



МЕНЮ

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА

8 (925) 8888 3 8888

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ОВОЩИ СВЕЖИЕ



Ассорти свежих бакинских помидоров
и огурцов

250 г

505 ₺



**ПОМИДОРЫ «БЫЧЬЕ
СЕРДЦЕ»**

Свежие помидоры «бычье сердце» подаются с красным луком

150 г

365 ₺



**АССОРТИ ОВОЩЕЙ /
ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА**

Ассорти свежих бакинских овощей (помидоры, огурцы, перец, дайкон) на компанию

800 г

1340 ₺

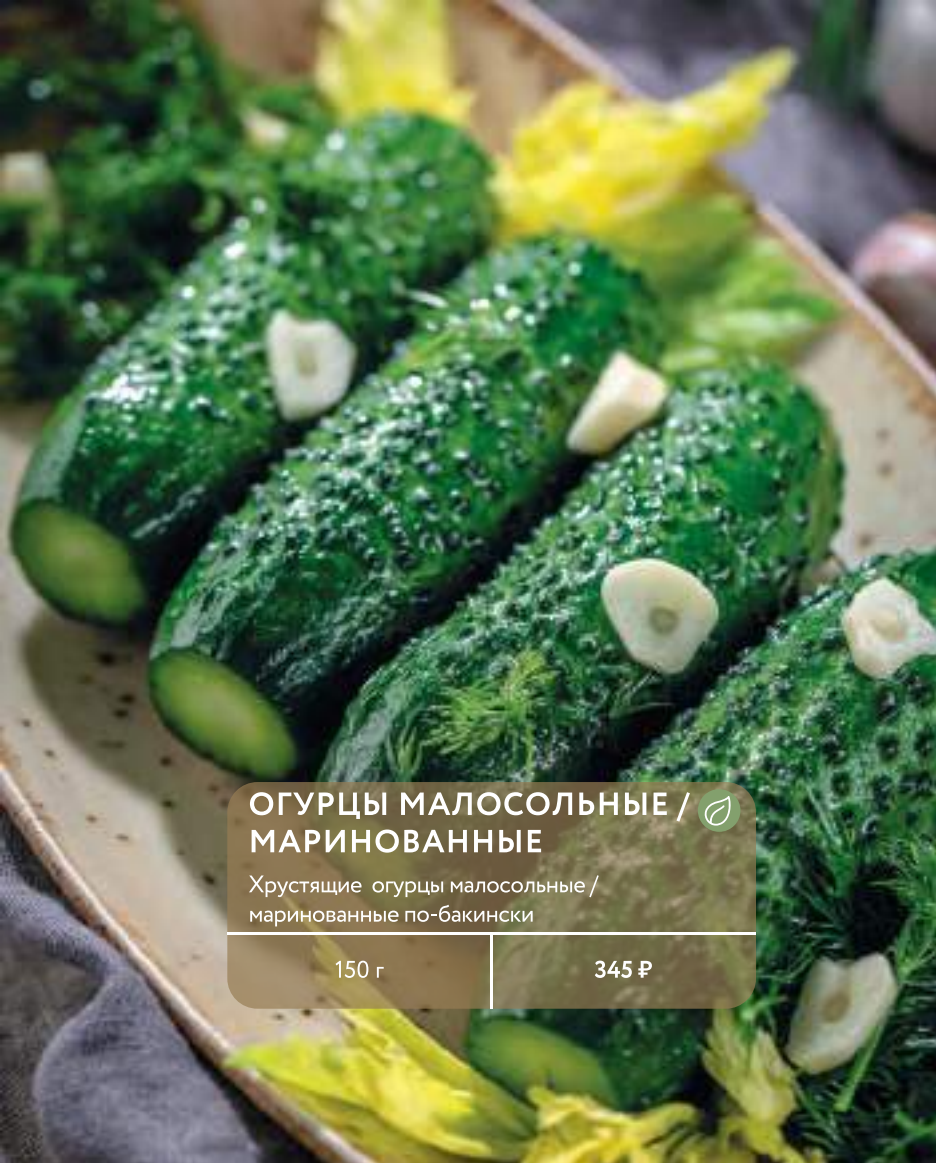



АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

Лук зеленый, петрушка, кинза, кир-салат, базилик, тархун, редис, укроп, перец чили

150 г

375 ₺

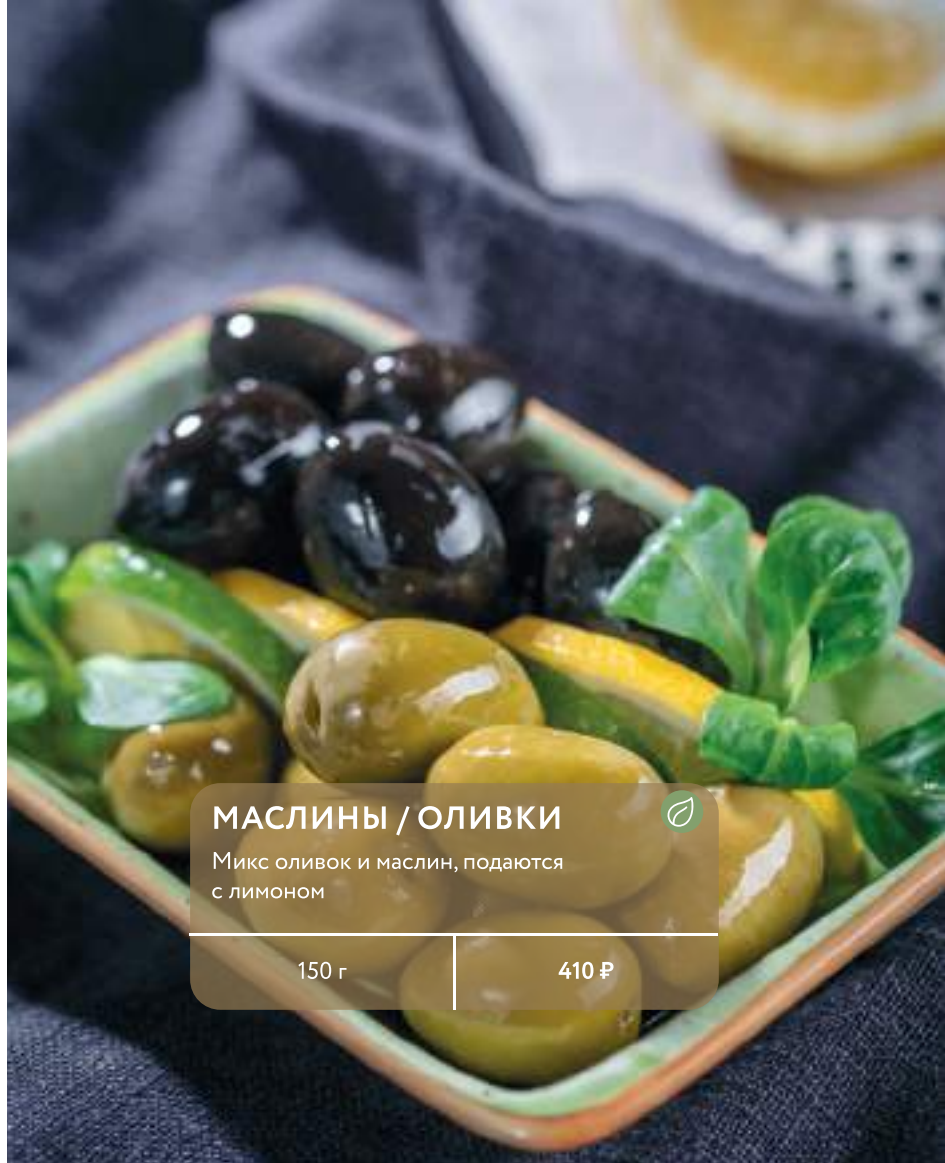



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ / МАРИНОВАННЫЕ 

Хрустящие огурцы малосольные / маринованные по-бакински

150 г

345 ₺




МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ 

Микс оливок и маслин, подаются с лимоном

150 г

410 ₺



СОЛЕНЬЯ ПО-БАКИНСКИ 

Ассорти солений по-бакински: капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, баклажаны маринованные, перец болгарский маринованный, айва маринованная, кизил маринованный

450 г

665 ₺



ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Ассорти маринованных грибов. Украшаются красным луком и укропом

200 г

460 ₽



БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, капуста маринованная красная, помидоры соленые, огурцы маринованные, перец острый маринованный, салат корн

450 г

410 ₽



САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки куриного филе под грузинским пряным соусом из грецких орехов. Блюдо подается на стол холодным, о чем говорит его название: циви – по-грузински означает «холодный»

200 г

375 ₽



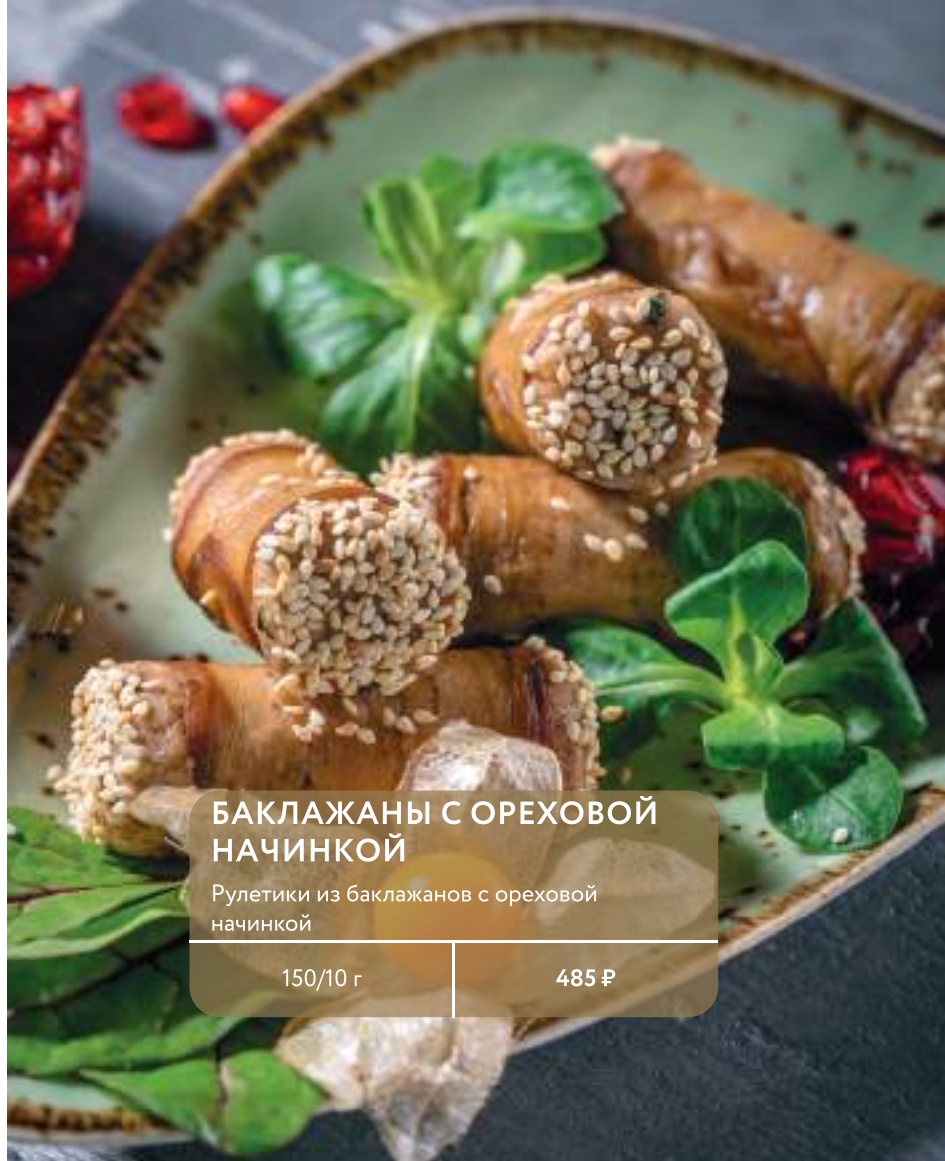
ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ



Ароматная закуска из фасоли с добавлением грецких орехов и душистых специй, приготовленная по оригинальному рецепту грузинской кухни

220 г

375 ₽



БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой

150/10 г

485 ₽



МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма, язык говяжий, ростбиф, куриный рулет. Подается с хреном

300/40 г

1 415 ₽



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский

200 г

515 ₽



РОСТБИФ

Ломтики нежной запеченной говяжьей вырезки с ароматными травами. Подается к столу в холодном виде

120 г

600 ₽




ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Отварной говяжий язык, подается с хреном, помидором черри и салатом корн

120/40 г

590 ₽



БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Вяленая говяжья вырезка с ароматом пряностей и специй, подается к столу тонко нарезанной

120 г

450 ₽

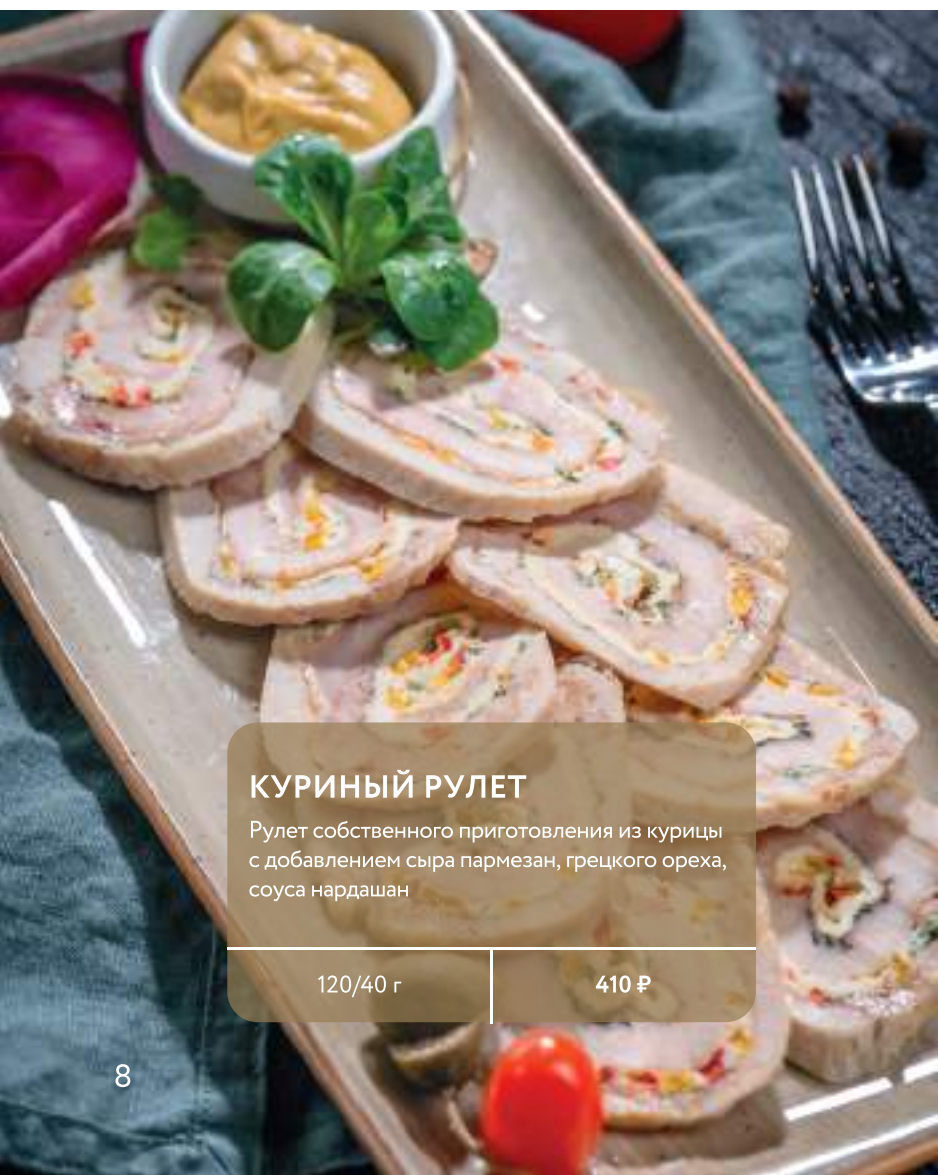


РЫБНОЕ АССОРТИ

Ассорти рыбных деликатесов: сиг холодного копчения, осетрина горячего копчения, семга слабосоленая, икра красная. Подается с лимоном и оливками

245/20 г

2 570 ₽



КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением сыра пармезан, грецкого ореха, соуса нардашан

120/40 г

410 ₽



СИГ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Филе благородной рыбы сиг холодного копчения — рыбный деликатес — нежное и достаточно упругое белое мясо. Подается с лимоном и маслинами

120/17 г

1 020 ₽



ИКРА КРАСНАЯ

Красная лососевая икра подается со сливочным маслом и лимоном

50/20/17 г

880 ₽



СЕЛЬДЬ ПО-МОСКОВСКИ

Закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, подается с красным луком

100/135 г

495 ₽

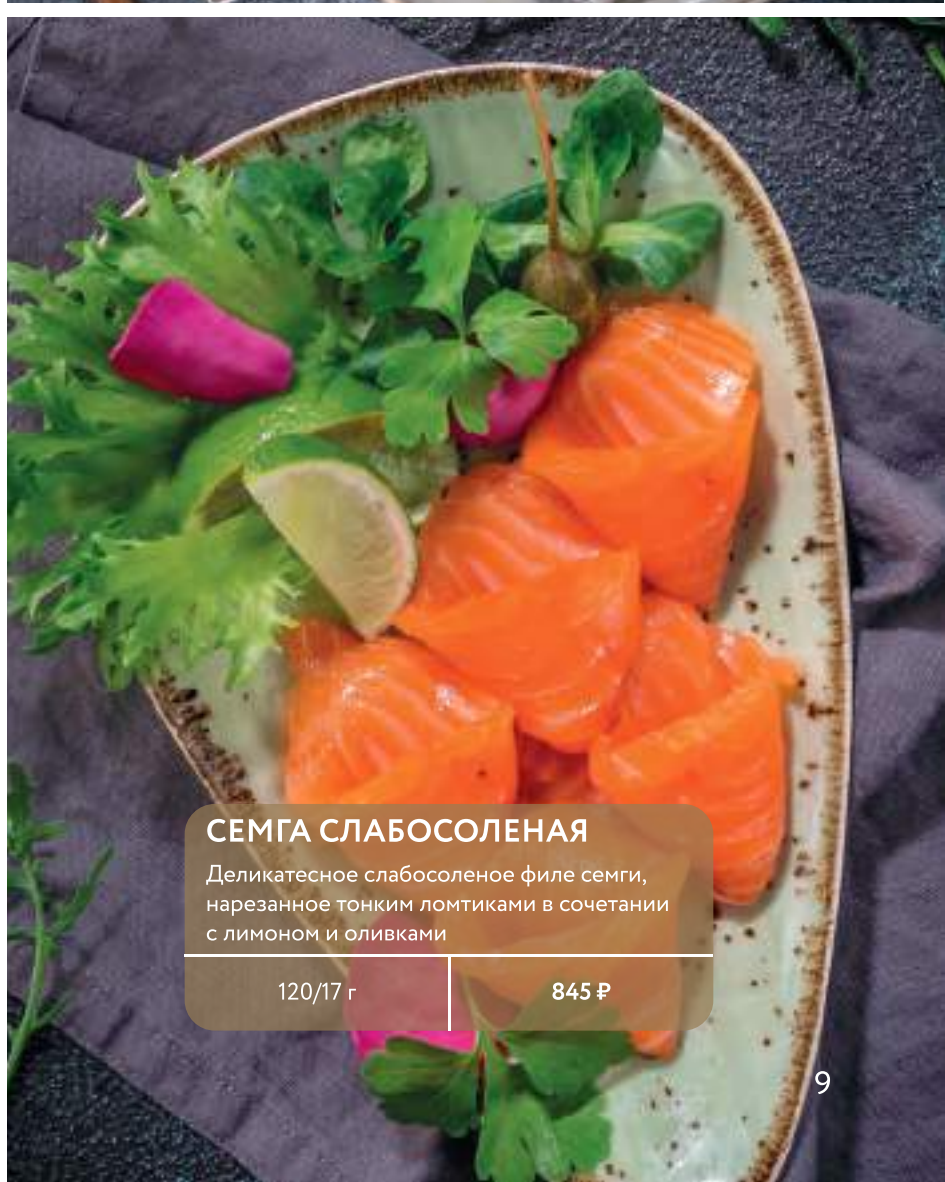


ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Деликатесное мясо осетра готовится по технологии горячего копчения на натуральном дыму. Подается тонко нарезанными ломтиками с лимоном и оливками

120/17 г

1 380 ₽



СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

Деликатесное слабосоленое филе семги, нарезанное тонким ломтиками в сочетании с лимоном и оливками

120/17 г

845 ₽

СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



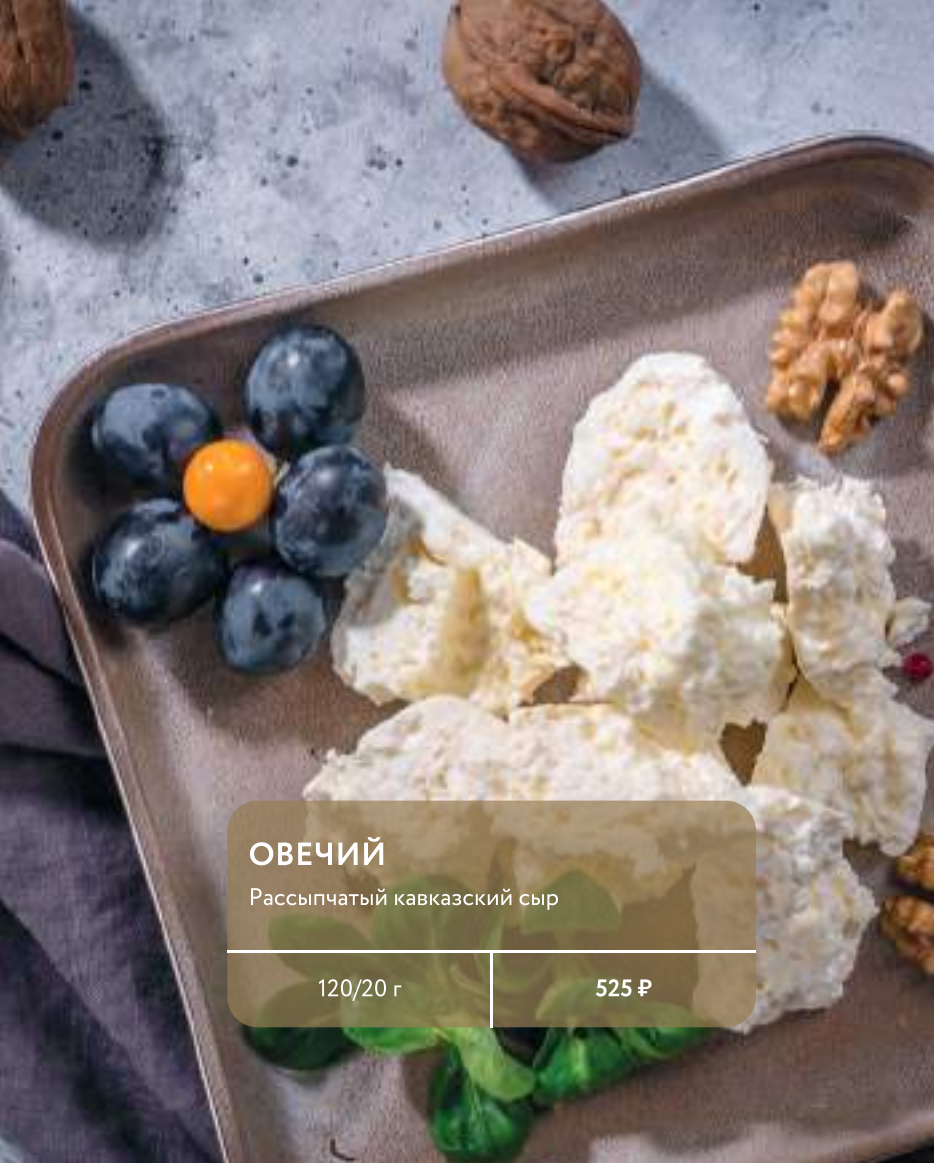
ШОР ПО-КАВКАЗСКИ С УКРОПОМ



Мягкий, слегка соленый крем-микс из домашних сыров: овечий, сулгуни, брынза, виноград, грецкий орех, зелень. Хорошо сочетается с овощами и легко мажется на лаваш

150 г

365 ₽

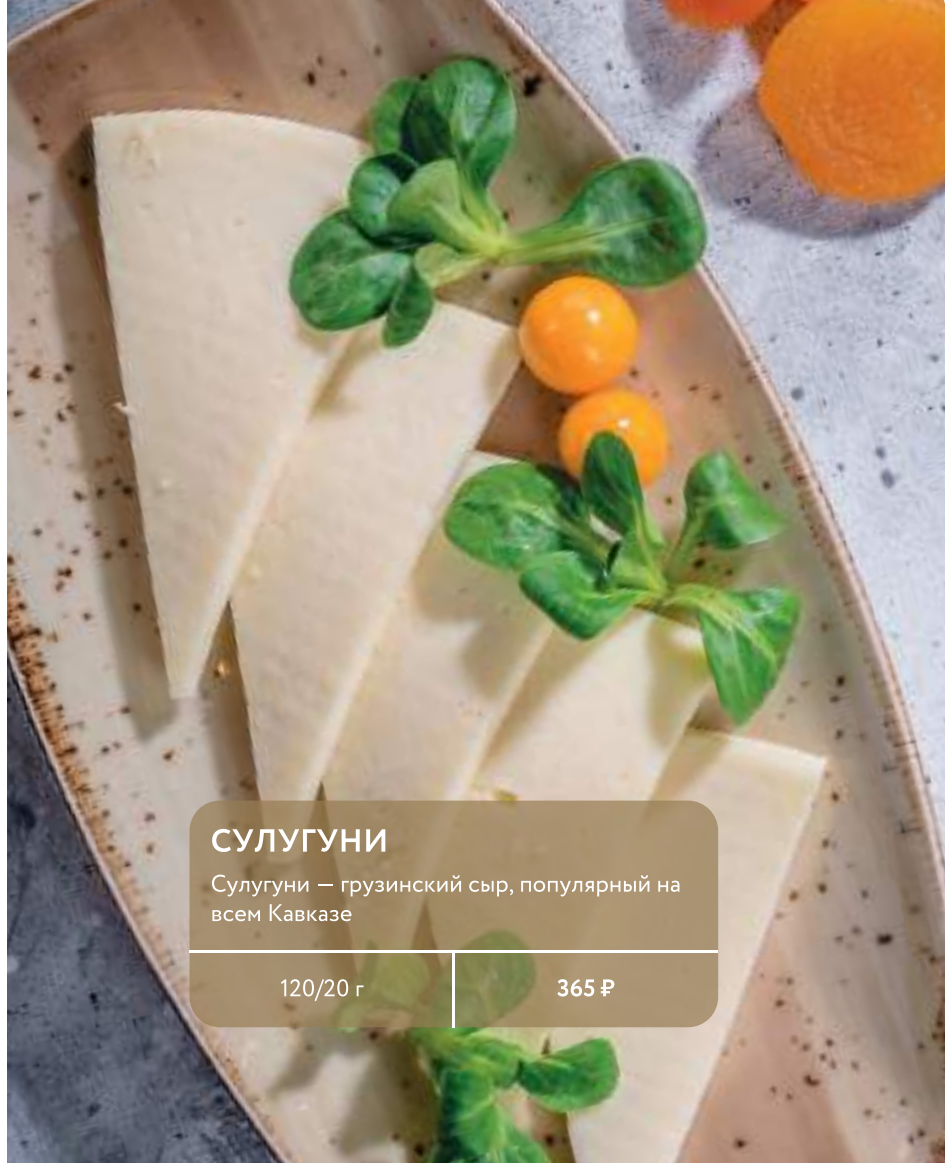


ОВЕЧИЙ

Рассыпчатый кавказский сыр

120/20 г

525 ₺



СУЛУГУНИ

Сулугуни — грузинский сыр, популярный на всем Кавказе

120/20 г

365 ₺



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров: сулугуни, брынза, овечий, шор. Подается с виноградом и грецким орехом

360/30 г

910 ₺



ГАУДА

Легкий молодой полутвердый сыр

120/20 г

345 ₽



БРЫНЗА

Рассольный сыр из натурального молока

120/20 г

375 ₽



МАЦОНИ

Традиционный кисломолочный напиток кавказской кухни



200 г

280 ₺



АЙРАН

Напиток из домашнего кефира с укропом и мятой



200 г

140 ₺



ДОВГА

Легкий кавказский суп из зелени и мацони, с добавлением ароматной горной кинзы, укропа. Может подаваться как в холодном, так и горячем виде



200 г

320 ₺

САЛАТЫ



САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Свежие помидоры и огурцы с ароматной зеленью: кинза, базилик, укроп - заправленные оливковым маслом

250 г

505 ₺

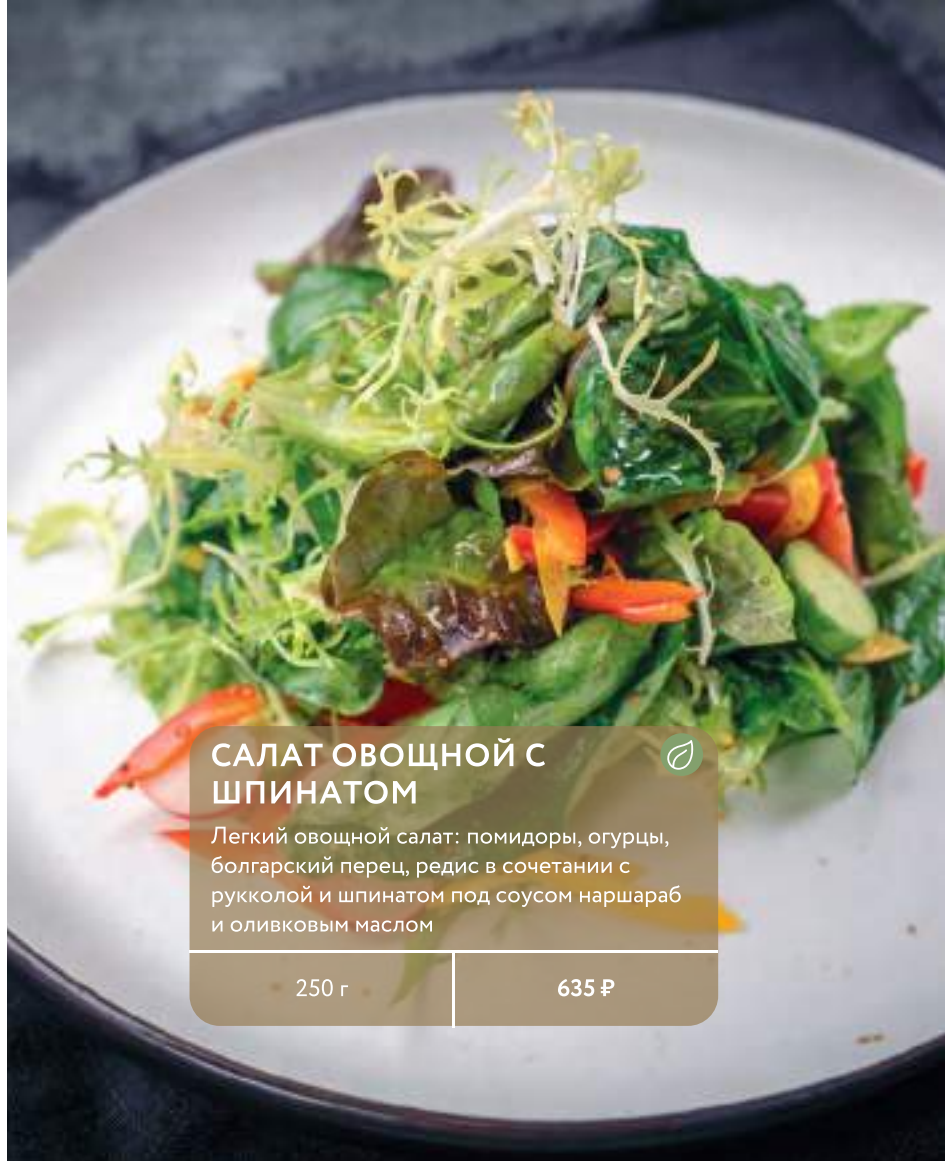


САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Классический оливье подается с курицей, заправляется майонезом, украшается перепелиным яйцом и салатом корн

200 г

410 ₽

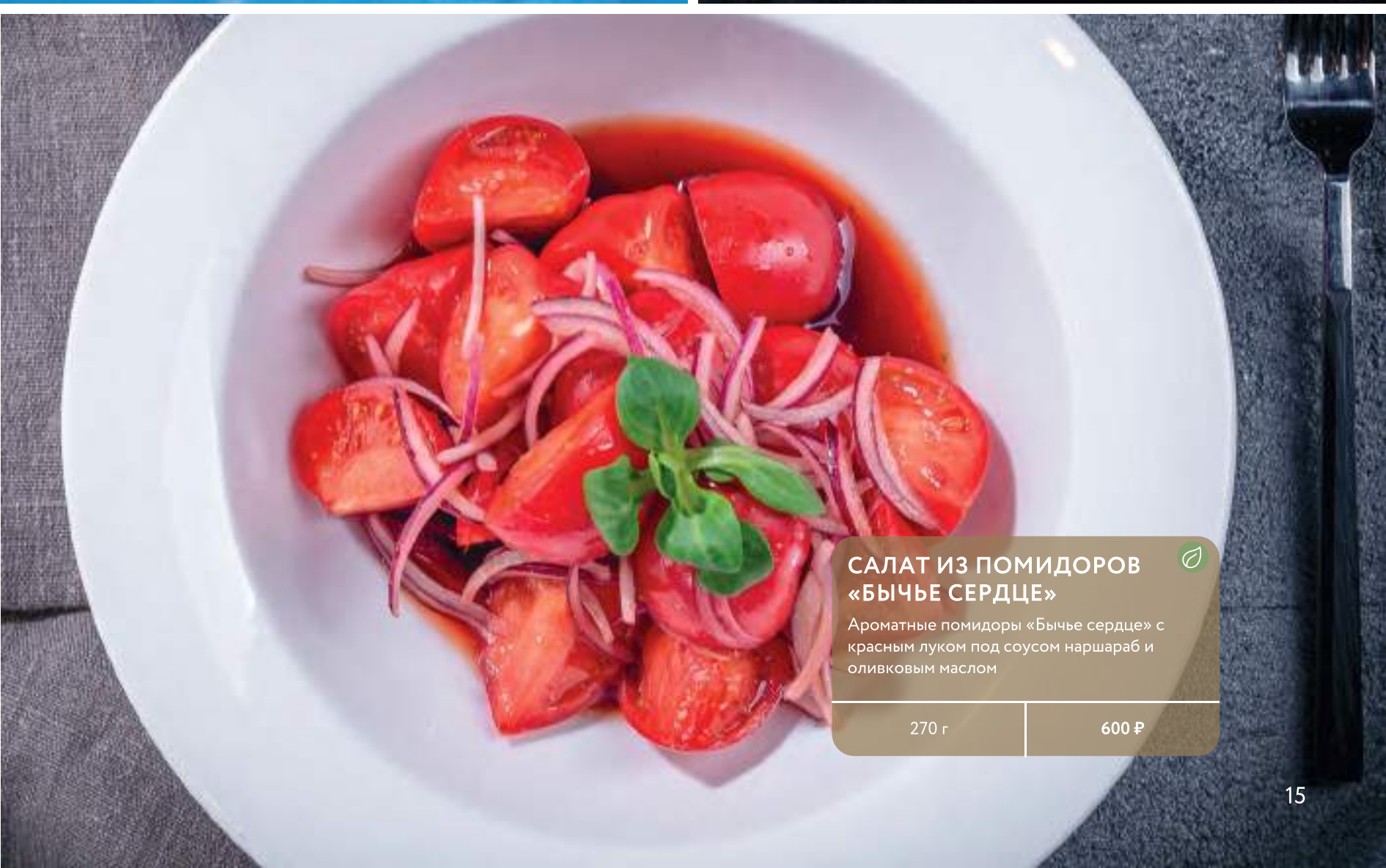


САЛАТ ОВОЩНОЙ С ШПИНАТОМ

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

250 г

635 ₽



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

Ароматные помидоры «Бычье сердце» с красным луком под соусом наршараб и оливковым маслом

270 г

600 ₽



САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

Сочные помидоры подаются с нежным сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом. Подается с соусом песто в соуснике.

250/40 г

740 ₽



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ХИТ

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

200 г

695 ₽



САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

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

250 г

610 ₽



САЛАТ С АВОКАДО

Листья салатов лолло росо и шпината с авокадо и грейпфрутом под медово-горчичной заправкой и грейпфрутовым фрешем

250 г

620 ₺



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Теплый салат с куриной печенью под соусом демиглас и микс зелени: руккола, кинза, укроп, кир-салат, рейхан, заправленный фирменным соусом

200 г

600 ₺



**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С
КРЕВЕТКАМИ**

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», с обжаренными креветками, черри, пармезаном и сухариками

250 г

815 ₹

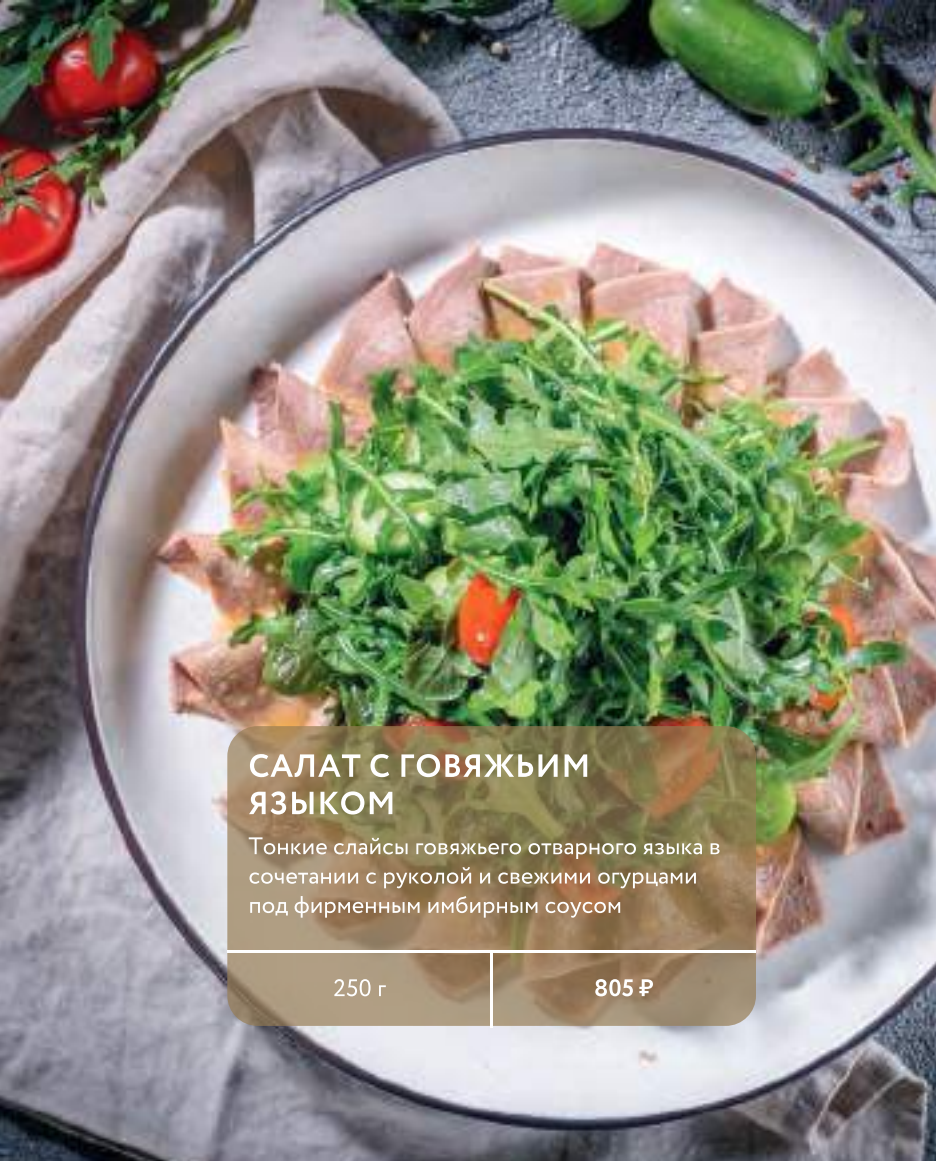


САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», обжаренной куриной грудкой, черри, пармезаном и сухариками

250 г

655 ₹



САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Тонкие слайсы говяжьего отварного языка в сочетании с руколой и свежими огурцами под фирменным имбирным соусом

250 г

805 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯГНЯТИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

Теплый сытный салат: ягнятина/телятина с баклажанами обжаривается в фирменном медово-бальзамическом соусе, сочетается с свежими огурцами, помидорами, кинзой и руколой, и украшается гранатом. Рекомендуем!

250 г

890/875 ₽



САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

ХИТ

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

220 г

805 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БЛИНЫ С ЛОСОСЕВОЙ
ИКРОЙ

60/20 г

590 ₽

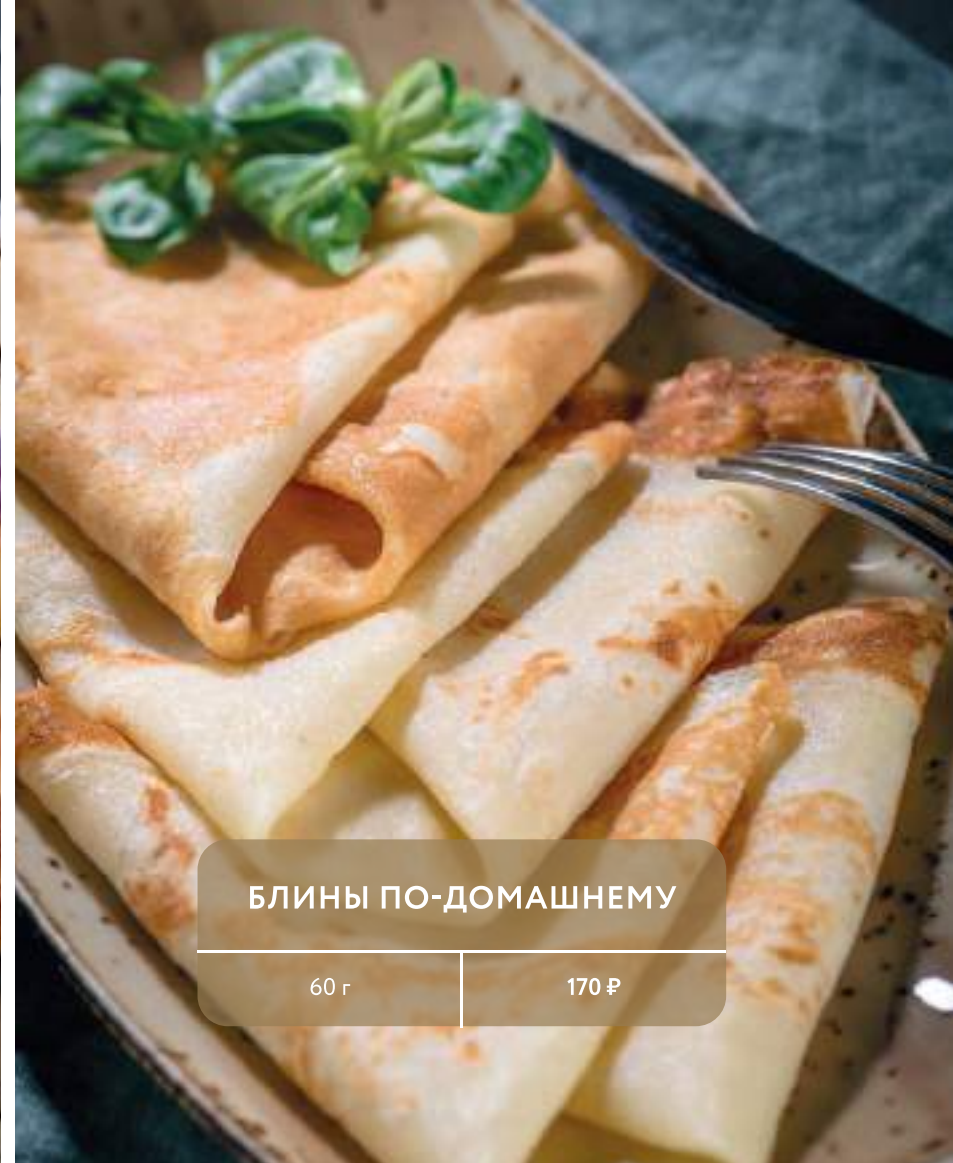


БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

Подаются с медом

110/40 г

235 ₽



БЛИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

60 г

170 ₽



БЛИНЫ С МЯСОМ

Блины с фаршем: телятина, лук репчатый, соль, перец, кукурузное масло. Подаются со сметаной

110/40 г

320 ₽



КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ / ЖАРЕННЫЕ / НА ПАРУ

Отдельно в соуснике наршараб

150/70/40 г

1 145 ₺



КЮКЮ С ЗЕЛЕНЬЮ

Шпинат, кинза, горная кинза, щавель, лук зеленый, яйцо куриное, соль, масло кукурузное. Отдельно в соуснике подается мацони

200/40 г

365 ₺



ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, масло кукурузное, соус бешамель, сыр Гауда

100 г

300 ₺



ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

200 г

420 ₽



СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕНЬЙ

Подается с малиновым вареньем

160/40 г

375 ₽



ЯИЧНИЦА

150 г

225 ₽

КУТАБЫ

КУТАБ С МЯСОМ

Баранина, лук репчатый, соль, перец, кукурузное масло

80г

185 ₽



КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ

80г

175 ₺



КУТАБ С ТЫКВОЙ

80г

175 ₺



КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

Шпинат, кинза, горная кинза, щавель

80г

175 ₺



КУТАБ С СЫРОМ

80г

175 ₺

СУПЫ



БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

Свекла, морковь, масло кукурузное, томатная паста, капуста, петрушка, картофель, говядина мякоть. Подается со сметаной

300/40 г

375 ₽



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША

Курица, лапша домашняя, кинза

300 г

345 ₽



СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Лук репчатый, морковь, чеснок, чечевица колотая красная, томатная паста, лимон, паприка красная сушеная, сухарики ржаные

300/25/15/15 г

395 ₽



СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква, картофель, лук репчатый, масло кукурузное, тыквенные семечки, масло тыквенное, сухарики ржаные

300/15 г

395 ₽



СУП ОВОЩНОЙ



Овощной бульон, морковь, лук репчатый, капуста цветная, спаржа, горошек зеленый, картофель, петрушка, брокколи

300 г

330 ₽



СОЮТМА ИЗ БАРАНИНЫ



Бульон из баранины, баранина голяшка, мята сушеная, шафран

350 г

630 ₽



СОЮТМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ



Бульон из телятины, телятина лопатка, мята сушеная, шафран

350/40 г

540 ₽



СУП ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ



Говяжий бульон, нут, тефтели из телятины, помидоры, тесто, зелень

300 г

430 ₺



СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ



Ветчина, свиные ребра копченые, колбаса сервелат, говядина язык, лук репчатый, томатная паста, огурцы маринованные, лавровый лист, каперсы, маслины. Отдельно в соусниках подается сметана, долька лимона

300/40/25 г

420 ₺



СУП КЮФТА-БОЗБАШ



Бульон говяжий, тефтели из баранины и телятины, нут, картофель, мята сушеная

300 г

465 ₽



КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко, перец молотый. Отдельно в соуснике подаются ржаные сухарики

300/15 г

395 ₽



ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

Бульон говяжий, шпинат, кинза, листья сельдерея, щавель, кявар, лук зеленый, укроп, лук репчатый, морковь, масло кукурузное, картофель свежий, лимонный фреш, чеснок, алыча, говядина мякоть. Отдельно в соуснике подается сметана

300/40 г

375 ₽



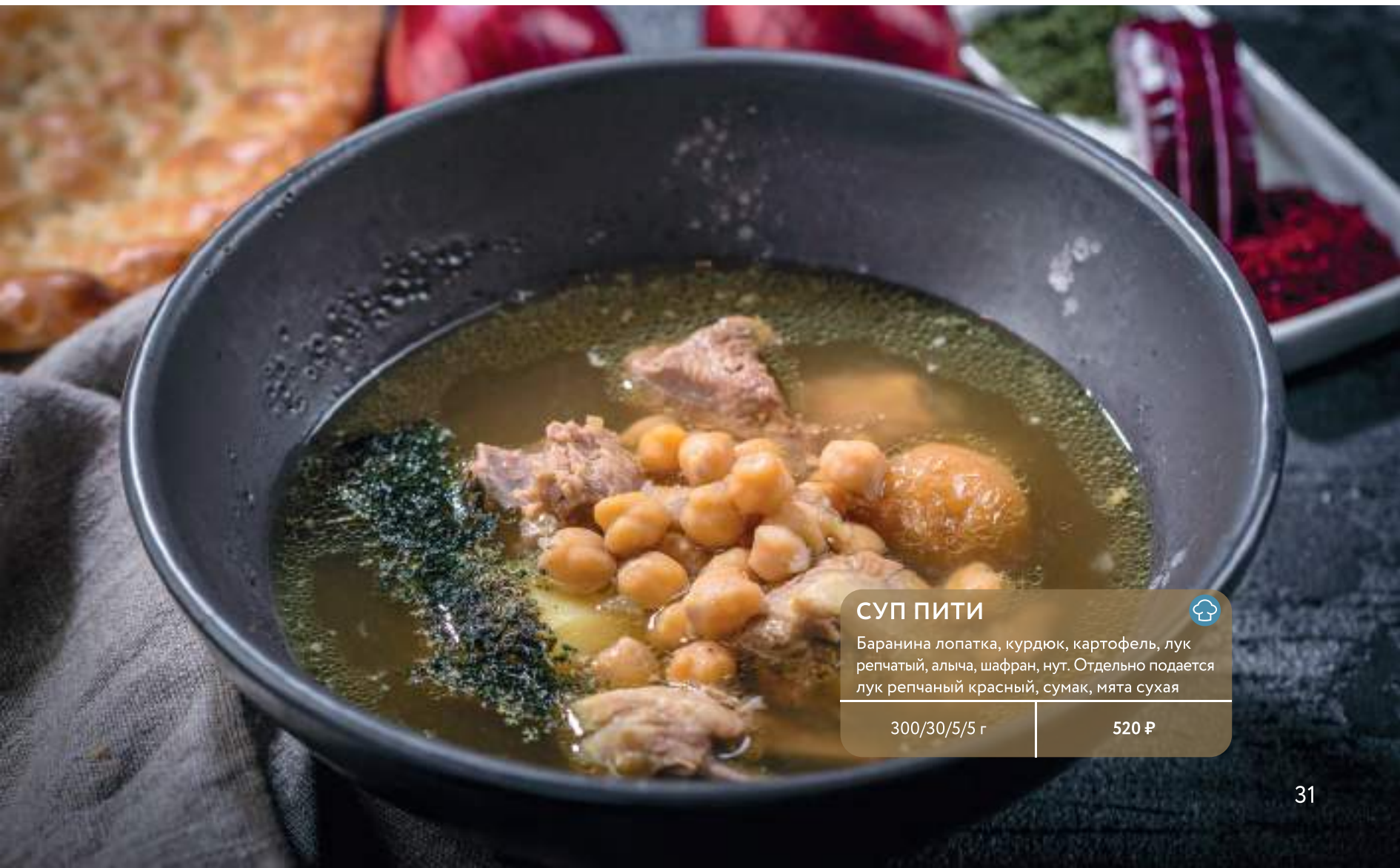
СУП КЮРЗА



Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, соль, мята сушеная

300 г

385 ₽



СУП ПИТИ



Баранина лопатка, курдюк, картофель, лук репчатый, алыча, шафран, нут. Отдельно подается лук репчатый красный, сумак, мята сухая

300/30/5/5 г

520 ₽



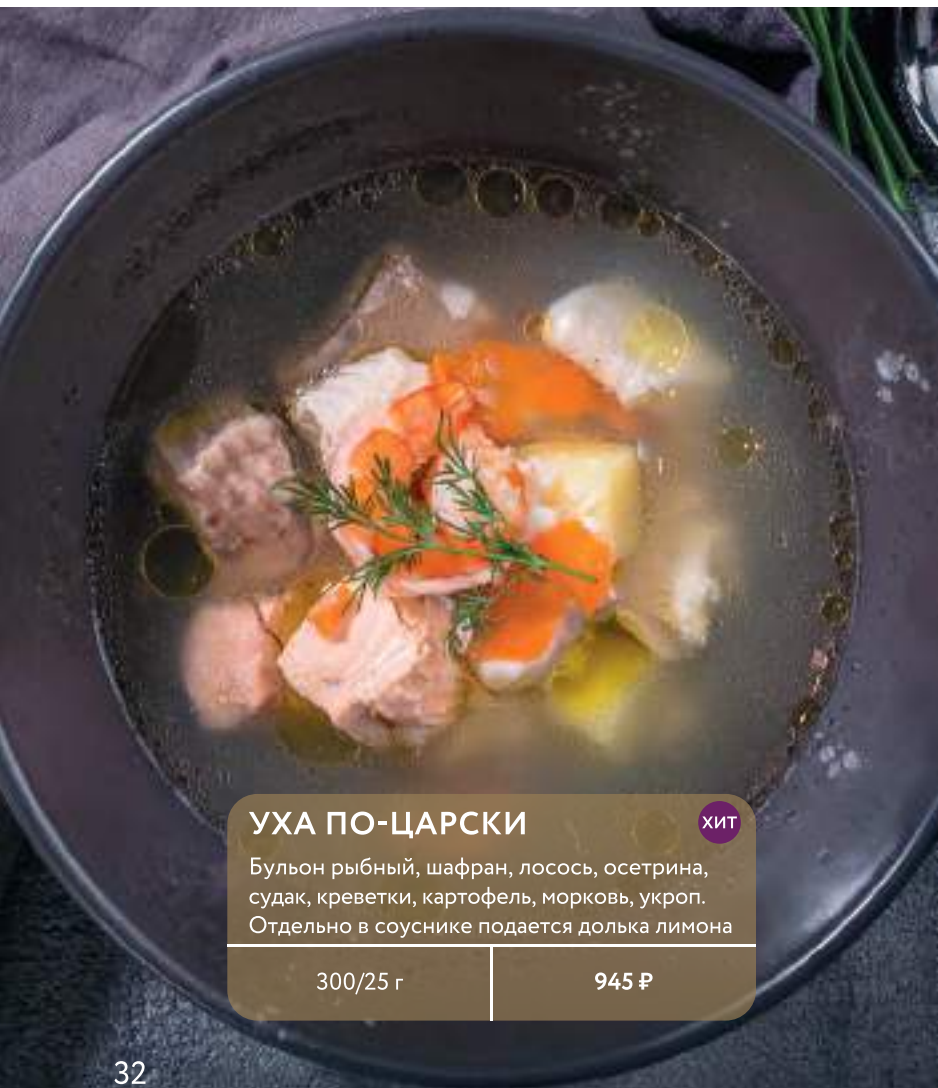
СУП ХАРЧО



Бульон из баранины, лук репчатый, аджика, томатная паста, помидоры, рис, хмели-сунели, уцхо-сунели, кинза, чеснок, баранина лопатка

300 г

365 ₽



УХА ПО-ЦАРСКИ

ХИТ

Бульон рыбный, шафран, лосось, осетрина, судак, креветки, картофель, морковь, укроп. Отдельно в соуснике подается долька лимона

300/25 г

945 ₽



СУП ДЮШБАРА



Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, мята сушеная. Отдельно подается винный уксус красный

300/25 г

385 ₽

БЛЮДА НА САДЖЕ



АССОРТИ ИЗ МЯСА НА САДЖЕ



Телячья корейка, цыпленок, баранья корейка, мякоть телятины, мякоть баранины, картофель, бакинские помидоры, перец чили, баклажаны, лук с лавашом, петрушкой и укропом

1 400 г

3 810 ₺



**ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
КОРЕЙКИ С ОВОЩАМИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ**

Телячья корейка с картофелем, перцем чили, бакинскими помидорами, баклажанами и перцем. Украшается зеленью

1 100 г

2 200 ₺



**ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНЬЕЙ
КОРЕЙКИ С ОВОЩАМИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ**

Баранья корейка с картофелем, перцем чили, бакинскими помидорами, баклажанами и перцем. Украшается зеленью

900 г

1 870 ₺

ТАҢДЫР




ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В ТАҢДЫРЕ

Говяжья вырезка, специи, помидор Баку, перец чили, картофель, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени. Отдельно в соуснике подается аджика

300/175/50/40 г

1 520 ₺




ЦЫПЛЕНОК В ТАНДЫРЕ

ХИТ

Цыпленок, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

1 шт./50/40 г

695 ₽



ПЕРЕПЕЛКА В ТАНДЫРЕ

Перепелка, паприка красная сушеная, специи, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

1 шт./50/40 г

825 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ДЖИЗ-БЫЗ



Баранина сердце, баранина почки, баранина семенники, баранина печень, курдюк, картофель, лук репчатый, специи

300 г

540 ₺



ДОЛМА С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Листья винограда, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная. Подается с мацони

250/40 г

610 ₽



ДОЛМА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Баклажан, болгарский перец и помидор, фаршированные мясом говядины и баранины

250 г

660 ₽

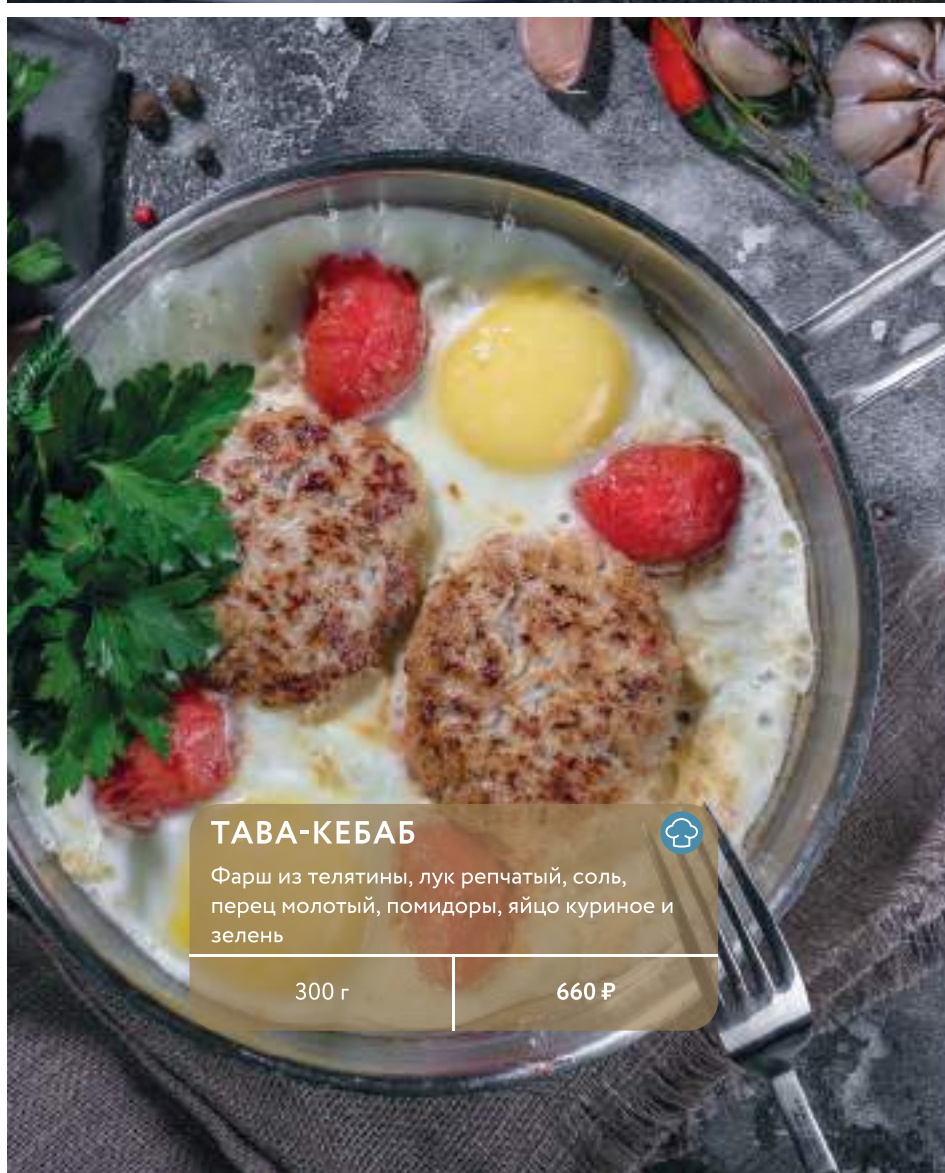


ГОЛУБЦЫ

Капуста, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, помидоры, укроп

310 г

580 ₽



ТАВА-КЕБАБ

Фарш из телятины, лук репчатый, соль, перец молотый, помидоры, яйцо куриное и зелень

300 г

660 ₽



ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Говядина вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор. Подается с картофельным пюре

200/100 г

730 ₺



ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, кинза, петрушка, соль, перец молотый, хмели-сунели, тесто на хинкали. Мацони подают отдельно

340/40 г

480 ₺



ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, соль, перец молотый, тесто на хинкали, подается с мацони

350/40 г

530 ₺



ВЫРЕЗКА ПО-ЦАРСКИ

Говядина вырезка, масло кукурузное, грибы шампиньоны, лук репчатый, соус «Бешамель», помидоры, сыр гауда, картофель фри, маслины

280/100/20 г

860 ₽

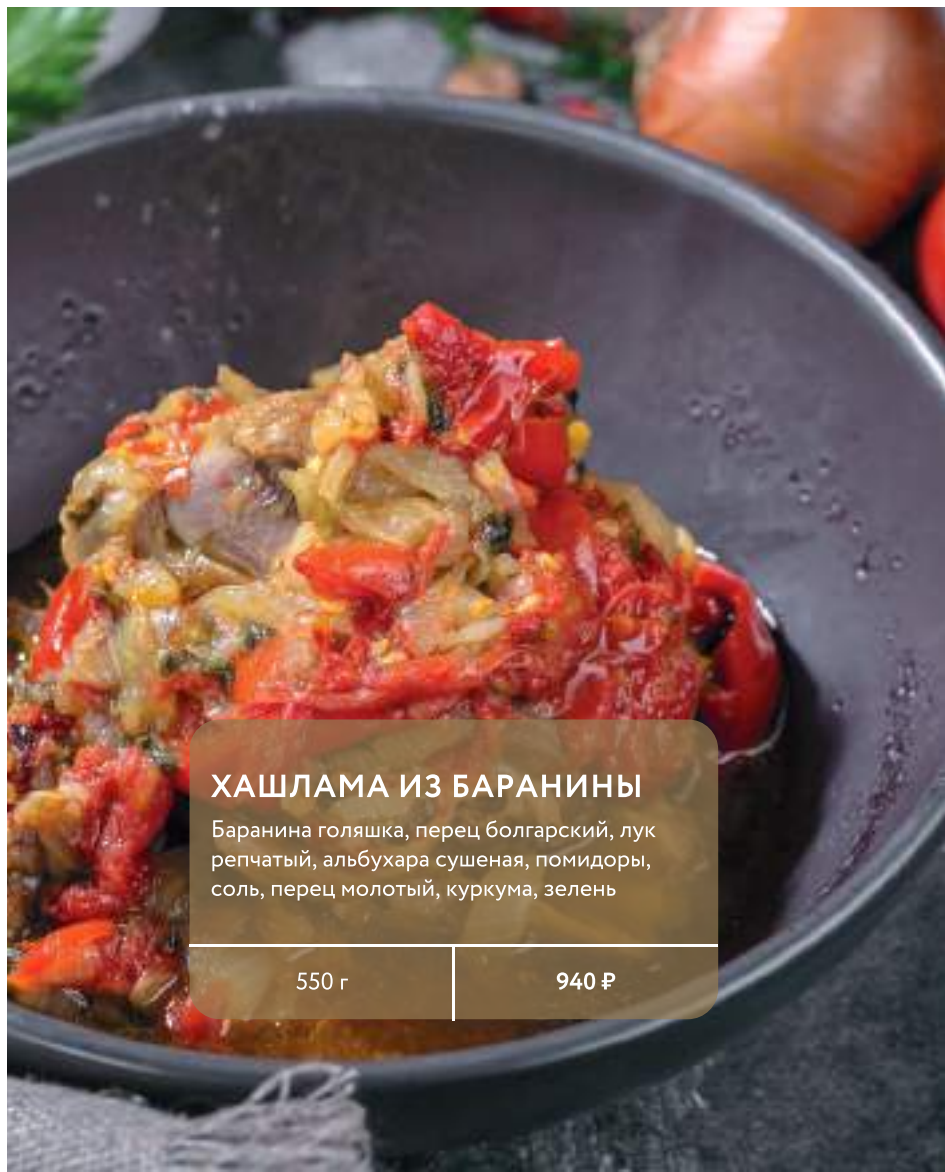


КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, масло кукурузное, огурцы маринованные, помидоры черри

180/45 г

680 ₽



ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина голяшка, перец болгарский, лук репчатый, альбухара сушеная, помидоры, соль, перец молотый, куркума, зелень

550 г

940 ₽



ЛАНГЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Говяжья вырезка, лук зеленый, помидоры
черри

150/35 г

750 ₽

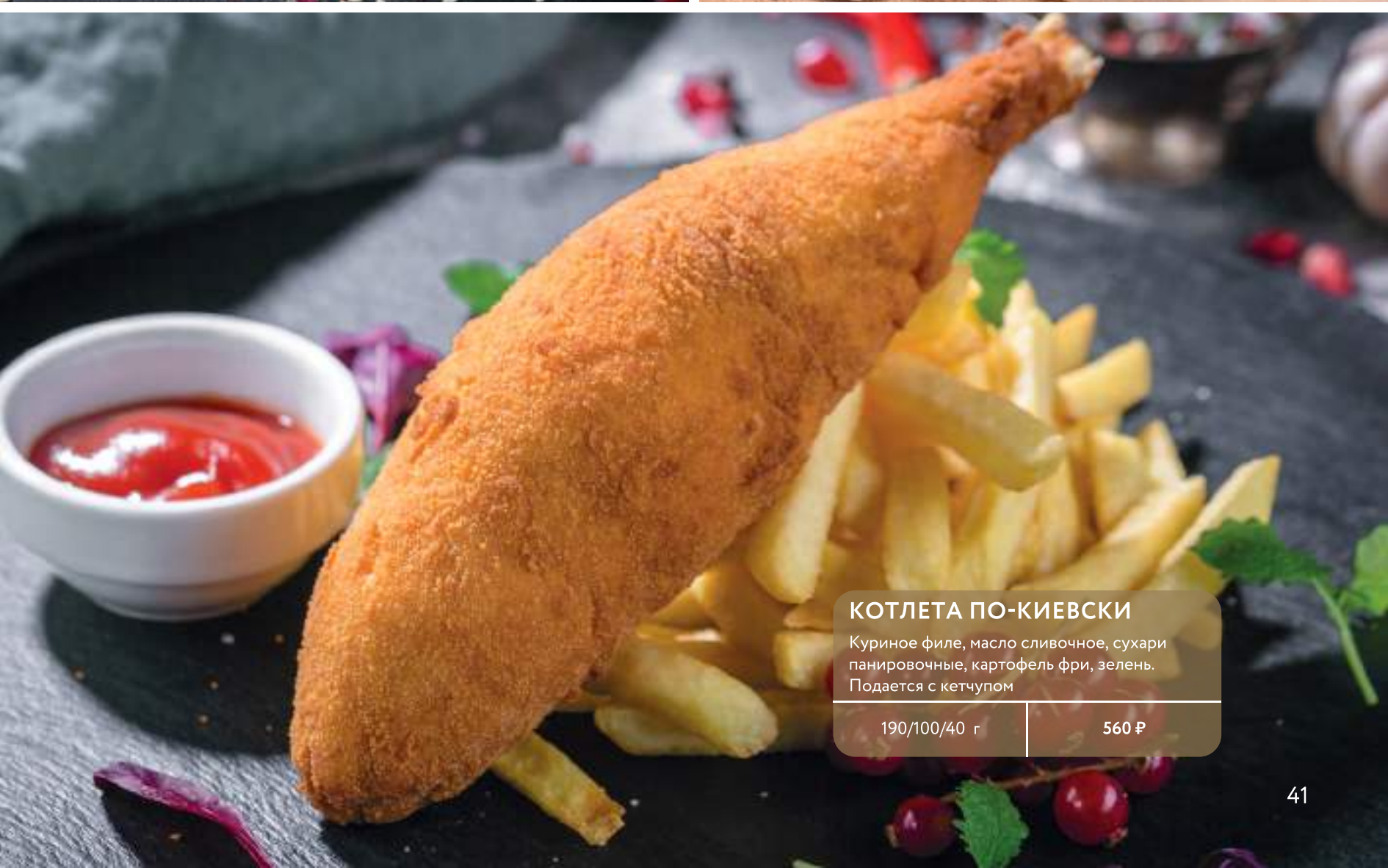


ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ

Свинная корейка, бакинские помидоры,
острый перец чили

250/75 г

595 ₽



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Куриное филе, масло сливочное, сухари
панировочные, картофель фри, зелень.
Подается с кетчупом

190/100/40 г

560 ₽



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш из курицы, помидоры черри, салат фризе

200/15 г

450 ₽



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Цыпленок, помидоры, перец чили, специи

1 шт./80 г

715 ₽



ПЕРЕПЕЛКА ТАБАКА

Перепелка, помидоры, перец чили, специи

1 шт./80 г

850 ₽



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ



Вырезка говяжья, рис, лук репчатый, морковь, чеснок, шафран и барбарис.

350 г

640 ₽



ДОРАДА

Отдельно подается наршараб и долька лимона. Жареная / на пару / на углях

1 шт./55/40 г

960 ₺



СИБАС

Отдельно подается наршараб и долька лимона. Жареный / на пару / на углях

1 шт./40/40 г

980 ₺



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ



Отдельно подается наршараб и долька лимона. Жареная / на пару / на углях

1 шт./40/40 г

925 ₺

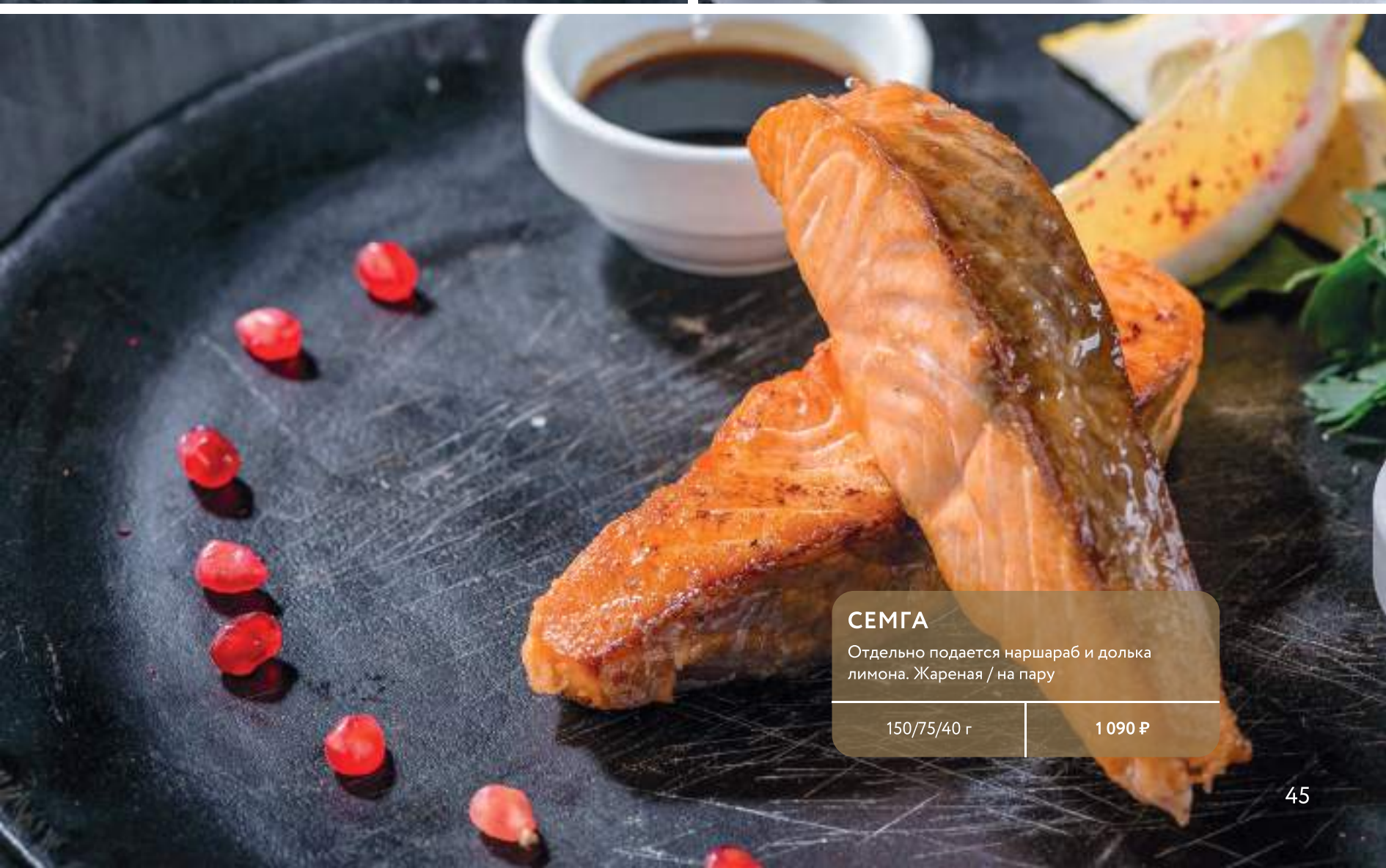


СУДАК

Судак филе на коже, масло кукурузное, соль, перец молотый, спаржа св., лимон, соус наршараб

180/75/40 г

690 ₺




СЕМГА

Отдельно подается наршараб и долька лимона. Жареная / на пару

150/75/40 г

1 090 ₺



**БУГЛАМА ИЗ ОСЕТРИНЫ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ**

Осетрина филе, перец Баку, помидоры Баку,
специи, зелень, лимон

350 г

1 520 ₺




ОСЕТРИНА

Отдельно подается наршараб и долька
лимона. Жареная / на пару / на углях

150/75/40 г

1 930 ₺



**СЕМГА «БАКИНСКИЙ
БУЛЬВАР»**

Семга филе, шампиньоны, соус «Бешмель»,
лук репчатый, отдельно подается наршараб и
долька лимона

270/40/40 г

935 ₺

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ



ТЕЛЯТИНА

Телятина вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

280 г

825 ₺



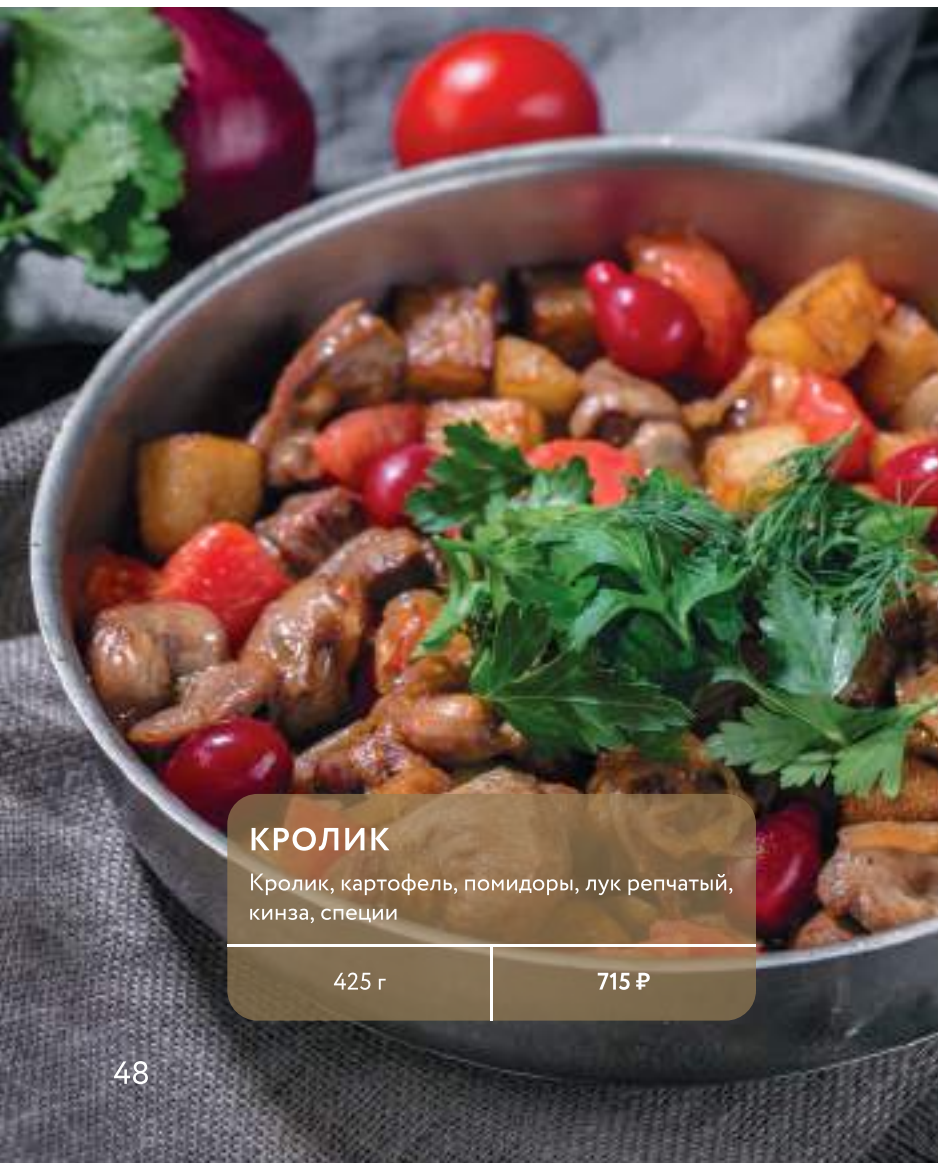
ЦЫПЛЕНОК

ХИТ

Цыпленок, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

450 г

795 ₺



КРОЛИК

Кролик, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

425 г

715 ₺



ФАСОЛЬ



Фасоль стручковая, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

200 г

575 ₺



КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

Куриные потроха, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

345 г

440 ₹



БАРАНИНА

Баранина вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

290 г

715 ₹

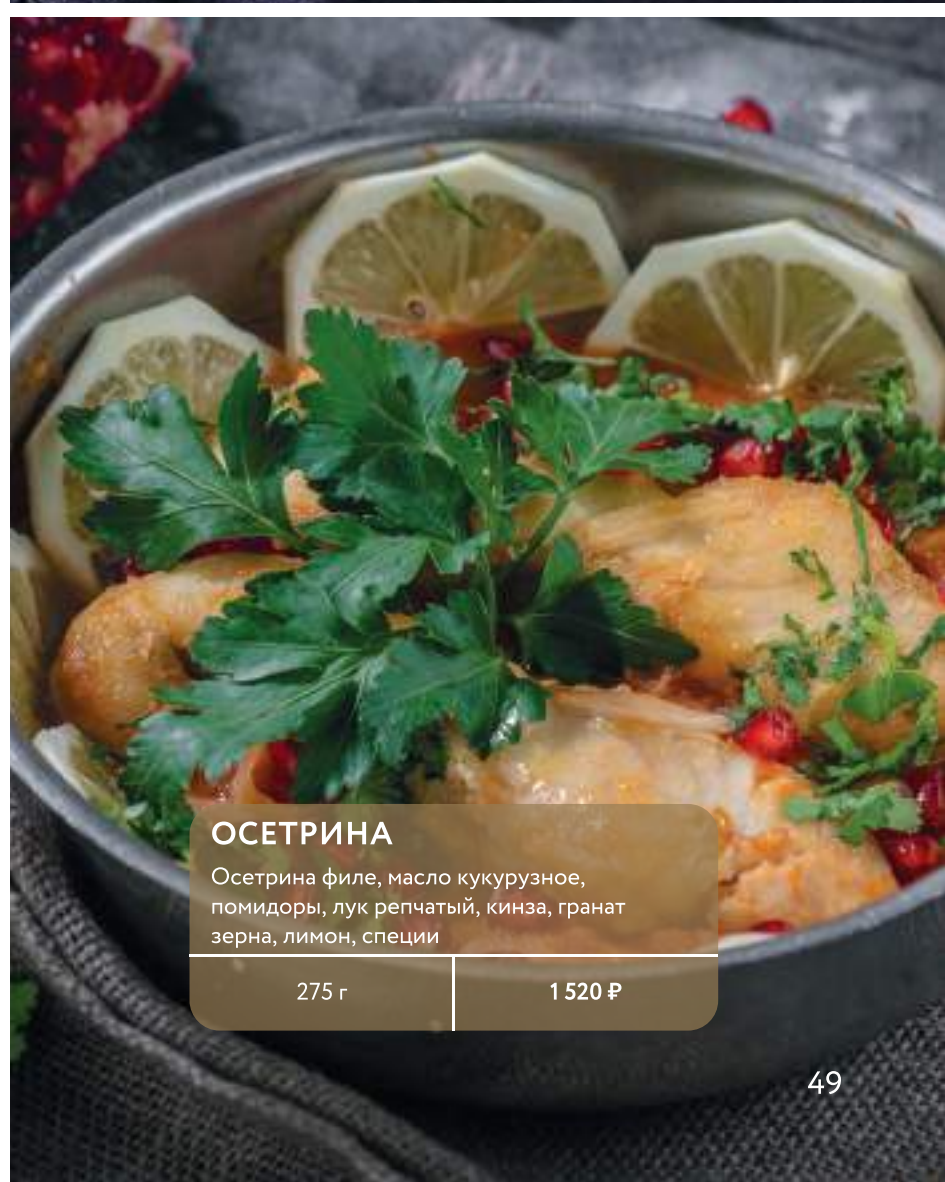


ПЕРЕПЕЛКА

Перепелка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

400 г

850 ₹



ОСЕТРИНА

Осетрина филе, масло кукурузное, помидоры, лук репчатый, кинза, гранат зерна, лимон, специи

275 г

1 520 ₹

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «БАСТУРМА»



Говядина вырезка, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

180/50/40 г

870 ₽

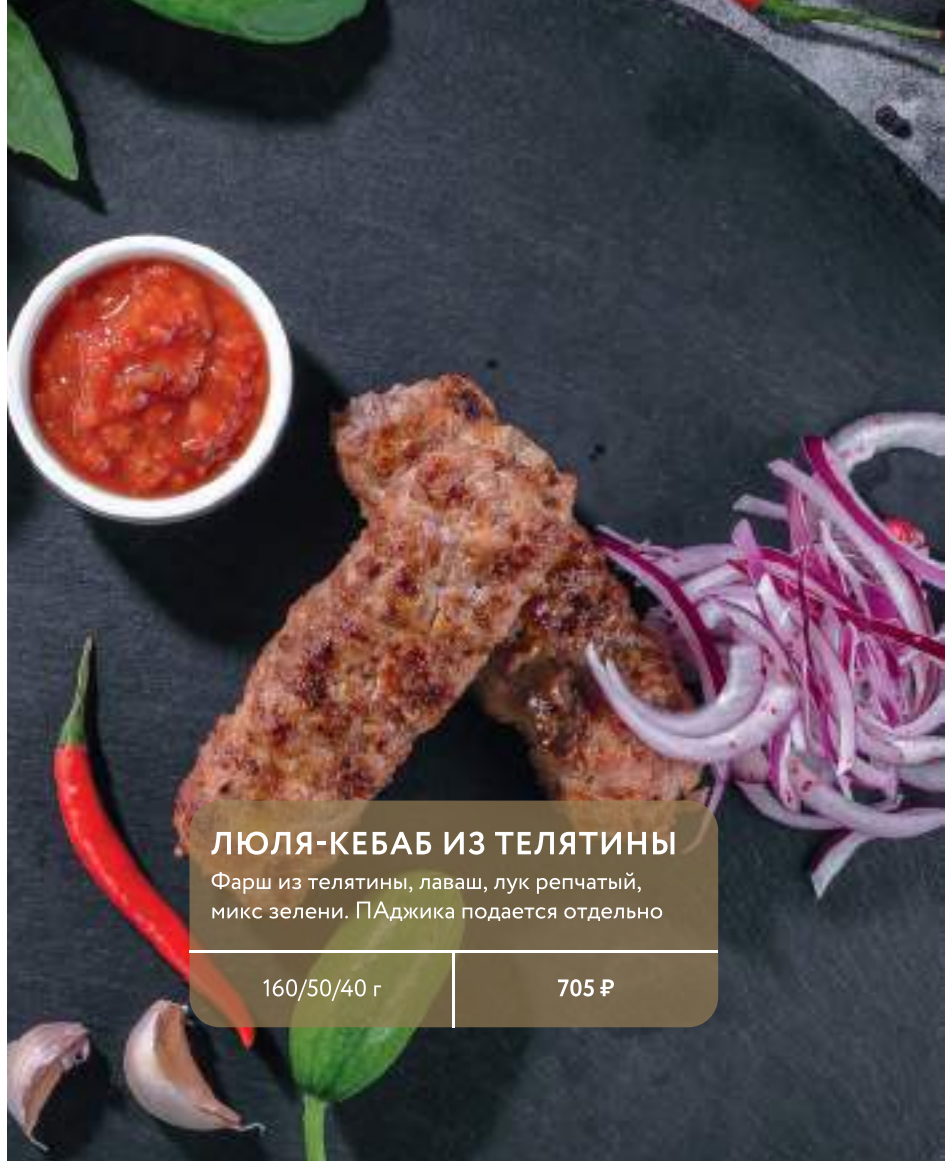


ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

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

170/50/40 г

875 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, лаваш, лук репчатый, микс зелени. ПАджика подается отдельно

160/50/40 г

705 ₺



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК

Ребра телячьи, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

180/50/40 г

660 ₺



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

Телятина почеч.часть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

200/50/40 г

825 ₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ

Телятина грудинка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

200/50/40 г

680 ₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ

Телятина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

180/50/40 г

805 ₽



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ

Свиная корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

200/50/40 г

540 ₽



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ

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

170/50/40 г

540 ₽




ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

Свиные ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

180/50/40 г

410 ₽




ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ПОЧЕК

Баранина почки, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/50 г

390 ₽



ХАН-КЕБАБ ПО-КАВКАЗСКИ

Баранина печень, бараний жир, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

170/50/40 г

440 ₽



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

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

180/50/40 г

740 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕГО СЕРДЦА

Баранина сердце, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

140/50/40 г

640 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КУРДЮКОМ

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

150/50/40 г

505 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ»

ХИТ

Баранина «семечки», соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

150/50/40 г

645 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

Баранина мякоть, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/40 г

760 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

Баранина ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/40 г

575 ₽



ИЗ БАРАНЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

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

150/50/40 г

750 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕННИКОВ

Баранина семенники, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

150/50/40 г

590 ₽



ШАШЛЫК ИЗ КУРДЮКА

Курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

120/50/40 г

605 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

ХИТ

Баранина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/40 г

715 ₽



ШАШЛЫК ИЗ КРОЛИКА

Кролик, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

150/50/40 г

560 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ



ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

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

180/75/40 г

1930 ₺



ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Семга филе, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

150/75/40 г

1 090 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ОСЕТРИНЫ

Фарш из осетрины, лаваш, лук репчатый, лимон, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

160/70/40 г

1 815 ₺



ДОРАДА НА МАНГАЛЕ

ХИТ

Дорада, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

1шт./75/40 г

960 ₺



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

Форель, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

1шт./75/40 г

925 ₺



СИБАС НА МАНГАЛЕ

Сибас, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

1шт./75/40 г

980 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ

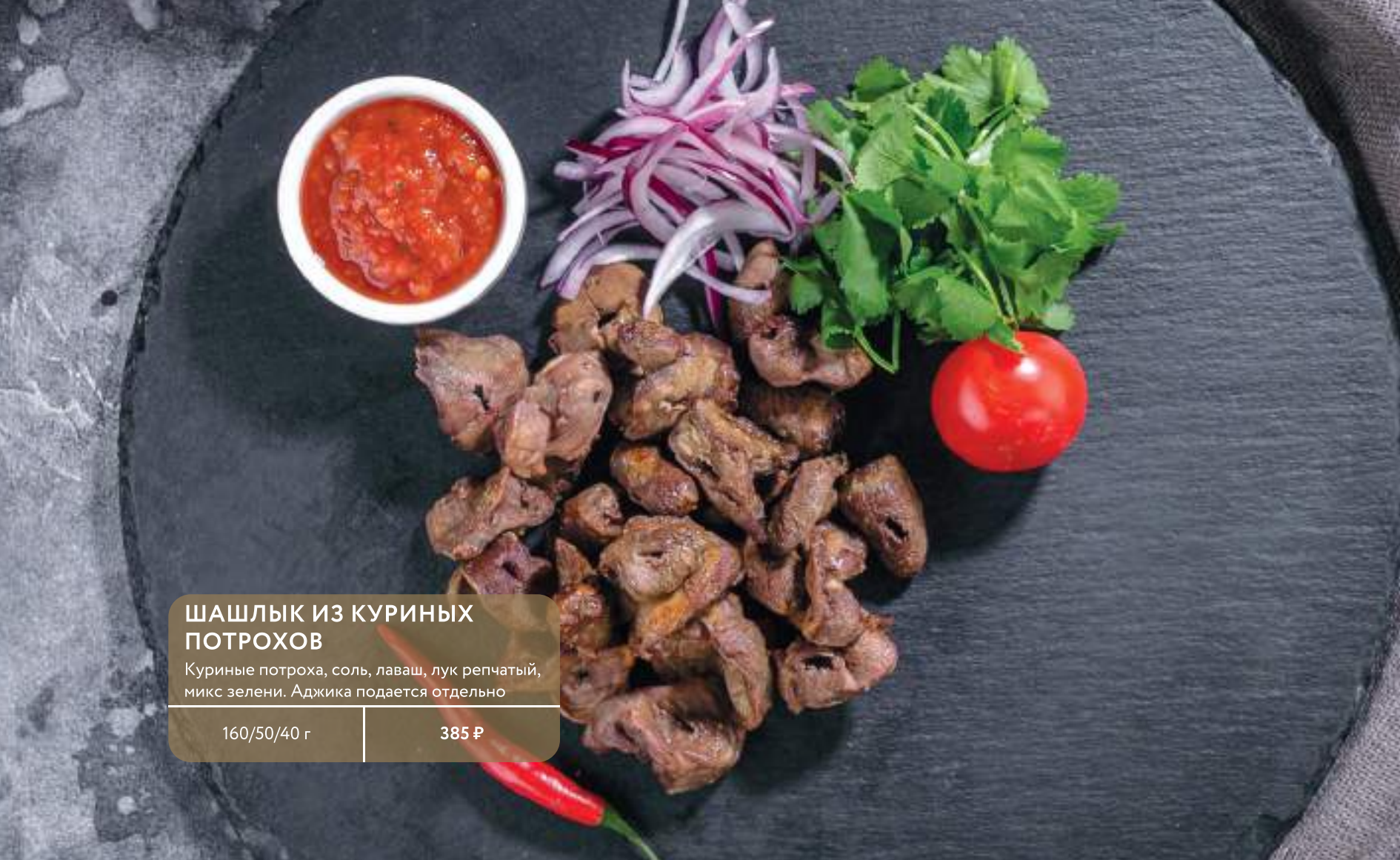


ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриная тушка, томатная паста, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

200/50/40 г

465 ₽




ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Куриные потроха, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/40 г

385 ₽




ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Куриный фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/40 г

485 ₽



ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ

Перепелка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

1 шт./50/40 г

845 ₽



ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Грибы шампиньоны, масло кукурузное, лаваш, микс зелени

150/15 г

275 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/35/40 г

265 ₺

	ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ Картофель свежий, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	150/35/40 г 230 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ Картофель свежий, курдюк, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	160/35/40 г 385 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КУРДЮКОМ Баклажан Баку, курдюк, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	120/35/40 г 325 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА Перец Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	100/35/40 г 220 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА Лук репчатый, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	100/15/40 г 250 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ Помидоры Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	100/35/40 г 230 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ ОСТРОГО ПЕРЦА Перец чили, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	50/35/40 г 145 ₺



ШАШЛЫК «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»

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

180/35/40 г

420 ₺

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ ПО-БАКИНСКИ НА СКОВОРОДЕ

Баклажан, перец Баку, помидор Баку, картофель, масло кукурузное, соль

250 г
385 ₺

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Картофель, грибы шампиньоны, соль, масло кукурузное, лук-шалот

250 г
375 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый

200 г
215 ₺

БРОККОЛИ НА ПАРУ

150 г
365 ₺

БРОККОЛИ ЖАРЕНАЯ

Брокколи, яйцо куриное, сухари панировочные

150 г
365 ₺

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

Капуста цветная, яйцо куриное, сухари панировочные

160 г
225 ₺

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ








160 г
225 ₺

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Брокколи, фасоль стручковая, спаржа, цветная капуста





200 г
420 ₺



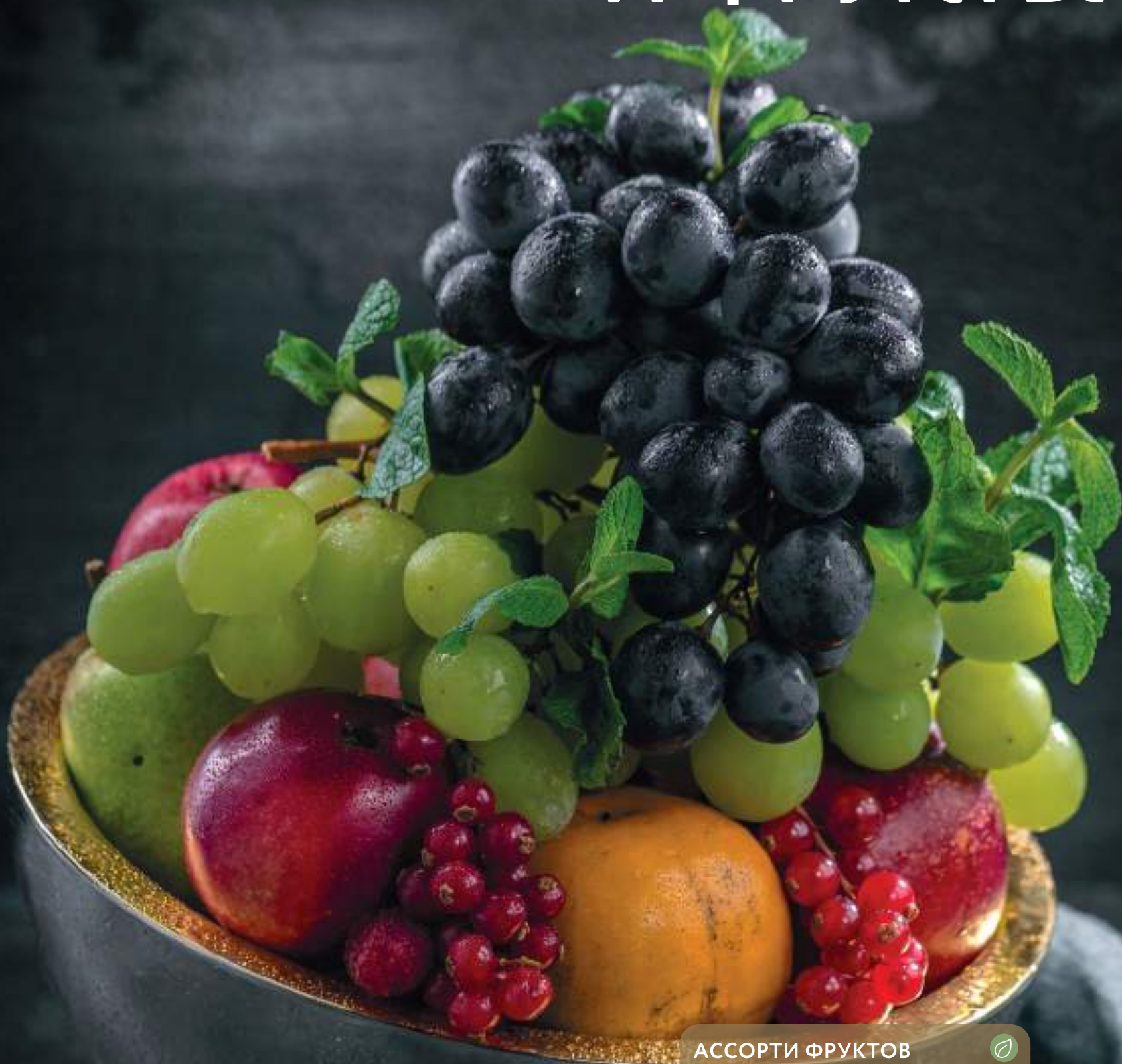
 КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г 180 ₺
 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 г 180 ₺
 ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ	150 г 150 ₺
 РИС ОТВАРНОЙ	150 г 150 ₺
 ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ	150 г 505 ₺
 СПАРЖА	160 г 590 ₺
 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г 180 ₺

ХЛЕБ



	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100 г 45 ₽
	ЛАВАШ БАКИНСКИЙ	60 г 35 ₽
	ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ ТОНКАЯ	160 г 75 ₽
	ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ КРУГЛАЯ	170 г 75 ₽

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

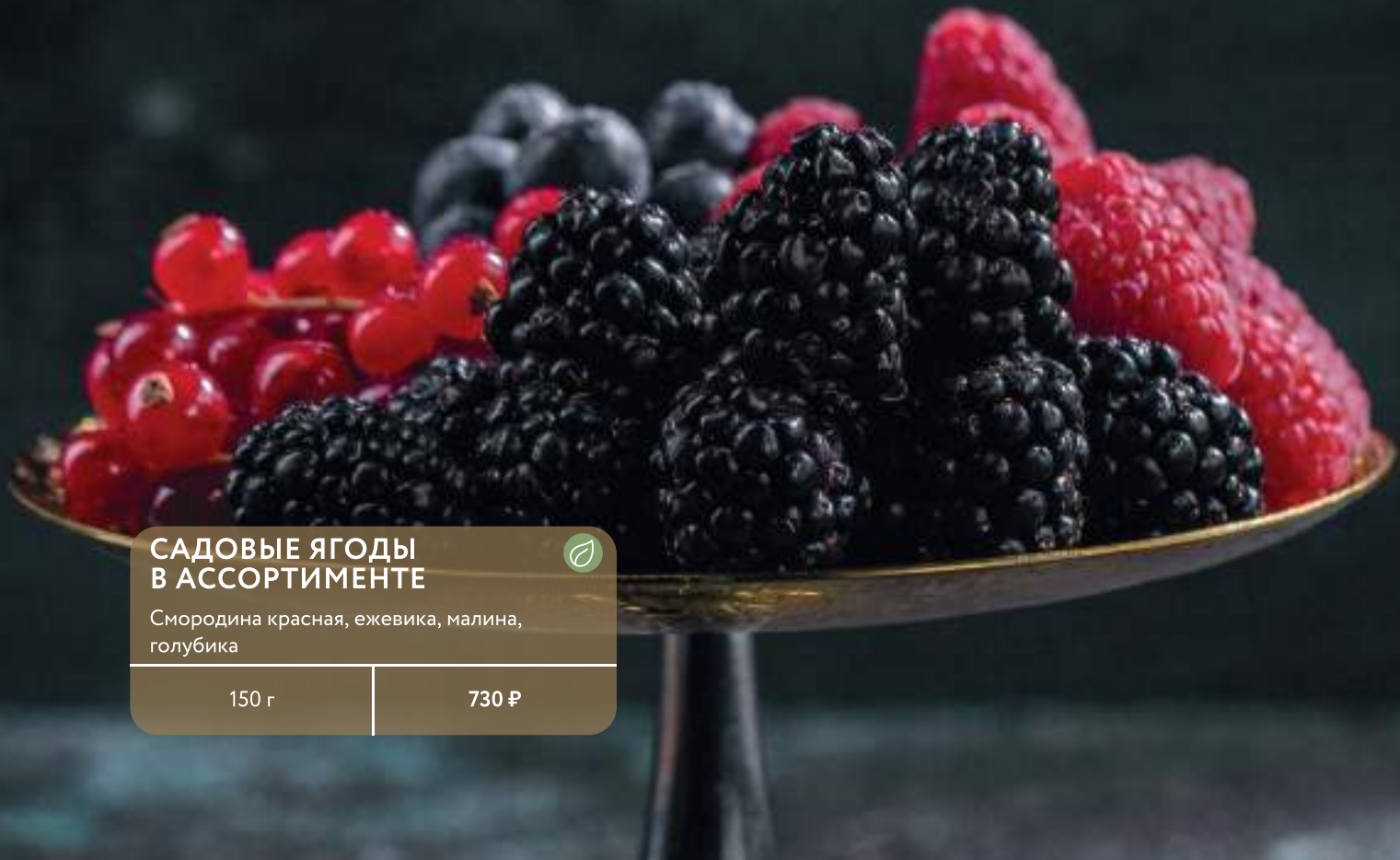


АССОРТИ ФРУКТОВ

Виноград, груша, хурма, мандарин, нектарин, яблоко, слива, клубника

1 000 г

1 500 ₺



**САДОВЫЕ ЯГОДЫ
В АССОРТИМЕНТЕ**



Смородина красная, ежевика, малина,
голубика

150 г

730 ₺



АНАНАС



650 г

1 200 ₺

ДЕСЕРТЫ



ПАХЛАВА

70 г

250 ₺



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

160 г

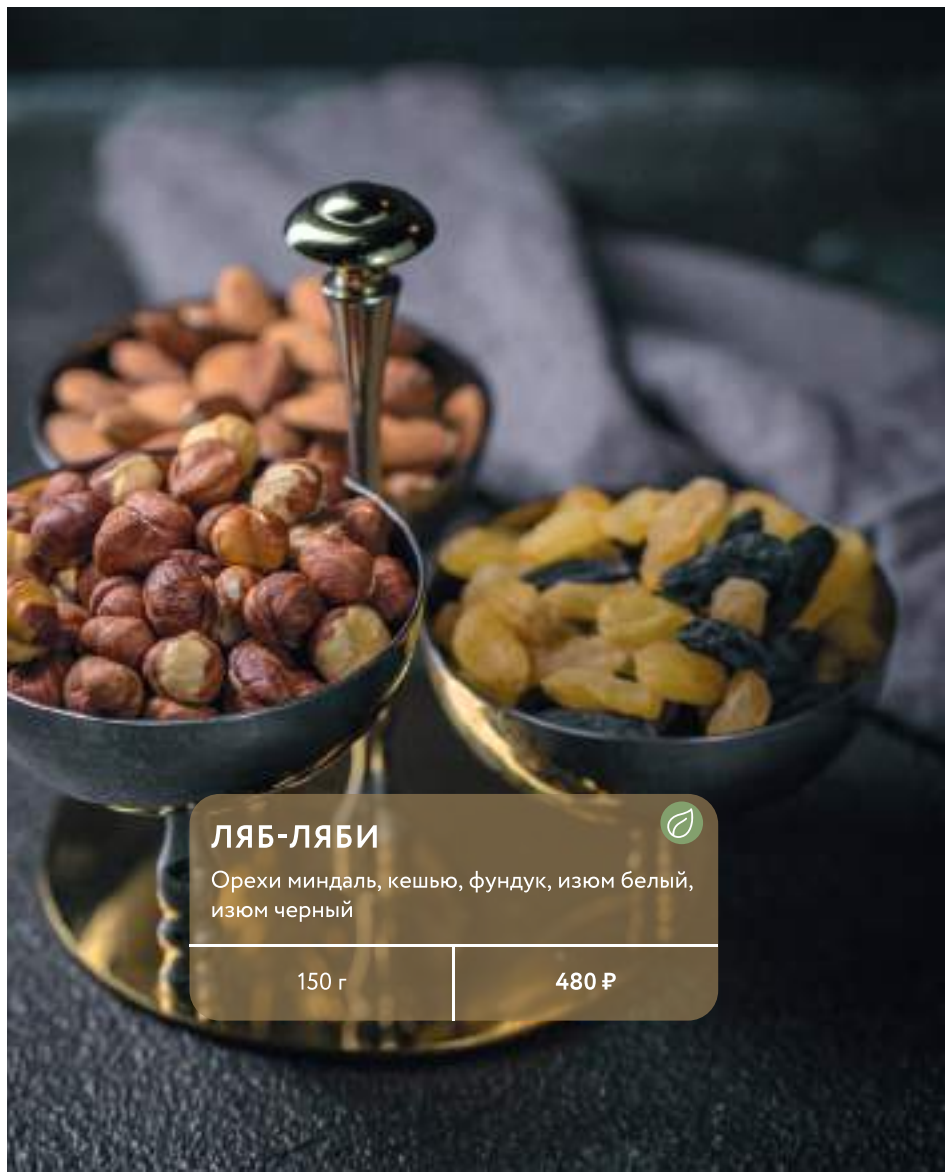
375 ₽



ЧИЗКЕЙК

100 г

375 ₽



ЛЯБ-ЛЯБИ

Орехи миндаль, кешью, фундук, изюм белый, изюм черный

150 г

480 ₽



ТИРАМИСУ

100 г	375 ₺
-------	-------



МЕДОВИК

100 г	375 ₺
-------	-------



МОРОЖЕНОЕ	70 г	295 ₺
МЕД	130 г	205 ₺
ФИНИКИ	150 г	290 ₺
КОЗИНАКИ	100 г	270 ₺
ХАЛВА БАКИНСКАЯ	100 г	270 ₺



МУТАКИ

40 г

250 ₺



НАПОЛЕОН

100 г

375 ₺



ШЕКЕРБУРА

40 г

270 ₺

— М Е Н Ю —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ1

Помидоры «Бычье сердце»	365 ₺
Овощи свежие	505 ₺
Ассорти овощей / овощная нарезка	1 340 ₺
Ассорти зелени	375 ₺
Маслины / оливки	410 ₺
Соленья по-бакински	665 ₺
Грибы маринованные	460 ₺
Огурцы малосольные / маринованные	345 ₺
Бочковые соленья	410 ₺
Икра из баклажанов	515 ₺
Баклажаны с ореховой начинкой	485 ₺
Лобио по-грузински	375 ₺
Сациви из курицы	375 ₺
Мясное ассорти	1 415 ₺
Бастурма из говядины по-восточному	450 ₺
Куриный рулет	410 ₺
Ростбиф	600 ₺
Язык говяжий	590 ₺
Рыбное ассорти	2 570 ₺
Сиг холодного копчения	1 020 ₺
Осетрина горячего копчения	1 380 ₺
Семга слабосоленая	845 ₺
Икра лососевая	880 ₺
Сельдь по-московски	495 ₺



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ10

Сырная тарелка	910 ₺
Шор по-кавказски с укропом	365 ₺
Брынза	375 ₺
Овечий	525 ₺
Гауда	345 ₺
Сулугуни	365 ₺
Довга	320 ₺
Мацони	280 ₺
Айран	140 ₺



САЛАТЫ14

Салат по-деревенски	505 ₺
Салат из помидоров «Бычье сердце»	600 ₺
Салат овощной со шпинатом	635 ₺
Салат с авокадо	620 ₺
Салат «Капрезе»	740 ₺
Салат овощной с сыром «Сулугуни»	610 ₺
Салат из свеклы с козьим сыром	695 ₺
Салат с говяжьим языком	805 ₺
Теплый салат с телятиной / ягнятиной и зеленью	875/ 890 ₺
Теплый салат с куриной печенью	600 ₺
Салат столичный с куриным филе	410 ₺
Салат «Цезарь» с курицей	655 ₺
Салат «Цезарь» с креветками	815 ₺
Салат из тигровых креветок	805 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ20

Блины по-домашнему	170 ₺
Блины с лососевой икрой	590 ₺
Блины с мясом	320 ₺
Блины с творогом	235 ₺
Сыр «Сулугуни» жаренный	375 ₺
Кюкю с зеленью	365 ₺
Яичница	225 ₺
Яичница с помидорами	420 ₺
Жюльен грибной	300 ₺
Королевские креветки на гриле	1 145 ₺
Кутаб с тыквой	175 ₺
Кутаб с зеленью	175 ₺
Кутаб с картофелем	175 ₺
Кутаб с сыром	175 ₺
Кутаб с мясом	185 ₺

СУПЫ26

Суп овощной	330 ₹
Суп-пюре из чечевицы	395 ₹
Суп-пюре из тыквы	395 ₹
Крем-суп из шампиньонов	395 ₹
Уха по-Царски	945 ₹
Куриный суп-лапша	345 ₹
Борщ с телятиной	375 ₹
Щи зеленые с телятиной	375 ₹
Солянка сборная мясная	420 ₹
Суп Харчо	365 ₹
Соютма из баранины	630 ₹
Соютма из телятины	540 ₹
Суп Дюшбара	385 ₹
Суп Кюрза	385 ₹
Суп Кюфта-Бозбаш	465 ₹
Суп Пити	520 ₹
Суп Хинкали по-азербайджански	430 ₹



БЛЮДА НА САДЖЕ33

Ассорти из мяса на садже	3 810 ₹
Жаркое из телячьей корейки с овощами по-азербайджански	2 200 ₹
Жаркое из бараньей корейки с овощами по-азербайджански	1 870 ₹

ТАНДЫР.....35

Говяжья вырезка в тандыре	1 520 ₹
Перепелка в тандыре	825 ₹
Цыпленок в тандыре	695 ₹

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА37

Тава-Кебаб	660 ₹
Джиз-Быз	540 ₹
Голубцы	580 ₹
Долма с виноградными листьями	610 ₹
Долма по-азербайджански	660 ₹
Хинкали по-азербайджански	530 ₹
Хинкали по-грузински	480 ₹
Телятина по-строгановски	730 ₹
Вырезка по-царски	860 ₹
Котлеты из телятины	680 ₹
Хашлама из баранины	940 ₹
Эскалоп из свинины	595 ₹
Лангет из говяжьей вырезки	750 ₹
Плов узбекский	640 ₹
Куриные котлеты	450 ₹
Перепелка табака	850 ₹
Цыпленок табака	715 ₹
Котлета по-киевски	560 ₹
Осетрина	1 930 ₹
Семга «Бакинский бульвар»	935 ₹
Буглама из осетрины по-азерб.	1 520 ₹
Семга	1 090 ₹
Судак	690 ₹
Форель речная	925 ₹
Сибас	980 ₹
Дорада	960 ₹

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ47

Фасоль	575 ₹
Телятина	825 ₹
Баранина	715 ₹
Перепелка	850 ₹
Цыпленок	795 ₹
Куриные потрошки по-домашнему	440 ₹
Кролик	715 ₹
Осетрина	1 520 ₹



ШАШЛЫКИ51

• ИЗ МЯСА

Шашлык из свиной корейки	540 ₺
Шашлык из свиных ребрышек	410 ₺
Шашлык из свиной мякоти	540 ₺
Шашлык из кролика	560 ₺
Шашлык из курдюка	605 ₺
Люля-кебаб из баранины	740 ₺
Шашлык из бараньих почек	390 ₺
Хан-кебаб по-кавказски	440 ₺
Шашлык из бараньего сердца	640 ₺
Шашлык из бараньей печени с курдюком	505 ₺
Шашлык из баранины «семечки»	645 ₺
Шашлык из бараньих семенников	590 ₺
Шашлык из бараньей корейки	715 ₺
Шашлык из бараньей мякоти	760 ₺
Шашлык из бараньих ребрышек	575 ₺
Шашлык из бараньей почечной части	750 ₺
Люля-кебаб из телятины	705 ₺
Шашлык из говяжьей вырезки «Бастурма»	870 ₺
Шашлык из телячьих ребрышек	660 ₺
Шашлык из телячьей грудинки	680 ₺
Шашлык из телячьей почечной части	825 ₺
Шашлык из телячьей мякоти	875 ₺
Шашлык из телячьей корейки	805 ₺

• ИЗ РЫБЫ

Шашлык из семги	1 090 ₺
Люля-кебаб из осетрины	1 815 ₺
Шашлык из осетрины	1 930 ₺
Форель речная на мангале	925 ₺
Дорада на мангале	960 ₺
Сибас на мангале	980 ₺

• ИЗ ПТИЦЫ

Люля-кебаб из курицы	485 ₺
Шашлык из курицы	465 ₺
Шашлык из куриных потрохов	385 ₺
Шашлык из перепелов	845 ₺

• ИЗ ОВОЩЕЙ

Шашлык «Овощное ассорти»	420 ₺
Шашлык из грибов	275 ₺
Люля-кебаб из картофеля	265 ₺
Шашлык из картофеля	230 ₺
Шашлык из картофеля с курдюком	385 ₺
Шашлык из баклажанов с курдюком	325 ₺
Шашлык из сладкого перца	220 ₺
Шашлык из репчатого лука	250 ₺
Шашлык из свежих помидоров	230 ₺
Шашлык из острого перца	145 ₺

ГАРНИРЫ64

Овощное ассорти	420 ₺
Грибы жаренные с картофелем и луком	375 ₺
Овощи жаренные по-бакински на сковороде	385 ₺
Картофель по-домашнему	215 ₺
Картофельное пюре	180 ₺
Картофель фри	180 ₺
Картофель отварной	180 ₺
Гречка отварная	150 ₺
Рис отварной	150 ₺
Фасоль стручковая	505 ₺
Спаржа	590 ₺
Брокколи жареная	365 ₺
Брокколи на пару	365 ₺
Цветная капуста жареная	225 ₺
Цветная капуста на пару	225 ₺

ХЛЕБ66

Лепешка пшеничная тонкая	75 ₺
Лепешка пшеничная круглая	75 ₺
Лаваш бакинский	35 ₺
Хлеб ржаной	45 ₺

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ67

Садовые ягоды в ассортименте	730 ₺
Ассорти фруктов	1 500 ₺
Ананас (нарезка)	1 200 ₺

ДЕСЕРТЫ69

Тирамису	375 ₺
Медовик	375 ₺
Наполеон	375 ₺
Чизкейк	375 ₺
Козинаки	270 ₺
Ляб-ляби	480 ₺
Финики	290 ₺
Халва бакинская	270 ₺
Пахлава	250 ₺
Мутаки	250 ₺
Шекербура	270 ₺
Домашнее варенье	375 ₺
Мед	205 ₺
Мороженое	295 ₺



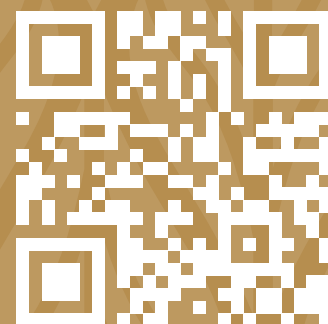
↓ СКАЧАЙТЕ НАШЕ
МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

СКИДКА
20%

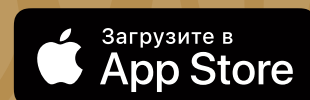
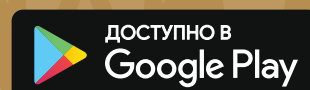
НА ПЕРВЫЙ
ЗАКАЗ

СКИДКА
10%

НА ПОСЛЕДУЮЩИЕ
ЗАКАЗЫ В ТЕЧЕНИЕ
7 ДНЕЙ



Приложение
«Бакинский Бульвар»



ОПЛАТА НАЛИЧНЫМИ И





УСЛУГИ КЕЙТЕРИНГА

и выездного обслуживания
с лучшими поварами
и сервисом!

Организуем праздник там,
где удобно вам!

8 (499) **148 · 88 · 04**

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА В ПРЕДЕЛАХ МКАД

МАГАЗИН ПРОДУКТОВ

ОТ БАКИНСКОГО
БУЛЬВАРА!

Приготовьте
изысканные блюда
дома из свежих
и натуральных
продуктов!



**БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА**

в течение 3 часов!

*минимальная
сумма заказа
1200 рублей



Удобное
оформление
заказа



Лучшие
поставщики
ФудСити



Собственная
кулинария и
кондитерская



Контроль
качества



ФУД СИТИ
Оптово-розничный продовольственный центр

8 (985) 961-07-07
8 (925) 888-3-888

bbulvar-shop.ru



НАШ МАГАЗИН СОЗДАН ДЛЯ ВАШЕГО КОМФОРТА!

УДОБСТВО

Продукция проходит кулинарную обработку и подготавливается к использованию: мы разделяем мясо, чистим рыбу, делаем полуфабрикаты и заготовки, отбираем лучшие овощи и фрукты.

РАЗНООБРАЗНЫЙ АССОРТИМЕНТ

С нами вы легко придумаете, чем удивить гостей. Самые лучшие ингредиенты и полуфабрикаты для приготовления изысканных блюд, наша выпечка и кулинария точно сделают домашний праздник особенным.

КАЧЕСТВО И СВЕЖЕСТЬ

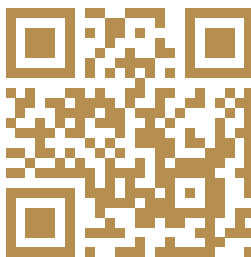
Натуральные продукты от лучших поставщиков, привезенных из разных частей страны и Азербайджана, приготовленные, вручную отобранные и надежно упакованные для вас.

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА

Бесплатная доставка с соблюдением температурного режима в удобный для вас интервал времени.



ПОПРОБОВАТЬ
СЕРВИС СЕЙЧАС



bbulvar-shop.ru



TRIUMPH

EVENT HALL

ВАШ САМЫЙ
ВАЖНЫЙ ДЕНЬ

Банкетный зал TRIUMPH EVENT HALL

Роскошное пространство в классическом стиле на Кутузовском проспекте, для проведения самых крупномасштабных мероприятий столицы на высшем уровне! Шикарное здание Triumph Hall с величественным парадным входом и широкой лестницей с первого взгляда подарит гостям удовольствие от пребывания здесь, чувство предвкушения и загадочности.

За массивными парадными дверями гостей встретит элегантный холл, где мерцание хрусталя и блеск мрамора сочетаются с высокими потолками и великолепной стеной из оникса.

У совершенства, роскоши и комфорта есть своё лицо — просторный и наполненный светом зал с фешенебельным интерьером, который легко поддаётся трансформации под тематику любого события.

+7 (985) 230 8888
info@triumph-banquet.ru



РЕСТОРАНЫ

ул. Неверовского, 15

м Парк Победы
+7 499 148-88-04

МКАД, 19-ый км., вл. 6А

м Алма-Атинская
+7 495 227-27-61

Балаклавский пр., вл. 11А

м Чертановская
+7 495 940-93-98

ул. Земляной Вал, 18/4

м м. Курская
+7 499 347-82-72

пр. Андропова, вл. 21А

м Коломенская
+7 925 589-03-36

МО, г. Мытищи,
ул. Университетская, 9

+7 495 940-96-00

ул. Намёткина, 3

м Новые Черёмушки
+7 495 223-93-18, +7 495 779-49-05

МО, Рублево-Успенское ш.,
12, Горки 2

+7 495 480-88-77,
+7 495 480-88-99

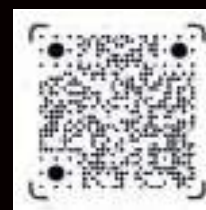
ул. Стартовая, 12

м Медведково
+7 495 474-70-59



 **Instagram**
@bakbulvar

bbulvar.ru



 **TikTok**
@bakbulvar



Постное блюдо



Приготовление
блюда от 35 минут



Блюдо, приготовленное
по традиционному
национальному рецепту



Острое блюдо



Хит продаж

* ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД В РЕСТОРАНЕ МОГУТ ОТЛИЧАТСЯ ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ