

Холодные закуски

620р. Овощной букет 650 г

Ассорти из свежих бакинских овощей (помидоры, огурцы, дайкон, зелень и редис)

350 ₹ Соленья по-бакински 300 г

Ассорти солений по-бакински: капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, баклажаны маринованные, перец болгарский маринованный, айва маринованная, кизил маринованный

850 ₹ Мясное ассорти 300 г

Куриный рулет, ростбиф, бастурма, телячий язык. Подаётся с соусом хрен

1050 ₹ Рыбное ассорти 300 г

Семга слабосоленая, балык, угорь, икра красная. Подаётся с лимоном и оливками

550 ₹ Ассорти кавказских сыров 350 г

Сулугуни, брынза, шор, мотал

380 ₹ Овощи свежие 300 г

Ассорти свежих бакинских помидоров и огурцов

250 ₹ Ассорти грибное 150 г

Опята, лисички, маслята, укроп, лук красный

260 ₺ Ассорти зелени 120 г

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

290 ₺ Русский разносол 300 г

Капуста квашеная, капуста маринованная красная, помидоры соленые, огурцы маринованные, перец острый маринованный

290 ₺ Королевские маслины и оливки 150 г

Микс маслин и оливок, подаются с лимоном

300 ₺ Мангал салат 200 г

Овощи (помидоры, баклажаны и болгарский перец) запечённые на углях, заправленные оливковым маслом, базиликом и красным луком

300 ₺ Рулетики из баклажанов 170 г

С ореховой начинкой

350 ₺ Язык телячий 100 г

Отварной телячий язык. Подаётся с соусом хрен

420 ₺ Семга слабосоленная 100 г

Семга собственного посола. Подаётся с лимоном и оливками

750 ₺ Осетрина горячего копчения 100 г

Подаётся с лимоном и оливками

390 ₺ Икра красная 70 г

Икра лососевая. Подаётся со сливочным маслом и лимоном

270 ₺ Сельдь по-московски 230 г

Закуска из слабосоленой сельди с запечённым картофелем, подаётся с красным луком

750 ₺ Ассорти из европейских сыров 300 г

Дорблю, камамбер, пармезан, чеддер, грецкие орехи, виноград, мед

250 ₺ Сыр брынза 120 г

270 ₺ Сыр сулугуни 120 г

360 ₺ Овечий сыр Мотал 120 г

150 ₺ Мацони 250 г

600 ₺ Довга 1 л

Легкий Кавказский суп из зелени и мацони. С добавлением ароматной горной кинзы и укропа

550 ₺ Айран по-бакински 1 л

Классический айран с мятой собственного приготовления

Салаты

360 ₺ Салат Чабан 260 г

Свежие помидоры и огурцы с ароматной зеленью (кинза, укроп, базилик, красный лак), заправленные оливковым маслом

260 ₺ Салат Оливье 200 г

Куриное филе, картофель, морковь, яйцо, огурцы, горох, укроп, майонез

360 ₺ Салат Оливье с лососем 200 г

Куриное филе, картофель, морковь, яйцо, огурцы, горох, укроп, майонез

540 ₺ Салат Цезарь с сёмгой 260 г

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом цезарь, семга слабосоленая, помидоры черри, пармезан и гренки

510 ₺ Салат Цезарь с креветками 260 г

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом Цезарь, обжаренные креветки, помидоры Черри, сыр пармезан и гренки

420 ₺ Салат Цезарь с курицей 260 г

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом цезарь, обжаренное филе курицы, помидоры черри, сыр пармезан и гренки

560 ₹ Салат из тигровых креветок 260 г

Тигровые креветки, руккола, фризе, лола росса и авокадо медово-горчичной заправкой и бальзамическим крем-соусом

520 ₹ Салат с сыром Буррата 250 г

Сыр Буррата, розовые помидоры, руккола, бальзамический крем

300 ₹ Лобио по-грузински 200 г

Ароматная закуска из фасоли с добавлением грецких орехов и душистых специй, приготовленная по оригинальному рецепту грузинской кухни

420 ₹ Тёплый салат с куриной печенью 270 г

Тёплый салат с куриной печенью, под соусом демиглас и микс зелени (рукола, кинза, укроп, кресс-салат, базилик), заправленные фирменным соусом

630 ₹ Салат от шефа 200 г

Гребешки, мидии, морской коктейль, салат-микс, пармезан, бальзамический крем

540 ₹ Тёплый салат из телятины 200 г

Салат-микс, говяжья вырезка, пармезан, помидоры черри, бальзамический уксус и оливковое масло

390 ₹ Салат перепелиное гнездо 200 г

Ветчина из индейки, язык отварной телячий, соленые огурцы, сыр пармезан, перепелиное яйцо и картофель пай

380 ₹ Салат греческий 230 г

Помидоры, огурцы, айсберг, оливки, болгарский перец, сыр фетакса, оливковое масло, специи и сушеные травы

490 ₹ Салат капрезе 200 г

Сыр моцарелла, помидоры, соус песто, кедровые орешки, руккола, бальзамический уксус

580 ₹ Тёплый салат Царь Востока 200 г

Микс салата, вяленые помидоры, семга гриль, кедровые орешки, бальзамический соус, сыр пармезан

380 ₹ Салат Кавказский 200 г

Помидоры, огурцы, зелень, красный лук, сыр овечий

Горячие закуски и Завтраки

220 ₹ Блины с творогом 110 г

Классические блины с фермерским творогом. Подаются с мёдом (2 шт.)

260 ₹ Блины с мясом 110 г

В порции 2 блина с фаршем (телятина, репчатый лук, перец, яйцо и зелень). Подаются со сметаной

380 ₹ Блины с красной икрой 130 г

Классические блины (2 шт.), икра красная лососёвая, масло сливочное

200 ₹ Блины с мёдом 120 г

В порции 3 блина. Подаются с мёдом

260 ₺ Кюкю с зеленью 230 г

Шпинат, кинза, горная кинза, щавель, лук зеленый, яйцо куриное, соль, масло кукурузное.
Подается с мацони

210 ₺ Жюльен грибной 100 г

Грибы шампиньоны, лук репчатый, масло кукурузное, соус бешамель, сыр Гауда

260 ₺ Яичница с помидорами 200 г

Яйца, бакинские помидоры, кинза

310 ₺ Сулугуни жареный 150 г

Подается с малиновым соусом

390 ₺ Фасоль по-бакински 250 г

Свежая фасоль, лук репчатый, помидоры, яйцо

190 ₺ Гренки чесночные 120 г

С сыром пармезан

Супы

300 ₺ Борщ с телятиной 330 г

Свекла, морковь, масло кукурузное, томатная паста, капуста, петрушка, картофель, говядина мякоть. Подается со сметаной

250 ₺ Домашний суп с цыплёнком и лапшой 300 г

Цыплёнок, домашняя лапша, кинза

250 ₺ Суп-пюре из чечевицы 300 г

Лук репчатый, морковь, чеснок, чечевица колотая красная, лимон, паприка красная сушеная, сухарики

350 ₺ Солянка сборная мясная 300 г

Ветчина, свиные ребра копченые, колбаса сервелат, говядина язык, лук репчатый, томатная паста, огурцы маринованные, лавровый лист, каперсы, маслины, отдельно в соусниках подается сметана, долька лимона

250 ₺ Суп овощной 300 г

Овощной бульон, морковь, лук репчатый, капуста цветная, спаржа, горошек зеленый, картофель, петрушка, брокколи

350 ₺ Соютма из баранины 350 г

Баранья голяшка с бульоном. Посыпается мятой и шафраном

250 ₺ Окрошка на квасе 300 г

Классическая окрошка на квасе с телячьим языком

450р Хаш 450гр.

Крепкий , насыщенный говяжий бульон с мясом.

370 ₺ Суп кюфта-бозбаш 350 г

Тефтели из телятины и баранины с алычой, горох нут, картофель, мята сушеная

280 ₺ Крем-суп из шампиньонов 300 г

Грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко, перец молотый. Отдельно подаются сухарики

290 ₺ Щи зеленые с телятиной 300 г

Бульон говяжий, шпинат, кинза, листья сельдерея, щавель, квяяр, лук зеленый, укроп, лук репчатый, морковь, картофель, лимонный фреш, чеснок, алыча, говяжья мякоть. Подается со сметаной

420 ₺ Суп Пити 350 г

Баранья лопатка, курдюк, картофель, лук репчатый, алыча, шафран, горох нут. Отдельно подается красный лук, сумах и сушеная мята

320 ₺ Суп Харчо 300 г

Бульон из баранины, лук репчатый, аджика, томатная паста, помидоры, рис, хмели-сунели, уцхо-сунели, кинза, чеснок, баранина

480 ₺ Уха по-царски 300 г

Бульон рыбный, шафран, лосось, судак, креветки, картофель, морковь, укроп. Отдельно в соуснике подается долька лимона

290 ₺ Суп Дюшбара 300 г

Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, мята сушеная. Отдельно подается красный винный уксус

Мучные блюда

110 ₹ Кутаб с мясом 80 г

Баранина, лук репчатый, соль, перец

110 ₹ Кутаб с зеленью 110 г

Шпинат, кинза, горная кинза, щавель. Подаётся с мацони

110 ₹ Кутаб с сыром 80 г

С сыром моцарелла и чанах

360 ₹ Хачапури по-имеретински 350 г

Классическое грузинское национальное мучное изделие в виде пиццы с сыром внутри и сверху, запеченное в печи

370 ₹ Хачапури по-аджарски 300 г

Хачапури в форме лодочки с начинкой из сулугуни, имеретинского сыра с сырым яйцом

240 ₹ Хинкали по-грузински 340 г

Фарш (баранина с говядиной), лук репчатый, кинза, петрушка, соль, перец молотый, хмели-сунели, тесто на хинкали (4 шт.)

350 ₹ Хинкал по-азербайджански 200 г

Тонкая азербайджанская паста с обжаренным фаршем и репчатым луком. Подается с чесночным мацони

Горячие блюда

390 ₽ Джиз-быз 350 г

Бараньи сердце, почки, семенники, курдюк и печень, обжаренные с картофелем и луком.
Подается с зернами граната

490 ₽ Аджасандал 300 г

Телячья вырезка, баклажаны, картофель, болгарский перец и помидоры

490 ₽ Торнадо 200 г

Говяжья вырезка, грибы шампиньоны, сливочный соус, помидоры, картофель и тертый грецкий орех

570 ₽ Говурма по-бакински 200 г

Баранья вырезка, лук-шалот, болгарский перец, острый перец, помидор, баклажан, картофель и зелень. Блюдо подается в мешочке из лаваша

490 ₽ Медальоны из свинины 250 г

Свиная вырезка, бекон, помидоры и сливочный соус

390 ₽ Эскалоп 200 г

Хорошо прожаренная свиная корейка. Подается с микс-салатом

4+0 ₽ Рулет по-французски 200 г

Куриная грудка, грибы шампиньоны, сыр Гауда, сливочный соус и зерна граната

340 ₽ Долма с виноградными листьями 200 г

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

380 ₽ Долма овощная 350 г

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

560 ₽ Бефстроганов с картофельным пюре 220 г

Говяжья вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор.
Подается с картофельным пюре

420 ₽ Буглама из баранины 350 г

Тушеная баранина с овощами и зеленью

410 ₽ Котлеты из телятины с картофельным пюре 280 г

Котлеты из отборной телятины на выбор: жареные или на пару. Подаются с картофельным пюре

490 ₽ Цыпленок табака 350 г

Цыпленок, обжаренный со специями под прессом в специальной сковороде

340 ₹ Перепелки табака 300 г

В порции 1 шт. Подаётся миксом из зелени и соусом аджика

350 ₹ Куриные котлеты с картофельным пюре 280 г

Котлеты из курицы на выбор: жареные или на пару. Подаются картофельным пюре

560 ₹ Дорадо 330 г

Дорадо целиком на выбор: жареная или на пару. Подается с соусом наршараб

520 ₹ Сибас 330 г

Сибас целиком: жареный или на пару. Подается с соусом наршараб

450 ₹ Филе судака 180 г

Филе судака на выбор: жареное или на пару. Подается с соусом наршараб

680 ₹ Семга 180 г

Стейк семги на выбор: жареный или на пару. Подается с соусом наршараб

780 ₹ Семга по-царски 200 г

Семга под сливочным соусом с красной лососевой икрой. Подается с долькой лимона

550 ₹ Жаркое из телятины по-домашнему 300 г

Телячья вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи. Блюдо приготовлено по традиционному азербайджанскому рецепту

450 ₹ Жаркое из свинины по-домашнему 300 г

Свиная вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи. Блюдо приготовлено по традиционному азербайджанскому рецепту

580 ₹ Жаркое из цыпленка по-домашнему 450 г

Цыпленок домашний, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи. Блюдо приготовлено по традиционному азербайджанскому рецепту

390 ₹ Жаркое из перепелок по-домашнему 250 г

Перепелки, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи. Блюдо приготовлено по традиционному азербайджанскому рецепту

490 ₹ Жаркое из баранины по-домашнему 300 г

Баранья вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи. Блюдо приготовлено по традиционному азербайджанскому рецепту

1150 ₹ Сырдак из осетрины 250 г

Филе осетрины, зелень, бакинские помидоры, зерна граната и лимон. Блюдо приготовлено по традиционному азербайджанскому рецепту

Блюда на садже

2500 ₺ Ассорти из мяса на садже 1,2 кг

Телятина, баранина, цыпленок, картофель, перец болгарский, баклажаны и помидоры бакинские, лук репчатый и зелень

1450 ₺ Садж из баранины 900 г

Баранина, картофель, перец болгарский, баклажаны и помидоры бакинские, лук репчатый и зелень

1650 ₺ Садж из телятины 900 г

Телятина, картофель, перец болгарский, баклажаны и помидоры бакинские, лук репчатый и зелень

1100 ₺ Садж из цыпленка 900 г

Цыпленок, картофель, перец болгарский, баклажаны и помидоры бакинские, лук репчатый и зелень

Шашлык

490 ₺ Шашлык из телячьей мякоти 170 г

Подается на лаваше с луком и аджикой

590 ₺ Шашлык из телячьей почечной части 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

420 ₺ Люля-кебаб из телятины 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

380 ₹ Шашлык из свиных ребрышек 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

390 ₹ Шашлык из свиной корейки 200 г

Подается на лаваше с луком и аджикой

390 ₹ Шашлык из свиной шейки 170 г

Подается на лаваше с луком и аджикой

470 ₹ Шашлык из бараньей мякоти 170 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

390 ₹ Люля-кебаб из баранины 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

490 ₹ Шашлык из бараньей корейки 170 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

490 ₹ Шашлык из бараньих Яблочек 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

380 ₹ Шашлык из бараньих Семечек 170 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

370 ₹ Хан-кебаб по-кавказски 170 г

Нежная печень ягнёнка в жировой пленке. Подается на лаваше, с луком и аджикой

350 ₹ Шашлык из бараньих внутренностей 160 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой. На выбор: Сердце Почки Печень Курдюк

340 ₹ Шашлык из перепелки 150 г

Перепелка (1 шт.), Подается на лаваше, с луком и аджикой

330 ₹ Шашлык из курицы 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

310 ₹ Люля-кебаб из курицы 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

240 ₹ Шашлык из шампиньонов 150 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

190 ₺ Шашлык из молодого картофеля 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

310 ₺ Шашлык из овощей ассорти 250 г

Болгарский перец, бакинский помидор и баклажан. Подается на лаваше, с луком и аджикой

100 ₺ Шашлык из овощей на выбор 80 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой: перец, помидор или баклажан

250 ₺ Люля-кебаб из картофеля 200 г

Подается на лаваше, с луком и аджикой

680 ₺ Шашлык из семги 170 г

Подается на лаваше, с лимоном и наршарабом

950 ₺ Шашлык из осетрины 170 г

Подается на лаваше, с лимоном и наршарабом

520 ₺ Шашлык из сибаса 330 г

Подается на лаваше, с лимоном и наршарабом

560 ₺ Шашлык из дорадо 330 г

Подается на лаваше, с лимоном и наршарабом

540 ₺ Шашлык из форели 330 г

Подается на лаваше, с лимоном и наршарабом

690 ₺ Шашлык из тигровых креветок 150 г

Подается с соевым соусом

Хлеб

60 ₺ Лепешка пшеничная 120 г

Собственного приготовления

60 ₺ Лаваш бакинский 60 г

Собственного приготовления

60 ₺ Хлеб ржаной 70 г

Десерты

140 ₺ Пахлава бакинская 70 г

По традиционному азербайджанскому рецепту

160 ₹ Пахлава турецкая 70 г

На выбор: Хавуч Бохча Дилим Медуза Фисташковая

140 ₹ Мутаки 40 г

Азербайджанский десерт из песочного теста с грецкими орехами (2 шт.)

140 ₹ Шекербура 40 г

Азербайджанское национальное печёное изделие с ореховой начинкой

290 ₹ Ляб-ляби 150 г

Миндаль, кешью, фундук, изюм белый, изюм черный

Напитки

300 ₹ Морс клюквенный 1 л

Собственного приготовления

350 ₹ Компот Азербайджанский Bagdan 1 л

В стекле, в ассортименте

150 ₹ Соса-Cola 250 мл

В стекле

150 ₺ Fanta 250 мл

В стекле

150 ₺ Sprite 250 мл

В стекле

300 ₺ Сок в ассортименте 1 л

Сок Добрый

120 ₺ Рычал-су 500 мл

Газированная вода в стекле

160 ₺ Боржоми 500 мл

Газированная вода в стекле

120 ₺ Мевер 500 мл

Вода без газа в стекле

300 ₺ Фреш в ассортименте 1 л

Свежевыжатый сок из отборных фруктов