

ГРИЛЬ

Куриную грудку на гриле можно приготовить без соуса

Баффало 🌶️

Куриная грудка в остро-пряном соусе «Баффало». Почувствуйте этот взрыв вкуса!

630 г **710 ₹**



Жгучие перцы 🌶️🌶️

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

630 г **710 ₹**



ГОВЯДИНА

Каждое блюдо может быть сервировано гарниром на ваш выбор: паста Пенне или Баветте в соусе «Песто» или «Томат-Базилик», рис или картофель фри.

Говядина в соусе сальса

Сочные кусочки говядины в пикантном соусе «Сальса» с бобами фасоли и свежей стручковой фасолью

490 г **690 ₹**



Говядина в устричном соусе*

Говядина в стиле WOK с овощами гриль и кунжут. *Соус солёный

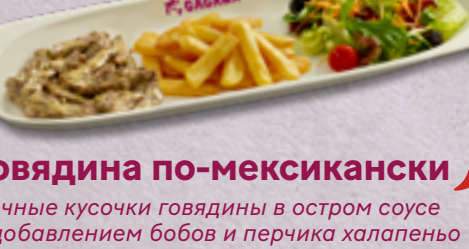
465 г **690 ₹**



Говядина «Сливочный тимьян»

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

410 г **690 ₹**



Говядина по-мексикански 🌶️🌶️

Сочные кусочки говядины в остром соусе с добавлением бобов и перчика халапеньо

425 г **690 ₹**



Сальса

Куриная грудка и пикантный соус «Сальса». Почувствуйте ритм Латинской Америки в новинке сезона!

630 г **710 ₹**



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

660 г **710 ₹**



Говядина «Барбекю»

Наш особенный соус «Барбекю», которым приправлена нежная говядина, замаринованная в 7 специях

430 г **690 ₹**



Говядина в перечном соусе **НОВИНКА**

Говядина в соусе из чёрного перца – классика или новое прочтение!? Деликатный, в меру острый и пряный перечный соус идеально подходит к мясному блюду. Шеф добавил немного Пармезана, и классическое сочетание заиграло новыми красками вкуса

450 г **690 ₹**



Говядина «Султан-Баклажан»

Пикантное пюре из запечённых на гриле баклажанов украшает нежную говядину

460 г **690 ₹**



Говядина «Крем-Шампи» **ХИТ!**

Нежная говядина в соусе из сливок с добавлением шампиньонов

425 г **690 ₹**



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС В БОЛЬШОЙ ТАРЕЛКЕ

СОЗДАЙТЕ СВОЮ ТАРЕЛКУ!

Дополнительная порция гарнира

+ 80 ₹



Курочка

«Тай-Тай» **НОВИНКА**

Экзотический вкус курочки с кусочками спелых ананасов в насыщенном и сладком соусе из спелого тайского манго — настоящее кулинарное путешествие в Юго-восточную Азию! Шеф добавил щепотку перца Чили как яркий акцент для тропических фруктов. Невероятная игра вкусов не даст скучать вашим рецепторам



Лакомство от Шефа

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



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 капелькой чили



Чиз Калифорния

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



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



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



Маргарита

Немного итальянского настроения с соусом «Маргарита» из спелых томатов, базилика, чеснока, оливкового масла и тимьяна



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!



Тайна Чеддера

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



Азиаки

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



Свит чили гриль

Вдохновленный вкусами тайского стрит-фуда наш Шеф сделал свою формулу идеального блюда: обжаренные нежные кусочки курочки с баклажаном, цуккини и красным перцем, припущенных на гриле, в глазури из самого любимого тайского соуса «Свит Чили»



Курочка по оригинальному рецепту

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



Крем-Шампи

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



Чикен сальса

Почувствуйте ритм Латинской Америки в новинке сезона: страстный танец нежной курочки и пикантного соуса «Сальса» на большой тарелке. Шеф добавил бобы фасоли и свежую стручковую фасоль для невероятного вкуса и контраста



Жгучие перцы 🌶️🌶️

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



Терияки гриль

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



Сливочный тимьян **ХИТ!**

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



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



САЛАТЫ

Криспи салат

Смесь свежих салатных листьев с маслинами, томатами черри, морковью, кукурузой, заправленная медово-горчичным соусом и Пармезаном вместе с хрустящими снаружи и сочными внутри кусочками фирменной курочки. Заправьте салат долькой лимона для яркого вкуса!

490 ₹

285 г



Цезарь **НОВЫЙ РЕЦЕПТ**

Салат Айсберг и Романо, томаты черри, сухарики и куриные ломтики присыпаны тёртым Пармезаном

490 ₹

255 г

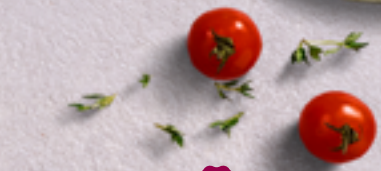


Шеф салат **ХИТ!**

Легкий и сытный салат с курочкой от Шефа, грибами и овощным миксом в медово-горчичном соусе. Заправьте долькой лимона для яркого вкуса!

490 ₹

300 г



ПАСТА

Барбекю **ХИТ!**

Филе курицы в соусе «Барбекю» с сыром, сладким перцем и кунжут

490 ₹

275 г



Чиз Калифорния

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

490 ₹

275 г



С острым перцем 🌶️

Филе курицы в томатном соусе со смесью перцев

490 ₹

280 г



Тайна Чеддера

Филе курицы в сливочном соусе, сыр Чеддер, розмарин

490 ₹

255 г



Со сладким перцем 🌿

На томатном соусе, сладкий перец, маслины, кукуруза, сыр Моцарелла

490 ₹

220 г



Крем-шампи **ХИТ!**

Филе курицы в сливочно-сырном соусе с шампиньонами

490 ₹

280 г



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Обед «Гагавик» с морсом

Полезный и сытный обед из нежного и сочного филе с пастой, морковными палочками и домашним морсом, который мы варим сами из спелых ягод

Вкусы на выбор:

- Курочка по оригинальному рецепту
- А-ля Паприкаш
- Тайна Чеддера
- Чиз Калифорния
- Цыплёнок барбекю

Гарнир на выбор:

Паста Пенне или Баветте в двух видах соуса / картофель фри / рис



490 ₹

130 / 150 / 80 г + 450 мл

Мы используем 200 г куриного мяса для приготовления каждого блюда. Каждое блюдо может быть сервировано гарниром на ваш выбор: паста Пенне или Баветте в соусе «Песто» или «Томат-Базилик», рис или картофель фри.

ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Мозаика»

ХИТ!

Лакомство из какао, молока, бисквита и грецкого ореха с шоколадным топпингом и кокосовой стружкой

* Продукт может содержать скорлупу ореха

220 ₺



Чизкейк «Нью-Йорк»

Чизкейк «Нью-Йорк» из натурального сливочного сыра на подложке из хрустящего и рассыпчатого печенья

+ 40 ₺
за шоколадный топпинг

240 ₺



Торт «Медовый»

Классический торт из медовых коржей, прослоенных заварным кремом и традиционной бисквитной крошкой

250 ₺



НАПИТКИ

Чайная коллекция

Лёд и пламя

Согревающий напиток из зелёного чая, садовой мяты и спелых ягод облепихи

Звезда Цейлона

Благородный чёрный цейлонский чай

Карибские сады

Фруктовый чай с цветами апельсина, гибискуса, ароматом манго и спелого ананаса

Свежий ветер востока

Традиционный зелёный чай с садовой мятой

Горный чабрец

Высокогорный индийский чёрный чай с чабрецом

Гармония Азии

Классический китайский зелёный чай

390 ₺



Морс домашний

Облепиха / Вкус сезона

190 ₺

450 г



Фреш

Апельсиновый

280 ₺

460 ₺

Горячие напитки

Чай в чашке	200 мл	110 ₺
Эспрессо	60 мл	160 ₺
Двойной эспрессо	120 мл	210 ₺
Американо	200 мл	180 ₺
Американо с молоком	250 мл	210 ₺
Капучино	250 мл	210 ₺
Латте	220 мл	210 ₺
Сироп на выбор	15 мл	30 ₺

Пиво и сидр*

*Кроме ресторанов в г. Казань и г. Нижневартовск

Spaten алк. 5,2 %	450 мл	320 ₺	Efes Pilsener алк. 5,0 %	450 мл	240 ₺
Stella Artois алк. 5,0 %	440 мл	290 ₺	Жигули барное алк. 4,9 %	450 мл	230 ₺
Krušovice светлое алк. 4,2 %	450 мл	260 ₺	Сидр «Bon Season» Яблоко алк. 4,5 %	400 мл	310 ₺
Krušovice тёмное алк. 4,1 %	450 мл	260 ₺			

GAGAWA

ЩЕДРЫЕ И ВКУСНЫЕ ЛАНЧИ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 16:00

Биф-ланч от шефа

Тарелка с говядиной,
8 вкусов на выбор
Суп на выбор
Напиток на выбор

830 ₺

Большой ланч от шефа

Куриная тарелка,
18 вкусов на выбор
Суп на выбор
Напиток на выбор

730 ₺

Бизнес-ланч

Паста, 6 вкусов на выбор
Суп на выбор
Напиток на выбор

630 ₺

ПОДРУЖИМСЯ
НА VK.COM?!



www.gagawa.ru

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

Готовый продукт может отличаться от рекламного изображения.

УЗНАЙ БОЛЬШЕ
О ФРАНШИЗЕ



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ

ВКУС

В БОЛЬШОЙ ТАРЕЛКЕ



GAGAWA

СУПЫ

Куриный

Филе курицы,
лапша, свежая
зелень

220 ₺

250 г



Чечевичный

Подаётся
с сухариками
и лимоном

220 ₺

250 г



Хлебная корзина

Ассорти из четырёх булочек

160 ₺

140 г



Булочка

Пшеничная или ржаная

50 ₺

35 г

ЗАКУСКИ

Криспи трио

Ассорти из хрустящей
курочки, атлантических креветок
и золотистых картофельных
слайсов

570 ₺

350 г



Криспи Микс

НОВИНКА

Иногда хочется всё и сразу, и не стоит себе
отказывать в этом! Микс из картофеля фри,
хрустящей и нежной курочки с сырными
палочками. Разве от этого
можно отказаться?!

570 ₺

330 г



Куриные байтсы

Нежнейшие и вкусные куриные
кусочки в хрустящей панировке

370 ₺

175 г



Сырные палочки из моцареллы

Хрустящие снаружи, с мягким
расплавленным сыром внутри

370 ₺

6 шт



Креветки

Атлантическая креветка в золотистой
хрустящей панировке

370 ₺

6 шт



Слайсы картофельные

Золотистые кружочки молодого картофеля,
приправленные на ваш выбор солью или
пряными травами

270 ₺

165 г



Картофель фри

Картофель фри, приготовленный в смеси
пяти трав и специй

270 ₺

150 г



СОУСЫ

Шрирача



Сырный



Сладкий чили



Сальса



Баффало



Сладкий перчик



Барбекю



Брусничный



Кетчуп



Возьмите к закускам
оригинальный соус
Gagawa

30 г 60 ₺