

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ 360

Куриная грудка копченая, лук маринованный, яйцо куриное, микс салата, яблоки зеленые, майонез, томаты черри. 190

СТЕЙК ТУНЦА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ 720

Тунец маринованный в цитрусовой заправке, цукини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны 380

НОЖКА КРОЛИКА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ НЬОКАМИ 650

Томленая ножка кролика, грибы вешанки, лук репчатый, ньоки, сливки, черри, лук зеленый 316

СЕТ БРУСКЕТТ 1050

Брускетта с тар-таром из говядины, брускетта с татаки из лосося, брускета с печеными баклажанами 286

АВТОРСКИЕ МИКСЫ ЧАЛБАР

1. МАЛИНА, ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ГРУШЕВЫЙ ЛИМОНАД

2. КРАСНЫЙ ЧАЙ, СМОРОДИНА, КИВИ

3. ЩАВЕЛЬ, СЛИВА, АРБУЗНЫЙ МАРМЕЛАД

4. КОЛА, КЛУБНИКА, ЛИМОН

5. ЕЛКА, ЛИМОН, КЛЮКВА

6. КЛУБНИКА, СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ, КОКОС

7. ПРОСЕКО, ПЕРСИК, ЛИМОН

8. КРЕМ СОДА, ПЕРСИКОВЫЙ ЙОГУРТ, ЯГОДЫ

9. БАЗИЛИК, ЛИМОН, ГРУША, СПЕЦИИ

10. МАНГО, МАРАКУЙЯ, АНАНАС

КЛАССИЧЕСКАЯ ЧАША 1500

БОНЧЕ, ДОГМА, ТАНЖИРС 2000

КАЛЬЯН НА ГРЕЙПФРУТЕ 2500

КАЛЬЯН НА АНАНАСЕ 2800

РЕКОМЕНДАЦИИ

1-3 ЧЕЛОВЕК



4-5 ЧЕЛОВЕК



~~3000 Р~~
2500 Р

6-8 ЧЕЛОВЕК



~~4500 Р~~
3500 Р

ЦЕНА ДЕЙСТВУЕТ ПРИ ЕДИНОВРЕМЕННОМ ЗАКАЗЕ КАЛЬЯНОВ

ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ БРОНИРОВАНИЯ СТОЛОВ - 90 МИНУТ

ОТЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧИНАЕТСЯ ПОСЛЕ ПОДАЧИ КАЛЬЯНА

ЕСЛИ ВАМ НЕ ПОНРАВИЛСЯ КАЛЬЯН, НАШИ МАСТЕРА МОГУТ ПОМЕНИТЬ ЕГО ВАМ ВПЕРВЫЕ 10 МИНУТ ПОСЛЕ ЕГО ВЫНОСА

КЛАССИКА CHALBAR

ГИРОС С ГОВЯДИНОЙ 760

Говядина, огурцы, томаты, микс салата, сыр "Сиртаки", оливки, маринованный лук, лепёшка с картофелем фри или айдахо и сметанным соусом «Дзадзыхи»

500 г

ГИРОС С КУРИЦЕЙ 650

Курица жареная, огурцы, томаты, микс салата, сыр "Сиртаки", оливки, маринованный лук, лепёшка с картофелем фри или айдахо и сметанным соусом «Дзадзыхи»

525 г

ШАУРМА CHALBAR 750

Пшеничный лаваш с салатом коул слоу, маринованными огурцами, томатами, говяжьей грудинкой, маринованным луком и соусом "гриль". По желанию подаётся с перцем халапеньо.

460 г

ШАУРМА С КУРИЦЕЙ 630

Пшеничный лаваш, курица, соус на основе майонеза с битыми огурцами, горчицей и красным луком, салат коул слоу, огурцы, помидоры, сыр фета, маринованный лук. Подается с салатом из томатов черри с репчатым луком в заправке из соевого соуса, растительного масла и меда.

490 г

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ 580

Запечённая курица, бездрожжевой хлеб, огурцы и томаты, сыр Чеддер, микс салата, глазунья, майонез. Подаётся с картофелем фри или айдахо и кетчупом

435 г

БУРГЕР С СЫРНЫМ СОУСОМ 825

Пшеничная булочка бриошь, листья салата, котлета из говядины, свежие томаты, подается под горячим сырным соусом с картофелем фри и фирменным соусом.

530 г

МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР 750

Пшеничная тортилья, соус сальса и майонез, листья салата, котлета из говядины, ломтики сыра Чеддер, томаты, кукуруза, соус сладкий чили, кинза, пармезан. Подается с салатом коул слоу и перцем халапеньо.

280 г

КЕСАДИЛЬЯ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 750

Пшеничная тортилья, рваная говядина, соленые огурцы, болгарский перец, яблочная глазурь и соус шрирача, жареный репчатый лук, расплавленный сыр Чеддер и моцарелла с томатной сальсой и сметаной.

360 г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ/АЙДАХО 250
160 г

БАТАТ ФРИ 370
160 г
Батат фри с сыром пармезан и трюфельным маслом.

ПОКЕ

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ 850
380 г
Основа на выбор (рис или киноа, кус-кус), филе лосося, авокадо, ананас к/с, кукуруза к/с, салат чукка, томаты черри, огурцы, лайм, микс салата, нори, зелень, перец чили, заправка на выбор (горчично-медовая, соевая, имбирно-горчичная, ореховая).

ПОКЕ С КРЕВЕТКОЙ 750
330 г
Основа на выбор (рис или киноа, кус-кус), креветки, авокадо, ананас к/с, кукуруза к/с, салат чукка, томаты черри, огурцы, лайм, микс салата, нори, зелень, перец чили, заправка на выбор (горчично-медовая, соевая, имбирно-горчичная, ореховая)

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ 430
195 г
Болгарский перец, огурцы, томаты, сыр "Сиртаки", оливки, салатный микс, красный лук под бальзамическим кремом.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 490
200 г
Куриное филе, микс салата с чесночными гренками, томаты черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан под соусом «Цезарь».

ЦЕЗАРЬ ПО-СКАНДИНАВСКИ 690
220 г
Обжаренные тигровые креветки, лосось шеф-посола, листья салата с чесночными гренками, томаты черри, сыр пармезан под соусом «Цезарь».

САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ 760
280 г
Киноа со свежим авокадо, листьями салата, томатами черри, лаймом и креветками под имбирно-горчичным соусом.

ГРИЛЬ – САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 690
300 г
Говядина с овощами, цукини, болгарский перец, шампиньоны, с томатами черри, баклажаном, заправкой на растительном масле со специями, соусом деми глянс с картофелем пай и перцем чили.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИНДЕЙКА ГРИЛЬ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ 710

Индейка, томаты черри, руккола с гранатовым соусом и с соусом из кабачка, болгарского перца, шампиньонов, красного лука и сливок 260 г

КУРИЦА ТЕРИЯКИ 620

Куриное филе, рис, перец болгарский, фасоль стручковая, кешью, ананас, соус терияки 330 г

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 630

Шницель, с сыром чеддер, картофелем фри, сыром пармезан, долькой лайма и трюфельным маслом. 420 г

ПАСТА КАРБОНАРА 630

Спагетти, лук репчатый, бекон из свинины, желток куриный, перец черный, пармезан, базилик свежий, томаты черри. 260 г

СТЕЙК ЛОСОСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 1280

Лосось, пюре картофельное, вяленые томаты, руккола, черри, имбирно-горчичная заправка, соус лимонный. 370 г

БЕФСТРОГАНОВ 790

Вырезка из говядины, корнишоны, шампиньоны в сливочном соусе. 350 г
Подается с картофельным кыстыбый и миксом салатов с черри.

СУПЫ

БОРЩ 530

Куриный бульон с филе говядины, свекла, капуста, морковь, лук репчатый, картофель, чеснок, масло растительное, зелень, соль. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба, салом из конины с чесноком и укропом, перьями зеленого лука и сметаной. 360 г

СЕН ЖЕРМЕН 530

Крем суп из зеленого горошка, буженина из индейки, сыр сиртаки, булочка багет. 121 г

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ 810

Тайский суп с креветками, кальмарами и грибами, с суши с лососем 500 г

ЗАКУСКИ

ПИВНОЙ СЕТ М	510
Бородинские чесночные гренки, луковые кольца в хрустящей панировке, картофель айдахо, соусы дзадзыхи и кисло-сладкий.	
420 г	
ПИВНОЙ СЕТ L	710
Луковые кольца в хрустящей панировке, картофельные хашбрауны, сосиски куриные, картофель фри, соусы кетчуп, медово-горчичный и тар тар.	
520 г	
ПИВНОЙ СЕТ XL	1050
Бородинские чесночные гренки, кольца кальмара в панировке, сосиски куриные, картофельные хашбрауны, попкорн из индейки, картофель айдахо, соусы медово-горчичный, кетчуп, тартар, дзадзыхи и кисло-сладкий.	
730 г	
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СВЕКОЛЬНЫМ ТАРТАРОМ	490
Слабосоленая сельдь, маринованный лук, картофель с творожным кремом и тартаром из печеной свеклы. Подается с бородинским хлебом и зеленым луком	
360 г	

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВЫЙ БОУЛ С МАНГО И ЧИА	600
290 г	
ФОНДАН МАТЧА	550
200 г	
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	590
210 г	
ЧИЗКЕЙК	390
135 г	



· МАНГАЛ ·

Куриная грудка в беконе 600 p

Филе куриной грудки завернутое в бекон, обжаренное в соусе BBQ+Кетчуп. Подается с соусом Сацебели, пшеничным лавашом, салатом Ачичук.

340 гр

Люля кебаб из курицы 490 p

Кебаб из фарша куриной грудки со специями, подается с чесночным соусом, пшеничным лавашом, салатом Ачичук.

235 гр

Шашлык из говядины с овощами 640 p

Шашлык из говядины (часть три тип) маринад на основе овощей и уксуса, обжаривается с цукини, болгарским перцем. Подается с соусом Ткемали, пшеничным лавашом, салатом Ачичук.

355 гр

Шашлык из куриного бедра на кости 470 p

Куриное бедро на кости, на коже, маринад на основе майонеза. Подается с пшеничным лавашом, соусом Сацебели, салатом Ачичук, зеленью.

360 гр

Шашлык из свинины 580 p

Мясо свинина (шея), Маринад на основе овощей, имбиря. Подается с пшеничным лавашом, соусом Ткемали, салатом Ачичук, зеленью.

320 гр

Шашлык из трески 1300 p

Филе трески маринованное в специях, подается с пшеничным лавашом, маринованным луком, лимоном и зеленью.

283 гр

ТАТАР РИЗЫКЛАРЫ

БӘЙРӘМ БАЛЫКЛЫ САЛАТЫ/ ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ510

Салат оливье с маринованными огурчиками, с перепелиным яйцом, икрой лосося и ломтиками лосося Шеф посла. 190 г

ТОКМАЧ БЕЛЕН ӘЧПОЧМАК/КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ӘЧПОЧМАКОМ590

Куриный бульон с яйцом, зеленью и домашней лапшой, с эчпочмаком из говядины и домашним катыком. 410 г

КАЗДЫРМА/ТАТАРСКОЕ ЖАРКОЕ 660

Кусочки говядины, картофель беби, перец болгарский, лук маринованный, томаты черри, аджика, тушеные в говяжьем бульоне с кинзой. 330 г

КАСТЫБЫЙ С УТКОЙ И БУЛЬОНОМ 580

Татарский кастыбий с картофельным пюре, томленным мясом утиной ножки, печеным болгарским перцем с соусом шрирача, жареным репчатым луком, с куриным бульоном и укропом. 440 г

ӘЧПЕШТРУДЕЛЬ/ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ420

Слоеное тесто, яблоки, кедровые орехи, корица, сливочное масло, с заварным кремом из топленого молока и вареньем из черники. 170 г

ТАТАРСКИЙ МИЛЬФЕЙ450

Десерт из трёх слоев хрустящего хвороста, заварного крема из топленого молока, со свежей клубникой, корт, сахарной пудрой и мятой. 170 г