

Соус

Аджика	30	60.00
Кетчуп	30	50.00
Майонез	30	50.00
Сметана	30	50.00
Чесночный	30	50.00
Хрен	30	50.00
Горчица	30	50.00
Фаршараб	30	60.00

Хлеб

Хлебная корзина (булочка солодовая, булочка французская, чесночный багет)	420	240.00
Хлеб чесночный 6 шт.	170	120.00
Булочка «Солодовая»	40	20.00
Булочка «Французская»	40	20.00
Лепешка	1 шт.	40.00

Горячие мясные блюда

Время приготовления 45 минут.

Выход Цена

Эскалоп из свинины
(свинина корейка)

170 410.00

Ягненок «По-провански»
(Подается с овощами гриль)

170 / 100 605.00

Джыз-быз

200 350.00

(Бараний ливер: сердце, печень, легкое. Картофель, зелень, специи)

Телятина по-домашнему

300 430.00

Жаркое из баранины с овощами и зернами граната

300 430.00

Стейк из свинины с фирменным соусом «Акула»

200 / 30 420.00

Стейк рибай

200 / 30 980.00

Степени прожарки стейка по Вашему желанию:

MEDIUM (средней прожарки) среднепрожаренное, внутри светло-розовый сок

MEDIUM WELL (почти прожаренное) мясо с прозрачным соком

WELL DONE (прожаренное) абсолютно прожаренное мясо, почти без сока.

Стейк из телятины в сливочно-грибном соусе

200/30 640.00

Закуска к пиву

Время приготовления 15-20 минут.

	Выход	Цена
<i>Пивная тарелка (гренки ржаные, кольца кальмара в панировке, крылышки куриные)</i>	400	420.00
<i>Пивная тарелка тах (гренки ржаные, кольца кальмар в панировке, крылышки куриные, чечил жареный, куриные палочки)</i>	700	720.00
<i>Чечил жареный</i>	100	160.00
<i>Гренки ржаные чесночные</i>	100	120.00
<i>Крылышки куриные</i>	6 шт.	280.00
	12 шт.	510.00
<i>Креветки жареные/отварные</i>	100/30	360.00
<i>Кольца кальмара в панировке</i>	100	200.00

Шашлык

Время приготовления 45 минут.

	Выход	Цена
Баранина корейка	180	430.00
Баранина мякоть	180	410.00
Бараньи ребра	180	300.00
Шашлык из куриной тушки	180	310.00
Свинина мякоть	180	340.00
Свинина корейка	200	410.00
Свиные ребра	200	330.00
Шашлык из молочной телятины «Бастурма»	180	430.00
Шашлык из семги	170	580.00
Ассорти «Акула»		2300.00
(«Люля-кебаб» из свинины, бастурма, шашлык из курицы, свинина ребра, «люля-кебаб» из курицы, баранина корейка, «люля-кебаб» из картофеля)		
«Люля-кебаб» из курицы	170	280.00
«Люля-кебаб» из свинины	170	320.00
«Люля-кебаб» из баранины	170	340.00
шашлык из баклажанов с курдюком	шт.	160.00
шашлык из Бакинских полидоров	2 шт.	120.00
шашлык из сладкого перца	шт	120.00
шашлык из шампиньонов	150	250.00
шашлык из молодого картофеля с курдюком	150	190.00
«Люля-кебаб» из картофеля	150	160.00

Десерты

	Выход	Цена
Мороженое на выбор(1шарик)	50/10	80.00
Штрудель в ассортименте с шариком пломбира (яблочный, вишневый)	170/60	240.00
Клубничная груша (Запеченная груша с грецким орехом и медом на клубнично-грушевой подушке)	200	320.00
Яблочный пирог из слоеного теста	130/10	160.00

Фрукты

Фруктовая ваза	600	360.00
Яблоки	100	50.00
Апельсины	100	50.00
Груши	100	50.00
Виноград	100	65.00

Супы

Время приготовления 20 минут.

Выход

Цена

Суп Пшени	350	290.00
<i>(Баранина, каштан, лук, картофель, нут, айва, специи)</i>		
Борщ по Украински	300	180.00
Харчо по-грузински	300	210.00
Суп чечевичный	300	180.00
Лапша куриная домашняя	300	180.00
Солянка сборная мясная	300	240.00
Суп пюре из шампиньонов	300	240.00
Суп пюре из индейки	300	280.00
Суп пюре овощной	300	160.00
Уха по царски	300	320.00

Горячие блюда из рыбы

Время приготовления 20 минут.

Выход

Цена

Филе семги с овощами (Приготовленное на пару с цветной капустой, брокколи, болгарским перцем)	160/150	615.00
Стейк семги с гранатовым соусом	160 /30	615.00
Сибас со шпинатом и зернами граната	шт.	510.00
Сибас жареный	шт.	490.00
Дорадо жареный	шт.	490.00
Форель речная жареная	шт.	490.00
Стейк Акулы с фирменным гарниром	180/100	650.00

Салаты

Время приготовления 15-20 минут.

	Выход	Цена
Салат мясной с беконом	195	280.00
Салат из буженины и бекона с салатом Айсберг, томатами черри, свежими огурцами в майонезно-горчицной заправке. 54,7ккал.		
«Высокий мыс»	185	280.00
197,6ккал Говяжий язык, запеченные баклажаны, полидоры, сыр, огурцы св., кинза, чеснок, соус майонез.		
«Цезарь» с курицей	210	290.00
285,7ккал		
«Цезарь» с креветками	200	350.00
226,9ккал		
«Цезарь» с семгой	210	390.00
226,9ккал		
Салат с рукколой и королевскими креветками	180	420.00
197,4ккал Креветки королевские, руккола, томаты вяленые, полидоры черри, сыр моцарелла-мини, сыр пармезан, орешки грецкие в оливково-апельсиновой заправке.		
Салат мясной в дуэте	240	330.00
201,4ккал Теплый салат из свиной вырезки с куриным филе с грибами и овощами под соево-бальзамической заправкой в подаче на тортillas. (подаётся теплым)		
Салат «Мобан»	200	260.00
(Полидор, огурцы, лук, лимон, брынза, заправка маслом)		
«Трещеский»	205/30	280.00
76,4ккал Салат из свежих овощей с сыром «Фета» в оливково-соевой заправке.		
«Салат-мангал»	200	280.00
56,8ккал Запеченные овощи на мангале с кинзой и оливковой заправкой.		

Горячие закуски

Время приготовления 20 минут.

Выход

Цена

Куриное филе с овощами в мармите	700/300	1300.00
Свиная вырезка с овощами в мармите	700/300	1600.00
Ассорти из морепродуктов	650	1700.00
<i>(Филе семги, трески, акулы, креветки, кольца кальмара с соусом рассчитано на компанию из 3-4 человек)</i>		
Долма	200	310.00
<i>(Мясо ягненка завернутое в листья винограда)</i>		
Жульен с курицей	120	240.00
Жульен с грибами	120	240.00
Жульен с курицей и грибами	120	240.00

Пасты

Паста «Карбонара»	300	360.00
Паста с креветками	300	420.00
Паста с семгой	300	420.00

Блюда на углях

Время приготовления 15 минут.

	Выход	Цена
Стейк из семги с соусом наршараб	170/40	610.00
Сибас на углях	шт.	490.00
Дорадо на углях	шт.	490.00
Форель на углях (радужная)	шт.	505.00
Куриная грудка на гриле в сливочно-грибном соусе	170/50	410.00
Цыпленок на углях	шт.	390.00
Цыпленок Табака	шт.	390.00

Гарниры

Картофель по-деревенски	150	120.00
Картофель фри	150	120.00
Цветная капуста (отварная, жареная)	150	160.00
Брокколи (отварная, жареная)	150	160.00
Овощи гриль	150	240.00

Напитки

Вода «бонаква» б/г	0.5	90.00
Вода «бонаква» с/г	0.5	90.00
Вода «боржом»	0.5	200.00
Вода «Лепси»	0.5	100.00
Вода «Лепси» стекло	0.25	120.00
Лимонад «Натахтаре» (тархун, груша, виноград.)	0.5	100.00
Сок (в ассортименте)	1	270.00
Морс клюквенный с/п	1	230.00

Свежевыжатые соки

Фреш Апельсиновый	0.2	180.00
Фреш Яблочный	0.2	180.00
Фреш Морковный	0.2	180.00

Холодные закуски

Время приготовления 15 мин.

	Выход	Цена
Семга с/с с лимоном	100/10	340.00
Селедочка с гарниром Слабой соли по-домашнему.	100/75	220.00
Ассорти мясное Язык отварной, буженина, свинина 3/к.	250/30	450.00
Ассорти рыбное Семга с/с, масляная рыба х/к	200/10	560.00
Рулетики из языка (5 шт.)		340.00
Рулетики из баклажан (5 шт.) С начинкой из грецкого ореха с чесноком и майонезом.		310.00
Ассорти овощное Помидоры бакинские, огурцы, перец болгарский, зелень.	510	420.00
Нарезка помидор	150	120.00
Нарезка огурец	150	120.00
Ассорти сыров с медом	200/35	420.00
Соленья (собственного приготовления) Капуста квашеная, капуста по-гурийски, соленые огурцы и помидоры – прекрасная закуска к вашему столу.	250	250.00
Оливки, маслины	100	150.00
Лимон	100	60.00

Кофе

«Капучино» корицей	200/10/2	100.00
«Капучино» классический	200/10	100.00
«Эспрессо»	70/5	80.00
«Двойной эспрессо»	200/10	120.00
«Американо»	200/10	80.00
«Латте»	110/10	120.00
«Гляссе»	120/50	120.00

Чай

Чай в чайнике в ассортименте:	0.5	140.00
	0.7	180.00
	0.9	210.00

- с чабрецом
- с бергамотом
- жасмин
- каркаде

Ресторан «Акула»

Алкогольная карта

Пиво бутылочное 0,5 в ассортименте : (Козел
светлый, темный, Miller, Heineken) - 160 рублей

Карши