



каЖан

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

ВЫПЕЧКА

КУТАБ С СЫРОМ

Национальное азербайджанское блюдо.
Тонкая лепёшка из пресного теста
с сырной начинкой.
Подаётся с соусом мацони.

175 р. / 100/50 гр

КУТАБ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Тонкая лепёшка из пресного теста
с начинкой из сыра и зелени.
Подаётся с соусом мацони.

175 р. / 100/50 гр



САМСА С БАРАНИНОЙ

Печёный традиционный
среднеазиатский пирожок с сочной
начинкой из рубленой баранины
с репчатым луком и специями,
посыпанный семенами белого кунжута

130 р. / 135 гр



САМСА С ГОВЯДИНОЙ

Традиционная узбекская выпечка
с сочной начинкой из рубленой
говядины с репчатым луком и
специями, посыпанная чёрными
семенами кунжута

130 р. / 135 гр



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Грузинская лепешка, сразу из печи,
с расплавленным сыром и нежным
хрустящим краешком горячего
испеченного хачапури.

Отломите кусочек, окуните его
в сыр, сбобранный маслом и желтком.

410 р. / 450 гр



ХАЧАПУРИ МЕГРУЛИ

Грузинская лепешка с сырной начинкой, запеченная под сырной «шапкой»

390 р. / 400 гр



ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ГРИБАМИ

Грузинская лепешка с сырной начинкой, сливками и грибами

390 р. / 370 гр



ЧЕБУРЕК С ГОВЯДИНОЙ

Хрустящий, воздушный чебурек с начинкой из сочной говядины

210 р. / 1 шт



ПИЧЧА НОН С РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Тонкая лепешка из пресного теста с добавлением рубленного мяса и овощей

270 р. / 200 гр



ЛЕПЕШКА

Горячая, мягкая лепёшка из тандыра отлично дополнит любое блюдо.

40 р. / 130 гр

ЛЕПЕШКА С ЧЕСНОКОМ

Хрустящая лепешка из тандыра с чесноком и зеленью

70 р. / 130 гр

САЛАТЫ

АЙЧИЧУК

Традиционный узбекский салат из спелых томатов, сладкого лука, зелени и острого красного перца

190 р. / 170 гр



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Легкий салат из огурцов, томатов, красного лука, микса салатов, с добавлением маслин, греческого сыра, заправленные оливковым маслом и соком лимона

290 р. / 230 гр



КАЗАН САЛАТ

Печеные на мангале овощи с запеченой говядиной и свежим огурцом, заправленные пряным соусом из кунжутного масла, домашним соевым уксусом и свежей кинзой

320 р. / 200 гр



ОВОЩНОЙ САЛАТ

Спелые томаты, огурцы, сладкий перец, редис и красный лук, микс из салатов, заправленные оливковым маслом и лимонным соком

240 р. / 190 гр



ГОРЯЧИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

Жареная куриная грудка со сладким перцем, томатами, древесными грибами, чесноком и кунжутным маслом

270 р. / 200 гр



ТИЛЛИ САЛАТ ^{New}

Салат с говяжьим языком, свежим огурцом и болгарским перцем, заправленный пряным соусом

320 р. / 180 гр



САЛАТ ТБИЛИСИ

Салат с красной фасолью, отварной говядиной, свежими огурцами, сладким перцем и ароматной кинзой. Заправлен чесночным маслом.

320 р. / 200 гр



САЛАТ ТАШКЕНТ

Нежная отварная телятина с хрустящим жареным луком, свежими огурцами, редькой дайкон, перепелиными яйцами, зернами граната и грецким орехом, заправленные сметанно-горчичным соусом

320 р. / 180 гр



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата с обжаренным куриным филе, свежими томатами Черри, пшеничными гренками и сыром «Пармезан»

380 р. / 200 гр



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С СЛАБОСОЛЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

Листья салата с форелью собственного посола, свежими томатами Черри, пшеничными гренками и сыром «Пармезан»

460 р. / 200 гр



САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И ФЕТОЙ

Запеченная свёкла со свежим шпинатом, сыром «Фета» и грецким орехом, заправлена гранатовым соусом

240 р. / 200 гр



САЛАТ ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Жареные, хрустящие баклажаны с пекинской капустой, луковыми чипсами, спелыми томатами, заправленные паназиатским соусом. Подается с арахисом и зеленым луком

210 р. / 200 гр



ЗАКУСКИ

ФОРЕЛЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ

Филе морской форели с лимоном, каперсами, маслинами и зеленью

520 р. / 100/20 гр



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Филе сельди, картофель, лук красный

290 р. / 100/100/30 гр



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

Домашние пельмешки с мясом баранины и говядины. подаются с чесночным соусом

340 р. / 200/50 гр



КУРИНАЯ ГРУДКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

Подается с томатами черри, каперсами и оливками

290 р. / 100/30 гр



БАКЛАЖАН БИШТАК

Запеченный баклажан с томатами и сыром "Фета". Заправленный соевым соусом, чесноком и оливковым маслом. Подается теплым.

280 р. / 260 гр



АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Подается со свежей зеленью
и чесночным соусом

260 р. / 200 гр



АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованные огурчики, томаты,
чеснок, квашеная капуста,
маринованная черемша

340 р. / 300 гр



ЯХНА ТИЛ

Отварной говяжий язык
с чесночным соусом

450 р. / 100/50 гр



КРЫЛЫШКИ В ТАЙСКОМ СОУСЕ

Куриные крылья, жареные во фритюре,
заправленные остро-сладким соусом

360 р. / 240/50 гр

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Сыр паутинка, кальмары сушеные, арахис

360 р. / 120 гр



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Пикантные гренки из бородинского
хлеба с добавлением чеснока,
обжаренные во фритюре

210 р. / 150 гр



СУПЫ

БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

Сытный суп из парной говядины, белокачаной капусты, моркови, свеклы, репчатого лука и свежей зелени.

Подается со сметаной

260 р. / 400/30 гр



ЛАГМАН ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сытный традиционный суп из мякоти говядины с домашней лапшой.

Подается с соусом лаза

330 р. / 400/10 гр



ОКРОШКА НА АЙРАНЕ

Легкий суп на айране из отварной говядины и овощей

250 р. / 400 гр



ОКРОШКА НА КВАСЕ

Легкий суп на квасе из отварной говядины и овощей

подается со сметаной

250 р. / 400/30 гр



ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Наваристый суп из говядины с добавлением риса, спелых томатов, лука и зелени. Подается с аджикой

310 р. / 400/20 гр



ТОВУК ШУРПА

Легкий куриный суп с домашней лапшой и перепелиными яйцами

240 р. / 400 гр



ШУРПА ИЗ НЕЖНОЙ БАРАНИНЫ

Традиционный узбекский
суп из нежной мякоти баранины
с добавлением овощей

390 р. / 400 гр



ЧУЧВАРА С МЯСНЫМ БУЛЬОНОМ

Пельмени из говядины и баранины
ручной лепки в ароматном бульоне.
Подается со сметаной.

320 р. / 400 гр



ЯСМИК ШУРПА **New**

Чечевичный крем-суп с курицей
на овощном бульоне подается
с пшеничными гренками

240 р. / 400/15 гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЛОВ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Традиционное блюдо из говядины с ароматными специями, рисом, горохом нут и изюмом

350 р. / 300 гр



ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционное блюдо из пряной баранины, риса, чеснока, зиры, барбариса

350 р. / 300 гр



ДОЛМА

Рубленая баранина и говядина с зеленью, луком, специями и рисом, завернутая в виноградные листья

410 р. / 200/50/50 гр



МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ

Тесто с сочной начинкой из рубленой говядины и лука. Подаются со сметаной

280 р. / 200/50 гр



ГОВЯДИНА ПО-ВОСТОЧНОМУ

Парная говядина, печеная в душистых приправах с добавлением овощей

530 р. / 400 гр



КАЗАН-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Ароматная баранина на косточке
с обжаренным картофелем
и свежими томатами

640 р. / 200/150/50 гр



КАУРМА ЛАГМАН

Жареная говядина с овощами
и домашней лапшой
с добавлением ароматных специй

350 р. / 370/20 гр



ГАНФАН

Сытное уйгурское блюдо из риса с томленной
подливой из мяса говядины с соевым соусом

360 р. / 320 гр



ТЕФТЕЛЬКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Нежные тефтельки из телятины и курицы
с рисом. Подаются с картофельным пюре
и сырным соусом

310 р. / 200/120/50 гр



БЕФСТРОГАНОВ ^{New} С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежнейшая вырезка говядины томленая
в сливках. Подается с картофельным пюре
и солеными огурчиками

420 р. / 350 гр



ЮНУС БАЛЫК

Домашняя паста с томленным филе лосося в сливочном соусе с добавлением чеснока, репчатого лука, зелени и томатов Черри. Подается с тертым твердым сыром

470 р. / 300 гр



КУРКА ГОШТ

Домашняя паста с нежным копченым куриным филе в сливочном соусе с добавлением лука и кабачков. Подается с тертым твердым сыром

350 р. / 270 гр



УДОН С ГОВЯДИНОЙ

Лапша удон, говядина, сладкий перец, свежие огурцы, чеснок и кинза

370 р. / 350 гр



УДОН С КУРИЦЕЙ

Лапша удон, мясо курицы, сладкий перец, свежие огурцы, чеснок и кинза

340 р. / 320 гр

ИНДИЙСКИЙ КАРРИ **New**

Нежное куриное филе, томленное со сливками в ароматных специях Индии с ноткой перчинки. Подается с рисом

350 р. / 350 гр



АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

- Шашлык из баранины, говядины, курицы
- Люля-кебаб из баранины и говядины.

Подается со свежими овощами и шашлычным соусом

2350 р. / 700/100/100 гр



АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ МАХІ

- Люля из баранины и говядины
- Шашлык из говядины
- Шашлык из бараньей мякоти и на косточке
- Шашлык из курицы
- Крылья куриные

Подается на лаваше с запеченными овощами, шашлычным соусом и маринованным луком

3580 р. / 1150/200/150 гр



БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ

Нежная мякоть баранины на косточке,
с армянским лавашом и свежим луком

620 р. / 280/30 гр

БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ С ОВОЩАМИ

Ароматная баранина с пряными восточными специями со свежими томатами, огурцами, картофелем-бейби, грибами, маринованным луком и шашлычным соусом

710 р. / 280/180/50 гр

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

Мякоть баранины со свежими томатами, огурцами, картофелем-бейби, грибами, маринованным луком и шашлычным соусом

530 р. / 150/180/50 гр



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

390 р. / 180/30 гр

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ

Нежная курица со свежими томатами, огурцами, картофелем-бейби, грибами, маринованным луком и шашлычным соусом

410 р. / 150/180/50 гр

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Хрустящие куриные крылышки,
маринованные в восточных специях

410 р. / 175/30 гр



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

460 р. / 150/30 гр

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

420 р. / 150/30 гр

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

Говядина на мангале со свежими томатами, огурцами, картофелем-бейби и грибами. Подается с шашлычным соусом и маринованным луком

520 р. / 150/180/50 гр

КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ НА ГРИЛЕ

Филе куриных бедрышек,
замаринованное в восточных специях
и обжаренное на мангале. Подается
с овощами, запеченными на гриле

460 р. / 160/100 гр



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

340 р. / 120/30 гр

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

Рубленая говядина со свежими томатами, огурцами, картофелем-бейби, грибами, маринованным луком и шашлычным соусом

400 р. / 120/180/50 гр



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

340 р. / 120/30 гр

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

Рубленая баранина со свежими томатами, огурцами, картофелем-бейби, грибами, маринованным луком и шашлычным соусом

400 р. / 120/30 гр

СКУМБРИЯ НА МАНГАЛЕ

Ароматная рыба обжаренная на мангале. Подается с лимоном

580 р. / 400 гр

ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

Нежнейшая белая рыба, приготовленная на углях, с добавлением специй. Подается с маслинами и лимоном

780 р. / 1шт



СОУСЫ 50 гр

Кетчуп	50 р.
Майонез	50 р.
Наршараб	80 р.
Сацебели	70 р.
Сметана	50 р.
Соус аджика	60 р.
Соус лоза	60 р.
Соус сырный	60 р.
Соус цезарь	60 р.
Соус чесночный	60 р.
Соус шашлычный	60 р.



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180 р. / 100 гр

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофель, молоко, сливочное масло

100 р. / 150 гр

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

180 р. / 100 гр

КАРТОФЕЛЬ-БЕЙБИ НА МАНГАЛЕ

170 р. / 150 гр



РИС ОТВАРНОЙ

Рис со сливочным маслом и зеленью

120 р. / 150 гр



КАРТОФЕЛЬ-БЕЙБИ С ГРИБАМИ

Обжаренный бейби-картофель с розмарином, чесноком и грибами.

170 р. / 150 гр



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Обжаренные на углях овощи: спелые томаты, баклажаны, кабачки, болгарский перец

360 р. / 200 гр

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

Сочные грибочки, замаринованные в сливочном соусе и обжаренные на мангале до румяной корочки

250 р. / 160 гр



ДЕСЕРТЫ

ЧАК-ЧАК ^{New} С ИЗЮМОМ

Жареные пористые подушечки из мягкого теста с грецким орехом, изюмом и медом.

180 р. / 100гр



ПАХЛАВА

Восточная сладость с начинкой из грецких орехов и изюма, пропитанная медом.

210 р. / 110 гр



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Ванильное, клубничное, шоколадное

100 р. / 50 гр



ЧИЗКЕЙК В АССОРТИМЕНТЕ

260 р. / 100 гр



ЧАЙ

700 мл

Черный чай	150 р.
Зеленый чай	150 р.
Зеленый с жасмином	220 р.
Сенча классик	220 р.
Цветочная сенча	220 р.
Молочный улун	220 р.
Горный чабрец	240 р.
Индийский ассам	220 р.
Пина Колада	220 р.
Таежный сбор	250 р.
Эгел грей (бергамот)	220 р.

Авторский чай

«Пряный имбирь» 350 р.

Согревающий напиток на основе черного чая, с добавлением имбиря, чабреца, лимона, меда

«Ананас-мята» 410 р.

Тропический согревающий напиток на основе зеленого чая с жасмином, ананасовым сиропом, пюре ананаса, сока ананаса и мяты

«Черная смородина» 370 р.

Согревающий чай, с ноткой кислинки из свежей ягоды смородины и зелёного чая сенча классик, с добавлением мяты, сиропа гренадин и сахарного сиропа

«Облепиховый» 370 р.

Теплый согревающий напиток на основе черного чая ассам, облепихи, апельсина, лимонного и апельсинового сока

Дополнительно
вы можете заказать:
Имбирь, мёд, лимон,
бадьян, корица, мята,
чабрец, молоко,
сироп на выбор
40 р.



КОФЕ

Американо	175 р. / 200 мл
Эспresso	150 р. / 30 мл
Капучино	210 р. / 200 мл
Латте	210 р. / 200 мл



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Вода «Риоба»

негазированная

145 р. / 300 мл

Вода «БонАква»

газированная / негазированная

160 р. / 260 мл

Боржоми

250 р. / 300 мл

Кола «Добрый»

200 р. / 250 мл

Апельсин «Добрый»

200 р. / 250 мл

Лимон-лайм «Добрый»

200 р. / 250 мл

Сок в ассортименте

120 р. / 200 мл

апельсиновый, яблочный, томатный,
вишнёвый, ананасовый, грейпфрутовый

Шарбат

Домашний напиток на основе
апельсина и лимона

320 р. / 1 л

185 р. / 500 мл

100 р. / 200 мл

Морс ягодный

Клюква, черная смородина

340 р. / 1 л

200 р. / 500 мл

100 р. / 200 мл



КОКТЕЙЛИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Мохито 300 мл **320 р.**

Освежающий, кисло-сладкий лимонад на основе лайма и мяты

Пина-колада 300 мл **320 р.**

Сливочный коктейль, с тропическим вкусом

Вишнево-Лаймовый Краш 300 мл **320 р.**

Лимонад на основе сиропа вишни, сока лайма и содовой, отлично утолит жажду

Трезвый Апероль 300 мл **320 р.**

Для любителей цитрусовых! Апельсиновый сок, грейпфрутовый сок, сироп гренадин и содовая

Атланта 330 мл **320 р.**

Летний освежающий коктейль на основе колы и апельсинового сока

Морской бриз 330 мл **320 р.**

Лимонад на основе клюквенного и ананасового сока

АЛКОГОЛЬНЫЕ

Мохито 300 мл **380 р.**

Освежающий коктейль на основе рома, лайма и мяты

Пина-колада 300 мл **390 р.**

Нежный, сливочный коктейль, с тропическим вкусом, с добавлением рома

Виски кола 300 мл **390 р.**

Название говорит само за себя. Это один из самых любимых коктейлей в мире, в составе которого всего два ингредиента - виски и кола

МОЛОЧНЫЕ

265 мл

Взрывной сникерс **360 р.**

Молочный коктейль с шоколадным мороженым, ореховым сиропом и шоколадным топпингом. Украшен взбитыми сливками и кусочками хрустящего арахиса

Клубничное облако **350 р.**

Милк-шейк с клубничным мороженым, взбитыми сливками и воздушным маршмеллоу

Милк-шейк **310 р.**

Классический молочный коктейль с ванильным мороженым и воздушным маршмеллоу



ПИВО

Бад светлое , бутылочное	220 р. / 450 мл
Козел светлое , бутылочное	220 р. / 450 мл
Хугарден светлое , бутылочное	260 р. / 440 мл
Козел темное , бутылочное	220 р. / 450 мл
Стелла Артуа , бутылочное безалкогольное	220 р. / 450 мл
Баден Бир Хеллес , разливное светлое	265 р. / 500 мл



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВИНА

50 мл

500 мл

Алазанская долина
Красное, полусладкое | 10.5%
Грузия

300 р. 1450 р.

Киндзмараули
Красное, полусладкое | 10,5 - 13%
Грузия

350 р. 1650 р.

Саперави
Красное, сухое | 11 - 13%
Грузия

300 р. 1450 р.

Алазанская долина
Белое, полусладкое | 11 - 13%
Грузия

360 р. 1700 р.

Нувиана Шардоне
Белое, сухое | 12%
Испания

429 р. 1999 р.

Домашнее вино
Белое, сухое | 12%
Грузия

370 р. 1750 р.

ВОДКА

Россия

50 мл

500 мл

Талка

180 р. 1400 р.

Хаски

190 р. 1500 р.

Белая березка
Золотая

210 р. 1650 р.

ВИСКИ

Россия

50 мл

500 мл

Глен Иглс
3 года

300 р. 2200 р.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

750 мл

**Ламбруско Россо
Фиорино д'Оро**
Красное, полусладкое | 8%
Италия

1599 р.

**Абрау-Дюрсо
Императорское**
Белое, полусухое | 12%
Россия

1399 р.

Абрау-Дюрсо
Белое, полусладкое | 11%
Россия

1299 р.

КОНЬЯК

Россия

50 мл

500 мл

Старейшина
3 года

300 р. 2000 р.

**Старый
Кенингсберг**
5 лет

300 р. 2000 р.

РОМ

Доминикана

50 мл

500 мл

Барсело Бланко **370 р. 3100 р.**