

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**  
**COLD APPETIZERS**

**ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ / BLACK AND GREEN OLIVES**  
120 gm. 180Р.

**СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ / HERRING WITH BOILED POTATOES**  
*Филе сельди с/с с отварным картофелем и лучком, приправ. растительным маслом*  
*Light salted herring fillet with boiled potatoes and pickled onion, dressed with vegetable oil*  
220/3 gm. 220Р.

**БАСТУРМА / PASTIRMA**  
75 gm. 250Р.

**ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА / SPINACH PKNALI**  
*Закуска из шпината и фасоли с грецким орехом и зеленью*  
*Appetizer made with spinach and beans with walnut and greens*  
250gm. 250Р.

**ЛОСОСЬ НА ЛЕПЕСТКАХ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**  
**SALMON WITH BUTTER**  
*Лосось, сливочное масло, лимон, маслины*  
*Salmon, butter, lemon, olives*  
100/30 gm. 250Р.

**СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ / HOMEMADE PICKLES**  
*Огурец, чеснок, перец, помидоры, черемша, маринованные грибы, и капуста по-грузински*  
*Cucumber, garlic, pepper, tomatoes, ramson, pickled mushrooms and Georgian style cabbage*  
280 gm. 300Р.

**АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ С ЗЕЛЕНЬЮ**  
**ASSORTED COTTAGE CHEESE WITH GREENS**  
*Сулугуни, домашний, чанах, имеретинский*  
*Suluguni, homemade, Chanaqh, Imeretian cheese*  
150 gm. 300Р.

**ТОМАТЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ / TOMATOES WITH MOZZARELLA**  
*Помидоры, моцарелла, базилик, руккола, бальзамик*  
*Tomatoes, mozzarella, basil, salad rocket, balsamic vinegar*  
250 gm. 300Р.

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ  
*BOILED BEEF TONGUE SERVED WITH HORSERADISH SAUCE*

100/30/5 gm. 280Р.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / *EGGPLANT ROLLS*

*Баклажаны жаренные, грецкий орех, чеснок, кинза, зелень*

*Fried eggplant, walnut, garlic, cilantro, greens*

200/25 gm. 300Р.

ОВОЩИ СВЕЖИЕ / *FRESH VEGETABLES*

*Помидоры, хрустящие огурчики, острый перчик, редис*

*Tomatoes, crunchy cucumbers, hot pepper, radish*

300/2 gm. 390Р.

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-ВОСТОЧНОМУ / *ASSORTED ORIENTAL STYLE MEAT*

*Бастурма, Суджук, Казы (колбаса из конины), куриный рулет, базилик*

*Pastirma, Sujuk, Kazu (horse meat sausage), chicken roll, basil*

150/2 gm. 400Р.

КРАСНАЯ ИКРА НА ХРУСТЯЩЕМ ЛАВАШЕ

*RED CAVIAR WITH CRUNCHY LAVASH*

*Икра красная, масло сливочное, лимон, зелень*

*Red caviar, butter, lemon, greens*

50/30/20/10/2 gm. 410Р.

ИЗОБИЛИЕ СЫРОВ / *CHEESE PLATTER*

*Пять видов сыров, изюм, виноград, базилик, пикантный соус*

*Five types of cheese, raisins, grapes, basil, remoulade sauce*

250 gm. 450Р.

КАРПАЧЧИО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / *VEAL CARPACCIO*

150/50 gm. 450Р.

РЫБНОЕ ПЛАТО / *FISH PLATTER*

*Семга с/с, масляная рыба х/к, масло сливочное, красная икра*

*Light salted salmon, cold smoked oily fish, butter, red caviar*

100/100/10/8/2 gm. 570Р.

## САЛАТЫ SALADS

### САЛАТ «ЧАБАН» / «CHOBAN» SALAD

*Помидоры, огурцы, красный лук, кинза, орегано, сладкий перец*

*Tomatoes, cucumbers, red onion, cilantro, oregano, sweet pepper*

250 gm. 240Р.



### САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» / «GREEK» SALAD

*Огурец, помидор, перец сладкий, красный лук, маслины, фета, оливковая заправка*

*Cucumber, tomato, sweet pepper, red onion, olives, feta, olive dressing*

250 gm. 260Р.



### САЛАТ «ОРЕХОВЫЙ» / «WALNUT» SALAD

*Помидоры, огурчики, зеленый лук, петрушка, грецкий орех, гранат, соус «Наршараб»*

*Tomatoes, cucumbers, green onion, pomegranate, «Narsharab» sauce*

220 gm. 260Р.



### САЛАТ «ГЮЛЬЧАТАЙ» / «GULCHATAY» SALAD

*Кура отварная, грибы жар., помидор, огурец св., майонез*

*Boiled chicken, fried mushrooms, tomato, fresh cucumber, mayonnaise*

250 gm. 260Р.



### САЛАТ «ЗОЛОТОЙ ДРАКОН» / «GOLDEN DRAGON» SALAD

*Семга с/с, картофель, сыр сливочный, огурец, зел. горошек, оливковая заправка*

*Light salted salmon, potato, cream cheese, cucumber, green pea, olive dressing*

250 gm. 320Р.



### САЛАТ «ВИЗИРЬ» / «VIZIR» SALAD

*Язык отварной, шампиньоны жар., зел. горошек, редис, огурец, ореховый соус*

*Boiled tongue, fried mushrooms, green pea, radish, cucumber, walnut sauce*

250 gm. 320Р.



### САЛАТ «КАЛИФ» / «CALIF» SALAD

*Товяжья вырезка, зеленый лук, петрушка, огурец св., помидор, соусы «Мацони» «Наршараб»*

*«Кунжут»*

*Filets of beef, green onion, parsley, fresh cucumber, tomato, «Matzoon», «Narsharab» and*

*«Sesame» sauces*

250 gm. 320Р.



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» / «CAESAR» SALAD  
Филе куриное, микс салатов, помидоры черри, сухарики, соус «Цезарь»  
*Chicken fillet, lettuce mix, cherry tomatoes, croutons, «Caesar» sauce*  
250 gm. 320Р.

САЛАТ «МАНГАЛ» ПО-ТУРЕЦКИ / «MANGAL» TURKISH STYLE SALAD  
Запеченные на углях: баклажан, помидор, перец сладкий с зеленью и красным луком  
*Grilled on coal: eggplant, tomato, sweet pepper with greens and red onion*  
250 gm. 320Р.

САЛАТ «ВОСТОЧНАЯ КРАСАВИЦА» / «EASTERN BEAUTY» SALAD  
Филе куриное, ветчина из индейки, ананас, яблоко, огурец, кукуруза, маслины, салат айсберг,  
пикантный соус  
*Chicken fillet, turkey ham, pineapple, apple, cucumber, corn, olives, iceberg lettuce, remoulade sauce*  
250 gm. 320Р.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ «КАРАВАН» / «CARAVAN» WARM SALAD  
Шея телятина, помидор, яйцо, редис, лук жареный, зелень, соус  
*Beef, tomato, eggs, radish, fried onion, greens, sauce*  
250 gm. 340Р.

САЛАТ «ПТИЧЬЕ ГНЕЗДО» / «BIRD'S NEST» SALAD  
Бастурма, колб копч., огур св., помидоры, грибы жар, яйцо переп., картофель пай, слив. соус  
*Pastirma, smoked sausage, cucumbers, tomatoes, fried mushrooms, quail eggs, straw potatoes, cream sauce*  
250 gm. 340Р.

САЛАТ «МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ» / «SEAFOOD COCTAIL» SALAD  
Морской коктейль обжарен. в чесночном масле, пармезан, черри, салат айсберг, маслины, соус  
«1000 островов»  
*Seafood cocktail fried in garlic oil, parmesan, cherry tomatoes, iceberg lettuce, olives, «1000 islands»  
dressing*  
250 gm. 360Р.

САЛАТ ИЗ АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ  
AVOCADO AND SHRIMPS SALAD  
Авокадо, лосось с/с, сыр, креветки, королевские креветки, соус пикантный  
*Avocado, light salted salmon, cheese, shrimps, king prawns, remoulade sauce*  
250 gm. 420Р.

САЛАТ «1001 НОЧЬ» / «1001 NIGHTS» SALAD  
Семга с/с, масляная рыба х/к, салат айсберг, грейп, оригинальный соус от Шеф-повара  
*Light salted salmon, cold smoked oily fish, iceberg lettuce, grapefruit, Chef's speciality dressing*  
250 gm. 450Р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
HOT APPETIZERS

ЖУЛЬБЕН ИЗ КУРЫ С ГРИБАМИ / *CHICKEN AND MUSHROOMS JULIENNE*  
150 gm. 190Р.

СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ / *FRIED SULUGUNI*

*Сулугуни, зелень*

*Suluguni, greens*

150/2 gm. 220Р.

«ЧУДУ» / «*CHUDU*»

*Дагестанское блюдо: обжаренная на сухой сковороде тонкая лепешка с начинкой на Ваш выбор: с мясом, сыром, зеленью*

*Traditional Dagestan dish: thin flatbread roasted in a dry frying pan with filling of your choice: with meat, cheese, greens*

170 gm. 250Р.

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СУЛУГУНИ  
*CHAMPIGNONS BAKED WITH SULUGUNI CHEESE*

*Подается на кецях*

*Served on ketsi*

200 gm. 300Р.

БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ / *BAKED EGGPLANT*

*Баклажан, сулугуни, перец сл., помидоры, подается на кецях*

*Eggplant, suluguni, sweet pepper, tomatoes, served on ketsi*

250 gm. 320Р.

ХАЧАПУРИ «МИГРУЛЛИ» / «*MIGRULLI*» *KHACHAPURI*

*Лепешка из дрожжевого теста с двойной прослойкой сыра*

*Flatbread made from yeast dough with double cheese layer*

400 gm. 350Р.

САБЗА ГЮВЕЧ / *SABZA GUVESH*

*Цукини, шампиньоны, баклажан, морковь, картофель, лук, сладкий перец, зелень*

*Zucchini, champignons, eggplant, carrot, potato, onion, sweet pepper, greens*

300 gm. 350Р.

### ДОЛМА / DOLMA

*Фарш из баранины с курдюком и рисом в виноградных листьях;  
подается со сметано-чесночным соусом*

*Minced lamb with thick dock and rice wrapped in vine leaves; served with garlic sour cream sauce*

200/50 gm. 380Р.



### КУРЗЕ / KURZE

*Дагестанские пельмени с говядиной, курицей*  
*Traditional Dagestan dumplings with beef, chicken*

250/20 gm. 380Р.



### МАНТЫ / MANTI

*Традиционное блюдо народов Центральной Азии из мелко нарубленного мяса в тонко раскатанном тесте, приготовленное на пару; подается со сметано-чесночным соусом*  
*Traditional Central Asian dish made from steamed chopped meat in thinly rolled out dough; served with garlic sour cream sauce*

300/50 gm. 400Р.



### УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ С БАРАНИНОЙ / UZBEK LAMB PLOV

*Традиционное узбекское блюдо из баранины и риса с восточными специями и приправами;  
подается с овощным салатом*

*Traditional Uzbek dish made from lamb and rice with oriental spices; served with vegetable salad*

300/50 gm. 400Р.



### БУГЛОМА / BUGLOMA

*Голень барашка, тушеная с овощами и специями*  
*Lamb shank stewed with vegetables and spices*

260 gm. 500Р.



### ДОНЕР / DONER

*Кура, телятина, баранина, соус, свежие овощи, лаваш*  
*Chicken, veal, lamb, sauce, fresh vegetables, lavash*

300/50 gm. 600Р.



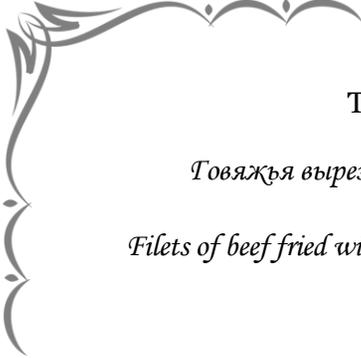
### ТАХТА-ГОВУРМА ИЗ БАРАНИНЫ / LAMB TAKHTA-GOVURMA

*Баранина, обжаренная с овощами, курагой и черносливом, под корочкой из хрустящего теста с сыром; подается в кецах*

*Lamb fried with vegetables, dried apricots and plums, baked under a crust of crispy dough with cheese; served on ketsi*

300/90 gm. 600Р.





**ТАХТА-ГОВУРМА ИЗ ГОВЯЖБЕЙ ВЫРЕЗКИ**  
**FILETS OF BEEF TAKHTA-GOVURMA**

*Говяжья вырезка, обжаренная с овощами, курагой и черносливом, под корочкой из хрустящего теста с сыром; подается в кецях*

*Filets of beef fried with vegetables, dried apricots and prunes, baked under a crispy dough crust with cheese; served on ketsi*

**300/90 gm. 600Р.**

---

**ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ / HOMEMADE HOT POT**

*Говяжья вырезка, лук, цукини, картофель, морковь, баклажан, сливки, черри*

*Filets of beef, onion, zucchini, potato, carrot, eggplant, cream, cherry tomatoes*

**300 gm. 600Р.**

---

**ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК / FRIED CHICKEN**

*Цыпленок, маринованный в специях и гранатовом соусе*

*Chicken with pickling spices and pomegranate sauce*

**700 gm. 700Р.**

---





**СУПЫ**  
**SOUPS**

**КУРИННЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**  
**CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES**

300 gm. 350Р.

---

**ХАРЧО / КНАРЧО**

*Традиционный острый грузинский суп из баранины, риса и восточных специй*  
*Traditional spicy Georgian soup with lamb, rice and oriental spices*

350 gm. 400Р.

---

**ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП ПО-ВОСТОЧНОМУ**  
**ORIENTAL LENS SOUP**

250 gm. 350Р.

---

**ПИТИ / PITI**

*Баранья грудинка с картофелем, нухутом*  
*Lamb brisket with potatoes and chickpea*

380 gm. 400Р.

---

**УХА ДВОЙНАЯ / DOUBLE FISH SOUP**

*Семга, судак, овощи*  
*Salmon, pike perch, vegetables*

300 gm. 400Р.

---

**ХИНКАЛ / KHINKAL**

*Национальное дагестанское блюдо из баранины с домашней лапшой, картофелем и сметано-чесночным соусом, подается с бульоном*  
*National Dagestan dish made from lamb with homemade noodles, potatoes and garlic sour cream sauce, served with meat broth*

400 gm. 400Р.

---

**ЛАГМАН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / VEAL LAMIAN**

*Телятина, овощи, домашняя лапша, бульон*  
*Veal, vegetables, homemade noodles, broth*

350 gm. 400Р.

---





**ХАШЛАМА / KHASHLAMA**  
*Баранина, картофель, морковь, лук репчатый*  
*Lamb, potato, carrot, bulb onion*  
300 gm. 400Р.

---

**СОЛЯНКА МЯСНАЯ / MEAT SOLYANKA**  
300 gm. 400

---

**СУП ОТ ШЕФ-ПОВАРА «ЯЙЛА»**  
**«YAULA» CHEF'S SPECIALITY SOUP**  
*Горячее мацони, нут, рис, мята*  
*Hot matzoon, chickpea, rice, mint*  
300 gm. 500Р.

---



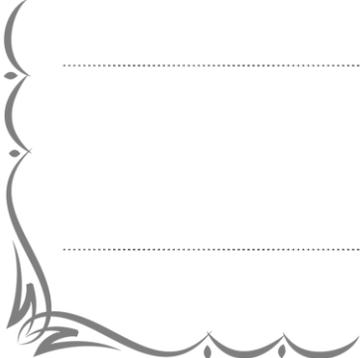
**ХОЛОДНЫЙ СУП**  
**COLD SOUP**

**ХОЛОДНЫЙ БОРЩ**  
**COLD BORSHT**  
300 gm. 250Р.

---

**ДЖАДЖИК**  
**ЈАЈК**  
*Свежий огурец, мацони, мята*  
*Fresh cucumber, matzoon, mint*  
300 gm. 300Р.

---



**КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ СУП**  
**STRAWBERRY CREAM SOUP**  
300 gm. 400Р.

---



**КРЕМ СУП**  
***CREAM SOUP***

**КРЕМ СУП ИЗ ШПИНАТА**  
***SPINACH CREAM SOUP***  
250 gm. 350Р.

---

**КРЕМ СУП СЫРНЫЙ**  
***CHEESE CREAM SOUP***  
250 gm. 350Р.

---

**КРЕМ СУП ГРИБНОЙ ПО-ВОСТОЧНОМУ**  
***ORIENTAL MUSHROOM CREAM SOUP***  
250 gm. 350Р.

---

**КРЕМ СУП ТОМАТНЫЙ ПО-ТУРЕЦКИ**  
***TURKISH STYLE TOMATO CREAM SOUP***  
250 gm. 350Р.

---

**КРЕМ СУП ИЗ ЛОСОСЯ**  
***SALMON CREAM SOUP***  
250 gm. 400Р.

---



## САДЖ SAJ

*Садж – национальное азербайджанское блюдо на две – три персоны: кусочки жареного мяса на раскаленной сковороде над горящими углями. Сервированы баклажанами, картофелем, перцем, томатами. Подается с тонким лавашем. Создает атмосферу уюта и раскрывает красоту восточной кухни.*

*Saj is a national Azerbaijan dish for two or three people: chunks of meat fried in a red-hot frying pan on live coal. Served with eggplant, potato, pepper, tomato with thin lavash. Creates the atmosphere of coziness and reveals the beauty of Oriental cuisine.*

### САДЖ ИЗ ВНУТРЕННОСТЕЙ БАРАШКА LAMB ENTRAILS SAJ

*Сердце, печень, почки, курдюк, картофель, баклажан, лук, помидоры, сладкий перец, зелень*  
*Heart, liver, kidneys, thick dock, potato, eggplant, onion, tomato, sweet pepper, greens*  
980 gm. 1200Р.

### САДЖ ИЗ ЦЫПЛЕНКА / CHICKEN SAJ

*Курица, картофель, баклажан, лук, помидоры, сладкий перец, зелень*  
*Chicken, potato, eggplant, onion, tomato, sweet pepper, greens*  
1100 gm. 1200Р.

### САДЖ КЕБАБ / KEBAB SAJ

*Баранина на косточке, говяжья вырезка, шампиньоны, помидор, сладкий перец, лаваш*  
*Bone-in lamb, filets of beef, champignons, tomato, sweet pepper, lavash*  
980 gm. 1400Р.

### САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ / LAMB SAJ

*Баранина, курдюк, картофель, баклажан, помидор, сладкий перец, зелень*  
*Lamb, thick dock, potato, eggplant, tomato, sweet pepper, greens*  
980 gm. 1400Р.

### САДЖ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / VEAL SAJ

*Телятина, картофель, баклажан, лук, помидоры, сл. перец, зелень*  
*Veal, potato, eggplant, onion, tomato, sweet pepper, greens*  
980 gm. 1500Р.

### САДЖ АССОРТИ / ASSORTED SAJ

*Баранина, кура, телятина*  
*Lamb, chicken, veal*  
1200 gm. 1800Р.

*Блюда готовятся в течение тридцати минут.*

**БЛЮДА НА МАНГАЛЕ**  
**DISHES ON CHARCOAL GRILL**

**ОВОЦНОЙ ШАШЛЫК / VEGETABLE SHASHLIK**  
200 gm. 300Р.

**АЛИ-НАЗИК / ALI-NAZIK**  
*Пюре из баклажана, приготовленного на мангале с чесноком, зеленью и мацони*  
*Mashed eggplant, prepared on charcoal grill with garlic, greens and matzoon*  
300/50/50 gm. 400Р.

**ШАШЛЫК ИЗ КУРЫ / CHICKEN SHASHLIK**  
*Кусочки курицы, приготовленной на мангале, подается с домашней аджикой*  
*Chunks of chicken, prepared on charcoal grill, served with homemade ajika sauce*  
180/50/50 gm. 450Р.

**ТУРЕЦКИЙ ЛЮЛЯ-КЕБАБ «АДАНА» (ОСТРЫЙ)**  
**«ADANA» TURKISH LULEH KEBAB (SPICY)**  
*Пельятина и баранина с луком и перцем, подается на тонком лаваше с острым соусом*  
*Lamb and veal with onion and pepper, served on thin lavash with hot spicy sauce*  
200/50/50 gm. 500Р.

**ТУРЕЦКИЙ ЛЮЛЯ-КЕБАБ «УРФА»**  
**«URFA» TURKISH LULEH KEBAB**  
*Пельятина и баранина с луком и перцем, подается на тонком лаваше с соусом*  
*Lamb and veal with onion and pepper, served on thin lavash with sauce*  
200/50/50 gm. 500Р.

**ЯПРАГ КЕБАБ / YAPRAK KEBAB**  
*Баранина с помидором, сладким перцем и мацони*  
*Lamb with tomato, sweet pepper and matzoon*  
300/50/50 gm. 500Р.

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТОЧКЕ**  
**IN-BONE LAMB SHASHLIK**  
180/50/50 gm. 500Р.

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК**  
**CHICKEN WINGS SHASHLIK**  
400 gm. 500Р.

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ / BONELESS LAMB SHASHLIK**

*Кусочки сочной бараньей мякоти, приготовленной на мангале, подается с домашней аджикой*  
*Chunks of boneless lamb, prepared on charcoal grill, served on thin lavash with homemade ajika sauce*

180/50/50 gm. 600Р.

**ЧОП-ШИШ / CHOP-SHISH**

*Говяжья вырезка (кебаб), приготовленная на мангале, подается на деревянных шампурах с соусом и лавашем*

*Filets of beef (kebab), prepared on charcoal grill, served on wooden skewers with sauce and lavash*

400 gm. 700Р.

**БЕЙТИ КЕБАБ / BEYTI KEBAB**

*Баранина, сливочный сыр, грецкий орех, лаваш, свежие овощи*

*Lamb, cream cheese, walnut, lavash, fresh vegetables*

500 gm. 700Р.

**ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ / BONELESS VEAL SHASHLIK**

*Кусочки нежной телятины, приготовленной на мангале, подается с домашней аджикой*

*Chunks of veal, prepared on charcoal grill, served with ajika sauce*

180/50/50 gm. 700Р.

**ШАШЛЫК «ТРИ ЖЕЛАНИЯ» / «THREE WISHES» SHASHLIK**

*Креветки, семга и судак, приготовленный на мангале, украшенный лимоном подается с соусом «Наршараб»*

*Shrimps, salmon and pike perch, prepared on charcoal grill, served with lemon and «Narsharab» sauce*

170/20/30 gm. 750Р.

**БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА «ФАЖИТА» / «FAJITA» CHEF'S SPECIALITY DISH**

*Ассорти из баранины и кури, маринованных в вине, три соуса, лаваш, овощи*

*Assorted lamb and chicken, pickled in wine, served with three sauces, lavash, vegetables*

350 gm. 800Р.

**ОСЕТРИНА НА МАНГАЛЕ  
STURGEON COOKED ON BARBECUE**

220 gm. 1400Р.

**БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА «1001 НОЧЬ»**

**«1001 NIGHTS» CHEF'S SPECIALITY DISH**

*Ассорти из шашлыков (баранина, ребрышки, телятина, куриные крылья, цыпленка), баклажан, кебаб, люля кебаб из баранины, овощи запеченные, соус*

*Assorted shashlik (lamb, ribs, veal, chicken wings, chicken fillet), eggplant, kebab, lamb luleh kebab, grilled vegetables, sauce*

1600 gm. 5000Р.

*Блюда готовятся в течение тридцати минут.*



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ  
*BEEF DISHES*

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ  
*BEEF STEAK WITH CRANBERRY SAUCE*

300/30 gm. 600Р.

---

ГОВЯДИНА «ОГНЕННЫЙ ЦВЕТOK» / «*FIRE FLOWER*» *BEEF*  
*Говяжья вырезка на овощной подушке с острым соусом, подается в огне*  
*Filets of beef on vegetable pillow with hot spicy sauce, served on fire*

300/30 gm. 650Р.

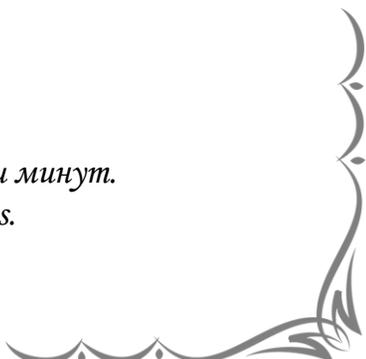
---

СТЕЙК ПОД СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ / *STEAK WITH BECHAMEL SAUCE*

300/30 gm. 650Р.

---

*Блюда готовятся в течение тридцати минут.*  
*Dishes are prepared in 30 minutes.*





БЛЮДА ИЗ РЫБЫ  
*FISH DISHES*

СУДАК «ПРИКЛЮЧЕНИЕ СИНБАДА»  
«*SINBAD'S ADVENTURE*» *PIKE PERCH*

*Судак, запеченный на мангале с картофелем, овощами и сыром*  
*Pike perch, prepared on charcoal grill with potato, vegetables and cheese*  
200/150 gm. 450Р.

---

ЛОСОСЬ «МИНДАЛЬ» / «*ALMOND*» *SALMON*

*Стейк из лосося запеченный на мангале в сливочно-миндальном соусе*  
*Salmon steak, prepared on charcoal grill with almond cream sauce*  
200/50 gm. 500Р.

---

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ / *BACKED SALMON*

*Лосось в тесте и сыре, запеченный на кроншеле с пикантным соусом*  
*Salmon in dough with cheese, grilled on kronshef, served with remoulade sauce*  
300 gm. 550Р.

---

СУДАК «ХМЕЛЬНОЙ» / «*HOPPED*» *PIKE PERCH*

*Судак в пивном кляре с рисом и карри*  
*Pike perch in beer batter with rice and curry*  
200/150 gm. 550Р.

---

ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА МАНГАЛЕ  
*DORADO, PREPARED ON CHARCOAL GRILL*

300 gm. 650Р.

---

КРЕВЕТКИ «ПАРМЕЗАН» / «*PARMESAN*» *SHRIMPS*

*Королевские креветки, маринованные в вине с сыром «пармезан» (готовятся на мангале)*  
*King prawns, pickled in wine with «parmesan» cheese (prepared on charcoal grill)*  
300 gm. 700Р.

---

ХАНСКАЯ РЫБА (ДВОЙНАЯ) / *KHAN'S FISH (DOUBLE)*

*Лосось в сливочно-икорном соусе, судак в соусе карри с луком пореем*  
*Salmon in caviar cream sauce, pike perch in curry sauce with leek*  
500 gm. 800Р.

---



*Блюда готовятся в течение тридцати минут.*  
*Dishes are prepared in 30 minutes.*



ГАРНИРЫ  
*SIDE DISHES*

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ» / *FRENCH FRIES*

150 gm. 100Р.

---

РИС «ПИЛАВ» / «*PILAV*» RICE

150 gm. 130Р.

---

КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО» / «*ИДАНО*» POTATO

150 gm. 130Р.

---

БРОККОЛИ С ЧЕШОКОМ И КУНЖУТОМ / *BROCCOLI WITH GARLIC AND SESAME*

150 gm. 150Р.

---

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ / *CAULIFLOWER WITH BREADCRUMBS*

150 gm. 150Р.

---

ЗЕЛЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ЯЙЦОМ

*GREEN BEANS WITH EGGS*

150 gm. 150Р.

---

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЬЙ С ГРИБАМИ / *FRIED POTATO WITH MUSHROOMS*

150 gm. 180Р.

---

ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ / *BAKED VEGETABLES*

250 gm. 250Р.

---

ГАРНИР ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ / *FRESH VEGETABLE SIDE DISH*

250 gm. 250Р.

---

ДОМАШНЯЯ ЛЕПЕШКА / *HOMEMADE FLATBREAD*

130 gm. 50Р.

---

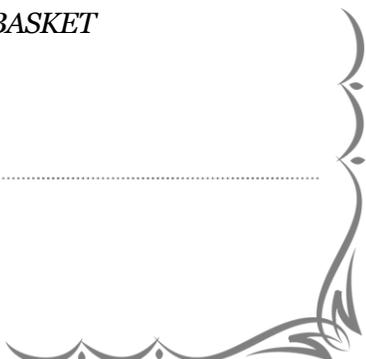
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (теплый хлеб) / *BREAD BASKET*

*Серый хлеб, белый хлеб, домашняя лепешка*

*Brown bread, white bread, homemade flatbread*

150 gm. 250Р.

---





**СОУС  
SAUCE**

**СМЕТАНА / SOUR CREAM**

50 gm. 50Р.

---

**ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС / GARLIC SAUCE**

*Сметанный соус с чесноком / Garlic sour cream sauce*

50 gm. 50Р.

---

**АДЖИКА / АЛКА**

*Традиционный красный соус на основе томатов, чеснока и восточных специй и трав*

*Traditional red sauce with tomatoes, garlic and oriental spices and herbs*

50 gm. 50Р.

---

**ТАР-ТАР / TAR-TAR**

*Белый соус на основе майонеза, с добавлением маринованных огурчиков, маслин и укропа*

*White sauce with mayonnaise, pickled cucumbers, olives and dill*

50 gm. 50Р.

---

**НАРШАРАБ / NARSHARAB**

*Традиционный азербайджанский гранатовый соус*

*Traditional Azerbaijan pomegranate sauce*

50 gm. 70Р.

---

**«ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ» / «ONE THOUSAND ISLANDS»**

50 gm. 80Р.

---

**ОЛИВКОВЫЙ С ТРАВАМИ / OLIVE SAUCE WITH HERBS**

50 gm. 80Р.

---

**МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ / HONEY AND MUSTARD SAUCE**

50 gm. 80Р.

---

**ОРЕХОВЫЙ / WALNUT SAUCE**

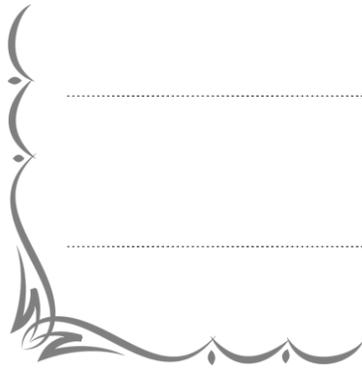
50 gm. 80Р.

---

**«ПАРМЕЗАН» / «PARMESAN»**

50 gm. 80Р.

---





ДЕСЕРТЫ  
DESSERTS

ВАРЕНЬЕ / JAM  
*В ассортименте / In assortment*  
100 gm. 150Р.

---

МОЛОДИЛЬНОЕ ЯБЛОЧКО / REJUVENATING APPLE  
*Яблоко, запеченное с медом и грецким орехом*  
*Baked apple with honey and walnut*  
180 gm. 150Р.

---

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ / FRUIT SALAD  
200 gm. 250Р.

---

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ / ORIENTAL SWEETS  
*Шоколадная пахлава, фисташковые рулеты, дворцовая сарма*  
*Chocolate baklava, pistachio rolls, saray sarma*  
180 gm. 250Р.

---

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА / FRUIT PLATTER  
*Ассорти из фруктов и ягод*  
*Assorted fruit and berries*  
1000 gm. 950Р.

---





МОРОЖЕНОЕ  
*ICE CREAM*

ПЛОМБИР / *ICE CREAM*

*Нежный пломбир с шоколадным топпингом / Ice cream with chocolate topping*

150 gm. 200Р.

---

ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ / *FRENCH VANILLA*

150 gm. 250Р.

---

ТИРАМИСУ / *TIRAMISU*

150 gm. 250Р.

---

МЯТНОЕ / *MINT*

150 gm. 250Р.

---

ФИСТАШКОВОЕ / *PISTACHIO*

150 gm. 250Р.

---

ШОКОЛАДНОЕ / *CHOCOLATE*

150 gm. 250Р.

---

МАРАКУЙЯ / *PASSION FRUIT*

150 gm. 250Р.

---





ЧИЗКЕЙКИ И ТОРТЫ  
*CHEESECAKES AND CAKES*

ЭКЛЕР / *ECLAIR*

70 gm. 150Р.

---

МУС «ТРИ ШОКОЛАДА» / «*TRIPLE CHOCOLATE*» *MOUSSE CAKE*

117 gm. 250Р.

---

«КРАСНЫЙ БАРХАТ» / «*RED VELVET*»

117 gm. 250Р.

---

«ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД» / «*DOUBLE CHOCOLATE*»

117 gm. 250Р.

---

КАРАМЕЛЬНО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ / *CARAMELIZED APPLE PIE*

150 gm. 250Р.

---

БРУСНИЧНЫЙ ПИРОГ / *CRANBERRY PIE*

117 gm. 250Р.

---

ТОРТ «ЛЕСНАЯ ЯГОДА» / «*WILD BERRY*» *CAKE*

117 gm. 250Р.

---

ЧИЗКЕЙК / *CHEESECAKE*

*Три шоколада, карамель, нью-йорк / Triple chocolate, caramel, New-York*

117 gm. 250Р.

---

ТИРАМИСУ / *TIRAMISU*

120 gm. 250Р.

---

«ШАХЕРЕЗАДА» / «*SHAHRAZAD*»

*Ассорти из мороженого, фруктов и орехов с шоколадным топпингом / Assorted ice cream, fruit and nuts with chocolate topping*

117 gm. 250Р.

---

