

GRIBOEDOVA 26  
— GRILL & BAR —

# МЕЛЮ





**МЯСНОЙ КЛУБ**

**MEAT CLUB**







## КЮФТА-БОЗБАШ

Густой азербайджанский суп на бараньем бульоне, с нутом, картофелем и фрикадельками.

## KYUFTA-BOZBASH

Thick Azerbaijani soup with lamb broth, chickpeas, potatoes and meatballs.

450₽



## БОРЩ ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ

BORSCH ACCORDING TO GRANDMA'S RECIPE

400₽





### **ТОМ-ЯМ\***

Острый азиатский суп на кокосовом молоке с морепродуктами. Подается с рисом.

### **CLASSIC TOM-YAM**

Spicy Asian soup with coconut milk. Served with rice.

**450₽**



### **ЧАНАХИ**

Блюдо грузинской кухни. Тушёная баранина с картофелем, томатами, баклажанами и луком.

**420₽**

### **MUTTON CHANAKHI**

is a dish of Georgian cuisine. Braised lamb with potatoes, tomatoes, eggplants and onions.

### **УХА ПО-ФИНСКИ СО СЛИВКАМИ FINNISH FISH SOUP WITH CREAM**

**420₽**

### **КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ CHICKEN BROTH WITH HERBS AND EGG.**

**300₽**

### **БУГЛАМА**

Традиционное блюдо Азербайджанской кухни

**420₽**

### **BUGLAMA**

Traditional Azerbaijani soup.

### **КРЕМ СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ CREAM OF MUSHROOM SOUP**

**380₽**

### **СУП ХАРЧО SOUP KHARCHO**

**400₽**



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







**СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ**  
**FRESH SEASONAL VEGETABLES WITH HERBS**

**520₽**



**СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ**  
Подается с картошечкой и луком.  
**HERRING IN RUSSIAN.**  
Served with potatoes and onions.

**300₽**





**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН  
С МЯГКИМ ДОМАШНИМ СЫРОМ**

**GEORGIAN STYLE ROASTED EGGPLANTS** with homemade cheese and nuts

**420₽**

**МЯСНАЯ  
ТАРЕЛКА  
MEAT PLATE**

**680₽**

**СЫРНАЯ  
ТАРЕЛКА  
CHEESE PLATE**

**700₽**

**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК  
С ХРЕНОМ  
BEEF TONGUE  
WITH HORSERADISH**

**420₽**

**РЫБНОЕ АССОРТИ\***

Лосось шеф-посола, лосось  
копченый, масляная рыба

**FISH PLATTER**

Salted salmon, smoked salmon, oily fish

**600₽**



**ОЛИВКИ  
И МАСЛИНЫ OLIVES**

**310₽**



# САЛАТЫ SALADS



**ГРЕЧЕСКИЙ  
САЛАТ**

**GREEK SALAD**

**410P**





**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ И СПЕЛЫМ АВОКАДО\***

**TIGER PRAWNS WITH ARUGULA AND RIPE AVOCADO**

**480₽**

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ЛОСОСЕМ\***

**WARM SALAD WITH SALMON**

**430₽**

**КЛАССИЧЕСКИЙ  
ОЛИВЬЕ**

**RUSSIAN SALAD**

**320₽**

**ЦЕЗАРЬ  
С КРЕВЕТКАМИ**

**CAESAR SALAD WITH SHRIMP**

**460₽**

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ  
С СЫРОМ ФЕТА**

**GRILLED VEGETABLES  
WITH FETA CHEESE**

**380₽**

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

**WARM SALAD WITH  
CHICKEN LIVER**

**350₽**

**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
ПО-ГРУЗИНСКИ  
С ОРЕХАМИ**

Салат из свежих огурцов  
и томатов с красным луком.

**370₽**

**ЦЕЗАРЬ  
КЛАССИЧЕСКИЙ**

**CAESAR SALAD  
WITH CHICKEN**

**390₽**

**GEORGIAN VEGETABLE  
SALAD WITH NUTS**

Salad of fresh cucumbers and tomatoes with red onions.

**ЧАБАН-САЛАТ**

**CHABAN SALAD**  
traditional Turkish salad

**420₽**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS



## НАБОР К ПИВУ

Чесночные гренки, куриные крылышки, Сулугуни во фритюре, луковые кольца. Подается с двумя видами соусов.

**850p**

## BEER KIT

Garlic croutons, chicken wings, deep-fried cheese, deep-fried onions.





### **АДЖАПСАНДАЛ**

Овощное рагу из баклажан, картофель, помидор, сладкого перца, лука и чеснока с зеленью и перцем.

### **AJAPSANDAL**

Vegetable ragout of eggplant, tomato, sweet pepper, onion and garlic with herbs and pepper.

**400₺**



### **ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ GARLIC CROUTONS**

**250₺**





### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Тонко раскатанное сдобное тесто с домашним сыром Сулугуни внутри и снаружи.

### MINGRELIAN KHACHAPURI

Thinly rolled out sweet dough stuffed with suluguni cheese, added with one more cheese layer for savoury golden crust

**390₽**



### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из сдобного теста с сыром Сулугуни и яйцом.

### ADJARIAN KHACHAPURI

Boat of sweet dough with suluguni cheese and egg

**420₽**



### ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

### IMERETIAN KHACHAPURI

Thinly rolled out sweet dough stuffed with suluguni cheese. baked in the oven

**350₽**





## **ДОЛМА С БАРАНИНОЙ**

Традиционное кавказское блюдо из малосольных листьев винограда, начиненных фаршем из баранины и томленных в собственном соку.

## **DOLMA WITH LAMB**

Traditional Georgian dish of salted grape leaves stuffed with minced lamb and stewed in its own juice.

**360₽**



## **МИДИИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ\***

**MUSSELS  
WITH CHEESE SAUCE**

**490₽**



## **КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ЧИЛИ\***

**SHRIMPS  
WITH CHILLI SAUCE**

**500₽**

## **КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**

**COUNTRY POTATOES  
WITH MUSHROOMS**

**280₽**



**МАНГАЛ**

**CHARCOAL-GRILLED DISHES**







**СТЕЙК МАЧЕТЕ\***  
**SKIRT STEAK**

**990₽**



**КАРЕ БАРАШКА**

Ребрышки молодого барашка.

**RACK OF LAMB**

Ribs of a young lamb

**780₽**



**РИБАЙ\***

Классический стейк  
из мраморной говядины.

**RIBEYE**

Classic marbled beef steak.

**1350₽**



**СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ  
ГРУДКИ**

**CHICKEN BREAST STEAK**

**480₽**





**СВИНЫЕ  
РЕБРЫШКИ ВВQ**

Сочные свиные ребра под соусом барбекю.

**BBQ PORK RIBS**

Juicy pork ribs with barbecue sauce

**550₽**

**ДОРАДО  
НА МАНГАЛЕ\***

**CHARCOAL-GRILLED  
DORADO**

**650₽**



**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ\***

**CHARCOAL-GRILLED  
SALMON FILLET**

**510₽**





**ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ**  
LULA-KEBAP OF LAMB

**550₽**



**ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ИЗ СВИНИНЫ**  
LULA-KEBAP OF PORK

**480₽**



**ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ**  
LULA-KEBAP OF CHICKEN

**360₽**





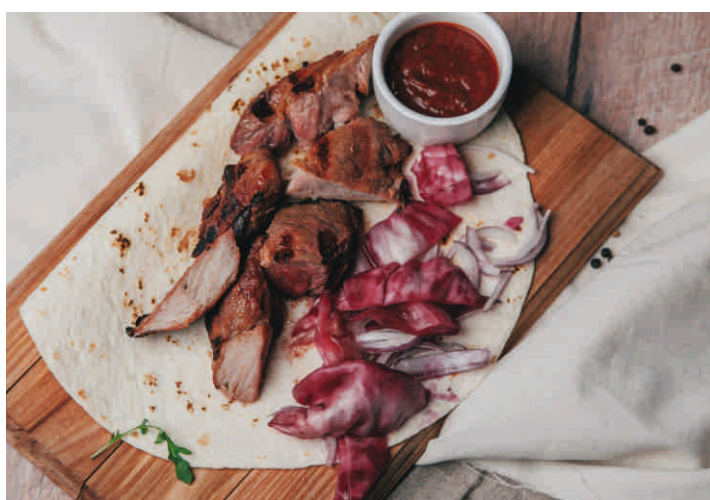
**ЛЮЛЯ КЕБАБ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ\***  
LULA-KEBAP OF VEAL

**520₽**



**ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ  
ГРУДОК** со специями и травами  
**CHICKEN BREAST SHASHLIK**  
with spices and herbs

**420₽**



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ  
ШЕИ** с томатным соусом  
и маринованным луком

**PORK SHASHLIK**  
With tomato sauce and marinated red onion

**540₽**



**ШАШЛЫК  
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА\***

**LAMB SHASHLIK**  
With tomato sauce and  
marinated red onion

**670₽**





**КУРИНЫЕ  
КРЫЛЫШКИ НА  
МАНГАЛЕ**

**CHICKEN WINGS  
ON THE GRILL**

**420₽**



**ЦЫПЛЕНОК  
НА МАНГАЛЕ**

**CHICKEN  
ON THE GRILL**

**600₽**



**ШАШЛЫК ИЗ  
МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ\***

**VEAL SHASHLIK**

With tomato sauce and marinated red onion

**620₽**



**ШАШЛЫК ИЗ ТИГРОВЫХ  
КРЕВЕТОК\***

**TIGER SHRIMP KEBAB**

**700₽**





Садж – это вкуснейшее блюдо Азербайджанской кухни, главной особенностью которого является, использование нежнейшего мяса и изобилие овощей, которые готовятся на одноименной сковороде.

Saj is a delicious dish of Azerbaijani cuisine, the main feature of which is the use of tender meat and an abundance of vegetables that are cooked in the same pan.

### САДЖ НА ДВОИХ\*

ИЗ КУРИЦЫ	<b>1250</b> ₺
ИЗ СВИНИНЫ	<b>1400</b> ₺
ИЗ БАРАНИНЫ	<b>1500</b> ₺
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	<b>1600</b> ₺
ИЗ ЛОСОСЯ	<b>1750</b> ₺
ИЗ ОВОЩЕЙ	<b>850</b> ₺

<b>CHICKEN</b>
<b>PORK</b>
<b>LAMB</b>
<b>VEAL</b>
<b>SALMON</b>
<b>VEGETABLES</b>

### САДЖ НА ЧЕТВЕРЫХ\*

ИЗ КУРИЦЫ	<b>1550</b> ₺
ИЗ СВИНИНЫ	<b>1790</b> ₺
ИЗ БАРАНИНЫ	<b>1890</b> ₺
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	<b>2150</b> ₺
ИЗ ЛОСОСЯ	<b>2500</b> ₺
ИЗ ОВОЩЕЙ	<b>1000</b> ₺





### **МЯСНОЕ АССОРТИ\***

Из разных видов шашлыков, овощей и соусов

**MEAT SET OF SHASHLIK AND VEGETABLES ON SAJ.**

**2500₽**



### **ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ**

**VEGETABLE KEBAB  
WITH AROMATIC HERBS**

**420₽**



### **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК LAMB RIB SHISH KEBAB**

**410₽**



**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

**HOT DISHES**



**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ**

**HOMEMADE CUTLETS  
WITH MASHED POTATOES**

**400₽**





### **ОДЖАХУРИ**

Кусочки обжаренной свинины с картофелем, помидором и луком

### **ОЖАХУРИ**

Pieces of roasted pork with potatoes, tomatoes and onions.

**440₽**



### **БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ\***

**CHICKEN BURGER**

**280₽**



### **БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ\***

**BEEF BURGER**

**300₽**

### **ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ**

**CHICKEN AND RICE  
FRICASSEE**

**420₽**

### **ЧАШУШУЛИ**

Молочная телятина с томатами и травами

**CHASHUSHULI**

Georgian dish of tender veal stewed with tomatoes and fragrant herbs.

**520₽**



**ГАРНИР**  
**GARNISH**




**РИС**  
**С ОВОЩАМИ**

**RICE WITH VEGETABLES**

**230p**





**ГРЕЧКА** **190₽**

**BUCKWHEAT**

**ОВОЩИ ГРИЛЬ** **250₽**

**GRILLED VEGETABLES**

**КАРТОФЕЛЬ** **180₽**

**ФРИ**

**FRIED POTATOES**

**КАРТОФЕЛЬНОЕ** **200₽**

**ПЮРЕ / КАРТОФЕЛЬ**

**ПЕЧЕНЫЙ**

**MASHED POTATOES / GRILLED  
POTATOES**

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА** **230₽**

**CAULIFLOWER**

**КАРТОФЕЛЬ**

**АЙДАХО**

**IDAHO POTATOES**

**180₽**



**ПАСТА**

**PASTA**







**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ  
И КАБАЧКОМ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ\***

**TAGLIATELLE WITH SALMON  
AND ZUCCHINI IN CREAM SAUCE**

**470₽**



**СПАГЕТТИ КАРБОНАРА  
СО СЛИВКАМИ  
SPAGHETTI CARBONARA**

**410₽**





**СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ**  
**SPAGHETTI BOLOGNESE**

**420₽**



**ПАППАРДЕЛЛЕ**  
**С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ\***  
**PAPPARDELLE WITH BEEF AND MUSHROOMS**

**450₽**



**ПИЦЦА, ШАВЕРМА**

**PIZZA, SHAWARMA**



**ПИЦЦА ОТ ШЕФА\***

с цукини, сладким перцем, двойной куриной грудкой, маслинами, красным луком и фирменным острым соусом от шеф-повара.

**530₽**

**PIZZA FROM THE CHEF**

Double chicken, zucchini, sweet pepper, olives, red onion and secret sauce.





**ОВОЩНАЯ С БАКЛАЖАНАМИ, ЦУКИНИ И ТОМАТАМИ**  
**VEGETABLE PIZZA WITH ZUCCHINI, EGGPLANT AND TOMATOES**

**370₽**



**ПЕППЕРОНИ\***  
**PEPPERONI**

**420₽**



**МАРГАРИТА**  
**MARGARITA**

**390₽**





**С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ШАМПИНЬОНАМИ  
И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ**  
**PIZZA WITH CHICKEN, MUSHROOMS AND CAESAR SAUCE**

**480₽**



**ЧЕТЫРЕ СЫРА\***  
**QUATTRO FORMAGGI**

**550₽**





**ШАВЕРМА ОТ ШЕФ ПОВАРА\***

Холопенью, фирменный соус, двойная грудка

**SHAWARMA FROM THE CHEF.**

Jalapeno, double chicken, signature sauce

**390₽**



**ШАВЕРМА  
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ  
НА МАНГАЛЕ И  
КЕФИРНЫМ СОУСОМ**

**SHAWARMA WITH CHARCOAL-  
GRILLED CHICKEN**

**310₽**



**ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ  
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ,  
ПРИГОТОВЛЕННОЙ  
НА МАНГАЛЕ**

Подается на тарелке с картофелем айдахо / фри  
**SHAWARMA ON PLATE**

**420₽**



## ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

**ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК**  
CHEESECAKE

125 гр

**280₽**

**ТИРАМИСУ**  
TIRAMISU

110 гр

**310₽**

**МОРОЖЕНОЕ**  
2 ШАРИКА  
ICE-CREAM. TWO BALLS

120 гр

**240₽**

**МУСС 3 ШОКОЛАДА**  
CHOCOLATE CAKE

120 гр

**320₽**

**ТАРТАЛЕТКА**  
«МАЛИНОВАЯ»  
RASPBERRY TARTLET

120 гр

**270₽**

**ПИРОЖНОЕ**  
«МАНГО-МАРАКУЙЯ»  
MANGO PASSION  
FRUIT CAKE

140 гр

**350₽**

**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА**  
FRUIT PLATE

**650₽**

## ВОДА

WATER

**БОН АКВА**  
BON AQUA

0,5

**150₽**

**БОРЖОМИ**  
BORJOMI

0,5

**250₽**

**ЭВИАН**  
EVIAN

0,33

**200₽**

## СОКИ

JUICES TO CHOOSE

0,2

**100₽**

1 л

**350₽**

## ФРЭШ

FRESH JUICES TO CHOOSE

0,25

**180₽**

## ЛИМОНАДЫ

LEMONADES

**СОСА-COLA, 7-UP,  
MIRINDA**

0,33

**150₽**

**ТОНИК**  
TONIC

0,33

**150₽**

**ДОМАШНИЙ**  
**МОРС**  
HOMEMADE  
FRUIT INFUSION

0,2

**100₽**

1 л

**350₽**

**ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ**  
**FUSE TEA**  
**В АССОРТИМЕНТЕ**

0,5

**150₽**

**НАТАХТАРИ**  
NATAKHTARI

0,5

**150₽**

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ**  
**НАПИТОК RED BULL**

0,25

**200₽**

## ЧАЙ

THEA

**АССАМ,**  
**СЕНЧА,**  
**ЭРЛ ГРЕЙ**



0,5

**250₽**



0,8

**300₽**

**УЛУН,**  
**ФРУКТОВЫЙ,**  
**ЗЕЛЕНЬИЙ**  
**ЖАСМИН**

0,5

**350₽**

0,8

**400₽**