

Bagdad-bar

восточная кухня

МЕНЮ



ОВОЩНОЕ
ассорти

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

.....270 г. 165 р.

Сочные помидоры, огурцы, болгарский перец,
редис, красный лучок, базилик, кинза.

СЫРНОЕ АССОРТИ

.....190 г. 210 р.

Сыр сулгуни, брынза, сыр косичка,
сыр чечил копченый.

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

.....240 г. 220 р.

Квашеная красная капуста, соленые
зеленые помидоры, острый соленый перец,
черемша соленая, зелень.

МЯСНАЯ150/30 г. 270 р. нарезка по-домашнему

Отварная говядина, куриный рулет,
окорок, конина.

МЯСНАЯ150/30 г. 270 р. нарезка

Национальный деликатес
- казы, бастурма, суджук.
Подается с аджикой и
помидорками черри.



селедка
с луком

ЗЕЛЕНЬ в ассортименте

Ассорти из свежей душистой зелени
укропа, петрушки, кинзы, базилика
и зеленого лука.

180р

СЕЛЕДКА..... 110/30 г. 150 р.
с луком

Слабосоленая сельдь собственного посола,
подается со свежей зеленью и луком.

закуска к ПИВУ.....155 г. 210 р.

Картофельные чипсы, копченый сыр Чечел,
пивные колбаски, сушеный кальмар, сухарики к пиву.
Классическая тарелка к кружке прохладного пива!

СУШНЯК70 г. 210 р.

Горбуша палочки, кальмар по-шанхайски,
кальмар с перцем, осьминог сушеный, сом сушеный,
треска сушеная, таранька с перцем.

КАРПАЧЧО.....120 г. 370 р.
из говядины

Свежая говяжья вырезка, специи
и бальзамико. *Подается с соусом Песто,
маслинами.*

РЫБНОЕ АССОРТИ
.....50/50/50/25 г. 370 р.

Слабосоленая горбуша, копченый жерех,
копченая скумбрия. *Одна из лучших
закусок к бокалу пива!*





чучвара
каурма



ШАУРМА

Домашний лаваш с начинкой из обжаренного мяса и свежих овощей в соусе.

295 г 210 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧУЧВАРА каурма 180 г. 160 р.

Обжаренные до хрустящей корочки пельмешки с начинкой из нежного фарша.

ЧЕБУРЕКИ 1шт. 90 р.

САМСА

Традиционный узбекский слоеный пирожок, приготовленный по старинному рецепту.

с мясом 1шт. 120 р.

с брынзой 1шт. 150 р.

ЖАРЕНый СЫР

с овощами 100/100 г. 220 р.

Жареный сулугуни. *Подается с салатом из свежих овощей.*

ГРИБЫ фаршированные

..... 250 г. 250 р.

Шампиньоны, фаршированные жареным луком, нежным беконом, в сочетании сливок и сырного соуса.



куриные
крылышки

150 г 150 р

ГРЕНКИ с чесноком

**куриные
КРЫЛЫШКИ**.....200/30 г. 300 р.

Хрустящие куриные крылышки
с золотой корочкой и соусом *Сацебели*.

**кольца
КАЛЬМАРА**.....120/30 г. 290 р.

Хрустящие кольца кальмара
в сочетании с соусом «Зеленый».

**ЛУКОВЫЕ
кольца**160/30 г. 300 р.

Хрустящие луковые кольца фри
с соусом «*Тар-Тар*».

**СЫРНЫЕ
шарики**130/30 г. 300 р.

Шарики из двух видов сыра
с соусом «*Тар-Тар*».

КУРИНЫЕ сердечки
.....150/30/30 г. 350 р.

Прекрасная закуска к пиву.
Обжаренные куриные сердечки
с кисло-сладким и зеленым
соусами.



САЛАТЫ



АЧИЧУК 150 г. 140 р.

Традиционный узбекский салат
из тонко нарезанных сочных помидоров,
сладкого белого лука, огурца и
ароматной кинзы.



ХАРАВАЦ 160 г. 160 р.

Салат из отварной говядины, сочной
редьки, жареного лука, заправленный
соусом «Цезарь».



ВОСТОЧНЫЙ 150 г. 260 р.

Нежная телятина, болгарский перец,
зеленый лук, чеснок под пикантным соевым
соусом с добавлением
восточных приправ.

ЦЕЗАРЬ

с курицей 185 г. 240 р.

Сочные листья салата с обжаренным куриным
филе, свежими помидорами, сыром Пармезан
и соусом «Цезарь». *Подается с гренками.*

с креветками 185 г. 330 р.

Сочные листья салата с обжаренными
тигровыми креветками, спелыми
помидорами, гренками, сыром Пармезан,
заправленные
соусом «Цезарь».



САЛАТЫ

БАХОР 160 г. 160 р.

Сочный витаминный салат из помидоров, хрустящих огурчиков, редиса, зеленого лука.

Подается со сметаной.



КУМУШКАН 150 г. 170 р.

Куриное филе, помидоры, соленый огурчик в сочетании с маринованными опятами и хрустящим листом салата под оливковым маслом *с восточными специями.*



ГРЕЧЕСКИЙ 160 г. 160 р.

Классический салат из сладкого перца, сочных томатов и огурцов, красного лука, маслин, мягкого сыра фета.



БАГДАД

с говядиной. 250 г. 300 р.

с курицей. 250 г. 270 р.

Теплый салат из приготовленных на гриле баклажанов, томатов, болгарского перца, грибов. С говяжьей вырезкой или куриным филе гриль (на выбор).

Пикантная заправка из соевого соуса и Чили.



Ассорти

домашние КОЛБАСКИ

(собственного приготовления)

АССОРТИ

на четверых . . . 720/150/150/30/30 г. 900 р.
на двоих 360/100/100/30/30 г. 630 р.

Ассорти из четырех видов колбасок собственного приготовления. Гарнируются картофелем Айдахо и квашеной капустой.

СВИНЫЕ 180/100/50/30 г. 360 р.
с гранатом

Гарнируются квашеной капустой и отварным картофелем.

СВИНО-ГОВЯЖЬИ
острые 180/100/50/30 г. 360 р.

Гарнируются квашеной капустой и отварным картофелем.

КУРИНЫЕ
с паприкой и сыром
. 180/100/50/30 г. 360 р.

Гарнируются квашеной капустой и отварным картофелем.

КУРИНЫЕ 180/100/50/30 г. 360 р.
с кинзой острые

Гарнируются квашеной капустой и отварным картофелем.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТОВУК-ШУРПА 300 г. 120 р.

Легкий куриный суп с домашней лапшой
и ароматными специями.



ЛАГМАН 300 г. 150 р.

Сытный традиционный суп из мякоти говядины
и овощей, с добавлением специально
приготовленной домашней лапши.

Подается с аджикой.



БАЛЫК-ШУРПА 300 г. 160 р.

Ароматный рыбный суп с овощами
с добавлением

восточных специй.



кайнатма ЧУЧВАРА 200 г. 160 р.

Пельменки ручной лепки, сваренные
в ароматном бульоне.



Баранина

с овощами



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БАРАНИНА.....160/70/170 г. 670 р. с овощами

Седло барашка запеченное с овощами
и картофельными дольками
под пикантным соусом.

ТЕЛЯТИНА.....120/100/65 г. 550 р. в соусе

Нежная говяжья вырезка под соусом *Дем-Глас*
в сочетании с воздушным картофельным пюре.

МЕДАЛЬОНЫ...125/100/30 г. 550 р. из телятины

Медальоны из говяжьей вырезки в беконе,
с нежным сливочным картофелем. Подается
с зеленым салатом в пикантном
клубничном соусе.

БУЖЕНИНА домашняя180/100/90 г. 540 р.

Буженина собственного приготовления
из молодой свинины с соусом *Дем-Глас*
и обжаренными томатами. Подается
с картофелем Айдахо на листе салата
со свежей зеленью.

МЕДАЛЬОНЫ...160/120/30 г. 550 р. свинные

Медальоны из свиной вырезки-гриль
с картофельными дольками
и соусом *Дор-блю*.

**Мясная
ватрушка**

**МЯСНАЯ
ватрушка** ... 250/30/30 г 530р

Нежная свиная вырезка, фаршированная ароматными шампиньонами, томатами и запеченная под сырным соусом. Подается с соусом *Шомакылы* и *Тар-тар*.

КОРЕЙКА 180/120/60 г 490 р.
свиная на косточке

Настоящее удовольствие для мясного гурмана в виде свинины на косточке с дольками картофеля, красным луком и острым соусом.

ФОРЕЛЬ
запеченная 125/45 г 270 р.

Нежнейшая запеченная форель, замаринованная по фирменному рецепту. Подается с помидорками черри, лимоном и листьями салата.

рыба

рыба

СУДАК 150/30 г 340 р.
волжский

Волжский судак,
приготовленный на гриле.

СЕМГА 200/90/30 г 610 р.
гриль

Подается с соусом «Зеленый».

рыба

куриная грудка

фаршированная



КУРИНАЯ ГРУДКА

фаршированная... 170/100/90 г. 420 р.

Куриная грудка с ветчиной и сыром, подается с отварным картофелем в сливках на листе салата.
Свежие овощи прекрасно дополняют блюдо.

птица



ТОВУК-ГУШ.....190/10 г. 200 р.

Куриное филе с обжаренными шампиньонами, луком, в сочетании листа салата
и сырного соуса.

печень



ЖИГАР 160/30/35 г. 240 р.

Стейк из говяжьей печени с луком фри и помидорками черри.



БАЙРАМ-ГУШ.....185/10 г. 250 р.

Свинная шейка, свежие помидоры, сочный лист салата,
сырный соус.



ЛЮЛЯ КЕБАБ...160/90/30 г. 270 р.

Маринованное рубленое мясо, приготовленное по восточному рецепту.
Подается с маринованным луком.



ПЛОВ 300 г. 220 р.
с бараниной

Фирменный плов

с добавлением чеснока, зиры и барбариса.



МАНТЫ 250 г. 230 р.

Приготовленное на пару традиционное узбекское блюдо из тонкого домашнего теста и рубленного мяса. *Подается со сметаной.*



ДОЛМА 155 г. 200 р.

Традиционное блюдо из фарша, завернутого в нежнейшие листья винограда. *Подается со сметаной.*



КАЗАН-ГУШ 190/65 г.

Нежное обжаренное мясо, с добавлением базилика и зелени. Подается с луком, зернами граната и лавашем.

- из свинины 190/65 г. 260 р.
- из курицы 190/65 г. 240 р.
- из телятины 190/65 г. 300 р.





свиной
шашлык



куриный
шашлык



БЛЮДА НА УГЛЯХ

ШАШЛЫК СВИНОЙ

..... 200/30 г. 350 р.

Свиная шейка,
соус шашлычный, лук маринованный.

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

..... 200/30 г. 270 р.

Куриное филе,
соус шашлычный, лук маринованный.



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ.....180 р.



РИС..... 150 г. 70 р.

КАРТОФЕЛЬ..... 200 г. 70 р.
по-восточному

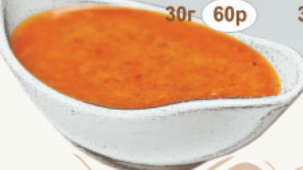


СОУСЫ

Аджика
Цехтон
Ткемали
30г 60р

Соевый
Сметана
Наршараб
30г 60р

«Цезарь»
Томатный
Чесночный
30г 60р





ванильное
мороженое
150/30 г 120 р



пахлава

ДЕСЕРТЫ

ПАХЛАВА 120 г. 150 р.

**вишневый
ШТРУДЕЛЬ** 100/30 г. 155 р.

Тесто на штрудель из корсиканской муки и перепелиных яиц, взбитых в воздушную пену. Начинка из спелых вишен, замоченных во французском сиропе.

Подается с шариком мороженого.

ТРИ ШОКОЛАДА .. 125 г. 175 р.

Миндально-фундучный бисквит, мусс из белого, молочного и черного шоколада с сыром «Филадельфия».

Украшен шоколадным декором.

**ЭСТЕРХАЗИ
с миндалем** 110 г. 185 р.

Бисквит *Дакуаз* (без добавления муки), прослоенный ореховым кремом с миндалем.

ЧИЗ-КЕЙК 125 г. 185 р.

Тонкий песочный корж, сырный мусс на основе сыра «*Филадельфия*». Украшен шоколадным декором.





НАПИТКИ



Газированная вода

Пепси	250ml	75
	600ml	100
7 ап	250ml	75
	600ml	100
Миринда Оранж	250ml	75
	600ml	100
Адреналин Раш	250ml	170
Тоник	600ml	100

Лимонады

(Грузия)

«Груша»	500ml	100
«Тархун»	500ml	100
«Барбарис»	500ml	100



Минеральная вода

Аква Минерале (без газа)	600ml	70	Sairme (Грузия) (без газа)	500ml	90
Аква Минерале (газ.)	600ml	70	Sairme (Грузия) (газ.)	500ml	90

СОК

Апельсиновый	250ml	75	Ананасовый	250ml	75
	1000ml	250		1000ml	250
Яблочный	250ml	75	Грейпфрутовый	250ml	75
	1000ml	250		1000ml	250
Вишнёвый	250ml	75	Томатный	250ml	75
	1000ml	250		1000ml	250
Персиковый	250ml	75	Мультифруктовый	250ml	75
	1000ml	250		1000m	250

Свежевыжатый Сок

Морковный	250ml	150	Яблочный	250ml	150
Апельсиновый	250ml	150	Грейпфрутовый	250ml	150

Напитки от шефа

Морс клюквенный	200 ml	50
	1000 ml	250
Морс черничный	200 ml	50
	1000 ml	250



горячие НАПИТКИ



Чай



Королева Марго	400 ml	120
Персидская ночь	400 ml	120
Жасминовая слеза	400 ml	120
Най сянь Тайвань	400 ml	120
Те Гуаньинь	400 ml	120
Natty зеленый	150 ml	70
Natty черный	150 ml	70
Бархатная Сильвия	400 ml	120
черный с душицей	400 ml	120
Дянь Хун Маофэн	400 ml	120

Кофе



Эспрессо	40 ml	80
Двойной эспрессо	90 ml	130
Капучино	150 ml	100
Латте	150 ml	100
Американо	100 ml	90
Гляссе	150 ml	150
Карибский кофе (кофе, ликер Малибу)	160 ml	200
Айриш кофе (кофе, виски, молоко)	180 ml	270
Кофе Бейлиз (кофе, ликер бейлиз, сливки)	150 ml	240