

ГРИЛЬ 760 ₺

Шницель

НОВИНКА

Хрустящий снаружи и сочный внутри куриный шницель под горкой душистого пармезана

355 г

Баффало гриль

Куриная грудка в остро-пряном соусе «Баффало». Почувствуйте этот взрыв вкуса!

470 г

Жгучие перцы

Попробуйте нашу куриную грудку в соусе из огненно-острых перцев. Почувствуйте себя победителем!

470 г

ГОВЯДИНА 960 ₺

Говядина в трюфельном соусе

НОВИНКА

Новинка сезона: ломтики говядины из тонкого края в сливочном соусе с чёрным трюфелем и пармезаном

435 г

Говядина в соусе сальса

Сочные кусочки говядины в пикантном соусе «Сальса» с бобами фасоли и свежей стручковой фасолью

490 г

Говядина «Сливочный тимьян»

Нежнейшая говядина, политая соусом из сливок и сыра, с добавлением тимьяна

410 г

Говядина по-мексикански

НОВИНКА

Сочные кусочки говядины в остром соусе с добавлением бобов, сладкого перца и перчика халапеньо

425 г

Сальса гриль

Куриная грудка и пикантный соус «Сальса». Почувствуйте ритм Латинской Америки

470 г

Сливочный тимьян

ХИТ!

Куриная грудка в соусе из сливок и сыра с добавлением тимьяна

470 г

* Куриную грудку на гриле можно приготовить без соуса

СОЗДАЙТЕ СВОЮ ТАРЕЛКУ!

1

Выберите вкус курочки

18 вкусов курочки «Халяль»

2

Выберите основной гарнир

Выберите фирменный соус «Песто» или «Томат-Базилик» к пасте

Баветте +0*

Пенне +0*

Рис +0*

Замена основного гарнира на картофель фри

+50 ₺

3

Заправьте салат

маслом, лимонным соусом, солью и перцем по вкусу

КУРИНЫЕ БЛЮДА 710 ₺

Курочка в трюфельном соусе

НОВИНКА

Новинка сезона: фирменная курочка в сливочном соусе с чёрным трюфелем и пармезаном

475 г

Цыплёнок Барбекю

ХИТ!

Награда настоящему герою — сочное мясо с дымком! Нежная куриная грудка со сладким перцем, миксом из семи специй и пряным соусом «Барбекю» — это настоящее гастрономическое приключение

445 г

Султан-Баклажан

Восточная сказка наяву: пюре из баклажанов буквально укутывает каждый аппетитный кусочек курицы. Найдётся тысяча красивых фраз, чтобы описать вкус, но лучше попробовать это блюдо, достойное султана

495 г

Азиатки

Загадочная Азия дарит нам соус «Терияки». В авторской версии этого соуса куриное филе становится пикантно-сладковатым и одновременно пряным. И это незабываемо!

420 г

Лакомство от Шефа

Замаринованные кусочки курицы в секретном маринаде от Шефа заставят вас теряться в догадках: это говядина или курица. Шеф добавил шампиньоны и сладкий перец

480 г

Жгучие перцы

Кусочки курицы и острый перец в соусе — настоящий пожар на сковороде!

425 г

Чиз Калифорния*

Мы приготовили особенно красочное блюдо: куриное филе, замаринованное с 7 специями, в сливочно-сырном соусе с добавлением чили и специй, вы влюбитесь в этот взрыв вкуса!

485 г

Смоки Баффало**

Известный всему миру соус «Баффало» может стать вашим фаворитом. С первого кусочка курицы в нежном, но в то же время остро-пряном соусе с добавлением чили и специй, вы влюбитесь в этот взрыв вкуса!

470 г

А-ля Паприкаш

Фирменный соус из запеченных сладких перцев, сладкий перец и сочные кусочки курицы — вы ещё не успеете сделать заказ, как почувствуете этот дразнящий аромат с дымком

470 г

Тайна Чеддера

Скажем так, сыр всему голова! Не отказывайте себе в удовольствии насладиться ароматным розмарином — этот соус идеально дополняет нежную курицу

465 г

Сливочный тимьян

ХИТ!

Разделите страсть нашего Шеф-повара к тимьяну! Сочное куриное филе становится особенно ароматным благодаря этой пикантной специи, сыру и сливкам

465 г

Терияки гриль

Идеальное сочетание сладкого перца, баклажана, цуккини, приготовленных на гриле, и нежной курочки со сладкой ноткой японской кухни соуса «Терияки»

520 г

Крем-Шампи

Грибы — ваша маленькая слабость? Не отказывайте себе в удовольствии насладиться удивительно нежным сочетанием шампиньонов, свежих сливок и мягких кусочков курицы

455 г

Курочка сальса

Нежная курочка и пикантный соус «Сальса». Шеф добавил бобы фасоли и свежую стручковую фасоль для вкуса и контраста

525 г

Сладкий Чили

Сладкий или острый? Вы удивитесь, как от кусочка к кусочку меняется вкус этого блюда. В этом и есть секрет сладко-пряного соуса с каплей чили

430 г

Курочка по оригинальному рецепту

С этого блюда началась история нашего ресторана. Здесь просто кусочки курицы в секретном маринаде, глазированные соевым соусом

420 г

630 ₺

САЛАТЫ

Салат с халуми

НОВИНКА

Жаренный на гриле сыр халуми на подушке из микса салатных листьев романо и айсберг с оригинальным соусом песто, томатами черри и маслинами

550 ₺

240 г

Цезарь

ХИТ!

Салат айсберг и романо, томаты черри, сухарики и куриные ломтики приправлены тёртым пармезаном

550 ₺

250 г

Шеф салат

ХИТ!

Легкий и сытный салат с курочкой от шефа с пармезаном, грибами, сладким перцем, миксом зелени и овощей в медово-горчичном соусе. Заправьте долькой лимона для яркого вкуса!

550 ₺

295 г

ПАСТА

Со сладким перцем

НОВИНКА

На томатном соусе, сладкий перец, маслины, кукуруза, сыр Моцарелла

220 г

Азиатский с креветками

НОВИНКА

Микс листьев салата айсберг и романо с томатами черри в соусе «Свит чили» с креветками в хрустящей панировке и пармезаном для яркого вкуса

550 ₺

220 г

Тайский с говядиной

НОВЫЙ РЕЦЕПТ

Тёплые ломтики говядины на подушке из салатных листьев, томатов черри и маслин с соусом «Свит чили», приправленные кунжутом для яркого акцента

590 ₺

210 г

Салат с хрустящей курочкой

Смесь свежих салатных листьев с маслинами и томатами черри, заправленная медово-горчичным соусом и пармезаном вместе с хрустящими снаружи и сочными внутри кусочками фирменной курочки. Заправьте салат долькой лимона для яркого вкуса!

550 ₺

280 г

Паста-Песто

НОВИНКА

Классика домашней кухни Северной Италии. Паста с оригинальным соусом песто и томатами черри, щедро украшенная зрелым пармезаном для богатого вкуса и аромата

205 г

Чёрный трюфель

НОВИНКА

Ароматная паста в сливочном соусе с чёрным трюфелем и фирменной курочкой

245 г

Барбекю

ХИТ!

Филе курицы в соусе «Барбекю» с пармезаном, сладким перцем и кунжутом

275 г

С острым перцем

НОВИНКА

Филе курицы в томатном соусе со смесью перцев и Пармезаном

280 г

Чиз Калифорния*

Филе курицы в сливочно-сырном соусе, 7 специй и сладкий перец

275 г

Крем-шампи

ХИТ!

Филе курицы в сливочно-сырном соусе с шампиньонами

280 г

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Обед «Гагавик» с морсом

Полезный и сытный обед из нежного и сочного филе с пастой, морковными палочками и домашним морсом, который мы варим сами из спелых ягод

Вкусы на выбор:

- Курочка по оригинальному рецепту
- А-ля Паприкаш
- Тайна Чеддера
- Цыплёнок барбекю
- Чиз Калифорния*

Гарнир на выбор:

Паста Пенне или Баветте в двух видах соуса / рис

Картофель фри +50 ₺

550 ₺

130 / 150 / 80 г
+ Морс 250 мл

* Сырная Калифорния. ** С дымком. Мы используем не менее 200 г куриного мяса для приготовления каждого блюда.

ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Мозаика»

ХИТ!

Лакомство из какао, молока, бисквита и грецкого ореха с шоколадным соусом и кокосовой стружкой

* Продукт может содержать скорлупу ореха

130 г **250 ₺**



Чизкейк «Нью-Йорк»

Чизкейк «Нью-Йорк» из натурального сливочного сыра на подложке из хрустящего и рассыпчатого печенья

+ 40 ₺
шоколадный соус

125 г **280 ₺**



Торт «Медовый»

Классический торт из медовых коржей, прослоенных заварным кремом и традиционной бисквитной крошкой

160 г **290 ₺**



НАПИТКИ

Чайная коллекция

Лёд и пламя

Согревающий напиток из зелёного чая, садовой мяты и спелых ягод облепихи

Звезда Цейлона

Благородный чёрный цейлонский чай

Карибские сады

Фруктовый чай с цветами апельсина, гибискуса, ароматом манго и спелого ананаса

Свежий ветер востока

Традиционный зелёный чай с садовой мятой

Горный чабрец

Высокогорный индийский чёрный чай с чабрецом

Гармония Азии

Классический китайский зелёный чай

Горячие напитки

Чай в чашке	200 мл	130 ₺
Чай в чашке с молоком	200 мл	150 ₺
Эспрессо	60 мл	180 ₺
Двойной эспрессо	120 мл	230 ₺
Американо	200 мл	200 ₺
Американо с молоком	250 мл	230 ₺
Капучино	250 мл	230 ₺
Латте	220 мл	230 ₺
Сироп на выбор	15 мл	30 ₺

Пиво и сидр*

*Кроме ресторанов в г. Казань и г. Нижневартовск

Spaten алк. 5,2 %	450 мл	340 ₺	Efes Pilsener алк. 5,0 %	450 мл	260 ₺
Stella Artois алк. 5,0 %	440 мл	330 ₺	Жигули барное алк. 4,9 %	450 мл	250 ₺
Krušovice светлое алк. 4,2 %	450 мл	280 ₺	Сидр «Bon Season» Яблоко алк. 4,5 %	400 мл	330 ₺
Krušovice тёмное алк. 4,1 %	450 мл	280 ₺			

GAGAWA

ЩЕДРЫЕ И ВКУСНЫЕ ЛАНЧИ

Ежедневно, кроме выходных и праздничных дней
с 12:00 до 16:00

Шеф-ланч с говядиной

Тарелка с говядиной, 8 вкусов на выбор

Суп на выбор

Напиток на выбор

от **1020 ₺**
Картофель фри +50 ₺

Шеф-ланч с курицей

Куриная тарелка, 18 вкусов на выбор

Суп на выбор

Напиток на выбор

от **810 ₺**

Картофель фри +50 ₺

Бизнес-ланч Gagawa

Паста, 8 вкусов на выбор

Суп на выбор

Напиток на выбор

690 ₺

ПОДРУЖИМСЯ
НА VK.COM?!



www.gagawa.ru

Предложения и замечания можно отправить
по адресу: info@gagawa.ru

Готовый продукт может отличаться от рекламного изображения.
Рестораны Gagawa не являются халяльными заведениями
общественного питания.

УЗНАЙ БОЛЬШЕ
О ФРАНШИЗЕ



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

В БОЛЬШОЙ ТАРЕЛКЕ
49 CM

GAGAWA

GAGAWA

СУПЫ

Куриный

Филе курицы, лапша, свежая зелень

260 ₺
250 г



Чечевичный

ХИТ!

Подается с сухариками и лимоном
* на мясном бульоне

260 ₺
250 г



Хлебная корзина

Ассорти из четырёх булочек

220 ₺
120 г



Булочка

Пшеничная или ржаная

60 ₺
30 г

ЗАКУСКИ

Трио с халуми

НОВИНКА

Жаренный на гриле сыр халуми с картофелем фри и сочными кубиками фирменной курицы

650 ₺
340 г



Трио с креветками

Ассорти из хрустящей курочки, атлантических креветок и золотистых картофельных кружочков

650 ₺
350 г



Трио с сырными палочками

ХИТ!

Иногда хочется всё и сразу, и не стоит себе отказывать в этом! Микс из картофеля фри, хрустящей и нежной курочки с сырными палочками. Разве от этого можно отказаться?!

650 ₺
330 г



Куриные кубики

ХИТ!

Нежнейшие и вкусные куриные кусочки в хрустящей панировке

400 ₺
175 г



Креветки

Атлантическая креветка в золотистой хрустящей панировке

400 ₺
6 шт



Сырные палочки из моцареллы

Хрустящие снаружи, с мягким расплавленным сыром внутри

400 ₺
6 шт



Картофельные кружочки

Золотистые кружочки молодого картофеля, приправленные на ваш выбор солью или пряными травами

300 ₺
165 г



Картофель фри

Картофель фри, приготовленный в смеси пяти трав и специй

300 ₺
150 г



СОУСЫ

Шрирача

Сладкий перчик

Сырный

Барбекю

Сладкий чили

Брусничный

Сальса

Кетчуп

Баффало

80 ₺

ДОБАВКИ

Пармезан

Лимон, 2 дольки

Халапеньо

Сухарики

Халуми, 2 шт

50 ₺

50 ₺

50 ₺

20 ₺

200 ₺