



Баба Гануш с баклажанами, томатами и орехами

Закуска, приготовленная из запеченных баклажанов с добавлением помидоров, грецких орехов, чеснока, кунжута, ароматных специй и масла. Подается с горячей лепешкой.

530 р.



Овощная корзинка с зеленью

Нарезанные помидоры, огурцы, а пепперы и болгарский перец и рисовая фасоль. Тарелка оформляется свежей зеленью: петрушка, укроп, кинза и базилик.

710 р.



Салат "Горский"

Салат готовится из смеси овощей с добавлением брынзы. Заправляется салат на выбор маслом: ферментированным, сметаной или майонезом.

350 р.



Салат "Грузинский"

Салат, приготовленный с добавлением жаренных свиных шницлей, помидоров и острого перца и красного лука, нарезанного полукольцами. Салат заправляется заливочным соусом, красным базиликом, кинзой и грецкими орехами. Перед подачей посыпается лимонным соком.

530 р.



Салат "Целарь" с курицей

Классический салат с курицей, томатами, авокадо, огурцами, листьями салата и соусом и натертым сыром.

570 р.



Салат "Цезарь" с тигровыми креветками

Классический салат с обжаренными тигровыми креветками, помидорами, авокадо, огурцами, листьями салата и соусом и натертым сыром.

690 р.



Салат из розовых томатов с жареным сулугуни

Салат приготовлен из жареных на масле розовых томатов с добавлением ароматных специй. К ним подается обжаренный и натертый сулугуни, натертый базиликом и луком.

570 р.



Салат с баклажанами, помидорами и крем чизом

Обжаренные баклажаны со свежими огурцами, кинзой и помидорами, обжаренными на масле с добавлением чеснока и лимонным соком.

550 р.



Сырная корзинка "Кавказские сыры"

Подборка нарезанных помидоров разных кавказских сыров: брынза, чечил, адыгейский и кусочки копченого сулугуни. Тарелка оформляется лимонным соком, ароматными специями и свежими фиолетовыми редисом (базиликом).

610 р.



Тар-тар из креветок

Салат с телятиной, с добавлением обжаренных креветок, уложенный на листья салата и разогретому соусу.

670 р.



Хумус с томатами и кунжутом

Пряная паста из нута с салатом из рубленых томатов. Подается с горячей лепшой

550 р.



СУПЫ.

ЗДЕСЬ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ГОРЯЧИЙ И НЕОБЫЧАЙНО ВКУСНЫЙ СУП

Поиск: Р



Борщ с копчённым курдюком

Классический суп, приготовленный на основе говяжьего бульона с курдюком, отварной пшеницы и овощей. Подается со сметаной, с копчёным курдюком и зеленью

470 р.



Бульон костный

Насыщенный и очень вкусный бульон, приготовленный из говяжьих "косточек". Усилен травами и т.д.

320 р.



Крем-суп из шампиньонов

Классический крем-суп, приготовленный на основе говяжьего бульона и отваренных шампиньонов с добавлением сливок и сливок. Перед подачей оформляется сливками, сыром и трюфельным маслом и сульфидом.

470 р.



Лагман с бараниной

Насыщенный и очень вкусный суп. Традиция Азии. Приготовлен на основе отварной баранины с добавлением овощей. Перед подачей оформляется зеленью, приготовленной из нута, твердые отварные макароны.

530 р.



Уха

Насыщенный рыбный суп из судака, лосося, щуки и креветок с добавлением овощей, приправ.

570 р.



Харчо

Классический, который уже давно стал неотъемлемой частью за сто предками. Густой красный и ароматный суп на основе говяжьего бульона с отварной говядиной с добавлением риса, овощей, свежих томатов и жареных грецких орехов. Подается со свежей кориандровой зеленью.

500 р.



Хяхьари

Национальный суп народов Кавказа. Суп готовится из говяжьих потрохов, фасоли и перца с добавлением тушеного томатного мяса и зелени, а также овощей. Подается вместе с картофельными лепешками и горячей лепешкой.

310 р.



Чучвара

Горячий бульон с лапшой-выпечкой и томатным соусом.

440 р.



Шурпа "Бурчак"

Суп из говядины с картофелем, томатом и душистыми специями.

450 р.



Шурпа "Товук"

Горячий суп с душистой лапшой и овощами.

450 р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.

В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ КАЖДЫЙ НАЙДЁТ ТО БЛЮДО, КОТОРОЕ ЕМУ ПОНРАВИТСЯ И ЗАКАЖЕТ ЕГО.

Фильтры: [Сортировка] [Фильтры]



Бефстроганов

Популярное и вкусное блюдо, которое готовится из тушеной говядины с грибами, картофелем, луком, сметаной и специями. Подается вместе с картофельными лепешками.

850 р.



Бургер с говядиной и котлетой

Сэндвич с жареной котлетой, говяжьим фаршем, овощами, соусом и сыром "Чеддер". Подается с картошкой фри и соусом барбекю.

530 р.



Бургер с курицей и грудкой на огне

Сэндвич с жареной курицей, говяжьим фаршем, овощами, соусом и сыром "Чеддер". Подается с картошкой фри и соусом барбекю.

510 р.



Гедлибже

Поперё Аджыбейской кухни, приготовленное из куриного филе с луком в сливочно-чесночном соусе Шам. Подается с салатом из помидор

690 р.



Дорадо, запечённая в фольге

Подается с гарниром Наршарай

990 р.



Жаркое на кеци из баранины

Классическое жаркое из баранины, приготовленное на гриле с любимыми овощами и соусом Наршарай, также приготовленное на гриле. Подается на кеци.

650 р.



Манты

Уже ставшая классикой в Средней Азии и далеко за её пределами, разнообразность вкусовой. Подается из помидоры и салатом из помидоры из баранины, речичный лук, морковь, и также жареных овощей. Цена указана за 1 штуку

190 р.



Пита с говядиной и овощами

В питу закладывается обжаренное на масле мясо жаренная говядина, речичный лук, морковь, и также жаренная капуста. Подается с картофель фри

370 р.



Пита с куриной грудкой и овощами

В питу закладывается обжаренное на масле куриное филе, лук, морковь, и также жаренная капуста. Подается с картофель фри

310 р.



Стейк из семги на гриле с тар-таром из свежих овощей.

Маринована по особому рецепту. Подается на порции из тар-тара, приготовленного из свежих овощей

1 370 р.





Дорадо на гриле

Подаётся с соусом Наршараб

990 р.



Куриная грудка на мангале

Куриная грудка, предварительно замаринованная, готовится на мангале. Подается с томатным соусом, красивым гарниром из лука и лимона

570 р.



Люля-кебаб из баранины

Классический люля-кебаб, приготовленный из филе баранины. Подается с томатным соусом, красивым гарниром из лука и лимона

390 р.



Люля-кебаб из говядины

Классический люля-кебаб из нежного говяжьего филе, приготовленный на мангале. Подается с томатным соусом, красивым гарниром из лука и лимона

570 р.



Люля-кебаб из курицы

Классический люля-кебаб, приготовленный на мангале из нежного куриного филе. Подается с томатным соусом, красивым гарниром из лука и лимона

530 р.



Овощи, запеченные на углях

Ассорти овощей, порезанных дольками и приготовленных на гриле (лук и перец) обжаривается на мангале и подается из обжаренного картофеля, баклажанов, кабачков, болгарского перца, помидоров и свежий лук

340 р.



Стейк из Дагестанской говядины

Стейк, приготовленный на мангале из вырезки или тайной стейка на Ваш выбор. Подается с томатным соусом, красивым гарниром из лука и лимона

1 220 р.



Стейк из семги на гриле

Маринованный на специях рибай готовится на гриле Наршараб

1 390 р.

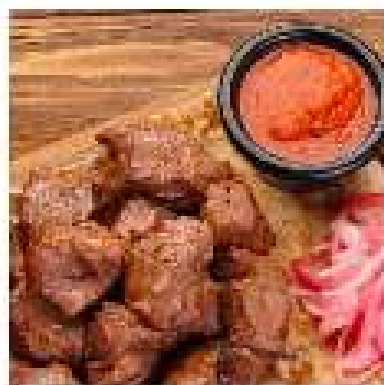


Шашлык из баранины

Мясо баранины, приготовленное на мангале. Подается с томатным соусом, красивым гарниром из лука и лимона

770 р.





Шашлык из говяжьей вырезки

Нежные и сочные фарш говядины, бережно обжаренные на мангале. Подаётся с толченым луком, яркими нарезанными луком и зеленью.

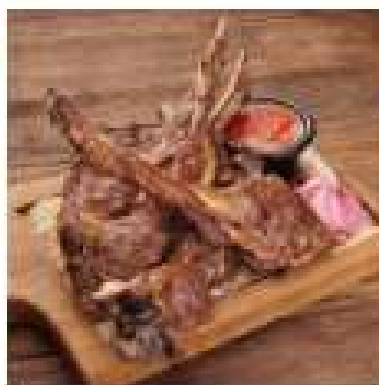
910 р.

подробнее

-

+

в корзину



Шашлык из корейки барашка

Нежные мясо барашка на ребрышках, обжаренные на мангале. Подаётся с толченым луком, яркими нарезанными луком и зеленью.

910 р.

подробнее

-

+

в корзину



Шашлык из курицы

Нежные куриные фарш, приготовленные на мангале и обжаренные на мангале. Подаётся с толченым луком, яркими нарезанными луком и зеленью.

570 р.

подробнее

-

+

в корзину

ГАРНИРЫ И СОУСЫ.

ТУТ ВЫ СМОЖЕТЕ ПОДОБРАТЬ ГАРНИР И СОУСЫ К ЛЮБОМУ ВАШЕМУ БЛЮДУ.

Фильтры

Д

Настройка 0-0



Гречка отпарная.

Гречка считается лидером среди круп по содержанию витаминов и микроэлементов. Гречка прекрасно подходит своим вкусом и качеством парваря любые блюда, которые Вы выберете. Подаётся со сливочным маслом.

210 р.

подробнее

-

+

в корзину



Картофель Фри

Очищенный и порезанный ломиками картофель обжаренный на масле. Подаётся с соусом на выбор.

240 р.

подробнее

-

+

в корзину



Картофельное пюре

Нежные и пышные пюре, приготовленные из картофеля с добавлением масла и сливочного масла. Подаётся с соусом на выбор.

240 р.

подробнее

-

+

в корзину



Молодой картофель с розмарином

Порционные домашние запеченный картофель, замоченный на час в масле с листьями розмарина, которые прекрасно сочетаются с картофелем, придают ему неповторимый аромат и вкус. Прекрасно подойдет к любому мясному и рыбному блюдам, приготовленным на гриле и жареном.

290 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В корзину



Рис с жасмином

Отварной рассыпчатый рис, который служит прекрасным гарниром к мясным и рыбным блюдам. Идеальна украшенный листочками свежей зелени.

240 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В корзину



Соус в ассортименте

Ваш ресторан предлагает своим клиентам широкий ассортимент соусов, которые подойдут к любому мясному блюду и удовлетворят любые вкусы и предпочтения любителей, даже самых взыскательных гурманов. На выбор клиентам предлагаются следующие соусы: Барани, Томатный, Томатно-чесночный, Сметана, Сметанно-чесночный, Пармезан, Кетчуп, Барбекю, Сырный.

140 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В корзину

ЧУДУ И ПИРОГИ.

ЧУДУ – ДАГЕСТАНСКАЯ ЛЕПЕШКА ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКАМИ, ОБЖАРЕННАЯ НА СУХОЙ СКОВОРОДЕ. ЧАСТО ВСТРЕЧАЕТСЯ В ГОРСКИХ КУХНЯХ, НО НАЗЫВАЕТСЯ ПО-РАЗНОМУ: КУТАБЫ, ХЫЧИННЫ, ЧЕПАЛТАШ, ХИНГАЛШ, КЫСТЫБЫЙ.

Наименование: Р Кол-во: 1-2



Даргинское чуду с курицей и грибами

Пирог из тонкого дрожжевого теста с начинкой из обжаренных мякоти курицы, шампиньонов и репчатого лука с добавлением сливочного масла.

750 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В корзину



Даргинское чуду с рубленным мясом, картофелем и луком

Пирог из тонкого дрожжевого теста с начинкой из тушеных мякоти свинины, кусочков картофеля, помидоров и репчатого лука с добавлением сливочного масла.

770 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В корзину



Даргинское чуду с сушеным рубленным мясом и колбасой

Пирог из тонкого дрожжевого теста с начинкой из рубленного мякоти свинины и говядины с добавлением сливочного масла и колбасы.

990 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В корзину



Даргинское чудо с сыром и творогом

Пирог из тонкого дрожжевого теста с начинкой из нарезанного сливочного сыра и творога.

750 р.



Даргинское чудо с творогом и зеленью

Пирог из тонкого дрожжевого теста с начинкой из смеси нарезанного творога и мелкоизмельченной зелени укропа, петрушки и лука.

750 р.



Дален

Кабардинский пирог с жарофаской и чабрецом

390 р.



Клячи

Лазский пирог из дрожжевого теста с начинкой из жареного лука и сыра чеддер

410 р.



Лакумы

Сладкие пышки из дрожжевого теста, которые готовятся на дрожжах или с добавлением сахара. В начинку идут фрукты, отварная ягода и сливочное масло. В жареном - 2 штуки. Подаётся вместе с ванильным чаем.

260 р.



Лепёшка

Лепёшка, приготовленная из дрожжевого теста.

105 р.



Чуду с зеленью

Классическое лепёшка, приготовленная из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из мелкоизмельченной зелени, лука, жареного лука и мелкоизмельченного чеснока.

260 р.



Чуду с картофелем

Классическое лепёшка, приготовленная из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из картофеля, жареного лука, укропа и жареного чеснока.

260 р.



Чуду с мясом

Классическое лепёшка, приготовленная из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из мяса, лука и жареного лука.

260 р.





Чуду с сыром

Классические лепешки, приготовленные из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из нарезанного сыра: сулугуни, чача, брынза.

260 р.



Чуду с сыром и помидорами

Классические лепешки, приготовленные из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из сулугуни, сыра и свежих помидор.

260 р.



Чуду с творогом и зеленью

Классические лепешки, приготовленные из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из нежного творога, зелени и яйца.

260 р.



Чуду с тыквой

Классические лепешки, приготовленные из тонкого теста и обжаренные на сухой сковороде. С начинкой из тыквы, свежемороженой смеси и лука, и мятных травяных сливок.

260 р.



Чуду чёрная 4 сыра

Лепешка из тонкого теста с сырной начинкой (Сулугуни, шавдрок, брынза и дорблю), обжаренная на сухой сковороде. В тесто добавляется черная корица.

330 р.



ХИНКАЛ.

ТРАДИЦИОННОЕ ДАГЕСТАНСКОЕ БЛЮДО – ВАРЁНЫЕ В МЯСНОМ БУЛЬОНЕ КУСОЧКИ ТЕСТА. ПОДАЁТСЯ С МЯСОМ, БУЛЬОНОМ И СОУСОМ.

Тесто: р. Количество:



Аварский хинкал

Тонкое тесто на бульоне отваривается в бульоне. Мясо и соус по выбору.

650 р.



Ах'ар-гал'наш

Вайнакские галушки из воздушной муки варятся в бульоне. Подается с соусом «Барани» и бульоном. Мясо по выбору.

650 р.



Даргинский хинкал

Сливочное тесто с острой травой, отваривается на пару. Мясо и соус по выбору.

650 р.



Жизжит-галнаш

Выпеченные галушки из пшеничной муки жарятся в бульоне. Подают с горстью «Баран» и бульоном. Мясо на выбор

650 р.

подробнее

— + в корзину



Лакский хинкал (хоукури)

Мелкие румяные из теста и бульона. Мясо и соус на выбор

650 р.

подробнее

— + в корзину



Лезгинский (кумыкский) хинкал

Тонкие прозрачные тесто из ябл, изрубленного репчатого, отваривается в бульоне. Мясо и соус на выбор

650 р.

подробнее

— + в корзину



Сискал тыо-берам

Лепешки из кукурузной муки жарятся на масле без запаха. Подают с горстью из сытного и творога "Тыо-берам"

450 р.

подробнее

— + в корзину



Хинкал из кукурузной муки

Мелкие лепешки из кукурузной муки отвариваются в бульоне. Мясо и соус на выбор

730 р.

подробнее

— + в корзину



Кусукурал Ххуик

Начинки курал с зеленым горошком, зеленым луком, чесноком и укропом. Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

410 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Курал с бараниной

Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

470 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Курал с говядиной

Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

470 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Курал с зеленью

Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

430 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Курал с картофелем

Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

430 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Курал с курицей

Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

450 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Курал с творогом

Классический вариант Дагестанской пельменей, которые готовятся из тонкого теста и с различными начинками, но обязательно лепятся в форме лепешек и закрываются "язычком". Очень сытно по вкусу с хмелем и шафраном. Подается с соусом.

430 р.

ПОДРОБНЕЕ



В КОРЗИНУ



Каша из кураги с урбечем (Курч)

Каша, приготовленная из 2-х видов кураги, меда, урбеча и сахара. Перед подачей посыпается урбечем.

470 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Меренговый рулет со свежей малиной

Меренговый рулет готовится на основе бисквита с добавлением крахмала, сверху он покрывается кремом, украшенным изобитом сливки с добавлением свежего сливочного масла Маскарпоне. Затем свернувшись в рулет и перед подачей украшается свежими ягодами.

410 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Пахлава

Считается настоящей жемчужиной Восточных сладостей. Готовится из восточномосковской теста. Каждый слой прослаивается вареной, растопленной изобитом сливки, сахара и растительного сливочного масла. Сверху украшается медово-лимонной жидкостью тростника и посыпаются сахарными кристаллами.

240 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Сладости Востока

Ассорти, состоящее из пашама, трубочки с ореховой начинкой и сладости с абрикосом и корицей.

370 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Сырники со сметаной

Классические пышные и нежные сырники. Подается со сметаной.

350 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Торт Дамский каприз

Варенье для торта делается на основе меда. В сливочный крем добавляется сметана, сахар, ванильные тростники тростника. Перед подачей сахарный песок.

350 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Торт Медовик шоколадный

Очень вкусный торт, который готовится из меда. В бисквитное тесто добавляется мед и какао порошок, а в сливочный крем добавляется сливки или шоколадная глазурь. Сверху торт украшается сливками.

320 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Торт Шарлотка с яблоками и корицей

Классический торт "Шарлотка", украшенный сверху хрустящим ароматным яблоком, прослаивается сахаром и корицей.

190 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Трубочки с ореховой начинкой

Трубочки, сделанные из заварного теста с начинкой из тростника, лимонного сока, сливок и сахара.

240 р.

ПОДРОБНЕЕ

—

+

В КОРЗИНУ



Урбеч из абрикосовой косточки

Плотная сладкая паста, приготовленная на основе абрикосовой косточки

220 р.



Урбеч лавиной

Плотная сладкая паста, приготовленная на основе жевательных семян льна.

170 р.



НАПИТКИ.

ЗДЕСЬ ПРЕДСТАВЛЕНЫ НАСТОЯЩИЕ МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ ДАГЕСТАНА, А ТАКЖЕ СОКИ И ЛИМОНАДЫ.

Поиск Р Фильтры 1-8



Лимонад "Ананас"

Домашний лимонад на основе натурального сока

330 р.



Лимонад "Клубника-базилик"

Домашний лимонад на основе натурального сока

330 р.



Лимонад "Малина"

Домашний лимонад на основе натурального сока

330 р.



Лимонад "Маракуйя"

Домашний лимонад на основе натурального сока

330 р.



Лимонад "Мохито Классический"

В нашем ассортименте лимонадов мы с радостью представили Вам истинно классическую вариацию – Мохито Классический. Он готовится из настоящих листьев перцевой мяты с добавлением газированной воды, сахара и свежевыжатого сока лайма. Подается в качестве коктейля с кубиками льда, веткой и долькой лайма.

310 р.



Лимонад "Чёрная смородина"

Домашний лимонад на основе натурального сока

330 р.



Лимонады Дenez в ассортименте

В нашей ассортименте лимонады "Дenez", приготовленные на основе натуральных ингредиентов без добавления искусственных ароматизаторов, представлены ароматами "Апельс" и "Лайм".

200 р.

ПОДРОБНЕЕ

— +

В корзину



Минеральная вода Bontle б/г стекло 0,5 л.

Минеральная горная вода повышенной жесткости

260 р.

ПОДРОБНЕЕ

— +

В корзину



Минеральная вода Jaline б/г стекло 0,33 л.

Минеральная горная вода с богатым содержанием минеральных элементов и полностью отсутствием газа.

250 р.

ПОДРОБНЕЕ

— +

В корзину



Минеральная вода Рычал-Су стекло 0,5 л.

Минеральная горная вода с богатым содержанием минеральных элементов и газом 0,5 л.

240 р.

ПОДРОБНЕЕ

— +

В корзину