

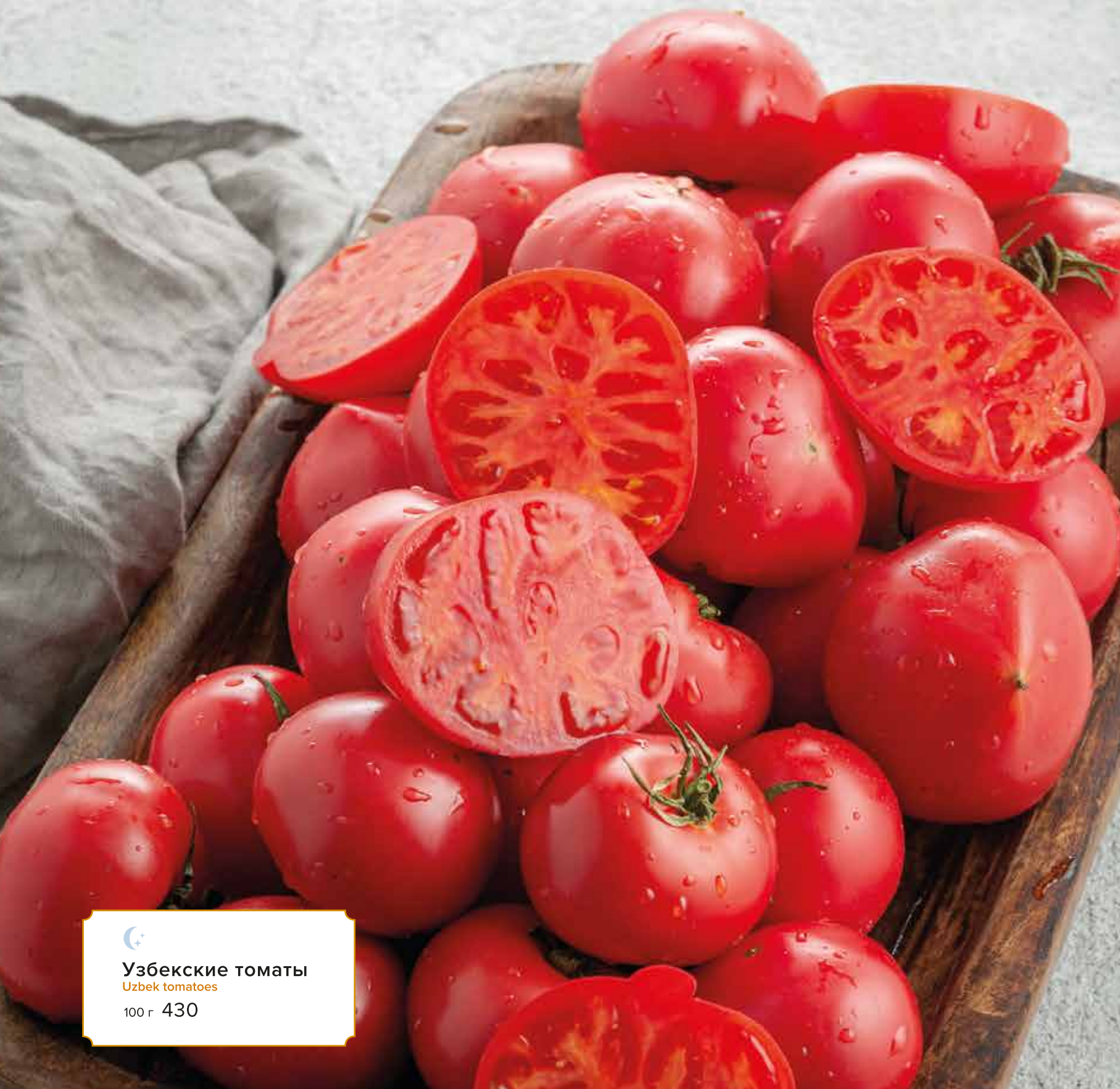


Чабрец

ЧАЙХАНА

Закуски

STARTERS





Узбекские томаты


Uzbek tomatoes

100 г 430

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Баклажан с гранатовым соусом, вялеными томатами и брынзой

180 г 470

Eggplant with pomegranate sauce, sun-dried tomatoes and cheese brynza



Сельдь с маринованным луком на булочке бриошь

200 г 380

Herring with pickled onions on a brioche bun



Домашнее сало

Homestyle Lard

Ароматное свиное сало, маринованное в ароматных специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом

50/40/15 г 450



Ассорти из солений

Assorted pickles.

Salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук

230 г 590



Оливки Olives

100 г 390

Вяленые томаты Dried tomatoes

90 г 490

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products



Лобио «Лебия Харкалия»

180/50 г 430

Lobio «Lebia Harkalia»

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой



Тартар из тунца

180 г 740

Tuna tartare

Нарезанные ровными кусочками тунец и авокадо в сочетании с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и гренками из чабатты



Чим чи

140 г 290

Kimchi salad

Пикантная закуска из китайской капусты, моркови и болгарского перца, маринованных в острых специях



Ассорти из холодных закусок

550 г 1150

Assorted cold appetizers.

Sun-dried tomatoes with cream cheese, Chicken liver pate with onion confit, Lobio «Lebia Harkalia», grilled eggplants spread, «Simurgh» salad and French baguette

Ассорти из самых популярных холодных закусок, представленных в нашем меню: вяленые томаты с крем-чизом, паштет из куриной печени с луком конфи, лоббио «Лебия Харкалия», икра из запечённых баклажанов, салат «Семург» и ломтики французского багета



Ростбиф с аджикой

90/30 г 680

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

Казы узбекская

70/20 г 580

Uzbek «kazy» (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

Буженина с хреном

80/50 г 450

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

80/30 г 590

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей на выбор

Фаршированный куриный рулет с хреном

80/30 г 480

Stuffed Chicken Roll with Horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов



Паштет из куриной печени с луком конфи

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 390



Икра из запечённых на мангале баклажанов

Grilled eggplants spread

130/40 г 480



Ассорти из мясных закусок

Assorted meat platter.

Uzbek Kazy, Roast Beef, Boiled Pork, Stuffed Chicken Roll, Boiled Beef Tongue, Pickled Cucumbers and Horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, маринованные огурцы и столовый хрен

200/30 г 1180



Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian Cheese Served

На компанию on a Platter for 4-5 people

480/45/40 г

1150

На одного

For one person

240/20/20 г 590



Сырное микс-ассорти с виноградом

230/120 г 1250

Mixed cheeses platter with grape.

Sulguni, Mozzarella Fior di latte, smoked Sulguni, Imeretian, Grana Padano, Chechil

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, моцарелла, моцарелла фиор ди латте, чечил, грана падано и имеретинский сыр с виноградом, малиновым вареньем и мёдом



Рыбное плато

160/80 г 1250

Fish platter.

Low-salt salmon, fried eel, Oil fish, cold smoked tuna, lemon, dill, micro-greens

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы, жареного угря и тунца холодного копчения с гренками из багета



Жареный сулугуни с малиновым соусом

120/30 г 480

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулугуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



Лосось слабой соли со сметанным соусом

70/40/20/20 г 790

Low-salt salmon with sour cream sauce

Закуска из лосося слабой соли с зеленью и сметанным соусом



Ассорти из кавказских сыров с вареньем

160/30 г 650

Caucasian cheeses platter with jam.
Sulguni, smoked Sulguni, Chechil, Imeretian

Ассорти самых знаменитых кавказских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, чечил и имеретинский сыр с грецкими орехами и вареньем



Селёдка с картофелем

100/150/30 г 420

Herring with potatoes



Скумбрия горячего копчения с картофелем

100/150/30 г 490

Hot smoked mackerel with potatoes

Салаты

SALADS



Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов

Uzbek tomato Achik-Chuk salad

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 680




Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом


Seasonal tomatoes with Yalta onion and spicy oil


Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 460

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом

225 г 670

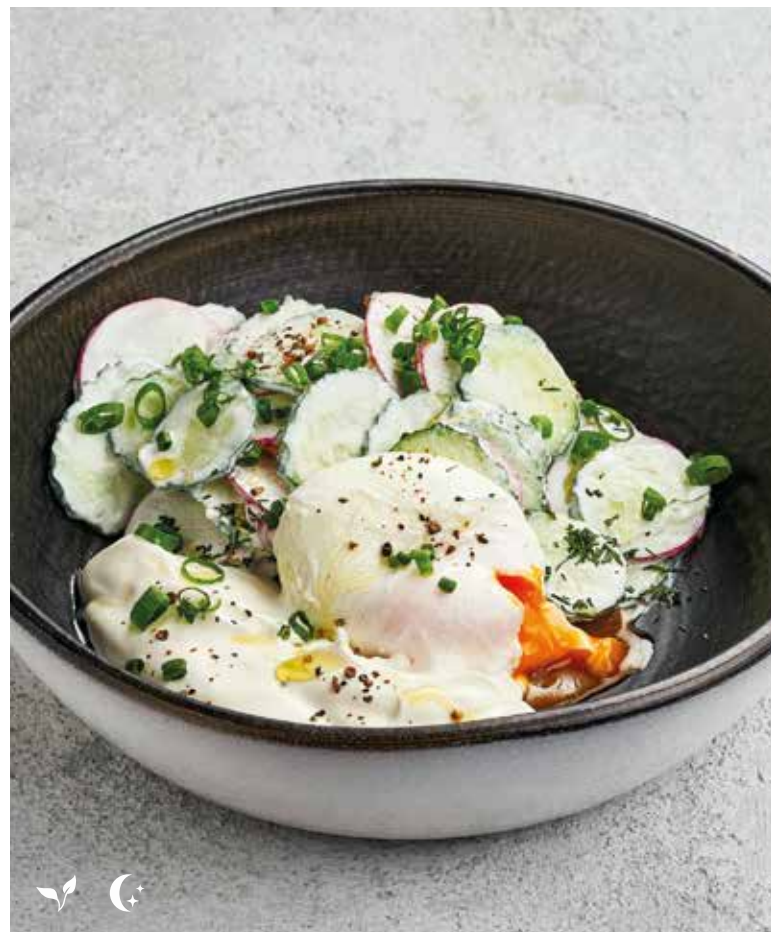
Salad with crispy eggplant, baked pepper and mint sauce



Страчателла с томатами и лососем слабой соли

185 г 890

Stracatella with tomatoes and lightly salted salmon



Летний салат

250 г 450

Summer salad

Салат из свежих хрустящих овощей, заправленных сметаной и трюфельным маслом, с яйцом пашот



Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 730

Eel and sweet Japanese omelet salad

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



Салат «Яхна-Тил»

210 г 580

«Yakhna-Til» salad (with beef tongue)

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и домашним чесночным майонезом



Салат «Ташкент»

205 г 590

«Tashkent» salad (with boiled beef)

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри



Салат «Цезарь» с куриной грудкой

240 г 690

Chicken Caesar salad

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



Салат «Цезарь» с креветками

240 г 840

Tiger Shrimp Caesar salad



Салат «Цезарь» с лососем горячего копчения

230 г 890

Hot Smoked Salmon Caesar Salad



**Салат с татаки тунцом
в цитрусовой заправке**

220 г 720

Salad with tataki tuna in citrus dressing

Лёгкий салат с татаки тунцом, вялеными томатами и листьями салата под цитрусовым соусом



Салат «Семург» с ростбифом

230 г 690

«Simurgh» salad (with fried beef)

Узбекский салат с кусочками маринованной и обжаренной говяжьей вырезки, овощами, запечёнными на мангале, маринованным луком, вялеными томатами и гранатовым соусом



**Тёплый салат с куриной печенью
в гранатовом соусе**

240 г 650

Warm chicken liver salad with pomegranate sauce

Обжаренная куриная печень со свежими салатными листьями и пряным красным луком, заправленные гранатовым соусом и ароматным растительным маслом



**«Оливье» с докторской колбасой
и ростбифом**

235/30 г 530

Russian salad with bologna and roast beef

Традиционный салат русской кухни из отварных овощей, докторской колбасы, ростбифа и солёных огурцов, заправленных майонезом



Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

210 г 680

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчённая на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в соусе терияки



Салат «Бахор» с оливковым маслом или сметаной

170 г 450

«Bahor» salad with olive oil or sour cream

Традиционный узбекский салат из свежих овощей и ароматных специй, заправленный оливковым маслом или сметаной на выбор

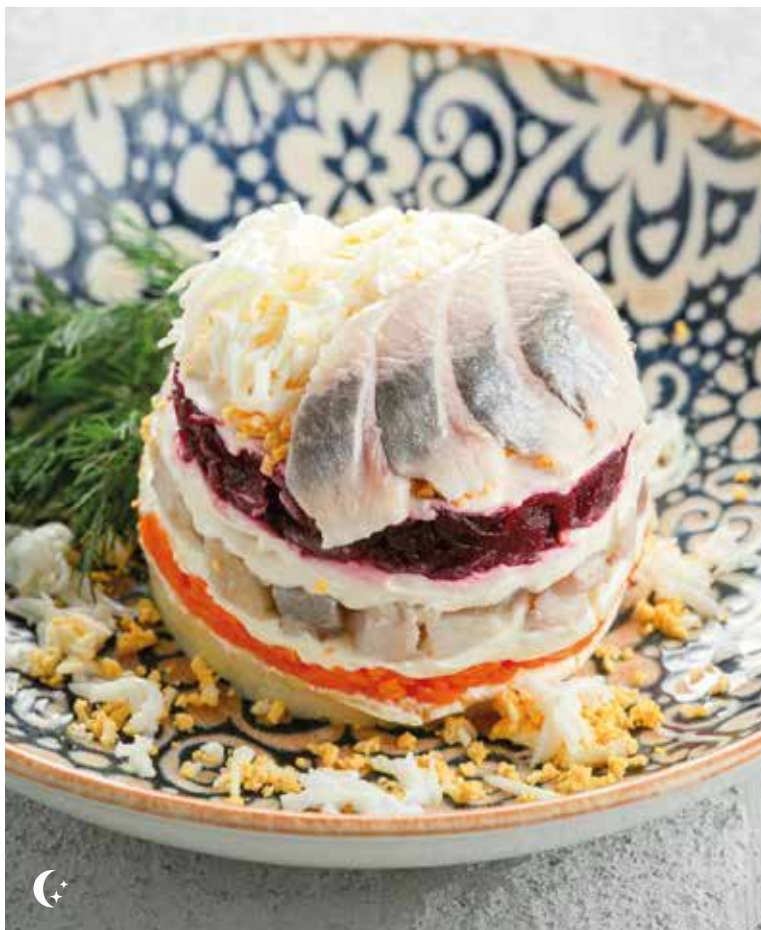


Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

240 г 890

Steak salad with fried beef and oyster mushrooms

Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованными вёшенками, овощами и свежими салатными листьями в медово-горчичном соусе



Сельдь под шубой

285 г 450

Dressed herring



Зелёный салат с киви GOLD, огурцами и авокадо хасс в сладком цитрусовом соусе

230 г 730

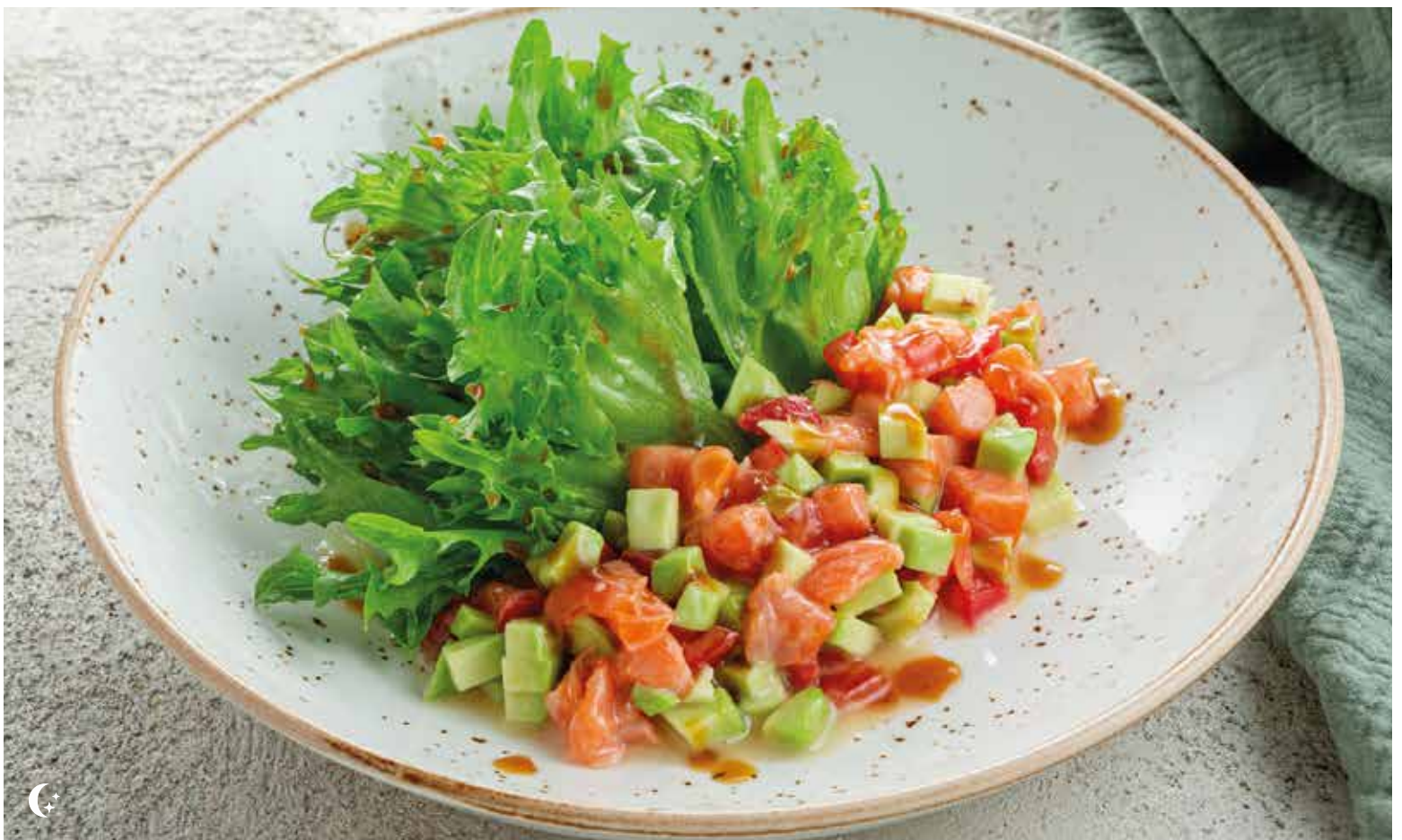
Green salad with kiwi GOLD, cucumbers and hass avocado in sweet citrus sauce



Салат с домашней брынзой

Salad with homemade cheese

180 г 550



Салат с лососем слабой соли, тунцом и овощной сальсой

Salad with light-salted salmon, tuna and vegetable salsa

200 г 790

Супы

SOUPS




Лажман с мраморной говядиной


Наваристый мясной бульон с мраморной говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой


«Laghman» with beef tenderloin

590 г 790

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



NEW

Сливочный лагман с индейкой
Creamy «Laghman» with turkey

360 г 590



NEW

Кук си с мраморной говядиной
«Cook si» with marbled beef

500 г 650



NEW

Холодный борщ с говяжьим языком
Cold «Borscht» with beef tongue

300 г 490

Холодный борщ с ростбифом
Cold «Borscht» with roast beef

380/30 г 490

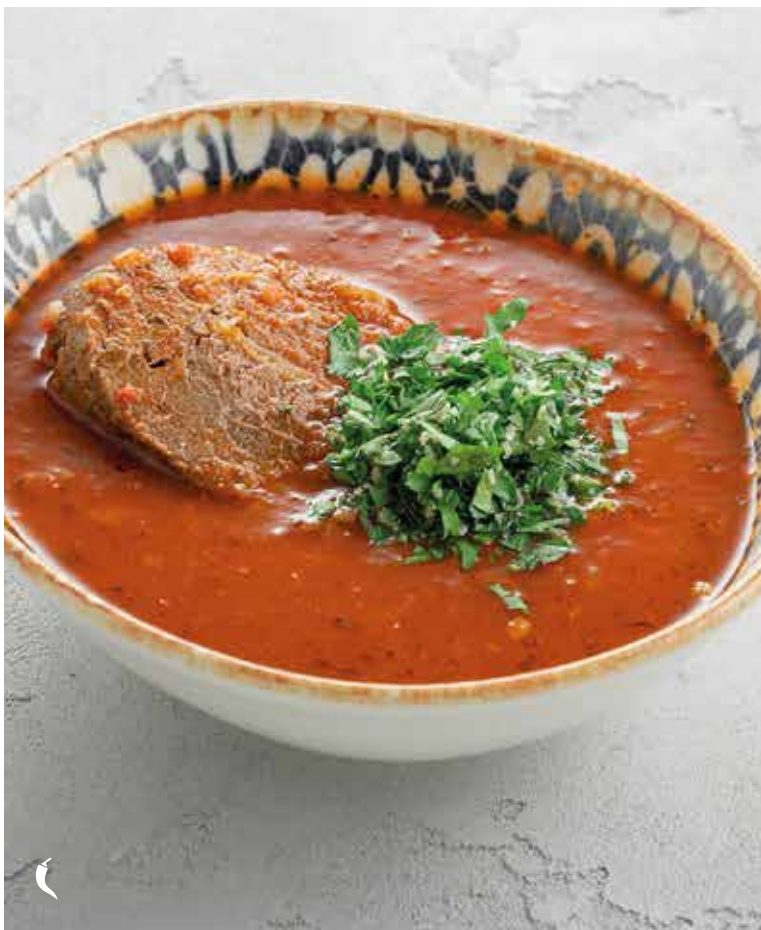


Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

290/30/20/5 г 650

Lamb ribs «Borscht» with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне, с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочком ржаного хлеба и домашним салом

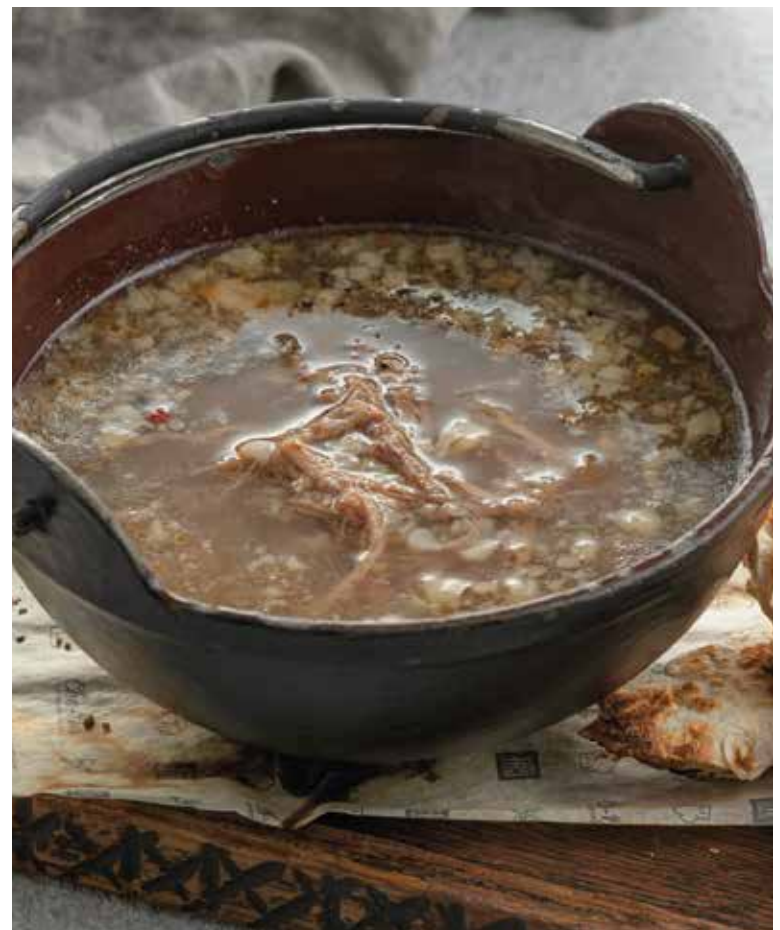


Харчо

340 г 590

«Kharcho» spicy beef soup

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями



Хаш с говядиной

450/70 г 690

(готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)

«Khash» with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Древнейшее блюдо, распространённое по всей территории Кавказа и Закавказья: наваристый и сытный бульон с говядиной и пряной зеленью



Чучвара шурпа

260/40 г 530

«Chuchvara Shurpa» (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка со сметаной



Угра-Ош

300 г 450

«Ugra-Osh» (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски

340 г 680

Tashkent-style lamb ribs «Shurpa» (lamb soup)

Сытный наваристый мясной бульон с рёбрышками ягнёнка и овощами



Балык шурпа

300 г 590

«Balyk Shurpa» salmon and cod soup

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами



NEW

Мисо-суп с тофу

Miso soup with tofu

280 г 320



Мисо-суп с лососем и рисом

Salmon and rice miso soup

330 г 490

Классический мисо-суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом



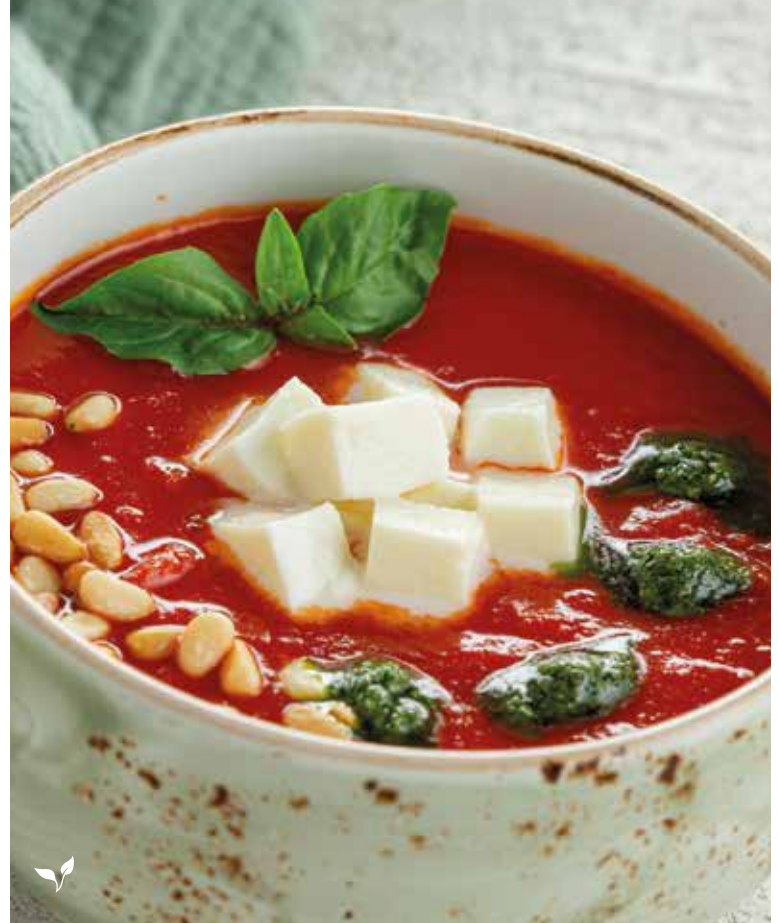
NEW

Грибная похлёбка с белыми грибами и трюфельным маслом

Mushroom soup with porcini mushrooms and truffle oil

350 г 550

Ароматный и наваристый бульон из белых грибов, шампиньонов и вёшенки, с картофелем, зеленью и трюфельным маслом



Томатный суп с моцареллой

Tomato soup with Mozzarella

270 г 570

Густой суп из спелых томатов с молодым сыром моцарелла, соусом песто и кедровыми орешками



NEW

Том ям с курицей и грибами

Tom Yum with chicken and mushrooms

360/100 г 640



Том ям с морепродуктами

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками

360/100 г 790

Выпечка

BAKKERY



Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini-«khachapuri» (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

210 г 490




Хачапури по-аджарски


Adjarian-style «khachapuri» (pie)


Знаменитая лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

310 г 620

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Аджарик с чоризо, яйцом пашот и соусом голландез

Adjarian-style mini-«khachapuri» with chorizo, poached egg and hollandaise sauce

450 г 750



Аджарик с ростбифом, яйцом пашот и соусом голландез

Adjarian-style mini-«khachapuri» with roast beef, poached egg and hollandaise sauce

450 г 750



Хачапури «4 сыра»

«Khachapuri» (pie) four cheeses

410 г 790



Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style «khachapuri» (pie)

Закрывтое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 650



Хачапури с двойным сыром сулгуни 480 г 730

Double sulguni cheese «khachapuri» (pie)

Хачапури по-мегрельски для любителей сыра: сыр внутри и сыр снаружи



Балкарский хычин с имеретинским сыром и картофелем 150 г 390

Balkarsky Khychin with Imeretian cheese and potatoes

Тонкий кавказский пирог из пресного теста с начинкой из имеретинского сыра и картофеля

Лепёшка из тандыра, 1 шт. 110 г 130

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад



Самса, 1 шт.

«Samsa» (small pie), 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса

С ягнёнком 90 г 290

With lamb

С говядиной 90 г 260

With beef

Самса по-алатски, 1 шт. (от 3 шт.) 35 г 170

«Samsa» with lamb in Alat (small pie), 1 pc (from 3 pcs) / Served with tomato sauce

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой. Подается с томатным соусом.

С ягнёнком 35 г 170

With lamb

С говядиной 35 г 150

With beef



Мини-чебурек, 2 шт.

«Cheburek» mini, 2 pcs (deep-fried)

С сыром with cheese 100 г 350

С ягнёнком with lamb 100 г 390

С говядиной и свиной with beef and pork 100 г 380

Мини-чебурек с вишней и маскарпоне, 2 шт.

110 г 350

Cherries and mascarpone «cheburek» mini, 2 pcs



Кутаб

Qutabs, 1 pc (fried on a dry pan without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

С ягнёнком

With lamb

100/30 г 380

С сыром и зеленью

With cheese and greens



100/30 г 350



NEW

СНЕ буречице

Big size «cheburek»

С говядиной и свиной	with beef and pork	320 г	850
С сыром	with cheese	300 г	790
С ягнёнком	with lamb	320 г	950

Горячее

HOT DISHES



Плов «Чайханский» с ягнёнком


Chaikhana pilaf with lamb


Знаменитое блюдо узбекской кухни!
Мясо молодого ягнёнка, томлённое в чугунном казане
с рисом, жёлтой морковью, специями и перцем чили

350 г 690

Добавить
порцию мяса
ягнёнка
50 г 350

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Добавить
порцию
говяжьего
мяса
50 г 350

Плов «Праздничный» с говядиной (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям) 350 г 690

Ceremonial pilaf with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. Нежная говядина томится в чугунном казане вместе с рисом, жёлтой морковью, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом.



Плов с цыплёнком

350 г 580

Chicken pilaf

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, жёлтой морковью, пряными специями и зёрнами граната.



Казан-кабоб с говядиной на одного

330 г 880

Kazan-kabob with beef for one person



Казан-кабоб с ягнёнком на одного

330 г 980

Kazan-kabob with lamb for one person

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля, сервируется с нарезкой из свежих овощей и красным луком



Свинина с баклажанами по-грузински

300 г 650

Pork with eggplants in Georgian style



Домашние голубцы со сметаной

Homemade cabbage rolls with sour cream

300/40 г 550



Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

Beef Stroganoff from marbled beef with mashed potatoes

170/150/20 г 820

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами



Котлеты куриные с картофельным пюре

Chicken patties with mashed potato

120/150/20 г 530



Оджахури с картофелем и свиной

Potato and pork Ojakhuri

340 г 790



Томлёные говяжьи щёчки с пармезаном и картофельным пюре / булгуром

240 г 890

Slow cooked beef cheeks with parmesan and mashed potatoes / bulgur



Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

240/40 г 450

Served with sour cream



Пельмени домашние отварные (подаются со сметаной)

250/40 г 540

Homemade boiled meat dumplings with sour cream

Отварные пельмени ручной лепки с начинкой из двух видов мяса, сливочным маслом и сметаной



Манты с ягнёнком (подаются со сметаной)

190/50 г 690

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из рубленного мяса молодого ягнёнка с ароматными специями

Манты с лососем и треской (подаются со сметаной)

190/50 г 690

Manti with salmon and cod (served with sour cream)

Сочные, приготовленные на пару манты, с ароматной начинкой из кусочков лосося и трески в специях



**Хинкали с говядиной
и свининой,
1 шт. (от 3 шт.)**

Beef and pork «khinkali» (big dumpling), 1 pc (from 3 pcs)

**Хинкали том ям
с морепродуктами,**

«Khinkali» tom yum with seafood, 1 pc (from 2 pcs)

Знаменитое блюдо грузинской кухни: мешочек из упругого теста с начинкой из сочного фарша и ароматным бульоном внутри

100 г 140

**Хинкали жареные
с говядиной и свининой,
1 шт. (от 3 шт.)**

Beef and pork fried «khinkali» (big dumpling), 1 pc (from 3 pcs)

80 г 290

100 г 150



Бешбармак с ягнёнком
(подаётся с наваристым бульоном)

140/80/200/50 г 850

«Beshbarmak» with lamb. Meat and dough traditional dish. (Served with broth)

Бешбармак с говядиной
(подаётся с наваристым бульоном)

140/80/200/50 г 740

«Beshbarmak» with beef. Meat and dough traditional dish. (Served with broth)



Рисовая лапша с курицей и овощами

Rice noodles with chicken and vegetables

275 г 530

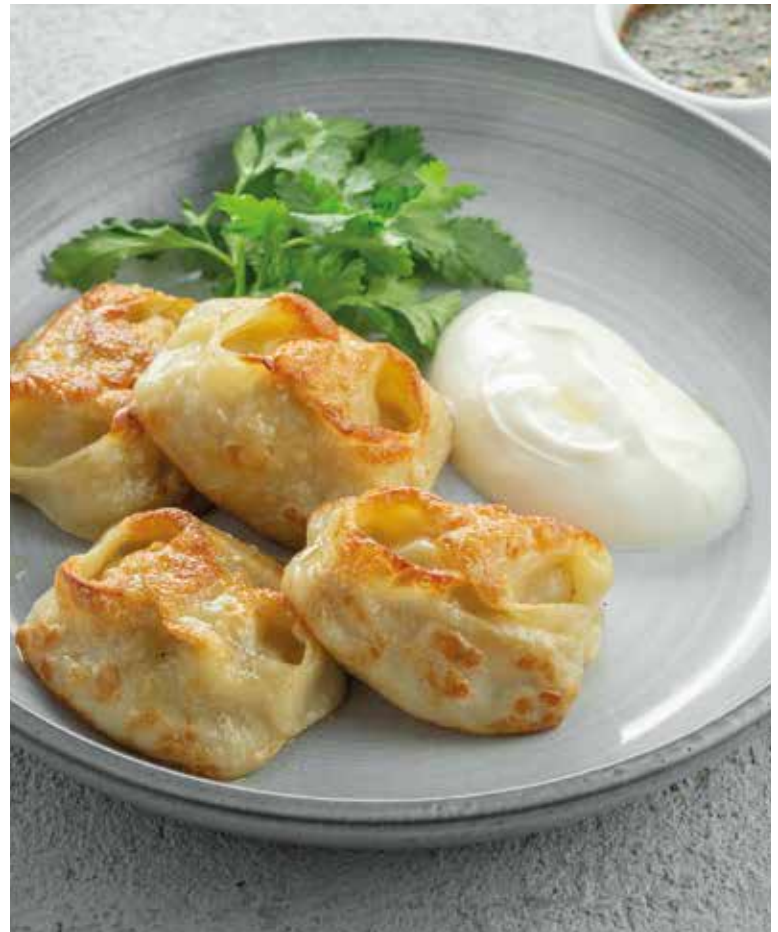


**Жареная чучвара с ягнёнком
(подаётся со сметаной)**

Fried lamb «chuchvara» with sour cream

Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной

200/40 г 580



**Жареные манты с мясом
и картофелем (подаются
со сметаной и острым соевым соусом)**

**Meat and potatoes fried manti
(served with sour cream and spicy soy sauce)**

270/30/40 г 490



Шаверма в лаваше с цыплёнком

Lavash-wrapped shawarma with chicken

330 г 590



Мраморное говяжье ребро с ромейном на гриле (большая порция)

550 г 2750

Grilled marbled beef rib with romaine

порция XXL



Стейк из трески су-вид с припущенным шпинатом

290 г 890

Cod steak sous vide with steamed spinach



NEW

Куриная грудка су-вид с зелёной гречей, шпинатом и соусом голландез

270 г 790

Chicken breast Sous Vide with green buckwheat, spinach and hollandaise sauce



NEW

Гош сай с мраморной говядиной

250/120 г 840

Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом



 NEW

Товук сай

Tovuq Say

200/120 г 580

Обжаренные в технике стир-фрай куриное филе с болгарским перцем, китайской капустой и стручковой фасолью, с отварным рисом и перцем чили

Мангал

BBQ




Скерт стейк с перечным соусом


Skirt steak with pepper sauce


Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка, подаётся с перечным соусом

170/40/5 г 1250

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Медальоны из языка с жареным картофелем

120/60/150/15 г 860

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



Куриная грудка с чесночным соусом

150/40/40 г 590

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом



Запечённые свиные рёбра

250/40 г 950

Baked pork ribs with demi-glace sauce

Предварительно замаринованные в дижонской горчице свиные рёбра, запечённые в медово-горчичном соусе до аппетитной золотистой корочки, подаются с соусом демиглас



Рёбрышки ягнёнка на мангале

160/40/10 г 1280

Grilled lamb ribs

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и сладкого болгарского перца с чили и зеленью



Кальмар на гриле

Grilled squid

140/30 г 740



Стейк из лосося со сметанным соусом (можем приготовить на пару)

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)

130/40/40 г 1350



Тигровые креветки на гриле (от 3 шт.) 1 шт. / 40 г 350

Grilled tiger shrimp (from 3 pcs)



Дорадо на гриле (можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 1190

Шашлыки

KEBABS




Мангал-ассорти на большую компанию


Assorted grill platter for four persons


Ассорти из шашлыка и люля-кебабов, с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

600/250/180/200/60 г 3480

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Шашлык из тунца 180/30/20/15 г 920	Люля-кебаб из цыплёнка 160/25/15/30 г 630
Tuna kebab	Chicken lyulya kebab
Шашлык треска-лосось-тунец 180/30/20/15 г 1000	Люля-кебаб из ягнёнка 160/25/15/30 г 860
Cod-salmon-tuna kebab	Lamb lyulya kebab
Шашлык из лосося с луком-пореем 145/25/15/15/30 г 1450	Люля-кебаб из ягнёнка по-гиздувански 150/25/15/30 г 860
Salmon kebab with leek	Lamb lyulya kebab in Gizhduvan style

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish



Шашлык из мякоти ягнёнка 170/25/15/30 г 980

Boneless lamb kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из куриной грудки 170/25/15/30 г 650

Chicken breast kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из индейки 170/25/15/30 г 730

Turkey kebab

Шашлык из свиной шеи 180/25/15/30 г 750

Pork neck kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из куриного бедра 175/25/15/30 г 650

Chicken thigh kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из мраморной говядины 170/25/15/30 г 1490

Marbled beef kebab

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish

Блюда на компанию

SETS FOR COMPANY


Мясное ассорти на четверых


Meat platter for four persons


Ассорти на компанию из рёбрышек ягнёнка, свиных рёбер и куриных крылышек, глазированных в медово-горчичном соусе, с запечённым картофелем и шампиньонами

750/750 г 3750

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



NEW

Говяжьи рёбра с картофелем айдахо и овощами на троих

1300/650/240 г 6900

Beef ribs with rustic potatoes and vegetables for three persons

Запечённые рёбра мраморной говядины, глазированные соусом барбекю, с ароматным гарниром из деревенского картофеля, красного лука и черри



NEW

**Запечённый бок ягнёнка на четверых
(готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)**

2800 г 7900

Roasted rack of lamb for 4 persons (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Ароматное и сытное блюдо на большую компанию: нежное запечённое мясо боковой части молодого ягнёнка с тремя соусами, томатами черри и зеленью



Запечённая лопатка ягнёнка на четверых

800/600/70/100/30 г 6800

Baked lamb shoulder for four persons

Сочная лопатка ягнёнка, маринованная в пряных травах и специях, с запечённым картофелем и соусом из домашней сметаны



Садж из цыплёнка на троих 490/350/100/80 г 2450 **Садж из говядины на троих** 490/350/100/80 г 3300
 Chicken saj for three persons Beef saj for three persons

Садж из ягнёнка на троих 490/350/100/80 г 3500 **Садж-ассорти на большую компанию (на семь персон)** 1130/1350 г 6500
 Lamb saj for three persons Assorted saj for seven persons (pieces of beef, lamb and chicken, fried in butter, with grilled vegetables, tomatoes, spices and Katlama)



NEW

Каре ягнёнка в медовой глазури

600/150/80 г 4200

Honey-glazed rack of lamb

Каре ягнёнка, запечённое в глазури из мёда и соевого соуса, подаётся со свежими овощами, зеленью, гренками из узбекской лепёшки и двумя соусами



Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 4700

Lamb Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron



Казан-кабоб с говядиной и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 3900

Beef Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron



ГАРНИРЫ Side dishes



Жареный картофель Fried potatoes	150 г	250	Овощи гриль Grilled vegetables	170 г	490
Отварной картофель Boiled potatoes	150 г	220	Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	390
Рис басмати Rice basmati	150 г	240	Картофель фри French fries	170/40 г	430
Картофельное пюре Mashed potatoes	150 г	250	Кукуруза на гриле Grilled corn	250 г	490



СОУСЫ Sauces

Аджика Ajika	40 г	220	Сметанный Sour cream-based	40 г	90
Наршараб (гранатовый соус) Narsharab	40 г	160	Чесночный Garlic	40 г	90
Катык Katyk	40 г	70	Перечный соус Pepper sauce	40 г	160
Томатный Tomato	40 г	70			

Японское МЕНЮ JAPAN MENU



САШИМИ SASHIMI

Лосось

Salmon

50/30 г

650

Сашими ассорти


Assorted sashimi


200/235 г


1950

Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь и тигровые креветки на салатных листьях

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



СУШИ НИГИРИ / ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ NIGIRI/ SPICY/ BAKED SUSHI

Лосось 30/35/35 г 230/240/250
Salmon

Угорь 30/35/35 г 240/250/260
Eel

Тигровая креветка 30/35/35 г 200/210/220
Tiger shrimp

Морской гребешок 30/35/35 г 240/250/260
Scallop

Тунец 35/35 г 190/220
Tuna
острые / запечённые

Камчатский краб 28/30/30 г 340/350/360
Kamchatka crab



Угорь с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)
Eel with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

110 г 260

Тунец с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

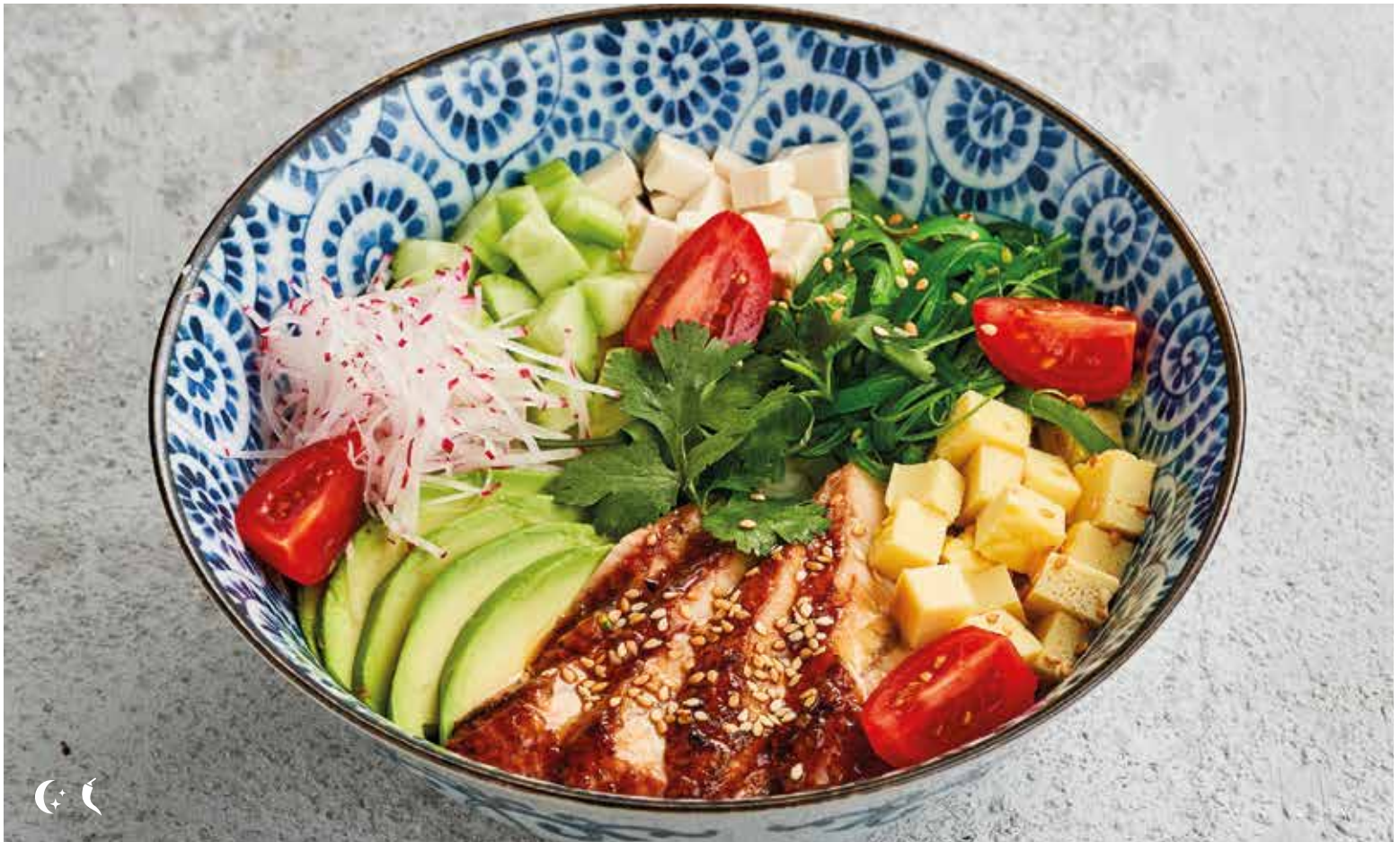
110 г 230

Tuna with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

Лосось с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

110 г 250

Salmon with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)



Поке с лососем
Salmon poke

240 г 690

Поке с тунцом
Tuna poke

250 г 590

Поке с угрём
Eel poke

250 г 740



Татаки-ролл с тунцом и сливочным чили
Tataki roll with tuna and creamy chili

190/30 г 650



NEW

Татаки «Филадельфия» с фалангой камчатского краба

275 г 1450

Tataki Philadelphia with Kamchatka Crab Phalanx



NEW

Татаки-ролл с камчатским крабом и лососем

210/30 г 1200

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab



NEW

Ролл с татаки лососем, тигровыми креветками темпура и овощной сальсой

245 г 1320

Roll with tataki salmon, tempura tiger prawns and vegetable salsa



«Филадельфия» с лососем
Philadelphia salmon roll

235 г 890



Опалённая «Филадельфия»
с трюфельным кремом и икрой
летучей рыбы

265 г 1250

Seared Philadelphia with truffle cream and flying fish caviar



Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом

Hot Philadelphia roll with cheese sauce

220/30 г 980



«Филадельфия» с угрём

Philadelphia eel roll

230 г 890



Гриль-ролл с угрём и японским омлетом

185/30 г 750

Grilled eel and Japanese omelet roll



Гриль-ролл с окунем и креветкой

235 г 590

Grilled perch and shrimp roll



Острый гриль-ролл с мидиями

225 г 630

Spicy roll with mussels



Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком 230 г 1250

Grilled crab and scallop roll

Сытный рулет с икрой тобиго, запечённый на гриле, с начинкой из нежного японского омлета и сливочного сыра и шапкой из мяса камчатского краба и гребешка

Гриль-ролл с лососем 235 г 1100

Grilled salmon roll

Тёплый рулет с икрой тобиго, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра и запечённой шапкой из лосося в спайси соусе



Ролл с угрём и японским омлетом

215 г 790

Eel and Japanese omelet roll



Острый ролл с угрём
Spicy eel roll

185/30 г 640



«Калифорния» с камчатским крабом и тобики

205 г 1200

California roll with Kamchatka crab and tobiko



Ролл с лососем
Salmon roll

105 г 420

Ролл с огурцом
Cucumber roll

115 г 220

Ролл с угрём
Eel roll

105 г 450



**Овощной ролл
с ореховым соусом**

Vegetable roll with nuts sauce

180/30 г 490



**Ролл с тигровыми креветками,
лососем и манговым соусом**

Tiger Shrimps and Salmon Roll with Mango Sauce

250 г 890



**Темпура гриль-ролл
с лососем и креветками**

Tempura grilled salmon and shrimp roll

230 г 780

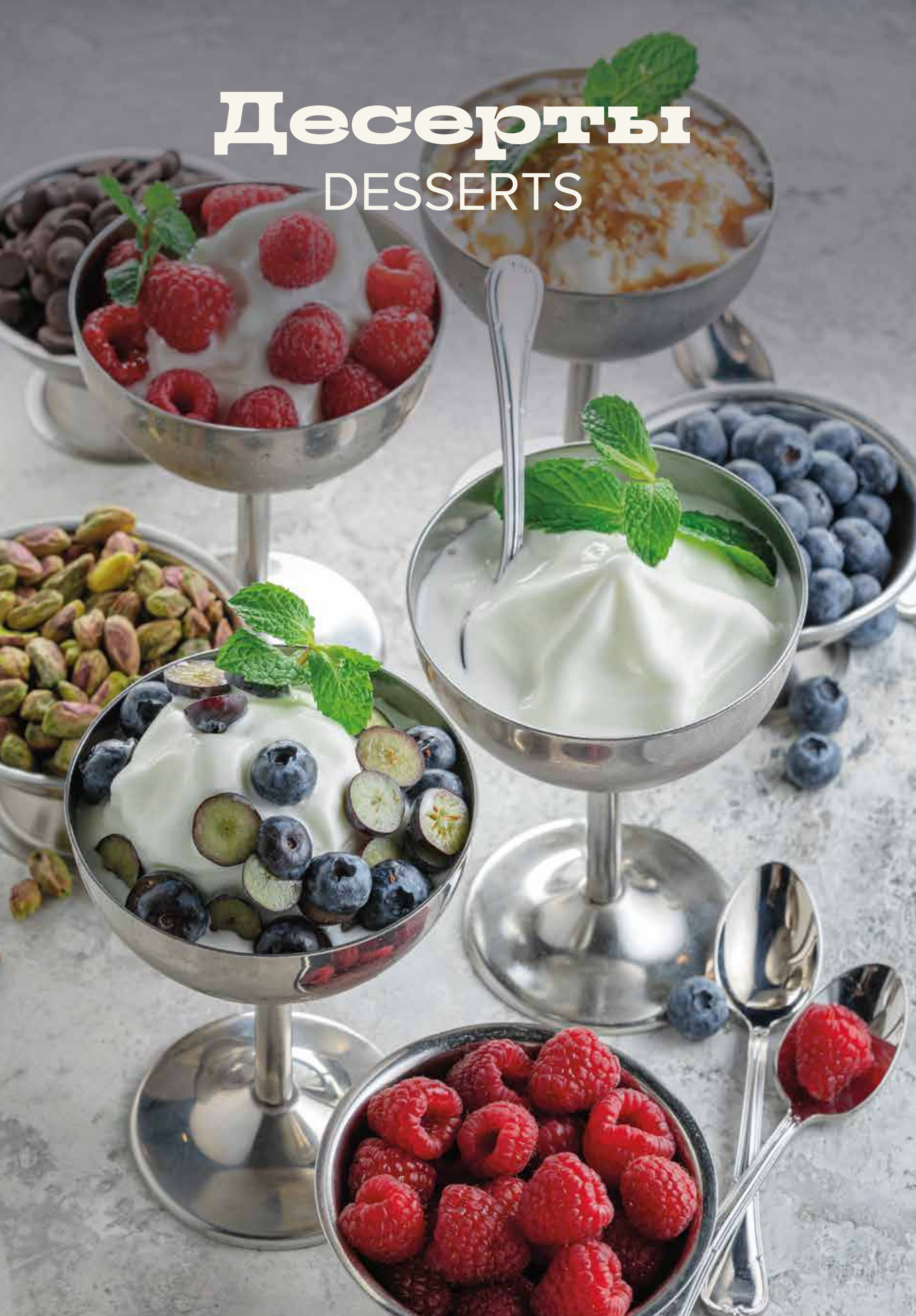
**Темпура гриль-ролл
с лососем и тунцом**

Tempura grilled roll with salmon and tuna

240 г 690

Десерты

DESSERTS



Мороженое

ICE CREAM

Мягкое мороженое с арахисом и карамелью

180 г 390

Soft serve ice cream with peanuts and caramel

Мягкое мороженое со свежей малиной / голубикой

175 г 650

Soft serve ice cream with fresh raspberries/blueberries

Мягкое мороженое с бельгийским шоколадом

180 г 450

Soft serve ice cream with Belgian chocolate

Мягкое мороженое с клубникой

175 г 550


Soft ice cream with strawberries


Мягкое мороженое с солёной карамелью и фисташкой


180 г 490

Soft serve ice cream with salted caramel and pistachio

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Мягкое мороженное

Soft serve ice cream

В ассортименте



Сорбет (1 шарик на выбор)

Sorbet (1 scoop, assorted)
(lime, blackcurrant)

Лайм, чёрная смородина

80 г 240



Мильфей с ягодами и ванильным кремом

Mille-feuille with berries and vanilla cream

Изысканный десерт французской кухни из лепестков рассыпчатого слоёного теста с ванильным кремом и свежими ягодами

210 г 640



Сметанник с черничным вареньем 155 г 420

Smetannik (sour cream cake) with blueberry jam

Нежный десерт из сметанного крема, воздушного бисквита и черничного варенья



Миндальный бисквит с ягодами и кокосовым кремом 215 г 490

Almond cake with berries and coconut cream

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кокосовым кремом, кокосовой стружкой и малиной



Домашние блинчики с вареньем, 3 шт. 180/40/40 г 580

Homemade pancakes with jam, 3 pcs

Нежные блинчики с ягодным вареньем и сметаной



Турецкая пахлава с шариком мороженого 170 г 690

Turkish baklava with a scoop of ice cream



Баскский чизкейк
Basque Burnt Cheesecake

160 г 520



Шоколадный фондан
с ванильным мороженым
Chocolate fondant with vanilla ice cream

140/50 г 590



Вафельная трубочка
с кремом из варёной сгущёнки
Wafer rolls filled with boiled condensed milk cream

85 г 390



Медовик
Medovik (honey cake)

120/30 г 540



**Орешки с кремом
из варёной сгущёнки**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

6 шт. 120 г 370



**Орешки с кремом
из варёной сгущёнки на компанию**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

14 шт. 280 г 690



Яблочный штрудель с мороженым

Apple Strudel with ice cream

120/80/50/5 г 750



**Десерт «Павлова»
с черносливом и карамелью**

Pavlova dessert with prunes and caramel

160 г 520

Торт-бэзе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом



Ассорти сезонных фруктов и ягод 880 г 1750

Assorted fruits and berries

Пожалуйста, уточняйте актуальный состав у вашего официанта
Please check the exact composition with your waiter

Голубика 50 г 290

Blueberry

Малина 50 г 490

Raspberry

Клубника 50 г 220

Strawberry



Восточные сладости с фруктами и ягодами 900 г 1200

Oriental sweets with fruits and berries



Домашнее варенье (на выбор) 100 г 290

Homemade jam

Деревенский мёд 100 г 190

Honey



Чтобы посмотреть информацию о калорийности
блюдов, наведите камеру телефона на QR-код

АДРЕСА РЕСТОРАНОВ:

Аптекарская наб., 20

Тихорецкий пр-т, 43

Большевикова пр-т, 9 корп. 1

Московский пр-т, 161

Ленинский пр-т, 93

Мурманское шоссе, 12-й км, стр. 1А.

ТЦ «Мега» Дыбенко

г. Петергоф, Морской пер., 1

пос. Солнечное, Приморское ш., 376А

пр-т Славы, 5, к.3 **NEW**



Санкт-Петербург

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий.
Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя
и предъявляется гостям по первому требованию.