



Gagawa

Chicken Master

МЕНЮ / ДОСТАВКА

ЗАКУСКИ

Закуска ассорти

Хрустящие и вкусные куриные байтсы, сырные палочки из моцареллы, луковые кольца и картофель фри с пятью специями

440 ₺

385 г



Куриные байтсы

Нежнейшие и вкусные куриные кусочки в хрустящей панировке

320 ₺ 12 шт/175 г

ХИТ



Сырные палочки из моцареллы

Хрустящие снаружи, с мягким расплавленным сыром внутри

320 ₺ 6 шт/135 г

ХИТ



Картофель с пряными травами

Картофель фри, приготовленный в смеси пяти трав и специй

240 ₺ 150 г



Луковые кольца

Кольца белого сладкого лука в фирменной хрустящей панировке

240 ₺ 8 шт/115 г



СОУС

60 ₺ 30 г

Шрирача

Барбекю

Сладкий чили

Сырный

Сладкий перчик

Брусничный

СУПЫ



Куриный

Куриный суп с лапшой

210 ₺

250 г



Чечевичный

Чечевичный суп с сухариками

210 ₺

250 г



Хлебная корзина

Ассорти из 4 булочек

120 ₺

140 г

Булочка

Пшеничная или ржаная

40 ₺

35 г

САЛАТЫ

Греческий

Смесь салатных листьев, томаты черри, огурцы, сладкий перец, маслины, красный лук и нежный белый сыр



380 ₺

285 г

Цезарь **ХИТ**

Салат Айсберг, томаты черри, сухарики и куриные ломтики присыпаны тертым Пармезаном



420 ₺

290 г

Тёплый с говядиной

Смесь салатных листьев, томаты черри, горячие ломтики говядины, бальзамический соус и семена кунжута



460 ₺

240 г

ПАСТА

Барбекю **ХИТ**

Филе курицы в соусе барбекю, сыр, кунжут



460 ₺

275 г

Чиз Калифорния

Филе курицы в сливочно-сырном соусе, 7 специй и сладкий перец



460 ₺

275 г

Крем-Шампи **ХИТ**

Филе курицы в сливочно-сырном соусе с шампиньонами



460 ₺

280 г

С острым перцем

Филе курицы в томатном соусе со смесью перцев



460 ₺

280 г

Со сладким перцем

На томатном соусе, сладкий перец, маслины, кукуруза



460 ₺

220 г

Тайна Чеддера

Филе курицы в сливочном соусе, сыр Чеддер, розмарин



460 ₺

255 г

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Гарнир: пенне / баветте / картофель фри

Дополнительная порция гарнира **+ 60** ₺

Говядина по-мексикански

Ола, амигос! Снимайте ваши сомбреро, ведь сейчас вам станет очень жарко — сочные кусочки говядины в остром соусе с добавлением бобов и перчика халапеньо. Рискнете попробовать?



670 ₺

450 г

Говядина «Крем-Шампи» **ХИТ**

Нежная говядина в соусе из сливок, сыра с добавлением шампиньонов



670 ₺

425 г

Говядина «Султан-Баклажан»

Блюдо, достойное стола настоящего султана! Пикантное пюре из запечённых на гриле баклажанов украшает нежную говядину



670 ₺

465 г

Говядина «Барбекю»

Откуда этот потрясающий аромат? Конечно, это может быть только наш особенный соус барбекю, которым приправлена нежная говядина, замаринованная в 7 специях. А на вкус это блюдо ещё лучше!



670 ₺

430 г

Говядина «Сливочный тимьян»

Ощутите невероятный аромат и вкус нежнейшей говядины, политой соусом из сливок и сыра, с добавлением тимьяна



670 ₺

425 г

ГРИЛЬ

Грудка на гриле, два гарнира и свежий салат

Куриная отбивная на гриле «Сливочный тимьян» **ХИТ**

Любовь нашего Шеф-повара к тимьяну и сыру со сливками стала основой мягкого и нежного соуса, в котором отбивная из куриной грудки превращается в сочное и ароматное блюдо

690 ₺ 675 г



Куриная отбивная на гриле «Жгучие перцы»

Попробуйте нашу куриную грудку в соусе из огненно-острых перцев. Почувствуйте себя победителем!

690 ₺ 630 г



Куриная отбивная на гриле по оригинальному рецепту

Простое блюдо с секретом — именно так мы называем нежную и сочную курицу для всех, кто предпочитает классический вкус

690 ₺ 605 г



КУРИНЫЕ БЛЮДА



Мы используем 200 г куриного мяса для приготовления каждого блюда.
Каждое блюдо может быть сервировано гарниром на Ваш выбор

Лакомство от Шефа

Замаринованные кусочки курицы в секретном маринаде от Шефа заставят вас теряться в догадках: это говядина или курица. Шеф добавил шампиньоны, лук-севок и сладкий перец



540 ₺
470 г

Курочка по оригинальному рецепту

С этого блюда началась история нашего ресторана. Просто кусочки курицы в секретном маринаде, глазированные соевым соусом



540 ₺
435 г

Крем-Шампи

Грибы — ваша маленькая слабость? Не отказывайте себе в удовольствии насладиться удивительно нежным сочетанием шампиньонов, свежих сливок и мягких кусочков курицы



540 ₺
455 г

Свит Чили

Сладкий или острый? Вы удивитесь, как от кусочка к кусочку меняется вкус этого блюда. В этом и есть секрет сладко-пряного соуса с каплей чили



540 ₺
430 г

Смоки Баффало

Известный всему миру соус «Барбекю» теперь может стать и вашим фаворитом. С первого кусочка курицы в нежном, но в то же время остро-пряном соусе с добавлением чили и специй, вы влюбитесь в этот взрыв вкуса!



540 ₺
470 г

Жгучие перцы

Это блюдо посоревнуется с огнедышащим драконом. Кусочки курицы и сладкий перец в соусе — настоящий пожар на сковороде. Но не волнуйтесь, этого дракона легко приручить!



540 ₺
470 г

Чиз Калифорния

Мы приготовили особенно красочное блюдо: куриное филе, замаринованное с 7 специями, в сливочно-сырном соусе с яркими сладкими перцами



540 ₺
485 г

Тайна Чеддера ХИТ

Скажем так, сыр всему голова! А когда к пикантному сыру Чеддер добавлен ароматный розмарин — этот соус идеально дополняет нежную курицу



540 ₺
465 г

Сливочный тимьян ХИТ

Разделите страсть нашего Шеф-повара к тимьяну! Сочное куриное филе становится особенно ароматным благодаря этой пикантной специи, сыру и сливкам



540 ₺
445 г

А-ля Паприкаш

Сладкие перчики-гриль, сладкий перец и сочные кусочки курицы — вы ещё не успеете сделать заказ, как почувствуете этот дразнящий аромат с дымком



540 ₺
450 г

Азиаки

Загадочная Азия дарит нам соус Терияки. В авторской версии этого соуса куриное филе становится пикантно-сладковатым и одновременно пряным. И это незабываемо!



540 ₺
445 г

Терияки гриль

Идеальное сочетание сладкого перца, баклажана, цукини, приготовленных на гриле, и нежной курочки со сладкой ноткой японской кухни соуса Терияки



540 ₺
540 г

Цыплёнок Барбекю ХИТ

Награда настоящему герою — сочное мясо с дымком! Нежная куриная грудка со сладким перцем, миксом из семи специй и пряным соусом барбекю — это настоящее гастрономическое приключение



540 ₺
470 г

Балканский ветер

Вдохновение балканской кухней, пропитанное пряными нотами печёного сладкого перца и баклажана, пикантного чеснока вместе с нежнейшими кусочками нашей курочки в особом маринаде



540 ₺
550 г

Султан-Баклажан

Восточная сказка наяву: пюре из баклажанов буквально укутывает каждый аппетитный кусочек курицы. Найдётся тысяча красивых фраз, чтобы описать вкус, но лучше попробовать это блюдо, достойное султана



540 ₺
495 г

НАПИТКИ

Домашние морсы

Которые мы варим сами из спелых ягод

ВИШНЯ / ОБЛЕПИХА **190** ₺ **360** ₺
450 мл 1000 мл

Фреш апельсиновый 450 мл **460** ₺

Холодные напитки
ДОБРЫЙ КОЛА 500 мл **220** ₺

ДОБРЫЙ АПЕЛЬСИН 330 мл **220** ₺

ДОБРЫЙ ЛИМОН-ЛАЙМ 330 мл **220** ₺

ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Мозаика»

Шоколадное лакомство, приготовленное из какао, молока, бисквита и грецкого ореха. Подаётся с шоколадным топпингом и кокосовой стружкой

* Продукт может содержать скорлупу ореха

200 ₺
130 г



Торт «Медовый»

Классический торт из ароматных медовых коржей, прослоенных нежным заварным кремом, украшен традиционной бисквитной крошкой

245 ₺
160 г



ДОСТАВКА

* Цены на доставку уточняйте в приложениях партнёров

Яндекс  Еда Delivery Club 

www.gagawa.ru  /gagawa_russia

Предложения и замечания можно отправить по адресу: info@gagawa.ru