



# МЕНЮ





# БАРАШЕК НА ВЕРТЕЛЕ

*Барашек, приготовленный на португальском гриле - прекрасное блюдо для торжественных случаев!*



КАЖДОЕ  
ВОСКРЕСЕНЬЕ  
С 12.00

СОЧНОЕ МЯСО МОЛОДОГО  
БАРАШКА СО СВЕЖИМИ  
ТОМАТАМИ, ЛУКОМ  
И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

200/100/30

**690 ₺**

БАРАШЕК НА ВЕРТЕЛЕ

12-15 кг

**1100 ₺/кг**

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ  
ЗАКАЗУ ЗА 2-3 ДНЯ



# ГРАД

*Представляем Вам уникальную технологию приготовления блюд из мяса, морепродуктов и овощей на вулканических камнях, раскалённых до 400 °С. Вы сами участвуете в процессе приготовления, просто переворачивая блюдо и прожаривая его так, как нравится Вам!*

# МЯСО

*Подается с шампиньонами, баклажаном, паприкой  
соусом из белых грибов, домашней аджикой*

1 **ФИЛЕ БАРАНИНЫ**

200/90/30/30

**540 Р**

2 **РИБАЙ**

200/90/30/30

**590 Р**

3 **ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ**

200/90/30/30

**640 Р**

4 **АССОРТИ ИЗ 3-Х  
ВИДОВ МЯСА**

70/70/90/90/30/30

**650 Р**

# РЫБА

Подается с шампиньонами, баклажаном, паприкой, соусом падтай, сливовым дрессингом

- 1 **ФОРЕЛЬ**  
100/100/30/30  
**560 ₺**
- 2 **ТИГРОВЫЕ КРИВЕТКИ**  
100/100/30/30  
**580 ₺**
- 3 **ТУНЕЦ**  
100/100/30/30  
**640 ₺**
- 4 **АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**  
50/50/50/105/30/30  
**650 ₺**





# УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ



# САЛАТЫ

## САЛАТ ГЮЛЬЧАТАЙ

стеклянная лапша фунчоза,  
отварная говядина, овощи, специи,  
пикантная заправка

230

**240 ₽**

## САЛАТ ТАШКЕНТ

отварная говядина, Дайкон, луковые  
чипсы, яйцо, домашний майонез

180

**250 ₽**

## САЛАТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

куриное филе, Дайкон, грецкий орех,  
ниш-миш, сметана и домашний майонез

180

**270 ₽**

## САЛАТ САМАРКАНД

отварной язык, свежие овощи,  
вяленые томаты, имбирно-соевый соус

200

**290 ₽**

## МАНГАЛ-САЛАТ

запечённые овощи, зелень,  
оливковое масло

180

**310 ₽**

## САЛАТ АНДИЖАН

отварная говядина, свежий огурец,  
зелёный лук, бальзамический уксус,  
чеснок

200

**360 ₽**

# СУПЫ

## БАХОР

куриный бульон со шпинатом,  
зеленью, отварным яйцом и рисом

300

**190 ₺**

## МАШХУРДА

мясной бульон с фрикадельками  
из баранины, зелёной чечевицей,  
овощами и специями

300

**240 ₺**

## ПЕЛЬМЕНИ КУРЗЕ РУЧНОЙ ЛЕПКИ С БУЛЬОНОМ

с мясом молодого барашка, свежей  
зеленью и восточными специями

350

**220 ₺**

## ЧУЧВАРА

пельмешки с бараниной  
в бульоне с овощами.

Подаётся со сметаной

400/30

**250 ₺**

## ШУРПА

традиционный узбекский суп  
из баранины с овощами  
и восточными специями

400

**290 ₺**

## ЛАГМАН

суп из филе баранины  
с домашней лапшой и овощами

500

**350 ₺**

# САМСА

Узбекские пирожки из слоёного теста / 1 шт.

1 САМСА КРЫМСКАЯ  
С КУРИЦЕЙ

70

**70 ₺**

2 САМСА С АРОМАТНОЙ  
НАЧИНКОЙ ИЗ  
АДЫГЕЙСКОГО СЫРА  
И ЗЕЛЕНИ

70

**80 ₺**

3 САМСА С СОЧНЫМ  
МЯСОМ МОЛОДОГО  
БАРАШКА

70

**90 ₺**

САМСА АССОРТИ  
ИЗ 3-Х ВИДОВ

210

**240 ₺**

# МАНТЫ

РУЧНАЯ  
ЛЕПКА!

Готовятся на пару / 3 шт.

## МАЙДА МАНТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯКОТИ ЯГНЁНКА И КАРТОФЕЛЯ

подаются с йогуртовым соусом  
180/30

**190 ₺**

## МАНТЫ С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ, ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

подаются с йогуртовым соусом  
180/30

**230 ₺**

## ГЮЛЬ МАНТЫ

рулетики из тонкого теста с начинкой  
из молодого ягнёнка со специями.

Подаются со сметаной  
180/30/30

**280 ₺**

## МАНТЫ ПО-УЗБЕКСКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ФИЛЕ БАРАНИНЫ И ЖАРЕНОГО ЛУКА

подаются с соусом Сацебели  
180/30

**290 ₺**

# ЧЕБУРЕКИ

## ЧЕБУРЕК С КУРИЦЕЙ

подаётся с соусом Сацебели  
180/30

**190 ₺**

## ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

подаётся с соусом Сацебели  
180/30

**180 ₺**

## ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

подаётся с соусом Сацебели  
180/30

**220 ₺**

# ПЕЛЬМЕНИ

РУЧНАЯ  
ЛЕПКА!

Обжариваются по желанию

## ПЕЛЬМЕНИ КУРЗЕ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

плетёные пельмени с пряной  
начинкой из баранины и телятины.

Подаются с чесночным соусом

150/30

**240 Р**

## ПЕЛЬМЕНИ ПО-УЙГУРСКИ

восточные пельмени с начинкой  
из баранины, говядины и лука.

Подаются с чесночным соусом

150/30

**260 Р**

# ГОРЯЧЕЕ

## БЕШБАРМАК

ароматное мясо отварной баранины  
с домашней лапшой квадратиками  
и жареным луком

400

**280 Р**

## СУДАК С ОВОЩАМИ

филе судака, лук, баклажаны,  
картофель, томаты, запечённые  
под золотистой сырной корочкой

350

**420 Р**

## ГАМФАН С РИСОМ ЖАСМИН

баранина, обжаренная  
с пряными овощами

200/200

**320 Р**



### КОВУРМА ЛАГМАН

ароматная баранина с домашней лапшой, овощами и яйцом  
260/40

**390 Р**



### НАРЛИ КОВУРМА

обжаренные в гранатовом соусе баранины рёбрышки с овощами, зеленью и специями  
360

**440 Р**



### БУГЛАМА

томлёная голень ягнёнка с восточными специями, тыквой и овощным соусом  
500

**690 Р**

# ПЛОВ



### ПЛОВ ПО-ЧАЙХАНСКИ

ферганский плов с нурицей, белым рисом Девзира, изюмом и восточными специями  
300/50

**320 Р**

**НА КОМПАНИЮ 5-6 ЧЕЛ.**

1500/250/5

**1600 Р**



### ПЛОВ ПАЛОВХОН ТУРА

ароматная баранина с элитным красным рисом Девзира и овощами  
300/50

**390 Р**

**НА КОМПАНИЮ 5-6 ЧЕЛ.**

1500/250/5

**1950 Р**





# ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



# ЗАКУСКИ

## ДОМАШНИЙ АЙРАН

прохлаждающий, кисломолочный напиток по фирменному рецепту нашего шеф-повара

200  
**100 Р**

## СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

чеснок, соленые огурчики, зелёные томаты, острый стручковый перец, черемша, капуста по-грузински

250  
**250 Р**

## АССОРТИ ПХАЛИ

стручковая фасоль, шпинат, морковь и капуста

300  
**280 Р**

## РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЧЕСНОКОМ

170  
**310 Р**

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

190  
**360 Р**

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЧЕСНОКОМ

190  
**370 Р**



### ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

красная фасоль, жареный лук,  
стебель сельдерея, паприка,  
грецкий орех, специи  
200

**190 ₺**



### АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Имеретинский, копчёный Сулугуни,  
Чечил, Сулугуни, грецкий орех  
200/10

**390 ₺**



### ОБЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

200

**240 ₺**



### ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

подаётся с брусничным соусом  
210/30

**280 ₺**



### САЦИВИ

отварная курица  
в орехово-пряном соусе  
250

**290 ₺**

# САЛАТЫ

## САЛАТ ОВОЩНОЙ

томаты, огурцы, перец чили,  
красный лук, зелень  
200

**220 ₺**

## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

огурцы, томаты, перец, лук,  
грецкий орех, грузинские специи  
200

**250 ₺**

## САЛАТ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ

снежный краб, яйцо куриное,  
свежие томаты и огурцы,  
домашний майонез, сыр Сулугуни  
200

**230 ₺**

## САЛАТ ТБИЛИСУРИ

буженина, капуста по-грузински,  
красная фасоль, отварной картофель,  
зелень, домашний майонез  
170

**240 ₺**

## САЛАТ ГЕНАЦВАЛЕ

обжаренные ломтики куриного филе,  
грибы, маринованный лук, сыр Сулугуни,  
болгарский перец, специи  
180

**390 ₺**

## САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

болгарский перец, грецкий орех,  
грузинские специи, лук, зелень  
190

**430 ₺**

# СУПЫ

## ОКРОШКА ПО-ГРУЗИНСКИ

350

**220 ₽**

## ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ

180

**60 ₽**

## КЮФТА-БОЗБАШ

бульон с тефтелями из говядины

350

**230 ₽**

## ХАРЧО

суп из говядины  
с грузинскими приправами

350

**280 ₽**

## ЧАНАХИ

густой суп из баранины с баклажанами,  
картофелем, болгарским перцем

350

**350 ₽**

# ХАЧАПУРИ И АЧМА

ПРИ ЗАКАЗЕ  
ХАЧАПУРИ  
«С СОБОЙ»  
СКИДКА 15%

## ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

закрытый пирог с домашним сыром  
и рубленым яйцом

340

**270 ₽**

## СЛОЁНЫЙ ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

пирог из слоёного теста с грибами,  
жареным луком, Имеретинским сыром  
и сыром Сулугуни

250

**280 ₽**

## ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

круглый пирог со шпинатом,  
Имеретинским сыром и сыром Сулугуни

500

**290 ₽**

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

лодочка из пышного теста  
с Имеретинским сыром,  
сыром Сулугуни и яйцом

370

**340 ₽**



### СЛОЁНЫЙ ХАЧАПУРИ С СЫРОМ

пирог из слоёного теста  
с Имеретинским сыром  
и сыром Сулугуни

250

**350 ₺**



### ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

пирог с Имеретинским сыром  
и сыром Сулугуни

500

**380 ₺**

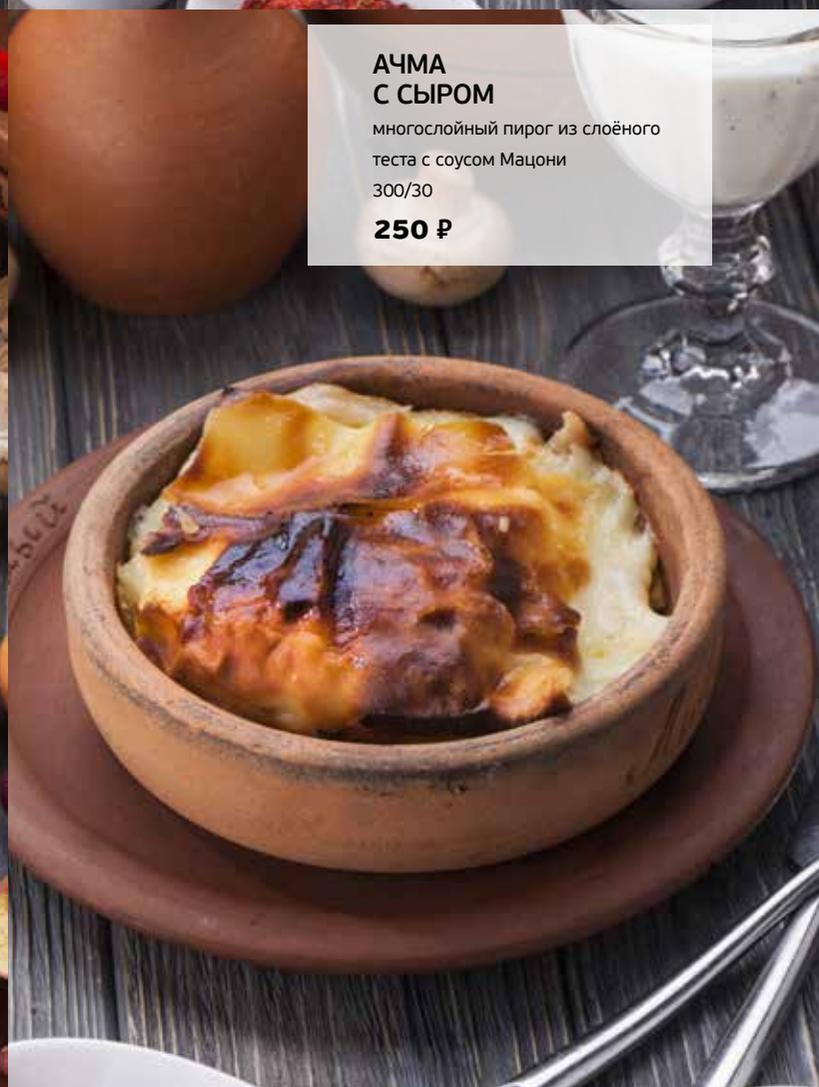


### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

пирог с Имеретинским сыром  
и сыром Сулугуни, запечённым  
до золотистой корочки

500

**390 ₺**



### АЧМА С СЫРОМ

многослойный пирог из слоёного  
теста с соусом Мацони

300/30

**250 ₺**

# ХИНКАЛИ

РУЧНАЯ  
ЛЕПКА!

Обжариваются по желанию / 5 шт.

## ХИНКАЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ

подаются с соусом Мацони

400/30

**340 Р**

## ХИНКАЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА

подаются с соусом Мацони

400/30

**360 Р**



# ГОРЯЧЕЕ

## ЧАШУШУЛИ

томлёная молодая баранина с овощами, зеленью и грузинскими специями

300

**360 ₽**

## ДОЛМА

виноградные листья с начинкой из говядины, специй.

Подаётся с соусом Мацони

200/30

**430 ₽**

## ЧАХОХБИЛИ

куриное бедро, жареный лук, томаты, специи, зелень

350

**380 ₽**

## ФИТИХИ

нежные куриные потрошка, жареный лук, специи

160

**390 ₽**

## ТЕЛЯТИНА САЛХИНО

телячья вырезка, вешенки, жареный лук, сыр Сулугуни, зелень, специи, сметанный соус

250

**410 ₽**

## ОДЖАХУРИ

жареная свинина, картофель, чеснок, лук, грузинские приправы, зелень

360

**440 ₽**





# ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ





СПРИНГ РОЛЛЫ  
С ОВОЩАМИ

подаются с соусом Сладкий Чили  
120/30

**250 ₺**

СПРИНГ РОЛЛЫ С  
КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ

подаются с соусом Васаби  
120/30

**320 ₺**

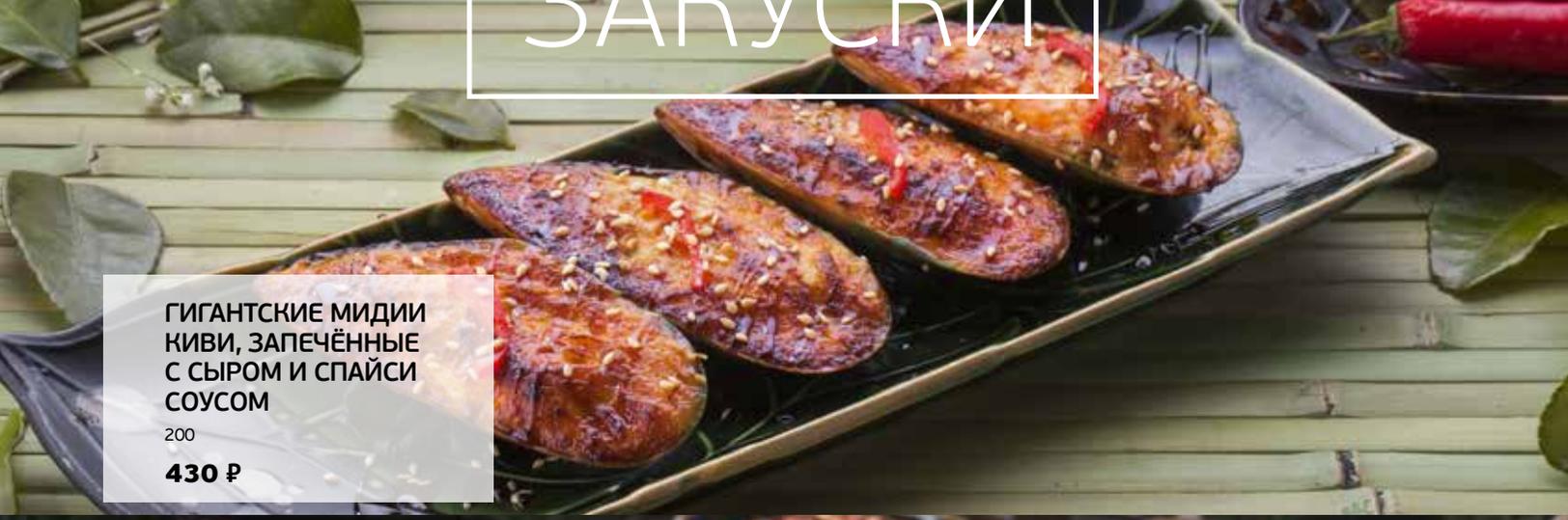


ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК  
С ИМБИРЁМ И КАРРИ

170

**390 ₺**

ЗАКУСКИ



ГИГАНТСКИЕ МИДИИ  
КИВИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ  
С СЫРОМ И СПАЙСИ  
СОУСОМ

200

**430 ₺**



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ  
И СОУСЕ ВАСАБИ

100

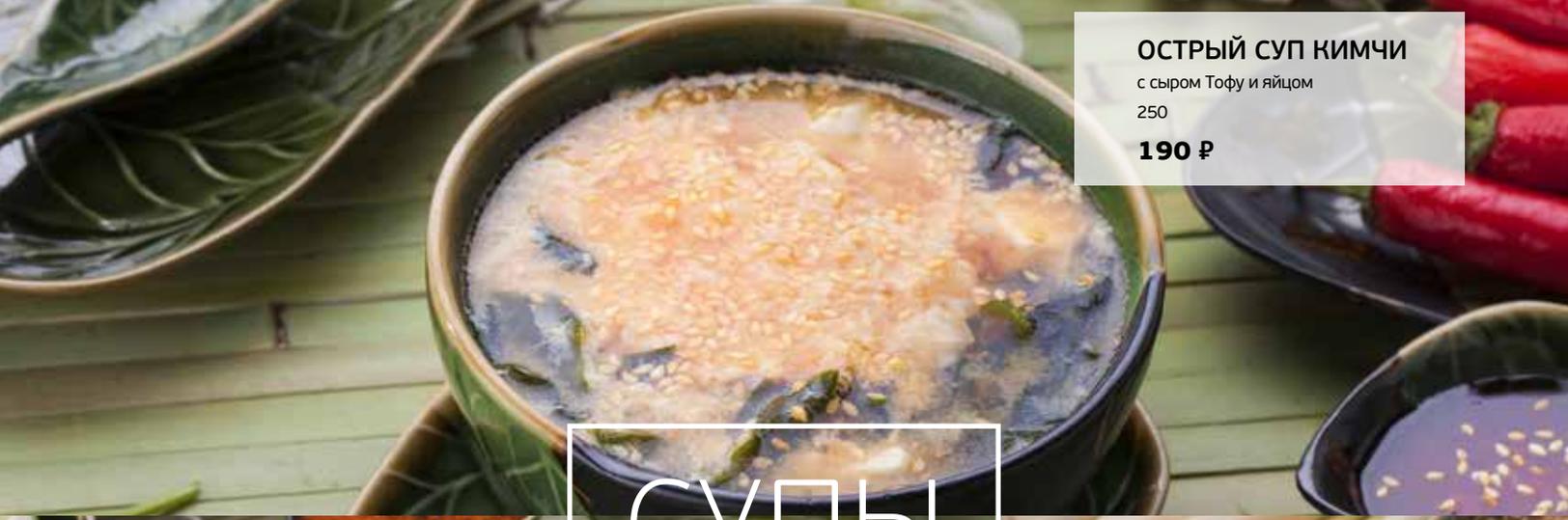
**460 ₺**



### ТРАДИЦИОННЫЙ МИСО СУП

с водорослями Вакаме,  
вешенками и сыром Тофу  
250

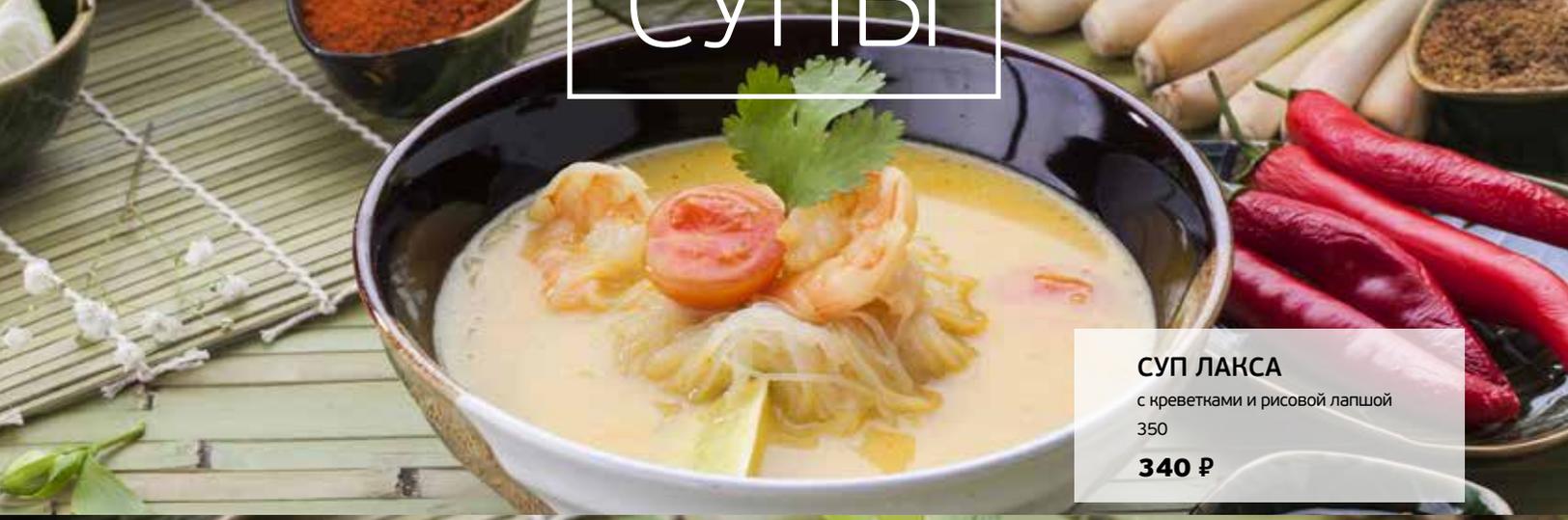
**150 ₺**



### ОСТРЫЙ СУП КИМЧИ

с сыром Тофу и яйцом  
250

**190 ₺**



## СУПЫ

### СУП ЛАКСА

с креветками и рисовой лапшой  
350

**340 ₺**



### ПРЯНЫЙ СУП ТОМ ЯМ

с листьями лайма, стеблем  
лемонграсса, корнем галангала  
и тигровыми креветками.  
Подаётся с рисом  
250/80

**430 ₺**

# РОЛЛЫ

РОЛЛ С УГРЁМ, КРЕМОМ  
ИЗ СЫРА ФИЛАДЕЛЬФИЯ,  
СОУСОМ УНАГИ  
И ХРУСТЯЩЕЙ КРОШКОЙ  
ТЕМПУРЫ В ИКРЕ МАСАГО

220

**310 ₺**

ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ  
С МИДИЯМИ, ЛОСОСЕМ  
И АВОКАДО В СОУСЕ  
МАСАГО

190

**340 ₺**

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ  
С КРАБОМ, ОГУРЦОМ,  
АВОКАДО И ИКРОЙ  
ТОБИКО

230

**370 ₺**

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ  
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ  
И СОУСОМ ВАСАБИ

160

**380 ₺**

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
С ЛОСОСЕМ

260

**440 ₺**

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ  
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ,  
ГРИБАМИ МУЭР И СОУСОМ  
СЛАДКИЙ ЧИЛИ

200

**470 ₺**



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ  
С КРАБОМ, УГРЁМ  
И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
С ИКРОЙ МАСАГО ПОД  
СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

210

**420 Р**



РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ  
ЛОСОСЕМ И ТОБИКО,  
ОСТРЫМ СОУСОМ  
И ХРУСТЯЩЕЙ КРОШКОЙ

240

**430 Р**



РОЛЛ С ОСТРЫМ  
ТУНЦОМ И ПРЯНЫМ  
СОУСОМ ИЗ ИМБИРЯ

230

**460 Р**



РОЛЛ С УГРЁМ,  
ВЕШЕНКАМИ  
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

210

**490 Р**



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ  
С КРАБОМ, ЛОСОСЕМ,  
ТУНЦОМ И СЫРОМ  
ФИЛАДЕЛЬФИЯ

220

**540 Р**



ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ  
БЕЗ РИСА С ТУНЦОМ,  
КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ  
С ИКРОЙ ТОБИКО  
И СОУСОМ УНАГИ

190

**590 Р**

# СУШИ

## Классические

ЧУКА	45	<b>60 ₺</b>
КРЕВЕТКА	45	<b>90 ₺</b>
ЛОСОСЬ	45	<b>90 ₺</b>
ТУНЕЦ	45	<b>120 ₺</b>
УГОРЬ	45	<b>140 ₺</b>
КРАБ	45	<b>150 ₺</b>

## Острые

КРЕВЕТКА	40	<b>100 ₺</b>
ЛОСОСЬ	40	<b>100 ₺</b>
ТУНЕЦ	40	<b>130 ₺</b>
УГОРЬ	40	<b>150 ₺</b>
КРАБ	40	<b>160 ₺</b>

## Запечённые

КРЕВЕТКА	40	<b>110 ₺</b>
ЛОСОСЬ	40	<b>110 ₺</b>
ТУНЕЦ	40	<b>140 ₺</b>
УГОРЬ	40	<b>160 ₺</b>
КРАБ	40	<b>170 ₺</b>



# ВОК



КУСОЧКИ КУРИЦЫ,  
ОБЖАРЕННЫЕ  
В УСТРИЧНОМ СОУСЕ  
С ГРИБАМИ, ОВОЩАМИ  
И РИСОМ

240

**290 ₽**



ЯИЧНАЯ ЛАПША  
С ЛОМТИКАМИ  
КУРИНОГО БЕДРА  
И ОВОЩАМИ

250

**350 ₽**

РИСОВАЯ ЛАПША,  
ЖАРЕНАЯ С ЯЙЦОМ  
И ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ

с овощами и устрично-соевым соусом

250

**520 ₽**

СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША  
С ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ,  
КАЛЬМАРАМИ И  
ОВОЩАМИ

с соусом Терияки

230

**590 ₽**







# МАНГАЛ



# КОЛБАСКИ

Подаются с тушёной капустой и горчицей / 2 шт.

ИЗГОТОВЛЕНЫ  
ПО НАШЕМУ  
ФИРМЕННОМУ  
РЕЦЕПТУ

1 КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ

из куриного филе  
200/150/30

**380 ₽**

2 КОЛБАСКИ  
ТЮРИНГСКИЕ

из свинины и говядины  
200/150/30

**390 ₽**

3 КОЛБАСКИ ВЕНСКИЕ

из свинины  
200/150/30

**470 ₽**

4 ПОДКОПЧЁННЫЕ  
КОЛБАСКИ С СЫРОМ

из свинины и говядины  
200/150/30

**480 ₽**

5 АССОРТИ КОЛБАСОК  
4-Х ВИДОВ

400/100/30

**690 ₽**

# ГОРЯЧЕЕ

ЦЫПЛЁНОК ПО-СУХУМСКИ  
ЗАПЕЧЁННЫЙ НА МАНГАЛЕ  
С ВОСТОЧНЫМИ СПЕЦИЯМИ

подаётся с соусом Сацебели

350/30

**590 ₽**



**КОПЧЁНЫЕ  
СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ**

подаются с соусом Сацебели  
200/30

**440 ₺**

**БЛЮДА ИЗ  
КОПТИЛЬНИ**

*Блюдо на 2 персоны*



**БАВАРСКАЯ  
СВИНАЯ РУЛЬКА**

подаётся с квашеной капустой  
и дижонской горчицей  
800/300/50

**990 ₺**

# ЛЮЛЯ-КЕБАБ

## 1 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, лавашем и соусом Сацебели  
200/100/50/30/30

**350 ₽**

## 2 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком и лавашем и соусом Мацони  
200/100/50/30/30

**430 ₽**

# ШАШЛЫК

## 3 КУРИНОЕ ФИЛЕ

подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, лавашем и соусом Сацебели  
180/100/50/30/30

**390 ₽**

## 4 СВИНАЯ ШЕЯ

подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, лавашем и соусом Сацебели  
180/100/50/30/30

**520 ₽**

## 5 МЯКОТЬ ЯГНЁНКА

подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, лавашем и соусом Сацебели  
180/100/50/30/30

**650 ₽**

## 6 ЛОСОСЬ МУРМАНСКИЙ

подаётся с соусом Белое вино  
160/30/10

**590 ₽**

### 7 ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

баклажаны, томаты, паприка,  
шампиньоны, армянские специи  
150

**250 ₺**

### 8 ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ

подаётся с запечённым картофелем,  
маринованным луком, лавашем  
и соусом Сацебели  
175/100/50/30/30

**460 ₺**

### 9 ГРУДКА ИНДЕЙКИ

подаётся с запечённым картофелем,  
маринованным луком, лавашем  
и соусом Сацебели  
175/100/50/30/30

**420 ₺**

8

9

10

11

12

### 10 МЯКОТЬ ТЕЛЯТИНЫ

подаётся с запечённым картофелем,  
маринованным луком, лавашем  
и соусом Сацебели  
160/100/50/30/30

**640 ₺**

### 11 АКУРМА ПО-СУХУМСКИ

баранина, свинина и курдюк.  
Подаётся с запечённым картофелем,  
маринованным луком, лавашем  
и соусом Сацебели  
140/100/50/30/30

**420 ₺**

### 12 СВИНАЯ ШЕЯ ПО-АБХАЗСКИ

подаётся с запечённым картофелем,  
маринованным луком, лавашем  
и соусом Сацебели  
200/100/50/30/30

**490 ₺**

### СТЕЙК ИЗ МОРСКОЙ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ ПО-СУХУМСКИ

форель, соус, лимон, базилик, розмарин.

Подаётся с соусом Белое вино

180/30/10

**590 ₺**

# РЫБА И МЯСО

### ХОРОВАЦ АРМЯНСКИЙ

баранина на косточке,

подаётся с обжаренным луком, паприкой, баклажанами и лавашем

200/30

**470 ₺**

### СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

подаётся с соусом Сацебели

200/30

**490 ₺**

### ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ

подаётся с маринованным луком, лавашем и соусом Сацебели

180/50/30/30

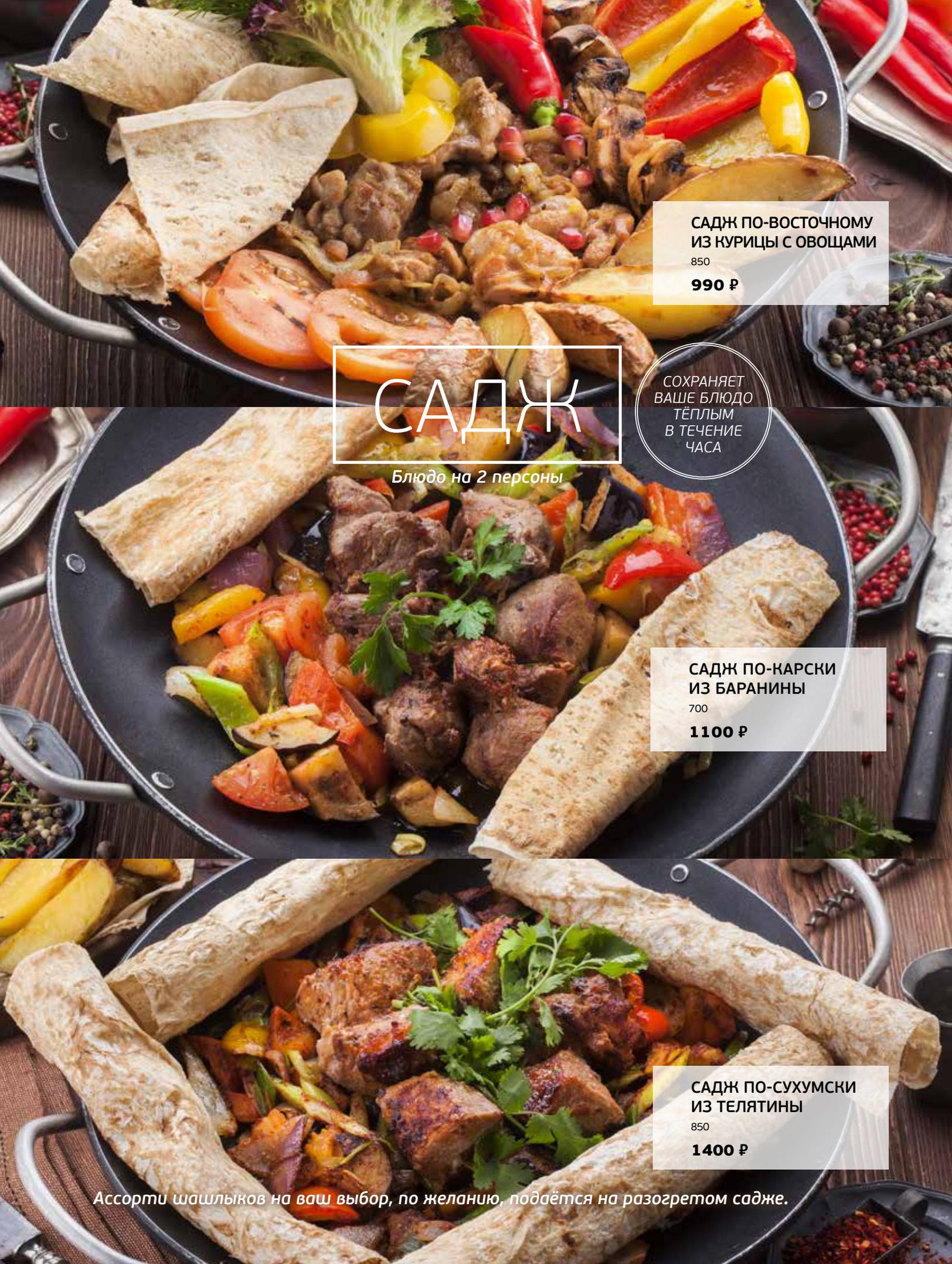
**550 ₺**

### КАРЕ ЯГНЁНКА С КАРТОФЕЛЕМ

подаётся с маринованным луком, лавашем и соусом Сацебели

180/100/50/30/30

**650 ₺**



**САДЖ ПО-ВОСТОЧНОМУ  
ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ**

850

**990 ₽**

**САДЖ**

СОХРАНЯЕТ  
ВАШЕ БЛЮДО  
ТЁПЛЫМ  
В ТЕЧЕНИЕ  
ЧАСА

*Блюдо на 2 персоны*

**САДЖ ПО-КАРСКИ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

700

**1100 ₽**

**САДЖ ПО-СУХУМСКИ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

850

**1400 ₽**

*Ассорти шашлыков на ваш выбор, по желанию, подаётся на разогретом садже.*





# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ





**ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ  
ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА**

200/30

**210 ₽**



**НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ  
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

с тостами из пшеничного багета

140/80

**220 ₽**



**ХОЛОДНЫЕ  
ЗАКУСКИ**

**3 ВИДА САЛА**

с тостами из Бородинского хлеба,  
луком и горчицей

100/80/30/20

**250 ₽**



**ФИЛЕ СЕЛЬДИ**

с тостами из Бородинского хлеба,  
картофелем и горчичным соусом

130/80/40/30/30

**290 ₽**



**БАЛТИЙСКАЯ КИЛЬКА**

с тостами из Бородинского хлеба,  
картофелем и горчичным соусом

145/80/40/30/30

**390 ₽**



### БЕЛЫЕ ГРУЗДИ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА

с тостами из Бородинского хлеба,  
с маслом или сметаной на выбор  
100/50/30

**280 Р**



### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

ассорти европейских сыров,  
крекеры, орехи  
160/30/10

**380 Р**



### АССОРТИ МЯСНОЕ

буженина, телячий язык, куриный рулет,  
рулет из ягнёнка. Подаётся с хреном  
200/30

**490 Р**



### МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

с микс салатом и соусом Песто  
из вяленых томатов  
220

**390 Р**



### ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с икрой Масаго и авокадо  
120

**420 Р**

# БЛИНЧИКИ

## 1 БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

подаются со сметаной  
200/30

**180 ₺**

## 2 БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ

подаются со сметаной  
200/30

**190 ₺**

## 3 БЛИНЧИКИ С СОЧНЫМ МЯСОМ И ЯЙЦОМ

подаются со сметаной  
200/30

**230 ₺**

## 4 ТОППИНГИ

БРУСНИЧНЫЙ,  
КЛУБНИЧНЫЙ,  
МАЛИНОВЫЙ,  
СГУЩЁНОЕ МОЛОКО,  
СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

30

**50 ₺**



### СЫРНИКИ «ЛЮБИМЫЕ»

подаются со сметаной  
130/30

**190 ₽**



### ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

подаются со сливочно-грибным соусом  
150/100

**220 ₽**



### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

подаются с сырно-чесночным соусом  
150/30

**240 ₽**



### КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

подаются с соусом Сладкий Чили  
130/30

**250 ₽**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### КУРИНЫЙ ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ

запечённый под сырной корочкой  
200

**290 ₽**



### ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ В ЛАВАШЕ

300

**330 ₽**



### МИДИИ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

с хрустящими тостами из багета  
180/40/30

**520 ₽**

# САЛАТЫ

## СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

200

**190 Р**

## САЛАТ ОЛИВЬЕ

с колбасой и домашним майонезом

250

**230 Р**

## САЛАТ С ФИЛЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КАМБАЛЫ ИЗ КОПТИЛЬНИ РЕСТОРАНА

с картофельным муссом  
и ароматом трюфеля

240

**270 Р**

## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

260

**290 Р**

## САЛАТ С ЛОМТИКАМИ ПРЯНОГО КУРИНОГО БЕДРА

с красной и белокочанной капустой,  
хрустящей крошкой, кинзой  
и пикантной заправкой

180

**350 Р**



**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ**

с огурцом, редисом, картофелем, микс салатом, яйцом, луком и домашним майонезом  
250

**360 ₽**



**САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ИЗ КОПТИЛЬНИ РЕСТОРАНА**

с муссом из сыра Фета и микс салатом  
190

**460 ₽**



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

230

**450 ₽**



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

200

**490 ₽**



**САЛАТ С ТЁПЛЫМИ ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ**

сыром Фета, микс салатом, томатами Черри и соево-кунжутной заправкой

200

**440 ₽**

Дополнительно к пицце  
можно заказать:

СЫР ПАРМЕЗАН  
СЫР МОЦАРЕЛЛА  
СОУС ПЕСТО

50

**70 ₺**

### МАРГАРИТА

сыр Моцарелла

300 500

**210 ₺ 390 ₺**

# ПИЦЦА

ПРИ ЗАКАЗЕ  
ПИЦЦЫ  
«С СОБОЙ»  
СКИДКА 10%

### АЛЬ ФУНГИ

грибы лисички, соус Маскарпоне

300 500

**220 ₺ 420 ₺**

### ПЕППЕРОНИ

салами

300 500

**230 ₺ 430 ₺**



### ПРОШУТТО ФУНГИ

ветчина, грибы

300 500

**240 ₺ 450 ₺**



### ФИРМЕННАЯ

домашние колбаски

300 500

**260 ₺ 470 ₺**



### ФРУТТИ ДИ МАРЕ

креветки, кальмары, мидии

300 500

**310 ₺ 540 ₺**

# СУПЫ



**БУЛЬОН КУРИНЫЙ  
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

350

**190 ₽**



**КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
МАСЛОМ И ГРЕНКАМИ**

350

**240 ₽**

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ  
С ТЫКВЕННЫМИ  
СЕМЕЧКАМИ**

350

**250 ₽**

**БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ  
С ГОВЯДИНОЙ**

подаётся со сметаной

350

**260 ₽**

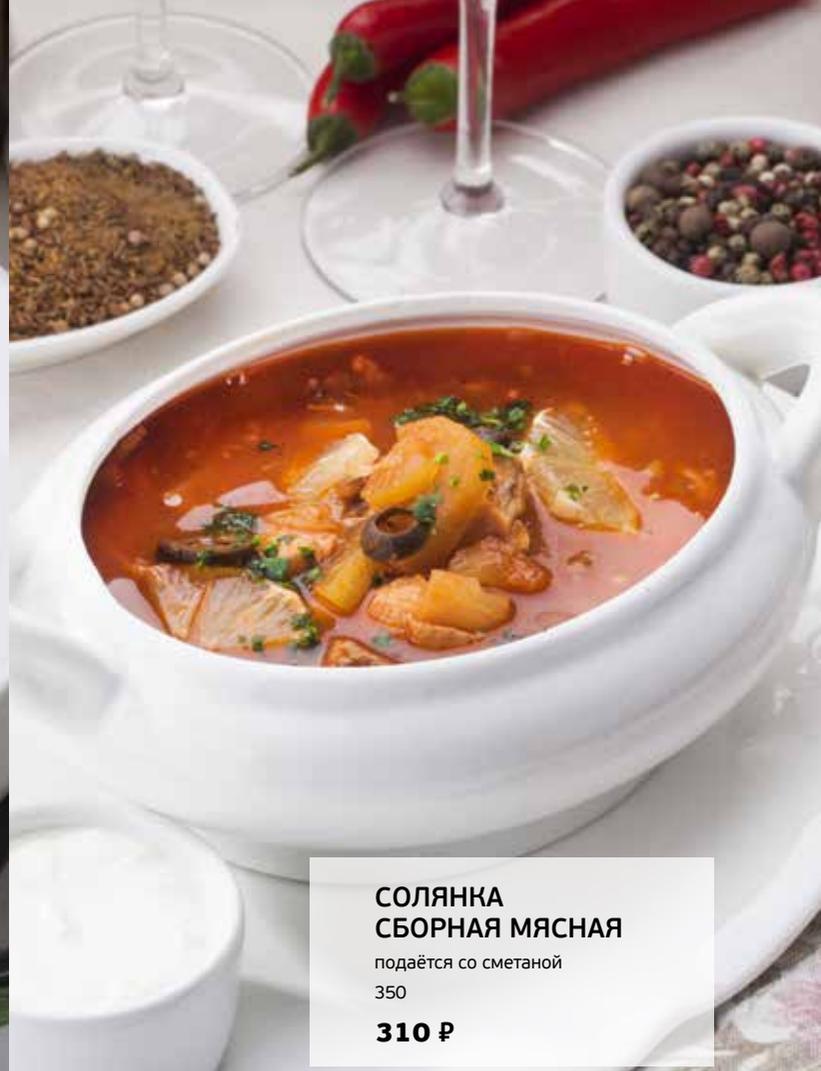




**СУП С ЛИСИЧКАМИ  
И КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ**

350

**270 Р**



**СОЛЯНКА  
СБОРНАЯ МЯСНАЯ**

подаётся со сметаной

350

**310 Р**



**НОРВЕЖСКИЙ  
СЛИВОЧНЫЙ СУП С ФИЛЕ  
ФОРЕЛИ И ТРЕСКИ**

350

**340 Р**



**СЫРНЫЙ СУП  
С БЕКОНОМ  
И ГРЕНКАМИ**

350

**350 Р**

# ПЕЛЬМЕНИ

Обжариваются по желанию

РУЧНАЯ  
ЛЕПКА!

1 ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ  
С ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ  
ТРЕСКИ

подаются со сметаной  
150/30

**160 ₺**

2 ПЕЛЬМЕНИ КУРИНЫЕ

подаются со сметаной  
150/30

**210 ₺**

3 ПЕЛЬМЕНИ  
С НАЧИНКОЙ ИЗ  
3-Х ВИДОВ МЯСА

подаются со сметаной  
150/30

**250 ₺**

4 ТОППИНГИ

УКСУС  
15

**30 ₺**

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ  
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО  
АДЖИКА

30

**30 ₺**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

150

**30 ₺**

# ВАРЕНИКИ

Обжариваются по желанию

РУЧНАЯ  
ЛЕПКА!

## ВАРЕНИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ

подаются со сметаной  
200/30

**180 Р**



## ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

подаются со сметаной  
200/30

**190 Р**



## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ

с золотистым луком  
и хрустящими шкварками.  
Подаются со сметаной  
200/30/30

**220 Р**

# КОТЛЕТЫ

## КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

подаются со сметаной

160/30

**180 Р**

## КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

подаются со сметаной

130/200/30

**280 Р**

## КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

подаются со сметаной

130/200/30

**290 Р**



**КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ  
ИЗ ФИЛЕ ТРЕСКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

подаются с соусом Тар-тар  
130/200/30

**310 Р**



**КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ  
С ЖАРеным  
КАРТОФЕЛЕМ**

подаётся с соусом из белых грибов  
130/180/30

**370 Р**



**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ  
С РИСОМ ЖАСМИН**

подаётся с брусничным соусом  
160/150/30

**390 Р**

# РЫБА

## КАМБАЛА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

запечённая или копчёная на выбор.

Подаётся с соусом Белое вино

300/30

**490 ₺**

## ФИЛЕ ТРЕСКИ ПО-ПОЛЬСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

140/200/30

**390 ₺**

## СТЕЙК ИЗ СУДАКА

на выбор: на пару или жареный.

Подаётся с соусом Белое вино

150/30

**410 ₺**

## СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

подаётся с соусом Белое вино

220/30

**590 ₺**

## ФИЛЕ РУЧЬЕВОЙ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ

подаётся со сливочным соусом

и икрой Масаго

160/30

**640 ₺**

# МЯСО И ПТИЦА

## ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

подаётся с сырно-чесночным соусом  
200/30

**370 ₽**

## КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

С ОВОЩНЫМ СОТЕ

подаётся со сливочным соусом  
и маслом шалфея

160/120

**390 ₽**

## ТЕЛЯТИНА ЦЮРИХ, ОБЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

с драниками и микс салатом  
150/60/25

**580 ₽**

## УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

подаётся с брусничным соусом  
200/200/30

**590 ₽**

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

подаётся с домашней аджикой  
170/30

**620 ₽**

## СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

350

**490 ₽**

# ГАРНИРЫ И СОУСЫ

1 НАРШАРАБ

30

**70 ₺**

2 СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

30

**50 ₺**

3 ПЕРЕЧНЫЙ

30

**50 ₺**

4 ТКЕМАЛИ

30

**70 ₺**

5 АДЖИКА

30

**70 ₺**

6 ТАР-ТАР

30

**50 ₺**

7 ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

30

**50 ₺**

8 САЦЕБЕЛИ

30

**70 ₺**

РИС С СОЕВЫМ СОУСОМ  
И ОВОЩАМИ ВОК

200

**120 ₺**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200

**130 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200

**180 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ  
С ВЕШЕНКАМИ

250/30

**190 ₺**

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

150

**250 ₺**

# ХЛЕБ

## ПИРОЖКИ ВЫПЕЧНЫЕ

с мясом, с рисом, луком и яйцом,  
с печенью, с капустой, с картофелем  
и грибами

30

**30 ₺**

## АССОРТИ ПИРОЖКОВ ИЗ 5-И ВИДОВ

150

**150 ₺**

## УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЁШКА

180

**50 ₺**

## ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ

180

**60 ₺**

## ФОКАЧЧА С ПЕСТО

200

**140 ₺**

## ХЛЕБНАЯ ДОСКА ИЗ 3-Х МИНИ-БАГЕТОВ

белый, ржано-пшеничный, зерновой.  
Подаётся с зелёным маслом,  
сыром Филадельфия и паштетом  
из куриной печени

150/45

**150 ₺**

## ХРУСТЯЩИЕ СЛОЁНЫЕ ПАЛОЧКИ С КУНЖУТОМ

50

**60 ₺**

## ХРУСТЯЩИЕ СЛОЁНЫЕ ПАЛОЧКИ С МАКОМ

50

**60 ₺**

## ХРУСТЯЩИЕ СЛОЁНЫЕ ПАЛОЧКИ С СЫРОМ И ПАПРИКОЙ

70

**90 ₺**

ОТЛИЧНЫЙ  
СНЕК  
К ВИНУ, ПИВУ  
И ВИСКИ

