

## МЕНЮ

### Кафе «Старый Баку»

Гатчинская улица, д.31/33

ООО «ОСТОВ»

#### Фирменные салаты

	Выход(гр.)	Цена(руб.)
<b>Салат «Старый Баку»</b> <i>(Осетрина г/к, семга с/с, икра красная, картофель, огурец свежий, специи, сметана)</i>	150	380-00
<b>Салат «Королевский»</b> <i>(Креветки, помидоры и огурцы свежие, кукуруза консервированная, зелень, майонез)</i>	150	310-00
<b>Салат «Морской коктейль»</b> <i>(Креветки, мидии, кальмар, помидоры и огурцы свежие, горошек консервир., майонез)</i>	150	310-00
<b>Салат «Апшерон»</b> <i>(Мясо телятины, помидоры и огурцы свежие, болгарский перец, сладкий соус Чили)</i>	150	310-00
<b>Салат «Гранатовый»</b> <i>(Мясо кури, свекла, гранат, грецкий орех, майонез)</i>	150	330-00

#### Фирменные первые блюда

<b>Сулу-хинкаль с тефтелями</b> <i>(Суп с домашней лапшой, фасоль, тефтели из телятины)</i>	250	260-00
<b>Суп «Зеленый» с телятиной</b> <i>(Мясо телятины, картофель, морковь, яйцо, зелень)</i>	250	280-00
<b>Суп из Форели</b> <i>(Форель, картофель, морковь, цветная капуста, сливки)</i>	250	320-00

#### Фирменные вторые блюда

<b>Нар-коурма «Старый Баку»</b> <i>(Телятина тушеная в гранатовом соку с каштанами и луком)</i>	170	530-00
<b>Шам-Кебаб «Старый Баку»</b> <i>(Котлеты из телятины, картофель, помидор)</i>	170	460-00
<b>Перепела – Табака</b> <i>(Перепелки жаренные под прессом на чугунной сковороде)</i>	2 шт.	330-00
<b>Цыпленок – Табака</b> <i>(Цыпленок жаренный под прессом на чугунной сковороде)</i>	1 шт.	380-00

# Холодные блюда и закуски

## Рыбные закуски и салаты

<b>Ассорти рыбное</b> <i>(Осетрина г/к, семга с/с, форель с/с)</i>	100/100/100	1300-00
<b>Осетрина горячего копчения</b>	100	620-00
<b>Форель слабосоленная</b>	100	340-00
<b>Семга слабосоленная</b>	100	340-00
<b>Икра красная лососевая с маслом</b>	30/20	620-00
<b>Сельдь «по-русски»</b> <i>(Сельдь, картофель отварной, лук, укроп)</i>	100/50	250-00
<b>Салат «С сельдью»</b> <i>(Сельдь, картофель, огурец маринованный, горошек, лук, зелень)</i>	160	290-00
<b>Салат «Мимоза»</b> <i>(Лосось, яйцо, сыр, майонез)</i>	150	310-00
<b>Салат «Ветер с моря»</b> <i>(Форель, картофель, свежий огурец, помидор, горошек, майонез)</i>	160	310-00
<b>Салат «Каспийский Берег»</b> <i>(Осетрина г/к, креветка, грибы, огурцы марин. и свежие, помидор, горошек, майонез)</i>	150	340-00
<b>Салат «Цезарь с семгой»</b>	150	360-00
<b>Салат «Цезарь с креветкой»</b>	150	370-00

## Мясные закуски и салаты

<b>Ассорти мясное</b> <i>(Бастурма, язык телячий отварной, паштет из куриной печени, рулет мясной)</i>	500	1040-00
<b>Бастурма говяжья</b>	100	260-00
<b>Язык телячий отварной</b>	150	260-00
<b>Паштет из куриной печени</b>	100	260-00
<b>Рулет мясной</b>	150	260-00
<b>Салат «Арабский»</b> <i>(Говядина, шампиньоны, кукуруза консервиров., сыр, майонез, грецкий орех)</i>	150	340-00
<b>Салат «Нежность»</b> <i>(Карбонат, картофель, шампиньоны, огурец свежий, яйцо, майонез, сыр)</i>	150	340-00
<b>Салат «Султан»</b> <i>(Язык телячий, мясо кури, яйцо, шампиньоны, зелень, майонез)</i>	150	340-00
<b>Салат «Языковый»</b> <i>(Язык телячий, огурцы свежие и маринован., кукуруза консерв., зелень, майонез)</i>	150	310-00

## **Фирменные блюда от шеф-повара, приготовленные на углях**

<b>Шашлык «Девичья башня»</b> <i>Телячья вырезка с курдюком</i>	140	560-00
<b>Шашлык «Старый Баку»</b> <i>Рулетики из телятины с грибами, морковью и луком</i>	200	560-00
<b>Люля-Кебаб «Старый Баку»</b> <i>Рубленное мясо баранины с грецким орехом и баклажаном</i>	160	590-00
<b>Саж-Кебаб «Старый Баку»</b> <i>Мясо баранины, телятины, кури с грибами и жареными овощами</i>	900	1750-00
<b>Саж-Кебаб из цыплят</b>	800	1460-00
<b>Шашлык из индейки</b>	160	470-00
<b>Рулетики « по-Царски»</b> <i>Рулетики из телятины, куриной грудки с курдюком</i>	180	590-00
<b>Рулетики из говяжьей вырезки с курдюком</b>	160	560-00

## **Блюда на заказ**

<b>Левенги с рыбой</b> <i>Рыба фаршированная начинкой из грецкого ореха, лука, соуса ткемали и специй</i>	1шт.	550-00
<b>Левенги с цыпленком</b> <i>Цыпленок фаршированный начинкой из грец. ореха, лука, соуса ткемали и специй</i>	1шт.	500-00
<b>Шах-плов (блюдо на пятерых)</b> <i>Баранина, рис, курага, чернослив, изюм, лук, каштаны запеченные в лаваше</i>	1300	2520-00
<b>Плов по-азербайджански с бараниной</b> <i>Баранина, рис, курага, чернослив, изюм, лук, каштаны</i>	150/150	500-00
<b>Шампиньоны фаршированные</b> <i>Шляпка шампиньона с начинкой из карбоната, лука, сыра и майонеза</i>	200	250-00
<b>Чебуреки с телятиной</b>	2шт.	380-00
<b>Кутаб с бараниной</b>	1шт.	250-00
<b>Кутаб с зеленью и брынзой</b>	1шт.	250-00
<b>Кутаб с овощами</b>	1шт.	250-00
<b>Хачапури по-мегрельски</b>	250	310-00
<b>Хачапури по-аджарски (с яйцом)</b>	250	310-00

## Первые блюда

<b>Сулу-хингаль с курой</b> ( Куриный суп с домашней лапшой )	250	260-00
<b>Куриный бульон с рисом</b>	250	210-00
<b>Дюшбара</b> ( Домашние пельмени с мясом баранины, бульон )	250	250-00
<b>Кюфта-бозбаш</b> ( Суп с тефтелей из баранины, картофель, рис )	350	260-00
<b>Пити</b> ( Баранина, курдюк, картофель, горох нут )	400	310-00
<b>Хаш</b>	400	300-00
<b>Холодный борщ</b> ( Колбаса, яйцо, картофель, свекла, огурец свежий, зелень, сметана )	250	250-00
<b>Окрошка на квасе</b> ( Язык телячий, яйцо, картофель, огурец свежий, зелень, сметана )	250	250-00
<b>Окрошка на кефире</b> ( Язык телячий, яйцо, картофель, огурец свежий, зелень, сметана )	250	250-00

## Крем – супы

<b>Крем-суп сырный</b> ( Картофель, куриный бульон, сыр «Пармезан», сливки, сыр сливочный плавленый )	220	260-00
<b>Крем-суп из тыквы</b> ( Тыква, морковь, лук репчатый, масло оливковое, мед, сахар, сыр «Маскарпоне» )	220	280-00
<b>Крем-суп из чечевицы</b> ( Чечевица красная, морковь, лук репчатый, масло сливочное, перец красный, мята, сок лимонный )	220	290-00
<b>Крем-суп из помидоров</b> ( Помидор, сельдерей, лук репчатый, молоко, сливки, мука, масло оливковое, зелень )	220	260-00
<b>Крем-суп из шампиньонов</b> ( Шампиньоны, лук репчатый, молоко, сливки, масло оливковое )	220	280-00

## **Блюда из мяса и птицы, на углях**

<b>Люля-Кебаб из баранины</b> ( Рубленое мясо баранины с курдюком и луком )	140	470-00
<b>Шашлык из бараньей корейки</b>	160	470-00
<b>Шашлык из бараньей мякоти</b>	160	470-00
<b>Шашлык из баранины «Семечки»</b> ( Мелко рубленая баранина на косточке )	160	470-00
<b>Хан-Шашлык</b> ( Бараньи сердце, печень и почки )	160	470-00
<b>Саж-Кебаб из баранины</b> ( Рубленое )	450	1350-00
<b>Саж-Кебаб из мяса и потрохов баранины</b>	450	1350-00
<b>Люля-Кебаб из телятины</b>	140	520-00
<b>Шашлык из телячей корейки</b>	160	520-00
<b>Шашлык из телячей мякоти</b>	160	520-00
<b>Долма-Кебаб</b> ( Рулетики из телятины с курдюком, чесноком и зеленью )	200	520-00
<b>Саж-Кебаб из телятины</b>	450	1470-00
<b>Шашлык из свиной шейки</b>	160	450-00
<b>Шашлык из свиной корейки</b>	160	470-00
<b>Шашлык «Кавказ»</b> ( Рулетики из свинины с грецким орехом и зеленью )	160	450-00
<b>Саж-Кебаб из свинины</b>	450	1180-00
<b>Шашлык из кури</b>	140	350-00
<b>Шашлык «Кавказ»</b> ( Рулетики из мяса кури с грецким орехом и зеленью )	160	470-00
<b>Люля-Кебаб из кури</b> ( Мясо кури с грецким орехом )	160	470-00
<b>Саж-Кебаб из кури</b>	450	1060-00
<b>Шашлык из перепелов</b>	2 шт.	520-00
<b>Саж-Кебаб из переполов</b>	400	1300-00

## Вторые блюда из мяса птицы

<b>Хашлама из ягненка</b>	250	460-00
<i>(тушеная баранина в с/с с овощами)</i> <i>Mutton hashlama ( mutton stewed with vegetables and greenery)</i>		
<b>Буглома</b>	250	460-00
<i>(баранина в собственном соку)</i>		
<b>Тас – Кебаб</b>	200	380-00
<i>(котлета из телятины с помидором и омлетом)</i> <i>Tas-Kebab (veal cutlet with tomato and scrambled eggs)</i>		
<b>Бозортма</b>	250	460-00
<i>(баранина тушеная с картофелем)</i>		
<b>Джыз-быз</b>	250	380-00
<i>(жареные бараньи потроха с картофелем)</i>		
<b>Жаркое по - восточному</b>	250	360-00
<i>(телятина жареная с картофелем)</i>		
<b>Жаркое из свинины</b>	250	340-00
<i>(свинина жареная с картофелем)</i>		
<b>Долма с виноградными листьями</b>	200	340-00
<i>(фарш из баранины в виноградных листьях)</i>		
<b>Овощная долма</b>	220	380-00
<i>(фаршированные мясом телятины помидор, баклажан, перец)</i>		
<b>Хинкали по-грузински</b>	250	260-00
<b>Хинкали по-азербайджански с мясом кури</b>	150/50	380-00
<b>Чыхыртма из кури</b>	200	340-00
<i>(курица тушеная с помидором и луком)</i>		
<b>Филе кури в кляре</b>	200	340-00

## Вторые блюда из из рыбы

<b>Осетрина жареная /Sturgeon roasted</b>	160	1160-00
<b>Форель жареная /Fried trout</b>	140	580-00
<b>Филе форели в кляре</b>	160	590-00
<b>Судак жареный /Fried perch</b>	140	500-00
<b>Филе судака в кляре</b>	160	520-00
<b>Сибас жареный целиком</b>	1шт.	460-00
<b>Дорада жареная целиком</b>	1шт.	490-00

## Вторые блюда из овощей

<b>Жареные овощи</b> (картофель, баклажан, перец, помидор)	150	<b>310-00</b>
<b>Аджаб-санда</b> (тушеные овощи)	200	<b>330-00</b>

## Блюда из овощей, приготовленные на углях

<b>Люля-кебаб из картофеля</b>	140	<b>240-00</b>
<b>Шашлык из помидора</b>	100	<b>130-00</b>
<b>Шашлык из баклажана</b>	100	<b>130-00</b>
<b>Шашлык из картофеля</b>	100	<b>130-00</b>
<b>Шашлык из болгарского перца</b>	100	<b>130-00</b>
<b>Шашлык из горького перца</b>	40	<b>100-00</b>
<b>Шашлык из шампиньонов</b>	150	<b>130-00</b>
<b>Овощное рагу</b> (салат из запеченных баклажан, помидор, лук)	150	<b>530-00</b>
<b>Овощной гриль</b> (баклажан, цукини, шампиньоны, морковь, Черри, Порей)	150	<b>540-00</b>
<b>Шашлык овощной</b> (баклажан, перец болгарский, помидор)	150	<b>240-00</b>

## Рыбные блюда, приготовление

<b>Шашлык «Дары моря»</b> (тигровая креветка)	140	<b>630-00</b>
<b>Шашлык «Три желания»</b> (осетрина, форель, судак)	160	<b>1130-00</b>
<b>Шашлык из семги</b>	160	<b>580-00</b>
<b>Шашлык из форели</b>	160	<b>580-00</b>
<b>Шашлык из осетрины</b>	160	<b>1290-00</b>
<b>Саж-Кебаб из форели</b>	450	<b>1420-00</b>
<b>Саж-Кебаб из осетрины</b>	450	<b>2740-00</b>

## Соусы

<b>Соус томатный</b> (острый)	100	<b>100-00</b>
<b>Соус чесночный</b> (мацони, чеснок)	100	<b>100-00</b>
<b>Майонез</b>	100	<b>100-00</b>
<b>Соус «Тар-Тар»</b>	100	<b>120-00</b>
<b>Соус «Ткемали»</b>	100	<b>120-00</b>

## Хлеб

<b>Лаваш восточный</b>	100	<b>40-00</b>
<b>Лаваш тонкий</b>	60	<b>30-00</b>
<b>Хлеб</b>	3 кус.	<b>30-00</b>

## Холодные закуски и салаты из птицы

<b>Салат «Добрый Барин»</b> <i>(Мясо кури, огурец свежий и маринов., грибы, морковь, лук порей, зелень, майонез)</i>	160	310-00
<b>Салат «Курочка Ряба»</b> <i>(Мясо кури, помидор, огурец свежий и маринов., морковь, зелень, майонез)</i>	160	310-00
<b>Салат «Хан»</b> <i>(Мясо кури, баклажан, грецкий орех, чеснок, сметана)</i>	140	340-00
<b>Салат «Кура с грибами»</b> <i>(Мясо кури, рис, яйцо, грибы, морковь, огурец маринов., зелень, майонез)</i>	160	310-00
<b>Салат «Черепашка»</b> <i>(Мясо кури, яйцо, зеленое яблоко, чернослив, сыр, майонез, грецкий орех)</i>	160	340-00
<b>Салат «Цезарь с курой»</b>	200	340-00

## Холодные закуски из овощей

<b>Зелень свежая</b> <i>(кинза, укроп, петрушка, лук, редис, тархун, рейхан)</i>	100	310-00
<b>Маслины</b>	100	80-00
<b>Свежие огурцы и помидоры (Азербайджан)</b>	300	420-00
<b>Свежие огурцы, помидоры (нарезка)</b>	200	360-00
<b>Свежий помидор</b>	100	240-00
<b>Соленые овощи в ассортименте</b>	150	220-00
<b>Ассорти из маринадов по-восточному</b> <i>(Маринованные кизил, алча, яблочки, баклажан)</i>	200	340-00
<b>Огурцы соленые</b>	150	170-00
<b>Капуста соленая</b>	150	190-00
<b>Баклажаны по-восточному</b> <i>(Рулетики из баклажана, начиненные грецким орехом с чесноком )</i>	140	290-00
<b>Баклажаны с сыром</b> <i>(Рулетики из баклажана, начиненные сыром с чесноком и майонезом)</i>	140	290-00
<b>Фисинджан из свеклы</b> <i>(Свекла , грецкий орех, чеснок и майонез)</i>	120	290-00
<b>Фисинджан из фасоли</b> <i>(Фасоль, грецкий орех, чеснок и майоне)</i>	120	290-00
<b>Салат «Домашний»</b> <i>(Помидоры, огурцы, лук репчатый, зелень)</i>	250	360-00
<b>Салат «Греческий»</b> <i>(Помидор, огурец, перец болгарский, маслины, лук репчатый, сыр «Фета», зелень)</i>	150	310-00
<b>Салат «Винегрет»</b> <i>(Свекла, морковь, картофель, огурец соленый, горошек, лук, зелень)</i>	140	220-00



## Кисломолочные продукты

<b>Ассорти сырное</b> ( Сюзьма, сыр «Мотал», сыр «Домашний» )	300	1050-00
<b>Сюзьма</b> ( Мацони, сцеженный в хлопчатобумажном мешке )	150	310-00
<b>Сыр овечий «Мотал»</b>	100	390-00
<b>Сыр «Домашний»</b> ( Слабосоленная брынза )	100	350-00
<b>Мацони по-домашнему</b> ( Кефир на домашней закваске )	200	150-00
<b>Айран</b> ( Мацони, свежий огурец, укроп )	200	150-00
<b>Довга</b> ( Мацони, рис, мята, зелень )	200	220-00
<b>Сметана</b>	200	100-00
<b>Масло сливочное</b>	100	100-00

## Горячие закуски

<b>Шаверма</b> ( Мясо кури, помидор, огурец свежий и маринов. китайская капуста, соус, кетчуп )	200	310-00
<b>Блинчики</b>	40	100-00
<b>Блинчики с мясом</b>	100	220-00
<b>Блинчики с грибами</b>	100	220-00
<b>Блинчики с творогом</b>	100	190-00
<b>Блинчики с красной икрой</b>	40/10	500-00
<b>Кюкю из зелени</b> ( Запеканка из зелени )	150	260-00
<b>Кюкю из мяса кури и зелени</b> ( Запеканка из мяса кури и зелени )	150	280-00

## Жульен

<b>Жульен грибной</b> ( Шампиньоны, запеченные в сливочно-сметанном соусе )	100	290-00
<b>Жульен из кури с грибами</b> ( Мясо кури и шампиньоны, запеченные в сливочно-сметанном соусе )	100	310-00

## Омлеты

<b>Яичница</b>	120	170-00
<b>Яйцо вареное</b>	1 шт.	50-00
<b>Омлет</b>	150	170-00
<b>Омлет с грибами</b> ( Яйцо, грибы, масло растительное )	150	220-00
<b>Омлет с колбасой</b> ( Яйцо, колбаса, масло растительное )	150	220-00
<b>Омлет с помидорами</b> ( Яйцо, помидоры, масло растительное )	150	250-00
<b>Омлет с карбонатом</b> ( Яйцо, карбонат, масло растительное )	150	220-00

## Паста

<b>Паста карбонара</b> ( Спагетти, бекон, сливки, сыр «Пармезан», чеснок, масло оливковое, петрушка )	250	350-00
<b>Паста с креветками</b> ( Макароны «Волны», креветка «Тигровая», помидор, чеснок, базилик, масло оливковое )	250	380-00
<b>Паста под соусом «Болоньезе»</b> ( Макароны, телятина, помидор, чеснок, паприка, базилик, зелень )	250	340-00
<b>Паста с томатами</b> ( Макароны, помидор, томаты «Черри», чеснок, базилик )	250	320-00
<b>Паста с куриной грудкой</b> ( Макароны, мясо кури, сливки, сметана, чеснок, лук )	250	310-00

## Гарниры

<b>Картофель фри</b>	100	100-00
<b>Картофельное пюре</b>	100	140-00
<b>Картофель жаренный с луком</b>	120	140-00
<b>Картофель по-деревенски</b>	100	110-00
<b>Рис отварной</b>	100	100-00
<b>Рис отварной с овощами</b>		
<b>Гарнир сложный (картофель фри, редис, горох, зелень)</b>	150	170-00

## Фрукты

<b>Фруктовая тарелка</b> ( фрукты в ассортименте )	900	670-00
---	-----	--------

## Десерты

<b>Пахлава</b>	80	340-00
<b>Восточные сладости</b> ( трубочка, шакер-бура, гата )	100	320-00
<b>Варенье в ассортименте</b>	150	260-00
<b>Ляб-ляби</b> ( ассорти из орехов и сухофруктов )	100	340-00

## Мороженое

<b>Мороженое в ассортименте</b>	150	220-00
<b>Мороженое с вареньем</b>	150/50	260-00
<b>Мороженое с ликером</b>	150/30	310-00
<b>Мороженое с фруктами</b>	150/50	260-00
<b>Мороженое со сливками</b>	150/20	260-00
<b>Мороженое «Ната Нучес»</b>	1 шт.	350-00
<b>Мороженое «Таррина виски»</b>	1 шт.	350-00
<b>Мороженое «Крем Каталана»</b>	1 шт.	350-00
<b>Мороженое «Горшочек с медом»</b>	1 шт.	350-00

## Мороженое в натуральных фруктах

<b>Мороженое «Кокос»</b>	1 шт.	390-00
<b>Мороженое «Лимон»</b>	1 шт.	390-00
<b>Мороженое «Ананас»</b>	1 шт.	390-00
<b>Мороженое «Апельсин»</b>	1 шт.	390-00

## Соки свежесжатые

<b>«Яблочный»</b>	100гр.	<b>160-00</b>
<b>«Апельсиновый»</b>	100гр.	<b>160-00</b>
<b>«Грейпфрутовый»</b>	100гр.	<b>160-00</b>
<b>«Морковный»</b>	100гр.	<b>120-00</b>
<b>«Свекольный»</b>	100гр.	<b>120-00</b>
<b>Микс «Апельсин,грейпфр.,лимон,морковь»</b>	100гр.	<b>170-00</b>
<b>Микс «Морковь,яблоко,сельдерей,петрушка»</b>	100гр.	<b>160-00</b>
<b>Микс «Лимон,томаты,сельдерей»</b>	100гр.	<b>160-00</b>
<b>Микс «Лимон,томаты»</b>	100гр.	<b>130-00</b>
<b>Микс «Яблоко,морковь,свекла»</b>	100гр.	<b>130-00</b>

## Безалкогольные напитки

<b>Минеральная вода «СИРАБ»</b> Газированная	0,5	<b>220-00</b>
<b>Питьевая вода «ГОРНАЯ»</b> Негазированная	0,5	<b>200-00</b>
<b>Минеральная вода «СЛАВЯНКА»</b> Газирован.	0,5	<b>200-00</b>
<b>Минеральная вода «СЛАВЯНКА»</b> Негазирова.	0,5	<b>200-00</b>
<b>Лимонад «ТАРХУН»</b>	0,5	<b>200-00</b>
<b>Лимонад «ДЮШЕС»</b>	0,5	<b>200-00</b>
<b>Квас «РУССКИЙ ДАР»</b>	0,5	<b>150-00</b>
<b>Пепси-Кола</b>	0,25	<b>150-00</b>
<b>Домашний компот в ассорт.</b> <i>Кизил, Айва, Фейхоа, Фейхоа-Боярышник</i>	1,0	<b>380-00</b>

## Соки и нектары

<b>Сок «Гранатовый»</b>	0,2	<b>120-00</b>	1,0	<b>600-00</b>
<b>Сок «Ежевичный»</b>	0,2	<b>120-00</b>	1,0	<b>600-00</b>
<b>Сок «Вишневый»</b>	0,2	<b>70-00</b>	1,0	<b>350-00</b>
<b>Сок «Яблочный»</b>	0,2	<b>70-00</b>	1,0	<b>350-00</b>
<b>Сок «Апельсиновый»</b>	0,2	<b>70-00</b>	1,0	<b>350-00</b>
<b>Сок «Томатный»</b>	0,2	<b>70-00</b>	1,0	<b>350-00</b>
<b>Морс «Клюквенный»</b>	0,2	<b>70-00</b>	1,0	<b>350-00</b>

<b>Морс «Ягодный»</b>	0,2	<b>70-00</b>	1,0	<b>350-00</b>
-----------------------	-----	--------------	-----	---------------

## **Горячие напитки**

<b>Чай “Личи”</b> ( зеленый цветущий чай )	500	<b>290-00</b>
<b>Чай с Чебрецом</b> ( черный чай с чебрецом )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Ассам”</b> ( индийский черный чай, штата Ассам )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Цейлон”</b> ( высокогорный черный чай, острова Шри-Ланка )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Эрл Грей”</b> ( черный чай с бергамотом )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Клюква”</b> ( клюквенный черный чай )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Жасмин”</b> ( китайский зеленый чай с цветком жасмина )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Восточная сенча”</b> ( зеленый чай с цветочным ароматом )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай “Ньюби наслаждение”</b> ( зеленый чай с ароматом розы и миндаля )	500	<b>170-00</b>
<b>Чай черный ( чашка )</b>	150	<b>60-00</b>
<b>Чай зеленый ( чашка )</b>	150	<b>60-00</b>
<b>Лимон</b>	40	<b>50-00</b>
<b>Молоко</b>	100	<b>40-00</b>
<b>Кофе “Эспрессо”</b>	100	<b>160-00</b>
<b>Кофе “Американо”</b>	150	<b>180-00</b>
<b>Кофе “Капучино”</b>	200	<b>200-00</b>

## **КАРТА ВИН**

**Кафе «Старый Баку»**  
**Гатчинская улица, д.31/33**  
**ООО «ОСТОВ»**

### **Пиво**

<b>PRIMATOR Premium</b>	<b>0,5</b>	<b>360-00</b>
Чехия		
<b>KRUSOVICE Imperial</b>	<b>0,33</b>	<b>310-00</b>
Чехия		
<b>KRUSOVICE Cerne</b>	<b>0,33</b>	<b>310-00</b>
Чехия		
<b>Хейнекен</b>	<b>0,33</b>	<b>210-00</b>
Россия		
<b>Эдельвейс нефильтр.</b>	<b>0,5</b>	<b>240-00</b>
Россия		
<b>Златый Базант светлое</b>	<b>0,5</b>	<b>240-00</b>
Россия		
<b>Златый Базант темное</b>	<b>0,5</b>	<b>240-00</b>
Россия		
<b>Стронгбоу сидр</b>	<b>0,27</b>	<b>320-00</b>
Англия		
<b>Баклер безалкогольное</b>	<b>0,33</b>	<b>210-00</b>
Нидерланды		

# Вина Франции

## **ШАТО БОВУАЗАН КОСТЬЕР ДЕ НИМ**

200гр. **520-00** 0.75 **1950-00**

*Вино из винограда сортов Сира и Мурведр выращенного на юге Франции в Регионе Лангедок кр.сухое. В аромате красные фрукты с нотками малины. Хорошо в сочетании с мясом под соусом, дичью и другими мясными блюдами.*

## **ЛАДОРЬЕ МЕДОК**

200гр. **720-00** 0.75 **2700-00**

*Сорт винограда Каберне Совиньон, региона Бордо красное сухое. Обладает ароматами черной смородины, вишни и фруктов, отлично сочетается с мясом приготовленном на гриле и твердыми сырами.*

## **ШАТО КАБАНЬЕ**

200гр. **720-00** 0.75 **2700-00**

*Натуральное виноградное белое сухое вино, обладает освежающим вкусом и цветочным ароматом с фруктовыми нотками. Прекрасно сочетается с морепродуктами и белым мясом.*

## **ЛЮСЬЕН ЛЮРТОН э ФИС БОРДО СОВИНЬОН**

Сухое белое 200гр. **720-00** 0.75 **2700-00**

## **ЛЮСЬЕН ЛЮРТОН э ФИС БОРДО СОВИНЬОН**

Сухое красное 200гр. **720-00** 0.75 **2700-00**

## **СОТЕРН ШАТО ПИО**

200гр. **840-00** 0.75 **3150-00**

*Натуральное виноградное сладкое белое вино. Произведено из Сортс винограда Семийон, золотисто-желтого цвета. Сочетает в себе тонкий насыщенный аромат с нотами южных фруктов. Прекрасно подходит к утиной печени, сырам и десертам.*

# Вина Франции

## **БОРДО МАРИ МАНЕС** 0,2 **440-00** 0,75 **1650-00**

*Вино виноградное натуральное белое полусладкое.*

*Прозрачное вино светло-соломенного цвета, произведено из сортов винограда Совиньон, Семейон и Мюскадель.*

*В аромате присутствуют тона сухофруктов, меда и полевых цветов.*

*Вкус мягкий, приятный с освежающей горчинкой.*

*Рекомендуется как аперитив, к десертам и фруктам.*

## **БОРДО МАРИ МАНЕС** 0,2 **440-00** 0,75 **1650-00**

*Вино виноградное натуральное сухое белое.*

*Прозрачное вино светло-соломенного цвета, произведено из сортов винограда Совиньон, Семейон и Мюскадель.*

*Аромат самшита, белых цветов, лимона, персика и грейпфрута.*

*Рекомендуется к салатам, дарам моря и рыбным блюдам.*

## **БОРДО МАРИ МАНЕС** 0,2 **440-00** 0,75 **1650-00**

*Вино виноградное натуральное сухое красное.*

*Насыщенного гранатового цвета с фиолетовой каемкой.*

*Произведено из сортов винограда Мерло, Каберне, Совиньон,*

*Каберне Фан. В аромате специи, дымок вишни.*

*Рекомендуется к мясным блюдам и жаркому из птицы.*



## **Вина Италии**

### **ПОРТОБЕЛЛО МОНТЕПУЛЬЧАНО** 0,2 **440-00** 0,75 **1650-00**

*Натуральное виноградное красное сухое вино, изготовлено из сортов винограда Монтепульчано, региона Абруццо.*

*Обладает насыщенным красным цветом, ароматом пряностей, сливы и вишни, идеально сочетается с жарким, тушеным мясом, дичью, выдержанными сырами и острыми блюдами.*

### **ПОРТОБЕЛЛО ПИНО ГРИДЖИО** 0,2 **440-00** 0,75 **1650-00**

*Сухое белое вино приготовлено из сортов винограда Пино Гриджио в исторической области Венето. Цвет нежный, бледно-соломенный.*

*Аромат изящный, тонкий, цветочно-медовый. Вкус сбалансированный, с приятной свежестью и длительным “лаймовым” послевкусием.*

*Рекомендуется в качестве аперитива, с легкими закусками и рыбой.*

### **МОНТЕФЬОРЕ КЬЯНТИ КЛАССИКО** 0,2 **720-00** 0,75 **2700-00**

*Натуральное виноградное красное сухое вино с приятным ароматом.*

*Вино обладает прекрасным сбалансированным вкусом с нотами вишни, перца и ярким насыщенным цветом с фиолетовыми бликами.*

*Рекомендуется подавать к красному мясу.*

### **ГАВИ КОСТЕЛЬВЕРО** 0,2 **800-00** 0,75 **3000-00**

*Натуральное виноградное белое сухое вино изготовлено из сорта винограда Кортезе в винодельческом регионе Гави в провинции Пьемонт.*

*Обладает нежным соломенно-желтым цветом и утонченным ароматом с оттенками зеленого яблока и цитрусовых, вкусом миндаля и лайма.*

*Идеально сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов.*

### **КЬЯНТЕ СУПЕРИОРЕ ФАТТОРИЯ иль КОЛЛЕ**

0,2 **800-00** 0,75 **3000-00**

*Натуральное виноградное красное сухое вино изготовлено из сортов винограда Санджовезе и Канаело региона Кьянти, Таскана.*

*Обладает темно-вишневым цветом и цветочно-фруктовым ароматом.*

*Идеально сочетается с мясными блюдами и сырами.*

## **Вина ЮАР**

**СИМОНСВЛЕЙ ШЕНИН БЛАН** 0,05 **400-00** 0,75 **1500-00**

*Натуральное виноградное белое сухое вино из сортов винограда Шенин-Блан, обладает тонким бледно-желтым цветом с зеленоватыми оттенками, великолепным ароматом тропических фруктов с тонами ананаса, тонким, освежающим фруктовым вкусом с минеральными нотками.*

**СИМОНСВЛЕЙ ПИНОТАЖ** 0,05 **400-00** 0,75 **1500-00**

*Натуральное виноградное красное сухое вино. Сорт Пинотаж появился в результате скрещивания сортов Пино Нуара и Синсо (Эрмитаж). Вино обладает темно-красным цветом, фруктовым ароматом с нотами зрелой сливы и кофе, насыщенным фруктовым вкусом красных ягод.*

## **Вина Аргентины**

**ЛОС АРОЛДОС ТОРРОНТЕС** 0,05 **480-00** 0,75 **1800-00**

*Натуральное виноградное белое полусухое вино. Торронтес, родиной которого является Галисия в Испании, является основным белым сортом винограда в Аргентине. Из него получают свежие, легкие вина с ярким цветочным ароматом и высокой кислотностью. Вино обладает цветочным ароматом розы и жасмина, фруктовым вкусом с оттенками белого персика.*

**ЛОС АРОЛДОС МАЛЬБЕК** 0,05 **480-00** 0,75 **1800-00**

*Натуральное виноградное красное сухое вино из сортов Мальбек. Мощное, концентрированное вино, богатое тонами красных фруктов, в которых подчеркиваются тона сливы, вишни и изюма.*

## **Вина Испании**

**КАСА НЕРИ ТЕМПРАНИЛЬО ТИНТО** 200гр. **360-00** 0.75 **1350-00**

*Вино виноградное натуральное полусладкое красное.*

*Произведено из винограда сорта Темпранильо выращенного в Кастилии.*

*Вино цвета спелой вишни, с ярким ароматом фруктово-ягодного джема.*

*Прекрасно сочетается с холодными и горячими мясными блюдами, Кавказкой кухней и десертами.*

**ЛАЦАРИЛЛО ТЕМПРАНИЛЬО** 200гр. **360-00** 0.75 **1350-00**

*Вино географического наименования красное сухое.*

*Сортовое вино из региона Кастилия, произведено из сорта винограда*

*Темпранильо, обладает изысканным ароматом спелых фруктов.*

*Сочетается с красным и белым мясом, колбасами.*

**ЛАЦАРИЛЛО** 200гр. **360-00** 0.75 **1350-00**

*Виноградное полусладкое красное вино, из региона Ла Манча.*

*Произведено из сорта Темпранильо, обладает гранатовым цветом и*

*Вкусом чернослива. Рекомендуются к блюдам из мяса.*

**ЛАЦАРИЛЛО АЙРЕН** 200гр. **360-00** 0.75 **1350-00**

*Натуральное виноградное вино сухое белое.*

*Сортовое вино из винограда Айрен, региона Кастилья.*

*Молодое вино с фруктовым ароматом и цветочным оттенком,*

*Превосходно сочетается с рыбой, морепродуктами и белым мясом.*

**ЛАЦАРИЛЛО** 200гр. **360-00** 0.75 **1350-00**

*Вино натуральное полусладкое белое.*

*Из региона Кастилья, из сортов винограда Макабео и Айрен.*

*Шелковистое с цветочно – фруктовым ароматом, сочетается с салатами,*

*Белым мясом, рыбой и морепродуктами.*

## Вина Азербайджана

<b>МАТРАСА</b> <i>кр. сухое</i>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>
<b>ДЕВИЧЬЯ БАШНЯ</b> <i>кр.п/сухое</i>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>
<b>ЧИНАР</b> <i>кр.п/сладкое</i>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>
<b>САДЫЛЛЫ</b> <i>бел.сухое</i>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>
<b>ДЕВИЧЬЯ БАШНЯ</b> <i>бел.п/сухое</i>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>
<b>СЕМЬ КРАСАВИЦ</b> <i>бел.п/сладкое</i>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>

## Вина Армении

<b>ГРАНАТОВОЕ ВИНО</b>	0,2	<b>360-00</b>	0,75	<b>1350-00</b>
------------------------	-----	---------------	------	----------------

## Вина Чили

<b>ОРИДЖЕН КАРМЕРЕН</b>	0,2	<b>400-00</b>	0,75	<b>1500-00</b>
-------------------------	-----	---------------	------	----------------

*Натуральное виноградное сухое красное вино, сорта- Карменер.  
Вино обладает превосходным свежим ароматом черной смородины,  
вишни и черной сливы.*

<b>ОРИДЖЕН СОВИНЬОН БЛАН</b>	0,2	<b>400-00</b>	0,75	<b>1500-00</b>
------------------------------	-----	---------------	------	----------------

*Натуральное виноградное сухое белое вино.  
Вино обладает бледно-желтым цветом с зеленоватыми оттенками,  
свежим ароматом цитрусовых и белой смородины, легким освежающим  
фруктовым вкусом с минеральными нотками.*

## Игристые вина

<b>МАРТИНИ АСТИ</b>	Италия	0,75	<b>2300-00</b>
<b>МАРТИНИ БРЮТ</b>	Италия	0,75	<b>2300-00</b>
<b>МАРИ МАНЕС МУСКАТ</b>	Франция	0,75	<b>1450-00</b>
<b>ДЮК ДЕ ШЕРАНС</b> п/слад.	Франция	0,75	<b>1450-00</b>
<b>ДЮК ДЕ ШЕРАНС</b> п/сух.	Франция	0,75	<b>1450-00</b>
<b>ДЮК ДЕ ШЕРАНС</b> БРЮТ	Франция	0,75	<b>1450-00</b>
<b>РОСС. Ш-КОЕ</b> БРЮТ	Россия	0,75	<b>650-00</b>
<b>РОСС. Ш-КОЕ</b> п/слад.	Россия	0,75	<b>650-00</b>

## Ликеры

<b>ЯГЕРМАСТЕР</b>	Германия	0,05	<b>320-00</b>	1,0	<b>6400-00</b>
<b>БЕЙЛИЗ</b>	Ирландия	0,05	<b>320-00</b>	0,5	<b>3200-00</b>
<b>КАЛУА</b>	Великобритания	0,05	<b>260-00</b>	1,0	<b>5200-00</b>
<b>КУАНТРО</b>	Франция	0,05	<b>260-00</b>	0,7	<b>3640-00</b>
<b>САМБУКА ИТАКА</b>	Испания	0,05	<b>260-00</b>	0,7	<b>3640-00</b>
<b>БОЛС БЛЮ КЮРАСАО</b>	Нидерланды	0,05	<b>260-00</b>	0,7	<b>3640-00</b>

## Вермут

<b>МАРТИНИ БЪЯНКО</b>	Италия	0,05	<b>160-00</b>	1,0	<b>3200-00</b>
<b>МАРТИНИ РОЗАТО</b>	Италия	0,05	<b>160-00</b>	1,0	<b>3200-00</b>
<b>МАРТИНИ РОССО</b>	Италия	0,05	<b>160-00</b>	1,0	<b>3200-00</b>
<b>МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ</b>	Италия	0,05	<b>160-00</b>	1,0	<b>3200-00</b>

## Ром

<b>БАКАРДИ БЛЭК</b>	Мексика	0,05	<b>350-00</b>	0,75	<b>5250-00</b>
<b>БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА</b>		0,05	<b>350-00</b>	1,0	<b>7000-00</b>

Мексика

### Джин

<b>ГОРДОНС</b>	Великобритания	0,05	<b>250-00</b>	1,0	<b>5000-00</b>
<b>БОМБЕЙ САПФИР</b>	Великобритания	0,05	<b>250-00</b>	1,0	<b>5000-00</b>

### Абсент

<b>ТУНЕЛЬ КРАСНЫЙ</b>	Испания	0,05	<b>300-00</b>	0,7	<b>4200-00</b>
<b>ТУНЕЛЬ ЗЕЛЕНый</b>	Испания	0,05	<b>300-00</b>	0,7	<b>4200-00</b>

### Текила

<b>САУЗА ГОЛД</b>	Мексика	0,05	<b>400-00</b>	1л	<b>8000-00</b>
<b>САУЗА БЛАНКО</b>	Мексика	0,05	<b>350-00</b>	1л	<b>7000-00</b>
<b>КАМИНО РЕАЛ ГОЛД</b>	Мексика	0,05	<b>350-00</b>	0,75	<b>5250-00</b>
<b>КАМИНО РЕАЛ БЛАНКО</b>	Мексика	0,05	<b>300-00</b>	0,7	<b>4200-00</b>
<b>ОЛЬМЕКА ГОЛД</b>	Мексика	0,05	<b>400-00</b>	1л	<b>8000-00</b>
<b>ОЛЬМЕКА БЛАНКО</b>	Мексика	0,05	<b>350-00</b>	1л	<b>7000-00</b>

### Виски

<b>ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ</b>	Шотландия	0,05	<b>520-00</b>	1л	<b>10400-00</b>
<b>МАКАЛЛАН ФАЙН ОК 12 ЛЕТ</b>	Великобритания	0,05	<b>520-00</b>	0,7	<b>7280-00</b>
<b>ДЖОНИ УОКЕР БЛЭК ЛЕЙБЛ</b>	Великобритания	0,05	<b>520-00</b>	1л	<b>10400-00</b>

<b>ДЖОНИ УОКЕР РЭД ЛЕЙБЛ</b> <i>Великобритания</i>	0,05	<b>400-00</b>	1л	<b>8000-00</b>
<b>БАЛЛАНТАЙС ФАЙНЕСТ</b> <i>Великобритания</i>	0,05	<b>400-00</b>	1л	<b>8000-00</b>
<b>ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С</b> <i>США</i>	0,05	<b>400-00</b>	1л	<b>8000-00</b>
<b>ДЖЕМЕСОН</b> <i>Ирландия</i>	0,05	<b>400-00</b>	1л	<b>8000-00</b>

## Коньяк

<b>РУЛЛЕ ХО</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>1800-00</b>	0.7	<b>25200-00</b>
<b>ХЕННЕССИ ХО</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>1900-00</b>	0.7	<b>26600-00</b>
<b>ХЕННЕССИ VSOP</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>750-00</b>	1.0	<b>15000-00</b>
<b>ХЕННЕССИ VS</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>550-00</b>	1.0	<b>11000-00</b>
<b>КУРВУАЗЬЕ ХО</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>1550-00</b>	0.7	<b>21700-00</b>
<b>РЕМИ МАРТАН VSOP</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>700-00</b>	1.0	<b>14000-00</b>
<b>РЕМИ МАРТАН VS</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>550-00</b>	1.0	<b>11000-00</b>
<b>МАРТЕЛЬ VSOP</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>700-00</b>	1.0	<b>14000-00</b>
<b>МАРТЕЛЬ VS</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>550-00</b>	1.0	<b>11000-00</b>
<b>ФАВРО VSOP</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>500-00</b>	0.7	<b>7000-00</b>
<b>ФАВРО VS</b>	<i>Франция</i> 0.05	<b>400-00</b>	0.5	<b>4000-00</b>
<b>ХАЯТ 8 ЛЕТ</b>	<i>Азербайджан</i> 0.05	<b>320-00</b>	0.5	<b>3200-00</b>
<b>ХАЯТ 6 ЛЕТ</b>	<i>Азербайджан</i> 0.05	<b>280-00</b>	0.5	<b>2800-00</b>

## ВОДКА

**ГРЕЙ ГУЗ** Франция 0,05 **400-00** 0,5 **4000-00**

**БЕЛУГА** Россия 0,05 **330-00** 0,5 **3300-00**

**БЕЛУГА ТРАНСАТЛАНТИК РЕЙСИНГ** 0,05 **400-00** 0,5 **4000-00**

Россия

**БЕЛУГА “ЗОЛОТАЯ ЛИНИЯ”** 0,05 **500-00** 0,75 **7500-00**

Россия

Секреты выработки благородных “дворцовых” водок, долгие годы считались утраченными. Водка “Белуга” вырабатывается на заводе, расположенном в экологически чистом регионе Сибири, она заряжена энергией сибирской природы – бескрайней тайги, кристальной воды родников, гор и полей.

Напиток не содержит в своем составе биологически активных пищевых добавок, компонентов, полученных с использованием генномодификационных организмов, веществ вредных для здоровья.

Благородная водка “Белуга” – авторский продукт, вершина гармонии изысканного вкуса и аромата.

## ВОДКА

**ФИНЛЯНДИЯ** Финляндия 0,05 **230-00** 0,5 **2300-00**

**ФИНЛЯНДИЯ CRANBERRY** Финляндия 0,05 **230-00** 0,5 **2300-00**

**АБСОЛЮТ** Швеция 0,05 **210-00** 0,5 **2100-00**

**АБСОЛЮТ CITRON** Швеция 0,05 **210-00** 0,5 **2100-00**

**АБСОЛЮТ VANILIA** Швеция 0,05 **210-00** 0,7 **2940-00**



<b>РУССКИЙ СТАНДАРТ</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>180-00</b>	<i>0.5</i>	<b>1800-00</b>
<b>ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>180-00</b>	<i>0.5</i>	<b>1800-00</b>
<b>ЗВЕРЬ</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>160-00</b>	<i>0.5</i>	<b>1600-00</b>
<b>ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>130-00</b>	<i>0.5</i>	<b>1300-00</b>
<b>ЦАРСКАЯ ОРИГ. ГРЕЙПФРУТ</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>130-00</b>	<i>0.75</i>	<b>1950-00</b>
<b>ЦАРСКАЯ ОРИГ. ЦИТРОН</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>130-00</b>	<i>0.75</i>	<b>1950-00</b>
<b>БАЙКАЛ ICE</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>170-00</b>	<i>0.5</i>	<b>1700-00</b>
<b>БАЙКАЛ</b>	<i>Россия</i>	<i>0.05</i>	<b>120-00</b>	<i>0.5</i>	<b>1200-00</b>