

КАЖДЫЙ ДЕНЬ



ДО 16:00



КАЛЬЯН ЧАША
КЕРАМИКА,
ГЛИНЯННАЯ 850



ПОСЛЕ 16:00



КАЛЬЯН 1890
ЧАША 1100

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ



+

~~4470~~
2690

ДВА КАЛЬЯНА + ЧАЙ

АВТОРСКИЙ КАЛЬЯН

АВТОРСКИЙ НА КОКОСЕ 3700

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

КАЛЬЯННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ 3450
(ТРИ ЧАШИ)



в любое
время



Кальян / *Bonche, Tangiers WTO, Trofimoff's*

2100



+ Доп. чаша / *Bonche, Tangiers WTO, Trofimoff's*

1450



Кальян / *на грейпфруте*

2500



Кальян / *на гранате*

3450

ЛАНЧИ ДО 16:00

ВОЗМОЖЕН ПРИ УСЛОВИИ ЗАКАЗА ДВУХ БЛЮД

Салат из морских водорослей 120/30 г 190

Салат с говяжьим языком и маринованными огурчиками 110 г 390

Салат из свежих овощей с оливковым маслом / сметаной 120 г 270

Мисо-суп 200 г 220

Куриный суп с лапшой 230/20 г 240

Суп с куриными пельменками 220/30 г 290

Ролл «Филадельфия» 245 г 690

Котлета куриная с картофельным пюре 80/150 г 390

Шашлык из курицы 155/25/15/30 г 530

(подаётся с томатным соусом и армянским лавашом)



+ КЕШБЭК по карте лояльности

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Aperol Spritz Апероль Спритц 200 мл 750
 Просекко, Аперол, содовая, апельсин

**Aperol Spritz от двух
 коктейлей** Апероль Спритц 200 мл 550
 Просекко, Аперол, содовая, апельсин

Long Island Лонг-Айленд 250 мл 690
 Ром, джин, текила, водка,
 апельсиновый ликёр, кола, лайм

Negroni Негрони 90 мл 590
 Джин, Campari, Martini Rosso

Gimlet Гимлет 120 мл 430
 Джин, кордиал, лайм

Gin&Tonic Джин-Тоник 200 мл 590
 Джин, тоник, огурец

Cuba Libre Куба Либре 250 мл 450
 Ром, кола, лайм

ВИНО

ИГРИСТОЕ

Prosecco Brut 125 мл 590
 Просекко Брют, Глера, белое сухое, Италия

**Prosecco Brut
 от двух бокалов** 125 мл 440
 Prosecco Brut

**Lambrusco dell'
 Emilia Eledia Altissimo
 Rosso Italy** 750 мл 1900
 Ламбруско дель Эмилия Эледия Альтиссимо
 Россо, Ламбруско, красное п/сл, Италия

БЕЛОЕ

**BIO Pinot Grigio DOC
 Campo dei Gelsi Tenute
 Arnaces white dry** 125 мл 570
 Пино Гриджи БИО Кампо дей Джелси,
 Пино Гриджи, п/сух, Италия

Urban Riesling Mosel 125 мл 640
 Урбан Рислинг Мозель, Рислинг, п/сух, Германия

**Sauvignon Blanc
 Paddle Creek** 125 мл 790
 Совиньон Блан Паддл Крик, Совиньон-блан,
 сухое, Новая Зеландия

**UNA Gruner Veltliner,
 Golser Wein** 750 мл 3900
 УНА Грюнер Вельтлинер, Грюнер Вельтлинер,
 сухое, Австрия

**Albarino Abellio
 Bodegas Milenium** 750 мл 4200
 Альбариньо Абеллио Миллениум,
 Альбариньо, сухое, Испания

РОЗОВОЕ

Pinot Grigio Rose 123 мл 570
 Пино Гриджи Розе Чело,
 741 мл 3200
 розовое полусухое, Италия, Венето

КРАСНОЕ

**Chianti DOCG
 Poggio su Vinci** 125 мл 490
 Кьянти Поджио Су Винчи, Санджовезе,
 Канайоло, Каберне-Совиньон, сухое, Италия

Shiraz 125 мл 540
 Шираз, п/сух, Австралия

**Hacienda Lopez de Haro
 Crianza** 750 мл 3500
 Асиенда Лопез де Аро Крианса, Темпранильо,
 сухое, Испания

Kindzmarauli Elibo 750 мл 2800
 Киндзмараули Элибо, Саперави, п/сл,
 Грузия

Zinfandel Fetzer 750 мл 3200
 Зинфандель Фетцер, Зинфандель, п/сух, США

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВОДКА

Beluga Noble <i>Белуга Нобл, Россия</i>	50 мл	380
Grey Goose <i>Грей Гусь, Франция</i>	50 мл	550

ТЕКИЛА

Ley 925 Blanco (100 % de Agave) <i>Лей 925 Бланко (100% Голубая Агава), Мексика</i>	50 мл	590
--	-------	-----

ДЖИН

JJ Whitley <i>Дж. Дж. Уитли, Великобритания</i>	50 мл	350
Bombay Sapphire <i>Бомбей Сапфир, Великобритания</i>	50 мл	650

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Jack Daniel's Old #7 <i>Джек Даниелс 7 лет, США</i>	50 мл	640
Jameson <i>Джеймсон, Ирландия</i>	50 мл	620
Jameson от двух порций <i>Джеймсон, Ирландия</i>	50 мл	490

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Glenmorangie The Original 10 y.o. <i>Глеморанж 10 лет, Шотландия</i>	50 мл	690
The Macallan 12 y.o. <i>Макаллан 12 лет, Шотландия</i>	50 мл	2200

РОМ

Dead Mans Fingers <i>Дед Менс Фингерс, Великобритания</i>	50 мл	390
Brugal Anejo <i>Бругал Аньехо, Доминиканская Республика</i>	50 мл	640

КОНЬЯК

Ararat Ani 7 Years <i>Арарат Ани 7 лет, Армения</i>	50 мл	560
Roulet VS <i>Рулле ВС, Франция</i>	50 мл	790
Camus VSOP <i>Камю ВСОП, Франция</i>	50 мл	1100

ЛИКЁР

Jägermeister <i>Ягермайстер, Германия</i>	50 мл	450
---	-------	-----

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Spaten Шпотен <i>Светлый лагер, Германия</i>	500 мл	590
Mort Subite Kriek <i>Морт Субите Вишня, вишнёвый эль, Бельгия</i>	330 мл	490
Leffe Blonde/Brune <i>Леффе Blond/Брюн</i> <i>Светлый эль/коричневый эль, Бельгия</i>	330 мл	590
Maiseis Weisse n/a <i>Майзелс Вайс б/а. Пшеничное нефilterованное безалкогольное, Германия</i>	500 мл	590

Hofbräu Хофбрюй <i>Солодовый вкус с нотками мёда, трав, цветов, корицы и лимонной цедры, Германия</i>	500 мл	590
Blanche de Bruxelles <i>Бланш де Брюссель. Белое пшеничное, Бельгия</i>	330 мл	590
Bourgogne des Flandres <i>Бургунь Де Фландер, Бельгия</i>	330 мл	590

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный <i>Apple</i>	150 мл	390
Морковный <i>Carrot</i>	150 мл	390
Апельсиновый <i>Orange</i>	150 мл	430

НАПИТКИ

Кока-кола <i>Coca Cola</i>	330 мл	390
Тоник <i>Tonic</i>	250 мл	390
Сок бутилированный	200 мл	290
<i>Яблоко, апельсин, вишня, томат</i> <i>Bottled juice (apple, orange, cherry, tomato)</i>		
Легенда Байкала (газ./негаз.)	500 мл	380
<i>Legend Of Baikal (Sparkling/Still)</i>		

МОРС

Клюквенный	200 мл	280
<i>Cranberry fruit drink</i>		

КОФЕ

Эспрессо <i>Espresso</i>	40 мл	240
Американо <i>Americano</i>	120 мл	240
Капучино <i>Cappuccino</i>	170 мл	290
Латте Макiato <i>Latte Macchiato</i>	300 мл	320
Флет Уайт <i>Flat White</i>	180 мл	350

ДОБАВКИ К КОФЕ

Молоко растительное	80 мл	120
<i>Plant-based milk</i>		
Молоко <i>Milk</i>	80 мл	90
Сливки <i>Cream</i>	40 мл	90

ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ

Клубника-базилик

Strawberry-basil

400/1000 мл

450/950

*Клубника, лимонный фреш,
содовая, базилик*

Мандариновый

Tangerine

400/1000 мл

450/950

*Мандарины, мята, сироп
апельсиновый, содовая*

Манго-маракуйя

Mango-passion fruit

400/1000 мл

690/1200

*Манго, маракуйя, содовая,
лайм, базилик*

ЧАИ

600 мл 450

1200 мл 690

ЗЕЛЁНЫЙ

Зелёная Сенча

Классический зелёный японский чай, насыщенный превосходным ароматом риса

Цветы Жасмина

Классический китайский листовый чай с натуральными цветами жасмина. Обладает нежнейшим ароматом и оставляет сладковатое послевкусие

Я Люблю

Зелёная сенча с добавлением миндаля, кокоса, земляники, малины и лепестков пиона

ЧЁРНЫЙ

Ассам

Чёрный бодрящий индийский чай с нежным ароматом чернослива и солода

Эрл Грей

Чёрный ароматизированный чай с лепестками василька, подсолнечника и натуральным маслом бергамота из Калабрии

Манго и Лимон

Чёрный ароматизированный чай с добавлением цедры лимона, клубничного листа, кусочков спелого манго и натуральных ароматических масел

Болливуд Спайси

Чёрный индийский чай с семенами кардамона, красного перца, гвоздики, кусочками имбиря и лепестками ноготков

ТРАВЯНОЙ

Луговые травы

Смесь трав с мелиссой, марокканской мятой, чабрецом, корнем валерианы, зелёным чаем, ягодами черноплодной рябины, брусники,

Цветы Ромашки

Чай из цельных цветов ромашки

ФРУКТОВЫЙ И ТРАВЯНОЙ

Фруктовая мечта

Сочный, насыщенный чай на основе гибискуса с добавлением кусочков ананаса, яблок, папайи, клубники, изюма, ягод годжи и измельчённых плодов шиповника

Тет-а-тет

Фруктово-травяной чай на основе гибискуса с кусочками яблока, черники, лепестков подсолнечника, фенхеля и красного перца

Ройбос Апельсин

Африканский ройбос с добавлением цедры апельсина

Меланж Мамин Сад

Фруктовый чай на основе гибискуса, с добавлением шиповника, лепестков розы, кусочков ананаса, чёрной смородины, яблока и эфирного масла земляники

1000 мл 790

ФИРМЕННЫЙ

Облепиховый

Чай Эрл Грей, облепиха, мёд, сироп облепиховый, розмарин

Байский

Чай Ассам, яблоко, чабрец, мята, корица, гвоздика, анис, сироп яблочный

Имбирно-лимонный

Чай Ассам, имбирь, лимон, мёд, сироп сахарный, кардамон, бадьян, мята

Чай Травяной

Ромашковый чай, зелёное яблоко, тархун, мята, чабрец, сироп яблочный

ПРОЛИВНОЙ ЧАЙ

**Шу Пуэр Гунтин
«Дворцовый»**

Насыщенный, но мягкий, с лёгкой и приятной горчинкой. Вкус посвящён древесным и ореховым тонам

Габа

Чай, который в процессе производства прошёл этап бескислородной ферментации

Да Хун Пао

Да Хун Пао, что означает «большой красный халат», является самым знаменитым утёсным чаем Китая. Этот чай делают из кустов растущих на скалах У И Шань (Фуцзянь)

Тегуаньинь

Один из самых знаменитых китайских улунов. Аромат фруктовый, цветочный, сладкий, с нотками яблочного пюре и лёгкой медовостью. Освежающий, успокаивающий, расслабляющий чай на каждый день

Генмайча

Зелёная сенча с жареным рисом, солоноватый, с деликатным ореховым послевкусием

Молочный Улун

Китайский чай с ярким ароматом сливок и ванили

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Лимон <i>Lemon</i>	50 г	80
Мёд <i>Honey</i>	50 г	160
Чабрец, мята <i>Thyme, mint</i>	5 г	80

ЗАКУСКИ

Закуска из соленых огурчиков 150 г	210	Баклажан с брынзой и зеленью 180 г	520
Лосось с кокосовым кремом на рисовых чипсах от 3 штук 1 шт (37 г)	280	Жареный сыр моцарелла с малиновым соусом 120/30 г	550
Угорь с кокосовым кремом на рисовых чипсах от 3 штук 1 шт (37 г)	290	Свежие овощи с имеретинским сыром 240/20/20 г	680
Паплет из куриной печени с малиновым соусом 80/40/20 г	370	<i>Нарезка из свежих овощей с зеленью, имеретинским сыром и сметанным соусом</i>	
Домашнее сало 50/40/15 г	370	Креветки в кляре 220 г	690
Оливки 100 г	430	Антипаста 170 г	830
Вяленые томаты черри с крем-чизом и чабаттой 160 г	440	Ассорти сыров 290 г	890
Шпроты на черном хлебе с зеленью и чесночным соусом 200 г	470	<i>Фисташка, брынза сербская, орех грецкий, пармезан, оливки, томаты вяленые, сыр сулугуни, сыр дорблю, моцарелла, масло ллив., каперсы, мед</i>	
Стрипсы с сырным соусом 150/40 г	490	Слабосоленый лосось со сметанным соусом 70/40/20/20 г	990
		Набор пивных закусок 400/60 г	1000
		<i>Нежные куриные стрипсы, хрустящие луковые кольца, чесночные гренки, картофель фри, соус</i>	

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 170 г	450	Салат с угрем и хрустящими баклажанами в сладком чили соусе 330 г	850
Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом 200 г	540	Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками 240 г	890
Салат с говяжьим языком и маринованными огурчиками 210 г	630	<i>Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованными овощами и свежими салатными листьями в имбирном и медово- горчичном соусе</i>	
«Цезарь» с куриной грудкой 240 г	690	Оливье с камчатским крабом 220 г	950
Шопский салат с тигровыми креветками 330 г	840	Салат с камчатским крабом и цитрусовым соусом 230 г	1170

СУПЫ

Мисо-суп с тофу 220 г 220

Мисо-суп с лососем
и рисом 330 г 580

Куриный суп с лапшой 300 г . . 450
*Лёгкий суп с домашней лапшой,
куриным филе и овощами*

Пельмени с ягнёнком
ручной лепки 260/40 г 570
*Мясной бульон с пельменями из фарша
молодого ягнёнка со сметаной*

Солянка мясная 330/30 690
*Наваристый густой суп, приготовленный
на крепком говяжьем бульоне, с добавлением
четырёх видов мяса и солений*

Том ям
с морепродуктами 360/100 г 750
*В меру острый тайский суп с характерной
кислинкой лайма и сладостью кокосового
молока, с рисом басмати, тигровыми
креветками, мидиями и вёшенками*

Королевский том ям с тигровыми
креветками, камчатским крабом,
мидиями и кальмаром 300 г . . . 1150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Домашние голубцы
со сметаной 300/40 г 570

Котлеты куриные
с картофельным пюре
120/150/20 г 590

Шаверма с цыплёнком
в лаваше 330 г 590

Куриная грудка с чесночным
соусом 150/40/40 г 590

Жареные пельмени
с ягнёнком и сметаной 200/40 г . 640

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

Плов «Чайханский»
с ягнёнком 350 г 790

*Знаменитое блюдо узбекской кухни!
Мясо молодого ягнёнка томится в чугунном
казане с рисом, специями и перцем чили.
Готовое блюдо имеет приятный вкус
и насыщенный аромат*

Бефстроганов из говядины
с картофельным пюре
170/150/20 г 820

Томленая говядина с картофелем
и соусом горгондзола 370 г 890

Томленая говядина
с пармезаном и гречей 380 г . . . 940

Казан-кабоб
с говядиной на одного 330 г . . 1100

*Одно из популярнейших блюд узбекской кухни,
национальное жаркое из мяса и картофеля*

Ребра с соусом барбекю
и картофелем фри 340/90 г 1370

Ребра с соусом барбекю
и картофелем фри на двоих
660/90 г 2500

Садж с ягнёнком
на троих 490/350/100/80 г 2950

*Кусочки молодого ягнёнка, обжаренного
вместе с овощами и ароматными специями
в чугунной сковороде, с маринованным
луком, зеленью и катламой*

МАНГАЛ

Люля-кебаб
из ягнёнка 160/25/15/30 г 860

*Подаётся с томатным соусом
и армянским лавашом*

Фланк стейк с перечным
соусом 170/40/5 г 1250

Стейк из лосося со сметанным
соусом 140/40/40 г 1480

Можем приготовить на пару

Шашлык
из мраморной говядины

170/25/15/30 г 1650

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

*Подаётся с томатным соусом
и армянским лавашом*

из мякоти ягнёнка 170/25/15/30 г . . 990

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Казан-кабоб с говядиной
и битыми огурцами в афганском
казане 1650/100 г 3950

*Одно из популярнейших блюд узбекской кухни,
национальное жаркое из мяса и картофеля*

ТОЛЬКО ПО ПРЕДЗАКАЗУ
ЗА 1 ДЕНЬ

Запечённая лопатка
ягнёнка 800/600/70/100/30 г 6500

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

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г 280

Рис басмати 150 г 290

Картофельное пюре
с пармезаном и трюфельным
маслом 165 г 350

Греча с грибами
и пармезаном 175 г 390

Картофель фри 160 г 450

Овощи гриль 170 г 490

Кукуруза на гриле 200 г 520

СОУСЫ

Томатный 40 г 90

Сметанный 40 г 90

Чесночный 40 г 90

Наршараб 40 г 110

Гранатовый соус

Сырный 40 г 70

Перечный 40 г 90

Кетчуп 40 г 70

Только при заказе картошки фри

ВЫПЕЧКА

Мини-чебуреки
с сыром от 2 шт. 50 г 190

Мини-чебуреки
с ягнёнком от 2 шт. 50 г 250

*Плоский пирожок, обжаренный в масле,
с начинкой из мяса молодого ягнёнка с луком
и ароматными специями*

КУТАБЫ

с сыром и зеленью 1 шт. 100/30 г . . 390

Подаётся с катыком

с ягнёнком 1 шт. 95/30 г 390

Подаётся с катыком

ХАЧАПУРИ

Аджарик 320 г 620

*Мини-лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулугуни и яйцом*

Хачапури по-мегрельски 370 г . . 650

*Закрытое хачапури с сырной начинкой
и кусочками тёртого сыра сверху*

Хачапури по-аджарски
с яйцом пашот и чоризо 430 г . . 780

Хачапури «4 сыра» 440 г 790

Хлебная корзина 100 г 180

*Чиабатта, ржаной хлеб,
тартин темный бездрожжевой*

ДЕСЕРТЫ

Мороженое и сорбетты 80 г 220

1 шарик на выбор

Орешки с кремом
из варёной гущёнки
на одного 6 шт / 96 г 420
на компанию 9 шт / 154 г. 590

Сметанник с черничным
вареньем 120 / 35 г. 460

*Нежный десерт из сметанного крема,
воздушного бисквита и черничного варенья*

Медовик 120/30 г 530

*Торт из медовых коржей, пропитанных нежным
сливочным кремом, с мёдом и кленовым сиропом*

Восточное ассорти
на одного 540 г 790
на компанию 1080 г 1390

*Яркое ассорти из свежих фруктов и ягод, а также
восточных сладостей*

ГОВЯДИНА

Харусаме с говядиной
и соусом ланч кинг 370 г 840

Удон с говядиной
и устричным соусом 370 г 840

Соба с говядиной
и устричным соусом 370 г 840

Жареный рис с мраморной
говядиной и овощами 290 г 850

КУРИЦА

Харусаме с куриным бедром
и устричным соусом 380 г 680

Харусаме с куриным бедром
и соусом ланч кинг 380 г 680

Соба с куриным бедром
и соусом терияки 380 г 680

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Харусаме
с тигровыми креветками
и соусом ланч кинг 360 г 890

Удон с тигровыми креветками
и соусом терияки 360 г 890

МОРЕПРОДУКТЫ

Харусаме с морепродуктами
и соусом ланч кинг 360 г 860

Удон с морепродуктами
и соусом терияки 360 г 860

Удон с морепродуктами
и устричным соусом 360 г 860

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ

«Филадельфия» 245 г	980
«Филадельфия» с угрём 240 г	890
Острый ролл с угрём 185/30 г	750
Ролл с лососем 105 г	350
Ролл с угрём 105 г	390

Овощной ролл
с ореховым соусом 180/30 г 590

«Калифорния» с камчатским
крабом и тобики 215 г 1290

Рулет с икрой тобики и начинкой из нежного мяса камчатского краба, свежего огурца, мягкого авокадо и хрустящих салатных листьев

СУШИ

Лосось 30 г	220
Тигровая креветка 30 г	250
Камчатский краб 28 г	350

Ассорти сашими

на компанию 525 г 2300

Лосось филе, угорь, гребешок, фрилиз, дайкон, лимон, лайм, редис, лист бамбука, мизуна, тобики, креветка с головой, соус спайси

ОСТРЫЕ СУШИ

Лосось 35 г	230
Угорь 35 г	230
Тигровая креветка 35 г	230

ЗАПЕЧЁННЫЕ СУШИ

Угорь 35 г	240
Лосось 35 г	250
Тигровая креветка 35 г	250
Морской гребешок 35 г	250
Камчатский краб 30 г	350

ГРИЛЬ-РОЛЛЫ

Гриль-ролл с лососем 245 г 1100

Темпура гриль-ролл с лососем
и креветками 230 г 780

Гриль-ролл с камчатским
крабом и гребешком 240 г 1 350

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

Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом 220/30 г 1100

Острый гриль-ролл
с мидиями 235 г 690

Опалённая «Филадельфия»
с трюфельным кремом и икрой
летучей рыбы 265 г 1290

Татаки «Филадельфия»
с фалангой камчатского
краба 275 г 1590

ПАНАЗИЯ

Поке с лососем 240 г 740

Национальное блюдо гавайской кухни из кусочков свежего лосося, спелого авокадо, свежих овощей и водорослей чукка в пикантной заправке с орехами кешью

Поке с угрём 270 г 740