



Баклажан
КУХНЯ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В БАКЛАЖАН

Дорогие гости,

Вы в сердце Кавказа — месте, где каждый ужин превращается в праздник. Здесь соединяются ароматы мангала, свежесть трав, энергия вина и тепло настоящего гостеприимства.

Мы — современный кавказский ресторан, который бережно хранит традиции, но смотрит вперёд.

Наша кухня — это вкус детства и новые идеи, наши повара — мастера огня и пряностей, а команда зала — те, кто умеют создать настроение вечера.

В «Баклажане» нет случайных Гостей — сюда приходят, чтобы разделить еду, тосты и радость.

Пусть Ваш вечер здесь будет особенным, полным вкуса и эмоций, которые хочется помнить.

Приятного аппетита и доброго застолья!

СЕМЬ БЛЮД, ЗА КОТОРЫЕ НАС ЛЮБЯТ



САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Лёгкий салат с помидорами, хрустящими баклажанами и муссом из сливочного сыра. Подаётся на подушке из микса салата с соусом бальзамик, грецкими орехами, семенами подсолнечника и кунжутом.

250гр/680



СУП ХАРЧО

Традиционный грузинский суп с кусочками телятины, рисом, зеленью и ароматными кавказскими специями.

400гр/620



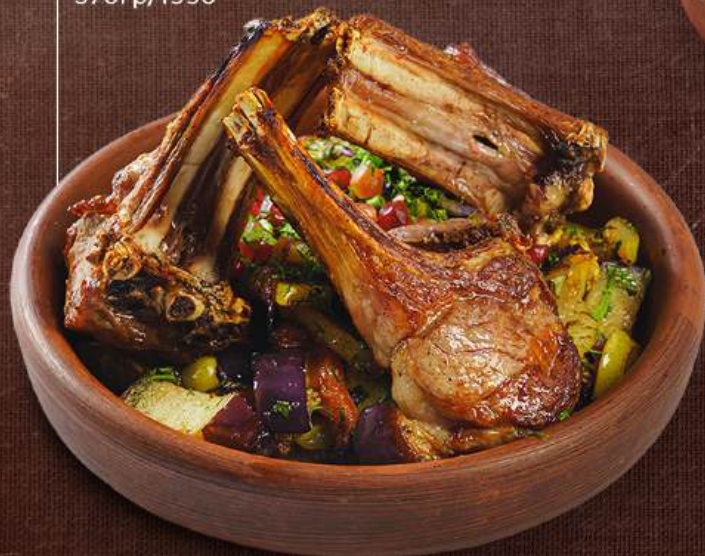
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

350гр/580

КАРЕ ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

Обжаренное на мангале до золотистой корочки каре ягненка с тушёными овощами и фруктами.

370гр/1950



ЖАРКОЕ ИЗ ФОРЕЛИ И КРЕВЕТОК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Авторское блюдо из тушёных кусочков форели в сливочном соусе с картофелем, креветками и томатами черри. Украшено микрозеленью.

300гр/1140



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

100гр/475

ХИНКАЛИ ОТВАРНЫЕ СВИНИНА + ГОВЯДИНА

1шт/90

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Традиционная глазунья из двух яиц с охотничьими колбасками, свежими помидорами, жареным на гриле беконом, хрустящим луком и соусом сацебели.

330гр/615



ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК

Нежный омлет из двух яиц. Подается со слабосоленой семгой, сливочным муссом, помидорами черри и листом салата.

245гр/680



БЛИНЧИКИ

Тонкие кружевные блинчики по классическому рецепту.

180гр/350

Добавить сметану 50гр/105
Добавить варенье, мёд или сгущённое молоко 50гр/155



СЫРНИКИ

Нежные биточки из творога с заварным кремом, ягодным соусом и свежими ягодами.

330гр/670

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, капуста красная, помидор зелёный, огурец солёный зелёный/красный, маринованный чеснок, перец маринованный.

260гр/505

Добавить халапеньо

50гр/105



ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык. Подается с пряным хреном и микрозеленью.

130гр/1135

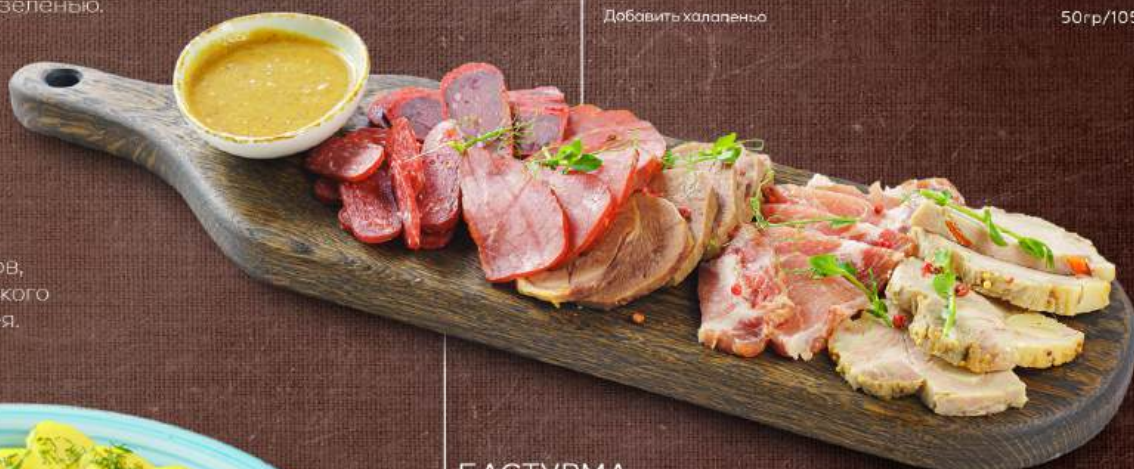
Добавить халапеньо

50гр/105

НАРЕЗКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Нарезка из свежих огурцов, розовых томатов, болгарского перца, редиса и сельдерея.

250гр/530



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА КАВКАЗСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Суджук, бастурма, вяленый балык, буженина, отварной язык, сырокопчёная говядина и свинина. Подается с домашней горчицей.

310гр/1625

Добавить халапеньо

50гр/105



НАРЕЗКА ДОМАШНИХ СЫРОВ

Сыр домашний брынза, сыр сулугуни, копченый сулугуни, сыр чечил, курага, варенье малиновое.

250гр/935

Подсластить мёдом

50гр/155

АССОРТИ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

100гр/505

БАСТУРМА

Тонко нарезанное вяленое мясо говядины, насыщенное ароматом специй и смеси перцев.

50гр/300

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Океаническая сельдь с отварным картофелем, сливочным маслом и кольцами синего лука.

360гр/855



СТАРТЕРЫ

БАКЛАЖАНОВЫЕ РУЛЕТКИ

Нежные обжаренные баклажаны, завернутые в рулет, с перетёртым грецким орехом и национальными грузинскими специями.

150гр/580

АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

Овощные биточки из шпината, свеклы и фасоли с перетёртым грецким орехом и национальными грузинскими специями.

160гр/360

КУПАТЫ С ГОРЧИЦЕЙ

Сочные купаты из свино-говяжьего фарша, приготовленные по старинному рецепту. Подаются с хрустящим картофелем фри и острой горчицей.

300гр/530

ГРЕНКИ С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящие гренки, щедро посыпанные тёртым пармезаном и приправленные секретными специями.

200гр/395

СТАРТЕРЫ



ПЕЧЁНАЯ ФЕТА С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные креветки подаются на подушке из запечённого сыра фета с томатной сальсой.

250гр/720

СОУС ДЗАДЗЫКИ С КОПЧЁНЫМ МАСЛОМ

Соус дзадзики — традиционное блюдо греческой кухни на основе йогурта, чеснока, свежего огурца, зелени и мяты.

130гр/280



КРЕМ-ФЕТА С ФОРЕЛЬЮ

Помазка из нежного крема со сливочным сыром, копчёным маслом и слабо-солёной форелью.

160гр/540

САЛАТЫ

АЧИЧУК

Салат из крупно нарезанных свежих помидоров с репчатым луком, острым стручковым перцем, ароматной зеленью, маслом и уксусом.

240гр/430

Добавить халапеньо

50гр/105



ЦЕЗАРЬ С ФОРЕЛЬЮ

Листья салата, слабосоленая форель, томаты черри, перепелиные яйца, сухарики, заправленные фирменным соусом цезарь и украшенные сыром пармезан.

250гр/825

Ещё больше пармезана

50гр/180

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, тигровые креветки, томаты черри, перепелиные яйца, сухарики, заправленные фирменным соусом цезарь и украшенные сыром пармезан.

250гр/760

Ещё больше пармезана

50гр/180

САЛАТ С БЕДРОМ И КОПЧЁНЫМ СЫРОМ

Лёгкий микс салата с обжаренным куриным бедром, томатами, копчёным сыром и сухариками. Заправлен фирменным соусом и кремом бальзамик.

260гр/615

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата, запечённое куриное филе, перепелиные яйца, томаты черри, сухарики, заправленные фирменным соусом цезарь и украшенные сыром пармезан.

250гр/695

Ещё больше пармезана

50гр/180



САЛАТЫ



ГРЕЧЕСКИЙ ХОРИАТИКИ

Сочные томаты, листья салата, хрустящий огурец и болгарский перец, крупные кусочки феты, маслины, сладкий красный лук и ароматное оливковое масло.

300гр/570

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ

Нежнейшее филе телятины, фламбируемое в домашнем белом сухом вине с шампиньонами, баклажанами, томатами черри, фиолетовым луком, миксом салата, заправленное фирменным соусом и соусом бальзамик.

250гр/1185



ОВОЩНОЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей, заправленный сметаной или маслом на ваш выбор.

230гр/510



САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Лёгкий салат с помидорами, хрустящими баклажанами и муссом из сливочного сыра. Подаётся на подушке из микса салата с соусом бальзамик, грецкими орехами, семенами подсолнечника и кунжутом.

250гр/680



САЛАТЫ

САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ И СОУСОМ НАРШАРАБ

Лёгкий микс с нежным обжаренным филе цыплёнка, помидорами черри, луком, листьями салата, заправленный фирменным соусом наршараб и украшенный зёрнами граната.

250гр/715

Сделать ещё вкуснее:

Пармезан	50гр/180
Сулгуни	50гр/110
Халаленьо	50гр/105



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Обжаренный на оливковом масле говяжий язык, рубленый болгарский перец и фиолетовый лук на подушке из микс-салата, украшенный кунжутом и тёртым грецким орехом.

250гр/1550

Ещё больше пармезана

50гр/180

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЫРОМ И ОРЕХАМИ

Летний салат из свежих овощей с молодым слоистым сыром сулгуни и грецким орехом.

250гр/535

Сделать ещё вкуснее:

Грецкий орех	10гр/70
Сулгуни	50гр/110



МЯСНОЙ САЛАТ С АМЦОЙ



Свежие овощи с добавлением отварного языка, куриного филе, копчёной говядины, жареных шампиньонов и солёных огурцов в сочетании со жгучей амцой, сушёными маслинами, перепелиными яйцами, специями, и кинзой.

250гр/880

Рекомендуем добавить:

Жареные грибы
Маринованные грибы

50гр/130

50гр/130





ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА ПО-ЕРЕВАНСКИ

Пицца из дровяной печи с начинкой из кусочков курицы, двух видов сыра и ароматных прованских трав.

500гр/930

Сделать ещё вкуснее:

Томаты	100гр/95
Шампиньоны голден	50гр/110

ПЕНОВАНИ

Хачапури из слоёного теста в форме конверта с брынзой и сулгуни. Выпекается в дровяной печи.

400гр/760



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционный грузинский закрытый пирог из сдобного теста с дополнительной порцией двух видов сыра.

480гр/760

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Традиционный грузинский закрытый пирог из сдобного теста с начинкой из двух видов сыра.

470гр/760



ВЫПЕЧКА

ПАПА-ХАЧАПУРИ

Хачапури по-аджарски
внушительного размера
с тремя куриными желтками.
Накормит всю семью.

750гр/1500



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из теста
с сыром, желтком
и сливочным маслом.

350гр/580

Добавить яйцо

1шт/50



КОРОЛЕВСКИЙ ХАЧАПУРИ

Круглый закрытый пирог из сдобного
теста с тройной порцией сыра.

550гр/1005



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

120гр/195



БУЛОЧКА РЖАНАЯ

40гр/50

БУЛОЧКА КУКУРУЗНАЯ

40гр/55

Дополнительная порция сыров:

Сулгуни

50гр/110

Пармезан

50гр/180

Дорблю

50гр/300



КУБДАРИ СВИНО-ГОВЯЖИЙ

Традиционный грузинский пирог со свино-говяжьей начинкой и добавлением ароматных специй, выпекающийся в дровяной печи.

530гр/890

КУБДАРИ КУРИНЫЙ

Выпеченный в дровяной печи, традиционный грузинский пирог с курицей и грузинскими специями.

530гр/870

ПИТА

Пита – лепёшка из пшеничной муки, без которой невозможно представить греческую кухню.

180гр/160



ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Классический грузинский пирог с сыром сулгуни и ароматной зеленью.

500гр/880

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Сытное сочетание сыра и нежного картофеля.

530гр/705

ЛАМАДЖО

Армянская пицца – это тонкая лепешка с мясной начинкой, с добавлением лука, помидоров, чеснока, зелени и специй.

340гр/390



ВЫПЕЧКА

МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Маленькие пироги
с сыром внутри и снаружи.

200гр/375



МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Мини-лодочки
с сыром и яйцом.

160гр/395



МИНИ-ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ

Слоёное тесто
с сырной начинкой.

130гр/375



МИНИ-ХАЧАПУРИ С СЫРОМ ДОРБЛЮ

Необычное сочетание
традиционной грузинской
выпечки и голубого сыра.

165гр/615

Дополнительная порция сыров:

Сулгуни 50гр/110

Пармезан 50гр/180

Дорблю 50гр/300

ХИНКАЛИ



МАМА-ХИНКАЛИ

Мама-хинкали - самый большой хинкали с начинкой из мини-хинкали внутри. Блюдо рассчитано на компанию из трёх человек.

1300гр/1200

Время ожидания блюда от 40 мин.

ХИНКАЛИ ОТВАРНЫЕ (порция от 4 штук одного вида):

ГОВЯДИНА	1шт/95
СВИНИНА + ГОВЯДИНА	1шт/90
БАРАНИНА	1шт/150
КУРИЦА	1шт/85
СЫР СУЛУГУНИ	1шт/105

ХИНКАЛИ ЖАРЕННЫЕ (порция от 4 штук одного вида):

ГОВЯДИНА	1шт/105
СВИНИНА + ГОВЯДИНА	1шт/100
БАРАНИНА	1шт/160
КУРИЦА	1шт/95
СЫР СУЛУГУНИ	1шт/115

ХИНКАШКИ

Одна из изюминок нашего Ресторана, с помощью которой можно не только утолить голод, но и поиграть в необычные шашки!

12 шт мини-хинкали с куриным фаршем.
12 шт черных мини-хинкали, подкрашенных чернилами
каракатицы с куриным фаршем.

600гр/950



СОУСЫ



ГОРЧИЦА
50гр/105

АДЖИКА
50гр/105

ЦАХТОН
50гр/105

ТКЕМАЛИ
50гр/105

СМЕТАНА
50гр/105

САЦЕБЕЛИ
50гр/105

НАРШАРАБ
50гр/160

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

Вкуснейший домашний борщ из телятины, приготовленный по традиционному рецепту. Подаётся с двумя пампушками на выбор: с чесноком или без.

440гр/560



СУП ХАРЧО

Традиционный грузинский суп с кусочками телятины, рисом, зеленью и ароматными кавказскими специями.

360гр/620

Добавить халапеньо 50гр/105



СУП-ЛАПША ИЗ КУРИЦЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

300гр/430



ОКРОШКА С КУРИНЫМ ФИЛЕ НА МАЦОНИ

400гр/580



ОКРОШКА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ НА МАЦОНИ

400гр/640

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ХАШ

Традиционное армянское блюдо, овеянное легендами о его возникновении. По одной из версий, землепашцы и бедняки подбирали говяжьи ножки, выброшенные богачами как бесполезные вторичные продукты, но при их варке бульон становился очень сытным, а суп получался вкусным. Когда о хаше стали поговаривать как о лекарственном средстве со специфичным ароматом, высшие сословия стали есть это блюдо, а позже оно появилось в лучших ресторанах Армении.

700гр/690



ШУЛЮМ ИЗ БАРАНИНЫ

Мясо молодого ягненка, сваренное в бульоне из лука, моркови, чеснока, картофеля и кинзы. Подается с тузлуком.

400гр/755

ТОМ ЯМИДЗЕ

Умеренно острый азиатский суп с морепродуктами, кокосовым молоком, шампиньонами, черри и зеленью. Подается с рисом и лаймом.

450гр/860



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОСТРИ С ГОВЯДИНОЙ

Нежнейшие кусочки мелкорубленной телятины в остром томатном соусе.

300гр/965

Добавить халапеньо

50гр/105

Хрустящий лук

50гр/115



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Говяжий язык в сливочно-грибном соусе, запечённый в дровяной печи под сыром сулугуни.

280гр/1255



ЧАНАХИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Оригинальное блюдо из говядины, баклажана, томатов, болгарского перца, лука, томлённых в горшочке и запечённых под шапкой из теста.

390гр/795



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ И АЧИЧУК

Ароматный плов с говядиной, морковью и специями. Подается с ачичук.

500/200гр/860

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЧАШУШУЛИ ИЗ СВИНИНЫ

Аппетитные кусочки нежной свинины, тушённые с овощами и ароматными кавказскими специями в томатном соусе.

300гр/695

ДОЛМА С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Традиционное армянское горячее блюдо. Виноградные листья с начинкой из свино-говяжьего фарша со сметаной.

300гр/680

Ещё больше сметаны

50гр/105



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Нежное филе свинины, обжаренное с картофелем, грибами и луком, приправленное ароматными грузинскими специями. Подаётся на кеци с тремя видами зелени.

320гр/790

Добавить халапеньо

50гр/105



ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ

Куриное филе, обжаренное с картофелем, грибами и луком, приправленное ароматными грузинскими специями. Подаётся на кеци с тремя видами зелени.

420гр/690

Добавить халапеньо

50гр/105



КАРЕ ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

Обжаренное на мангале до золотистой корочки каре ягненка с тушёными овощами и фруктами.

370гр/1950

Добавить халапеньо

50гр/105

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КРЕВЕТКИ САГАНАКИ

Морской пир на вашей тарелке. Сыр фета, креветки, чеснок и помидоры дополнены пикантным соусом на основе сливок и самбуки.

300гр/780



ЖАРКОЕ ИЗ ФОРЕЛИ И КРЕВЕТОК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Авторское блюдо из тушеных кусочков форели в сливочном соусе с картофелем, креветками и томатами черри. Украшено микрозеленью.

300гр/1140

ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННАЯ В АДЖИКЕ ПОД СЫРОМ

Запечённое филе форели, в сочетании с баклажанами, помидорами и пряной аджикой, под румяной сырной корочкой.

300гр/1050



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Нежное ризотто, томлённое в сливках с добавлением креветок и мини-осьминогов. Подается в греческой пите.

390гр/820



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЕДАЛЬОНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежные медальоны из телятины,
воздушное пюре с добавлением
трюфеля и сливочный грибной соус.

350гр/1450



ГИРОС С КУРИЦЕЙ

Традиционная греческая закуска –
нежная пита с начинкой из куриного
филе, микса зелени, картофеля фри,
томатов и красного лука, заправленных
соусом дзадзики.

400гр/675

ДРАНИК ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Жаренный драник из цуккини
в превосходном сочетании
с лососем и яйцом пашот.

230гр/680



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СОУСОМ ТОМ ЯМ

Рулетики из запечённого баклажана
со сливочным сыром и соусом том ям.

240гр/725



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НЕСКРОМНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ

Сочная голень индейки, маринованная в соевом соусе с добавлением специй, чеснока, сливочного масла и красного вина. Запекается до румяной корочки в соусе терияки, подаётся с молодым картофелем и квашеной капустой. Блюдо на компанию из двух-трёх человек.

1000гр/1600



МУСАКА

Традиционное греческое блюдо из запечённых слоёв: баклажанов с оливковым маслом, слоя из баранины с помидорами и верхнего слоя из соуса бешамель.

310гр/980



КОСТИ МОЗГОВЫЕ

Мозговые кости, запечённые в дровяной печи, с добавлением кавказских специй и маринованной капусты. Подаются с хрустящими гренками, острым перцем и горчицей.

430гр/715

Добавить халапеньо

50гр/105

Хрустящий лук

50гр/115



ПАСТА КАРБОНАРА

Известное итальянское блюдо. Спагетти альденте с кусочками бекона, нежным сливочным соусом и ароматным сыром пармезан.

300гр/685

Ещё больше бекона

60гр/110

Ещё больше пармезана

50гр/180

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЧКМЕРУЛИ ИЗ ПЕРЕПЁЛКИ

Перепёлка, запечённая с нежным соусом на основе сливок, с пряными кавказскими специями и зеленью.

300гр/820



КАРТОШИПС ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Обжаренные в топленом масле кусочки курицы в нежном сливочном соусе с картофелем, луком и традиционными кавказскими специями.

300гр/580



СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Слоистый грузинский сыр сулугуни, жареный с томатами и заправленный оригинальным соусом песто на основе базилика.

300гр/695

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Ароматные шампиньоны, запечённые в дровяной печи под сыром сулугуни и украшенные свежей зеленью.

200гр/530



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200гр/310

Попробуйте с сыром пармезан 50гр/180



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

200гр/285



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150гр/325

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ

Жаренные кусочки картофеля с луком и шампиньонами по-домашнему.

300гр/320

Добавить:
жареный лук 50гр/50
бекон 50гр/110



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Жаренные на гриле баклажаны, помидоры, фиолетовый лук, цукини и болгарский перец с фирменным соусом.

220гр/640



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



ШЕЯ СВИНАЯ

Сочная ароматная свинина приготовленная на углях.

100гр/640

БАРАНИНА КОРЕЙКА

Нежные маринованные ребрышки ягнёнка, приготовленные на мангале.

100гр/950



СТРИПЛОЙН

Стейк стриплойн - толстый край премиальной говядины, приготовленный до идеальной степени прожарки, в сочетании с розмарином и чесноком.

100гр*/760

*цена указана за 100гр сырого веса, средний вес 300-400гр



Попробуйте блюда на углях с острым перцем халапеньо

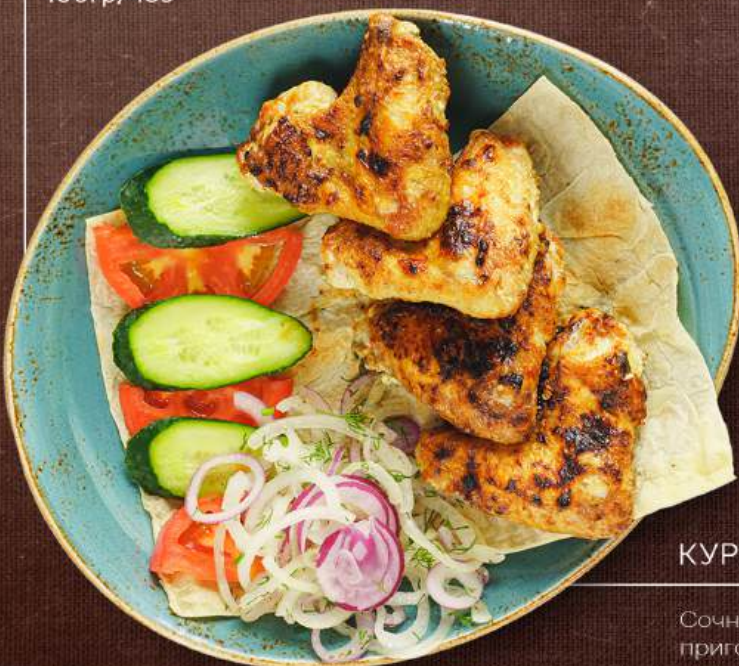
50гр/105



КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ В ОСТРОМ СОУСЕ

Сочные куриные крылья с хрустящей корочкой, пикантной обжаркой и дымком.

100гр/435



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Сочные куриные крылья, приготовленные на углях.

100гр/435



КУРИНОЕ ФИЛЕ

Нежное филе куриной грудки, жареное на мангале.

100гр/480

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

МЕТР ЛЮЛЯ-КЕБАБА

Огромный люля длиной 1 метр из куриного или свино-говяжьего фарша на ваш выбор. Овощи на гриле: цукини, болгарский перец, кукуруза, острый перец. Соусы: цахтон и сацебели, маринованный лук, помидоры черри, армянский лаваш.

2600гр/12000

ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

100гр/545



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

100гр/475

Попробуйте блюда на углях с острым перцем халапеньо

50гр/105



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Оригинальная подача: рулет из ароматного теста с сырной начинкой, приготовленный на углях.

1шт/650



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ

Свежая речная рыба, запечённая на углях.

100гр/715

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

Сочный нежнейший стейк из сёмги, обладает мягкой текстурой и ароматом дыма.

100гр/980

Рыбные блюда на углях подаются с соусом наршараб



ДОРАДО

Золотистая морская рыба с нежным белым мясом со сладковатым привкусом, приготовленная на углях.

100гр/650

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Спелые овощи: помидор, цукини, баклажан, болгарский перец, приготовленные на мангале.

100гр/325

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

100гр/505

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ (С САЛОМ / С КУРДЮКОМ)

100гр/210



ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТ ТОМАТ

Необычный десерт с заварным бисквитом и муссом с добавлением зелёного базилика. Покрытый зеркальной глазурью на основе сахарного сиропа и белого шоколада.

100гр/540

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Необычный десерт из шоколадного бисквита с хрустящей оболочкой и жидкой начинкой на основе тёмного шоколада. Подаётся с шариком мороженого.

160гр/540

Ещё больше мороженого

50гр/105



МЕДОВИК

Ароматные медово-шоколадные коржи с нежнейшим сливочным кремом.

150гр/540

ДЕСЕРТЫ



ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Рулёт из тонко раскатанного теста с начинкой из сочной сладкой вишни со сливочным и вишнёвым соусом. Подается с шариком мороженого.

280гр/650



ШТРУДЕЛЬ ГРУШЕВЫЙ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ

Рулёт из тонко раскатанного теста с начинкой из сочной сладкой груши с ванильным и карамельным соусом. Подается с шариком мороженого.

260гр/660

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Мягкие вафли с золотистой хрустящей корочкой, в сочетании с шоколадным топпингом и шариком ванильного мороженого.

150гр/360



ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ 3 шарика/320



ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ 3 шарика/320



МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ 3 шарика/390

ДЕСЕРТЫ

ПРОФИТРОЛИ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

Заварные пирожные
с бархатистым сливочно-
кофейным кремом.

130гр/420



ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Хрустящая песочная основа
с курдом из лимонной цедры.
Покрывает воздушной, сладкой
меренгой, приятно оттеняющей
свежую лимонную кислинку.

100гр/320



НАПОЛЕОН

Солидная порция всеми любимого
торта из слоёного теста с нежным
заварным кремом.

100гр/320



ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ИЛЛЮСТРАЦИЙ,
ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ.

ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ,
С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАТОРА.

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, ПИЩЕВАЯ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ
ИЛИ ОСОБЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ В ПИТАНИИ, ПОЖАЛУЙСТА,
СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ ДО ЗАКАЗА.
НАША КОМАНДА ПОМОЖЕТ ПОДОБРАТЬ БЛЮДА
С УЧЕТОМ ВАШИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ.
БЛАГОДАРИМ ЗА ДОВЕРИЕ!



Баклажан