

## БЛЮДА С МАНГАЛА

МЯСНОЙ ПИР	800/120/100	3450.-
ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ	150/20	1100.-
СИБАС НА МАНГАЛЕ	1 ШТ.	910.-
МЯСНОЙ РУЛЕТ НА УГЛЯХ подаётся с подпечённым картофелем	200/100	720.-
<b>ШАШЛЫК</b>		
• ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА	200/60/30	1600.-
• ИЗ ВЫРЕЗКИ ТЕЛЯТИНЫ	200/60/30	950.-
• ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	200/60/30	620.-
• ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК	200/60/30	590.-
• ИЗ СВИНЫХ УГОЛКОВ*	100/30/30	290.-
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ</b>		
• ИЗ БАРАНИНЫ	150/60/30	620.-
• ИЗ ГОВЯДИНЫ	160/60/30	490.-
• ИЗ КУРИЦЫ	160/60/30	390.-
ШАМПИНЬОНЫ НА УГЛЯХ	150	280.-
<b>ОВОЩИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ НА УГЛЯХ*</b>		
• ТОМАТЫ	100	185.-
• БАКЛАЖАНЫ	100	185.-
• ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ	100	185.-

\*Цена указана за 100г

\*\*Все мясные блюда с мангала подаются с армянским лавашем, луком и томатным соусом собственного производства

## ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	470	470.-
ПИЦЦА /ДИАМЕТР 30 СМ/		
• МАРГАРИТА		460.-
• 4 СЫРА		520.-
• С БРИСКЕТОМ		560.-
• С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ		460.-

## САЛАТЫ

<b>ЦЕЗАРЬ</b>		
• С КОПЧЁНОЙ ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ	200	490.-
• С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ	200	680.-
• С ЛОСОСЕМ МАЛОЙ СОЛИ	200	570.-
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	190	880.-
БОУЛ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	200	860.-
САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ С МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И МАНГО	200	550.-
САЛАТ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ «КНЯЖЕСКИЙ»	160	780.-
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ «ГРЕЧЕСКИЙ»	200	470.-
САЛАТ С КРАБОВЫМ МЯСОМ, ХРУСТЯЩИМ ОГУРЦОМ И РЕДИСОМ	180	620.-
СТЕЙК-САЛАТ	270	720.-
САЛАТ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И РОСТБИФОМ	200	780.-

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ	300	670.-
СУП-КРЕМ ГРИБНОЙ	280/20	320.-
ИРЛАНДСКИЙ СУП ЧАУДЕР С МОРЕПРОДУКТАМИ	300	690.-
СОЛЯНКА, ТОМЛЁННАЯ В ПЕЧИ	300/30/5	520.-
СУП-ЛАПША	250	290.-
ОКРОШКА МЯСНАЯ С КВАСОМ/ТАНОМ	380	350.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА: МЯСО

<b>БРИСКЕТ</b> С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ «ЧАТНИ» гарнированный кукурузой и сладким перцем	150/200/50/30	1350.-
<b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> С МАНГОВЫМ СОУСОМ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	130/150/80	1200.-
<b>СВИНИНА В БЕКОНЕ</b> С ОВОЩНЫМ СПАГЕТТИ	180/75/30	710.-
<b>СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ</b> С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ блюдо рекомендовано на двоих	450/200/50	1100.-
<b>БЕФСТРОГАНОВ</b> С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	170/150	650.-
<b>ДОЛМА</b> В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ	180/50	480.-
<b>РУМЯНАЯ УТИНАЯ НОЖКА</b> С СЕЛЬДЕРЕЕВО-ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ	250/70/20/10	890.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА: РЫБА

ФИЛЕ СУДАКА НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ С ГРИБНЫМ ДЮКСЕЛЕМ	130/70/100	720.-
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	150/85	1250.-

## ФРУКТЫ

АПЕЛЬСИНЫ	100	70.-	МАНДАРИНЫ	100	70.-	ГРУША	100	95.-	ВИНОГРАД	100	100.-
КИВИ	100	70.-	ЯБЛОКИ	100	70.-	ЛИМОН	100	70.-			

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕТ БРУСКЕТТ «МЯСНОЙ»	300	720.-
СЕТ БРУСКЕТТ «РЫБНЫЙ»	300	780.-
РЫБНОЕ АССОРТИ	150/20/20	1300.-
ЛОСОСЬ МАЛОЙ СОЛИ С ТОСТАМИ И ДИПОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО МАСЛА	130/15/10	990.-
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	50/10/20	300.-
МЯСНОЕ АССОРТИ	230/40/30	870.-
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ	100/20	570.-
ДУЭТ ДОМАШНЕГО САЛА	120/50	370.-
АССОРТИ ИЗ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ	200/100/40	1300.-
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	290	340.-
АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ	100/50	250.-
БАКЛАЖАНЫ ПО-КАВКАЗСКИ	100/40	350.-
СОЛЕНЬЯ собственного приготовления	300	350.-
МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ	150	410.-
ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С ЧУКОЙ	200/50/40/10	590.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖЮЛЬЕН С УТИНЫМ ФИЛЕ И ШАМПИНЬОНАМИ	120	320.-
ЖЮЛЬЕН С ШАМПИНЬОНАМИ	120	280.-
КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ блюдо рекомендовано для детей	120	180.-

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	185.-
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	180	185.-
РИС ПИЛАВ	150	185.-
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ	100	185.-
ОВОЩИ НА ПАРУ	150	200.-
ОВОЩИ ГРИЛЬ	240	380.-

## СОУСЫ

СМЕТАНА, ГОРЧИЦА, ХРЕН	50	50.-
ТАРТАР	50	60.-
ТОМАТНЫЙ, ТКЕМАЛИ,	50	70.-
САЦИБЕЛИ	50	70.-
НАРШАРАБ	50	120.-
БАРБЕКЮ	50	120.-
ЯГОДНЫЙ	50	140.-

## ЧАЙ

<b>АЛЬТХАУС ЛИСТОВОЙ</b> ассам, жу ча, жасмин, ройбуш, ред фрут флаш	600	320.-
ЧАЙ ЛИСТОВОЙ ЧЕРНЫЙ со сбором луговых трав	600	360.-
ЧАЙ ЛИСТОВОЙ ЗЕЛЁНЫЙ со сбором луговых трав	600	360.-
ТИЗАН (чабрец, мята)	600	190.-

## АВТОРСКИЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

<b>ФРУКТОВЫЙ</b> (яблоко, апельсин, лимон, гвоздика, мёд, бадьян, мята, чай листовой)	600	450.-
<b>ИМБИРНЫЙ</b> (имбирь, апельсин, лимон, мята, мёд, чай листовой)	600	450.-
<b>ОБЛЕПИХОВЫЙ</b> (облепиха, мёд, лимон, мята, апельсин, чай листовой)	600	450.-
<b>КЛЮКВЕННЫЙ</b> (клюква, корица, мёд, лимон, апельсин, чай листовой)	600	450.-
<b>ЯГОДНЫЙ</b> (ежевика, мята, гвоздика, корица, сироп клубники, чай листовой)	600	450.-
<b>ТРОПИЧЕСКИЙ</b> (манго, маракуйя, апельсин, гвоздика, бадьян, чай листовой)	600	450.-

## КОФЕ

БИГ РАФ	300	320.-
ГЛЯССЕ	200	310.-
ФЛЭТ УАЙТ	200	270.-
ПО-ИРЛАНДСКИ	200	300.-
ПО-ФРАНЦУЗСКИ	200	250.-
КОФЕ С ЛИКЕРОМ "БЕЙЛИЗ"	200	270.-
ЛАТТЕ МАКИАТО	200	200.-
КАПУЧИНО	250	220.-
АМЕРИКАНО	175	170.-
АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ	225	200.-
ЭСПРЕССО	30	170.-
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200	300.-
КАКАО	200	250.-

## ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	100/40	260.-
ШТРУДЕЛЬ с шариком мороженого и топингом		
• ЯБЛОЧНЫЙ	120/30	250.-
• ГРУШЕВЫЙ	120/30	250.-
• КРЕМ БРЮЛЕ С ФИНИКАМИ	100	250.-
• ЧИЗКЕЙК	110	280.-
• БРАУНИ	100/50	350.-
• МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	150	220.-
• ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	100	210.-

**БРОНЬ СТОЛИКОВ 8 800 700 8 777**