

Сезонное меню

Салаты / Salads

NEW

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Обжаренные баклажаны, помидоры «Черри», сливочный сыр «Фета», ароматная зелень, красный лук и семечки подсолнуха под кунжутно-устричным соусом.

Eggplants and cream cheese salad

The fried eggplants, Cherry tomatoes, Feta cream cheese, fragrant greens, red onions and sunflower seeds under sesame-oyster sauce.

295 ₺

200 г

NEW

ОЛИВЬЕ С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЕНКА И ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Любимый салат с филе цыпленка, говяжьим языком, отварным картофелем, огурцами и зеленым горошком под оригинальным соусом.

Russian salad with a breast of a chicken and beef tongue

Favorite salad with chicken fillet, beef tongue, boiled potatoes, cucumbers and green peas with original sauce.

235 ₺

250 г

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ-ГРИЛЬ

Жаренные на гриле кальмары, нежные листья салата «Айсберг», запеченный на мангале сладкий перец, хрустящий редис и свежий огурец под устричным соусом

Salad with squid

Grilled squid, tender leaves of Iceberg lettuce, baked sweet pepper, radish and fresh cucumber in oyster sauce

325 ₺

230 г

Закуски / Appetizers

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ

Подается с фирменным соусом и чесночными гренками

Bonito Stroganina

Served with special sauce and garlic croutons

350 ₺

100/185/30 г

АССОРТИ К ПИВУ

Чесночные гренки, сырные шарики, сушеный кальмар и чипсы.

Подается с пикантным соусом.

Assorted beer

Garlic croutons, cheese balls, dried squid and chips. Served with spicy sauce. For 2 persons.

365 ₺

230/50 г

на 2
человека

ЛАВАШ-КАРНАЙ

Хрустящие рулетики с сыром «Сулугуни», чесноком и кинзой запеченные на мангале. Подаются с соусом на Ваш выбор: чесночный или сырный

Lavash-karnai

Crunchy rolls with Suluguni cheese, garlic and cilantro, baked on the grill. Served with sauce on your choice: garlic or cheese

220 ₺

200/30 г

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

С начинкой из свежих томатов, сыра «Фета» и чеснока

Eggplant rolls

stuffed with fresh tomatoes, Feta cheese and garlic

310 ₺

220 г



Вторые блюда / Main courses



СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

Сервируется отварным картофелем, салатом из квашенной капусты, салатом из моркови и салатом из свеклы.

Grilled mackerel

Served with boiled potatoes, sauerkraut salad, carrot salad and beet salad.

395 ₺

230/190 г



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

Сервируется печеными овощами и сливочным соусом.

Grilled beef tongue

Served with roasted vegetables and cream sauce of dried apricots and raisins.

485 ₺

140/220/30 г



БАРАНИНА «ЧАКАПУЛИ»

Каре барашка, томленое в соусе из белого вина и ткемали, острым перцем и пряными травами.

Lamb «Chakapuli»

Rack of lamb stewed in white wine and tkemali sauce, hot pepper and herbs.

580 ₺

160/140 г

КОТЛЕТЫ-ГРИЛЬ ИЗ БАРАНИНЫ

Котлеты из рубленой баранины, фаршированные баклажанами, приготовленные на мангале. Подаются с люля-кебабом из картофеля, маринованным луком и томатным соусом

Lamb grilled meat balls

Chopped lamb meat balls filled with eggplant, grilled.

Served with potato Lulah Kebab, pickled onion and tomato sauce

385 ₺

170/100/30 г

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Национальное блюдо грузинской кухни. Подаются со сметаной

Khinkali with lamb

National dish of Georgian cuisine. Served with sour cream

260 ₺

290/30 г

Чай собственного приготовления House made tea



ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ

Шиповник, апельсин, корица, сироп яблочный.

Rosehip tea

Rosehip, orange, cinnamon, apple syrup.

ЧАЙ «МАЛИНОВЫЙ»

Малина, лимон, корица.

Raspberry Tea

Raspberries, lemon, cinnamon.

170 ₺

500 г

ЧАЙ «БУХАРСКИЙ»

Чай черный, молоко, сироп «Амеретто»

Tea «Bukhara»

Black tea, milk, Amaretto syrup.

ЧАЙ «ЯГОДНЫЙ»

Ягодный микс, корица, морс клюквенный.

Berry tea

Berry mix, cinnamon, cranberry drink.

