

## ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Тарелка свежих овощей с соусом чимичури	260/30	220
Соленые огурцы, помидоры, капуста маринованная, приготовленные по-домашнему, с моченой брусникой и красным луком	450	220
Рулеты из болгарского перца и баклажан с сыром «Фета» и свежими овощами	210	260
Аджапсандали с жареным сыром	250/50/50	350
Домашние сыры с зеленью и лавашом	120/40/75	360
Форшмак из скумбрии с ржаным хлебом и жареным картофелем	70/175	150
Рыбная тарелка: лосось холодного копчения, масляная рыба, скумбрия копченая	120/25/30	350
Сельдь с картофелем по-домашнему, ржаными гренками, зеленым луком и острой горчицей	100/200/ 100/30	190
Мясная тарелка: буженина домашняя, язык копченый, утка копченая, куриный рулет со сливочным хреном и горчицей	160/40/10	450

## САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с яйцом пашот и мягким сыром (заправка на выбор - чесночная с розмарином, лимонная с орегано, деревенское масло)	320	220
Острый салат из карамельных баклажанов с бужениной	180	250
«Оливье» по-домашнему (на выбор - телятина или копченая утка)	230	210
Салат "Олтын" с говядиной и картофелем пай	200	210
Салат "Пражский" с телятиной и йогуртовой заправкой	230	270
Теплый салат с говяжьей вырезкой и куриным филе	170	320
Салат «Цезарь»:		
с тигровыми креветками	180	420
с лососем	210	380
с курицей	200	320

## СУПЫ

	Выход, г	Цена, руб.
Окрошка с говядиной (на выбор айран или квас)	350	180
Суп сливочный с лососем и морепродуктами	250	220
Уха из лосося, сома и судака	250	180
Лапша домашняя куриная	250	180
Борщ украинский	250/20/50	200
Лагман с бараниной	300	180

## МАНГАЛ/КАЗАН

### Рыба

Лосось	120/135	450
Морской окунь	1 шт./135	410
Скумбрия	130/135	350

### Мясо и птица

Плов из говядины	300/55	180
Половинка цыпленка	320/135	280
Филе утки на гриле	120/135	380

### Шашлыки и кебабы

Шашлык из волжского сома	130/135	370
Шашлык из курицы	200/135	190
Шашлык из куриных крыльев	250/135	180
Шашлык из свиной шейки	120/135	220
Шашлык из свинины на кости	240/135	350
Шашлык из бараньих ребрышек	150/135	370
Люля-кебаб из курицы	140/135	160
Люля-кебаб из говядины	100/135	220
Люля-кебаб из баранины	100/135	230

Вы можете самостоятельно составить ассорти из имеющихся в меню блюд на гриле, и Вам подадут его на общем блюде для большой компании.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

	Выход, г	Цена, руб.
Котлета из лосося с грибным соусом и рисом	170/150/50	360
Треска в пергаменте с пряными овощами и тархуном	300	360
Строганов из телятины с жареным картофелем	150/150	340
Казан кебаб из утиной ножки	140/200/30	370
Чкмерули из куриной ножки в сливочно-ореховом соусе	350/50	300
Оджахури со свиной шейкой и аджикой	400/30	300

## ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Кутабы:		
с сыром и зеленью	75	90
с бараниной	75	90
Чебуреки из говядины	100	70
Хачапури по-аджарски	400	290
Хачапури со шпинатом и сыром	500	310
Хачапури с творогом и сыром	500	310
Гренки ржаные	100/50	90
Лаваш армянский	100	60
Лепешка узбекская	120	60

## ГАРНИРЫ

Овощи на гриле	180	190
Рис с овощами	150	60
Картофельное пюре	200	60
Картофель фри	100	60
Картофель, жаренный с лесными грибами	200	110
Картофель по-деревенски	150	60

## СОУСЫ

	Выход, г	Цена, руб.
Ткемали, восток шашлычный, тар-тар, наршарап, аджика домашняя, сметана, майонез, кетчуп, горчица, хрен	50	50

## ДЕСЕРТЫ

Яблочно-грушевый штрудель	230	170
Пирог из ряженки с кофейной пеной	100/30	160
Медовик	130/30	160
Тирамису	125	180
Чизкейк классический	150/25	170
Мороженое домашнее с соусами «Ванильным» и «Ягодным»	160	190
Фрукты на выбор: апельсин, виноград, груша, яблоко, банан, грейпфрут, киви	100	60
Соусы десертные на выбор: брусничный, клубничный, ванильный, шоколадный, сгущенное молоко, мед	30	50

## СЛАДОСТИ К ЧАЮ

Конфеты домашние в ассортименте (белый шоколад, темный шоколад, молочный шоколад)	45	90
Сладкий сет: варенье домашнее вишневое и малиновое, сухофрукты (курага, изюм, чернослив), печенье песочное, зефир домашний	150	180