

кафе-ресторан

*Кавказская
Пленница*

ЧАСЫ РАБОТЫ:

с 11.00 до 01.00 ч.

пт | - с 11.00 до 03.00 ч.
сб |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|------------|----------|
| ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА (помидоры, огурцы, болгарский перец) | 250 г | 230 руб. |
| ЗЕЛЕНЬ (петрушка, лук зеленый, укроп, тархун, базилик) | 200 г | 230 руб. |
| АССОРТИ ИЗ АРМЯНСКИХ СЫРОВ (Лори, Чанах, Чечел) | 200 г | 300 руб. |
| АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ (Капуста цветная, капуста белокочанная, огурцы, морковь, острый перец) | 400 г | 300 руб. |
| АССОРТИ МЯСНОЕ (Карбонат, колбаса с/к, грудинка в/к, шейка свиная) | 200 г | 300 руб. |
| ЯЗЫК С ХРЕНОМ | 150 / 50 г | 380 руб. |
| РЫБНОЕ АССОРТИ (Семга с/с, масляная, сливочное масло) | 200 г | 400 руб. |
| БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ (баклажаны жареные, сыр, зелень, чеснок, грецкий орех, специи) | 150 г | 220 руб. |
| СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ | 150 г | 250 руб. |
| БАСТУРМА | 100 г | 210 руб. |
| СУДЖУК | 100 г | 210 руб. |
| ИКРА КРАСНАЯ | 100 г | 500 руб. |
| БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ | 20 / 10 г | 200 руб. |
| МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ (на выбор) | 100 г | 180 руб. |
| ЛИМОН | 100 г | 100 руб. |
| СОУСЫ | | |
| Горчица | 50 г | 60 руб. |
| Томатный соус | 80 г | 70 руб. |
| Аджика острая | 80 г | 100 руб. |
| Чесночный соус (майонез, чеснок, специи) | 80 г | 50 руб. |
| Ткемали | 50 г | 80 руб. |
| ЛАВАШ | 1 шт. | 30 руб. |
| ХЛЕБ | 1 шт. | 3 руб. |
| ДОМАШНИЙ ХЛЕБ | 1 шт. | 25 руб. |
| ДОМАШНИЙ ПУРИ | 8 шт. | 100 руб. |

САЛАТЫ

| | | |
|---|-------|----------|
| САЛАТ «РЫБНЫЙ» (лосось, яйцо, сыр, сметана, майонез, специи) | 200 г | 260 руб. |
| САЛАТ «ГЮМРИ» (Жареный баклажан, свежие помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, зелень, специи. Подается со сметаной.) | 200 г | 280 руб. |
| САЛАТ «ОВОЩНОЙ» (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень, лук, растительное масло) | 200 г | 250 руб. |
| САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» (болгарский перец, сыр "Фета", оливки, маслины, масло оливковое, бальзамический уксус, салат "Айсберг", огурец, помидор) | 250 г | 270 руб. |
| САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» (филе куриное, сыр "Пармезан", листья салата, помидор, сухарики, специальный соус) | 200 г | 250 руб. |
| САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ (креветки, сыр "Пармезан", листья салата, помидор, сухарики, специальный соус) | 200 г | 300 руб. |
| САЛАТ «КАВКАЗСКАЯ ПЛЕННИЦА» (филе телятины, шампиньоны, маринов. огурцы, свежие огурцы, картофель, соус, салат "Айсберг", зелень, специи) | 200 г | 320 руб. |
| САЛАТ «ОЛИВЬЕ» (телятина, картофель, огурцы маринованные, морковь, зеленый горошек, яйцо, петрушка, майонез) | 200 г | 230 руб. |
| САЛАТ «МАРКИЗА» (филе телятины, грецкий орех, кукуруза, чернослив, шампиньоны, сметана, зелень, специи) | 200 г | 260 руб. |
| САЛАТ «САНТОРИНИ» (филе телятины, салат «Айсберг», салат «Романно», сушеные томаты, семечки, кедровые орехи, мята, спец. соус, специи) | 200 г | 320 руб. |
| МЯСНОЙ РАЙ (говяжий язык, говядина, куриное филе, салат «Айсберг», кисло-сладкий соус) | 200 г | 300 руб. |
| САЛАТ «МАНЕ» (филе куриное, грецкий орех, кукуруза, чеснок, специи, майонез) | 200 г | 280 руб. |
| САЛАТ «ЕРЕВАН» (ТЕПЛЫЙ) (телятина мясо, свежие шампиньоны, болгарский перец, зеленая фасоль, свежие помидоры, грецкий орех, специи, специальный соус) | 250 г | 300 руб. |

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | | |
|--|-------|-----------------|
| СПАС <i>(кисло-молочный суп из мацони с горной пшеницей)</i> | 300 г | <u>180 руб.</u> |
| СУП ГРИБНОЙ | 300 г | <u>130 руб.</u> |
| БОРЩ | 300 г | <u>150 руб.</u> |
| СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ | 300 г | <u>200 руб.</u> |
| СУП «ПИТИ» <i>(баранина, горох нут, картофель, лук, помидоры, перец)</i> | 300 г | <u>200 руб.</u> |
| СУП «ХАРЧО» <i>(баранина, рис, томат, чеснок, лук, специи)</i> | 300 г | <u>200 руб.</u> |
| КУРИНЫЙ БУЛЬОН <i>(куриная грудка, рис, зелёная приправа)</i> | 300 г | <u>130 руб.</u> |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---|-------|-----------------|
| КАРТОФЕЛЬ отварной <i>(со сливочным маслом и укропом)</i> | 200 г | <u>80 руб.</u> |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ | 200 г | <u>80 руб.</u> |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ | 100 г | <u>80 руб.</u> |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ С ЯЙЦОМ | 200 г | <u>100 руб.</u> |
| ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ЯЙЦОМ | 300 г | <u>180 руб.</u> |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 200 г | <u>100 руб.</u> |
| КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ <i>(жареный картофель с луком)</i> | 200 г | <u>150 руб.</u> |
| РИС | 200 г | <u>80 руб.</u> |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|--------|-----------------|
| ЖУЛЬЕН (шампиньоны, куриная грудка, лук, мука, масло сливочное, сыр, специи, сметана) | 120 г | <u>130 руб.</u> |
| ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (куриные крылышки, кетчуп сладкий, кетчуп чили, сливочное масло, уксус, соус, майонез с сыром) | 250 г | <u>250 руб.</u> |
| ПЛОВ ИЗ АЧАРА (ачар, лук, шампиньоны, растительное масло) | 300 г | <u>250 руб.</u> |
| МАНТЫ СО СМЕТАНОЙ (мясо баранины, тыква, лук, морковь, зелень, специи) | 300 гр | <u>250 руб.</u> |
| ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ С БУЛЬОНОМ СО СМЕТАНОЙ (мясо говядины, свинины, специи, зелень, лук репчатый, сметана) | 250 г | <u>200 руб.</u> |
| БЛИНЧИКИ С МЯСОМ, СО СМЕТАНОЙ (мясо, лук, зелень, специи) | 1 шт. | <u>100 руб.</u> |
| ХАЧАПУРИ СЛОЕННЫЕ (сыр «Сулугуни», слоеное тесто) | 1 шт. | <u>90 руб.</u> |
| ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ (яйца, свежие помидоры, перец болгарский, зелень, специи) | 300 г | <u>250 руб.</u> |
| ШУШАН ПО-АРМЯНСКИ | 300 г | <u>260 руб.</u> |

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|-------------|-----------------|
| СПАГЕТТИ «БОЛОНЕЗ» (мясо телятины, морковь, лук реп., томат, перец Чили, специи) | 300 г | <u>250 руб.</u> |
| СПАГЕТТИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (шампиньоны, лук репчатый, масло растит., сыр, специи) | 300 г | <u>250 руб.</u> |
| ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ С СОУСОМ (телятина, рис, лук, зелень, чеснок, соус: мацони с чесноком) | 250 / 50 г | <u>250 руб.</u> |
| ТЖВЖИК (говяжье сердце, печень, лук, острый зеленый перец, помидоры, специи, подается на сковороде) | 250 г | <u>320 руб.</u> |
| МЯСО ПО-КАПИТАНСКИ (телячье филе, шампиньоны, лук, помидоры, зелень, сметана, сыр «Гауда») | 250 г | <u>320 руб.</u> |
| ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ (мясо баранины, картофель, помидоры, перец, соль, лук, зелень) | 300 г | <u>350 руб.</u> |
| БЕФСТРОГАНОВ (картофельное пюре, филе телятины, белое вино, лук репчатый, сливки, сметана, раст. масло, специи,) | 150 / 100 г | <u>370 руб.</u> |
| ОДЖАХУРИ (оригинальная подача с коньяком) (филе свинины, картофель, сливочное масло, помидор репчатый, лук, специи, чеснок, зелень, болгарский перец) | 300 г | <u>350 руб.</u> |
| ЧАХОХБИЛИ (цыпленок, репчатый лук, помидоры, болгарский перец, зелень, специи, томатный соус, растительное масло) | 250 г | <u>300 руб.</u> |
| СУДАК ПО-РУССКИ (судак, картофельное пюре, морковь, лук репч., сыр, специи) | 300 гр | <u>350 руб.</u> |
| ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (свиная мякоть, картофель, лук, специи, раст. масло) | 300 гр. | <u>350 руб.</u> |
| ЖАРКОЕ ПО-РУССКИ В ГОРШОЧКЕ (свиное мясо, шампиньоны, картофель, лук репчатый, майонез, сметана, зелень, специи) | 250 гр. | <u>300 руб.</u> |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СЕМГА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МАНГАЛЕ 160 г 380 руб.

(Норвежская семга)

СЕМГА ПО-ФРАНЦУЗСКИ (В ДУХОВКЕ) 250 г 350 руб.

(Норвежская семга, грибы, сыр, майонез, зелень, специи)

СЕМГА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 350 гр. 300 руб.

(филе семги, помидор, свежий болгарский перец, картофель, зелень, сливочн. масло, специи).

Готовится в фольге в духовке.

ОСЕТРИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МАНГАЛЕ за 100 г 300 руб.

ФОРЕЛЬ ОТВАРНАЯ ЦЕЛИКОМ за 100 г 180 руб.

ИШХАН НА МАНГАЛЕ ЦЕЛИКОМ за 100 г 230 руб.

ИШХАН ЗОЛОТИСТЫЙ за 100 г 250 руб.

(Царская форель отварная с овощами и пряными травами)

СОУС К РЫБЕ 50 г 100 руб.

НАРШАРАБ 50 г 80 руб.

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ ШАШЛЫКИ

| | | |
|---|----------|-----------------|
| КОРЕЙКА (ЧАЛАГАЧ) СВИНАЯ <i>с зеленью, луком, лавашом и соусом</i> | за 1 шт. | 260 руб. |
| СВИНЫЕ РЕБРА <i>с зеленью, луком, лавашом и соусом</i> | 200 г | 250 руб. |
| ФИЛЕ СВИНИНЫ <i>с зеленью, луком, лавашом и соусом</i> | 200 г | 280 руб. |
| КОРЕЙКА (ЧАЛАГАЧ) ИЗ БАРАНИНЫ <i>с зеленью, луком, лавашом и соусом</i> | 200 г | 370 руб. |
| БАРАНЬИ РЕБРА <i>с зеленью, луком, лавашом и соусом</i> | 200 г | 350 руб. |
| ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ <i>с зеленью, луком, лавашом и соусом</i> | 200 г | 450 руб. |
| ЦЫПЛЕНОК | 1 шт. | 260 руб. |
| КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 230 руб. |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 250 руб. |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 280 руб. |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИНОГО МЯСА <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 230 руб. |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СЫРОМ <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 250 руб. |
| СЕРДЦЕ ТЕЛЯЧЬЕ <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 250 руб. |
| ПЕЧЕНЬ ТЕЛЯЧЬЯ <i>с зеленью, луком и лавашом</i> | 200 г | 250 руб. |
| ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК <i>(перец болгарский, помидоры, баклажаны)</i> | 300 г | 250 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ «ПЛЕЧ» | 200 г | 150 руб. |

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ ПО-КАВКАЗСКИ 300 г 380 руб.

(филе телятины, специальный соус, помидоры, морковь, картофель, болгарский перец, шампиньоны, ананас, зелень) / готовятся 30-35 мин.

КУРИНОЕ ФИЛЕ «АРАРАТ» 250 г 300 руб.

(куриная грудка, специальный соус, лук зеленый, перец зеленый острый, подается с картофелем фри) / готовятся 30 мин.

МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ 250 гр 300 руб.

(свинина отбивная, шампиньоны, помидоры, сыр, зелень, майонез)

БОНЖУЭЛ 250 гр 350 руб.

(филе телятины, запеченное в коньячном соусе, подается с пловом из ачара)

БОХЧА ИЗ БАРАНИНЫ 250 гр 270 руб.

(филе баранины, св. помидоры, лук репчатый, специи, сельдерей, баклажаны, сливочное масло, зеленый перец болгарский. В лаваше. Готовится в духовке.)

СЕМГА ПО-ЦАРСКИ 230 гр 450 руб.

(семга, белое сухое вино, красн. икра, сыр «Гауда», специи, сливки)

СВИНАЯ КОРЕЙКА по-Гречески 300 / 370 руб.

(Св. корейка маринованная в лимонном соусе, приготовленная на мангале, подается с гарниром фри и зеленью) - 100 гр.

БАРАНИНА С ФРУКТАМИ 300 гр 430 руб.

(баранья корейка, красное вино, ананас, апельсин, помидоры, сливочное масло, томатная паста, соевый соус, специи)

ТРАПЕЗА АРМЯНСКИХ КОРОЛЕЙ 350 гр 500 руб.

(баранья корейка, св. шампиньоны, баклажаны, болгарский перец, помидоры, картофель, зелень, сливочный соус, специи, аджика)

ДЕСЕРТ

| | | |
|--|-------|-----------------|
| БЛИНЫ с лесными ягодами, мороженым и сливками | 250 г | <u>350 руб.</u> |
| БЛИНЫ с бананом, ананасом и шоколадом | 250 г | <u>300 руб.</u> |
| МОРОЖЕНОЕ с фруктами и сливками | 200 г | <u>280 руб.</u> |
| МОРОЖЕНОЕ с шоколадом | 150 г | <u>180 руб.</u> |
| МОРОЖЕНОЕ Пломбир | 150 г | <u>150 руб.</u> |
| ПИРОЖНЫЕ в ассортименте: «Пахлава», «Сникерс», «Ириска» | 1 шт. | <u>120 руб.</u> |
| ФРУКТОВАЯ ВАЗА (2 кг) (яблоки, виноград, груши, апельсины, мандарины, бананы) | Ваза | <u>600 руб.</u> |
| ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА (яблоки, виноград, груши, апельсины, мандарины, бананы) | 800 г | <u>400 руб.</u> |
| ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ | 100 г | <u>150 руб.</u> |
| ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ | 100 г | <u>150 руб.</u> |
| ШОКОЛАД «Вдохновение» | 60 г | <u>150 руб.</u> |
| | 100 г | <u>200 руб.</u> |
| ВАРЕНЬЕ в ассортименте (белая черешня, арбуз, абрикос, грецкий орех, черный тут, белый тут, инжир) | 80 г | <u>80 руб.</u> |
| МЕД | 50 г | <u>80 руб.</u> |

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ АВСТРИЙСКИЙ

В АССОРТИМЕНТЕ

40 руб.

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ

500 мл

1200 мл

ЧАЙ «ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ»

100 руб. 200 руб.

(Черный цейлонский чай, манго, кусочки дыни, клубники)

ЧАЙ «КАВКАЗСКАЯ ПЛЕННИЦА»

130 руб. 250 руб.

(Черный чай ароматизирован бергамотом, мята, чабрец, гвоздика, корица)

АССАМ

75 руб. 150 руб.

(Плантация Хармутти. Лето. SFTGFOP1. Индия. Достаточно крепкий интенсивный чай с золотыми типсами, с ярким солодовым вкусом.)

ЭРЛ ГРЕЙ

75 руб. 150 руб.

(TGFOP. Дарджилинг. Индия. Классический черный чай. Ароматизирован бергамотом.)

КИТАЙСКАЯ СЕНЧА

75 руб. 150 руб.

(Сенча высшего качества из листьев первого сбора. Превосходный чай со свежим нежным вкусом и сильным послевкусием.)

КИТАЙСКИЙ ЖАСМИН

75 руб. 150 руб.

(Апрель. Китай. Таинственный вкус цветов жасмина придает нежному чаю незабываемый вкус и аромат.)

КИР РОЯЛ

75 руб. 150 руб.

(Цветы гибискуса, кусочки папайи, смородина черная, смородина красная, ягоды бузины, лепестки роз, кусочки малины и земляники.)

РОЙБОШ ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ 80 руб. 160 руб.

(Южная Африка. Классический южно-африканский ройбош в сочетании с кусочками земляники.)

ЧАЙ АССАМ С МЯТОЙ

100 руб. 200 руб.

ЧАЙ АССАМ С ЧАБРЕЦОМ

100 руб. 200 руб.

ЧАЙ СО СВЕЖИМ ЛИМОНОМ

80 руб. 160 руб.

ООО «Юлиус Майнл Руссланд»

КОФЕЙНАЯ КАРТА

| | |
|--|-----------------|
| <u>КОФЕ В ТУРКЕ (ПО-ВОСТОЧНОМУ)</u> | <u>70 руб.</u> |
| <u>ЭСПРЕССО</u> | <u>70 руб.</u> |
| <u>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</u> | <u>140 руб.</u> |
| <u>АМЕРИКАНО</u> | <u>90 руб.</u> |
| <u>ЛАТТЭ</u> | <u>120 руб.</u> |
| <u>КАПУЧИНО</u> | <u>120 руб.</u> |
| <u>АЙРИШ КОФЕ (С ВИСКИ)</u> | <u>200 руб.</u> |
| <u>КОФЕ ПО-ВЕНСКИ (СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ)</u> | <u>100 руб.</u> |
| <u>КОФЕ С САМБУКОЙ</u> | <u>200 руб.</u> |
| <u>ЛУНГО (АМЕРИКАНО ПОКРЕПЧЕ)</u> | <u>110 руб.</u> |
| <u>КОРТАДО (ЭСПРЕССО С МОЛОКОМ)</u> | <u>90 руб.</u> |
| <u>МОККА (КОФЕ С МОЛОКОМ С ПРИВКУСОМ ШОКОЛАДА)</u> | <u>120 руб.</u> |
| <u>ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА</u> | <u>40 руб.</u> |

БЕЗАЛКАГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | | |
|---------|-------|----------|
| Джермук | 0,5 л | 110 руб. |
|---------|-------|----------|

ЛИМОНАД:

| | | |
|----------|-------|----------|
| «Тархун» | 0,5 л | 100 руб. |
|----------|-------|----------|

| | | |
|---------|-------|----------|
| «Дюшес» | 0,5 л | 100 руб. |
|---------|-------|----------|

| | | |
|-------------|-------|---------|
| «Кока-кола» | 0,5 л | 80 руб. |
|-------------|-------|---------|

| | | |
|----------|--------|---------|
| «Спрайт» | 0,25 л | 80 руб. |
|----------|--------|---------|

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| «БонАква» газированная | 0,5 л | 80 руб. |
|------------------------|-------|---------|

| | | |
|--------------------------|-------|---------|
| «БонАква» негазированная | 0,5 л | 80 руб. |
|--------------------------|-------|---------|

| 0,2 л | 1 л |
|-------|-----|
|-------|-----|

| | | |
|---------------------|---------|----------|
| СОКИ в ассортименте | 40 руб. | 200 руб. |
|---------------------|---------|----------|

| | | |
|-----------------|---------|----------|
| Клюквенный морс | 60 руб. | 250 руб. |
|-----------------|---------|----------|

| | | |
|---------------|---------|----------|
| Сок армянский | 60 руб. | 350 руб. |
|---------------|---------|----------|

(томатный, абрикосовый, шиповник, кизил, ежевика)

| | | |
|----------------|---------|----------|
| Сок гранатовый | 60 руб. | 350 руб. |
|----------------|---------|----------|

| | | |
|--------------------------------------|----------|--|
| Свежевыжатый апельсиновый сок (фреш) | 250 руб. | |
|--------------------------------------|----------|--|

| | | |
|-----|---------|----------|
| Тан | 40 руб. | 220 руб. |
|-----|---------|----------|

| | | |
|---------|--|----------|
| Окрошка | | 300 руб. |
|---------|--|----------|

(тан, свежий огурец, укроп)

СЛАБОАЛКАГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ПИВО бутылочное:

| 0,5 л |
|-------|
|-------|

| | |
|-----------------|----------|
| «Балтика» Q б/а | 150 руб. |
|-----------------|----------|

| | |
|-------------|----------|
| «Балтика» 7 | 150 руб. |
|-------------|----------|

| | |
|---------------|----------|
| «Туборг Блэк» | 150 руб. |
|---------------|----------|

| | |
|---------------|----------|
| «Туборг Грин» | 150 руб. |
|---------------|----------|

СЕЗОННЫЕ БЛЮДА

| | | |
|--|----------------------------|-----------------|
| ХАШ С СУХИМ ЛАВАШОМ (чеснок, редис, сухой лаваш) | 800 г (большая тарелка) | 500 руб. |
| СУХОЙ ЛАВАШ | 1 тарелка | 60 руб. |
| РЕДИС ДАЙКОН | 100 г | 60 руб. |
| ОСТРЫЙ ЦИЦАК СОЛЕНЫЙ | 100 г | 100 руб. |

НОВЫЕ БЛЮДА

| | | |
|--|-------|-----------------|
| ХИНКАЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ | 1 шт. | 70 руб. |
| ТАТАР-БОРАКИ (домашнее тесто, жареный лук, чесночный соус) | 400 г | 300 руб. |
| КЕБАБ ПО-СИРИЙСКИ (телятина, свиное филе, репчатый лук, зелень, спагетти, сливочное масло, чеснок, томаты, болгарский перец, специи) | 250 г | 300 руб. |
| ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАН В ДУХОВКЕ (фарш из телятины, сливочное масло, специи, сыр Гауда) | 250 г | 320 руб. |
| ХАЧАПУРИ ПО-ГРЕЧЕСКИ | 120 г | 130 руб. |

ЭКОНОМ ЗАКУСКА

| | | |
|--|-------|-----------------|
| ТАРЕЛКА (зелень, сыр, овощная нарезка) | 300 г | 250 руб. |
|--|-------|-----------------|