршараб, Шашлычный, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком	130.-
Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь	230.-

ГАРНИРЫ

Картофель фри ^{150 г}	350.-
Морковь с розмарином ^{150 г}	250.-
Картофельное пюре ^{150 г}	220.-
Жареный картофель ^{250 / 30 г} с грибами и луком	400.-
С копчёной сметаной	
Жареный шпинат с зелёным луком ^{150 г}	400.-
Запечённый картофель ^{150 г} с топлёным маслом	350.-
Рис ^{150 г}	220.-
НIT Овощи гриль ^{200 / 25 г}	550.-

ПЛОВ ^{НIT}

Плов ^{250 г}	590.-
Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом	
Добавки к плову:	
Ачичук ^{50 г}	150.-
Маринованный лук ^{20 г}	100.-
Жареный чеснок ^{30 г}	100.-
Гранат ^{20 г}	100.-

ГОРЯЧЕЕ

Дорадо ^{1 шт / 250 / 60 г}	1 350.-
Запечённая с розмарином и соусом сладкий чили. Подаётся с соусом песто, базиликом и лимоном	

☆ Бургер Дабл Олд Скул с сыром ^{346 г}	780.-
Двойная котлета из говядины, картофельная булочка, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус	

Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г} с картофельным пюре	670.-
Подаются с грибным соусом. На пару / жареные	

Домашние котлеты из телятины ^{160 / 150 / 40 г} с картофельным пюре	750.-
Подаются с трюфельным соусом. На пару / жареные	

НIT Бефстроганов с картофельным пюре ^{390 г}	1 190.-
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}	950.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом	

Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г}	1 450.-
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном	

Жареная мраморная говядина ^{330 г} с запечённым картофелем	1 180.-
Украшается зеленью и перчиками бикиньо	

Медальоны Филе-миньон ^{140 / 80 / 30 г} с перечным соусом	1 550.-
Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше	

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущёнкой ^{150 г} и арахисом	390.-
--	-------

Медовик ^{120 / 30 / 30 г}	480.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым	

НIT Наполеон ^{160 / 60 г}	580.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами	

Шоколадный торт ^{120 / 40 г}	480.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается физалисом	

☆ Павлова с ягодами ^{200 г}	680.-
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	

Сырники ^{265 г}	580.-
С соусом из вишни и черешни	

Чизкейк баскский ^{160 / 50 г}	580.-
Мягкий внутри, обожжённый снаружи	

Варенье на выбор ^{100 г}	220.-
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	

Сорбет ^{50 г}	220.-
Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника	

Мороженое ^{50 г}	200.-
Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тирамису	

☆ Фруктовая ваза ^{1600 г}	2 700.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г}	210.-
Лосось	
Унаги ^{33 г}	210.-
Угорь	
Эби ^{35 г}	180.-
Креветка	

Гунканы

Сяке спайс ^{35 г}	190.-
С лососем спайс	
Эби спайс ^{35 г}	180.-
С креветкой спайс	
Унаги спайс ^{35 г}	220.-
С угрём спайс	
Кани спайс ^{35 г}	230.-
Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайс	

Роллы

Сяке Маки ^{100 г}	400.-
Ролл с лососем	
☆ Авокадо Маки ^{100 г}	290.-
Ролл с авокадо	
☆ Каппа Маки ^{100 г}	290.-
Ролл с огурцом и кунжут	
Унаги Маки ^{100 г}	490.-
Ролл с угрём, кунжут и соусом унаги	

Калифорния ^{190 г}	790.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	

Филадельфия ^{195 г}	870.-
Лосось, огурец, сыр филадельфия	

НIT Дракон ^{190 г}	790.-
Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	

Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г}	590.-
Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	

☆ Тёплый ролл Кранч ^{240 г}	770.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги	

☆ Ролл Запечённый лосось ^{215 г}	850.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, сырный соус, зелёный лук, соус унаги и икра тобико	

Сашими

Сяке / Лосось ^{50 / 64 г}	690.-
Унаги / Угорь ^{50 / 65 г}	790.-



электронное меню кухни и бара

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты! Все цены указаны в рублях.