

Шашлыки из мяса



Ассорти из шашлыков

Люля из баранины, цыпленок, баранья корейка, мякоть телятины, мякоть баранины, картофель, помидоры, перец чили, баклажаны, лук, лаваш, петрушка и укроп.

1700 гр

4 900 р.



Ассорти из шашлыков "Праздничный"

4000 гр

9 500 р. /1г



Шашлык из бараньей корейки

Баранья корейка, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160/50/40 гр.

990 р.



Шашлык из свиной мякоти шейки

Свиная мякоть шейки, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

170/50/40 гр.

590 р.



Шашлык из свиной вырезки

Свиная вырезка, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

170/50/40 гр.

570 р.



Шашлык из свиных ребрышек

Свиньи ребра, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180/50/40 гр.

520 р.



Шашлык из телячьей мякоти

Телячья мякоть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

170/50/40 гр.

890 р.



Шашлык бастурма по-бакински

Почечная часть молодого бычка маринованная чабрецом и репчатым луком. Подается с фирменным соусом от шеф-повара.

170 гр.

850 р.



Люля-кебаб из баранины

Фарш из баранины, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180/50/40 гр.

750 р.



Люля-кебаб из свинины

Фарш из свинины, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

160/50/40 гр.

550 р.



Шашлык из бараньего сердца

Баранье сердце, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

140/50/40 гр.

520 р.



Шашлык из бараньей печени с курдюком

Баранья печень, курдюк, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150/50/40 гр.

520 р.



Шашлык из бараньей мякоти

Баранья мякоть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180/50/40 гр.

850 р.



Шашлык из баранины "Семечки"

Бараньи ребрышки "Семечки", лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150/50/40 гр.

790 р.



Шашлык из бараньих ребрышек

Бараньи ребра, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160/50/40 гр.

790 р.



Шашлык из бараньей яблочки

Из бараньей печеночной части

160/50/40 гр.

990 р.

Шашлыки из птицы



Шашлык из куриных крылышек

Маринованные куриные крылышки

480 р.



Шашлык из куриного бедра

Куриное бедро маринованное в фирменном соусе от шеф-повара

480 р.



Шашлык из перепелов

Перепела, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

590 р.



Шашлык из курицы по-турецки

Куриное филе маринованное в фирменном соусе от шеф-повара

480 р.



Джуджа-кебаб

Молодой цыпленок приготовленный на мангале

650 р.



Шашлык из курицы

Куриная тушка, томатная паста, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

490 р.



Люля-кебаб из курицы

Куриный фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

480 р.

Шашлыки из рыбы



Шашлык из семги

Филе семги, лаваш, лимон, зерна граната, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и соус наршараб

1 200 р.



Дорадо на мангале

Дорадо, лаваш, лимон, зерна граната, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и соус наршараб

980 р.



Форель речная на мангале

Форель речная, лаваш, лимон, зерна граната, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и соус наршараб

750 р.

Салаты



Салат по-деревенски "Чобан"

Свежие помидоры и огурцы с ароматной зеленью: кинза, базилик, укроп, заправленные оливковым маслом.

570 р.



Салат "Оливье" с перепелкой

Классический "Оливье" подается с перепелкой, заправляется майонезом, украшается перепелиным яйцом и салатом коре

570 р.



Салат из хрустящих баклажанов и томатов

С кисло-сладким соусом

570 р.



Салат Баку из помидоров "Бычье сердце"

Ароматные помидоры "Бычье сердце" с красным луком под соусом наршараб и зеленью базилика

570 р.



Теплый салат с куриной печенью

Куриная печень с микс салата заправленная соусами

660 р.



Салат "Цезарь" с курицей

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом "Цезарь", с обжаренной куриной грудкой, черри, пармезаном и сухариками

660 р.



Салат "Цезарь" с креветками

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом "Цезарь", с обжаренными креветками, черри, пармезаном и сухариками

820 р.



Салат "Руккола с креветками"

Креветки, руккола, пармезан, черри, кедровые орешки, крем бальзамик, оливковое масло

850 р.



Салат теплый с телятиной с соусом терияки

850 р.

Холодные закуски



Маслины / оливки

Микс оливок и маслин подаются с лимоном

420 р.



Помидоры «Бычье сердце»

Свежие помидоры «Бычье сердце» подаются с красным луком

570 р.



Грибы маринованные

Ассорти из маринованных грибов украшается красным луком и укропом

380 р.



Ассорти из зелени

Лук зеленый, петрушка, кинза, кир-салат, базилик, редис, укроп, перец чили

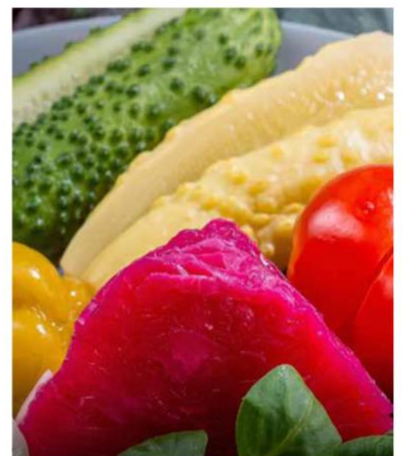
420 р.



Огурцы Бакинские-белые

Лук зеленый, петрушка, кинза, кир-салат, базилик, редис, укроп, перец чили

420 р.



Соленья из бочки

Ассорти из солений: капуста квашеная, красная капуста, помидоры соленые, огурцы маринованные, чеснок марин, острый маринованный перец

490 р.



Баклажаны с ореховой начинкой

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой

520 р.



Мангал салат

Запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский

450 р.



Семга слабосоленая

Деликатное слабосоленое филе семги, порезанное тонкими ломтиками в сочетании с лимоном и оливками

890 р.



Селедочка под водочку

Закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем подается с красны луком

420 р.



Буженина

520 р.



Куриный рулет

Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением сыра "Пармезан", грецкого ореха, соуса нардашан

440 р.



Язык говяжий

Отварной говяжий язык подается с хреном, помидорами черри и салатом корн

520 р.



Бастурма из говядины по-восточному

Вяленая говяжья вырезка с ароматом пряностей и специй, подается к столу тонко нарезанной

520 р.

Горячие закуски



Яичница с помидорами

Креветки, руккола, пармезан, черри, кедровые орешки, крем бальзамик, оливковое масло

420 р.



Пивной сет #1

Кольца кальмаров, луковые кольца, картофель фри, гренки с чесноком, соус чесночный

850 р.



Пивной сет #2

Охотничьи колбаски, крылышки BBQ, наггетсы, соус чесночный

1200 р.



Кольца кальмара

С соусом тар-тар

550 р.



Гренки чесночные

200 р.



Кюрга жаренная/отварная со сметаной

Из баранины/курицы

460 р.



Сыр сулгуни жареный

Подается с малиновым вареньем

450 р.



Хачапури по-мегрельски

Подается с малиновым вареньем

450 р.

Горячие блюда



Джыз-Быз

Баранье сердце, почки, семенники, печень, курдюк, картофель, лук репчатый, специи.

660 р.



Буглама из баранины

590 р.



Долма летний сезонный

Баклажан, болгарский перец и помидор, фаршированные мясом говядины и баранины.

580 р.



Долма с виноградными листьями

Листья винограда, фарш из телятины, баранина, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная. Подается с мацони.

720 р.



Котлеты куриные жареные/паровые

460 р.



Котлеты из говядины жареные/паровые

530 р.



Хинкали по-грузински

Фарш из баранины, лук репчатый, кинза, петрушка, специи, хмели-сунели, тесто. Мацони подается отдельно

570 р.



Цыпленок табака

Цыпленок, помидоры, перец чили, специи.

720 р.



Перепелка табака

Перепелка, помидоры, перец чили, специи.

720 р.



Плов туршу-говурма из баранины или телятины

Перепелка, помидоры, перец чили, специи.

780 р.



Плов сабза из телятины

680 р.



Дорадо жаренная / на пару / на углях

Отдельно подается соус наршараб и долька лимона

980 р.



Форель речная жаренная / на пару / на углях

Отдельно подается соус наршараб и долька лимона

750 р.



Семга жаренная / на пару / на углях

Отдельно подается соус наршараб и долька лимона

1400 р.

Гарниры



Овощи жареные

Баклажан, перец, помидор, картофель, масло кукурузное, соль.

420 р.



Грибы жаренные с картофелем и луком

Картофель, шампиньоны, соль, масло кукурузное, лук-шалот

410 р.



Картофель по-домашнему

Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый

180 р.



Картофель фри

Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый

170 р.



Картофельное пюре

Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый

160 р.



Картофель отварной

150 р.



Гречка отварная

160 р.



Рис отварной

170 р.