
ПУТЬ БАРАШКА
МЕНЮ

ПУТЬ БАРАШКА



William Watson, 19th Century. Oil on canvas Sheep grazing by a loch

04 ЗАКУСКИ/ 14 САЛАТЫ/ 22 СУПЫ/
26 ТЕСТО/ 31 ГОРЯЧЕЕ/ 38 БЛЮДА НА КОМПАНИЮ/
42 СТЕЙКИ/ 45 БЛЮДА НА ОГНЕ/
57 ГАРНИРЫ И СОУСЫ/
61 ДЕСЕРТЫ/

Меню является рекламным материалом, с подробным прейскурантом можно ознакомиться в уголке потребителя.



Большая ваза для хранения вина в Кахетии, Грузия.
Научная миссия на Кавказе господина Эрнеста Шантре. 1881г

ЗАКУСКИ

ХАРАВАЦ

80/2г 310

ТХИНОВАЯ ПОМАЗКА

80/10г 310

ХУМУС

80/6г 310

БАБА ГАНУШ

80/3г 310

СЕТ ИЗ МЕЗЕ

/ Баба гануш, Харавац, Тхиновая помазка, Хумус /

320/21г 990



СИРТАКИ С ОБОЖЖЕННЫМ ПЕРЦЕМ

Греческий сыр Сиртаки великолепно сочетается с обожженным сладким перцем, зеленью, оливковым маслом и кунжутной пастой.

80/30г 410

6

МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический тартар из говядины с трюфельным соусом и пармезаном. Подается с запеченной мозговой косточкой и гренкой из лепешки.

120/80/20г 950

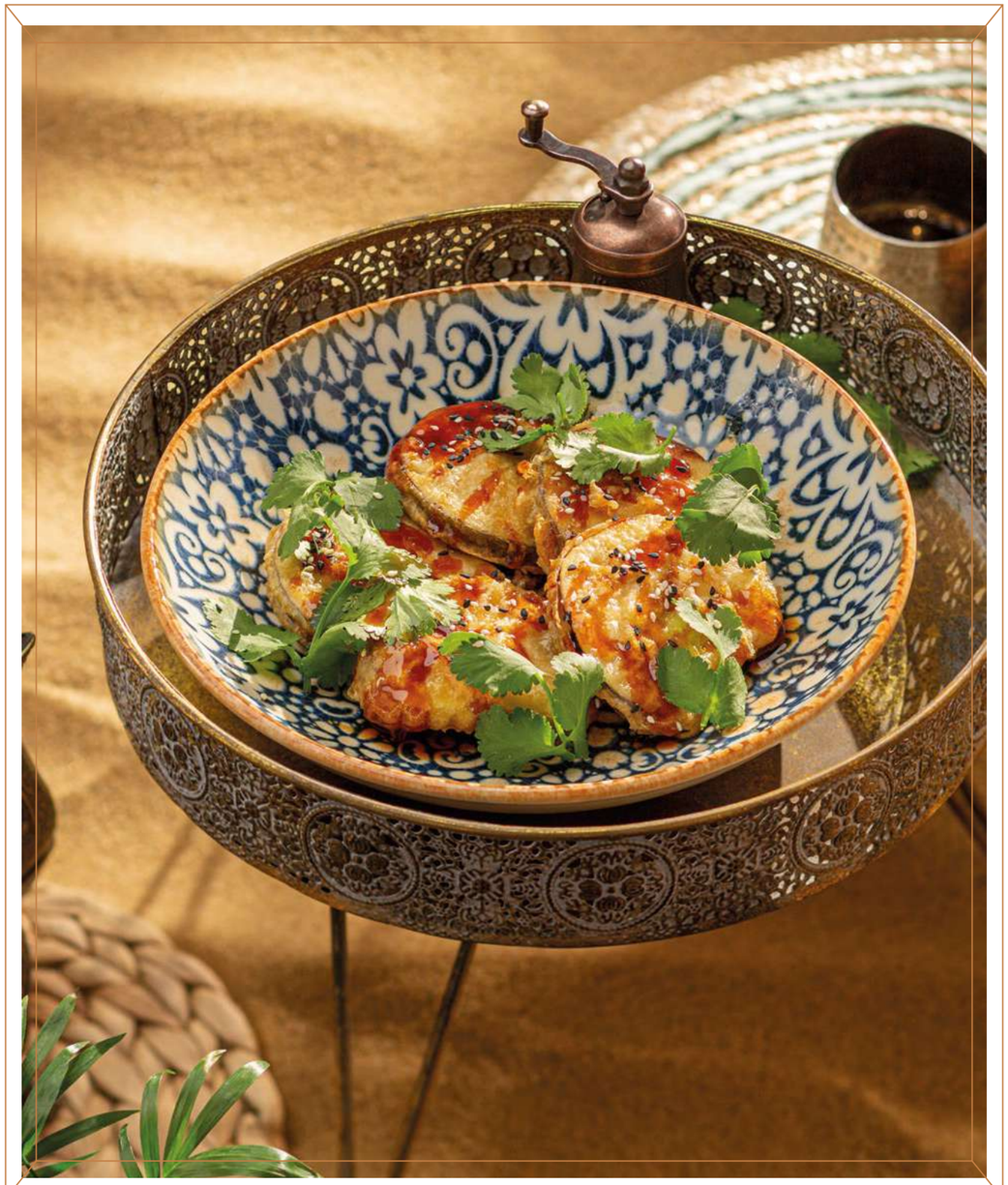
СИЦИЛИЙСКИЙ БАКЛАЖАН С КРЕМОМ ИЗ ПЕРЦА С СУЛУГУНИ

Баклажан запекают с соусом Чимичури и двумя видами сыра Сулугуни.
Подают с обжаренными в прованских травах томатами Черри
и нежным кремом из сладкого перца и овощей.
При подаче украшают тархуном, молотыми фисташками
и зеленым маслом.

280г 750

ОСТРОЕ

ОРЕХИ
КУНЖУТ



БАКЛАЖАНЫ ПО-АЛЖИРСКИ

Хрустящие баклажаны фаршированные
сочной мясной начинкой из баранины.

130/20г 450

ОРЕХИ
КУНЖУТ



КАЗЫ ТАТАРСКИЕ

Ломтики сыровяленой колбасы из конины с ароматными специями.

60/5 г 650



БРУСКЕТТА С ВЯЛЕНОЙ КОНИНОЙ

Хрустящие гренки из деревенского злакового хлеба с томатами и слайсами сыровяленной колбасы из конины.

50г 340

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти закусочных сыров с виноградом, клубникой, медом, грецкими орехами и свежей мятой.

180/20/30г 1590

ОРЕХИ КУНЖУТ

МЁД



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Легкая и очень вкусная закуска по традиционному китайскому рецепту.

150г 390

ОСТРОЕ



КАВКАЗСКИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Ассорти спелых сочных овощей и зелени: томаты, огурцы, редис, сезонная зелень.

300г 650

600г 1250

ОСТРОЕ

ТЕРСКИЙ РАЗНОСОЛ

Ассорти ароматных солений и маринадов: огурцы, томаты, капуста, острый перец, чеснок.

275г 450

550г 820

ОСТРОЕ



Роща оливковых деревьев в Итальянской деревне (1895 г.)

САЛАТЫ

ОРЕХИ
КУНЖУТ

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Салат из нежного ростбифа, салата Романо, битых огурцов и маринованного перца. Подается с кинзой и жареным арахисом под ярким ореховым соусом.

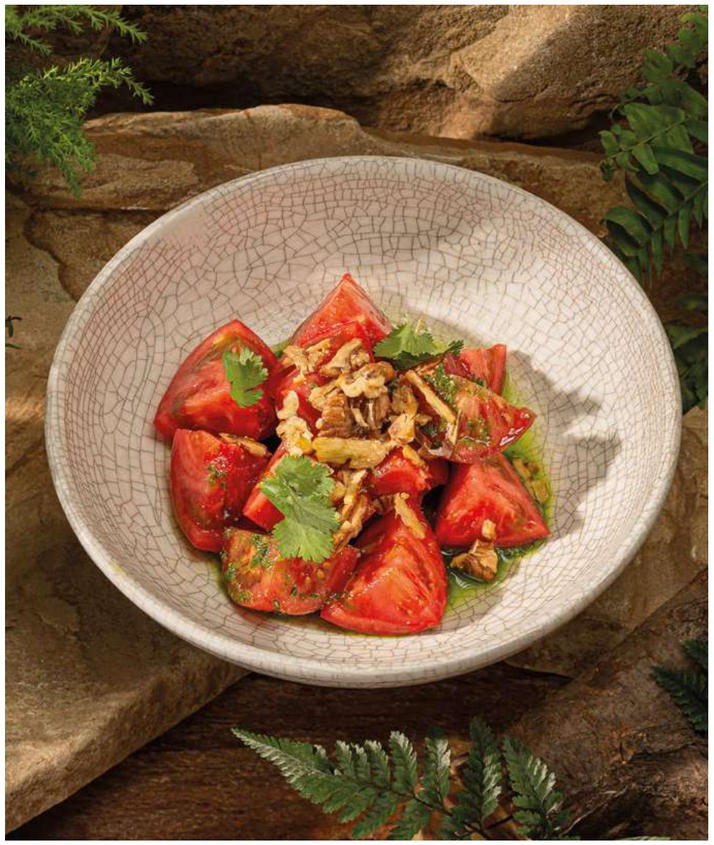
210г 750

ОРЕХИ
КУНЖУТ

МИКС САЛАТ С АВОКАДО И КИНОА

Микс из свежих салатных листьев, бланшированной брокколи,
сладких томатов с авокадо и киноа.
Подается под кунжутным соусом в азиатском стиле.

200г 690



ТОМАТЫ С КАВКАЗСКИМ ПЕСТО

Грецкие орехи и листья тархуна
придают этому Песто
уникальный вкус и яркий аромат,
который прекрасно сочетается
с сахарными томатами.

290г 870

ОРЕХИ
КУНЖУТ



БУРРАТА С ТОМАТАМИ НА ПАРБЕЙКЕ

Нежная фермерская Бурата
на подушке из томатов
с красным луком
и особым соусом Песто
из кавказских трав:
кинзы и тархуна.
Подается на парбейке.

285г 990

ОРЕХИ
КУНЖУТ

САЛАТ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ С ШАШЛЫЧКАМИ ИЗ КРЕВЕТОК

Шашлычки из сочных креветок
на оригинальном салате из шпината, базилика и спелых томатов.
Подается под соусом кавказский Песто.

230г 850



ДЕРБЕНТ

/ с говяжьим языком /

Сытный салат с отварным языком, редькой, картофелем, перепелиными яйцами, свежей зеленью и ароматной заправкой.

280г 850



ГРЕЧЕСКИЙ

/ с сыром фета /

Легендарный салат
по традиционному рецепту.

280г 790

ОТТОМАН

Шинкованные томаты, хрустящие огурцы, зерна граната и сочный красный лук. Заправляется гранатовым соусом.

290г 770



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО БАКЛАЖАНА И ТЕЛЯТИНЫ

/ с Кавказским песто /

Хрустящие обжаренные баклажаны, нежный маринованный перец и сочный ростбиф под соусами Гренадин и кавказский Песто. Украшается зеленью и зернами граната.

225г 890

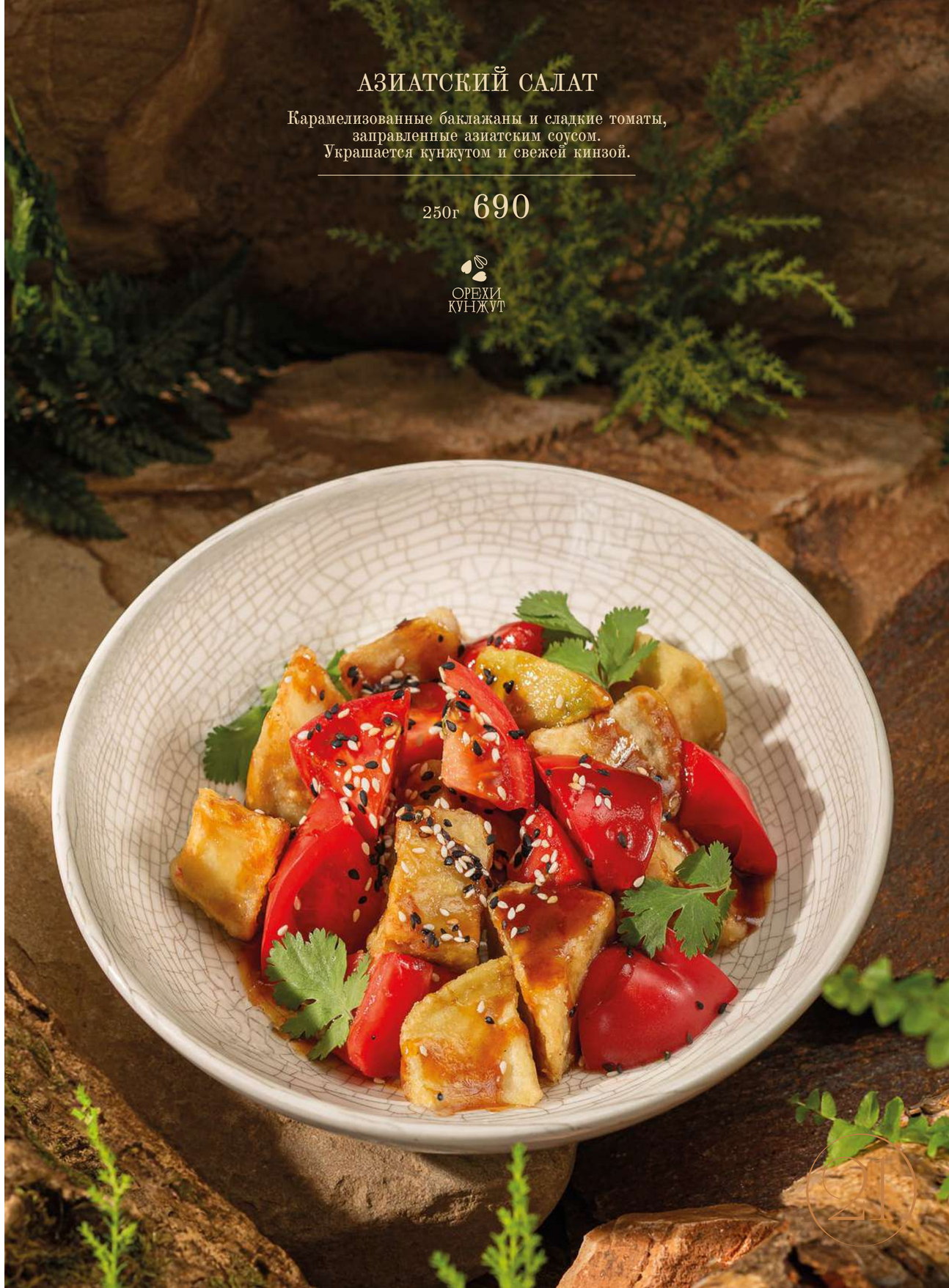


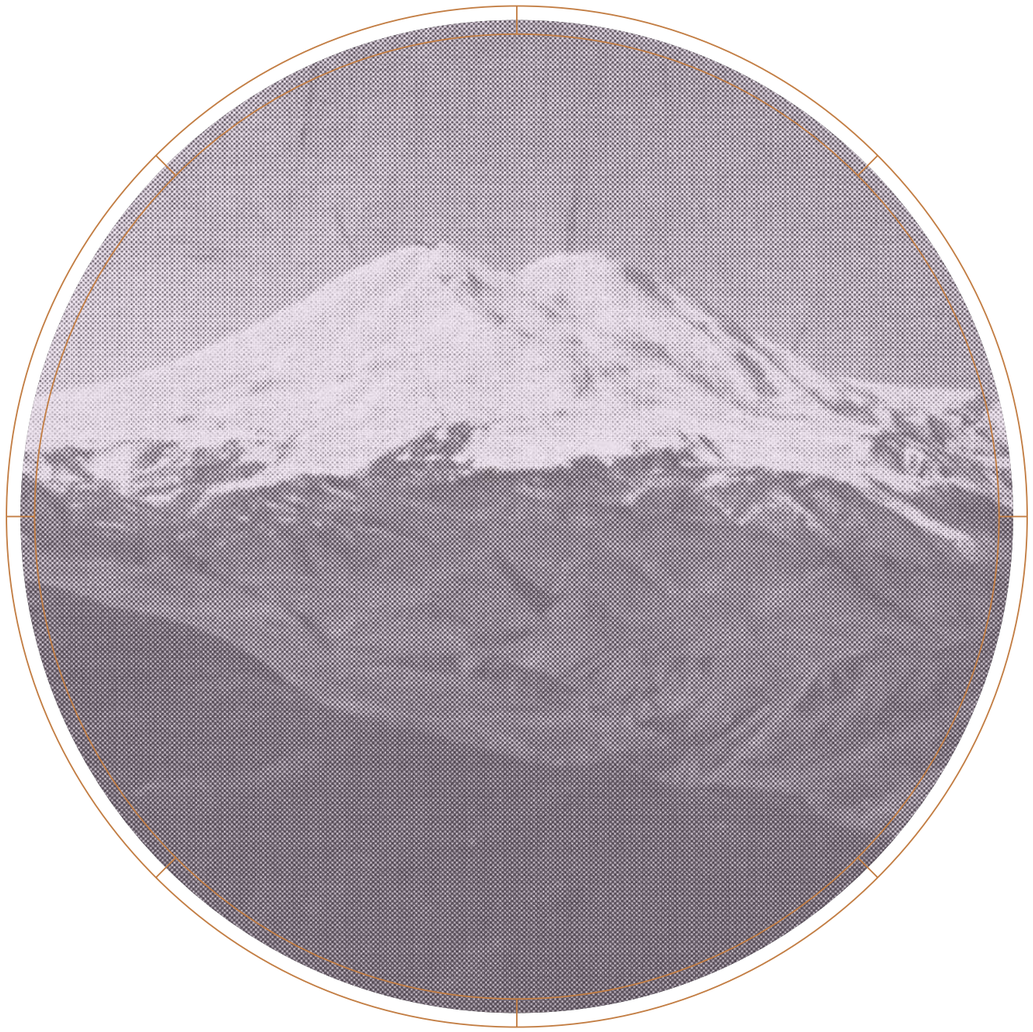
АЗИАТСКИЙ САЛАТ

Карамелизованные баклажаны и сладкие томаты, заправленные азиатским соусом. Украшается кунжутом и свежей кинзой.

250г 690

ОРЕХИ
КУНЖУТ





Окрестности Кисловодска.
Гора Эльбрус, ледники Малкский и Карагом с высот реки Малки.
Фотограф Г. И. Раев

СУПЫ

ШУРПА
ИЗ БАРАНИНЫ ПО-АФГАНСКИ

Суп на нежных бараньих ребрышках
с овощами и свежей зеленью.

450г 810

БОРЩ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ

Сытный традиционный суп со сметаной на говяжьей голяшке.

350/30г 650

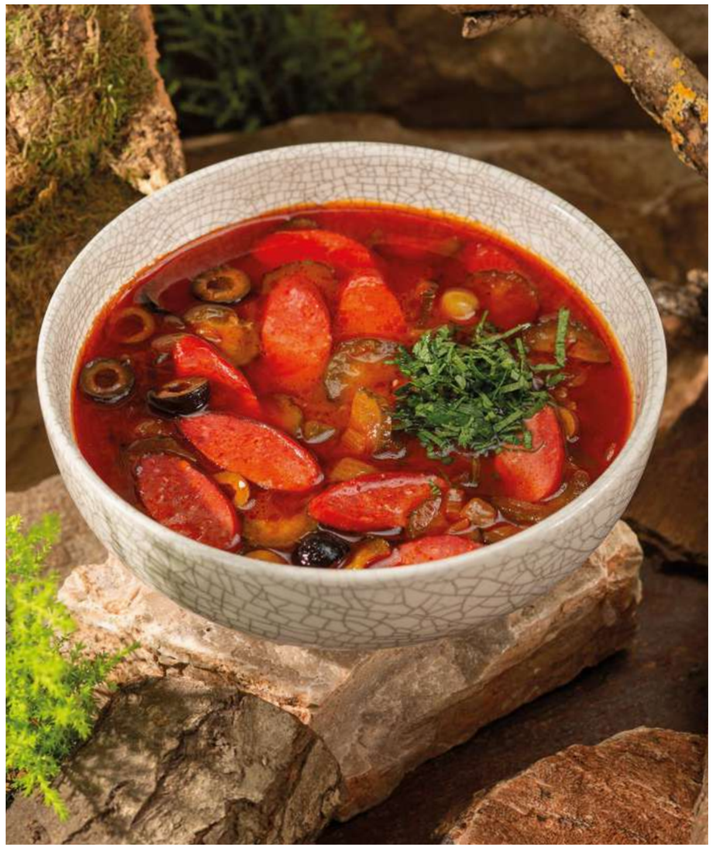


ДОМАШНЯЯ ЛАПША С ФЕРМЕРСКОЙ КУРИЦЕЙ

Нежный и легкий суп на бульоне из филе деревенской курочки с домашней лапшой.

300/10г 620





СОЛЯНКА С ПОДКОПЧЕННЫМИ КОЛБАСКАМИ

Классический плотный и ароматный суп с копчеными колбасками и каперсами.

300/30г 850



ХАШ

Крепкий, насыщенный говяжий бульон с мясом.

350/60/20/5г 890



Сербская семья в национальных костюмах (1910 г.)

ТЕСТО





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Нежный пирог с сыром Сулугуни и свежим куриным яйцом.

310г 690



ХЫЧИН С МЯСОМ

Из фарша говяже-бараньего.

150г 490

ХЫЧИН С СЫРНО-КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

150г 410

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

Сочный чебурек с начинкой из баранины.

1шт./160г 550

КОК САМСА
/ с сыром и зеленью /

Легкий пирожок со шпинатом,
щавелем и сыром Сулугуни.

110г 420



ЛЕПЁШКА ПАТЫР

Пышная тандырная лепешка
с ароматным кунжутом.

260г 170

ОРЕХИ
КУНЖУТ





Гурзуф 1875-1884, Крым, Гурзуф

ГОРЯЧЕЕ



ПИТА С БАРАНИНОЙ

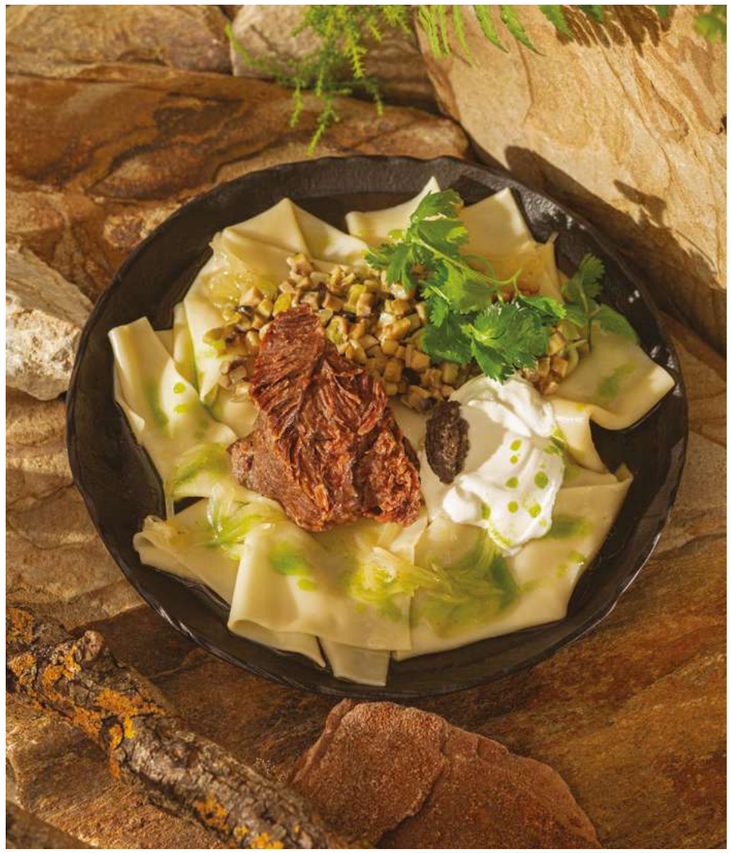
Ароматный микс из баранины гриль,
свежих и соленых огурцов, сочных томатов,
сладкого лука и перца халапеньо.
Подается в греческой лепешке,
смазанной пастой из печеного баклажана.

70/230 г 850

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Классический цыпленок гриль
в авторском маринаде с хрустящей корочкой.

300/30/5г 990



ОТКРЫТЫЙ ДАГЕСТАНСКИЙ ХИНКАЛ

/ с говядиной и грибами /

Традиционное кавказское блюдо в авторском исполнении. Томленая говядина с листками вареного теста, жареными грибами, сметаной и трюфельной пастой. Украшается зеленым маслом и кинзой.

400г 790



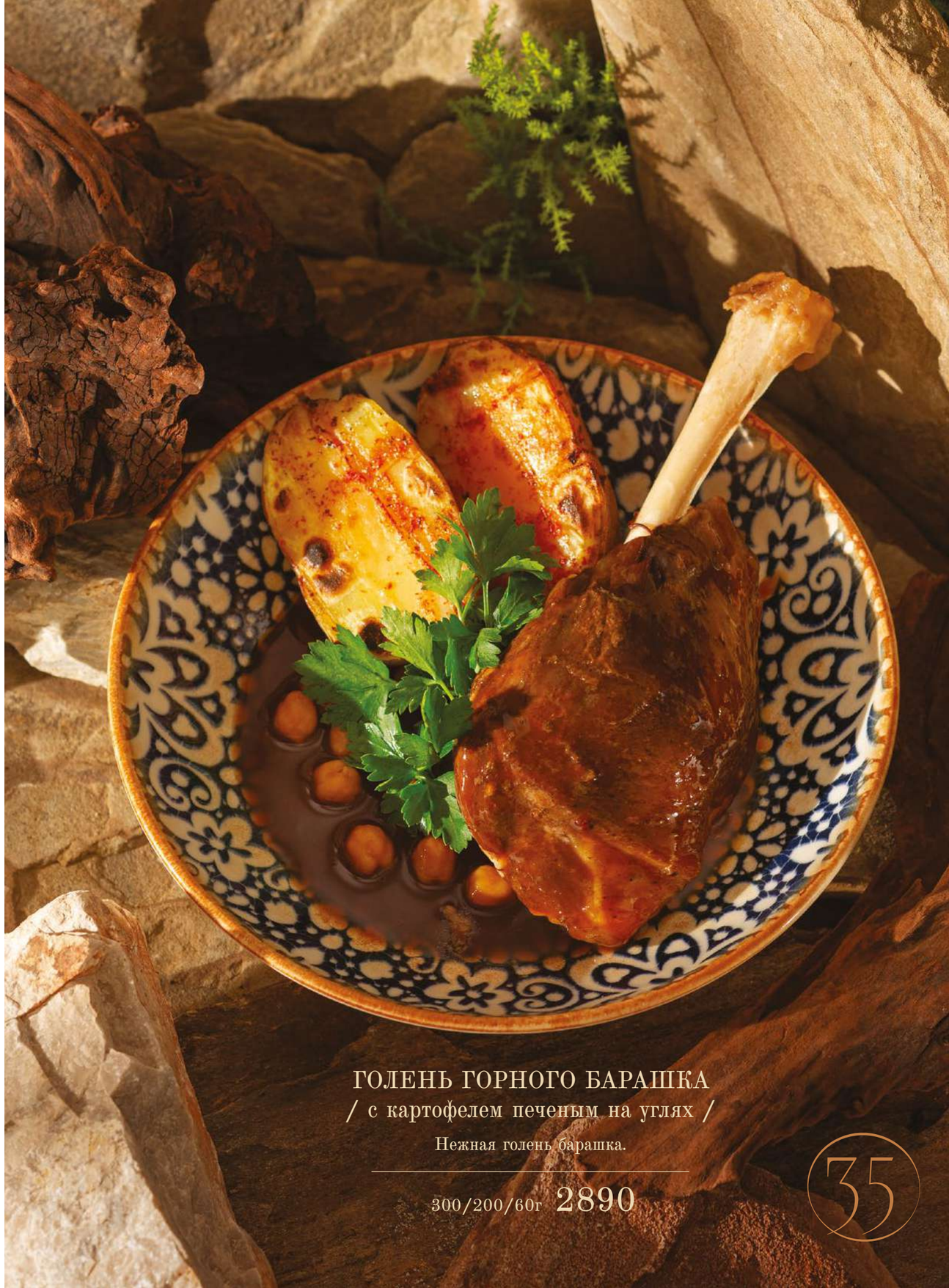
ДУНГАНСКИЙ ЛАГМАН С ТЕЛЯТИНОЙ

Домашняя лапша с овощами и телятиной.

300г 750

ОСТРОЕ

ОРЕХИ КУНЖУТ



ГОЛЕНЬ ГОРНОГО БАРАШКА

/ с картофелем печеным на углях /

Нежная голень барашка.

300/200/60г 2890



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
/ с картофельным пюре /

Томленые в ароматных специях с овощами говяжьи щеки.
Подаются на подушке из толченого картофеля,
с маринованным луком и соусом Демиглас.

120/170/30/25г 890

ОСТРОЕ

36



ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ

Тонкие ломтики мраморной говядины и картофеля,
обжаренные с чесноком, луком и перцем.
Подаются с зеленью и чили.

260г 770

ОСТРОЕ



Монастырь Мармашен в Армении. X—XIII век
О. Куркчянц ИИМК РАН

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ





МИКС ГРИЛЬ

Большой сет шашлыков: шашлык из баранины (1 шт), тибончики бараньи,
кебаб из баранины с фисташками (1 шт),
шашлык из курицы (1 шт), овощи-гриль (1 шт),
шашлык из шампиньонов (1 шт).
Подается на лаваше с маринованным луком,
сезонной зеленью и соусом кайла.

95/150/220/150/175/100/60/50/60г **3550**



МИКС ГРИЛЬ 1/2

Сет шашлыков:
тибончики бараньи, шашлык из курицы (1 шт),
кебаб из цыпленка с сыром Чеддер (1 шт), овощи-гриль (1 шт).
Подается на лаваше с маринованным луком,
сезонной зеленью и соусом кайла.

100/100/200/175/30/30/60г **1950**



Джузеппи Гарибальди, 1807–1882 гг.

СТЕЙКИ

УЙГУРСКИЙ СТЕЙК ИЗ БАРАНИНЫ

Сочный кусок баранины замаринован
по авторскому рецепту и обжарен на углях.
Подается с соусом Чимичурри и свежим щавелем.
Украшается зеленым маслом из петрушки.

140/50/25г **1250**

ОСТРОЕ



СТЕЙК РИБАЙ

Самый популярный стейк в мире.
Реберная часть - ароматная, сочная, нежная.

100(вес сырого мяса)/25/25г **1490***

*Цена указана за 100гр сырого продукта.
Вы можете выбрать размер стейка по Вашему желанию.
Но мы не сможем приготовить стейк менее 200гр (вес в сыром виде).
Подадим его Вам с соусом и печеными томатами.



Осёл, навьюченный травой, и погонщик армянин. XIX век
Фотограф: Дмитрий Иванович Ермаков

БЛЮДА НА ОГНЕ

КАРЕ БАРАШКА

Лакомая часть барашка - нежная, сочная и ароматная
корейка, обжаренная на углях до золотистой корочки.
Подается на лаваше с соусом кайла, маринованным луком и зеленью.

270/20/30г 2500



ШАШЛЫК НАПОЛЕОН

Шашлык Наполеон получил свое название по аналогии
с тортом Наполеон из-за похожей слоеной структуры.
В этом шашлыке чередуются слои телячьей
мякоти, фарша и курдючного жира.
При запекании все слои пропитываются соком
и блюдо получается особенно нежным и ароматным.
Подается на лаваше с соусом кайла,
маринованным луком и зеленью.

130/30/20/20/30г 890



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

/ по-кавказски /

Ароматный шашлык из мякоти барашка.
Подается на лаваше с соусом кайла, маринованным луком и зеленью.

95/30/20/30г 750

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

/ по-кавказски /

Кусочки бараньей печени, обжаренные на углях.
Подается на лаваше с соусом кайла, маринованным луком и зеленью.

160/30/20/30г 590



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

/ по-кавказски /

Самая нежная часть бычка, приготовленная на углях.
Подается на лаваше с соусом кайла,
маринованным луком и зеленью.

110/30/20/30г **1300**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

/ по-кавказски /

Шашлык из молодого бычка.
Подается на лаваше
с соусом кайла,
маринованным луком
и зеленью.

110/30/20/30г **790**



БАРАНЬИ ТИБОНЧИКИ

Два лучших отруба баранины
в одном блюде – нежнейшая
вырезка и ароматный Стриплоин.
Подается на лаваше,
маринованным луком
и зеленью.

150/20/30г **1050**

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ / с фисташками /

Кебаб из баранины с фисташковой крошкой. Подается на лаваше с соусом кайла, маринованным луком и зеленью.

175/30/20/30г 890



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриное бедро, обжаренное на углях. Подается на лаваше с соусом кайла, маринованным луком и зеленью.

110/30/20/30г 570



КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С СЫРОМ ЧЕДДЕР

Кебаб из рубленного куриного бедра с сыром и болгарским перцем.

200/30/20/30г 750

СЕМГА НА ГРИЛЕ
/ в фирменных специях /

Филе семги, обжаренное на гриле
в фирменной смеси специй.
По вашему желанию можем
приготовить филе на пару.

140/30/20/30г 1400

ДОРАДО НА УГЛЯХ

Замаринованная по особому рецепту шеф-повара,
приготовленная на углях.

220/40г 1390

МЕДАЛЬОН ПО-СЕРБСКИ

/ с пикантными томатами и фисташками /

Медальон из говяжьей вырезки маринуется по авторскому рецепту
и обжаривается на мангале до средней прожарки.
Подается в миксе соусов с запеченными томатами.
Украшается листьями тархуна и молотыми фисташками.

95/100/70/10г 1390

ОСТРОЕ

ОРЕХИ КУНЖУТ



Каменная артиллерийская башня Марделло у моря. (1910-1930 гг.)

ГАРНИРЫ И СОУСЫ



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ломтики картофеля,
обжаренные во фритюре.

150г 310



БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Отваренный мини-картофель,
обжаренный с шампиньонами.

210г 370



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Нежное картофельное пюре
со сливочным маслом и укропом.

150г 270



ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ

Цукини, обжаренные на углях
с чесноком, имбирем
и оливковым маслом.

115/10г 310



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

Обжаренные на гриле томаты, болгарский перец,
баклажаны, цукини и репчатый лук.

175/30/30г 450



ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Поджаренные на углях
до золотистой корочки
шампиньоны в маринаде
на основе кокосового молока.
Хрустящие снаружи
и нежные внутри.

100/30/15г 370

ЛОЗИ
БАРБЕКЮ
СМЕТАНА
СМЕТАНА С ЧЕСНОКОМ
АДЖИКА ПО-ВОСТОЧНОМУ
КАЙЛА
МАЦОНИ
НАРШАРАБ
СЫРНЫЙ СОУС
СОЕВЫЙ
КЕТЧУП

30г 120



Студийный портрет девушки с книгой, 23 января 1900 года. (Российская Империя)

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

Воздушое безе
с ванильным кремом Патисьер.
Подается под малиновым соусом
с мятой, вишней
и молотой фисташкой.

95/110/15г 710

ОРЕХИ
КУНЖУТ

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Нежная фисташковая меренга
с ванильно-сливочным кремом,
сушеной малиной,
дроблёной фисташкой
и малиновый соусом.
Подается сильно охлажденным.

100/20/5г 650

ОРЕХИ
КУНЖУТ





ОРЕХИ
КУНЖУТ

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ
/ с соленой карамелью /

Сочный и нежный шоколадный десерт с тонкой корочкой.
Подается с шариком мороженого из грецкого ореха
и соусом «Соленая карамель».
Украшается фисташковой крошкой,
хрустианом и сушеной малиной.

110/50/30/10г 790

ВАНИЛЬНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ
/ с соусом маракуйя и лесной ягодой /

Классическое крем-брюле под карамельной корочкой из сахарного тростника. Подается со свежими ягодами и соусом из маракуйи.

150/30/30г 750





НАПОЛЕОН

Воздушные слоеные коржи с нежным кремом Патисьер, присыпанные стружкой из слоеного теста, и сахарной пудрой. Подается с малиновым соус и мятой.

220/20/5г 690



МОРОЖЕНОЕ

MONTERRA

ВАНИЛЬНАЯ МЕЧТА

СОРБЕТ КЛУБНИКА И МАЛИНА

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД

СОРБЕТ МАРАКУЙЯ И МАНГО

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

ОРЕХИ КУНЖУТ

МАНГО И СЛИВКИ

60г 290



ВАРЕНЬЕ

ВАРЕНЬЕ АЙВА

ВАРЕНЬЕ БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ

ВАРЕНЬЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

100г 290

ОРЕХИ КУНЖУТ



ПУТЬ БАРАШКА

ДОСТАВКА

+ 7 (985) 727-65-96