

Салаты



Панцанелла**600 руб**

(Салат из свежих овощей и печеного перца с итальянской заправкой)

Салат с уткой и арахисовым дрессингом**700 руб**

(Нежная утинная грудка с рукколой, яблоками и сельдереем в арахисовой заправке)

Салат с мраморной говядиной .**1150 руб**

(Ломтики мраморной говядины на подушке из листьев салата и свежих томатов)

Салат с креветками и авакадо....**850 руб**

(Обжаренные креветки на подушке из фенхеля, мяты и авакадо)

Салат с лососем.....**850 руб**

(Слабосоленый лосось с листьями салата и филе апельсина в медово-цитрусовой заправке)

Закуски



Ростбиф с пеной тоннато.....**1200 руб**

(Нежная говядина с пеной из соуса «Тонатто»)

Тар-тар из курильского гребешка**1200 руб**

(Курильский гребешок с томатами и базиликом)

Тар-тар из тунца.....**800 руб**

(Нежный тунец на подушке из обожжённого камамбера с чипсами из пармезана)

Креветки с соусом манго-чили....**900 руб**

(Хрустящие креветки в катаифе с пикантным соусом манго-чили)

Брускетты с ростбифом.....**900 руб**

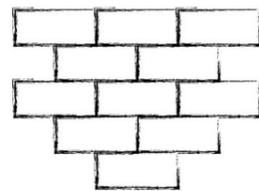
(Обжаренная чааббата с ломтиками ростбифа и вяленными томатами)

Шашлычки из кальмаров с креветками и грибами.....**1100 руб**

(Обжаренные морепродукты на гриле с лимонной пеной и кокосовом желе)

Запеченный камамбер.....**950 руб**

(Запеченный камамбер с тыквенно-мандариновым конфи и клубникой в мёде)



Супы



Минестроне**450 руб**

(Овощной суп на насыщенном овощном бульоне)

Венгерский суп гуляш.....**850 руб**

(Наваристый сум с говядиной, овощами и чипетками)

Зуппа ди маре.....**850 руб**

(Насыщенный томатный суп с морепродуктами)

Горячее



Гуфы из баклажана с овощами**700 руб**

(Запеченный баклажан с овощами в тайском стиле и пеной лайма)

Пряный цыпленок с хрустящим пореем.....**1200 руб**

(Цыпленок корнишон с хрустящим луком порей и кунжутным соусом)

Стейк лосося с овощным жульеном **1800 руб**

(Нежный лосось с гриля подается с овощным жульеном и соусом «Цитрусовый Биск»)

Стейк рыбы-меч со спаржей.....**2900 руб**

(Стейк из дикой рыбы Меч с припущенной спаржей и цитрусовым биском)

Стейк из тунца.....**1600 руб**

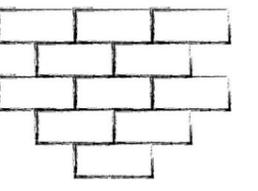
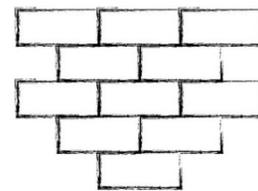
(Стейк из тунца с припущенными овощами в сливочном соусе)

Голень ягненка с картофелем .**2300 руб**

(Голень ягненка с бейби картофелем)

Утка со сливой и пюре из картофеля с яблоком.....**900 руб**

(Нежная утинная грудка с воздушным пюре и яркими



Бургеры



Бургер «Вулкан» с говядиной.....**950 руб**

(С котлетой из мраморной говядины, сыром, хрустящим беконом и овощами)

Бургер с рваной свиной.....**850 руб**

(С тающей рваной свиной, маринованным луком и сыром)

Бургер с хрустящей курицей.....**800 руб**

(Хрустящий шницель из курицы со свежими листьями салата и фирменным соусом)

Гриль «Висячие сады»



Стейк Рибай.....**3100 руб**

(Нежная мраморная говядина с гриля)

Стейк Мачете.....**2600 руб**

(Сочный стейк говядины с насыщенным вкусом)

Ассорти колбас.....**2100 руб**

(Ассорти из 6-ти видов колбас на компанию)

Десерты



Вавилонская Башня.....**650 руб**

(Нежный мусс лайма с начинкой из медовых яблок, подается с сорбетом из лайма)

Ломаный мильфей с ягодами.....**600 руб**

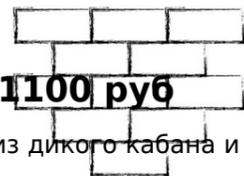
(Прекрасное сочетание сливочного крем чиз с ярким вкусом ягод и миндальным печеньем)

Шоколадный брауни с пряной вишней.....**650 руб**

(Симфони шоколадного бисквита и насыщенного вкуса пряной вишни с кремом из сливочного сыра)

Шумерская закуска к пиву.....1100 руб

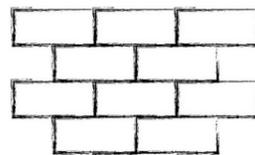
(Ассорти закусок к пиву подаются со смальцем из дикого кабана и соусом блю чиз)



сливами)

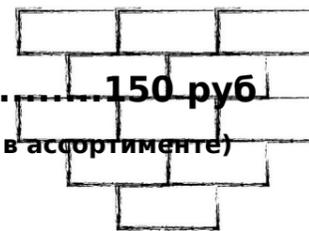
Свинина в беконе с кремом из сельдерея.....800 руб

(Медальоны из свинины обжаренные в беконе подаются с соусом «Пеппе Верде»)



Мороженое/Сорбет150 руб

(Итальянское мороженое Джелатто в ассортименте)



 — блюдо подходит для вегетарианцев

Добро пожаловать в ресторан "Вавилон"

- уединённое укрытие в сердце города, где объединяются ароматы великолепной кухни и благожелательная атмосфера.

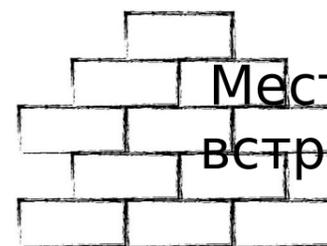
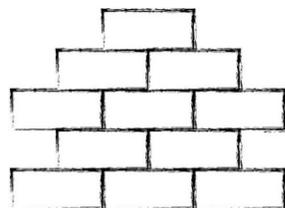
В "Вавилоне" каждый гость встречается с теплотой и радушием, становясь частью нашей большой ресторанной семьи.

Вдохновлённые древними легендами о Вавилоне, где сливались разные культуры и архитектурные стили, основатели задумали создать уникальное место, где каждый гость смог бы погрузиться в мир изысканной кулинарии, деликатных коктейлей и утончённого дизайна.



ВАВИЛОН

Ресторан «Вавилон»



Место, где история встречает вкусовые

ВДОХНОВЕНИЯ

"Вавилон" - это не просто ресторан, это место, где встречаются вкус, стиль и профессионализм, чтобы создать неповторимый и вдохновляющий опыт для вас и ваших близких.

Проектируемый проезд
№4062 д. 6 стр. 1

+7 (969) 888-98-97
vavilon-restoran@mail.ru