



Salatniki i zakuski

Мясные деликатесы

собственного производства 150/115 г 590

Бастурма из говядины, бастурма из свинины, суджук, маринованная армянская капуста

Ассорти сыров 250 г 455

Домашний сулугуни, копчёный сулугуни, чечил, адыгейский, виноград, лаваш

Сельдь с картофелем 100/100 г 255

Домашние разносолы 550 г 325

Зеленые солёные томаты, маринованные огурцы, белая и красная маринованная капуста, морковь по-корейски, перец Цицак, маринованный чеснок



Ассорти из свежих овощей 250 г 295

Томат, огурец, сладкий перец, зелень, красный лук

Морковь по-корейски 120 г 90

Рулеты из баклажан с начинкой из сливочного сыра, базилика, эстрагона и чеснока 140 г 315

Овощной салат по – грузински 240 г 295

Свежие томаты, огурцы, грецкие орехи, брынза и красный лук с ароматной зеленью

Салат с креветками 150 г 375

Салат из креветок, обжаренных баклажан, свежих овощей и нежного соуса на основе домашнего майонеза, мёда и специй





Домашние разносолы

Свежие овощи

Ассорти сыров

Мясные деликатесы

Салат с креветками



Salatniki i zakuski

Салат с тунцом 200 г **455**
Обжаренный в кунжуте тунец, микс салатов, ростки гороха, молодой картофель, пряный соус с имбирём

Восток — дело тонкое 250 г **355**
Салат из тёплых баклажан, свежих томатов и сливочного сыра с медово-горчичной заправкой

Иберия 200 г **325**
Отварная говядина, морковь по-корейски, огурцы маринованные, красный лук, отварное яйцо и нежный соус на основе домашнего майонеза с добавлением меда и разных пряностей

Шахло 220 г **265**
Свежий огурец и сладкий перец, тонкий омлет, обжаренная куриная грудка, листья салата, зеленый лук, заправленные восточным соусом

Цезарь с курицей 260 г **335**

Кавказский Цезарь 250 г **345**
Свежий салат с куриным люля-кебабом, жареным сыром и гренками





Овощной с брынзой

Восенок

Кавказский цезарь

Салат с тунцом



Сунь

Угра ош 300 г **175**
Лёгкий суп из курицы с домашней лапшой

Лагман 320 г **365**
Ручным способом приготовленная домашняя лапша.
Ароматный бульон с поджаркой из баранины,
свежего перца, сельдерея с добавлением восточных
специй: бадьян, кумин, кориандр и свежая кинза.

 **Харчо** 300 г **265**
Острый грузинский суп
с рисом и кусочками телятины, томатной
поджаркой, ароматными специями и грецким орехом

Шурпа 350 г **415**
Ароматный суп из бараньих рёбрышек
с овощами. Спасибо узбекским традициям!

 **Том Ям** 300/100 г **385**
Тайский суп из кокосового молока с креветками, грибами
Цаогу и шампиньонами с перцем чили, имбиря, лимонного
сорго и листьев кафрского лайма. Подаётся с рисом
Басмати и ягодами годжи







Горькие блюда

Манты с бараниной
приготовленные на пару /50 г **80**

**Хинкали – огромные сочные
грузинские пельмени
с мясным бульоном внутри:**

Сванские Хинкали /130 г **135**
С рубленой говядиной, свежей кинзой
и острого стручкового перца, как принято
в грузинских деревнях

Хинкали-чакапули /80 г **85**
Баранина, свежая кинза и эстрагон

**Хинкали с говядиной, свининой,
томатами и сливочным сыром** /110 г **85**

Хинкали с говядиной /80 г **95**

Хинкали с грибами /80 г **85**

Лагман жареный /250 г **425**
Ручным способом приготовленная домашняя лапша.
Жареная в соусе «Ваджу» из баранины, свежего перца,
сельдерея с добавлением восточных специй:
бадьян, кумин, кориандр и свежая кинза.
Подаётся с яйцом пашот и посыпается кунжутом

Хаёт /140/140 г **355**
Шейка свинины с шампиньонами в сметанном соусе.
Подаётся с картофелем по-домашнему





Горькие блюда

Узбекский Плов /250/25 г **295**
Из говядины со знаменитым сортом риса «Лазер»,
горохом Нут и изюмом

Плов Той оши /250/25 г **395**
Парная баранина, красный рис «Дев-зира»,
морковь, кишмиш и горох «Нохат»

**Долма рубленое мясо
баранины и говядины с рисом
в виноградных листьях** **315**
Подаётся со сметаной 210/30 г

Махсус-кабоб 200/200 г **575**
Говяжьи ребрышки, подаются с запечённым картофелем
и маринованной капустой

Тандыр-кабоб /1200/800 г **2490**
Запечённая нога ягнёнка, подаётся со свежими овощами
и запечённым картофелем. Готовится по предварительному заказу





Шашлык

Подаются с томатным соусом

Люля-кебаб из курицы за 100/40 г	235
Люля-кебаб из индейки за 100/40 г	255
Люля-кебаб из свинины и говядины за 100/40 г	265
Люля-кебаб из баранины за 100/40 г	315
Шашлык из куриной грудки за 100/40 г	215
Свинная шейка за 100/40 г	275
Баранина за 100/40 г	455
Сабзи кабоб за 100/40 г	255

Шашлык – это не только мясо!
Свежезапечённый овощной букет из томатов-черри,
баклажанов и цукини. Подаются с томатным соусом

Гарниры

Молодой запеченный картофель с чесноком и розмарином 160 г	145
Рис басмати 150 г ароматный рис, приготовленный на пару с бадьяном и шафраном	95

Соусы 40 г

Соус гранатовый	99	Соус томатный	30
Соус майонез	30	Соус чесночный	30
Соус сметана	30	Соус чили	30
Соус ткемали	90	Соус Мацони	30







Мучные изделия

Хачапури Мегрули 400 г **335**
домашние хачапури с сыром сулгуни,
перед выпечкой посыпаются еще одним слоем сыра

Хачапури Аджарули 400 г **325**
лодочка из пышного теста
с сыром сулгуни, яйцом и маслом

 **Ламаджо 300 г** **235**
Армянская пицца!
Фарш из говядины и свинины с томатным соусом, свежая кинза

Кутаб 120/40 г
традиционный кавказский пирожок из пресного теста.
Подаётся с соусом Мацони

Кутаб с томатами, сулгуни и зеленью **125**

Кутаб с сыром и зеленью **135**

 Кутаб с бараниной, свежей кинзой и эстрагоном **135**

Кутаб с говядиной и болгарским перцем **155**

Лепешка, приготовленная в тандыре 200 г **65**
Посыпается кунжутом





Десерты

Торт с брусникой и белым шоколадом 85 г	215
Благородное сочетание воздушного мусса на основе белого шоколада и желе из сочных лесных ягод брусники	
Шоколадный фондан 70/50 г	255
Кекс из бисквитного теста с жидкой сердцевинкой. Подаётся с мороженым. Время приготовления 20 минут	
Чиз-кейк 130/40 г	255
Тирамису 130 г	260
Пирожное птичье молоко 75 г	150
Классический десерт. Шоколадный бисквит, нежный сливочный мусс под шоколадом	
Слоёный пирог с грушей и шариком мороженого 75/60 г	215
Фруктовая тарелка 750 г	390
Сезонные фрукты	
Сливочное мороженое 180/30 г	195
Топпинг на ваш выбор: шоколадный, карамельный, клубничный	
Шарик мороженого 50 г	80
Пахлава с арахисом 70 г	70





Тирамису

Чиз-кейк

Птичье молоко

Пахлава

Слоёный пирог с грушей
и шариком мороженого