



курагдиван

душевный ресторан

МЕНЮ



курагадиван

душевный ресторан

Добро пожаловать в наш гостеприимный ресторан «Курагадиван» – место встреч дорогих гостей, добрых друзей, богатых закусок и длинных тостов за здоровье, любовь и благополучие!

Лучшие повара «Курагадиван» побалуют Вас традиционными аутентичными блюдами восточной кухни, рецепты которых передаются из поколения в поколение, как принято на Востоке.

Мы с любовью лепим хинкали тысячами тысяч, печём хачапури тоннами, разливаем вино собственного приготовления бочками и готовим невероятные шашлыки и восточные закуски...

Приглашаем Вас в настоящее гастрономическое путешествие по Востоку – вам понравится!

Будьте здоровы и приятного аппетита!



курагидиван

Сладкий мисер

душевный ресторан

Гостеприимство на Кавказе – основа традиционного уклада жизни.

И торжественное застолье – самая вкусная его часть!

Дорогому гостю никогда не позволят уйти, не попробовав главных блюд. Да и разве возможно устоять против сладостных ароматов хачапури или шашлыков?

Друзья, располагайтесь поудобнее – будет вкусно!

Шеф-повар
Курагидиван Сагдуллаев Саид

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



рекомендуем

**Эндемы
Ркацители
Брют**

брют. Дагестан, Россия

2290.- 750 мл

АССОРТИ СЫРОВ

ХИТ

Пармезан, камамбер, дор блю, маасдам.
Подаётся с вареньем из кураги и жареным
кешью. Украшается зёрнами граната

735.- 205 г



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Хрустящие огурчики, ароматные бакинские томаты, редис и сладкий болгарский перец. Подаются с сырным соусом и зеленью

550.- 340/40 г



рекомендуем

Besini Rose

посухое. Кахетия, Грузия

2990.- 750 мл

ХИТ

АДЫГЕЙСКИЙ СЫР С ТОМАТАМИ

Жареный сыр в пряном соусе мёд-чили. Для полного вкусоотидзе подаётся с гранатовым соусом наршараб

590.- 180/20 г



NEW

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Приготовленный из маринованной
вырезки с добавлением восточных
пряностей и овощей

665.- 160 г



МАРИНОВАННЫЙ РОСТБИФ



Подаётся с соусом сальса
и маринованным луком

695.- 80/35 г



ХИТ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Подаётся с хрустящим
кукурузным хлебом

745.- 130 г



рекомендуем

Askaneli Brut

брют. Грузия

3990.- 750 мл



ЛОСОСЬ ШЕФ - ПОСОЛА

Подаётся с долькой
лимона и зеленью

725.- 80/20 г





ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

NEW

Хрустящая маринованная капуста, корнишоны, маринованный чеснок и томаты черри. Подаются с миксом зелени и маринованным луком

535.- 310 г



рекомендуем
Beluga Noble
водка, Россия

390.- 40 мл



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

ХИТ

С начинкой из мягкого сливочного сыра и грецкого ореха

445.- 160 г

САЛАТЫ



С ТОМЛЁНЫМ ЯГНЁНКОМ

Авторский салат в среднеазиатском стиле с хрустящими крутонами из кукурузного багета, спелыми бакинскими томатами и миксом зелени под нежным йогуртовым соусом

NEW

610.- 230 г



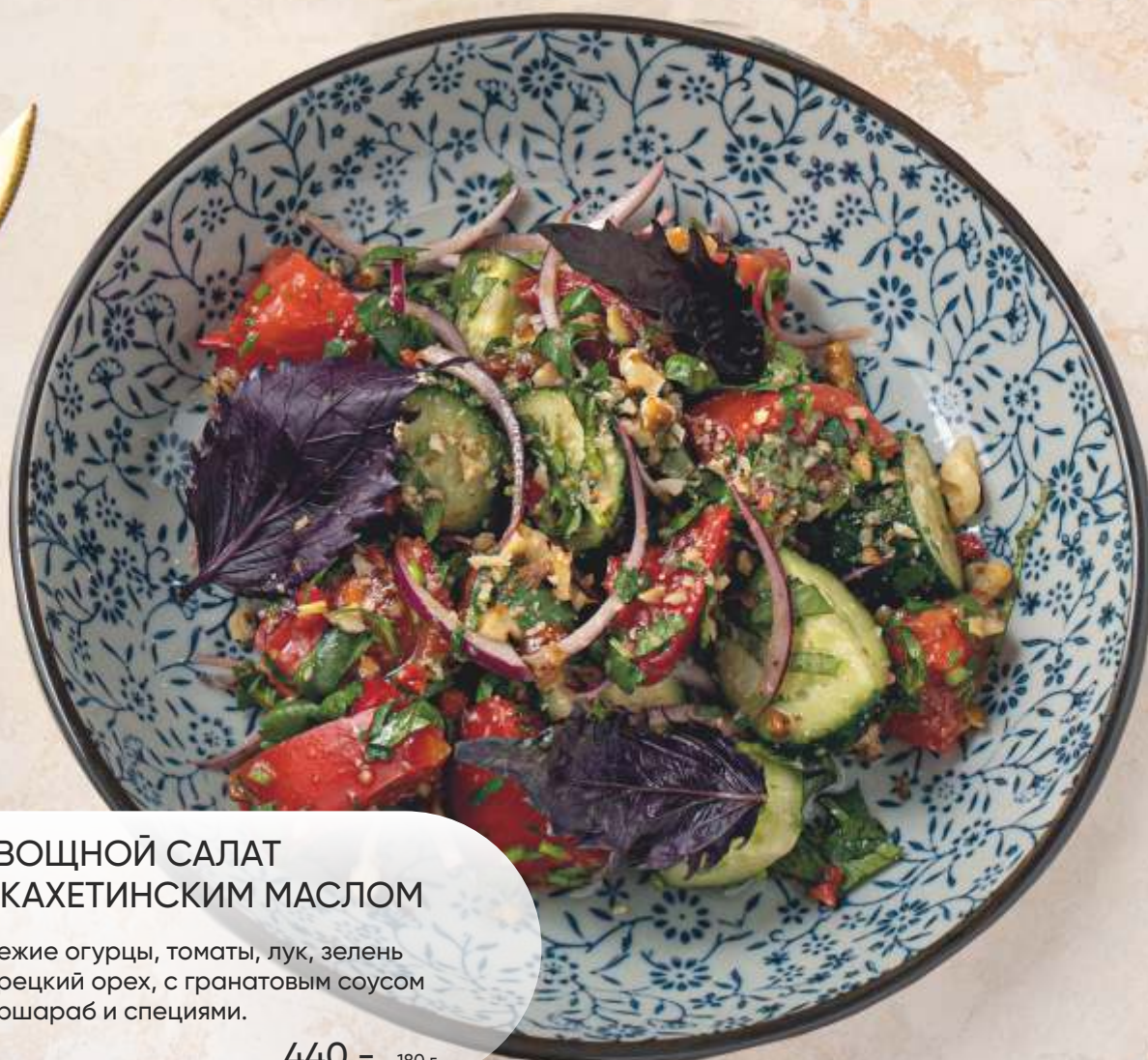
ГРЕЧЕСКИЙ

Сочные томаты, огурцы, болгарский перец, хрустящий сладкий лук, маслины и нежная фета с лёгкой горчиной заправкой.

По-праздничному яркий и сочный салат!

ХИТ

460.- 220 г



ОВОЩНОЙ САЛАТ С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ

ХИТ

Свежие огурцы, томаты, лук, зелень и грецкий орех, с гранатовым соусом наршараб и специями.

440.- 180 г



рекомендуем

Giuaani, Manavi

сухое. Кахетия, Грузия

3690.- 750 мл

ХИТ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

С томатами черри, нежным творожным сыром и ароматной зеленью. Заправляется сладким соусом чили и подаётся с обжаренными кедровыми орешками

470.- 170 г





ХИТ

ИЗ ТОМАТОВ С ХРУСТЯЩИМ СУЛУГУНИ

Сулугуни, обжаренный в панировке на подушке из зелени, сочных томатов и стручковой фасоли. Заправка на основе оливкового масла, зелени и кедрового ореха

520.- 235 г



NEW

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Обжаренные кальмары, креветки и мидии, маринованная килька на подушке из зелени, свежих огурцов и сочных томатов. Заправляется соусом на основе оливкового масла с добавлением зернистой горчицы

690.- 220 г



ТАШКЕНТ

Традиционный салат из зелёной редьки, отварной говядины и жареного лука

ХИТ

450.- 175 г



ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА С ОРЕХОВО-ЛАЙМОВОЙ ЗАПРАВКОЙ



Нежная куриная печень с обжаренными цукини, томатами черри, красным луком и зеленью. Подаётся с зёрнами граната и кедровыми орешками. Пробуй, генацвале!

470.- 180 г



ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ

ХИТ

Обжаренное филе цыплёнка, сочные томаты, сыр пармезан, салат айсберг, хрустящие гренки и авторская заправка

550.- 220 г



рекомендуем

**Shildis Mtebi,
Mukuzani**

сухое. Кахетия, Грузия

3290.- 750 мл



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ



Обжаренные креветки, сочные томаты, сыр пармезан, салат айсберг, хрустящие гренки и авторская заправка

645.- 220 г

С РОСТБИФОМ



Томаты черри, свежий огурец,
перепелиное яйцо, тёртый пармезан,
руккола и микс зелени.
Заправляется имбирным соусом

610.- 170 г



СУПЫ



ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ

Наваристый национальный суп
из мяса баранины с овощами
и домашней лапшой

ХИТ

450.- 420 г



**ЩИ СО ЩАВЕЛЕМ
И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ**

ХИТ

Наваристый суп с нежной говядиной.
Подаётся со сметаной

510.- 400/40 г

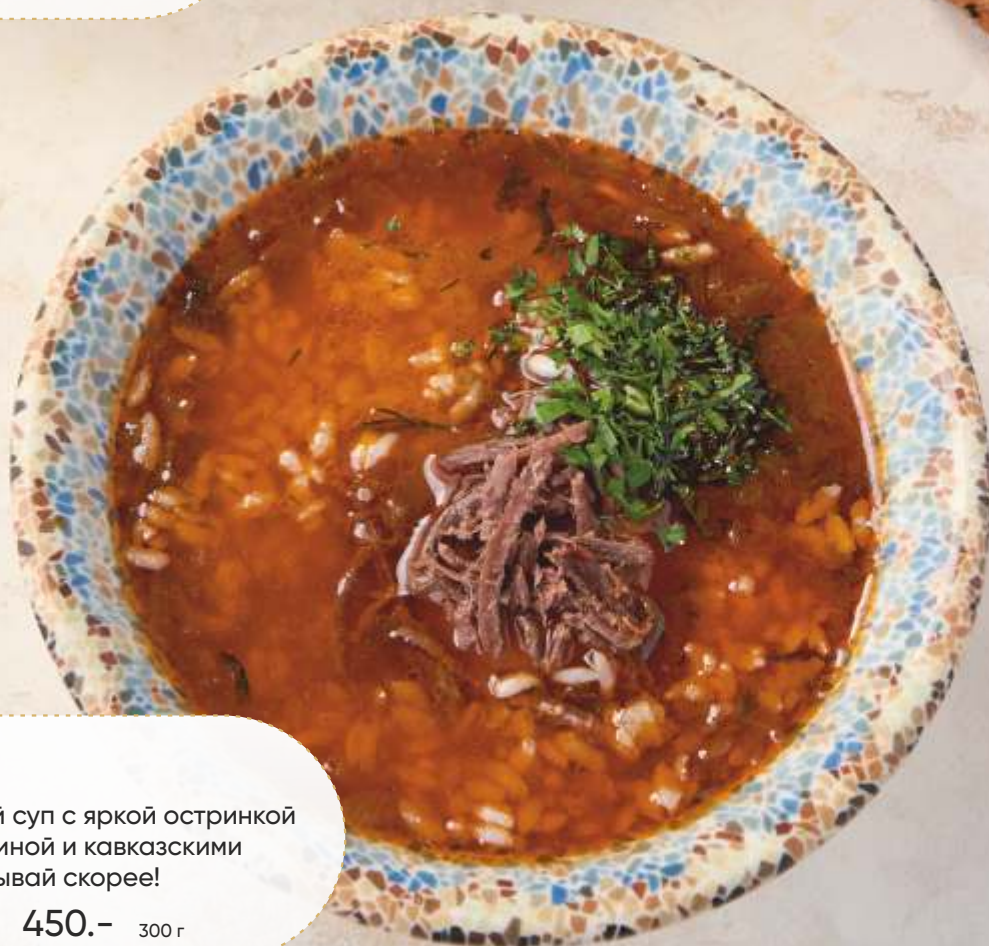


УХА



Ароматный лёгкий суп из лосося с луком, морковью и картофелем

570.- 310 г



ХАРЧО



Сытный и гордый суп с яркой остринкой во вкусе, с телятиной и кавказскими специями, заказывай скорее!

450.- 300 г





СУП-КРЕМ ГРИБНОЙ

Сливочный суп-крем на основе белых грибов, шампиньонов и овощей. Подаётся с сухариками

420.- 270 г



рекомендуем

Алтай

водка, Россия

290.- 40 мл



БОРЩ

Классический суп с отварной говядиной.

Подаётся со сметаной

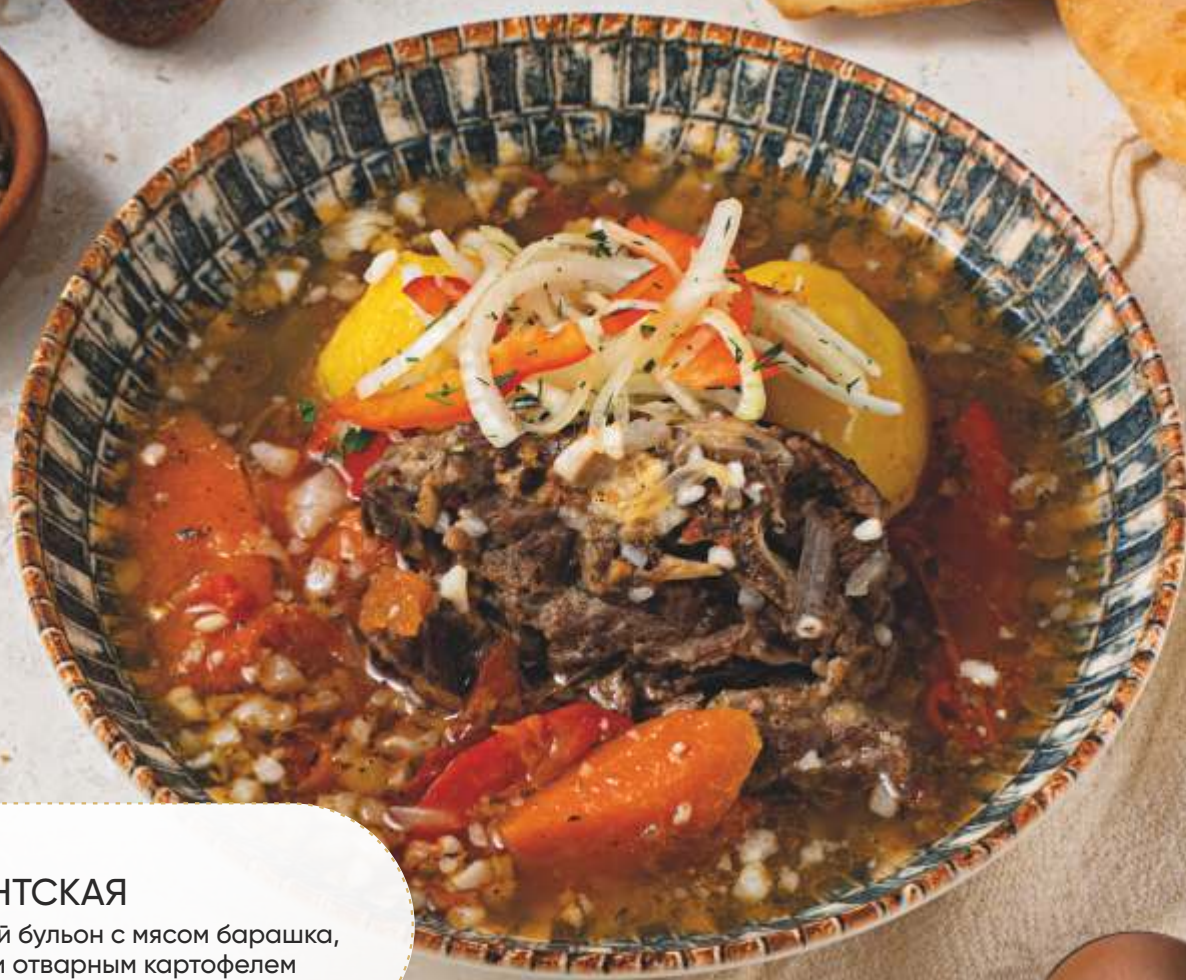
490.- 300/40 г

ХИТ



ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ:
солёная грудинка

90.- 40 г

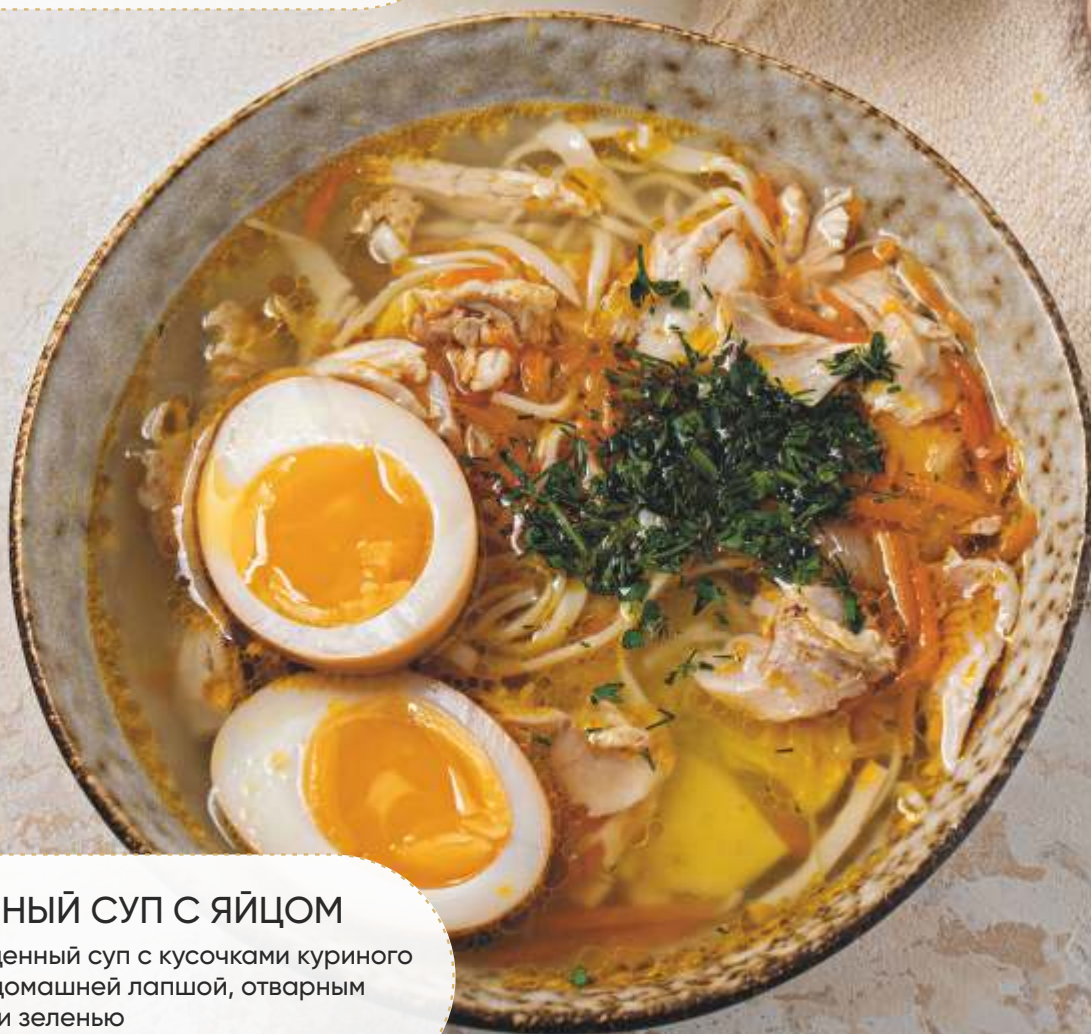


ШУРПА ТАШКЕНТСКАЯ



Ароматный бульон с мясом барашка,
овощами и отварным картофелем

610.- 450 г



КУРИНЫЙ СУП С ЯЙЦОМ



Насыщенный суп с кусочками куриного
филе, домашней лапшой, отварным
яйцом и зеленью

340.- 400 г

ВЫПЕЧКА

КУТАБ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Подается с соусом сюзьма

340.- 130/40 г

ПИДЕ С КУРИЦЕЙ

Хрустящее тесто с начинкой из рубленой курицы, копченого сулгуни, болгарского перца, лука и кинзы. Подается с соусом кайла

590.- 290/40 г



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ



В этом хачапури нет ничего лишнего!
Только домашние грузинские сыры
и горячая любовь!

510.- 340 г



ХАЧАПУРИ С РОСТБИФОМ

NEW

Нежное дрожжевое тесто со сливочным вкусом
за счёт рассольного сыра брынзы и сулгуни.
Подаётся с соусом сальса
и яркой имбирной заправкой

950.- 430 г

**ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

NEW

Нежное тесто с рассольными сырами брынза и сулгуни в сочетании грибов, зелени и трюфельного масла

650.- 400 г

**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**

ХИТ

Эта Аджарская лодочка только для вас! Наслаждайтесь этим горячим Хачапури! Генацвале, желток перемешиваем с сыром, чтобы хачапури был ещё вкусней

490.- 320 г

ЧЕБУРЕК от шефа



Хрустящий чебурек с начинкой из сочной говядины с грузинскими специями. Необходимо надеть перчатки на руки, сдуть чебурек прихлопывающими движениями, полить домашней аджикой и свернуть в трубочку в форме шаурмы. Так лучше всего раскроется вкус, который задумал Шеф для наших гостей

480.- 230/40 г

рекомендуем



Spaten. 5,2 %

Светлый, мюнхенский
лагер, с мягким
пряным вкусом

390.- 400 мл



АССОРТИ ЧЕБУРЕКОВ

Сочные чебуреки с начинкой
из телятины, баранины и нежного
творожного сыра с зеленью.
Подаются с соусом сюзьма
и домашней аджикой

ХИТ

510.- 200/80 г

ХИНКАЛИ

Генацвале, наши хинкали,
сочные, как первый поцелуй!



ОТВАРНЫЕ

1 шт.

ХИТ

С ТЕЛЯТИНОЙ 110.-



С РУБЛЕННОЙ
ТЕЛЯТИНОЙ 110.-

С БАРАНИНОЙ 150.-

С ЦЫПЛЁНКОМ
И КОПЧЁНЫМ
СЫРОМ 110.-



С СУЛУГУНИ 110.-

ЖАРЕННЫЕ

1 шт.

С ТЕЛЯТИНОЙ 120.-

С БАРАНИНОЙ 120.-



«Орсули» в переводе с грузинского означает «две души». И это не случайность!

Уникальность нашего блюда в том, что в одной большой хинкали с хрустящей корочкой скрываются мини-хинкали с креветкой и снежным крабом, которые подаются с сочным соусом Том-ям.

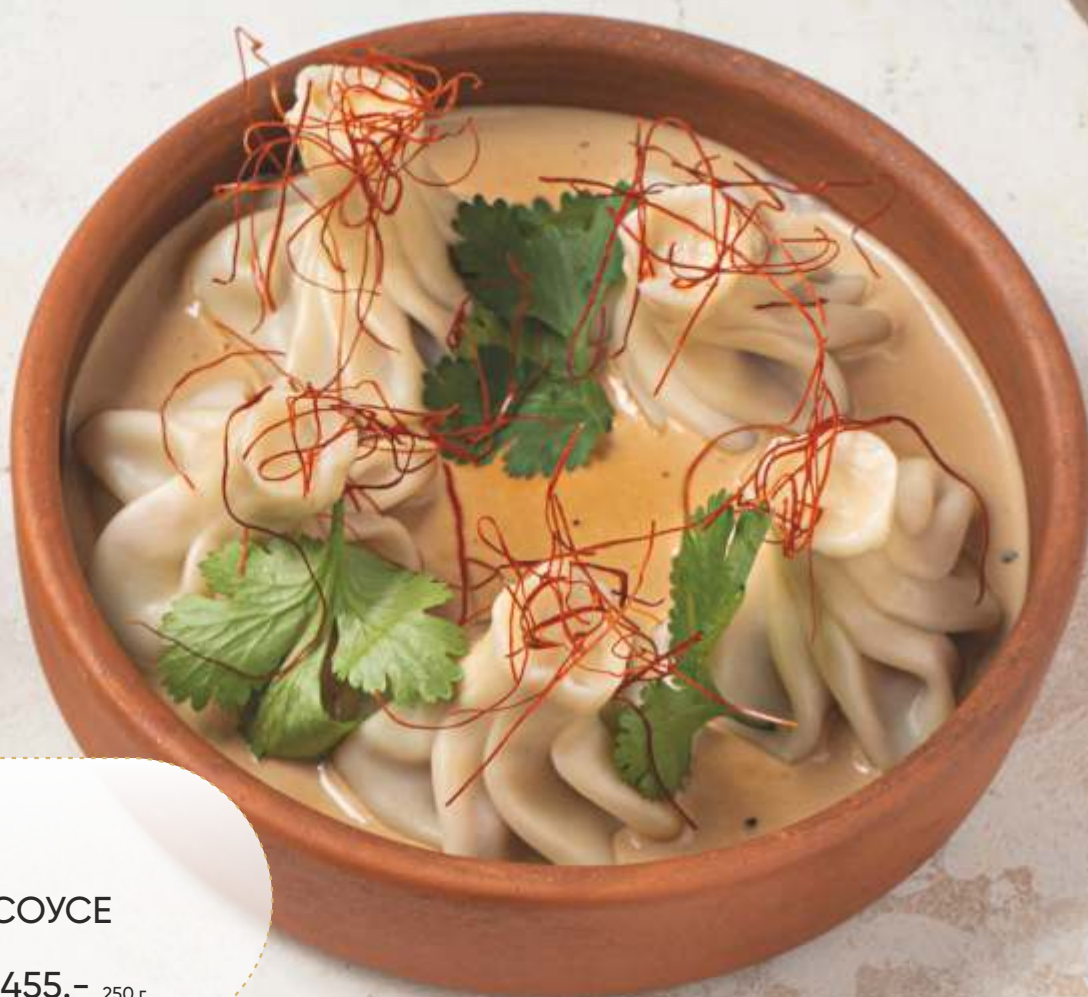
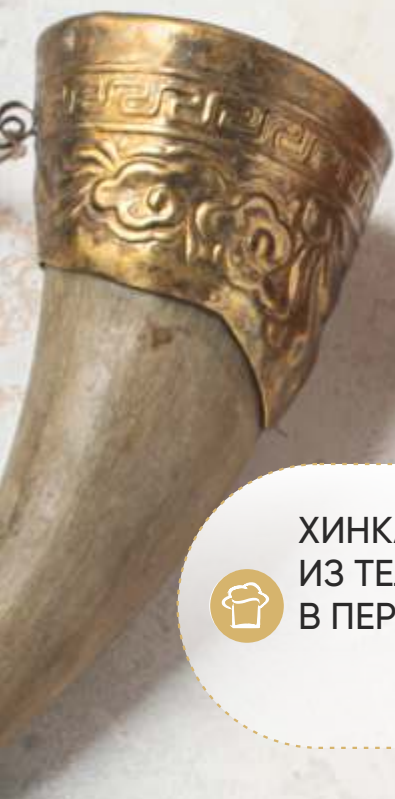
Наш официант при подаче аккуратно срежет шапочку с большой мамы-хинкали, чтобы вы могли насладиться особенной подачей, ароматом и красотой этого блюда.

ОРСУЛИ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ



Запечённое в печи хинкали, внутри которого спрятались пять хинкали-малышей в пикантном соусе Том-ям. С любовью слеплено нашими поварами!

510.- 330 г



ХИНКАЛИ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

455.- 250 г



ХИНКАЛИ
С КУРИЦЕЙ И КОПЧЁНЫМ
СУЛУГУНИ В ГРИБНОМ
СОУСЕ

455.- 270 г



МАНТЫ

Подаются со сметаной и домашней аджикой

450.- 240/80 г



NEW

ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ
В ЦИТРУСОВОМ СОУСЕ

570.- 280 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

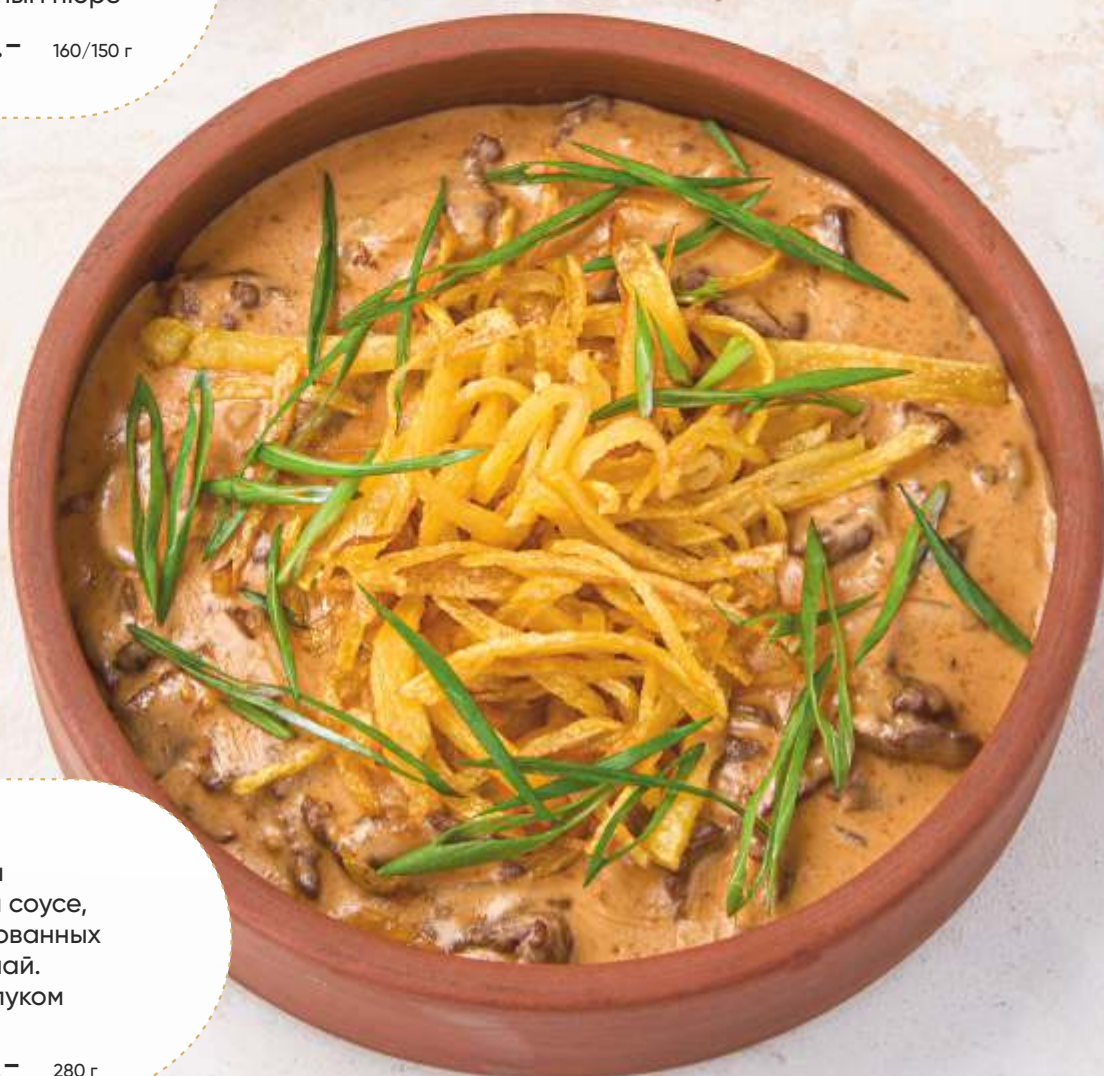


ГОВЯДИНА ЗАРАВШАН

Сочная говядина с шампиньонами, репчатым луком, зелёным луком с добавлением перечного соуса. Подаётся с картофельным пюре

ХИТ

795.- 160/150 г



ЧАРВАК

Нежное мясо говядины в сливочно-горчичном соусе, с добавлением маринованных огурцов и картофеля пай. Украшается зелёным луком



795.- 280 г

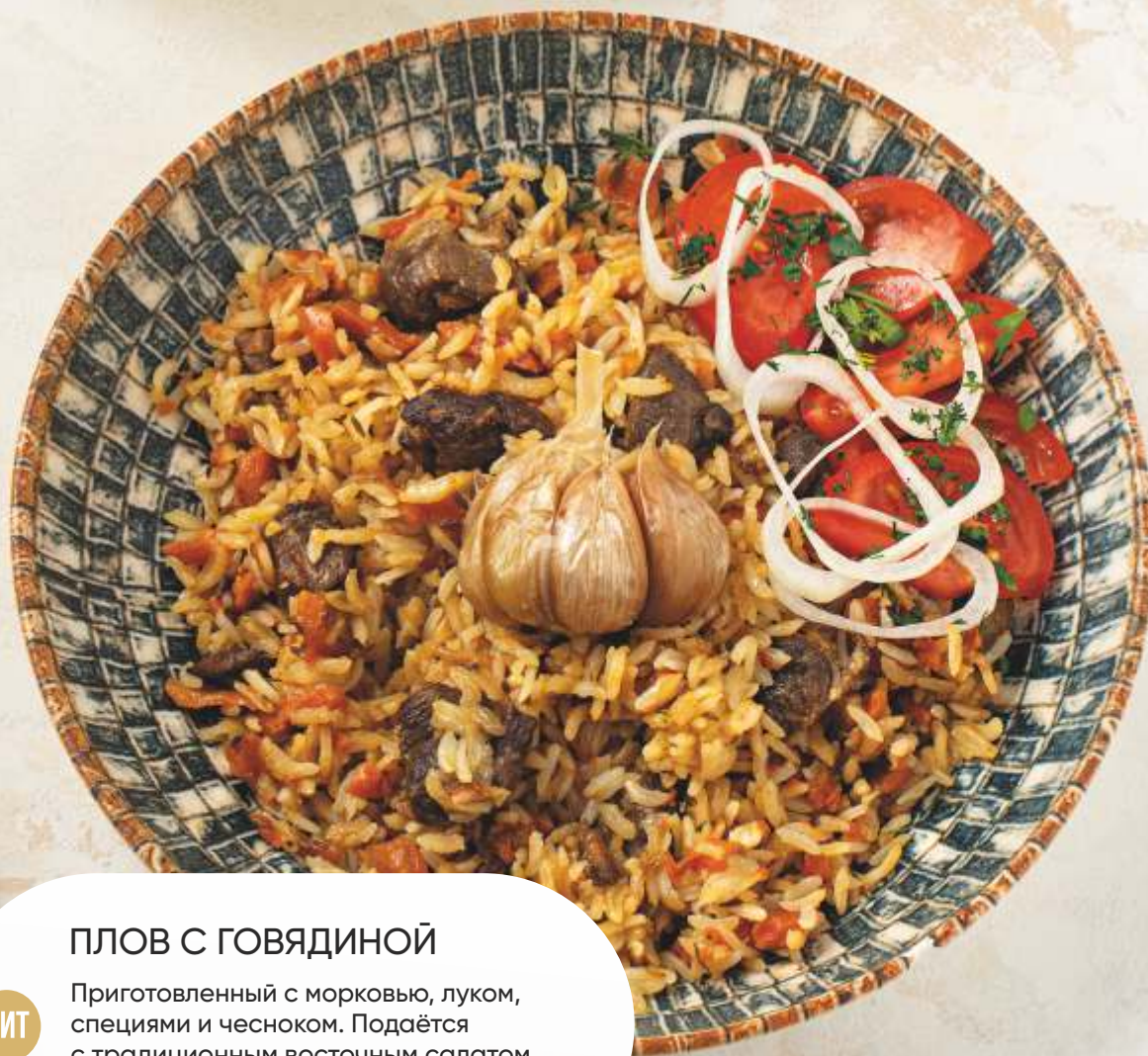


ПЛОВ С БАРАНИНОЙ



Приготовленный с морковью, луком, специями и чесноком. Подается с традиционным восточным салатом из сладких томатов и лука

615.- 280/90 г



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

ХИТ

Приготовленный с морковью, луком, специями и чесноком. Подается с традиционным восточным салатом из сладких томатов и лука

580.- 280/90 г



КАЗАН-КАБОБ



Обжаренная корейка ягнёнка,
томлёная в казане с добавлением
картофеля.
Подаётся с бульоном из говядины

1190.- 370/150 г



рекомендуем
**Crow's Rock,
Gamila**
сухое. Вайоц Дзор,
Армения

3990.- 750 мл

ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА

Томлёная голень ягнёнка с
нежным пряным вкусом на
подушке из молодого запечённого
картофеля и луковым соусом

NEW

1390.- 1шт/170 г

ЧАШУШУЛИ ПОД ШАПКОЙ

ХИТ

Томлёная в томатном соусе телятина со сладким перцем, луком, чесноком и кинзой. Это блюдо готовят для самых уважаемых людей, таких как Вы, наш дорогой Гость!

795.- 350 г

рекомендуем



**Artwine Rkatsiteli
Qvevri Askaneli**

сухое. Кахетия, Грузия

3690.- 750 мл

ЧКМЕРУЛИ



Нежный цыплёнок, томлёный в сливочном соусе с чесноком, мятой и кинзой. Украшается зёрнами граната

595.- 230 г



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Домашнее жаркое из свинины с картофелем, томатами, чесноком, соевым соусом, кинзой и зеленью. Как у бабушки дома!

ХИТ

580.- 290 г

рекомендуем



Giuaani,
Saperavi
Cabernet
Sauvignon

сухое. Кахетия, Грузия

4290.- 750 мл



ДОЛМА В СЛИВОЧНО-ПРЯНОМ СОУСЕ

Традиционное грузинское блюдо из малосольных виноградных листьев, с начинкой из говядины и цыплёнка. Подаётся с кинзой и зёрнами граната

NEW

685.- 340 г



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ



Подаются с картофельным пюре,
домашней аджикой и салатом
из томатов и лука

510.- 150/200 г



КЮФТА ИЗ ГОВЯДИНЫ



Подаётся с молодым картофелем
и соусом ткемали

670.- 400/40 г

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



рекомендуем

**Gevorkian
Winery,
Ariats Ripasso**
сухое, Армения

3290.- 750 мл



СТЕЙК СТАМБУЛ

NEW

Говяжья вырезка, приготовленная на гриле.
Подаётся с грибным соусом

1360.- 180/40 г





КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ



Сочный люля-кебаб из курицы
с маринованным луком, салатом
из овощей и соусом кайла

530.- 210/40 г

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Сочный люля-кебаб из баранины, с маринованными баклажанами. Подаём с лавашом и домашним соусом ткемали



695.- 210/40 г



рекомендуем

**Khorovats,
Areni-Karmrayut**

сухое. Вайоц Дзор
и Арагацотн, Армения

2490.- 750 мл

КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочный люля-кебаб из говядины, с маринованным лучком, салатом из овощей и соусом ткемали

ХИТ

590.- 210/40 г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

NEW

Ароматный и сочный! Подаётся с овощным салатом из бакинских томатов, маринованным луком, кинзой и соусом кайла

580.- 230/40 г

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ



Ароматный и сочный шашлык из вырезки говядины, маринованный по фирменному рецепту нашего шеф-повара. Подаётся с лёгким салатом и соусом ткемали. Заказывай скорее!

895.- 210/40 г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Шашлык для настоящих джигитов! Вах, какой сочный! Такого ты еще не пробовал! Подаётся на лаваше, соусом ткемали и томатами с маринованным луком



765.- 210/40 г

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

ХИТ

Шашлычок из курицы – самый мягкий, нежный, диетический. Подаётся с томатами и маринованным луком, на лаваше и соусом кайла

540.- 210/40 г

ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРА

NEW

Подаётся с овощами, обжаренными на гриле, тимьяном и кинзой

790.- 255/40 г



рекомендуем

**Khorovats,
Areni-Karmrayut**

сухое. Вайоц Дзор
и Арагацотн, Армения

2490.- 750 мл

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК



Подаётся с лёгким салатом и
долькой лимона

650.- 85/75г



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

ХИТ

Приготовленный на гриле
с кисло-сладким соусом терияки
и овощным салатом,
подаётся с долькой лимона

1150.- 90/80 г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	100 г	150.-
Такая родная, домашняя картошечка пюре. Хороша с шашлыком, люля-кебабом или с овощным салатом		
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	165 г	330.-
Сочные овощи: перчик, баклажан, томаты, кабачок, шампиньоны		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100 г	180.-
ЖАРЕНАЯ ФАСОЛЬ С ЯЙЦОМ	170 г	160.-
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	100 г	210.-
БУЛГУР	150 г	140.-

СОУСЫ

Вкуснее с нашими соусами!

ДОМАШНЯЯ АДЖИКА	40 г	80.-
Густой грузинский соус с лёгкой остринкой, подойдет к мясу и к хинкали		
ГРУЗИНСКАЯ АДЖИКА	40 г	80.-
НАРШАРАБ	40 г	100.-
Гранатовый соус с кисловато-сладким вкусом, идеально подходящий к мясным блюдам		
СОЕВЫЙ СОУС	40 г	80.-
СЫРНЫЙ СОУС	40 г	80.-
ТКЕМАЛИ	40 г	80.-
Сладковато-острый соус с ярким ароматом и вкусом специй, трав и пряностей		
КАЙЛА	40 г	80.-
Спелые томаты, добавили чеснок, кинзы и получился идеальный соус для твоего шашлыка		
СМЕТАНА	40 г	80.-
СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ	40 г	80.-
Деликатесный соус со сладко-кислым вкусом и остротой, с крупными включениями паприки и специй		
ТАР-ТАР	40 г	80.-



курагадиван
душевный ресторан

ДОСТАВКА
ВОСТОЧНЫХ БЛЮД

-10%

НА САМОВЫВОЗ



ТРЦ Аура: ☎ 227-84-01

🌐 kuragadivan.ru

распространяется на меню кухни и безалкогольные напитки

ДЕСЕРТЫ



рекомендуем

**Tabla
Hvanchkara**

полусладкое. Кахетия,
Грузия

4290.- 750 мл



ЧИЗКЕЙК САХАЕРО

NEW

Нежный чизкейк из творожного сыра
и сливок в сопровождении джема из кураги

470.- 220 г



ЧЕБУРЕКИ С ВИШНЕЙ

NEW

С начинкой из кисло-сладкой вишни и творожного сыра. Подаётся с шариком сливочного мороженого

465.- 200 г



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Этот оригинальный и очень вкусный десерт представляет собой шоколадный кекс с растопленным шоколадом. Подаётся со смородиновым соусом и шариком мороженого

ХИТ

430.- 125 г



ЧЕРНОСЛИВ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ



Ммм.. нежный крем на основе сыра маскарпоне, рассыпчатого печенья, солёной карамели, дроблёного грецкого ореха

360.- 130 г



ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ КУРАГАДИВАН



Конвертики из слоёного теста с начинкой из сладкой кураги, нежного сливочного сыра, тающего молочного шоколада с добавлением апельсинового соуса. Подаётся с шариком ванильного мороженого

420.- 220 г



ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ:

Грецкий орех	10 г	30.-
Топпинг	20 г	50.-
Варенье из смородины	20 г	30.-
Кешью	10 г	50.-
Клубника свежая	30 г	130.-



МОРОЖЕНОЕ

ванильное/шоколадное/клубничное
с шоколадным или карамельным соусом

280.- 150 г

НАПОЛЕОН

Нежное слоёное тесто, пропитанное
сливочным кремом.
Подается со свежей клубникой.
Вах, как вкусно!

420.- 190 г

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

360.- 500 мл

ГРУША-БУЗИНА

Чай чёрный с барбарисом, сироп груша, сироп бузина, яблоко, лайм

ПРЯНАЯ МАЛИНА

Чай сенча, сироп малина, сироп пряный, лимон

МАЛИНОВО-ФИСТАШКОВЫЙ

Чай сенча, сироп малина, сироп фисташка, яблоко, мята

ГРАНАТОВЫЙ С БЕРГАМОТОМ

Чай эрл грей, сок гранатовый, сироп бергамот, апельсин, зёрна граната

ТАШКЕНТСКИЙ

Чёрный чай, зелёный чай, лимон, апельсин, мята, сахарный сироп

МАНГО БАНАН

Чай чёрный, сироп манго, сироп банан, розмарин, лимон

ОБЛЕПИХОВО-ИМБИРНЫЙ С РОМАШКОЙ

Облепиховый морс, имбирный премикс, соцветие ромашки, мёд, тимьян, облепиха

КЛУБНИЧНЫЙ С БУТОНЧИКАМИ РОЗ

Бутончики роз, клубничный сироп, клубника, апельсины

ЧАЙ

ЧЁРНЫЙ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК Мягкий цейлонский чай с неповторимым пикантным и выразительным вкусом	500 мл	250.-
ЭРЛ ГРЕЙ Мягкий цейлонский чай с добавлением бергамота	500 мл	250.-
МАССАЛА Классический чёрный чай с добавлением специй	500 мл	250.-
ЧЁРНЫЙ С БАРБАРИСОМ Чёрный чай с ягодами барбариса и годжи, гибискусом и ароматом барбариса	500 мл	250.-

ЗЕЛЁНЫЙ

ФЕНСИ СЕНЧА Крупнолистовой тёмный чай Сенча высшего сорта, с нежной горчинкой и свежей сладостью	500 мл	250.-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН Один из самых благородных улунов, обладающий сливочно-карамельным вкусом и ароматом	500 мл	250.-
ДЫННЫЙ УЛУН Китайский полуферментированный чай, сочетающий молочную сладость и яркий оттенок дыни	500 мл	250.-
ЖАСМИНОВЫЙ Мягкий напиток с древесно-цветочным вкусом и элегантным ароматом жасмина	500 мл	250.-
ОРЕХОВЫЙ Изысканный чай с ароматом лепестков миндаля, грецкого ореха, кокоса, со вкусом орехового щербета	500 мл	250.-

ТРАВЯНОЙ

РОЙБУШ ЯГОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ Классический южноафриканский ройбуш в сочетании с душистым ароматом спелых ягод	500 мл	250.-
ТРАВЯНОЙ СБОР Душица, листья смородины, плоды шиповника, мята, радиола розовая (золотой корень), лепестки ромашки и календулы	500 мл	250.-
РОМАШКОВЫЙ Нежные цветки ромашки, дарящие расслабление и релакс	500 мл	250.-

ФРУКТОВЫЙ

ГРАНАТ РОЗА Цукаты ананаса, гибискус, ягода смородины, яблоко, лепестки розы и граната	500 мл	250.-
--	--------	-------

ПРЕМИАЛЬНЫЙ

ЧЁРНЫЙ С ПЕРСИКОМ Чай чёрный, кубики ананаса, рябина черноплодная, лепестки календулы	500 мл	350.-
ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ Шиповник, чабрец	500 мл	350.-
ЧАЙ МЯТНАЯ МАЛИНА Гибискус, яблоко, лист смородины, мята, цветки ромашки, ягоды малины, кусочки малины, лепестки календулы	500 мл	350.-

ДОБАВКИ

брусника • тимьян • розмарин • корень имбиря • облепиха • мята • мёд • лимон	50.-
--	------

АВТОРСКИЙ КОФЕ

ПО-ВОСТОЧНОМУ	150 мл	180.-
ВОСТОЧНЫЙ НА МОЛОКЕ	150 мл	220.-
ЦИТРУСОВЫЙ РАФ	300 мл	320.-
РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ	300 мл	320.-
РАФ С ХАЛВОЙ	300 мл	320.-
РАФ МАКАДАМИЯ	300 мл	320.-
МАЛИНОВО-ФИСТАШКОВЫЙ ЛАТТЕ	300 мл	290.-
КАРАМЕЛЬНО-ГРУШЕВЫЙ ЛАТТЕ	300 мл	290.-

КОФЕ

ДОППИО	60 мл	140.-
АМЕРИКАНО	180 мл	160.-
КАПУЧИНО	300 мл	220.-
КАПУЧИНО на кокосовом молоке	300 мл	290.-
ЛАТТЕ	300 мл	220.-
ЛАТТЕ на кокосовом молоке	300 мл	290.-

КАКАО

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ	300 мл	260.-
БАНАНОВЫЙ КАКАО	300 мл	260.-



БАРНАЯ КАРТА

НАСТРОЕНИЕ В КАЖДОМ БОКАЛЕ

Я с радостью представляю вам наше душевное барное меню, созданное для того, чтобы наслаждаться не только классикой, но и фирменными напитками на основе вина, свежих ягод и фруктов. Каждый авторский напиток в меню - это вдохновение домашним уютом и традициями.

Приглашаю вас попробовать наши творения!

Пусть каждый бокал в КурагаДиван будет поводом для улыбки.

Шеф-бармен
КурагаДиван
Михаил Тюкавкин



АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

290/490.- 400/1000 мл

ГРАНАТ-БУЗИНА

Содовая гранат-бузина,
сок гранатовый, апельсин,
гранат



МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

Лайм, сахарный сироп,
мята, содовая



ГРАНАТОВЫЙ МОХИТО

Гранатовый сок, мята,
гранатовый сироп,
лайм, содовая



ТАРХУН

Сок яблочный, сироп тархун,
лимонный концентрат, лайм,
розмарин, содовая



ПЕРСИК-КЛУБНИКА

Домашняя клубничная содовая,
персиковый сок, мармелад



САКВАЛЕЛИ

Апельсиновый сок, сироп манго,
апельсин, мята, сироп бергамот,
лимонный концентрат, содовая

*выход указан с учётом льда

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Сок Rich
в ассортименте

200 мл 190.-

Rich Cola

330 мл 250.-

Rich Tonic

330 мл 250.-

BURN

в ассортименте

250 мл 260.-

ЛИМОНАД ГАМАРДЖОБА

в ассортименте

450 мл 390.-



КОМПОТ

ИЗ СУХОФРУКТОВ

150/300/400/1000 мл 120/170/220/440.-

МОРС

В АССОРТИМЕНТЕ

брусничный/облепиховый/из чёрной смородины

150/300/400/1000 мл 120/170/220/440.-

ВОДА

BONA AQUA

sparkling/still

330 мл 210.-

БОРЖОМИ

BORJOMI

газированная природная минеральная вода из Грузии

330 мл 280.-

ВОДА TASSAY

sparkling/still

500 мл 320.-

ВОДА TASSAY

sparkling/still

750 мл 410.-



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ванильный/клубничный/шоколадный/
банановый

300 мл 320.-

СМУЗИ

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

300 мл 320.-

СМОРОДИНА-БАНАН

300 мл 320.-

ЕЖЕВИКА-ПЕРСИК

300 мл 320.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

150/300/400 мл 340/520/660.-

МОРКОВНЫЙ

150/300/400 мл 340/520/660.-

ЯБЛОЧНЫЙ

150/300/400 мл 340/520/660.-

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

ШАРАПЫ

Домашний напиток
на основе вина
с экстрактом
свежих ягод
и фруктов

290/890/1190.-
125/500/750 мл

ПЕРСИКОВЫЙ

Вино белое,
настойка цитрусовая,
персиковый сок,
сироп персик

ГРАНАТОВЫЙ

Красное вино,
гранатовая настойка,
гранатовый сок

ЯБЛОКО В КАРАМЕЛИ

Вино белое,
настойка цитрусовая,
яблочный сок,
сироп карамель

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

190/1600.- 40/500 мл

ЕЖЕВИЧНО- ВИШНЁВЫЙ

Красное вино, настойка
ежевичная, сок
вишнёвый



ВИШНЕВАЯ ТОМАТНАЯ ГРАНАТОВАЯ НА СУХОФРУКТАХ ЦИТРУСОВАЯ ХРЕНОВУХА КЛЮКВА

ПИВО

РАЗЛИВНОЕ ПИВО



SPATEN

Россия, 5,2%

400 мл

390.-



Lowenbräu Original

Россия, 5,4%

400 мл

340.-

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО



ПИВО ИЗ АРМЕНИИ

ассортимент уточняйте у официанта

500 мл

480.-



ПИВО ИЗ ОСЕТИИ

ассортимент уточняйте у официанта

450 мл

480.-



Stella Artois non-alcoholic

Россия, безалкогольное, 0,5%

440 мл

340.-



КОКТЕЙЛИ

САНГРИЯ НА КРАСНОМ ВИНЕ

Вино красное, настойка ежевичная, сироп малины, ананасовый, апельсиновый сок, лимоны, ежевика, апельсины

360/720.- 350/1000 мл

TEQUILA SUNRISE

Текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, апельсин

520.- 400 мл

САНГРИЯ НА БЕЛОМ ВИНЕ

Вино белое, настойка цитрусовая, персиковый сироп, ананасовый, апельсиновый сок, лимоны, ежевика, апельсины

360/720.- 350/1000 мл



PINA COLADA

Ром, сливки, ананасовый сок, кокосовый сироп, сладкая вата

440.- 300 мл

LONG ISLAND ICE TEA

Водка, ром, текила, джин, апельсиновый ликёр, лимонный концентрат, кола, лимон

580.- 450 мл

*выход указан с учётом льда

МЯТНАЯ МАЛИНА НА РОМЕ

Ром, сироп малина, сироп мята,
лимонный концентрат,
сок ананасовый, мята

460.- 350 мл



САНТЯМО МАНГО НА ТЕКИЛЕ

Текила, сироп манго, сироп
бергамот, морс облепиховый,
лайм, апельсин, облепиха

440.- 350 мл



TROPICAL SPICED PLUM

Виски William Lawson's spiced,
сок ананасовый, сироп алыча,
ликёр Triple Sec, лимонный
концентрат, мята

420.- 350 мл



ДЖИН-БУЗИНА

Джин, сироп бузина, сироп розовый
грейпфрут, лимонный концентрат,
ликер апельсиновый, пенообразователь,
грейпфрут

460.- 350 мл

*выход указан с учётом льда

MARTINI FIERO & TONIC

Вермут MARTINI Fiero, 420.- 350 мл
тоник, апельсин

Закажи два!
3-й коктейль
MARTINI FIERO & TONIC
В ПОДАРОК

цена за сет
840.-

MARTINI

Bianco & Tonic

Вермут MARTINI Bianco,
тоник, лайм

420.- 350 мл

APEROL SPRITZ

Aperol, сухое игристое вино,
содовая, апельсин

540.- 350 мл



MOJITO

Ром, мята, лайм, сахарный
сироп, содовая

440.- 400 мл

WILLIAM LAWSONS & COLA

Виски William Lawsons, Кола

440.- 350 мл

СЕТ ШОТОВ

490.- 4 шт.

ДЖИН НА ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЕ

Джин, морс смородиновый,
сироп чёрная смородина

РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ

Водка, ананасовый сок,
сироп розовый грейпфрут

ЦИТРУСОВЫЙ

Водка, апельсиновый сок,
сироп бергамот

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БЕРМУТ

MARTINI Fiero	100 мл	340.-
MARTINI Bianco	100 мл	340.-
MARTINI Rosso	100 мл	340.-
MARTINI Extra Dry	100 мл	340.-

БИТТЕРЫ&ЛИКЕРЫ

MARTINI Riserva Bitter	40 мл	370.-
Campari	40 мл	390.-
Becherovka Original	40 мл	460.-
Aperol	40 мл	430.-

ВОДКА

Husky	40 мл	220.-
Belaya Berezka Gold	40 мл	270.-
Altay	40 мл	290.-
Beluga Noble	40 мл	390.-
Absolut Original	40 мл	340.-

ДЖИН

Bombay Sapphire	40 мл	490.-
-----------------	-------	-------

КОНЬЯК

Courvoisier V.S.	40 мл	690.-
------------------	-------	-------

ВИСКИ

William Lawson's	40 мл	320.-
Ballantine's Finest	40 мл	420.-
Jameson	40 мл	460.-
Jim Beam White	40 мл	480.-
Chivas Regal 12 y.o	40 мл	690.-
Auchentoshan 12 лет	40 мл	960.-

РОМ

Bacardi OakHeart	40 мл	380.-
Havana Club Anejo 3 Anos	40 мл	420.-

БРЕНДИ

Старейшина 5 лет	40 мл	320.-
------------------	-------	-------

КОНЬЯК ИЗ ГАММЫ АРАРАТ

Ararat 3 y.o.	40 мл	380.-
Ararat 5 y.o.	40 мл	420.-
Ararat Apricot	40 мл	460.-
Ararat Cherry	40 мл	460.-
Ararat Ani	40 мл	480.-

ТЕКИЛА

Espolon Blanco	40 мл	540.-
Espolon Reposado	40 мл	540.-

ЧАЧА

Асканели Платиновая	40 мл	380.-
Асканели Премиум	40 мл	420.-

ЛОВИТЕ МАКСИМУМ ВЫГОДЫ

С программой лояльности ресторанов-партнёров



DNK FOOD
RESTAURANT ALLIANCE



Ваш подарок:
200 бонусов,
спасибо за
регистрацию!

5-10%

ПОЛУЧАЙТЕ БОНУСЫ
ЗА ОПЛАТУ ЗАКАЗА

до 20%

ОПЛАЧИВАЙТЕ
БОНУСАМИ ЧАСТЬ
СЛЕДУЮЩЕГО ЗАКАЗА

10%

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ
СКИДКОЙ
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

РЕСТОРАНЫ В НОВОСИБИРСКЕ:

куриноедник
удачный ресторан

Военная, 5, ТРЦ Аура

ХАМОВНИКИ
РЕСТОРАН - БАР

Военная, 5, ТРЦ Аура

Marco Polo
итальянский ресторан

Ильича, 10, Академгородок

Morricone
PIZZA & WINE

Ленина, 6

МОНКО
Asian Kitchen & Bar

Советская, 18

На семи югах
ресторан южной кухни

Гоголя, 13, ТРЦ Галерея

РЕСТОРАНЫ В АЭРОПОРТАХ:

ITALIANO
итальянская кухня

SHANNON'S
Irish Bar

AEROSUB

coffee
air

Мирное

macaroni
ИТАЛИЙСКОЕ ВКУСО

coffeetino
COFFEE & FOOD

SHARRON'S
Irish Bar

ХАМОВНИКИ
РЕСТОРАН - БАР

МЯСНИК И МОРЕ
RESTAURANT & BAR

POLYANA

SPATEN-HAUS

Bud
ПИЦЦА

ВОЛКОВАЯ
ПЕКАРИЯ



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Подача блюда может отличаться от изображения в меню.

курагадиван
душевный ресторан

Военная, 5, ТРЦ Аура, 4 этаж,
+7 962 839 4033

dnkfood.ru/kuragadivan
kuragadivan.ru