



Мясное ассорти

Копчёная скумбрия

Сет Мезе

Ассорти сыров

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|-----|
| Баклажаны Бадриджани
Классические рулетики из баклажанов с орехово-сырной начинкой, подаются с соусом мухаммара | 790 |
| Аджапсандал
Спелые овощи в пряном томатном соусе, запечённые на открытом огне | 380 |
| Сациви с цыплёнком
Кремовое сациви из цыплёнка с пряной зеленью и спелыми зёрнами граната | 590 |
| Оливки в маринаде
Пикантные оливки с пряностями и зеленью | 490 |
| Копчёная скумбрия с жареным бэби-картофелем
И маринованным луком | 590 |
| Тартар с запечённым баклажаном
Тартар из говядины с бабаганушем и гранатом | 690 |
| Тартар из говядины разборный
Классический тартар с добавлением аджики, подаётся с горчицей, красным луком и питой | 740 |
| Форшмак
Закуска из сельди, зелёного яблока, белого лука и куриного яйца
Подаётся на бородинском хлебе с хрустящими чипсами из картофеля стоун | 420 |
| Паштет из куриной печени и сельдерея с бриошью
Мягкая бриошь с бархатистым куриным паштетом, оттенённым свежестью сельдерея | 540 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бабагануш 440
Ближневосточный дип: рубленый баклажан на мангале с пряной кинзой и зёрнами граната

Мухаммара 440
Ближневосточный дип: закуска из сладкого перца, орехов и сыра фета

Хумус из авокадо 570
Кремовая паста из нута с добавлением спелого авокадо

Хумус ливанский 380
Кремовая паста из нута и обжаренного кунжута

Хумус свекольный 390
Кремовая паста из нута с добавлением печёной свёклы и пасты харисса

На компанию

Овощное ассорти 490
Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, петрушка, кинза, красный базилик и укроп

Ассорти солений 490
Морковь по-корейски, черемша, томаты черри, зелень

Мясное ассорти 1 890
Брезаола, вяленая куриная грудка, сыр лабне, маринованные огурцы, острые перцы, маслины, оливки, тобаджан

Ассорти сыров 1 490
Бри, пармезан, сулугуни, лабне, косичка, заатар, варенье абрикосовое, мёд, клюква, грецкие орехи

Сет Мезе 1 590
5 видов дипов: мухаммара, хумус ливанский, бабагануш, хумус из авокадо, хумус свекольный. Подаётся с питами



Мясное ассорти

Сет Мезе

Копчёная скумбрия

Форшмак

Ассорти сыров



Баклажаны
Бадриджани
с мухаммарой

Тартар
с запечённым
баклажаном

Хинкали

Жареный
хрустящий сулгуни
с ягодным сациви

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с домашним фаршем Фермерский фарш из свинины и говядины, вручную завернутый в маринованный виноградный лист. Подается с соусом дзадзика	640
Шампиньоны, запечённые под сыром сулгуни Кавказская закуска из грибов со сливочным сулгуни и красным соусом	480
Хрустящий кальмар с соусом из алычи Дальневосточный кальмар в сочетании с кисло-сладким соусом	790
Баклажан гриль с сыром лабне Жареный баклажан с кисло-сладким соусом и сыром лабне	490
Жареный хрустящий сулгуни с ягодным сациви Сулгуни в панировке с домашним ягодным соусом	490
Хрустящий цукини Цукини, обжаренный до золотистой корочки с сыром лабне и кинзой	390

Фирменные хинкали

Хинкали со свининой и говядиной Тонкое тесто со свининой, говядиной и пикантными пряностями	210
Хинкали с сыром Тонкое тесто с сыром сулгуни	190
Хинкали с грибами Тонкое тесто с насыщенной начинкой из лесных грибов	190
Хинкали с бараниной Тонкое тесто с бараниной и грузинскими специями	250

САЛАТЫ

- Салат фаттуш с питой** 660
Хрустящие овощи в медово-горчичной заправке с ростбифом, гранатом и изюмом
- Салат с хрустящим баклажаном и сыром лабне** 880
Яркое сочетание обжаренного баклажана, сливочного сыра, томатов и свежей зелени
- Салат по-грузински** 690
Салат из овощей с зеленью, красным луком, гранатом и муссом из феты
- Мангал салат** 850
Салат из овощей, печёных на мангале, и ростбифа с йогуртово-чесночным соусом
- Тёплый салат с креветками, манго и авокадо** 1290
Салат с креветкой, кальмаром, авокадо, манго, соусом манго и миксом салатных листьев
- Салат табуле с фетой и гранатом** 490
Восточный салат с кускусом, болгарским перцем, огурцом, гранатом, красным луком, сыром фета и орегано
- Греческий салат** 750
Хрустящие овощи, сочные оливки, нежный сыр фета, вялеными томатами и бальзамическим соусом
- Тот самый оливье** 520
Классический оливье в советском стиле
- Салат с осьминогом и томатами** 1590
Осьминог су-вид с шпинатом, томатами, сыром лабне, соусом чимичурри и традиционными специями



Греческий салат

Салат табуле с фетой и гранатом



Хачапури
по-мегрельски

Хачапури
из слоёного теста
с сыром

Чебурек
с сыром

ВОСТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА

Хачапури по-аджарски Лодочка из теста с сыром сулгуни и яйцом, запечённая до румяной корочки	640
Хачапури по-мегрельски Закрытый пирог из тонкого теста с сыром сулгуни, тягучим и ароматным	770
Хачапури по-мегрельски с курицей и сыром Грузинский пирог из тонкого теста с курицей и сыром сулгуни — сытно и по-домашнему	740
Хачапури из слоёного теста с сыром Закрытый пирог из слоеного теста со сливочным сыром сулгуни	750
Чебурек свинина-говядина Хрустящая лепёшка с ароматным фаршем из свинины и говядины	490
Чебурек с сыром Хрустящий чебурек с ремесленным сыром моцареллой	490
Пиде с курицей Турецкий пирог из печи с рубленным куриным бедром в специях, томатном соусе и сыром моцарелла	490
Пиде с говядиной Турецкий пирог из печи с рубленой говядиной в специях, томатном соусе и сыром моцарелла	580
Манакиш с мясом Лепёшка из тончайшего теста с фаршем из свинины и говядины, приправленным ароматным заатаром	290
Пита Воздушный хлебный кармашек, созданный для разнообразных начинок	140
Маца Тонкая лепёшка из пресного теста	120
Шоти Грузинский домашний хлеб из печи	290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранья рулька с цитрусовым рисом Мятой и грецким орехом под соусом наршараб	1850
Мусака с телятиной Греческая запеканка из баклажанов с фаршем из телятины в пикантном соусе	950
✦ Клефтико Мясо ягнёнка, запечённое с овощами в соусе демиглас	1180
Лосось на углях с цукини И кремовым йогуртовым соусом	1590
Котлеты из судака с брокколи С вонголе и соусом из томатов	850
Куриная грудка Су-вид под соусом бешамель с цукини, шпинатом и горошком	750
Чашашули с томлёной говядиной Говядина, тушённая с овощами и травами	840
Куриные котлеты с картофельным пюре И грибным соусом	690
Азу по-тюркски Говядина, обжаренная с луком, солеными огурцами, картофелем и чесноком в томатном соусе	790
Треска в средиземноморском стиле Томлёная в томатном соусе и белом вине с картофелем стоун, томатами, оливками и каперсами	1250
Соте вонголе с аджикой и питой Мясо моллюсков в белом вине с ароматной аджикой	980
Птитим с осьминогом Су-вид в соусе биск с сыром лабне	1890

✦ - вау подача



Соте вонголе
с аджикой и питой

Треска
в средиземноморском
стиле

Баранья рулька
с цитрусовым рисом



Большой садж
с набором шашлыков

МАНГАЛ

 Большой садж с набором шашлыков Шашлыки из курицы, свинины, баранины, каре ягненка и люля-кебабы из курицы и баранины	5 500
Шашлык из куриного бедра	790
Шашлык из свиной шеи	950
Люля-кебаб из баранины	950
Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни	750
Люля-кебаб из курицы	690
Шашлык из баранины	1 490
Шашлык из форели	1 690
Каре барашка Баранина на кости, запечённая до золотистой корочки, с чесноком и травами	1 950
Креветки гриль Креветки с шалфеем, белым вином и фенхелем	1 250
Сибас на углях	1 350

Стейки из мяса мраморных бычков

Стейк миньон	200 гр	1 590
Стейк рибай	340 гр	3 800

СУПЫ

-  **Харчо с говядиной** 640
Густой сытный суп с пряностями и пикантной кислинкой
- Куриный суп с домашней лапшой** 450
Наваристый бульон с лапшой ручной работы, яркими овощами и зелёным горошком
- Томатный суп с морепродуктами** 750
Суп из томатов на бульоне с креветками, кальмаром, вонголе и освежающим соусом дзадзики
- Тыквенный суп** 480
Классический тыквенный суп с выдержанной фетой, приправленный копчёной паприкой и кайенским перцем
- Окрошка на квасе** 490
Освежающий летний суп с добавлением сладкого кваса, пикантной горчицы и хрена

ОВОЦИ

- Айдахо** 360
Золотистые дольки картофеля с чесноком и зеленью
- Картофель фри** 380
Картофельные палочки с хрустящей корочкой, нежные внутри
- Овощи на гриле** 640
Свежие овощи, приготовленные на огне
- Батат фри** 650
Золотистые хрустящие ломтики батата с пармезаном и соусом трюфельный айоли
- Баклажан гриль с сыром лабне** 470
Жареный баклажан с кисло-сладким соусом и сыром лабне

 - острое





Хинкали
с ванильным
муссом
и клубничным
кули

Турецкий
молочный
бисквит

Щербет
с орехами

Пахлава
с фисташкой
и пломбиром

Эклер со свежей малиной

ЛАВКА СЛАДОСТЕЙ

Мороженое / сорбет Мороженое с различными вкусами на выбор	250
Наполеон со сливочным кремом и вареньем Слои тонкого хрустящего теста, пропитанные нежнейшим сливочным кремом с ванилью	640
Эклер со свежей малиной Пирожное из заварного теста в сопровождении свежей малины	890
Хинкали с ванильным муссом и клубничным кули Авторский десерт в виде хинкали с ванильным муссом и центром из клубники с базиликом	550
Павлова Воздушное, как облако безе с ганашем из белого шоколада и соусом манго-маракуйя	750
Пахлава с фисташкой и пломбиром Хрустящее тесто фило с фисташковой начинкой и мороженым	690
Щербет с орехами Восточный десерт из сливочной карамели с орехами	290
✦ Турецкий молочный бисквит Восточное лакомство из макового бисквита, пропитанного сливками с ванилью	490
Конфета лимон-базилик Шоколадная конфета ручной работы с освежающей начинкой на основе лимона и базилика	290

Шеф-кондитер ресторана – Мария создаёт рецепты каждого десерта таким образом, чтобы вы могли насладиться истинным вкусом Греции и Грузии.

Также вы можете сделать заказ особенного торта для вашего праздника.

LALÁKI — это история о **тепле** и **встречах**, о **путешествии**, которое начинается в **солнечной Греции** и ведёт до **гостеприимной Грузии**. В этом путешествии два различных, но по своей сути удивительно **близких мира** находят **общий язык**, объединяющий их за одним столом.

Мы создали место, где **каждый гость** — тот самый **LALÁKI**, счастливчик, чьё настроение мгновенно улучшается, как только он переступает порог. Это больше, чем ресторан, это приглашение к громкому и **весёлому разговору**, к щедрой трапезе и искренним улыбкам.

На нашей **кухне** встречаются ароматы **Эгейского моря, Турции и Кавказских гор**. Мы собрали любимые блюда солнечных стран, щедро дополнив их привычные элементы и сплетя вместе гастрономические символы от одного уютного уголка к другому.

В **LALÁKI** каждый день — это возможность встретиться с **историей**, разделить **радость**, улыбнуться и провести время с близкими. Здесь царит атмосфера **веселья**, где каждый угощает другого своим **радушием**, превращая обычный вечер в незабываемый **праздник**. Для **именинников** у нас приготовлены приятные сюрпризы, напоминающие о домашнем тепле и заботе. Мы хотим, чтобы каждый именинник ушёл от нас с улыбкой, словно побывал в гостях у любимой бабушки, на большом семейном застолье.

Добро пожаловать в **LALÁKI** — в место,
где каждый гость становится своим!