




ВОСТОЧНАЯ, КАВКАЗСКАЯ, ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНИ

# Караван



 [vk.com/restoran\\_caravan](https://vk.com/restoran_caravan)  
 [facebook.com/restorancaravan](https://facebook.com/restorancaravan)  
 [instagram.com/caravan\\_restoran](https://instagram.com/caravan_restoran)

**ЧАСЫ РАБОТЫ**  
**12:00–00:00**

Санкт-Петербург | Вознесенский пр., 46 | Тел.: (812) 571-28-00, (812) 310-56-78



## РЕСТОРАННАЯ ГРУППА «АЛЬЯНС»



**МАКСИМУС**  
Стриптиз-клуб



**Идеальное место для:** веселых вечеринок, друзей-иностранцев, приятного уик-энда

**Кухня:** европейская, японская

СПб, наб. реки Мойки, 61 (Кирпичный пер., 8)  
**Метро:** Невский проспект, **Телефон:** (812) 312-05-88



**БЕРЁЗКИ**  
Кафе



**Идеальное место для:** обеда, банкетов, детского праздника

**Кухня:** восточная, европейская, русская, кавказская

СПб, Чкаловский пр., 7 (ТК «Чкаловский», 2 эт.)  
**Метро:** Чкаловская  
**Телефон:** (812) 291-30-14

**FIOLET**

**FIOLET**  
Ресторан



**Идеальное место для:** обеда, банкетов, завтраков, романтических ужинов

**Кухня:** паназиатская, европейская кухня

Наб. реки Фонтанки, д. 55/ Пл. Ломоносова, д. 4  
**Метро:** Владимирская, Достоевская  
**Телефон:** (812) 407-52-07



**MUSIC BAR 11**  
Каоке-клуб



**Идеальное место для:** веселых вечеринок, корпоративных праздников, приятного уик-энда

**Кухня:** европейская, японская

СПб, ул. Малая Морская, 11, **Метро:** Адмиралтейская  
**Телефон:** (812) 571-11-11, 911-911-2

**PARMA SUSHI**

**PARMASUSHI**  
Кафе



**Идеальное место для:** обеда, дружеского ужина, детского праздника

**Кухня:** европейская, японская, русская

СПб, Ул. Академика Павлова, 5  
**Метро:** Лесная, Петроградская  
**Телефон:** (812) 922-82-81



**ГИМНАЗИЯ**  
Ресторан



**Идеальное место для:** банкетов, деловых встреч, позднего ужина

**Кухня:** европейская, японская

СПб, Конногвардейский бульвар, 21  
**Метро:** Невский проспект, **Телефон:** (812) 933-07-58

## РЕСТОРАН «КАРАВАН» НА ВОЗНЕСЕНСКОМ



Ресторан «Караван» на Вознесенском – восточная жемчужина в центре Петербурга. С первого взгляда он очарует Вас колоритным интерьером и откроет Вам тайны восточной кулинарии.

С момента своего открытия в 2000 году «Караван» славится среди петербуржцев и гостей города безупречно приготовленными шедеврами восточной и кавказской кухни. Излюбленными блюдами для многих стали узбекские манты, грузинские хачапури, азербайджанские кутабы с мясом, сыром или зеленью. Среди супов здесь - аппетитная дюшбара на наваристом бульоне с зеленью и тающими во рту крошечными пельмешками с бараниной. В меню есть и сытные хинкали, истекающие горячим мясным бульоном, стоит надкусить тесто, и знаменитые чебуреки из тончайшего теста с сочной начинкой, и традиционный узбекский плов.

Центральное место в зале ресторана занимают большой мангал и настоящий тандыр, источающие пьянящие ароматы восточной кухни. Именно здесь готовится все самое вкусное: прямо на Ваших глазах жарится баранья нога, подрумяниваются шашлыки, выпекается узбекский домашний хлеб. Расположитесь с комфортом так и зовут уютные кабинки с диванами. А VIP-зал ресторана – это роскошные покои с коврами и мягкими подушками, где можно понежиться в уединении или обсудить важные вопросы тет-а-тет.

Ресторан «Караван» обладает огромным опытом в проведении выездных банкетов, и Вы, несомненно, оцените высочайший уровень организации торжеств и отменное качество кухни. А если не хочется отказывать себе в удовольствии и пробовать все новые блюда из меню ресторана каждый день, к Вашим услугам доставка на дом и в офис.





**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS**

- Лобio по-грузински**  
Lobio (stewed beans, tomatoes and onions) (1/200/45) **150**
- Рулетики из баклажан с орехами**  
Eggplant rolls (eggplant, nuts) (1/150/10/2) **260**
- Пхали из шпината**  
Phali made of spinach (180) **280**
- Сациви из курицы**  
Satsivi (chicken in walnut and spices paste) (1/170/3) **260**
- Овощи свежие**  
Fresh vegetables (1/350/2) **310**
- «Бакинская грядка»**  
**(бакинские помидоры, огурцы и редис)**  
Fresh vegetables from Baku  
(tomatoes, cucumbers, radishes) (1/450/2) **590**
- Ассорти из домашних сыровяленых колбас:  
суджук, казы, бастурма**  
Assorted homemade jerked sausages  
(sudzhuk, kazi, basturma) (1/75/10/1) **370**



- Телячий язык с сырным салатом**  
Veal tongue with cheese salad (1/80/80/10/2) **340**
- Куриный рулет с пряностями**  
Chicken roll with spices (1/120) **340**
- Сало, маринованное в травах и специях,  
с жареными тостами**  
Bacon with toasts (bacon (lard) marinated  
in herbs and spices, toasts) 1/80/50/10/5 **260**
- Миноги, маринованные в горчице-медовом соусе**  
Lampreys (marinated in  
mustard-honey sauce) (1/120/20/1) **90**
- Лосось, маринованный в водке  
с можжевельными ягодами**  
Marinated salmon (salmon marinated  
in vodka with juniper berries) (100/35/30/10/2) **370**
- Селедочка с отварным картофелем**  
Herring with potatoes (1/100/150/30/35/10/3) **270**
- Сырная тарелка: рулетик из сулугуни с домашним  
творогом и зеленью, копченый сулугуни, домашний  
сулугуни, балыковый сыр и сырные косички**  
Assorted cheese (suluguni roll with greens,  
smoked suluguni, homemade suluguni,  
balyk cheese) (1/170/30/10) **350**



### ЗЕЛЕНЬ / ASSORTED GREENS

**Укроп, кинза, петрушка, лук зеленый**  
Dill, fresh coriander leaves, parsley, spring onions (1/15) 50

**Бasil, тархун, руккола**  
Basil, tarragon, rucola (1/10) 70

### САЛАТЫ / SALADS

**Салат из баклажанов и перца, запеченных на мангале**  
Eggplant salad (grilled eggplant and sweet peppers) (1/150/7) 280

**Салат из телятины с баклажанами**  
Veal salad with eggplant (1/150/7) 330

**Салат из курицы и шампиньонов со сметаной**  
Chicken salad (chicken, champignon mushrooms, sour cream) (1/150/8) 290

**Салат «Бакинская дача» из ароматных бакинских помидоров и огурцов, красного лука и редиса с зеленью**  
Baku vegetable salad (cucumbers, tomatoes, radishes, red onions, greens) (1/190/1) 300

**Салат «Ани»**  
"Ani" salad (1/250) 350

**Салат из авокадо с курицей и креветками**  
Avocado salad (avocado, chicken, shrimps) (1/180) 380

**Салат из малосольного лосося с грейпфрутом**  
Salted salmon salad with grapefruit (1/200) 370



### СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ / PICKLES AND MARINADES

**Капуста / Cabbage**  
- **маринованная со свеклой по-грузински**  
Georgian style marinated with beetroot (1/70) 70

- **маринованная с острым перцем и шафраном**  
Marinated with spicy pepper and saffron (1/70) 70

- **квашеная с брусникой**  
Sauerkraut and lingonberry (1/70) 70

**Морковь, маринованная по-корейски**  
Korean style marinated carrots (1/70) 70

**Черемша, огурчики малосольные, чеснок маринованный**  
Marinated wild leek, salted cucumbers, marinated garlic (1/70) 110





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

<b>Чебуреки / Chebureky</b>	
- с мясом / with meat (1/230/30)	340
- с сыром / with cheese (1/230/30)	260
<b>Кутабы / Kutaby</b>	
- с мясом и помидорами / with meat and tomatoes (1/140/30)	260
- с зеленью / with greens (1/140/30)	240
- с сыром / with cheese (1/140/30)	250
<b>Квари (со шпинатом, с сыром)</b> "Qvary" (with spinach, with cheese) (240/30)	240
<b>Долма</b> Dolma (Georgian cutlets) (1/210/30)	370
<b>Слоеные пирожки из утки с моцареллой и маринованной грушей. Подаются с бульоном</b> Pasty with duck and mozzarella (pasty, marinated pear, cup of broth) (1/150/150)	320
<b>Хачапури по-аджарски</b> Adzharian khachapuri (Oriental pie with cheese) (1/350)	310
<b>Хачапури слоеный</b> Khachapuri (tart style khachapuri) (1/300)	300
<b>Хачапури по-мегрельски</b> Khachapuri megrelski (1/340)	320





## MENU



### СУПЫ / SOUPS

#### Кюфта-бозбаш

Kufta bozbash (lamb soup with lamb frikadelki, chick peas) (1/450)

350

#### Харчо из баранины с щавелем и перловкой

Kharcho (Georgian tomato soup with lamb, sorrel and pearl barley) (1/450)

370

#### Мясное пити

Meat piti (mutton soup with potatoes, chick peas and mint) (1/450)

370

#### Дюшбара

Dushbara (small ravioli from mutton in broth) (1/350)

260

#### Ши из квашеной капусты с белыми грибами и языком

Shi (sauercraut, ceps, veal tongue) (1/350/30/2)

300

#### Супчик куриный с домашней лапшой

Chicken soup with homemade noodles (1/350)

250

#### Суп из свежих белых грибов с овощами

Mushroom soup (ceps, potatoes) (1/350/30)

270

#### Суп рыбный

Fish soup

350



### ГАРНИР / SIDE DISHES

#### Шашлык овощной

Grilled vegetables (1/200/1)

230

#### Шпинат, тушеный с пряностями

Stewed spinach with herbs (1/250/20/30/1)

240

#### Картофель, жаренный с грибами

Fried potatoes with chanterells (1/150)

270

#### Картофель по-деревенски

Fried potatoes with garlic (1/150/2)

150

### ХЛЕБ / BREAD

#### Лепешка восточная, лаваш грузинский

Oriental bread, Georgian bread (100/10)

60





### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

<b>Манты</b> Manty (Oriental style lamb ravioli) (1/310/30/30/18)	390
<b>Хинкали</b> Khinkali (Georgian meat dumplings) (1/270/30/18)	350
<b>Ханума</b> "Hanuma" (200/30)	340
<b>Плов по-узбекски</b> Pilaf (300/70/30/15)	490
<b>Солянка по-грузински</b> Georgian-style "Solyanka" (300)	500
<b>Чанахи</b> "Chanakhi" (300)	550
<b>Баранина-гриль на костьке</b> Grilled lamb chops (260)	450
<b>Ишхан</b> "Ishkhan" (250)	500







## MENU



### БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ / MAIN COURSES FROM OUR GRILL

#### Рыбное ассорти с овощами

(лосось, форель, судак, креветки, мидии, кальмары, шампиньоны, цуккини)

Готовится на садже на 3-4 персоны

Assorted fish with vegetables (salmon, trout, pike-perch, mussels, squid and shrimps with mushrooms and zucchini, the dish is prepared for 3-4 persons) (1/1100)

3500

#### Мясное ассорти (телятина, говядина, свинина, курица, печень кролика, фрикадельки из баранины, картофель, яйцо, шпинат)

Готовится на садже на 4-5 персон

Meat assorted with spinach (veal, beef, lamb, pork frikadelki, rabbit liver, chicken, potatoes, eggs, prepared for 4-5 people) (1/1300)

3100

#### Шашлык / Shish-kebab

- По-азербайджански /

lamb chops (125/36/70/30/15/4)

570

- Из ягненка в йогурте /

lamb marinated in yogurt (125/36/70/30/15/3)

590

- Из телятины / veal (1/150/70/30/15/4)

610

- Из свинины (шейная часть) /

pork (1/160/70/30/15/3)

430

- Из курицы / chicken (1/175/70/30/15/4)

350

#### Люля-кебаб / Kebab

- Из баранины / lamb (1/170/70/30/15/2)

490

- Из курицы / chicken (1/210/70/30/30/4)

390

#### Печень с курдюком

Lamb liver in lamb bacon (lard) (175/40/30/30/25/4)

470

#### Форель на решетке

Grilled trout (1/30/15/4)

590

#### Окунь на решетке

Grilled bass 1/30

430

#### Стейк из лосося под вишневым соусом

Grilled salmon fillet with a wild cherry sauce (1/170/70/3)

610





## МЕНЮ



### МОРОЖЕНОЕ, СОРБЕТЫ / ICE-CREAM, SORBETS

<b>Мороженое сливочное ванильное</b> Vanilla ice-cream (1/70/5/5/1)	110
<b>Мороженое сливочное шоколадное</b> Chocolate ice-cream (1/70/5/5/1)	110
<b>Мороженое сливочное фисташковое</b> Pistachio ice-cream (1/70/5/1)	110
<b>Сорбет клубничный</b> Strawberry sorbet (1/70/5/1)	110
<b>Сорбет лимонно-лаймовый</b> Lemon-lime sorbet (1/70/5/1)	110



### ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

<b>Десерт от шефа</b> Chef's special dessert (1/160/20/15/5/2)	250
<b>Пахлава</b> Baklava (60/10)	130
<b>«Наполеон»</b> "Napoleon" (140/10/5/1)	190
<b>Лесные ягоды, запеченные в соусе «сабайон», с шариком мороженого</b> Wild berries baked in "Sabajon" sauce with an ice-cream (1/160/50)	240



## MENU



### ВАРЕНЬЕ ИЗ / JAM ASSORTED:

Инжира / figs (1/80)	150
Кизила / cornel (1/80)	150
Грецкого ореха / walnut (1/80)	150
Айвы / quince (1/80)	150
Шелковицы / mulberry (1/80)	150
Черешни / cherries (1/80)	150



### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICE:

Ананасовый / Pineapple juice (50)	75
Апельсиновый / Orange juice (50)	40
Грейпфрутовый / Grapefruit juice (50)	45
Лимонный / Lemon juice (50)	60
Мандариновый / Tangerine juice (50)	60
Яблочный / Apple juice (50)	45
Виноградный / Grape juice (50)	100
Гранатовый / Pomegranate juice (50)	180
Свекольный / Beet juice (50)	40
Морковный / Carrot juice (50)	50
Капустный / Cabbage juice (50)	40
Огуречный / Cucumber juice (50)	60
Сок сладкого перца / Sweet pepper juice (50)	100
Сок сельдерея / Celery juice (50)	70
Тыквенный / Pumpkin juice (50)	100
Томатный / Tomato juice (50)	70



