




ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашняя икра из овощей 150 / 50 г Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	470.-
Брускетта с сельдью 170 г и молодым картофелем	350.-
 Розовые томаты и огурцы 300 / 50 г с чесночным соусом / сметаной / растительным маслом	620.-
Ассорти домашних сыров 190 / 126 г Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	1 080.-
Ассорти фермерских сыров 260 г Пармезан, раklet, горгонзола дольче, маасдам, камамбер	1 950.-
Казы по-татарски 80 / 10 г Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	580.-
Казы по-узбекски 80 / 10 г Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	580.-
Отварной говяжий язык 100 / 30 г Подается с хреном или горчицей	580.-
 Домашние соленья 300 г Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	470.-
 Свежая зелень 70 г Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	250.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сулугуни с томатами 140 / 100 г	480.-
Шакшука 280 г Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	650.-
 Запечённый баклажан 250 г с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	680.-

ГАРНИРЫ

 Картофель фри 150 г	280.-
 Картофельное пюре 150 г	190.-
Жареный картофель 200 г с грибами и луком	320.-
Картофель с курдюком и чесноком 150 г	270.-
Рис 150 г	190.-
Жареный шпинат с зелёным луком 150 г	350.-
Овощи гриль 200 г	550.-

ШАУРМА

Кусочки обжаренного на углях мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

С курицей 285 г	530.-
С телятиной 285 г	690.-
С бараниной 285 г	690.-

new

ПОКЕ

Поке с креветкой темпура 400 г 930.-
С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутном, соусами унаги и специальным соусом

Поке с лососем 355 г 990.-
С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутном и специальным соусом

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

250 г

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

Добавки к плову:

Ачичук 50 г	115.-
Маринованный лук 20 г	75.-
Жареный чеснок 30 г	75.-
Гранат 20 г	75.-


САЛАТЫ

 Буррата с узбекскими томатами 260 г С базиликом и оливковым маслом	890.-
 Ачичук 150 г Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	390.-
Ташкент 160 г Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	550.-
Цезарь с курицей 245 г	820.-
Цезарь с креветками 235 г	890.-
Зелёный салат с креветками 215 г С рукколой, микс-салатом, томатами, огурцами, сыром пармезан, под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	990.-
Греческий салат 350 г	690.-
Салат с языком и рукколой 150 г с ореховым соусом	750.-
Оливье с курицей, 200 г креветкой и тобико	530.-
 Узбекский салат из нежной телятины с овощами 150 г В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	550.-
 Салат из свежих овощей 270 г Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	450.-
 Салат из капусты и моркови с ароматным маслом 150 г Рекомендовано к шашлыкам	230.-
Салат с киноа, 280 г томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	650.-

СУПЫ

 Суп куриный с домашней лапшой 300 г	380.-
Лагман 300 / 20 г Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	520.-
Шурпа 300 г Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	630.-
Рыбный суп 300 г С филе дорадо, овощами и зеленью	590.-
Домашний борщ 300 / 30 г С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	480.-
Щавелевый суп с телятиной 250 / 30 г С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	430.-
Грибной крем-суп 250 / 15 г Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	470.-
 Харчо 250 / 20 г Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	440.-
Суп-пюре из тыквы 300 / 15 г Подается с пшеничными гренками	320.-
 Том ям 370 / 100 / 10 г Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами, помидорами, лимонграссом и перцем чили. Подается с рисом	690.-

ПИЦЦА

Маргарита 345 г С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	620.-
 Пепперони 360 г С пепперони, сырами моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	750.-
 Четыре сыра 375 г С пармезаном, горгонзоллой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	790.-
Ветчина с грибами 435 г С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	820.-



электронное меню
кухни и бара



ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка с соусом Бринджал ^{200 / 50 г} 2 150.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка.
Подаётся с фирменным соусом из баклажанов

Куриные бёдрышки на гриле ^{240 / 130 г} 720.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 35 / 30 / 25 г} 1 190.-
Подаётся с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном

Овощи гриль ^{200 г} 550.-

Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из курицы ^{100 / 10 г} 380.-

Из баранины с луком ^{100 / 10 г} 550.-

Из телятины с луком ^{100 / 10 г} 550.-

Из бараньей печени ^{100 / 10 г} 550.-

Из креветок ^{100 / 25 г} 690.-
Подаётся с лимоном

Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из баранины ^{100 / 10 г} 450.-

Из телятины ^{100 / 10 г} 480.-

Из курицы ^{100 / 10 г} 370.-

Соусы ^{50 г}

Аджика, Наршараб, Для шашлыка, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком 110.-

Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь 190.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дорадо ^{1 шт / 250 / 69 г} 1 090.-
Запечённая с помидорами черри

Бургер Олд Скул с сыром ^{346 г} 690.-
Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус

Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г} с картофельным пюре 530.-
Подаются с грибным соусом

Домашние котлеты из телятины ^{160 / 150 / 40 г} с картофельным пюре 650.-
Подаются с трюфельным соусом

Бефстроганов ^{390 г} 950.-
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками

Телятина с грибами в соевом соусе ^{230 г} 850.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом

Баранья печень с яблоками и луком ^{300 г} 590.-
Обжаренные в соевом соусе

Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г} 1 190.-
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном

Колбаски из баранины и говядины ^{130 / 200 / 30 г} с сыром и болгарским перцем 690.-
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

Жареная мраморная говядина ^{330 г} с картофелем черри 950.-
Украшается зеленью и перчиками бикиньо

ПЕЧЁМ

Кок-самса с сулугуни и зеленью ^{1 шт / 115 г} 280.-

Кок-самса с сулугуни и томатами ^{1 шт / 115 г} 280.-

Самса бейби с телятиной ^{2 шт / 80 г} 290.-

Самса с бараниной ^{1 шт / 100 г} 290.-

Хачапури по-мегрельски с сыром ^{400 г} 490.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров

Хачапури по-аджарски ^{315 г} 490.-
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком
Дополнительный яичный желток: 50.-

Лепёшка из тандыра ^{1 шт / 120 г} 120.-

Лепёшка Роти парата ^{1 шт / 50 г} 130.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

Хинкали с говядиной ^{3 шт / 300 г} 410.-
С пряными специями и кинзой

Хинкали с бараниной ^{3 шт / 300 г} 410.-
С пряными специями и кинзой

Манты с бараниной ^{190 / 30 г} 410.-
Подаются со сметаной

Классические пельмени ^{300 г} с говядиной 490.-

ЖАРИМ

Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

С тыквой ^{180 г} 310.-

С сыром и томатами ^{180 г} 310.-
С ароматной кинзой

С бараниной ^{180 г} 310.-

Чебуреки

С курицей ^{2 шт / 150 г} 290.-
И ароматной кинзой

С телятиной ^{160 г} 390.-
И ароматной кинзой

С бараниной ^{160 г} 390.-
И ароматной кинзой

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущённой и арахисом ^{150 г} 320.-

Медовик ^{120 / 30 / 30 г} 390.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым

Наполеон ^{160 / 40 г} 490.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами

Шоколадный торт ^{120 / 25 г} 390.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.
Украшается карамельной корзинкой и физалисом

Павлова с ягодами ^{230 г} 590.-
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго

Чизкейк баскский ^{160 / 50 г} 490.-
Мягкий внутри, обожжённый снаружи

Варенье на выбор ^{100 г} 180.-
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники

Сорбет ^{50 г} 190.-
Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника

Мороженое ^{50 г} 190.-
Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тирамису

Фруктовая ваза ^{1 600 г} 2 300.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г} Лосось 160.-

Магура ^{35 г} Тунец 140.-

Унаги ^{33 г} Угорь 170.-

Эби ^{35 г} Креветка 140.-

Гунканы

Сяке спайс ^{35 г} С лососем спайс 150.-

Эби спайс ^{35 г} С креветкой спайс 140.-

Унаги спайс ^{35 г} С угрём спайс 170.-

Магура спайс ^{35 г} С тунцом спайс 140.-

Кани спайс ^{35 г} Мясо краба, крабовое мясо сурими, спайс 190.-

Роллы

Сяке Маки ^{100 г} Лосось 350.-

Авокадо Маки ^{100 г} Ролл с авокадо 260.-

Каппа Маки ^{100 г} Ролл с огурцом и кунжутом 250.-

Унаги Маки ^{100 г} Ролл с угрём и кунжутом 420.-

Текка Маки ^{100 г} Ролл с тунцом 350.-

Калифорния ^{190 г} Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико 750.-

Филадельфия ^{195 г} Лосось, огурец, сыр филадельфия 720.-

Лосось Абури ^{210 г} Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобико, соус спайси и унаги 790.-

Дракон ^{190 г} Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги 720.-

Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г} Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр 550.-

Тёплый ролл Кранч ^{240 г} Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги 690.-

Креветка темпура ^{220 г} Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги 710.-

Острый лосось ^{220 г} с чили перцем 790.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, сыр филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный

С крабом и угрём ^{180 г} в трюфельном соусе 790.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги



ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ – БОЛЬШЕ СКИДКИ
Программа лояльности
Restart Club

