

Восточная кухня / Orient cuisine

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Овощи свежие Бакинские 120/120/30 **460-00**
(Ароматные помидоры и огурцы из солнечного Азербайджана с редисом и стручковым перцем)

Fresh Baku vegetables
(Fragrant tomatoes and cucumbers from sunny Azerbaijan with radish and cayenne)

Ассорти из зелени 25/25/30/30 **220-00**
(Душистый букет зелени из тархуна, базилика, кинзы, укропа и зеленого лука)

Assorted Greens
(Fragrant bouquet of greens herbs: estragon, basil, cilantro, fennel and spring onion)

Ассорти из свежих овощей 100/100/30 **280-00**
(Помидоры, огурцы, редис, паприка)

Assorted fresh vegetables
(Tomatoes, cucumbers, radish, paprika)

Ассорти из Бакинских солений 250 **380-00**
(Алыча соленая, кизил, белые огурцы, баклажаны и райские яблочки)

Baku pickled vegetables
(Pickled cherry-plum, cornel, white cucumbers, eggplants, and paradise apples)

Ассорти из домашних солений 250 **320-00**
(Томаты, огурцы, чеснок, квашеная капуста, черемша, перец)

Home-made pickled vegetables
(Pickled tomatoes, cucumbers, garlic, ramson, pepper and sauerkraut)

Рулетики из баклажан 170 **280-00**
(Слайсы из баклажан, фаршированные пикантной начинкой из орехов, сыра, чеснока и пряных трав)

Eggplant rolls
(Stuffed eggplants slices with piquant filling made of nuts, cheese, garlic and spicy herbs)

Домашние сыры 200 **340-00**
(Сулугуни, Брынза, Гауда, Домашний)



Home-made cheeses

(Suluguni, Brynza, Gouda, Homemade cheese)

Сациви из кури

230

280-00

(Грузинское блюдо из куриного филе в ореховом соусе с зернами граната, кинзой и маслом ореха)

Chicken satsivi *(Georgian dish cooked of chicken fillet with nuts sauce with pomegranate seeds, cilantro and nuts oil)*

Лобио по Грузински

200

260-00

(Красная фасоль, грецкий орех со специями)

Lobio Georgian style

(Red haricot, walnuts, Georgian spices)

САЛАТЫ/SALADS

Салат «Восточный»

230/5/5

360-00

(Обжаренная телячья вырезка, свежие помидоры, огурцы, паприка, виноград, томаты черри, орехи кешью, заправляется оливковым маслом и базиликом)

Baku pickled vegetables

(Fried veal, tomatoes, cucumbers, paprika, cherry-tomatoes, cashew-nut, olive oil and Balsamic sauce)

Салат «Бахар»

230/10

360-00

(Тёплый салат с жареной говяжьей вырезкой, свежими огурцами, томатами, паприкой, редисом, капустой белокочанной, кинзой, чесноком, луком, бальзамическим соусом)

Bahar Salad

(Fried beef, cucumbers, tomatoes, paprika, radish, sauerkraut, cilantro, garlic, onion, balmy sauce)

Салат «Апшерон»

220/10

340-00

(Отварная телятина с жареными шампиньонами, зёрнами граната, солёными огурцами и соус Хелманс)

Apsheron Salad

(Boiled veal with fried mushrooms, pomegranate seeds, salted cucumbers and Helmans sauce)





Салат «Мархаба»

220/15

380-00

(Запечённое филе кури с черносливом, грецкими и кедровыми орехами, зёрнами граната и сливочно-лимонным соусом)

Marhaba Salad

(Baked chicken fillet with prunes, walnuts, cedar nuts, pomegranate seeds and creamy lemon sauce)

Салат «Арзу»

220/15

320-00

(Обжаренное куриное филе, картофель, болгарский перец, свежие огурцы, кинза, растительное масло, чеснок, яйцо, оливки, соус Хелманс)

Arzu Salad

(Fried chicken fillet, potatoes, paprika, cucumbers, cilantro, olive-oil, garlic, eggs, sauce Helmans)

Салат «Байрам»

230/10

340-00

(Телячий язык, свежие огурцы, обжаренные шампиньоны, перепелиное яйцо)

Bayram Salad

(Veal tongue, cucumbers with fried mushrooms, sesame and quail eggs)

Салат «Дана-дили»

220/10

320-00

(Язык говяжий, кунжут, пекинская капуста, помидоры, паприка, зелень, йогурт)

Dana-dili Salad

(Veal tongue, sesame, pekin-sauerkraut, tomatoes, paprika, greens and sauce yogurt)

Салат «Яндым»

230/10

280-00

(Запечённые овощи на мангале с ароматными пряностями и острым стручковым перцем)

Yandym Salad

(Vegetables grilled on brazier with fragrant herbs and spice cayenne)

Салат «Чабан»


220/10

300-00

(Помидоры, свежие огурцы, редис, кедровые орехи, лук-порей, специи, винный уксус, оливковое масло)

Chaban Salad

(Tomatoes, cucumbers, radish, cedar nuts, leek, species, vinegar, olive oil)





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Жареный сыр «Адыгейский» 200 **280-00**

(Традиционный солоноватый сыр с нежным сливочным вкусом обваливается в панировке, и запекается до золотистой корочки в духовой печи. Подается с соусом ткемали)

Fried Adygeya Cheese

(Traditional salty cheese with a delicate taste is rolled in breading and baked until golden brown in the oven. Served with tkemali sauce.)

Баклажаны, запечённые под Сыром «Моцарелла» 180 **320-00**

(Сочетание баклажанов, и томатов, выложенных в виде башенки и запечённых с «Моцарелла»)

Baked eggplants in a Mozzarella

(Mix of eggplants and tomatoes with Mozzarella)

Овощное соте 200 **280-00**

(Баклажаны, цукини, морковь, лук, помидоры, чеснок, паприка)

Vegetable saute

(Eggplants, zucchini, carrot, onion, tomatoes, garlic, paprika)

МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ / PASTRY

Хачапури «По-Аджарски» 350 **380-00**


(Традиционная восточная домашняя выпечка в виде лодочки, начинённая сыром Сулугуни, подаётся со слегка запечённым яйцом сверху)

Adjarian Khachapuri

(Traditional oriental homemade baking in the form of boat with suluguni cheese. Served with slightly baked egg on the top.)

Хачапури «По-Менгрельски» 350 **380-00**

(Традиционная восточная домашняя выпечка. Круглый вид Хачапури, начинённая и покрытая сверху сыром Сулугуни, запекается до золотистой корочки)





Megrelian Khachapuri

(Traditional oriental homemade baking. Roundish form of Georgian cheese pastry filled and covered with suluguni cheese is baked until golden brown.)

Хачапури «По-Имеретински»

300

380-00

(Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра Сулугуни)

Imeretian Khachapuri

(Thinly rolled pastry filled with suluguni cheese)

Чебуреки с бараниной

2 шт./200

360-00

Cheburek with lamb

Чебуреки с сыром

2 шт./200

360-00

Cheburek with lamb

Кутабы с бараниной/ сыром/ зеленью

2 шт./200

340-00

(Кутабы – это тонкие, в миллиметр толщиной чебуреки, в форме полукруга (половинка – луны), популярнейшее Турецкое и Азербайджанское блюдо, Жаренное на раскалённой сковороде, восточные специи, с восточным соусом)

Kutaby with lamb/cheese/greens

(This is cheburek out of thin pastry in the form of semi-circle (a half of the moon) which is fried on fiery pan. The most popular dish in Turkey and Azerbaijan.)





ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ / OSETIAN PIES

Пирог с мясом

400

420-00

(Традиционный и очень сытный пирог из слоёного теста с начинкой из мяса и баранины, говядины, ароматной зелени и специй)

Pie with meat

(Traditional and very nourishing puff pastry pie filled with mutton, beef, fragrant greens and spices)

Пирог с картофелем и сыром

400

380-00

(Ароматный пирог начинкой из рассыпчатого отварного картофеля и сыра сулугуни)

Pie with potatoes and cheese

(Flavored pie filled with crumbly boiled potatoes and suluguni cheese)

Пирог с лососем

400

440-00

(Великолепное сочетание вкуснейшей рыбы и тонкого слоёного теста)

Pie with salmon

(Brilliant combination of tasty fish and thin puff pastry)

Пирог с курицей и шампиньонами

400

380-00

(Нежнейший вкус курицы (куриное бедро) с обжаренным луком и свежими грибами)

Pie with chicken and champignons

(Delicate taste of chicken (chicken thigh) with roasted onion and fresh mushrooms)

Пирог с картофелем и белыми грибами

400

360-00

(Тончайший вкус молодого картофеля и белых грибов)

Pie with potatoes and ceps

(Superfine taste of new potatoes and ceps)





СУПЫ/SOUPS

Пити из баранины 400 **520-00**
(Баранина, картофель, нухут, алыча с косточкой, приготовлены в глиняном горшочке)

Mutton piti
(*Pieces of mutton, potatoes, tomatoes, nukhut, cherry-plum with seed saffron, cooked in a clay pot*)

Буглама 400 **480-00**
(Голяшка барана, тушёная с овощами и специями)

Bugloma
(*Mutton shank, stewed with vegetables and spices*)

Чанахи из баранины 350 **480-00**
(Баранина на косточке, баклажаны, помидоры, паприка, картофель, подаётся в горшочке)

Mutton Chanahi
(*Mutton on bone, aubergines, tomatoes, paprika, potatoes, served in a pot*)

Кюфта-Бозбаш 350 **420-00**
(Рубленая говядина с алычой (с косточкой) и мятой, нухут и картофель)

Kufta-bozbash
(*Minced beef with cherry-plums (with seed) and mint with nukhut and potatoes*)

Лагман из телятины 350 **360-00**
(Телятина, овощи, домашняя лапша бульон)

Veal Lagman
(*Veal, home-made noodles, broth*)

Харчо 300 **360-00**
(Традиционное грузинское блюдо, приготовленное из баранины, риса, алычи, лука, специй)

Narcho
(*A traditional Georgian dish with mutton, rice, cherry-plums (with seed), onion and spices*)

Душбара 300 **320-00**
(Домашние пельмени из баранины с мятой и куркумой)





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT STARTERS

Жаркое по-восточному 300 **580-00**
(Обжаренная говяжья вырезка, паприка, красная фасоль, цуккини, соленые огурцы, свежие помидоры, острый стручковый перец, соус Чили)

Roast in Oriental Style
(*Roast beef, paprika, red haricot, zucchini, pickles, fresh tomatoes, hot pepper, chili sauce*)

“Огни Стамбула” 300 **560-00**
(Телятина мякоть, картофель, перец болгарский, помидоры свежие, зелень, салатный лист, лаваш)

“Lights of Istanbul”
(*Veal meat, potatoes, pepper, fresh tomatoes, greens, lettuce, pita*)

Цыпленок – Табака 260 **620-00**
(Цыпленок с чесноком и специями, подается с квашеной капустой по-азербайджански, соленой цветной капустой и соленым перцем)

Tobacco chicken
(Chicken fried with garlic and spices, served with marinated peppers and sauerkraut Azeri style)

Гузу-говурма 350 **580-00**
(Жареная баранина, баклажаны и шампиньоны жареные на оливковом масле, соленая алыча)

Guzu-govurma
(*Roasted lamb on the bone, eggplant and champignons fried in olive oil, salted cherry plum*)

ДЖЫЗ-БЫЗ 350 **440-00**
(Бараньи потрошки, обжаренные с картофелем)

Dgyz-byz
(*Mutton giblets fried with potatoes*)

Товуг-говурма 300 **420-00**
(Филе кури, лук, болгарский перец, помидоры, зелень, подается с пикантным соусом)





Дана-говурма

300

560-00

(Филе телятины с паприкой, помидором, луком и картофелем)

Veal Dana-Govurma

(Veal fillet, with paprika, tomatoes and onions served with potatoes)

Долма в виноградных листьях

250

440-00

(Фарш из баранины с рисом, специями, пряной зеленью, завернутый в виноградные листья)

Dolma wrapped in grape leaves

(Minced mutton with rice, spices, spicy herbs, rolled in grape leaves)

Сирдак из осетрины

350

1200-00

(Филе осетрины, тушеное с бакинскими помидорами, алычой (с косточкой), чесноком и зеленью)

Sturgeon sirdak

(Sturgeon fillet steamed with tomatoes, cherry-plum (with seed), garlic, green herbs)

Манты из баранины

3 шт/260

420-00

(Одно из традиционных мясных блюд в Центральной Азии. Мелко нарубленная баранина, лук, тесто, восточные специи)

Dumplings with mutton

(This is one of the traditional meat dishes in Central Asia. Finely chopped mutton, onion, pastry and oriental spices)

Хинкали по-грузински

3 шт/260

380-00

(Хинкали из баранины, мацони, зелень)

Khinkali (Georgian dumplings)

(Khinkali with mutton, matsoni, greens)

Хинкали по-восточному


400

460-00

(Хинкали из баранины, мацони)

Khinkali (Oriental dumplings)


(Khinkali with mutton, matsoni)






**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С МАНГАЛА /
MAIN COURSES FROM OUR GRILL**

| | | |
|---|---------|----------------|
| Шашлык из осетрины Sturgeon Kebab | 220 | 1300-00 |
| Дорадо на мангале Grilled Dorado | 1 шт/90 | 660-00 |
| Шашлык из лосося Salmon Kebab | 200 | 640-00 |
| Шашлык из мякоти телятины Veal Kebab | 200 | 640-00 |
| Шашлык из белого мяса барана White Mutton Kebab | 200 | 560-00 |
| Шашлык из мякоти барана Mutton Kebab | 200 | 560-00 |
| Шашлык из бараньей корейки Lamb Chops Kebab | 230 | 580-00 |
| Шашлык из баранины "Семечки" Lamb Kebab with bone | 200 | 440-00 |
| Шашлык из перепелов Quail Kebab | 2шт/240 | 460-00 |
| Шашлык "Адана" (Фарш из баранины с паприкой и специями, запеченный с сыром и грецким орехом в лаваше) | 230 | 520-00 |
| Adana Kebab (Mutton stuffing with paprika, baked with cheese and walnut in pita) | | |
| Шашлык из бараньих ребрышек Mutton Rib Kebab | 200 | 560-00 |





| | | |
|---------------------------------------|-----|---------------|
| Шашлык из свинины (свиная шея) | 200 | 460-00 |
| Pork tenderloin Kebab | | |

| | | |
|--------------------------------|-----|---------------|
| Шашлык из куриного филе | 200 | 360-00 |
| Chicken Fillet Kebab | | |

| | | |
|-----------------------------------|-----|---------------|
| Шашлык из куриных крылышек | 200 | 320-00 |
| Chicken Wings Kebab | | |

| | | |
|-------------------------------|-----|---------------|
| Люля-кебаб из баранины | 200 | 480-00 |
| Mutton Lula-kebab | | |

| | | |
|-------------------------------|-----|---------------|
| Люля-кебаб из телятины | 200 | 480-00 |
| Veal Lula-kebab | | |

| | | |
|-----------------------------|-----|---------------|
| Люля-кебаб из курицы | 200 | 360-00 |
| Chicken Lula-kebab | | |

| | | |
|---------------------------------------|-----|---------------|
| Шашлык из внутренностей барана | 220 | 380-00 |
| Lamb Innards Kebab | | |

| | | |
|------------------------------|-----|---------------|
| Шашлык из шампиньонов | 160 | 280-00 |
| Champignon Kebab | | |

| | | |
|------------------------|-----|---------------|
| Шашлык овощной | 200 | 320-00 |
| Vegetable Kebab | | |

| | | |
|---------------------------------------|-----|---------------|
| Шашлык из картофеля с курдюком | 200 | 360-00 |
| Potatoes and Fat Tail Kebab | | |

| | | |
|-----------------------|-------------|----------------|
| Мясная жаровня | 780/180/100 | 1600-00 |
|-----------------------|-------------|----------------|

(Прекрасное ассорти из мясных шашлыков для большой компании или для тех гурманов, кто никак не может определиться с выбором, что он именно хочет. Мы предлагаем не думать, а в этом случае попробовать все наше изобилие. Шашлык из баранины, шашлык из свинины, шашлык из курицы, люля-кебаб)

Meat Roaster

(Excellent kebab assortment for a huge party or for those gourmets who can not decide what to choose. We offer you to taste this abundance. Mutton kebab, pork kebab, chicken kebab, Lula-kebab)




САДЖ (НА 4 ПЕРСОНЫ) / SADZ (FOR 4 PERSONS)

Садж – древнее блюдо востока. Плоская сковорода над горящими углями, с кусочками жареного мяса, украшенная баклажанами, картофелем, помидором, грибами, усыпанная рубиновыми зернами граната, создаст тончайшее ощущение восточного вкуса.


Sadz is Eastern ancient dish. A flat frying pan above burning carbons, with pieces of fried meat, dressed with aubergines, potatoes, cayenne, tomatoes, mushrooms, powdered with ruby pomegranate granules, will create the most delicate, oriental taste.

| | блюдо на двоих dish for 2 persons | | блюдо на четверых dish for 4 persons | |
|---|--------------------------------------|----------------|---|----------------|
| Садж с бараниной Mutton Sadz | 300/250 | 1200-00 | 500/450 | 2400-00 |
| Садж с телятиной Veal Sadz | 300/250 | 1300-00 | 500/450 | 2600-00 |
| Садж ассорти (свинина, кура) Sadz assortment (pork, chicken) | 300/300 | 1200-00 | 500/450 | 2400-00 |
| Садж с цыпленком Chicken Sadz | 300/250 | 1000-00 | 500/450 | 2000-00 |
| Садж со свиной Sadz assortment | 300/250 | 1100-00 | 500/450 | 2200-00 |



ПЛОВ / PILAF

- Сабза** 350 **580-00**
(Тушенная баранина, пряная зелень, щавель и рис "Басмати")
- Sabza**
(Served with steamed mutton, spicy green herbs, sorrel and "Basmati" rice)
- Туршу-говурма** 350 **580-00**
(Тушенная баранина, кашпаны, алыча с косточкой и рис Басмати)
- Tushu-Govurma**
(Served with steamed mutton, spicy green herbs, sorrel and "Basmati" rice)
- Ширин-плов** 350 **580-00**
(Обжаренный цыпленок, изюм, курага и рис Басмати)
- Shirin-Pilaf**
(Sweet pilaf with pieces of chicken, raisins, dried apricots, saffron and Basmati rice)
- Плов Узбекский** 400 **540-00**
(Баранина с рисом "Дозира", барбарисом, пряностями и овощным салатом)
- Uzbekistan Pilaf**
(Cooked of "Dozira" rice with mutton, spices, barberry, served with vegetable salad)
- Плов по-восточному** 350 **580-00**
(Рубленая баранина, обжаренная с луком и пряными специями на подушке из тонких слайсов домашнего теста)
- Oriental Pilaf**
(Chopped mutton roasted with onion and spices on the pillow of thin slices of home pastry)
- 



Шах - плов (на 8 персон)

по предварительному заказу

Шах-плов - истинная жемчужина, восточной национальной кухни. Изысканная подача в исполнении восточной красавицы и ее "Игитов" с факелами, окунет Вас в многовековую историю Азербайджанского народа. Тысячелетиями выверенное сочетание сочной баранины, риса "Басмати", алычи, кураги, каштана, в хрустящей золотой короне лаваша - раскроет перед Вами гостеприимство востока.

2,5 кг

5 000-00

Chakh – pilaf (for 8 persons)

by reservation

Chakh-pilaf - is a true pearl of national Oriental cuisine. Exquisite serving performance by an eastern beauty and her "Igits" with torches will dip you into a centuries-old history of the Azerbaijan people. With the unique combination of juicy mutton, Basmati rice, cherry plums, dried, pitted and halved apricots, chestnuts in a crunchy golden pita crown, the thousand years' tradition, you will discover the legendary oriental hospitality.

2,5 kg

5 000-00

Takha – говурма из баранины / телятины

на две персоны

Обжаренные кусочки мяса с луком, паприкой, помидорами, каштанами, алычой (с косточкой), запеченные под тестом с хрустящей сырной корочкой.

600 гр

1 400-00

Veal / Mutton Takha-Govurma (for two persons)

for two persons

Pieces of fried veal / mutton with onion, chestnuts, cherry-plum (with seed), sweet pepper and tomatoes under crispy pastry cheese crust.

600 gr

1 400-00





Европейская кухня / European cuisine
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Мясное ассорти 300 **520-00**
(Буженина, куриный рулет, язык говяжий, бастурма, ростбиф)

Assorted meat
(Ham, chicken roll, beef tongue, basturma, roast beef)

Рыбное ассорти 300 **580-00**
(Форель слабосоленая, семга слабосоленая, масляная рыба)

Assorted fish
(Lightly salted trout, lightly salted salmon, butterfish)

Норвежский лосось шеф-посол 160 **420-00**
(Лосось слабой соли с коньяком и пряными травами)

Chef-salted Norwegian salmon
(Lightly salted salmon with cognac and herbs)

Икра красная порционная 40/80 **380-00**
(С крутонами из белого хлеба, лимоном и масляными шариками)


Red caviar, portioned
(Red caviar is served with wheat rolled bread, lime and butters balls)


**Атлантическая сельдь с молодым картофелем и ароматной
зеленью** 230 **240-00**
(Нежное филе сельди слабой соли, подается с отварным молодым картофелем и ароматной
зеленью)

Atlantic herring with new potatoes and flavored greens
(Lightly salted delicate fillet of herring, served with new boiled potatoes and flavored greens)

Язык говяжий 100/80 **420-00**
(Подается с хреном)

Boiled veal tongue
(Served with creamy horse-radish)




Оливки

(Греческие гигантские)

100

360-00

Olives

(Greek giant)

Маслины

(Греческие гигантские)

100

360-00

Olives

(Greek giant)

Лимон

Lemon

70

120-00

Грибные разносолы

(Маринованные грибы, подаются с зеленью и оливковым маслом; соленые грибы в сметане с зеленым луком)

120

480-00

Pickled mushrooms

(Pickled mushrooms served with greens and olive oil, salted mushrooms with sour cream with pickled onion)

Миноги маринованные

(Миноги, лук красный, соус)

100

460-00

Pickled lamprey

(Lamprey, red onion, sauce)

Сырное плато

(Грана Падано, козий сыр, Камамбер, Дор-блю; все это великолепие подается с медом, виноградом и грецким орехом)

230

440-00

Cheese plate

(Grana Padano, goat cheese, Camembert, Dorblu; this magnificence is served with honey, grapes and walnuts)





САЛАТЫ/SALADS

Теплый салат с морепродуктами 200 **460-00**

(Микс листьев салата в сочетании с томатами черри, коктейлем из морепродуктов (мидии киви, салатные мидии, тигровые креветки и кальмары), заправленный бальзамическим уксусом и оливковым маслом)

Warm salad with seafood

(Mix of lettuce in combination with cherry tomatoes and mixture of seafood (kiwi mussels, salad mussels, tiger shrimps and squids) flavored with balmy vinegar and olive oil)

Теплый салат с ростбифом 200 **380-00**

(Микс свежих листьев салата, томатов черри в сочетании с пикантным ростбифом, заправленный бальзамическим уксусом и оливковым маслом)

Warm salad with roast beef

(Mix of lettuce and cherry tomatoes in combination with spicy roast beef flavored with balmy vinegar and olive oil)

Руккола с авокадо и креветками 200 **380-00**

(Листья свежей рукколы с нежным спелым авокадо, ароматными обжаренными креветками, приправленные бальзамическим уксусом и оливковым маслом)

Arugula with avocado and shrimps

(Fresh arugula leaves with delicate mellow avocado and fragrant roasted shrimps flavored with balmy vinegar and olive oil)

«Греческий» 240 **360-00**

(Салат из помидоров, огурцов, болгарского перца с сыром «Фета» и оливками, заправлен оливковым маслом)

Greek salad

(Salad of tomatoes and cucumbers, paprika, Olives, «Feta», flavored with olive oil)

«Цезарь» с куриной грудкой 210 **380-00**

(Микс из свежих листьев салата в сочетании с томатами черри, ароматными гренками и с обжаренными по особому рецепту кусочками куриной грудки; особую «изюминку» и шарм придает этому салату соус на основе анчоусов и оливкового масла)

Caesar salad with chicken breast

(Mix of lettuce in combination with cherry tomatoes, fragrant toasts and specifically roasted pieces of chicken breast)





«Цезарь» с креветками

210

420-00

(Микс свежих листьев салата в сочетании с томатами черри, ароматными гренками и обжаренными тигровыми креветками; особую “изюминку” и шарм придает этому салату соус на основе анчоусов и оливкового масла)

Caesar salad with shrimps

(Mix of lettuce in combination with cherry tomatoes, fragrant toasts and roasted tiger shrimps; the sauce which based on anchovies and olive oil brings unique flavor charm in this salad)

Салат из копченой индейки

200

360-00

(Копченая индейка, груша, чернослив, стебель сельдерея с соусом из корицы и орехом кешью)

Smoked turkey salad

(Smoked turkey, pear, dried plums, celery stems, with cinnamon sauce and cashew nuts)

«Оливье»

210

320-00

(Филе кури, свежие огурцы, соленые огурцы, картофель, морковь, яйца, зеленый лук, зеленый горошек, майонез)

Olivier salad

(Fillet of chicken, fresh cucumbers, pickles, potatoes, carrot, eggs, green onions, green peas, mayonnaise)

«Мариарти»

210

420-00

(Ветчина, филе кури, язык говяжий, шампиньоны, грецкий орех)

Mariarti

(Ham, chicken fillet, beef tongue, true mushroom, walnut)

«Нежность»

210

360-00

(Филе кури, грецкий орех, виноград, майонез)

Tenderness

(Chicken fillet, walnut, grapes, mayonnaise)

«Морская жемчужина»

250

380-00

(Семга слабосоленая, пармезан, черри, салат, ананас, соус)

“Sea pearl”

(Lightly salted salmon, parmesan, cherry tomatoes, lettuce, pineapple, sauce)

«Галатейя»

210

380-00

(Креветки, картофель, филе кури, раковые шейки, яйца, огурцы, салат, майонез)





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / MAIN COURSES

Жульен с грибами 160 **280-00**
(Свежие шампиньоны, лук, сливки, сыр сулугуни)

Julienne with mushrooms
(Fresh field mushrooms, onion, cream, suluguni cheese)

Жульен с цыпленком 160 **280-00**
(Филе цыпленка, лук, сливки, сыр сулугуни)

Julienne with chicken
(Chicken fillet, onion, cream, suluguni cheese)

Жульен с грибами и цыпленком 160 **320-00**
(Свежие шампиньоны, филе цыпленка, лук, сливки, сыр сулугуни)


Julienne with chicken and mushrooms
(Fresh champignons, chicken fillet, onion, cream, suluguni cheese)

Мидии «Гигант Киви» 180 **480-00**
(Мидии, шпинат, сыр Дор Блю, чеснок, лайм, карамбола, салатный лист)

“Giant Clam” Mussels
(Mussels, spinach, Dorblu, garlic, lemon, carambola, lettuce)

Тигровые креветки в чесночно-сливочном соусе 180 **560-00**
(Креветки, рис дикий, сливки, лимон, чеснок, соевый соус)

Tiger shrimps in garlic-butter sauce
(Shrimps, wild rice, cream, lemon, garlic, soy sauce)





СУПЫ / SOUPS

Крем-суп из тыквы

250

340-00

(Тыква, свежевыжатый апельсиновый сок, стебель сельдерея, лук репчатый, оливковое масло. Украшается рукколой, кедровыми орешками и сыром Пармезан.)

Creamy Pumpkin Soup

(Pumpkin, freshly squeezed orange juice, celery, onion and olive oil. Decorated with arugula, pine nuts and Parmesan cheese.)

Уха по-фински

250

380-00

(Кусочки лосося, креветки, рыбный бульон со сливками, лук, чеснок, укроп)

Finnish Fish Soup

(Salmon, shrimps, fish broth with cream, onion, garlic, dill)

Крем-суп из белых грибов

250

360-00

(Очень нежный и ароматный суп, с белыми грибами, опятами и шампиньонами, готовится с добавлением сливок, чеснока и обжаренного лука. Изюминку этому супу придает трюфельное масло и мускатный орех, входящие в его состав. Подается с гренками.)

Cream of Mushroom Soup

(Very delicate and fragrant soup with ceps, champignons, honey mushrooms, cream, garlic and roasted onion. Served with toasts.)

Солянка

250

360-00

(Густой, наваристый суп на основе куриного бульона с добавлением соленых огурцов, маслин, репчатого лука, томатов и томатной пасты, а также обязательным для этого супа является мясной набор: охотничьи колбаски, говяжий язык, говядина и т.д. Подается со сметаной)

Solyanka Soup

(This is a thick and rich soup with chicken broth, pickles, olives, onion, tomatoes and tomato paste. The obligatory ingredients for this soup are: haunting sausages, beef tongue and beef. Served with sour cream.)

Овощной суп


250

320-00

(Тефтели, овощи, зелень)

Vegetable Soup

(Meatballs, vegetables, greens)



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА / HOT MEAT DISHES

Корейка свиная, фаршированная бастурмой 300 640-00

(Свиная корейка, прожаренная на гриле и фаршированная бастурмой. Заправляется соусом барбекю)

Pork loin stuffed with basturma

(Grilled loin pork stuffed with basturma. Flavored with barbecue sauce)

Фасулье из бараньей ножки 300 520-00

(Томленая баранья ножка, фасоль, лук репчатый, масло оливковое, томатная паста, зерна граната, соус сальса, зелень, соль)

Fasulye with lamb

(Stewed lamb leg, haricot, onion, olive oil, tomato paste, pomegranate seeds, Salsa sauce, greens, salt)

Стейк из говядины со спаржей 210/20/30 680-00

(Нежнейшая часть говяжьей вырезки, промаринованная в специях, затем обжаренная на гриле до нужной готовности подается с листьями свежего салата, томатами черри и соусом на основе томатов, ароматной зелени и чеснока)

Beef steak with asparagus

(Marinated in spices delicate grilled part of beef. Served with fresh lettuce, cherry tomatoes and tomato sauce with greens and garlic.)

Медальоны из говядины в кисло-сладком соусе 240 560-00

(Говяжья вырезка в кисло-сладком соусе, подается с запеченным цукини)

Medallions of beef in sour-sweet sauce

(Beef fillet in sour-sweet sauce, served with baked zucchini)

Свинина по-французски 250 520-00

(Свинина, шампиньоны, свежие помидоры, сыр, свежие огурцы, Болгарский перец, зелень)

French style pork

(Pork, champignons, fresh tomatoes, cheese, fresh cucumbers, pepper, greens)

Телятина по-французски 210 560-00

(Телятина, шампиньоны, свежие помидоры, сыр, свежие огурцы, Болгарский перец, зелень)

French style veal

(Mutton, champignons, fresh tomatoes, cheese, fresh cucumbers, pepper, greens)

Стейк "Рибай" 250/100/50 1400-00

(Мраморное мясо телят, спаржа, сливочный соус)

Steak "Ribeye"

(Marbled beef of lamb, asparagus, creamy sauce)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / HOT FISH DISHES

| | | |
|--|------------|---------------|
| Стейк из судака (Судак, фасоль стручковая, сливки, соус) Pike-perch steak (Pike-perch, green beans, cream, sauce) | 220 | 640-00 |
| Стейк из форели с рисом (Форель, рис, соус сливочно-икорный) Trout steak with rice (Trout, rice, caviar cream sauce) | 260 | 680-00 |
| Семга в фольге с овощами (Семга, баклажан, цуккини, паприка, лук порей) Salmon in foil with vegetables (Salmon, eggplant, zucchini, paprika, leek) | 300 | 680-00 |
| Форель радужная на гриле Grilled rainbow trout | 1 шт / 200 | 680-00 |
| Сибас в фольге с овощами (Сибас, баклажан, цуккини, паприка, лук порей) Sea bass in foil with vegetables (Sea bass, eggplant, zucchini, paprika, leek) | 300 | 680-00 |
| Дорадо на гриле Grilled dorado | 230 | 660-00 |
| Филе морского окуня в кисло-сладком соусе (Нежное филе морского окуня, томленое в кисло-сладком соусе, приготовленное по специальному рецепту нашего шеф-повара. Окунь, растительное масло, паприка, ананас, цуккини, морковь, лук репчатый, мука, яйца, специи, томаты в собственном соку, сахар) Fillet of sea bass in sour-sweet sauce (Steamed in sour-sweet sauce delicate grouper fillet, vegetable oil, paprika, pineapple, zucchini, carrot, onion, flour, eggs, spices, tomatoes packed in their own juice, sugar) | 270 | 440-00 |



ГАРНИРЫ / GARNISHES

Картофель отварной 150 **160-00**
Boiled potatoes

Картофель фри 150 **160-00**
(Натуральный картофель, обжаренный во фритюре)
French-fried potatoes
(*Natural potatoes roasted in deep-fryer*)


Картофель жареный по-домашнему 150 **200-00**
Home fried potatoes

Картофель Айдахо 150 **180-00**
(Ароматный картофель, обжаренный в кожуре до хрустящей корочки с добавлением чеснока и зелени)
Idaho potatoes
(*Fragrant potatoes roasted in peels until golden brown with garlic and greens*)

Овощи на гриле 150 **180-00**
(Ассорти из баклажанов, цуккини, сладкого болгарского перца. Все это великолепие обжаривается на гриле с добавлением оливкового масла и пряных трав)
Grilled vegetables
(*Mix of eggplants, zucchini, sweet pepper. All this magnificence is roasted on grill with olive oil and spices*)

Отварной рис 150 **120-00**
Boiled rice

Рис с овощами 150 **160-00**
(Классический отварной рис, паприка, цуккини)
Rice with vegetables
(*Classic boiled rice, paprika, zucchini*)



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

| | | |
|---|-------|--------|
| Десерт от Шефа / <i>Dessert from Chief</i> | 125 | 440-00 |
| Чизкейк “Нью-Йорк” / <i>Cheesecake “New-York”</i> | 150 | 320-00 |
| Сырное суфле / <i>Cheese soufflé</i> | 130 | 320-00 |
| Мороженое в ассортименте / <i>Ice cream assortment</i> | 150 | 360-00 |
| Восточная пахлава / <i>Eastern baklava</i> | 2 шт. | 260-00 |
| Фруктовый салат / <i>Fruit salad</i> | 130 | 320-00 |
| Фруктовая тарелка / <i>Fruit platter</i> (виноград, апельсин, яблоки, банан, ананас, киви) (<i>grape, orange, apple, banana, pineapple, kiwi</i>) | 600 | 800-00 |
| Варенье в ассортименте / <i>Jam assortment</i> | 100 | 320-00 |
| Мятное мороженое с шоколадом / <i>Mint ice cream with chocolate</i> | 150 | 360-00 |
| Мороженое бурбонская ваниль / <i>Bourbon vanilla bean ice cream</i> | 150 | 360-00 |
| Мороженое бельгийский шоколад / <i>Belgian chocolate ice cream</i> | 150 | 360-00 |
| Мороженое малиновый сорбет / <i>Raspberry sorbet ice cream</i> | 150 | 360-00 |
| “Мусс три шоколада” / <i>Triple-chocolate mousse cake</i> | 150 | 440-00 |
| Большой карамельно-сливочный профитроль / <i>Large profiterole with caramel and cream</i> | 113 | 360-00 |
| Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом / <i>Cranberry cream pie with white chocolate</i> | 117 | 360-00 |
| Карамельно-ореховое пирожное / <i>Caramel nut cake</i> | 91 | 380-00 |
| Ассорти ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ Eastern Sweets | 300 | 700-00 |



**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ / NON-ALCOHOLIC
DRINKS**

Вон Aqua 0,5 л **180-00**
(негазированная)

Сок RICH в ассортименте 0,2 л **180-00**
(яблоко, апельсин, вишня, томат, грейпфрут, ананас, виноград, персик)

Сок свежесжатый в ассортименте:

Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный 0,2 л **320-00**

**Сельдереевый, морковно-сельдереевый,
яблочно-сельдереевый** 0,2 л **340-00**

Лимонад в ассортименте:

Тархун 0,5 л **160-00**

Дюшес 0,5 л **160-00**

Coca-Cola 0,2 л **200-00**

Fanta 0,2 л **200-00**

Sprite 0,2 л **200-00**

Schweppes 0,2 л **200-00**
Минеральная вода

Боржоми 0,33 **240-00**

Сираб 0,5 **240-00**





**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / NON-ALCOHOLIC
COCKTAILS**

| | | |
|---|--------|---------------|
| Cherry Beer | 280 мл | 240-00 |
| (пиво домашнее, вишневый сок, вишневый сироп) | | |
| Банановый Смеш | 280 мл | 240-00 |
| (банан, апельсиновый сок, ананасовый сок, банановый сироп) | | |
| Мохито | 400 мл | 500-00 |
| (лайм, содовая, мята, сахарный сироп) | | |
| Клубничный крюшон | 280 мл | 300-00 |
| (клубника, тоник, сахарный сироп, сок лимона) | | |
| Пина Колада | 280 мл | 400-00 |
| (сливки, сироп кокосовый, ананасовый сок) | | |
| Золотой Медалист | 280 мл | 340-00 |
| (клубника, банан, кокосовый сироп, банановый сироп, ананасовый сок) | | |
| Шмель | 280 мл | 400-00 |
| (эспрессо, апельсиновый сок, апельсин, карамельный сироп) | | |
| Чай с фруктами | 210 мл | 260-00 |
| (чай черный, апельсины, грейпфруты, лимоны, яблочный сок, гренадин, корица) | | |
| Молочный коктейль | 280 мл | 260-00 |
| (мороженое, молоко, сироп в ассортименте) | | |





КОФЕ / COFFEE

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Кофе Американо | 200-00 |
| Эспрессо | 200-00 |
| Двойной Эспрессо | 360-00 |
| Капучино | 240-00 |
| Латте | 240-00 |
| Молоко | 40-00 |
| Сливки | 60-00 |
| Сироп в ассортименте | 80-00 |

ЧАЙНАЯ КАРТА / TEA LIST

КОЛЛЕКЦИЯ ЧЕРНЫХ ЧАЕВ / BLACK TEA

COLLECTION

Чай “Золотой Юннань” 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**

(Знаменитый чай с прародины чая из провинции Юннань Южного Китая, с “золотыми верхушками”)

Ароматизированный чай “Граф Грей” 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**

(Чай в истинно английских традициях. Смесь из лучших сортов китайского и цейлонского крупнолистого чая со вкусом бергамота)

Чай “Золотой Личи” 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**

(Чай в форме морского маяка. Чай обладает насыщенным вкусом и согревающим действием)

Чай с чабрецом 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**





**КОЛЛЕКЦИЯ ЗЕЛЕННЫХ ЧАЕВ / GREEN TEA
COLLECTION**

Чай Сен-ча 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**
(Единственный в мире импортируемый в Россию чай из Тайваня)

Чай Огненный Цветок 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**
(Связанный зеленый чай с цветками гибискуса, амаранта и лаванды)

Чай Молочный Оолонг 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**
(Чай обладает восхитительным молочным ароматом и молочно-сладковатым послевкусием)

Чай Грезы Султана 350 мл / 550 мл **240-00 / 360-00**
(Крупный китайский зеленый порошок с кусочками ананаса, манго, гибискуса, лепестками розы, мальвы, подсолнечника и василька, с ароматом манго и маракуйи)

КОЛЛЕКЦИЯ БЕЛЫХ ЧАЕВ / WHITE TEA COLLECTION

Чай Серебряные Иглы 350 мл / 550 мл **360-00 / 440-00**
(Лучший белый чай. Собирается два дня в году в китайской провинции Fujian)

**ЧАЙ ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНОЙ КОЛЛЕКЦИИ / EXCLUSIVE
TEA COLLECTION**

Чай Пуэр 5-летний 350 мл / 550 мл **360-00 / 440-00**
(Чай Пуэр относится к черным чаям. Этот сорт характеризует невероятно насыщенный чайный настой. Пуэр полезен, обладает способностью снижать уровень холестерина в крови)

Кисло-молочная продукция

Айран 0,2л **180-00**
Довга 0,2л **200-00**

