

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Ассорти свежих бакинских помидоров
и огурцов

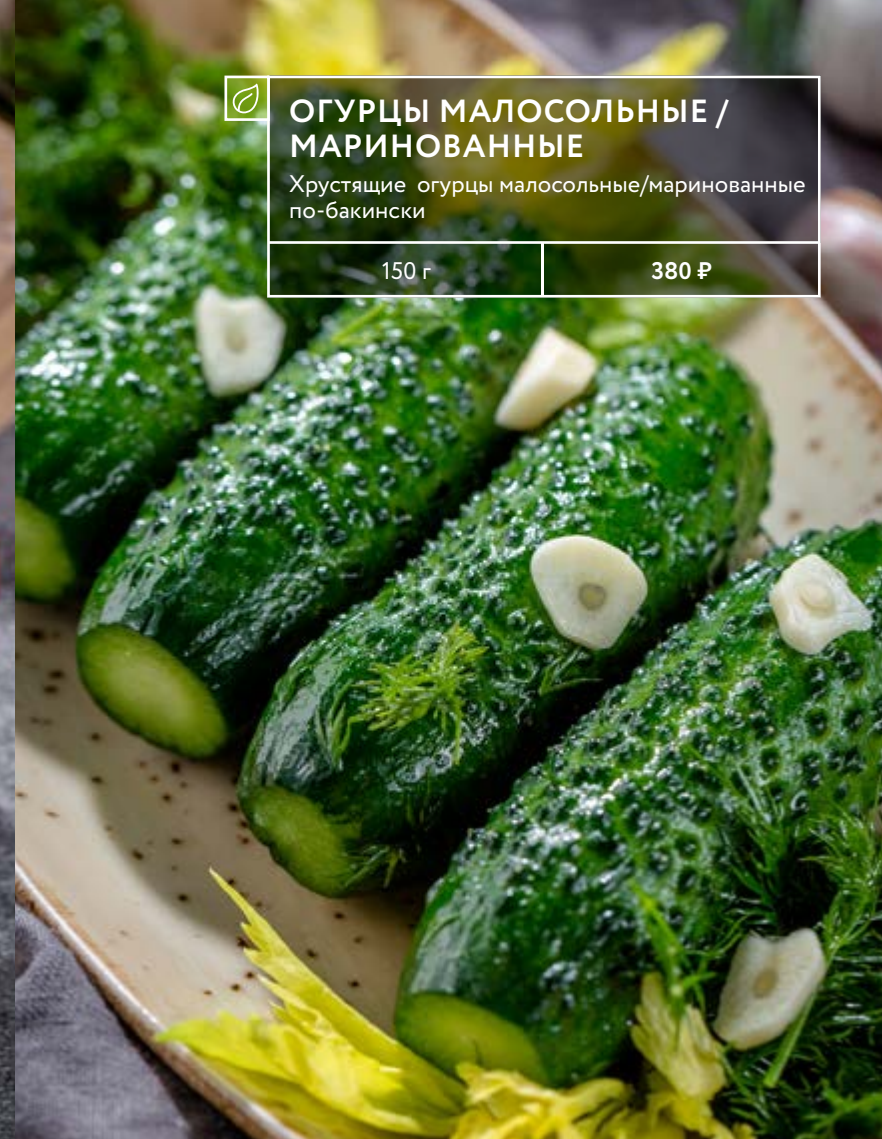
250 г

520 ₽



ПОМИДОРЫ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»
Свежие помидоры «бычье сердце» подаются с красным луком

200 г	460 ₽
-------	-------



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ / МАРИНОВАННЫЕ
Хрустящие огурцы малосольные/маринованные по-бакински

150 г	380 ₽
-------	-------



МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ
Микс оливок и маслин, подаются с лимоном

150 г	380 ₽
-------	-------



АССОРТИ ОВОЩЕЙ / ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА
Ассорти свежих бакинских овощей (помидоры, огурцы, перец, дайкон) на компанию

800 г	1 250 ₽
-------	---------



АССОРТИ ЗЕЛЕНИ
Ассорти из свежей зелени - кир-салат, базилик, тархун, кинза, укроп, петрушка, лук зеленый, редис

150 г	350 ₽
-------	-------



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

450 г	620 ₽
-------	-------



ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Маринованные маслята подаются с луком

200 г

430 ₽



ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ

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

220 г

350 ₽



БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой

150 / 10 г

450 ₽

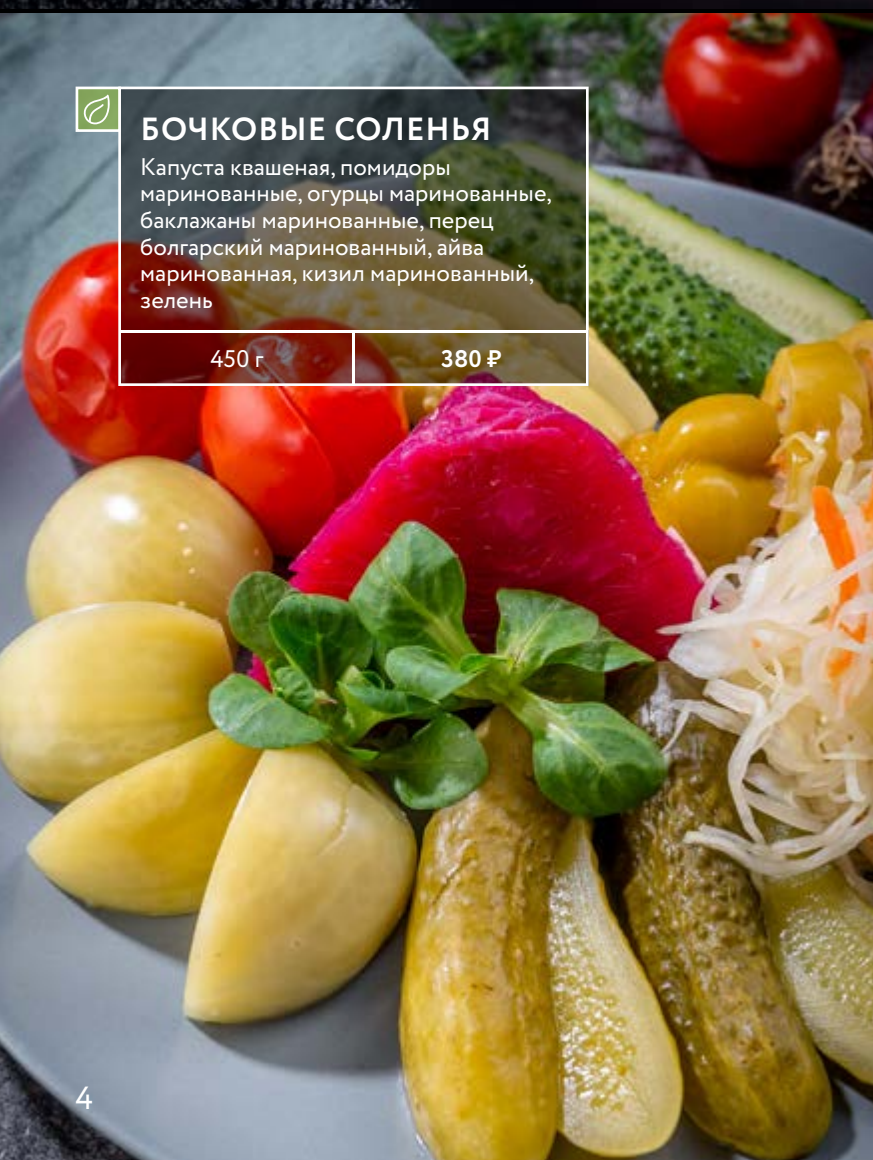


БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, баклажаны маринованные, перец болгарский маринованный, айва маринованная, кизил маринованный, зелень

450 г

380 ₽



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

350 ₽



МЯСНОЕ АССОРТИ

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

300 / 40 г

1 320 ₽



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский

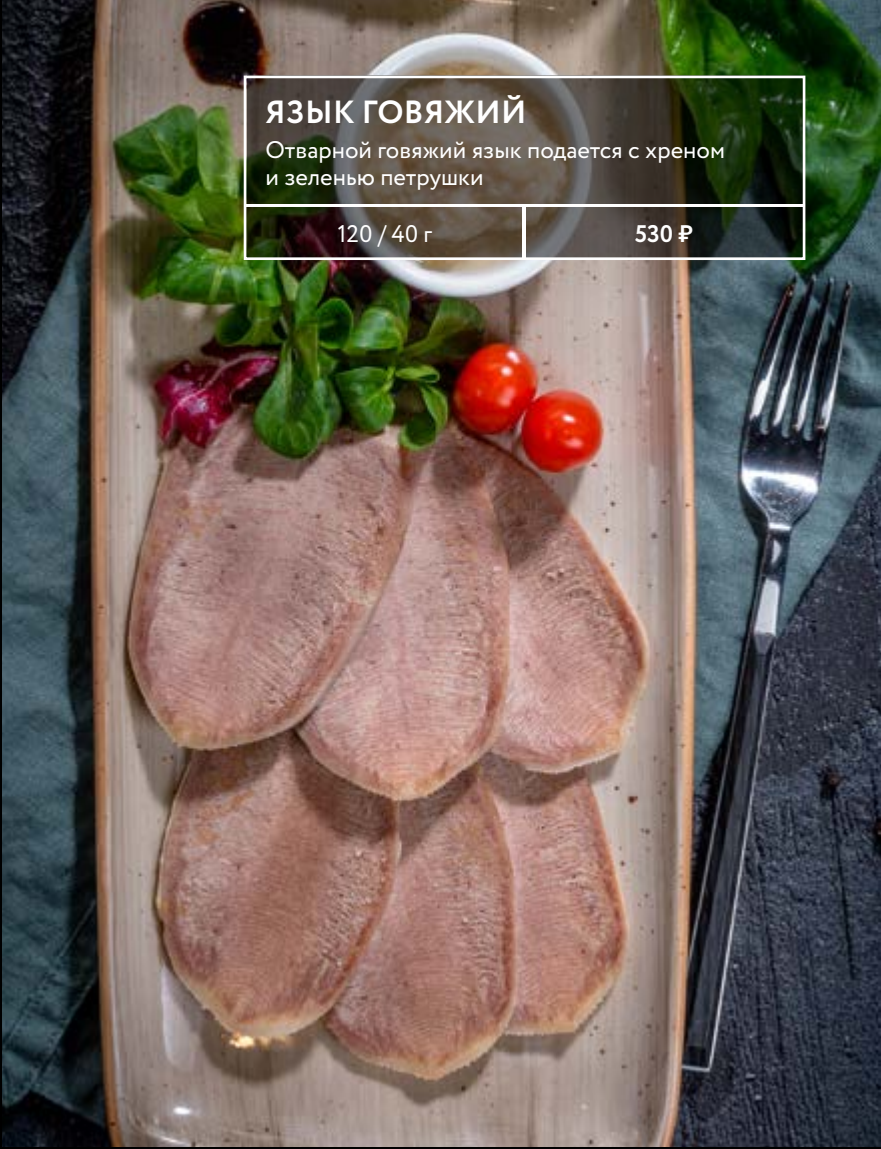
200 г	480 ₽
-------	-------



РОСТБИФ

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

120 г	560 ₽
-------	-------



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Отварной говяжий язык подается с хреном и зеленью петрушки

120 / 40 г	530 ₽
------------	-------



БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

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

120 г	420 ₽
-------	-------



ЯЗЫК БАРАНИЙ

Отварной говяжий язык подается с хреном и зеленью петрушки

120 / 40 г	490 ₽
------------	-------



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

225 г	2 400 ₽
-------	---------



ИКРА ЛОСОСЕВАЯ
Красная лососевая икра подается со сливочным маслом и лимоном

50 / 20 / 17 г	820 ₽
----------------	-------



СЕЛЬДЬ ПО-МОСКОВСКИ
Закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, подается с красным луком

100 / 135 г	460 ₽
-------------	-------



КУРИНЫЙ РУЛЕТ
Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением чернослива и кураги

120 г	390 ₽
-------	-------



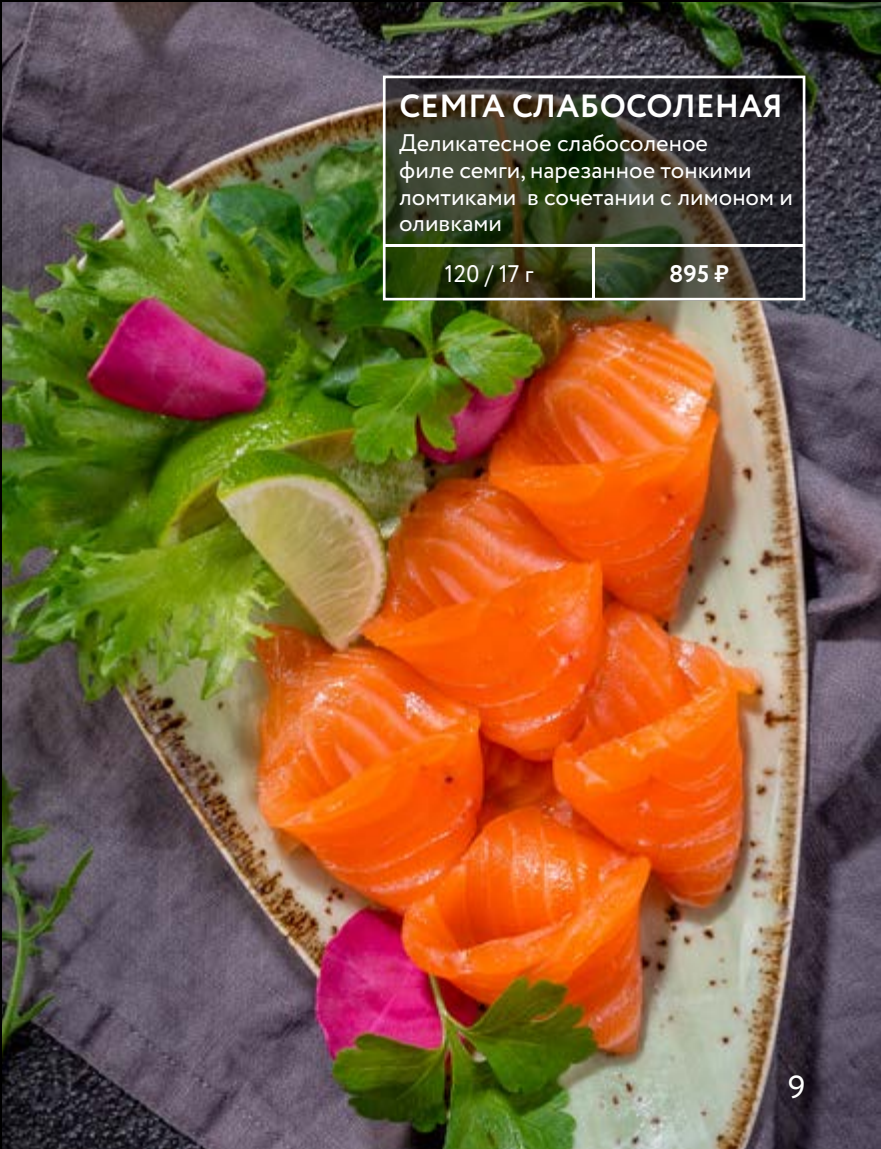
СИГ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
Филе благородной рыбы сиг холодного копчения - рыбный деликатес - нежное и достаточно упругое белое мясо. Подается с лимоном и маслинами

120 / 17 г	950 ₽
------------	-------



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	1 350 ₽
------------	---------



СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ
Деликатесное слабосоленое филе семги, нарезанное тонкими ломтиками в сочетании с лимоном и оливками

120 / 17 г	895 ₽
------------	-------

СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



ШОР ПО-КАВКАЗСКИ С УКРОПОМ

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

150 г

340 ₽



ОВЕЧИЙ

Рассыпчатый
кавказский сыр

120 / 20 г

470 ₽



СУЛУГУНИ

Сулугуни — грузинский
сыр, популярный на всем
Кавказе

120 / 20 г

340 ₽



БРЫНЗА

Рассольный сыр из
натурального молока

120 / 20 г

360 ₽

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти четырех видов сыров на одной тарелке: сулгуни, брынза, шор, гауда, виноград, грецкий орех, зелень. Чаше всего еще к кавказским сырам подают зелень тархуна, кинзу, петрушки, базилик, свежие овощи и горячие лепешки

360 г	940 ₹
-------	-------

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

120 / 20 г	1560 ₹
------------	--------



МАЦОНИ

Традиционный кисломолочный напиток кавказской кухни

200 мл	260 ₹
--------	-------



АЙРАН

Напиток из домашнего кефира с укропом и мятой

200 мл	130 ₹
--------	-------



ДОВГА

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

200 мл	300 ₹
--------	-------

САЛАТЫ



САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

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

250 г

470 ₽



САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

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

200 г

380 ₽



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

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

320 г

560 ₽



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

250 / 40 г	590 ₽
------------	-------



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**
Теплый салат с куриной печенью
под соусом демиглас и микс зелени:
руккола, кинза, укроп, кир-салат, рейхан,
заправленном фирменным соусом

200 г	560 ₽
-------	-------

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
С КРЕВЕТКАМИ**

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

300 г

760 ₽

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

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

250 г

670 ₽

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯГНЯТИНОЙ /
ТЕЛЯТИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ**

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

280 г

795 ₽

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
С КУРИЦЕЙ**

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

320 г

540 ₽

**САЛАТ
ИЗ ТИГРОВЫХ
КРЕВЕТОК**

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

220 г

760 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БЛИНЫ С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ

80 г

810 ₽

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

110 г

220 ₽

БЛИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

60 г

160 ₽

БЛИНЫ С МЯСОМ

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

110 / 40 г

250 ₽

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
НА ГРИЛЕ / ЖАРЕННЫЕ / НА ПАРУ

Отдельно в соуснике наршараб

150 / 70 / 40 г

1070 ₺



ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

200 г390 ₺



СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ

Подается с малиновым вареньем

160 /40 г

420 ₺

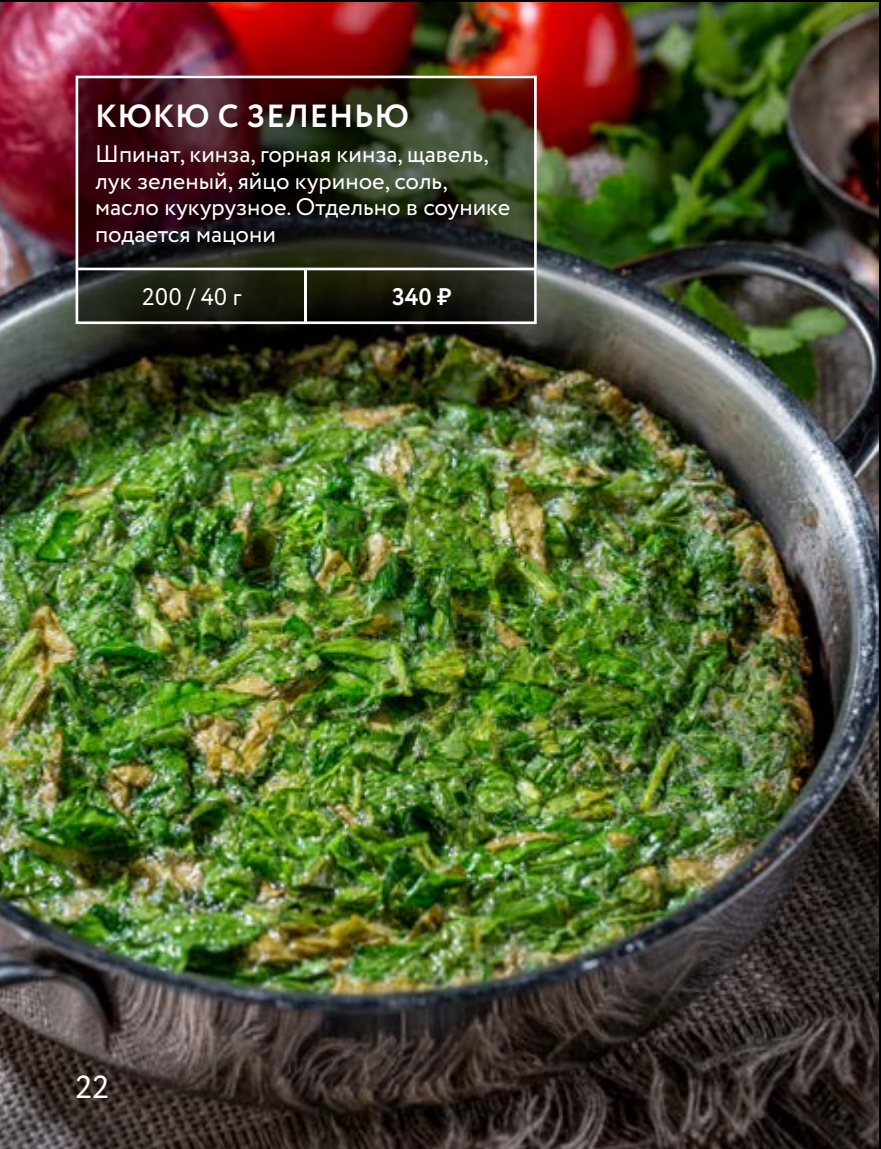


КЮКЮ С ЗЕЛЕНЬЮ

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

200 / 40 г

340 ₺



ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, сыр Гауда

100 г

280 ₺



ЯИЧНИЦА

150 г210 ₺

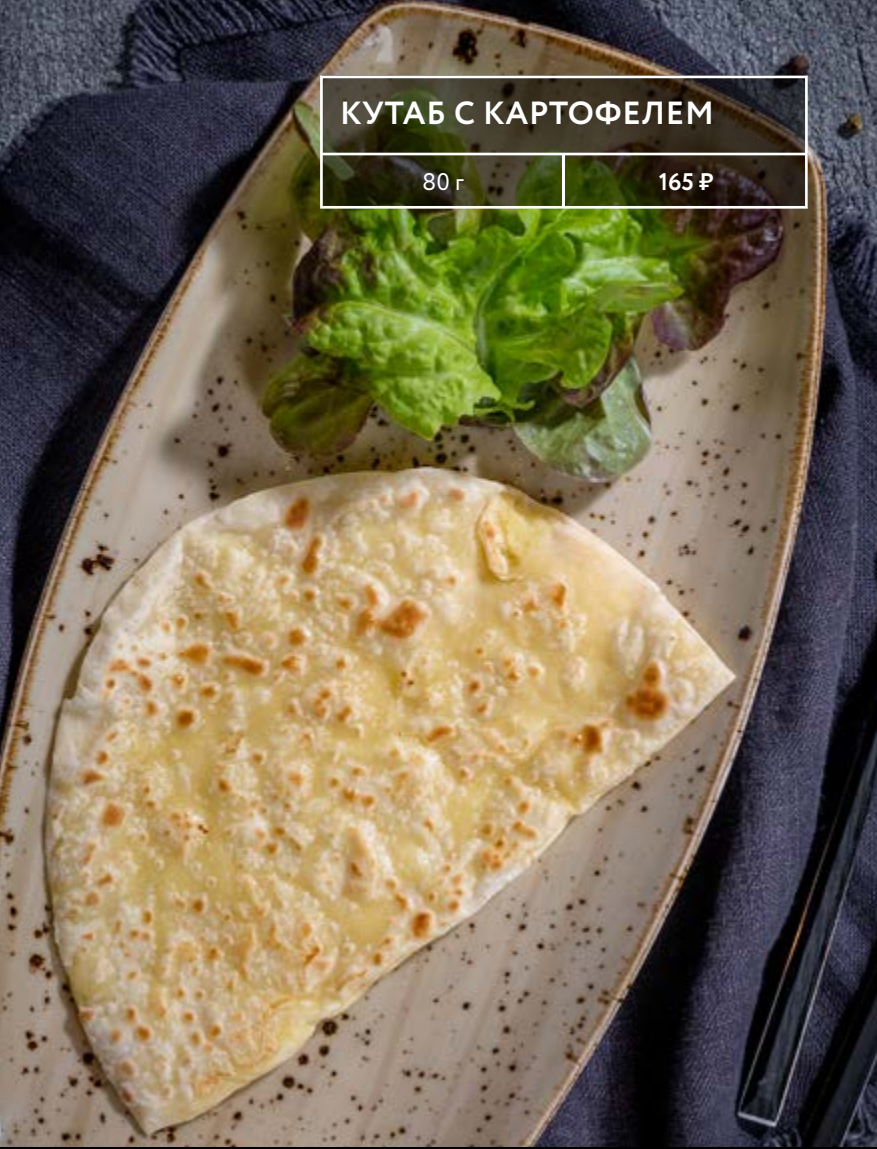
КУТАБЫ





КУТАБ С МЯСОМ
Баранина, лук репчатый, соль, перец,
кукурузное масло

80 г	165 ₽
------	-------





КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ

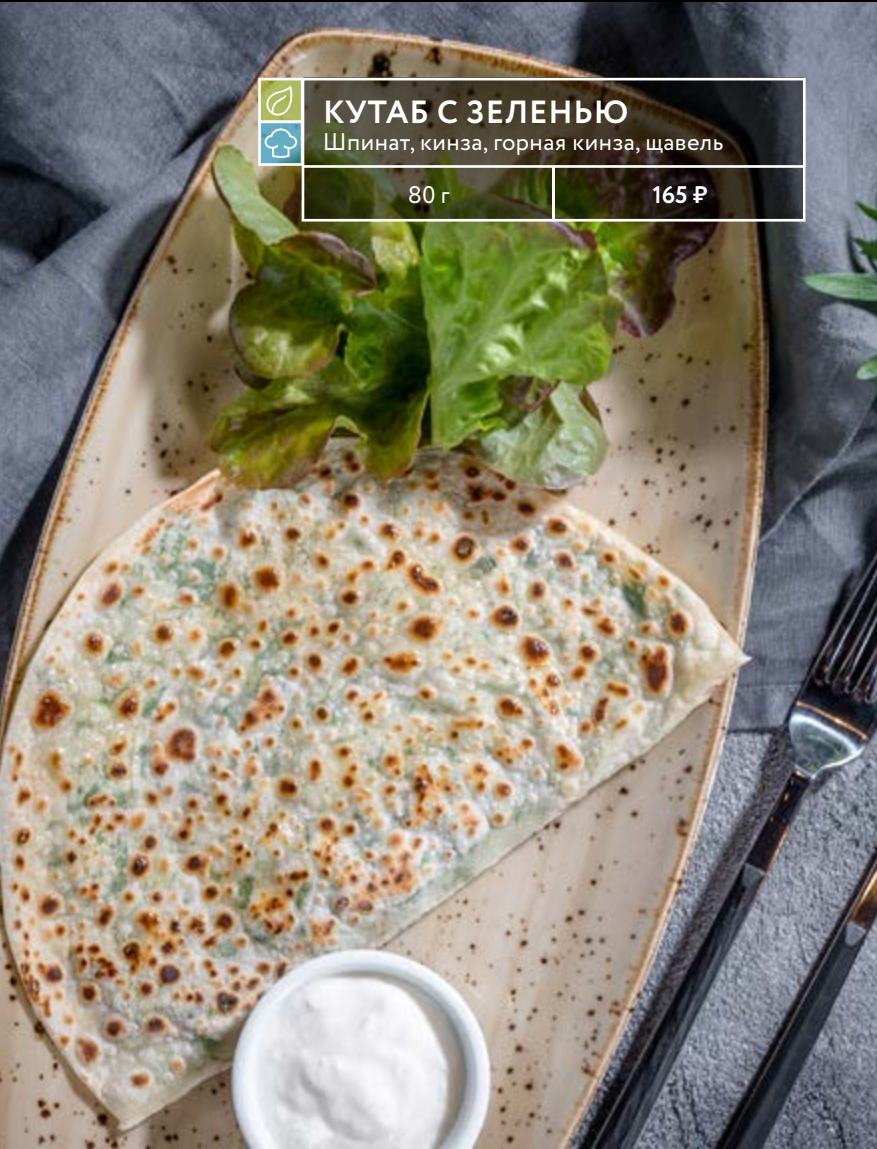
80 г	165 ₽
------	-------





КУТАБ С ТЫКВОЙ

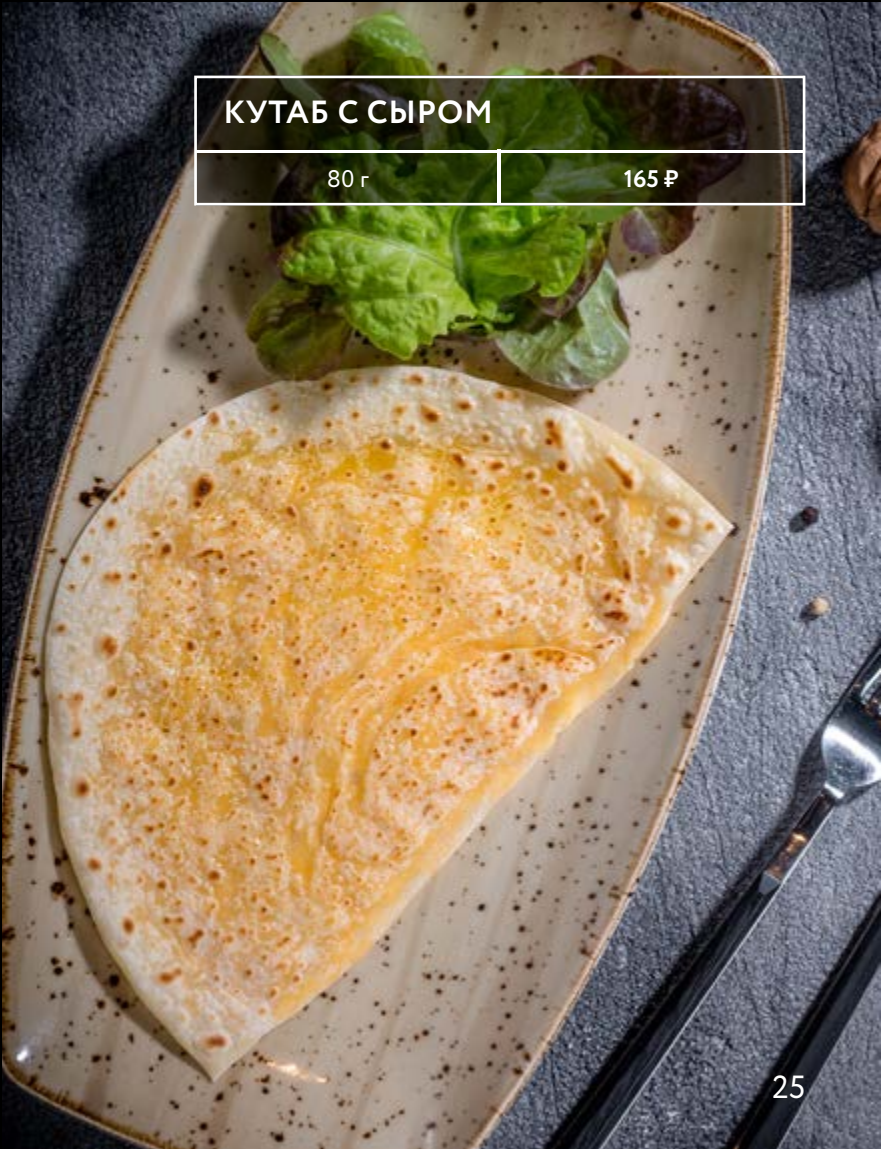
80 г	165 ₽
------	-------





КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ
Шпинат, кинза, горная кинза, щавель

80 г	165 ₽
------	-------



КУТАБ С СЫРОМ

80 г	165 ₽
------	-------

СУПЫ

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

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

350 / 40 г

350 ₽

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

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

350 / 25 / 15 / 15 г

370 ₽

СУП ОВОЩНОЙ

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

350 г

310 ₽



СОЮТМА ИЗ БАРАНИНЫ

Бульон из баранины, баранина голяшка, мята сушеная, шафран

400 г

390 ₽



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША

Курица, лапша домашняя, укроп

350 г

320 ₽



СУП ПЕРЕПЕЛИНЫЙ

350 г

730 ₽



СОЮТМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Бульон из телятины, телятина лопатка, мята сушеная, шафран

400 г

490 ₽



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

350 / 40 / 25 г

360 ₽



СУП КЮФТА-БОЗБАШ

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

350 г

430 Р



ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

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

350 / 40 г

330 Р



СУП ПИТИ

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

350 / 30 / 5 / 5 г

470 Р



СУП ХАРЧО

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

350 г

340 ₽

ХИТ

УХА ПО-ЦАРСКИ

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

350 / 25 г

640 ₽



СУП ДЮШБАРА

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

350 / 25 г

380 ₽

БЛЮДА НА САДЖЕ



АССОРТИ ИЗ МЯСА НА САДЖЕ

Телятина корейка, цыпленок, баранина корейка, телятина мякоть, баранина мякоть, картофель, помидор Баку, перец чили, баклажан Баку, соль, масло кукурузное, перец молотый, лаваш, лук репчатый, петрушка, укроп

1400 г

3 460 ₽

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

Телятина корейка, картофель, перец чили, помидор Баку, баклажан Баку, перец Баку, соль, масло кукурузное, кинза

420 г	950 ₺
-------	-------



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

Баранина корейка, картофель, перец чили, помидор Баку, баклажан Баку, перец Баку, соль, масло кукурузное, кинза

400 г	820 ₺
-------	-------



ТАНДЫР



**ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
В ТАНДЫРЕ**

Говяжья вырезка, специи, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

300 / 40 г	1 380 ₺
------------	---------



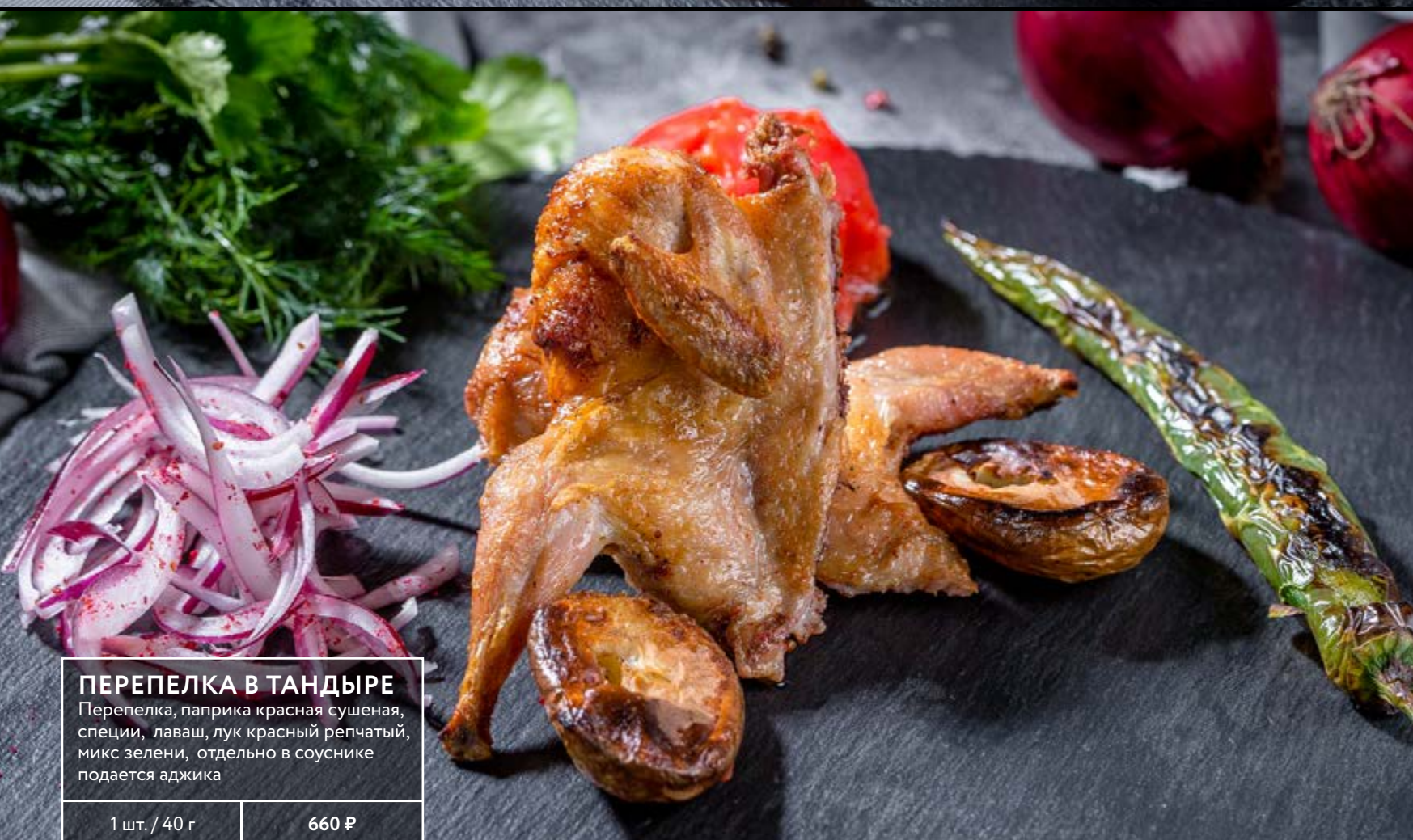
ХИТ

ЦЫПЛЕНОК В ТАНДЫРЕ

Цыпленок, лаваш, лук репчатый, укроп, петрушка, рейхан, отдельно подают аджику домашнюю

1 шт. / 40 г

650 ₽



ПЕРЕПЕЛКА В ТАНДЫРЕ

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

1 шт. / 40 г

660 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ДЖИЗ-БЫЗ

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

300 г

470 ₽

ДОЛМА
С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Листья винограда, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная

250 г

540 ₹



ДОЛМА
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

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

250 г

590 ₹



ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Говядина вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор

200 г

660 ₹



ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

340 / 40 г

420 ₹



ГОЛУБЦЫ

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

310 г

520 ₹



ТАВА-КЕБАБ

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

300 г

510 ₹



ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

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

350 / 40 г

470 ₹



ВЫРЕЗКА ПО-ЦАРСКИ
Говядина вырезка, масло кукурузное, грибы шампиньоны, лук репчатый, соус «Бешамель», помидоры, сыр гауда, картофель фри, маслины.

280 / 100 / 20 г	750 ₺
------------------	-------



ЛАНГЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
Говяжья вырезка, лук зеленый, помидоры черри

150 / 35 г	680 ₺
------------	-------



ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ
Свинная корейка, с помидоры Баку, перец чили

250 / 75 г	490 ₺
------------	-------



КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Фарш из телятины, масло кукурузное, огурцы маринованные, помидоры черри,

180 / 45 г	570 ₺
------------	-------



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

300 г	550 ₺
-------	-------



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
Куриное филе на костьке, масло сливочное, сухари панировочные, картофель фри, зелень

190 / 100 г	510 ₺
-------------	-------



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
 Фарш из курицы, помидоры черри, салат фризе

200 / 15 г	410 ₹
------------	-------




ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ
 Говядина вырезка, рис, лук репчатый, морковь, чеснок, шафран и барабарис

350 г	580 ₹
-------	-------



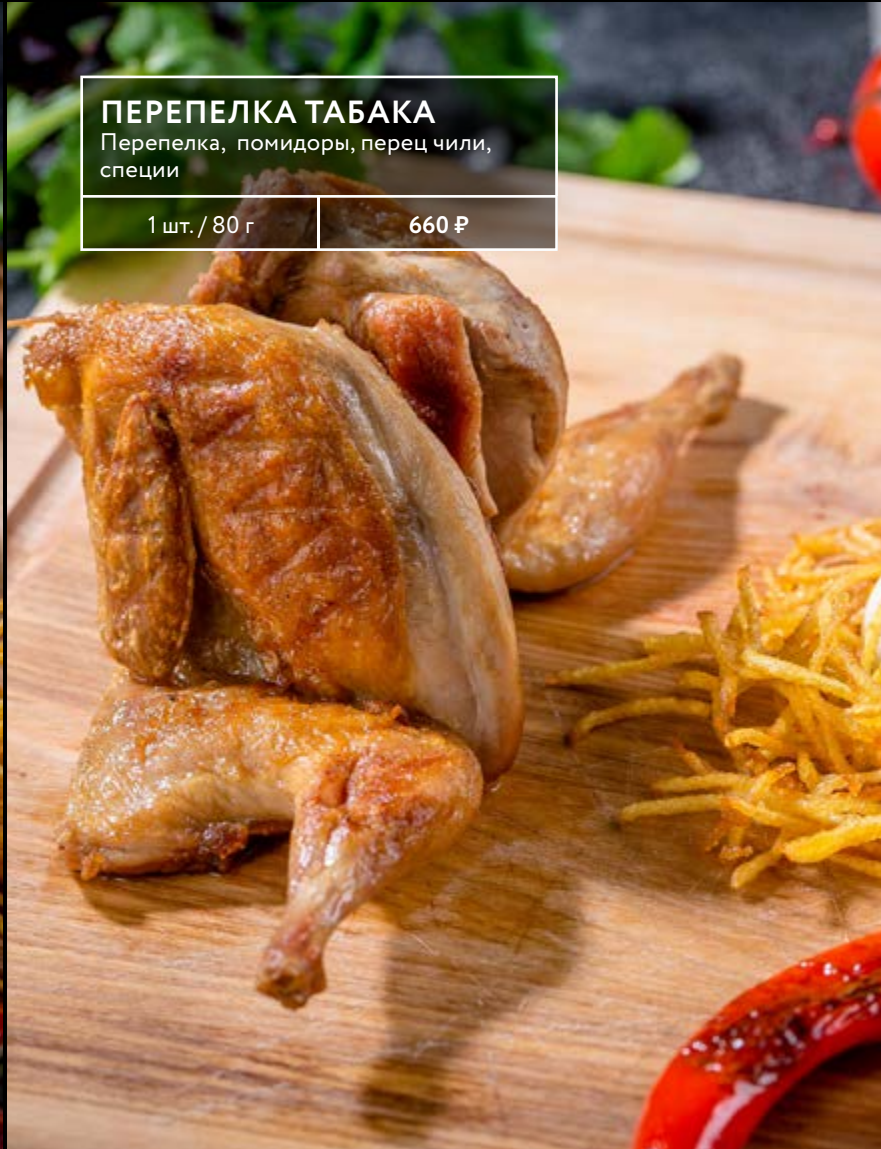
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА
 Цыпленок, помидоры, перец чили, специи

1 шт. / 80 г	650 ₹
--------------	-------



ПЕРЕПЕЛКА ТАБАКА
 Перепелка, помидоры, перец чили, специи

1 шт. / 80 г	660 ₹
--------------	-------



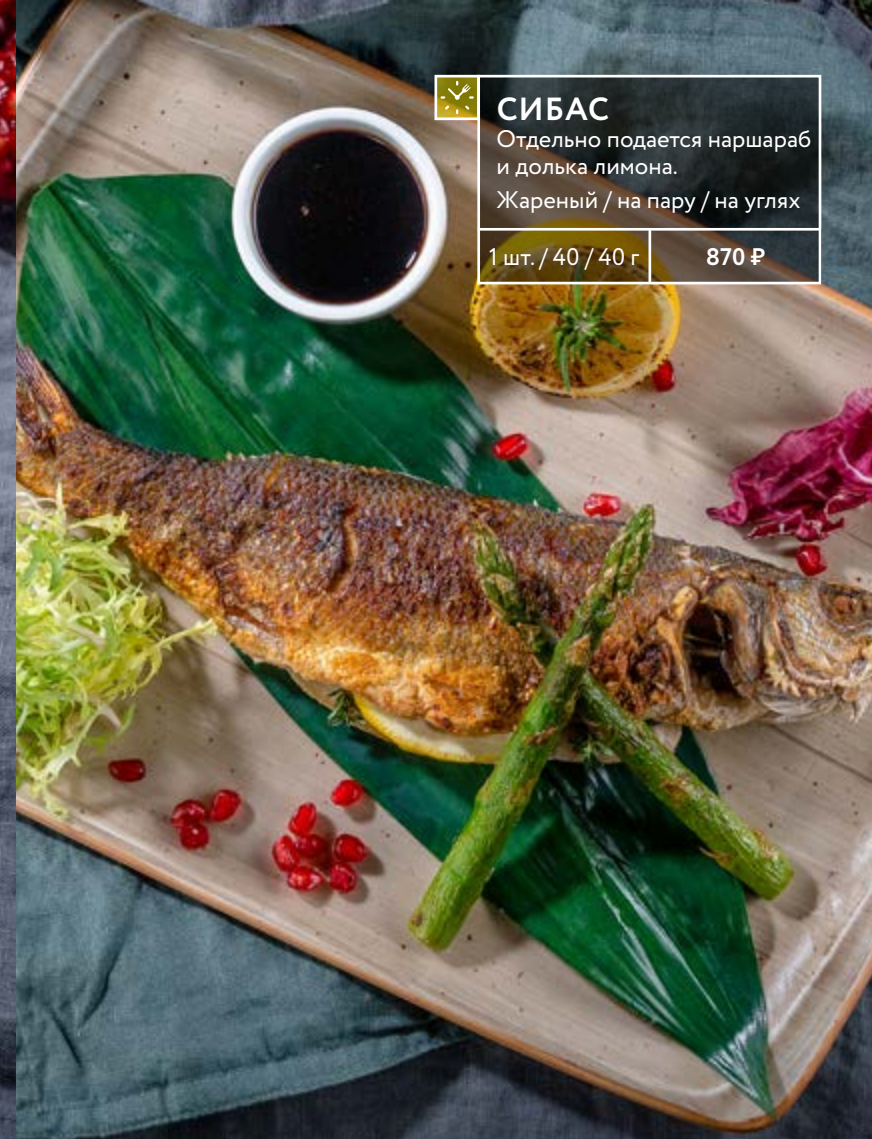


ДОРАДА

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

1 шт. / 55 / 40 г

870 ₽

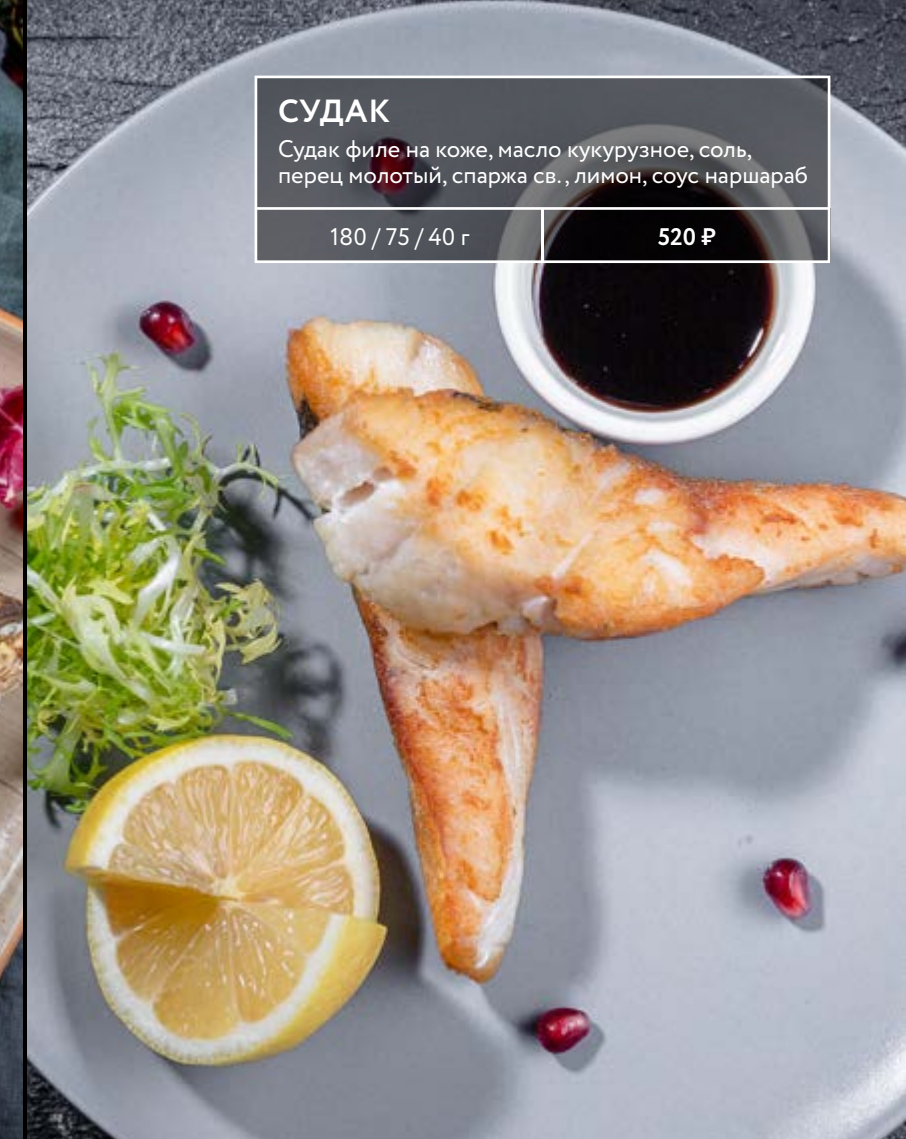


СИБАС

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

1 шт. / 40 / 40 г

870 ₽



СУДАК

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

180 / 75 / 40 г

520 ₽

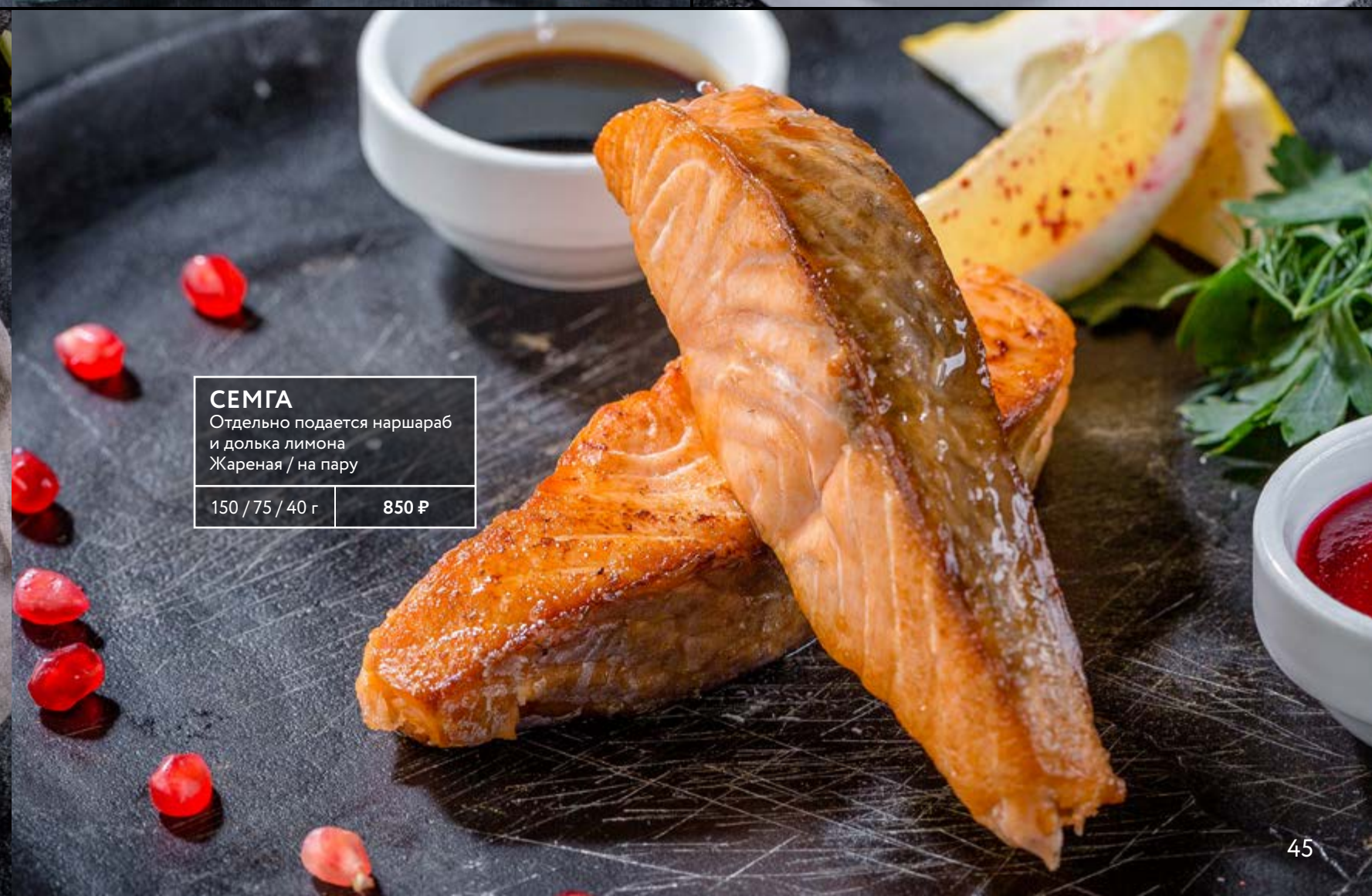


ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ

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

1 шт. / 40 / 40 г

840 ₽



СЕМГА

Отдельно подается наршараб и долька лимона
Жареная / на пару

150 / 75 / 40 г

850 ₽

**БУГЛАМА ИЗ ОСЕТРИНЫ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ**
Осетрина филе, перец Баку, помидоры
Баку, специи, зелень, лимон

350 г

1 390 ₽

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

150 / 40 г

1 290 ₽

БЛЮДА

**ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
ПО ТРАДИЦИОННЫМ
АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ
РЕЦЕПТАМ**

ТЕЛЯТИНА

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

280 г

750 ₽



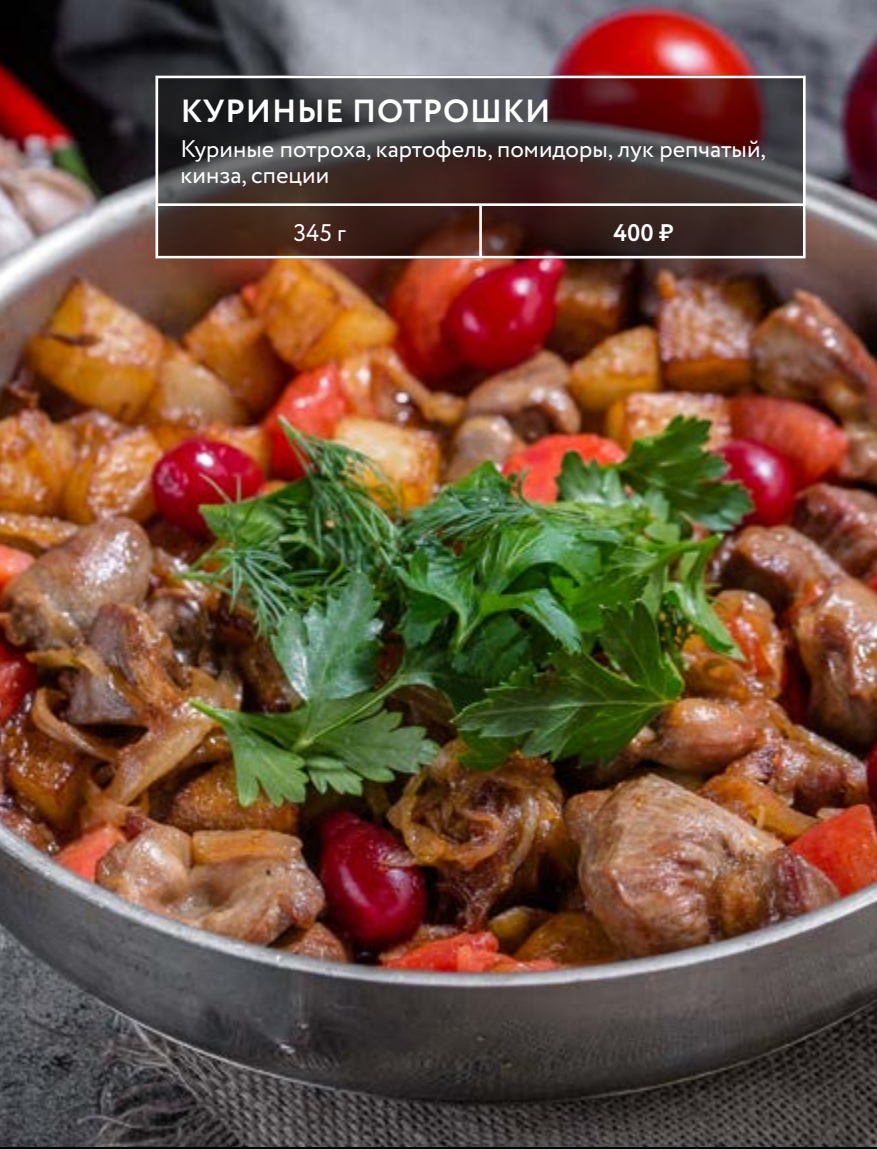
ХИТ

ЦЫПЛЕНОК

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

450 г

750 ₽



КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

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

345 г

400 ₽



БАРАНИНА

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

290 г

620 ₽

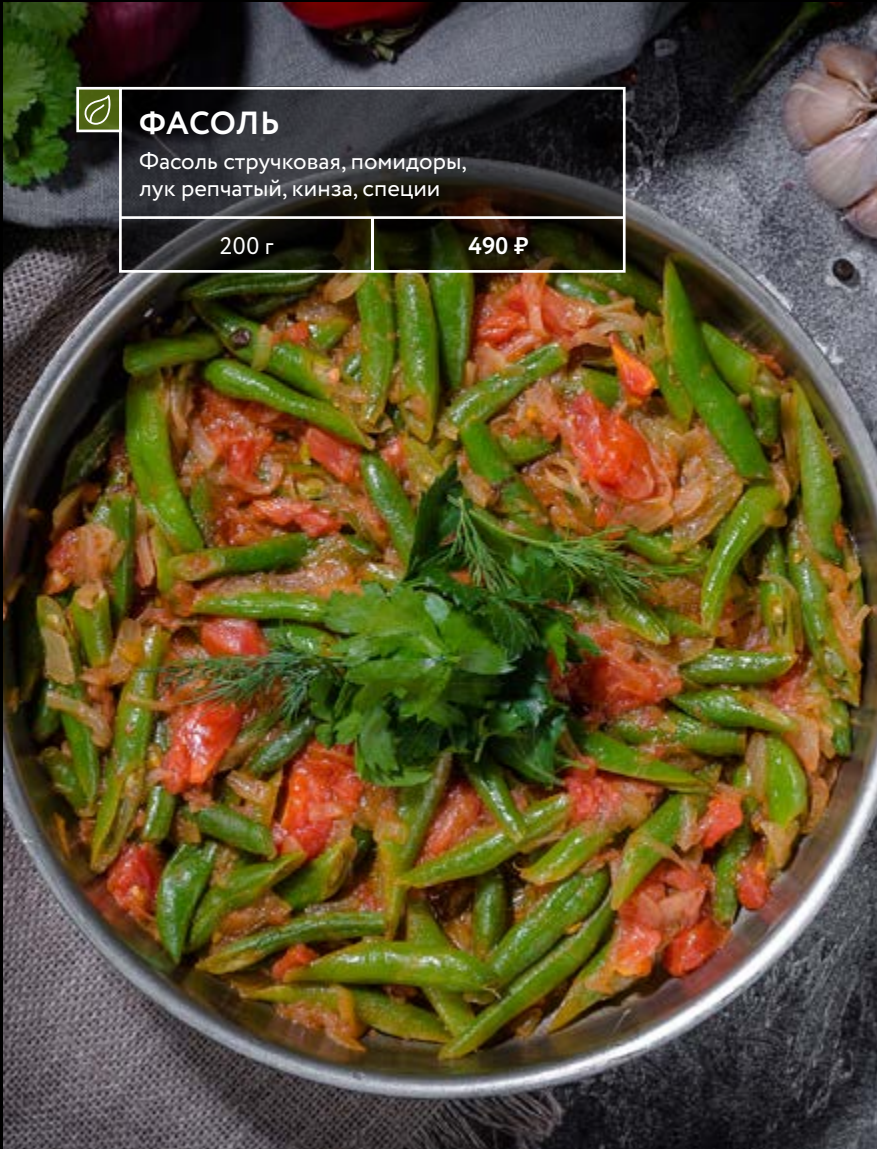


КРОЛИК

Кролик, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, зелень

425 г

650 ₽



ФАСОЛЬ

Фасоль стручковая, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

200 г

490 ₽



ПЕРЕПЕЛКА

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

400 г

760 ₽



ОСЕТРИНА

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

275 г

1 390 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «БАСТУРМА»

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

180 / 50 / 40 г

750 ₽

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

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

170 / 35 / 40 г

795 ₽

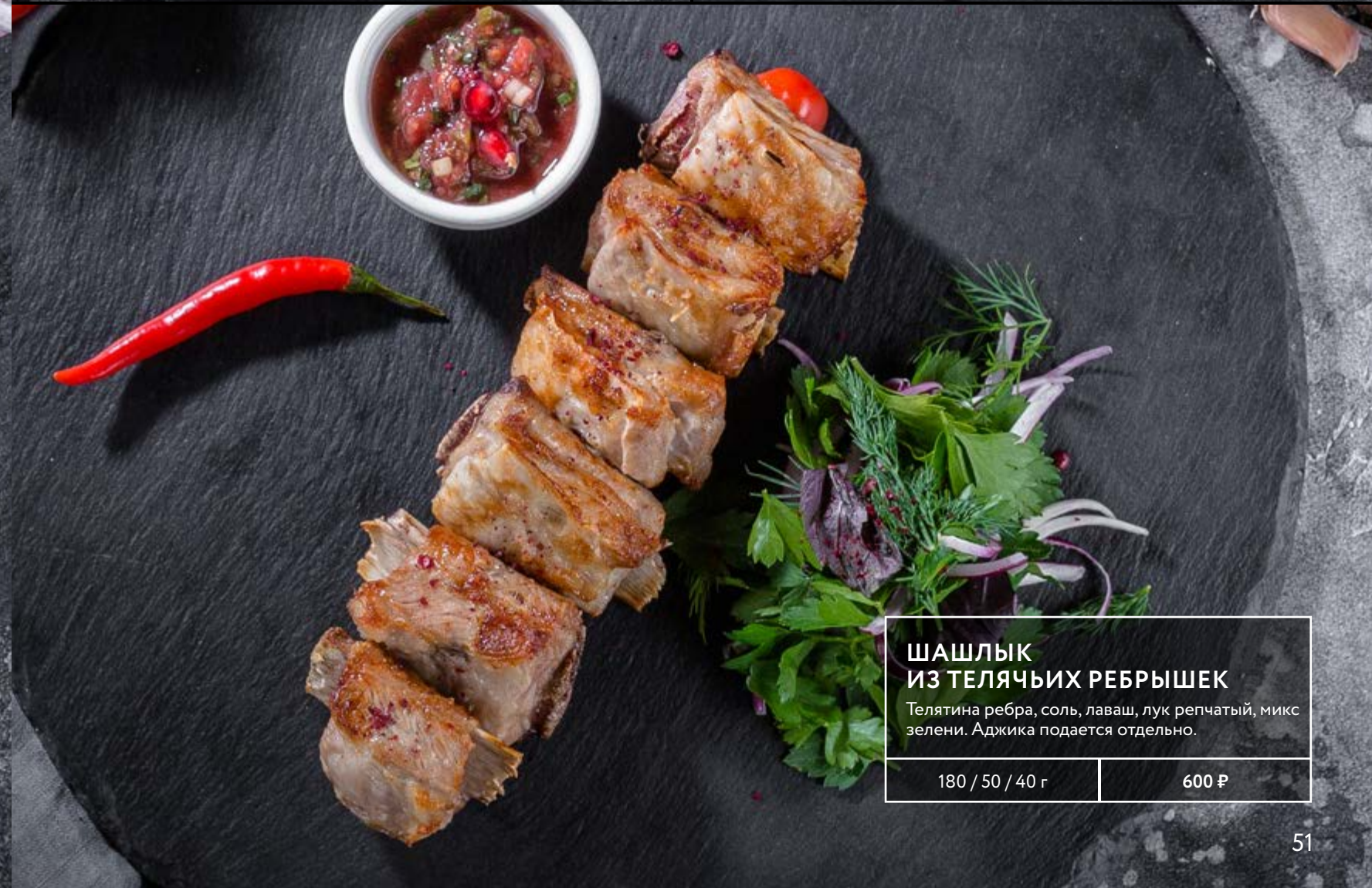


ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

160 / 50 / 40 г

620 ₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК

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

180 / 50 / 40 г

600 ₽

**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ**
Телятина почеч.часть, лаваш, лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно.

200 / 35 / 40 г	710 ₹
-----------------	-------



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ**
Свинина корейка, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

200 / 50 / 40 г	450 ₹
-----------------	-------



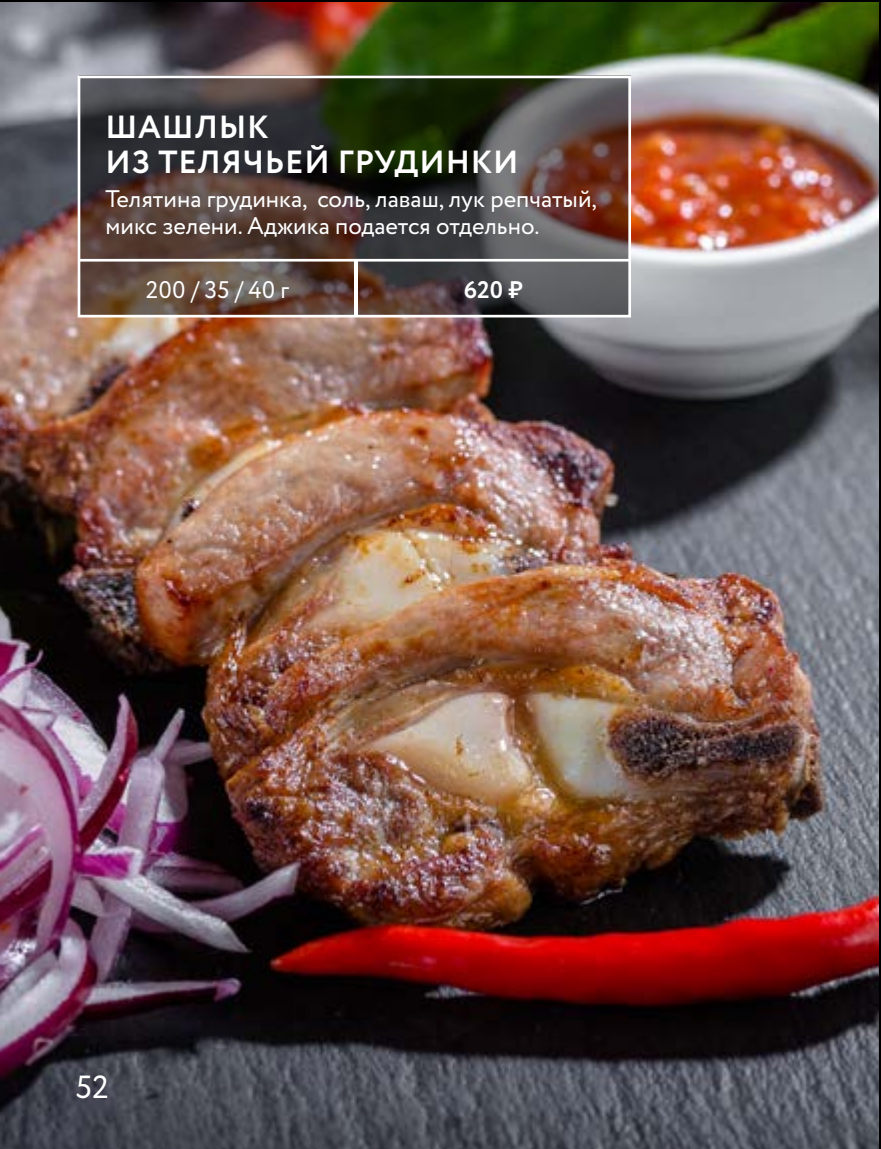
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ
Свинина мякоть, лаваш, лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно.

170 / 35 / 40 г	410 ₹
-----------------	-------



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ**
Телятина грудинка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

200 / 35 / 40 г	620 ₹
-----------------	-------



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ**
Телятина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	710 ₹
-----------------	-------



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК**
Свинина ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	370 ₹
-----------------	-------





ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ПОЧЕК
Баранина почки, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 50 г	340 ₽
-----------------	-------



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕГО СЕРДЦА
Баранина сердце, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

140 / 50 / 40 г	570 ₽
-----------------	-------



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КУРДЮКОМ
Баранина печень, курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150 / 50 / 40 г	450 ₽
-----------------	-------



 **ХАН-КЕБАБ ПО-КАВКАЗСКИ**
Баранина печень, бараний жир, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

170 / 50 / 40 г	410 ₽
-----------------	-------



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
Баранина фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	590 ₽
-----------------	-------



ХИТ **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ»**
Баранина «семечки», соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150 / 50 / 40 г	530 ₽
-----------------	-------

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

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

160 / 35 / 40 г

640 ₺

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

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

160 / 50 / 40 г

500 ₺

ШАШЛЫК ИЗ КУРДЮКА

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

120 / 50 / 40 г

540 ₺

ХИТ

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

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

120 / 50 / 40 г

590 ₺

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ
ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

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

150 / 35 / 40 г

650 ₺

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕННИКОВ

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

150 / 50 / 40 г

460 ₺

ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА

120 / 50 / 40 г

580 ₺

ШАШЛЫК
ИЗ КРОЛИКА

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

150 / 50 / 40 г

490 ₺

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

1 290 ₽

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

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

150 / 75 / 40 г

850 ₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ОСЕТРИНЫ

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

160 / 70 / 40 г

1 290 ₽

ХИТ

ДОРАДА НА МАНГАЛЕ

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

1 шт. / 75 / 40 г

870 ₽

СИБАС НА МАНГАЛЕ

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

1 шт. / 75 / 40 г

870 ₺



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

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

1 шт. / 75 / 40 г

840 ₺



ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

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

200 / 50 / 40 г

440 ₺



ШАШЛИК
ИЗ КУРИНЫХ
ПОТРОХОВ

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

160 / 50 / 40 г

330 ₹



ШАШЛИК ИЗ ГРИБОВ

Грибы шампиньоны, масло кукурузное,
лаваш, микс зелени

150 / 15 г

250 ₹



ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ

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

160 / 35 / 40 г

240 ₹

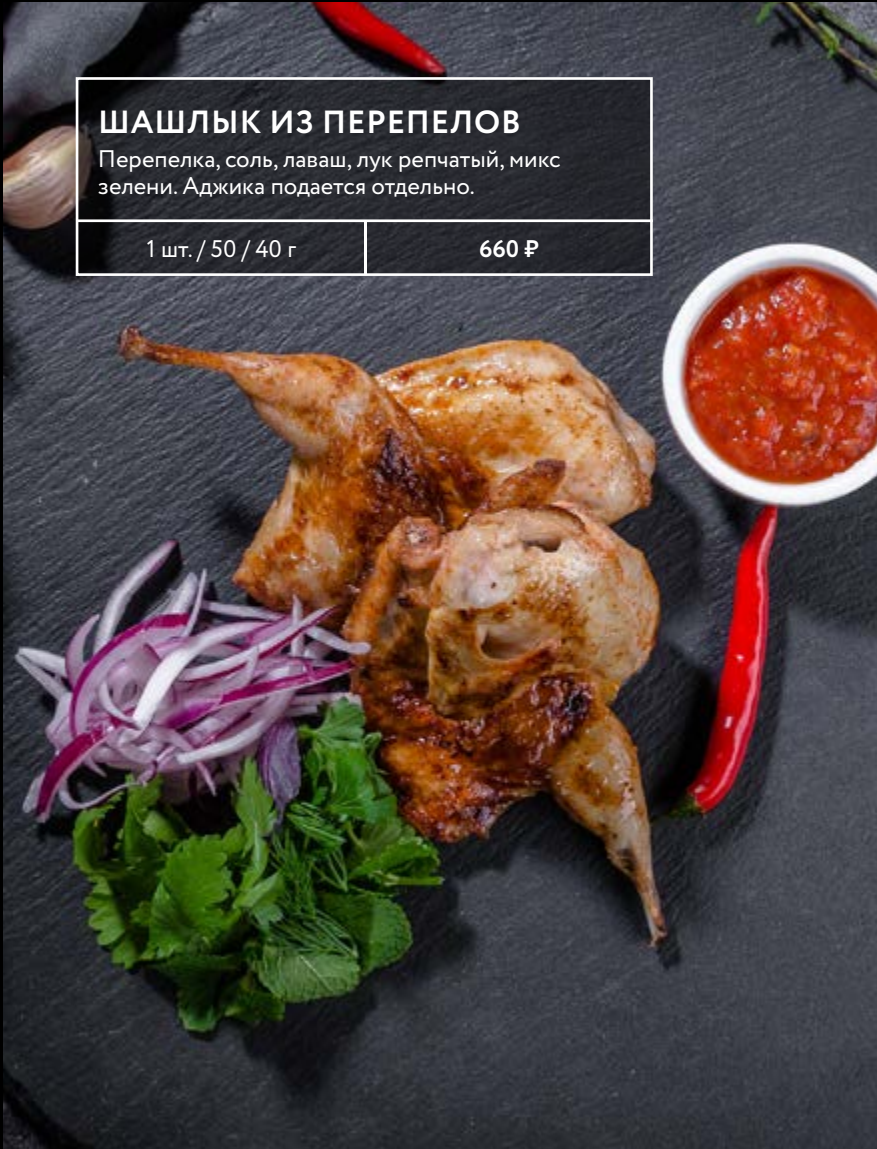


ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

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

160 / 50 / 40 г

440 ₹



ШАШЛИК ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ

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

1 шт. / 50 / 40 г

660 ₹



ШАШЛИК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

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

150 / 35 / 40 г

210 ₹

ШАШЛИК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ

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

160 / 35 / 40 г

320 ₹

ШАШЛИК ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КУРДЮКОМ

Баклажан Баку, курдюк, лаваш, микс зелени, лук красный
репчатый. Аджика подается отдельно

120 / 35 / 40 г

260 ₹

ШАШЛИК ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Перец Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика
подается отдельно

100 / 35 / 40 г

180 ₹

ШАШЛИК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА

Лук репчатый, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый.
Аджика подается отдельно

100 / 15 / 40 г

150 ₹

ШАШЛИК ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Помидоры Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый.
Аджика подается отдельно

100 / 35 / 40 г

210 ₹

ШАШЛИК ИЗ ОСТРОГО ПЕРЦА

Перец чили, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый.
Аджика подается отдельно

50 / 35 / 40 г

120 ₹



ШАШЛИК «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»

Баклажан Баку, курдюк, помидоры Баку, перец Баку,
лаваш, лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно.

180 / 35 / 40 г

390 ₹

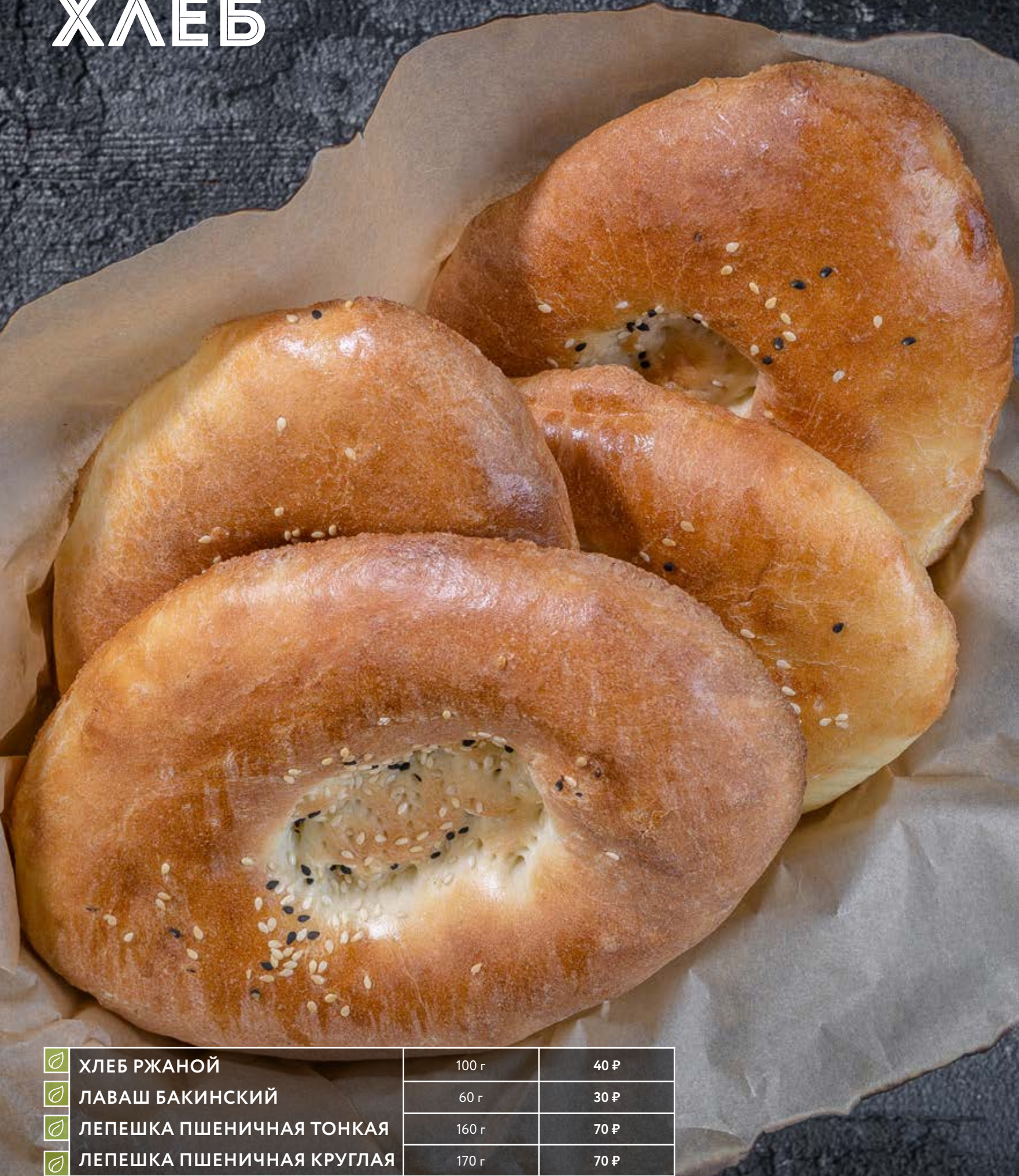
ГАРНИРЫ

	ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ ПО-БАКИНСКИ НА СКОВОРОДЕ Баклажан, перец Баку, помидор Баку, картофель, масло кукурузное, соль	250 г	400 ₽
	ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ Картофель, грибы шампиньоны, соль, масло кукурузное, лук-шалот	250 г	350 ₽
	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый	200 г	200 ₽
	БРОККОЛИ НА ПАРУ	150 г	340 ₽
	БРОККОЛИ ЖАРЕНАЯ Брокколи, яйцо куриное, сухари панировочные	150 г	340 ₽
	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ Капуста цветная, яйцо куриное, сухари панировочные	160 г	210 ₽
	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ	160 г	210 ₽
	ОВОЩНОЕ АССОРТИ Брокколи, фасоль стручковая, спаржа, цветная капуста	200 г	360 ₽



	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	165 ₽
	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 г	165 ₽
	ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ	150 г	140 ₽
	РИС ОТВАРНОЙ	150 г	140 ₽
	ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ	150 г	380 ₽
	СПАРЖА	160 г	410 ₽
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	165 ₽

ХЛЕБ



	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100 г	40 ₺
	ЛАВАШ БАКИНСКИЙ	60 г	30 ₺
	ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ ТОНКАЯ	160 г	70 ₺
	ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ КРУГЛАЯ	170 г	70 ₺

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ



	АССОРТИ ФРУКТОВ
Виноград, груша, хурма, мандарин, нектарин, яблоко, слива, клубника	
1400 / 700 г	1 650 ₺



САДОВЫЕ ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Смородина красная, ежевика, малина, голубика

150 г

950 ₽



АНАНАС

650 г

970 ₽



ДЕСЕРТЫ



ПАХЛАВА

2 шт./70 г

230 ₽

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ	
160 г	350 ₽



МЕДОВИК	
100 г	420 ₽



	ЛЯБ-ЛЯБИ Орехи миндаль, кешью, фундук, изюм белый, изюм черный
150 г	450 ₽



	МОРОЖЕНОЕ	70 г	275 ₽
	МЕД	130 г	190 ₽
	ФИНИКИ	150 г	270 ₽
	КОЗИНАКИ	100 г	250 ₽
	ХАЛВА БАКИНСКАЯ	100 г	250 ₽

МУТАКИ
2 шт/40 г 230 ₹



НАПОЛЕОН
100 г 420 ₹



ШЕКЕРБУРА
1 шт./40 г 250 ₹



— М Е Н Ю —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....1

Помидоры «Бычье сердце»	340 ₹
Овощи свежие	520 ₹
Ассорти овощей / овощная нарезка	1 250 ₹
Ассорти зелени	350 ₹
Маслины / оливки	380 ₹
Соленья по-бакински	620 ₹
Грибы маринованные	430 ₹
Огурцы малосольные / маринованные	320 ₹
Бочковые соленья	380 ₹
Икра из баклажанов	480 ₹
Баклажаны с ореховой начинкой	450 ₹
Лобио по-грузински	350 ₹
Сациви из курицы	350 ₹
Мясное ассорти	1 320 ₹
Бастурма из говядины по-восточному	420 ₹
Куриный рулет	390 ₹
Ростбиф	560 ₹
Язык говяжий	530 ₹
Рыбное ассорти	2 400 ₹
Сиг холодного копчения	950 ₹
Осетрина горячего копчения	1 350 ₹
Семга слабосоленая	895 ₹
Икра лососевая	820 ₹
Сельдь по-московски	460 ₹



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ10

Сырная тарелка	940 ₹
Шор по-кавказски с укропом	340 ₹
Брынза	350 ₹
Овечий	470 ₹
Гауда	320 ₹
Сулугуни	340 ₹
Довга	300 ₹
Мацони	260 ₹
Айран	130 ₹



САЛАТЫ.....14

Салат по-деревенски	470 ₹
Салат из помидоров «Бычье сердце»	560 ₹
Салат овощной со шпинатом	590 ₹
Салат с авокадо	560 ₹
Салат «Капрезе»	590 ₹
Салат овощной с сыром «Сулугуни»	570 ₹
Салат из свеклы с козьим сыром	650 ₹
Салат с говяжьим языком	670 ₹
Теплый салат с телятиной / ягнятиной и зеленью	795 ₹
Теплый салат с куриной печенью	560 ₹
Салат столичный с куриным филе	380 ₹
Салат «Цезарь» с курицей	540 ₹
Салат «Цезарь» с креветками	760 ₹
Салат из тигровых креветок	760 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ20

Блины по-домашнему	160 ₹
Блины с лососевой икрой	810 ₹
Блины с мясом	250 ₹
Блины с творогом	220 ₹
Сыр «Сулугуни» жаренный	350 ₹
Кюкю с зеленью	340 ₹
Яичница	210 ₹
Яичница с помидорами	390 ₹
Жюльен грибной	280 ₹
Королевские креветки на гриле	1 070 ₹
Кутаб с тыквой	165 ₹
Кутаб с зеленью	165 ₹
Кутаб с картофелем	165 ₹
Кутаб с сыром	165 ₹
Кутаб с мясом	165 ₹

СУПЫ26

Суп овощной	310 ₺
Суп-пюре из чечевицы	370 ₺
Суп-пюре из тыквы	370 ₺
Крем-суп из шампиньонов	370 ₺
Уха по-Царски	640 ₺
Куриный суп-лапша	320 ₺
Борщ с телятиной	350 ₺
Щи зеленые с телятиной	330 ₺
Солянка сборная мясная	360 ₺
Суп Харчо	340 ₺
Соютма из баранины	390 ₺
Соютма из телятины	490 ₺
Суп Дюшбара	350 ₺
Суп Кюрза	350 ₺
Суп Кюфта-Бозбаш	430 ₺
Суп Пити	470 ₺
Суп Хинкали по-азербайджански	390 ₺



БЛЮДА НА САДЖЕ33

Ассорти из мяса на садже	3 460 ₺
Жаркое из телячьей корейки с овощами по-азербайджански	950 ₺
Жаркое из бараньей корейки с овощами по-азербайджански	820 ₺

ТАНДЫР.....35

Говяжья вырезка в тандыре	1 380 ₺
Перепелка в тандыре	660 ₺
Цыпленок в тандыре	650 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА37

Тава-Кебаб	510 ₺
Джиз-Быз	470 ₺
Голубцы	520 ₺
Долма с виноградными листьями	540 ₺
Долма по-азербайджански	590 ₺
Хинкали по-азербайджански	470 ₺
Хинкали по-грузински	420 ₺
Телятина по-строгановски	660 ₺
Вырезка по-царски	750 ₺
Котлеты из телятины	570 ₺
Хашлама из баранины	710 ₺
Эскалоп из свинины	490 ₺
Лангет из говяжьей вырезки	680 ₺
Плов узбекский	580 ₺
Куриные котлеты	410 ₺
Перепелка табака	660 ₺
Цыпленок табака	650 ₺
Котлета по-киевски	510 ₺
Осетрина	1 290 ₺
Семга «Бакинский бульвар»	850 ₺
Буглама из осетрины по-азерб.	1 390 ₺
Семга	850 ₺
Судак	520 ₺
Форель речная	840 ₺
Сибас	870 ₺
Дорада	870 ₺

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ47

Фасоль по-домашнему	490 ₺
Телятина по-домашнему	750 ₺
Баранина по-домашнему	620 ₺
Перепелка по-домашнему	660 ₺
Цыпленок по-домашнему	720 ₺
Куриные потрошки по-домашнему	400 ₺
Кролик по-домашнему	650 ₺
Осетрина по-домашнему	1 100 ₺



ШАШЛЫКИ51

• ИЗ МЯСА	
Шашлык из свиной корейки	450 ₺
Шашлык из свиных ребрышек	370 ₺
Шашлык из свиной мякоти	410 ₺
Шашлык из кролика	490 ₺
Шашлык из курдюка	540 ₺
Люля-кебаб из баранины	590 ₺
Шашлык из бараньих почек	340 ₺
Хан-кебаб по-кавказски	390 ₺
Шашлык из бараньего сердца	570 ₺
Шашлык из бараньей печени с курдюком	450 ₺
Шашлык из баранины «семечки»	530 ₺
Шашлык из бараньих семенников	460 ₺
Шашлык из бараньей корейки	590 ₺
Шашлык из бараньей мякоти	640 ₺
Шашлык из бараньих ребрышек	500 ₺
Шашлык из бараньей почечной части	650 ₺
Люля-кебаб из телятины	620 ₺
Шашлык из говяжьей вырезки «Бастурма»	750 ₺
Шашлык из телячьих ребрышек	600 ₺
Шашлык из телячьей грудинки	620 ₺
Шашлык из телячьей почечной части	710 ₺
Шашлык из телячьей мякоти	795 ₺
Шашлык из телячьей корейки	710 ₺

• ИЗ РЫБЫ	
Шашлык из семги	850 ₺
Люля-кебаб из осетрины	1 290 ₺
Шашлык из осетрины	1 290 ₺
Форель речная на мангале	840 ₺
Дорада на мангале	870 ₺
Сибас на мангале	870 ₺

• ИЗ ПТИЦЫ	
Люля-кебаб из курицы	440 ₺
Шашлык из курицы	390 ₺
Шашлык из куриных потрохов	330 ₺
Шашлык из перепелов	660 ₺

• ИЗ ОВОЩЕЙ	
Шашлык «Овощное ассорти»	380 ₺
Шашлык из грибов	250 ₺
Люля - кебаб из картофеля	240 ₺
Шашлык из картофеля	210 ₺
Шашлык из картофеля с курдюком	320 ₺
Шашлык из баклажанов с курдюком	260 ₺
Шашлык из сладкого перца	180 ₺
Шашлык из репчатого лука	150 ₺
Шашлык из свежих помидоров	210 ₺
Шашлык из острого перца	120 ₺

ГАРНИРЫ65

Овощное ассорти	360 ₺
Грибы жаренные с картофелем и луком	350 ₺
Овощи жаренные по-бакински на сковороде	360 ₺
Картофель по-домашнему	200 ₺
Картофельное пюре	165 ₺
Картофель фри	165 ₺
Картофель отварной	165 ₺
Гречка отварная	140 ₺
Рис отварной	140 ₺
Фасоль стручковая	380 ₺
Спаржа	410 ₺
Брокколи жареная	340 ₺
Брокколи на пару	340 ₺
Цветная капуста жареная	210 ₺
Цветная капуста на пару	210 ₺

ХЛЕБ66

Лепешка пшеничная тонкая	70 ₺
Лепешка пшеничная круглая	70 ₺
Лаваш бакинский	30 ₺
Хлеб ржаной	40 ₺

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ 67

Садовые ягоды в ассортименте	950 ₺
Ассорти фруктов	1 650 ₺
Ананас (нарезка)	970 ₺

ДЕСЕРТЫ69

Тирамису	350 ₺
Медовик	420 ₺
Наполеон	420 ₺
Чизкейк	350 ₺
Козинаки	250 ₺
Ляб-ляби	450 ₺
Финики	270 ₺
Халва бакинская	250 ₺
Пахлава	230 ₺
Мутаки	230 ₺
Шекербура	250 ₺
Домашнее варенье	350 ₺
Мед	190 ₺
Мороженое	275 ₺

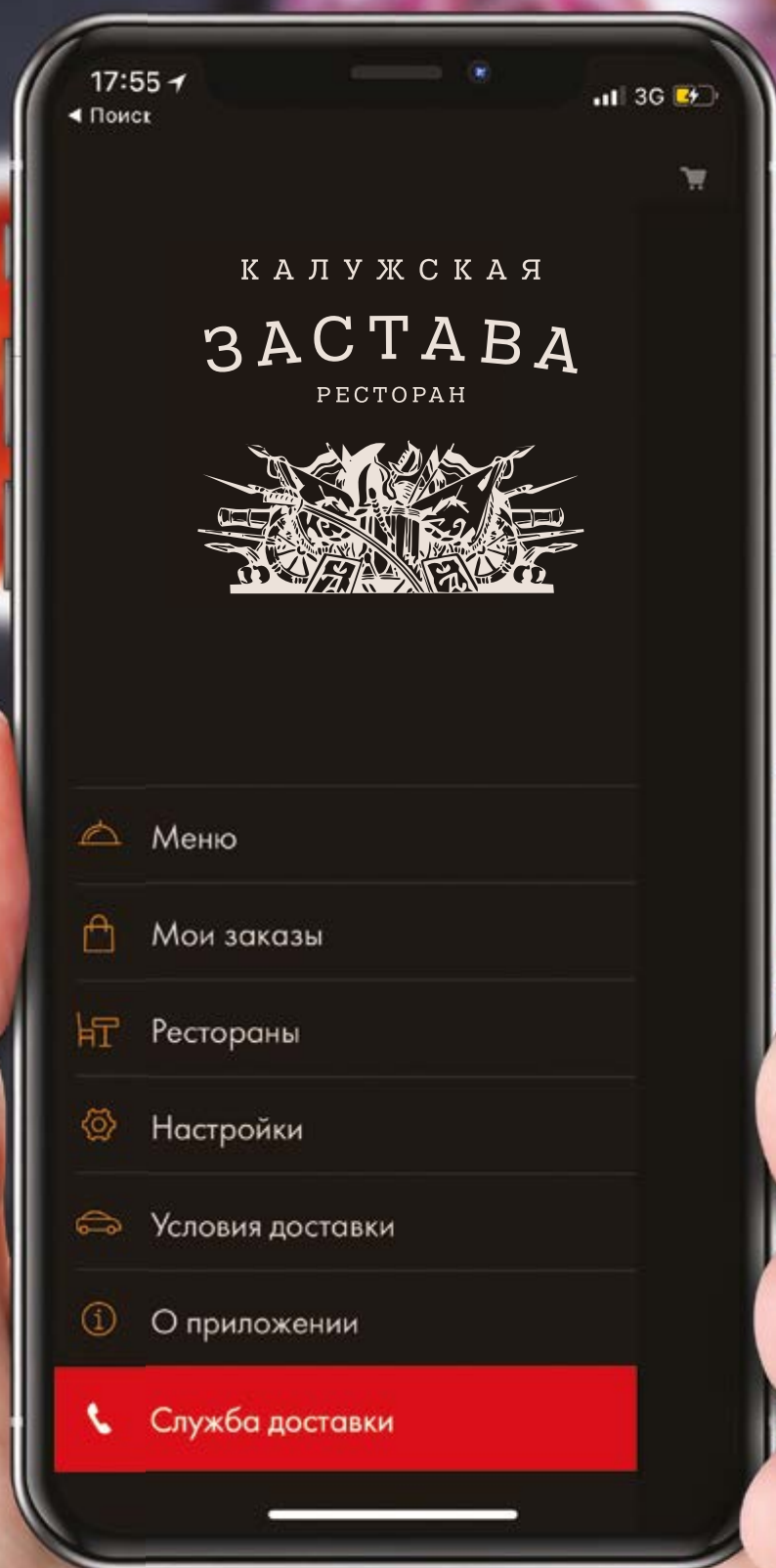
20%
СКИДКА



НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ
МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

App Store

Google play



ХИТ

Хит продаж



Постное блюдо



Острое блюдо



Приготовление блюда
от 35 минут



Блюдо, приготовленное по-традиционному
национальному рецепту

* Варианты подачи блюд могут отличаться от
фотографий представленных в меню