# Холодные закуски



**Сёмга слабосолёная** 100/50 г | **950 ₽**
Филе сёмги «Премиум» собственного посола,
подаётся с микс-салатом и долькой лимона



**Рулетики из сёмги** 160/70 г | **980 ₽**
Ломтики сёмги «Премиум» собственного посола
в сочетании со сливочным сыром,
подаются с соевым соусом и долькой лимона



**Сельдь домашнего посола с картофелем** 260 г | **670 ₽**
Атлантическая сельдь домашнего посола
с жареными картофельными шариками,
подаётся со свежей зеленью



**Рыбный фестиваль** 340 г | **1700 ₽**
Ассорти из масляной рыбы, копчёного угря
и слабосолёной сёмги. Подаётся с лёгким
миксом из салатных листьев и долькой лимона



**Форель слабосолёная и масляная рыба холодного копчения** 300 г | **1300 ₽**
Слабосолёная форель, масляная рыба
холодного копчения. Подаётся с легким миксом
из салатных листьев и долькой лимона



## Сырное плато

260 г | 1250 ₽

Сырное плато - прекрасное сочетание сыров: камамбер, дорблю, гауда, моцарелла в рассоле. Подаётся с виноградом, кедровыми орешками и мёдом



## Ассорти из домашних сыров

300 г | 880 ₽

Брынза, сулугуни, адыгейский сыр, чечил, подаются с виноградом и кедровыми орешками



## Мясная нарезка по-домашнему

300 г | 1250 ₽

Ассорти собственного приготовления из куриного рулета, ростбифа, отварного говяжьего языка.
Подаётся с хреном и микс-салатом



## Бастурма по-восточному

120/30 г | 750 ₽

Вяленая говяжья вырезка с изысканным ароматом пряностей и специй, подаётся с хреном, микс-салатом и томатами черри



## Язык телячий

190 г | 750 ₽

Отварной телячий язык с микс-салатом, томатами черри, подаётся с хреном



## Куриный рулет

120/30 г | 570 ₽

Рулет собственного приготовления из нежной курочки, подаётся с микс-салатом, томатами черри и сливочным хреном



## Овощное ассорти по-бакински

420 г | **850 ₽**

Ассорти из свежих бакинских томатов, огурцов, редиса, редьки «Дайкон», микс зелени из тархуна, кинзы, зеленого лука, укропа, петрушки и базилика



## Ассорти солений по-бакински

400 г | **730 ₽**

Маринованные огурцы, патиссоны, помидоры, капуста квашеная, капуста красная маринованная, морковь по-корейски, перец.



## Улитка из баклажанов с ореховой начинкой

230 г | **580 ₽**

Рулетики из жареных баклажанов с начинкой из грецкого ореха, подаются с зернами граната и свежей зеленью



## Сюзьма

150 г | **320 ₽**

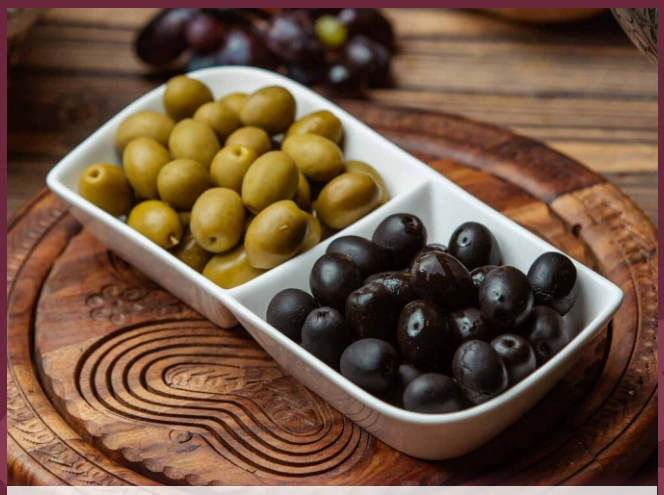
Подсолённая кисломолочная сюзьма из молока



## Хайдари

150 г | **380 ₽**

Густая холодная турецкая закуска (мезе) на основе свежего йогурта и чеснока, дополненная зеленью и специями



## Маслины / оливки с косточкой

120 г | **350 ₽**

Ассорти из маслин и оливок, подаются с долькой лимона

# Салаты



**Руккола с тигровыми креветками** 220 г | 980 ₽

Свежая руккола, тигровые креветки, обжаренные до золотистой корочки, кедровые орешки, сыр «Пармезан» и бальзамический крем-соус



**Хрустящие баклажаны** 180 г | 650 ₽

Хрустящие баклажаны с помидорами, творожным сыром в кисло-сладском соусе



**Салат «Греческий» (из бакинских помидоров)** 250 г | 570 ₽

Легкий полезный салат из бакинских томатов, огурцов, сладкого перца с сыром «Брынза» под оливковым маслом и бальзамическим уксусом



**«Цезарь с курицей»** 220 г | 620 ₽

Свежие листья салата, куриное филе, обжаренное до золотистой корочки с фирменной заправкой на основе каперсов и анчоусов

**«Цезарь с креветками»** 220 г | 880 ₽

Свежие листья салата, тигровые креветки, обжаренные до золотистой корочки с фирменной заправкой на основе каперсов и анчоусов



## Салат «Оливье»

250 г | 480 ₽

Классический «Оливье» с куриным филе, заправлен фирменным соусом



## Салат «Мангал»

220 г | 530 ₽

Теплый салат из баклажанов, сладкого перца, томатов, заправлен оливковым маслом и свежей зеленью



## Салат «Чобан»

250 г | 480 ₽

Свежие бакинские томаты, огурцы, красный лук с ароматной зеленью, заправленные оливковым маслом и лимонным соком



## Салат с телячьим языком

200 г | 690 ₽

Свежие листья салата, телячий язык, опята маринованные, заправленные оливковым маслом и бальзамическим соусом



## Салат гриль с говяжьей вырезкой

200 г | 970 ₽

Теплые ломтики телятины, артишоки, черри и вяленые томаты. Подаётся с миксом из свежей зелени



## Салат «Кальмар»

220 г | 750 ₽

Листья айсберга, отварной кальмар, кусочки сёмги слабосолёной, вяленые томаты, заправленные фирменным соусом



## Тёплый салат из куриной печени

220 г | 680 ₽

Нежная куриная печень с микс- салатом и дольками апельсина



## Салат «Охотничий»

300 г | 750 ₽

Телячий язык, сладкий перец, томаты черри, заправленные фирменным соусом



## Салат по-бакински с кизиловым соусом

200 г | 580 ₽

Томаты, вишня, соус из кизила



## Салат «Лобио по-грузински»

220 г | 490 ₽

Красная фасоль с добавлением ароматных специй, зелени и грецких орехов.



## Салат «Крабовый»

200 г | 570 ₽

Салат с крабовыми палочками, рисом и яйцом



## Салат «Здоровье»

200 г | 620 ₽

Лёгкий салат из свежих овощей, заправленный соусом из грецкого ореха с чесночком



## Салат «Туна»

220 г | 690 ₽

Свежие листья салата, тунец консервированный, перепелиное яйцо, томаты черри и сыр «Пармезан», заправленные бальзамическим уксусом

# Горячие закуски



**Мидии в сливочном соусе** 250 г | 800 ₽

Мидии, запечённые в сливочном сыре со сливками, подаются с миксом салата и долькой лайма



**Креветки в темпуре** 100/30 г | 820 ₽

Тигровые креветки подаются с соусом «Сладкий Чили»



**Крылышки Барбекю** 120/30 г | 480 ₽

Сочные куриные крылышки в соусе «Барбекю»



**Баклажаны Пармиджано** 180 г | 590 ₽

Баклажаны, сыр «Моцарелла» и «Пармезан», соус «Песто»



## Хинкали грузинские по-домашнему

300 г | **590 ₽**

Ароматный фарш из телятины и свинины с грузинскими специями и кинзой, завёрнутый в тонкое раскатанное тесто.
Вес и цена блюда указаны за 3шт.



## Хинкали грузинские с телятиной

300 г | **580 ₽**

Ароматный фарш из телятины с грузинскими специями и кинзой, завёрнутый в тонкое раскатанное тесто.
Вес и цена блюда указаны за 3шт.



## Зеленая фасоль по-бакински

200/300 г | **450 ₽**

Стручковая фасоль, запечённая с луком репчатым и яйцами, подаётся с соусом «Мацони»



## «Сулугуни» жареный

100/30 г | **450 ₽**

Сыр «Сулугуни» жареный в панировке, подаётся с ягодным соусом.



## Гренки с чесночным соусом

120 г | **420 ₽**



## Хрустящие кольца

200/30 г | **550 ₽**

Кольца кальмара, луковые кольца, сырные палочки, подаются с красным соусом

# Мучные изделия



**Кутабы с сыром** 100 г | 250 ₽
Тонко раскатанное тесто с сыром сулугуни

**Кутабы с мясом** 100 г | 250 ₽
Тонко раскатанное тесто с сочной начинкой из баранины. Приправлены популярными восточными специями

**Кутабы с зеленью** 100 г | 250 ₽
Тонко раскатанное тесто в форме полумесяца, с миксом зелени. Подаются с соусом «Мацони»



**Хачапури Мегрельский** 330 г | 650 ₽
Хачапури с сыром «Сулугуни» и «Имерули» внутри и сверху



**Хачапури по-имеретински** 330 г | 650 ₽
Закрытый хачапури с сыром сулугуни



**Хачапури по-аджарски** 280 г | 590 ₽
Пирог в виде лодочки с большим количеством сырной начинки, приправленный сверху яйцом



**Хачапури со шпинатом** 300 г | 690 ₽
Хачапури со шпинатом и с сыром «Имерули»



## Пицца «Классика»

700 г | 650 ₽

Пицца на тонком тесте с курицей, шампиньонами, томатами и моцареллой



## Пицца «Гавайская»

700 г | 720 ₽

Пицца на тонком тесте с куриным филе, ананасами и моцареллой



## Пицца «Луизиана»

700 г | 700 ₽

Пицца на тонком тесте с куриным филе, шампиньонами и моцареллой



## Лаваш тонкий

100 г | 90 ₽



## Лепёшка

400 г | 95 ₽

Традиционное хлебное изделие кавказских народов, приготовленное в тандыре



## Хлебная корзина

500 г | 290 ₽

Лаваш тонкий, лепёшка, черный хлеб

# Супы



**Уха по-царски** 300 г | 750 ₽

Уха из сёмги, судака и тигровых креветок, подаётся с долькой лимона



**Борщ с мясом и сметаной** 300 г | 510 ₽

Традиционный суп из овощей с мясом говядины. Подаётся со сметаной



**Суп Харчо** 300 г | 490 ₽

Мякоть баранины, болгарский перец, рис, лук репчатый, чеснок в ароматном бульоне со специями и зеленью



**Хашлама из баранины** 300 г | 750 ₽

**Хашлама из говядины** 300 г | 780 ₽

Тушёное мясо баранины / телятины с овощами в собственном соку



**Дюшбара** 300 г | 480 ₽

Пельмешки из фарша баранины в мятном бульоне из телятины с нотками шафрана.
Отдельно подаётся винный красный уксус



**Суп куриный** 300 г | 420 ₽

Наваристый куриный бульон с домашней лапшой



## Окрошка по-русски

250 г | 450 ₽

Ветчина из индейки, свежие огурчики и редис, яйцо, картофель и холодный квас. Подаётся со сметаной и горчицей



## Окрошка по-кавказски

220 г | 450 ₽

Огурцы свежие, микс свежей зелени с мацони



## Крем-суп с тыквой

300 г | 530 ₽

Нежное тыквенное пюре со сливками, морковь и лук-порей. Тыквенные семечки, хрустящие гренки



## Суп Мерджи

300 г | 410 ₽

Суп из красной чечевицы с добавлением овощей, специй.



## Суп кюфта

300 г | 550 ₽

Наваристый суп из фарша баранины

# Блюда от шеф-повара



**Нар говурма** 200/50 г | 1250 ₽
- из телятины
- баранины

Нар говурма (жаркое с гранатом) подаётся с соусом из кизила



**Даш-Арасы с телятиной** 170/50 г | 1350 ₽

Мякоть говядины по специальной технологии готовят между двумя раскалёнными камнями, подаётся с соусом из кизила



**Плов Туршу-Говурма** 280 г | 720 ₽

Сочная мякоть баранины, рис «Тамаша», алыча, кишмиш, курага, каштан, лук репчатый, шафран



**Шах-плов** 1000 г | 2400 ₽

Рассыпчатый рис «Тамаша» с тушёной бараниной, курагой, жёлтой сливой, каштаном и жареным луком, укрытый домашним тонким тестом

# Блюда из рыбы на углях



**Дорада на мангале** 260/115 г | **1100 ₽**

Дорада, приготовленная на открытом огне,
подаётся с томатами черри, свежей зеленью,
долькой лимона и соусом «Наршараб»



**Сибас на мангале** 260/115 г | **1100 ₽**

Сибас, приготовленный на открытом огне,
подаётся с томатами черри, свежей зеленью,
долькой лимона и соусом «Наршараб»



**Форель речная на мангале** 260/115 г | **990 ₽**

Форель, приготовленная на открытом огне,
подаётся с томатами черри, свежей зеленью,
долькой лимона и соусом «Наршараб»



**Шашлык из сёмги** 170/115 г | **1300 ₽**

Филе семги «Премиум», подаётся с лимоном,
зернами граната, свежей зеленью и соусом «Наршараб»



**Рыбное ассорти Дары Каспия** 1100/180 г | **5600 ₽**

Филе сёмги «Премиум», форель, дорада и сибас,
приготовленные на открытом огне, тигровые креветки.
Подаётся с люля-кебаб из картофеля и соусом «Наршараб»

# Блюда из мяса на углях



**Шашлык из бараньей мякоти** 200/100 г | **890 ₽**

Сочная мякоть баранины, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Шашлык из свиной шейки** 200/100 г | **690 ₽**

Сочная мякоть свиной шейки, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Шашлык из бараньей корейки** 200/100 г | **950 ₽**

Корейка баранины, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Шашлык из свиной корейки** 200/100 г | **780 ₽**

Свиная корейка, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Шашлык** 1200/300/300 г | **5600 ₽**

**Семь красавиц от Шеф-повара**

Мякоть и корейка барашка, сочное мясо курицы, люля-кебаб из баранины и телятины и курицы. Подаётся с овощным ассорти, красным луком и соусом «Аджика».



**Шашлык Бастурма** 200/100 г | 820 ₽

Говяжья вырезка, подаётся с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Люля-кебаб из баранины** 200/100 г | 810 ₽

Сочный фарш из баранины, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Люля-кебаб из телятины** 200/100 г | 790 ₽

Сочный фарш из телятины, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью и соусом «Аджика»



**Ассорти люля-кебабов** 600/200 г | 1950 ₽

Люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из телятины, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из картофеля

# Блюда из птицы на углях



**Шашлык из курицы** 200/100 г | 670 ₽

Сочное мясо курицы, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью, зернами граната и соусом «Аджика»



**Люля-кебаб из курицы** 200/100 г | 650 ₽

Сочный фарш из курицы, подаётся на тонком лаваше с красным луком, свежей зеленью, зернами граната и соусом «Аджика»

# Блюда из овощей на углях



**Шашлык из картофеля** 150/50 г | 220 ₽

Картофель свежий, лук красный репчатый



**Люля-кебаб из картофеля** 200/50 г | 310 ₽

Свежий запечённый картофель с хрустящей корочкой, микс зелени, лук красный репчатый



**Шашлык из острого перца** 60/50 г | 300 ₽



**Шашлык из сладкого перца** 100/50 г | 300 ₽

**Шашлык из баклажанов** 100/50 г | 450 ₽

**Шашлык из грибов** 100/50 г | 450 ₽

# Блюда на садже



**Садж ассорти** 1200 г | **4600 ₽**
Блюдо приготовленное в садже – еда, рождённая в огне!
Вырезка телятины, мякоть баранины, корейка баранины, сочное куриное филе, картофель, перец болгарский, зерна граната, помидоры, баклажаны. Подаётся со свежей зеленью в садже.
(на 2-4 персоны)



**Говурма по-бакински из баранины** 1100 г | **3300 ₽**
Мякоть молодого барашка, шампиньоны, лук репчатый, баклажаны, картофель, сладкий перец. Подаётся с тонким лавашом, зернами граната и свежей зеленью



**Нар-говурма из баранины** 600 г | **2700 ₽**
Мякоть молодого барашка, лук красный, лук репчатый, зерна граната. Подаётся с кизиловым соусом

# Вторые блюда из рыбы



**Сырдак** 200/100 г | **850 ₽**
Тушёное филе судака,
подаётся со свежей зеленью, томатами черри



**Сёмга с овощами** 170/130 г | **1400 ₽**
Запечённое филе сёмги «Премиум».
Подаётся с цветной капустой, брокколи, долькой лимона и соусом наршараб

# Вторые блюда из мяса



**Аджапсандали** 250 г | 780 ₽

Вырезка свинины, картофель, перец болгарский, помидоры, баклажаны, микс зелени



**Корейка из свинины в винном соусе** 250 г | 820 ₽

Свиная корейка с соусом из смородины с клюквой



**Баранина с овощами** 300 г | 900 ₽

Мякоть баранины обжаривается до золотистой корочки с картофелем, сладким перцем, помидорами, репчатым луком



**Долма в виноградных листьях с мацони** 220/30 г | 720 ₽

Нежный фарш из баранины с рисом, луком репчатым, миксом зелени, завёрнутый в виноградные листья. Подаётся с соусом «Мацони»



**Лангет из телятины** 170/100 г | 1050 ₽

Нежная вырезка из телятины, подаётся с овощами



**Бифштекс из телятины с яйцом** 170/150 г | 1200 ₽

Сочный фарш из телятины, подаётся с яйцом

# Вторые блюда из птицы



**Перепелка табака** 250/70 г | **1050 ₽**

Перепёлка, приготовленная под прессом.
Подаётся с миксом салата и томатами черри



**Лявянги из курицы** 250 г | **750 ₽**

Лявянги из куриной грудки, фаршированная грецким орехом, кизиловым соусом, подаётся с рисом



**Цыпленок табака в сливочном соусе** 500 г | **970 ₽**

Цыплёнок, приготовленный под прессом.
Подаётся с миксом салата и томатами черри.

# Паста



**Паста «Карбонара»** 250 г | **600 ₽**

Спагетти с кусочками бекона, сыром «Пармезан»



**Паста с курицей** 250 г | **600 ₽**

Спагетти с кусочками курицы, сыром «Пармезан»

# Гарниры



**Кабачки жареные** 120 г | 250 ₽



**Капуста брокколи** 120 г | 220 ₽



**Картофель по-домашнему** 170 г | 260 ₽

Жареный картофель, приправленный куркумой



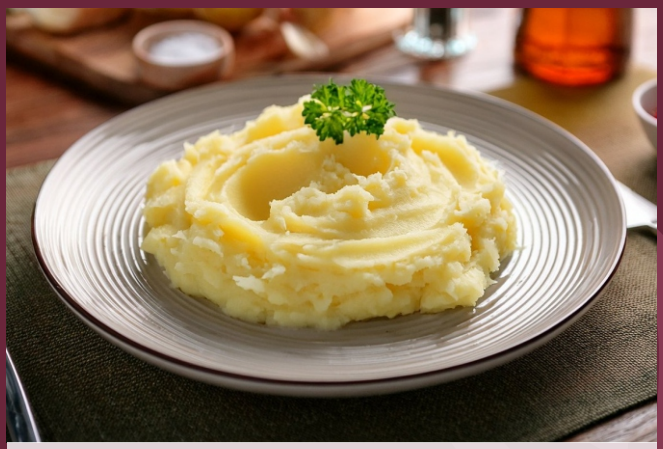
**Картофель с грибами** 170 г | 320 ₽

Жареный картофель с шампиньонами и репчатым луком



**Картофель фри** 100/30 г | 230 ₽

Подаётся с кетчупом



| | | |
|---|---|---|
| Картофельное пюре | 150 г | 250 ₽ |



| | | |
|---|---|---|
| Цветная капуста | 120 г | 220 ₽ |

# Соусы



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Аджика | 30 г | 70 ₽ | Мацони по-домашнему | 30 г | 70 ₽ |
| Наршараб | 30 г | 110 Р | Домашний соус из алычи | 30 г | 110 ₽ |
| Ткемали | 30 г | 70 Р | Домашний соус из граната | 30 г | 110 ₽ |
| Сметана | 30 г | 70 Р | Домашний соус из кизила | 30 г | 110 ₽ |

# Десерты



| | | |
|---|---|---|
| Варенье из белой черешни | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из вишни | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из грецкого ореха | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из инжира | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из оливок | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из маслин | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из граната | 50 г | 250 ₽ |
| Варенье из фейхоа | 50 г | 250 ₽ |



## Мороженое в ассортименте

150 г | 350 ₽

Шоколадное, ванильное, клубничное



## Азербайджанская пахлава

100 г | 450 ₽

Восточная сладость в виде пропитанного маслом и сиропом слоёного пирога с начинкой из растёртых орехов и мёда



## Турецкая пахлава

100 г | 370 ₽

Восточная сладость в виде пропитанного маслом и сиропом слоёного пирога с начинкой из растёртых орехов, сахара и кардамона



## Шекербура

100 г | 450 ₽

Азербайджанская сладость в виде небольших пирожков из дрожжевого теста и начинкой из молотого лесного ореха, сахара и кардамона



## Чизкейк

100/30 г | 290 ₽

Сырно-творожный десерт на основе толчёного печенья, украшается свежими ягодами



## Ассорти фруктовое

700 г | 760 ₽

Нарезка из фруктов по сезону

# Карта бара



# Пиво



| | | |
|---|---|---|
| **Пиво Эдельвейс**<br>пшеничное 4,9 % | 0,5 л | 410 ₽ |
| **Пиво Крушовице**<br>4,2 % | 0,5 л | 390 ₽ |

# Коктейли



| | | |
|---|---|---|
| **Классический** | 250 мл | 360 ₽ |
| **Клубничный** | 250 мл | 360 ₽ |

# Лимонады



| | | |
|---|---|---|
| **Лимонад**<br>**Тархун, Грушевый** | 0,5 л | 180 ₽ |
| **Лимонад Натахтари**<br>в ассортименте | 0,5 л | 250 Р |
| **Кока-кола,**<br>**Спрайт, Фанта** | 0,33 л | 210 ₽ |

# Минеральная вода




| | | |
|---|---|---|
| **Бадымлы** Азербайджан<br>(газированная/негазированная) | 500 мл | 200 ₽ |
| **Ледяная гора** Россия<br>(газированная/негазированная) | 500 мл | 150 ₽ |
| **Сираб** Азербайджан<br>(газированная/негазированная) | 500 мл | 200 ₽ |

# Соки и морсы




| | | |
|---|---|---|
| **Компот** в ассортименте | 1 л | 320 ₽ |
| **Морс клюквенный** | 250 мл | 120 ₽ |
| | 1 л | 390 ₽ |
| **Соки** в ассортименте: | 500 мл | 200 ₽ |
| апельсиновый, яблочный, ананасовый, персиковый, вишнёвый, томатный | 1 л | 250 ₽ |
| **Сок Рич** в ассортименте | 200 мл | 220 ₽ |

# Кофе



| | | |
|---|---|---|
| Эспрессо | 60 мл | 150 ₽ |
| Американо | 180 мл | 150 ₽ |
| Двойной Эспрессо | 90 мл | 180 ₽ |
| Капучино | 180 мл | 220 ₽ |
| Латте | 180 мл | 260 ₽ |

# Дополнительно

| | | |
|---|---|---|
| Молоко | 30 мл | 60 ₽ |
| Сливки | 30 мл | 90 ₽ |
| Топпинг шоколадный | 30 мл | 60 ₽ |

# Чай



| | | |
|---|---|---|
| Зеленый чай с жасмином | 750 мл | 280 ₽ |
| Молочный улун | 750 мл | 280 ₽ |
| Черный чай Ассам | 750 мл | 280 ₽ |
| Черный чай с гвоздикой | 750 мл | 280 ₽ |
| Черный чай с чабрецом | 750 мл | 280 ₽ |

# Авторский чай



| | | |
|---|---|---|
| **Чай вишнёвый с мятой**<br>Вишня, лайм, лимон, мята | 600 мл<br>1 л | 380 ₽<br>750 ₽ |
| **Чай облепиховый с апельсином**<br>Облепиха, апельсин | 600 мл<br>1 л | 380 ₽<br>750 ₽ |
| **Чай клубничный с апельсином**<br>Клубника, апельсин, зеленый чай | 600 мл<br>1 л | 380 ₽<br>750 ₽ |