



## **НОВИНКА МЕНЮ**

### **КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ**

**Кофе по-турецки**

100% Арабика

**Кофе по-турецки**

100% Арабика

<i>мл</i>	<i>Цена(руб)</i>
<b>80</b>	<b>200.00</b>
<b>150</b>	<b>300.00</b>





# Ресторан «Невский Причал»



**Хаш**

**300гр**

**380.00 р**

**по-Азербайджански**

*(густой отвар из говяжьих ножек)*

Невский причал



## Специальное предложение от шеф-повара

	Грамм	Цена
«Ягненок фаршированный»	1кг	1700.00
«Поросенок фаршированный»	1кг	2200.00
«Индейка фаршированная»	1кг	1500.00
«Гусь фаршированный»	1кг	1300.00
«Утка фаршированная»	1кг	1300.00
«Стерлядь фаршированная»	1кг	2800.00
«Форель фаршированная»	1кг	2400.00
«Лявянги с курицей»	1кг	650.00
«Шах-плов с курицей»	1шт	2000.00
«Шах-плов из баранины»	1шт	2600.00
«Шах-плов из телятины»	1шт	2400.00

(Азербайджанская кухня по праву считается одной из самобытнейших в мире. Основанная на вековых традициях народов, населяющих эту страну, и на многочисленных заимствованиях из арабской, грузинской, персидской и других кухонь, она заслуженно славится своими оригинальными блюдами. Шахом на востоке называли верховного правителя, именно такое национальное лакомство как шах-плов подается только самым дорогим и уважаемым гостям, привилегированному обществу. Плов, или "Шах торжественных столов" как его иначе называют - главная гордость Азербайджанской кухни. Это национальное блюдо имеет множество вариаций и каждому региону страны присущ собственный вид этого вкуснейшего блюда. Главным атрибутом плова "Шах" является газмах - аппетитная хрустящая корочка из лаваша, в котором готовится плов. Тысячелетиями выверенное сочетание сочного мяса, риса, изюма, кураги, в хрустящей золотой короне лаваша- раскроет перед Вами гостеприимство востока. Угощайтесь, почетные друзья)



## Мезе по турецки

### «Баклажан кызартма»

(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, чеснок, сузьма, оливковое масло)

Грамм Цена  
100 180.00

### «Сузьма домашняя»

(Кисломолочный продукт- изготавливается путем удаления сыворотки из айрана)

100 160.00

### «Эзме»

(Свежий помидор, лук, петрушка, болгарский перец, оливковое масло, наршараб)

100 160.00

### «Эзме острый»

(Свежий помидор, лук, петрушка, острый перец, оливковое масло, наршараб)

100 160.00

### «Шак-шука»

(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, лук, чеснок, зелень, оливковое масло)

100 180.00

## Горячие закуски по-турецки

### Пиде «Куш-баши»

(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешке)

250 360.00

### Пиде «Аланья»

(Тесто, сыр сулугуни, шпинат)

300 320.00

### Пиде «Куш-баши Мевлана»

(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешке под кусочками сыра)

320 400.00

### Лахмаджун

(Фарш из баранины, мелко нарубленный сладкий перец, чеснок и томат, запеченные на тонкой турецкой лепешке. Сервируется с лимоном)

210/75 470.00

## Шашлык по-турецки

### «Адана-Кебаб»

(Адана кебаб, это одно из наиболее популярных блюд в традиционной турецкой кухне. Мясо из ягненка, рубится ножом до измельчения, обжаривается на углях, помидор, острый перец. Может подаваться как в остром, так и не в остром виде)

375/50 800.00

### «Бейти-Кебаб»

(Бейти-кебаб, знаменитое блюда турецкой кухни, адана-кебаб из ягненка с зеленью завернуте в лаваше, гатыг, лаваш, петрушка, помидор, острый перец)

400/50 800.00

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ



	грамм	цена
«Котлеты куриные с картофельным пюре» (Куриный фарш, специи, картофельное пюре, масло)	290	280.00
«Куриная отбивная» (Куриное филе, специи)	170	230.00
«Шницель куриный» (Куриное филе, сухари панировочные, яйцо, специи)	190	230.00
«Чёп-шиш из баранины» (Подается с картофелем фри)	215/30	400.00
«Чёп-шиш из телятины» (Подается с картофелем фри)	215/30	350.00
«Чёп-шиш из кури» (Подается с картофелем фри)	215/30	260.00
«Куриные наггетсы» (Подается с картофелем фри)	215/30	250.00
«Макароны отварные» (Макароны отварные, масло)	150/15	150.00
«Рис отварной» (Рис отварной, зелень, масло)	150/20	150.00
«Картофельное пюре»	150/20	150.00



## Холодные закуски из овощей

	Грамм	Цена
<b>«Помидоры и огурцы Бакинские»</b> (Помидоры и огурцы Бакинские - это выращенные под ярким солнцем Азербайджана)	340	520.00
<b>«Помидоры Бакинские»</b> (Помидоры Бакинские - самые вкусные, ароматные и сладкие помидоры выращиваются в селении Зиря. У них плотная кожура и гладкая поверхность)	180	260.00
<b>«Огурцы Бакинские»</b> (Огурцы Бакинские-особый сорт с высокими вкусовыми качествами ,выведенный Азербайджана. Плоды с гладкой (иногда умеренно пупырчатый ) кожицей.)	180	260.00
<b>«Зелень свежая»</b> ( Базилик, кинза, тархун, укроп, лук зеленый , редиска, перец острый )	160	380.00
<b>«Радуга»</b> (Помидоры, огурцы, перец болгарский.)	270	380.00
<b>«Баклажанные рулетики»</b> (Обжаренные баклажаны с начинкой из грецкого ореха, сыром и зелени)	210	380.00
<b>«Грибы маринованные»</b> (Опята, маслята)	200	300.00
<b>«Ассорти из домашних солений»</b> (Огурцы соленые, помидоры соленые, капуста, чеснок, черемша, перец острый)	400	380.00
<b>«Маслины»</b>	100	150.00
<b>«Оливки»</b>	100	150.00
<b>«Свежий острый перец»</b>	50	100.00
<b>«Лобио по-грузински»</b> (Фасоль красная с грецким орехом, чесноком и зеленью )	180	280.00
<b>«Лимон»</b>	100	100.00



## Холодные закуски из мяса и птицы

	Грамм	Цена
<b>«Ассорти мясное»</b> <i>(Куриный рулетик, язык говяжий отварной, буженина собственного приготовления)</i>	300/100	1300.00
<b>«Куриный рулетик»</b>	120/50	370.00
<b>«Язык говяжий отварной»</b>	125/50	400.00
<b>«Буженина»</b>	120/50	380.00
<b>«Бастурма из телятины»</b> <i>(Вяленая телятина со специями)</i>	125	510.00

## Холодные закуски из рыбы

<b>Рыбное ассорти «Нептун»</b> <i>(Угорь копченый, семга с/с., масляная рыба, горбуша)</i>	500	1700.00
<b>«Русская закуска»</b> <i>(Филе селедочки с отварным картофелем и луком)</i>	235	330.00
<b>«Икра красная с маслом»</b>	60/30	490.00
<b>«Семга слабой соли»</b>	145	700.00
<b>«Угорь копченый»</b>	135	680.00
<b>«Миноги маринованные»</b> <i>(Миноги с горчичным соусом)</i>	200	420.00
<b>«Масляная рыба»</b>	140	350.00





## Салаты овощные

### **Салат «Деревенский» (Новинка)**

(Рукола, помидор черри, кукуруза, гранат, соус наршараб, грецкий орех, вяленые помидоры, оливковое масло, морковь, свекла, сыр козий)

### **Салат «Овощи дымком»**

(Салат из запеченных на мангале овощей)

### **Салат «Чобан»**

(Бакинские помидоры огурцы, сладкий перец, лимон, лук, зелень, растительное масло)

### **Салат «Моцарелла»**

(Моцарелла, черри, рукола, радичио салат, маслины, соевый соус, песто)

### **Салат «Эзме»**

(Очень мелко нарезанные овощи, с чесноком, зеленью и соусом оливкового масла и гранатового сока)

### **Салат «Мехико»**

(Салат микс, помидоры черри, рукола, красная фасоль, сыр сулугуни жареный, зелень)

### **Салат «Греческий»**

(Салат с сыром фета, овощами, и заправленный оливковым маслом, лук)

Грамм	Цена
240	480.00
220	380.00
250	380.00
200	380.00
180	320.00
260	360.00
235	340.00

## Салаты из мяса

### **Салат «Стейк от шефа» (Новинка)**

(Телячья вырезка, помидоры черри, мята свежая, кинза, гранат, соус Имбирный, жареный репчатый лук)

### **Салат «Мясной по-турецки»**

(Салат из пряных кусочков телячьей вырезки и жареных овощей, рукола)

### **Салат «Причал»**

(Перец болгарский, яйца, огурцы соленые, св. огурцы помидоры, сыр, майонез, телятина)

### **Салат «Девичья башня»**

(Телятина, перец болгарский, помидор, свежие, сыр, соус от шеф повара, кунжут, салат)

### **Салат «Гранат»**

(Телятина, баклажан, помидор, грецкий орех, гранат, майонез, чеснок, зелень, салат)

### **Салат с Языком**

(Отварной язык, свежие помидор, свежие огурец, зеленый горох, майонез)

### **Салат «Птичье гнездо»**

(Салат из перепелиных яиц, свежие помидоры огурцы, и набором копченостей и обжаренными шампиньонами)

220	480.00
200	510.00
240	410.00
220	420.00
220	420.00
200	410.00
210	420.00





## Салаты из птицы

	Грамм	Цена
<b>Салат «Цезарь»</b> (Салат айсберг с ромбиками из кури, золотистыми гренками сыром пармезан)	200	440.00
<b>Салат «Оливье»</b> (Кура , горошек зеленый, картофель , морковь, яйцо, огурцы, майонез)	200	360.00
<b>Салат «Лоза»</b> (Куриное филе , виноград, грецкий орех , майонез, зелень, салат)	200	390.00
<b>Салат «Куриный»</b> (Куриное филе, пармезан, сыр гауда, помидоры черри , зелень, гренки)	200	390.00

## Салаты из рыбы и морепродуктов

<b>Салат «Речной»</b> (Семга слабой соли ,огурцы свежие, яйцо, икра красная ,майонез зелень салат)	200	530.00
<b>Салат «Невский»</b> (Угорь копченый ,огурец авокадо,зелень, соус ворчестер ,майонез,помидор,салат)	250	510.00
<b>Салат «Королевский»</b> (Нежные кусочки семги, авокадо с томатным рататум и специями)	285	520.00
<b>Салат «Цезарь с креветками»</b> (Листья айсберга, с соусом цезарь и обжаренными креветками и гренками)	230	540.00
<b>Салат «Каспийская жемчужина»</b> (Экзотических морепродукты ,рукола, черри, манго, свежие огурцы)	290	690.00
<b>Салат «Авокадо»</b> (Авокадо, мидии, семга с/с , помидор, икра красная, креветки, майонез, лимон, сыр пармезан)	320	690.00
<b>Салат «Хазар»</b> (Креветки, гребешки, сыр фетаки, черри, рукола, кедровый орех, соус бальзамический, соус фр.горница радичио, салат)	280	800.00



## Горячие закуски

	Грамм	Цена
<b>«Хачапури»</b> (Традиционный грузинский пирог с сыром сулгуни)	350	450.00
<b>«Хачапури по-Аджарски»</b> (Традиционный грузинский пирог с сыром сулгуни и яйцом)	350	480.00
<b>«Хачапури с зеленью»</b> (Традиционный грузинский пирог с сыром сулгуни и зеленью)	400	480.00
<b>«Хачапури слоеный»</b> (Традиционный грузинский пирог и слоеного теста с сыром сулгуни)	300	420.00
<b>«Сыр сулгуни жареный в сухарях»</b>	180/15	350.00
<b>«Кутабы с сыром и зеленью» (2шт)</b> (Тонкий азербайджанский лаваш с начинкой из зелени и сыра, подается с соусом мацони)	200/50	350.00
<b>«Кутабы с мясом» (2шт)</b> (Тонкий азербайджанский лаваш с начинкой из фарша баранины)	200/50	350.00
<b>«Кутабы с зеленью» (2шт)</b> (Тонкий азербайджанский лаваш с начинкой из разных видов зелени, подается с соусом мацони)	200/50	300.00
<b>«Кутабы с сыром» (2шт)</b> (Тонкий азербайджанский лаваш с начинкой из сыра)	200	300.00
<b>«Кутабы с тыквой» (2шт)</b> (Тонкий азербайджанский лаваш с начинкой из тыквы)	200	300.00
<b>«Кутабы с лососем» (2шт)</b> (Тонкий азербайджанский лаваш с начинкой из лосося и шпината)	200	750.00
<b>«Яичница с помидорами»</b> (Яичница с жареными помидорами)	200	400.00



## Горячие закуски

	Грамм	Цена
<b>«Жульен грибной»</b>	150	350.00
<b>«Жульен куриный»</b>	150	350.00
<b>«Шампиньоны фаршированные»</b> <small>(Грибы фаршированные сыром пармезан)</small>	160	450.00
<b>«Гюрза жареная»</b> <small>(Традиционное азербайджанское блюдо . Обжаренные пельмешки с бараниной.)</small>	200/70	460.00
<b>«Кольца кальмара»</b>	180/90	460.00

## Блины

<b>«Блинчики с мясом»</b>	170/30	350.00
<b>«Блины с семгой»</b>	200	600.00
<b>«Блинчики с творогом и изюмом»</b>	170/25	300.00
<b>«Блины с красной икрой»</b>	70/50	500.00
<b>«Блины»</b>	155	160.00



## Первые блюда

	Грамм	Цена
<b>Суп «Грибной»</b> <i>(Грибной крем –суп с гренками и травами)</i>	250	360.00
<b>«Крем-суп из шпината»</b> <i>(Крем суп из шпината украшенный креветками)</i>	250	360.00
<b>Суп «Куриный лапша»</b> <i>(Классический домашний супчик из кури с домашней лапшой)</i>	250	340.00
<b>Суп «Харчо»</b> <i>(Ароматный грузинской суп с бараниной и горными специями)</i>	250	360.00
<b>«Солянка мясная со сметаной»</b> <i>(Мясное ассорти с солеными огурчиками и оливками)</i>	300	360.00
<b>Борщ «Украинский»</b> <i>(Классический борщ с кусочками говядины и сметаной)</i>	300	360.00
<b>«Борщ Постный»</b> <i>(Вегетарианский вариант борща)</i>	250	360.00
<b>Суп «Пити»</b> <i>(Суп из баранины с горохом нут)</i>	400	460.00
<b>Суп «Кюфта-бозбаш»</b> <i>(Тефтеля и кусочек мяса из баранины с картофелем, рисом, и горохом нут)</i>	350	460.00
<b>Суп «Соютма из ягненка»</b> <i>(Голень ягненка с мясными бульоном)</i>	220/200	460.00
<b>Суп «Дюшбара»</b> <i>(Маленькие пельмешки из баранины ,с бульоном)</i>	250	380.00
<b>Суп «Гюрза»</b> <i>(Домашние пельмени из баранины в бульоне)</i>	250	360.00
<b>«Крем-суп из чечевицы»</b> <i>(Турецкий суп-из чечевицы, варится именно из красной чечевицы)</i>	270	340.00



## Первые блюда

### **«Уха Финская»**

(Сборная уха из трех видов рыб со сливками и зеленью)

### **«Уха Царская»**

(Классическая уха из красной и белой рыбы)

### **«Крем суп из тыквы»**

(Тыква, сливки, горох, нут)

Грамм	Цена
250	650.00
250	650.00
250	340.00

## Соусы

### **«Наршараб»**

### **«Аджика»**

### **«Хрен»**

### **«Сметана»**

### **«Ткемали»**

### **«Соус чесночный»**

### **«Кетчуп»**

### **«Соус Бальзамико»**

### **«Соус Тар-тар»**

### **«Соус Соевый»**

### **«Сацебели»**

### **«Сырный соус»**

50	100.00
50	100.00
50	80.00
50	80.00
50	80.00
50	80.00
50	80.00
50	80.00
50	100.00
50	80.00
50	80.00
50	80.00
50	60.00



## Горячие блюда из мяса и птицы

	Грамм	Цена
<b>«Чобан говурма» (Новинка)</b> <i>(Баранина, помидоры свежие, перец болгарский, картофель, специи, зелень)</i>	250/80	650.00
<b>«Куриная грудка с рататуюем»</b> <i>(Сочная куриная грудка с жареными овощами и помидорами черри )</i>	230/100	440.00
<b>«Телятина от шеф-повара»</b> <i>(Вырезка телятины обжаренная в специальном соусе, черри, брокколи, морковь, подается с картофельным пюре)</i>	230/150	520.00
<b>«Телятина запеченная по-мексикански»</b> <i>(Острая вырезка телятины обжаренная в специальном соусе, черри, брокколи ,морковь, подается с рататуюем)</i>	230/100	550.00
<b>«Джыз-быз»</b> <i>(Жареные почки, сердце и печень барашка с картофелем и зеленью )</i>	300	400.00
<b>«Баранина запеченная с овощами»</b> <i>(Свежайшая баранина запеченная в духовке с овощным гарниром)</i>	300	550.00
<b>«Телятина по-домашнему»</b> <i>(Сочная мякоть телятины с тушеными овощам ,картофелем и зеленью)</i>	300	460.00
<b>«Перепела табака»</b> <i>(Две перепелки обжаренные до хрустящей золотистой корочки)</i>	2шт/100	720.00
<b>«Долма»</b> <i>(Нежнейший фарш из баранины , завернутый в виноградные листья)</i>	200/50	420.00
<b>«Хинкали по-азербайджански»</b> <i>(Тонкие ромбики из отварного теста посыпанные фаршем из баранины.)</i>	330/50	400.00
<b>«Хинкали по-грузински»</b> <i>(Фарш из баранины, свинина ,телятина ,со специями в мешочках из теста)</i>	400/50	450.00
<b>«Соте из мяса и грибов по-Турецки»</b> <i>(Рубленая телятина с грибами обжаренная в вине под сыром)</i>	350	550.00
<b>«Соте из курицы и грибов по-Турецки»</b> <i>(Рубленая курица с грибами обжаренная со сливками под сыром)</i>	300	440.00
<b>«Тава-кебаб»</b> <i>(Биточки из баранины обжаренные с помидорами и запеченные с яйцом)</i>	350	500.00
<b>«Куриные котлеты»</b> <i>(Куриные фарш ,специи, в порции 2 шт)</i>	270	350.00
<b>«Мясо по строгановски»</b>	230	550.00



## Горячие блюда из мяса и птицы

	Грамм	Цена
<b>«Чыгыртма из цыплят» (на двоих)</b> (Жареные домашние цыплята с картофелем, помидорами и луком)	1500	1300.00
<b>«Курица по-французски»</b> (Куриное филе, помидоры, грибы, майонез, сыр)	320	400.00
<b>«Курица по-мексикански»</b> (Жареные острые куриные крылышки с зеленью, черри, брокколи и морковь)	280	300.00
<b>«Цыпленок табака по-домашнему»</b> (Цыпленок обжаренный до золотистой корочки )	1шт/100	480.00
<b>«Говядина с овощами»</b> (Тушеные кусочки говядины с луком, фасолью, помидорами и кукурузой.)	300	400.00
<b>«Телятина в вине»</b> (Вырезка телятины, баклажан, перец болгарский , помидор, лук, вино.)	300	420.00
<b>«Телятина по-французски»</b> (Вырезка телятины, грибы , помидор, майонез , сыр.)	355	480.00
<b>«Аджаб сандал с мясом»</b> (Телятина, баклажан, перец болгарский, помидор, картофель.)	390	450.00
<b>«Тахта говурма из телятины» (на двоих)</b> (Традиционное азербайджанское блюдо- запеченная телятина с овощами запеченная в деревянной коробочке с крышкой из теста)	900	1200.00
<b>«Тахта говурма из баранины» (на двоих)</b> (Традиционное азербайджанское блюдо- запеченная баранина с овощами запеченная в деревянной коробочке с крышкой из теста)	900	1200.00
<b>«Тахта говурма из курицы» (на двоих)</b> (Традиционное азербайджанское блюдо- запеченная курица с овощами запеченная в деревянной коробочке с крышкой из теста)	900	800.00
<b>«Свцина по-французски»</b> (Свиная корейка, грибы, помидор, майонез, сыр)	300	500.00
<b>Плов «Туршу»</b> (Плов с сухофруктами и бараниной)	420	500.00
<b>Плов «Бакинский»</b> (Плов с телятиной и сухофруктами)	420	480.00
<b>Плов «Сябзи»</b> (Плов с тушеной зеленью и бараниной)	420	580.00



## Горячие блюда из рыбы

	Грамм	Цена
<b>«Сибас жареный»</b>	1шт./115	600.00
<b>«Осетрина жареная»</b>	245/50	1600.00
<b>«Дорадо жареная»</b>	1шт./115	600.00
<b>«Радужная форель жареная»</b>	1 шт./115	500.00
<b>«Стейк из семги»</b> <i>(Стейк из семги подаётся с картофельным пюре)</i>	280/150	1420.00
<b>«Семга на пару со шпинатом»</b> <i>(Нежное филе семги на шпинатной подушке)</i>	255/100	1420.00
<b>«Семга в фольге»</b> <i>(Нежное филе семги, болгарский перец, томат, зелень)</i>	275/100	1300.00
<b>«Лосось с грибным соусом»</b> <i>(Стейк из лосося с грибным соусом)</i>	235/100	1300.00
<b>«Судак жареный»</b> <i>(Судак жареный, подаётся с рисом)</i>	260/100	500.00
<b>«Королевские креветки для королей»</b> <i>(Креветки с грибным соусом)</i>	260	800.00







## Шашлыки из мяса

	Грамм	Цена
«Шашлык из телятины»	180/50/50	640.00
«Шашлык из телячьей корейки»	180/50/50	760.00
«Шашлык из свиной мякоти»	180/50/50	550.00
«Шашлык из бараньих яблочек»	180/50/50	630.00
«Шашлык из бараньей корейки»	200/50/50	710.00
«Шашлык из бараньей мякоти»	180/50/50	630.00
«Шашлык из бараньих семенников»	150/50/50	480.00
«Люля-кебаб из баранины»	180/50/50	630.00
«Шашлык из баранины «семечки»	180/50/50	550.00
«Шашлык из бараньего сердца»	170/50/50	450.00
«Шашлык из бараньего ливера» <small>(Шашлык из печени, сердца и почки)</small>	180/50/50	500.00
«Шашлык по-карски» <small>(Баранина, почки бараньи и сумах.)</small>	180/50/50	500.00
«Шашлык из бараньей печени»	180/50/50	450.00
«Шашлык из бараньих почек»	180/50/50	480.00
«Шашлык из бараньих ребрышек»	180/50/50	500.00





## Шашлыки из рыбы

	Грамм	Цена
«Шашлык из осетрины»	180 /50/50	1700.00
«Дорадо на вертеле»	1шт./50/50	660.00
«Шашлык из семги»	180 /50/50	1400.00
«Форель на вертеле»	1шт./50/50	650.00
«Сибас на вертеле»	1 шт./50/50	680.00
«Креветки на углях»	6шт./50/50	1050.00

## Шашлыки из птицы

	Грамм	Цена
«Шашлык из перепелов»	2шт./50/40	800.00
«Шашлык из кури»	200 /50/40	420.00
«Шашлык из куриных крылышек»	180 /50/40	420.00
«Шашлык из домашнего цыплёнка»	1шт./50/40	500.00
«Шашлык из куриного филе»	200/50/40	420.00
«Люля-кебаб из кури»	170 /50/50	420.00



## Садж-кебаб

	Грамм	Цена
<b>«Садж-кебаб из телятины»</b> <i>(Поджарка из телятины с овощами , луком и зернышками граната )</i>	1100	1600.00
<b>«Садж-кебаб из свинины»</b> <i>(Поджарка из свинины с овощами , луком и зернышками граната)</i>	1100	1500.00
<b>«Садж-кебаб из бараньей мякоти»</b> <i>(Поджарка из бараниней мякоти с овощами , луком и зернышками граната)</i>	1100	1700.00
<b>«Садж-кебаб из бараньих ребрышек»</b> <i>(Поджарка из бараньих ребрышек с овощами , луком и зернышками граната)</i>	1200	1600.00
<b>«Садж-кебаб из бараньих внутренностей»</b> <i>(Поджарка из бараньего ливера с овощами , луком и зернышками граната)</i>	1100	1300.00
<b>«Садж-кебаб из семги»</b> <i>(Поджарка из семги с овощами , луком и зернышками граната )</i>	1000	2500.00
<b>«Садж-кебаб из курицы»</b> <i>(Поджарка из кури с овощами , луком и зернышками граната )</i>	1200	1300.00
<b>«Садж-кебаб из перепелов»</b> <i>(Поджарка из перепелов с овощами , луком и зернышками граната )</i>	1200	1600.00

## Шашлык из овощей

<b>«Шашлык грибной»</b>	150/50	250.00
<b>«Шашлык картофель с курдюком»</b>	160/50/50	250.00
<b>«Шашлык из свежего баклажана»</b>	150/50	220.00
<b>«Шашлык из свежего помидора»</b>	120/40	150.00
<b>«Шашлык из сладкого перца»</b>	150/50	170.00
<b>«Шашлык из острого перца»</b>	30	100.00
<b>«Люля-кебаб из картофеля»</b>	180/50/50	220.00
<b>«Шашлык из курдюка»</b>	120/50/50	380.00



## Кисломолочные продукты

	Грамм	Цена
<b>«Сырная Доска»</b> (Камамбер, дорблю, пармезан, гауда, виноград, мед, грецкий орех)	340/50/90	1200.00
<b>«Сыр сулугуни»</b>	150/25	300.00
<b>«Брынза»</b>	150/25	300.00
<b>«Сыр копченый»</b>	100/25	300.00
<b>Сыр овечий «Мотал»</b>	150/25	460.00
<b>«Шор- азербайджанский»</b> (Соленый творожный овечий сыр с зеленью)	150/20	280.00
<b>«Масло сливочное»</b>	50	100.00
<b>«Гатык по-домашнему»</b>	200	150.00
<b>«Довга»</b> (Кисломолочный суп на основе мацони и трав, нут, рис, мука, яйцо)	200/1л	100/350.00
<b>«Айран»</b> (Охлаждающий напиток на основе кефира с зеленью)	200/1л	60/300.00
<b>«Овдух»</b> (Охлаждающий напиток на основе кефира с зеленью и свежего огурца)	200/1л	70/350.00
<b>«Ассорти кавказских сыров»</b> (Брынза, мотал, сулугуни, шор, виноград, мед, грецкий орех)	450/150	900.00
<b>«Сыр Дор Блю»</b>	100/30	600.00
<b>«Сыр Гауда»</b>	100/30	220.00
<b>«Сыр Камамбер»</b>	100/30	480.00

## Хлеб

<b>«Лепешка домашняя»</b>	220	110.00
<b>«Лепешка деревенская»</b>	220	110.00
<b>«Юха»</b>	100	50.00
<b>«Хлеб черный»</b>	90	30.00



## Гарниры

	Грамм	Цена
«Рис отварной»	150	160.00
«Картофель отварной»	150	160.00
«Картофель фри»	150	180.00
«Картофельное пюре»	150	160.00
«Картофель жареный по домашнему»	150	250.00
«Картофель Айдахо»	150	200.00
«Цветная капуста отварная»	150	160.00
«Цветная капуста жареная»	150	160.00
«Греча отварная»	150	160.00
«Шпинат жареный с чесноком»	150	250.00
«Картофель жареный с грибами»	200	290.00
«Картофель жареный на сливочном масле»	200	350.00

## Свежевыжатые соки

«Сок свежевыжатый яблочный»	200	330.00
«Сок свежевыжатый апельсиновый»	200	330.00
«Сок свежевыжатый грейпфрутовый»	200	330.00
«Сок свежевыжатый морковный»	200	330.00
«Сок свежевыжатый ананасовый»	200	450.00
«Сок свежевыжатый гранатовый»	200	550.00
«Сок свежевыжатый яблочно-морковный»	200	330.00
«Сок свежевыжатый лимонный»	200	300.00



## Десерты

	Грамм	Цена
<b>«Фруктовая ваза»</b>	2000	1000.00
<b>«Тропический толстяк»</b> (Нарезанный дольками ананас)	1 шт	480.00
<b>«Фрутти-рай»</b> (Свежие фрукты в нарезке)	1000	700.00
<b>«Турецкая пахлава»</b> (Традиционная турецкая сладкая выпечка, готовится из фисташки. Пахлава запекают в печи или в духовке, после запекания пропитывают сиропом. Сверху пахлаву, в Турции принято посыпать молотыми фисташками. Подается с мороженым. Пахлаву турки считают одним из трех своих великих кулинарных изобретений)	2 шт/60	350.00
<b>«Запеченная тыква с мороженым»</b> (Тыква запеченная с медом в духовке с мороженым, принято посыпать молотыми грецкими орехами)	180	320.00

## Варенье

<b>«Варенье домашнее из белой черешни»</b>	180	300.00
<b>«Варенье домашнее из айвы»</b>	180	300.00
<b>«Варенье домашнее из грецкого ореха»</b>	180	300.00
<b>«Варенье домашнее из инжира»</b>	180	300.00
<b>«Варенье домашнее из кизила»</b>	180	300.00
<b>«Варенье домашнее из клубники»</b>	180	300.00
<b>«Варенье домашнее из груши»</b>	180	300.00
<b>«Мед цветочный»</b>	50	200.00
<b>«Топинг для мороженого»</b>	50	100.00
<b>«Финики»</b>	150	160.00
<b>«Конфеты»</b>	100	100.00



## Горячие напитки

### Чай

	Грамм	Цена
<b>«Чай черный по-Бакински»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай черный с чабрецом»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай зеленый»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай зеленый с чабрецом»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай зеленый с жасмином»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай зеленый с мятой»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай фруктовые ягоды»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай черный с мятой»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай зеленый с чабрецом и мятой»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай черный с чабрецом и мятой»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай черный с бергамотом»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чай черный с звездикой»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00
<b>«Чайная церемония»</b> (Чайник чая, варенье двух сортов, две порции пахлавы, лимон, сахар, финики, конфеты)	700/910	1800.00
<b>«Самовар»</b> (Чайник чая на выбор: черный или зеленый, самовар, лимон, финики, сахар и конфеты)	3000/700	2500.00
<b>«Чай чистый чабрец»</b> (Чайник чая, сахар, лимон, финики, конфеты)	700/345	600.00



## Кофе

	Грамм	Цена
«Американо»	150	200.00
«Капучино»	150	250.00
«Эспрессо двойной»	100	250.00
«Эспрессо»	50	200.00
«Латте»	200	250.00
«Горячий шоколад»	150	200.00
«Молоко»	50	50.00
«Сливки»	20	30.00

## Холодные напитки

«Самур»	500	160.00
«Рычал су»	500	160.00
«Домашний Лимонад» <small>(Из свежих натертых апельсинов и лимонов, с добавлением сахара и веточки мяты)</small>	200/ 1л	100/500.00
«Сивли» негазированная	500	150.00
«Кола RICH»	330	160.00
«Сок RICH» в ассортименте	200	130.00
«Тоник RICH»	330	160.00
«Лимонад» в ассортименте <small>(Дюшес, тархун)</small>	500	170.00
«Сок» в ассортименте	1 л	420.00
«Морс домашний»	200/ 1л	100/500.00
«Молочный коктейль»	200	250.00
«Компот» в ассортименте <small>(Кизил, фейхоа, айва)</small>	1 л	400.00





## Вина Чили

0,75 л

«Лонгитуд Совиньон Блан» DO..... 1700р

*белое сухое*

«Лонгитуд Карменер» DO..... 1700р

*красное сухое*

## Вина Австралии

«Баттерфляй Ридж Рислинг-Гевюрцтраминер»..... 1600р

*белое полусухое*

«Баттерфляй Ридж Каберне-Мерло»..... 1600р

*красное полусухое*

## Вина Италии

«Пино Гриджио» Венето DOC..... 1800р

*белое сухое*

«Монтепульчано д'Абруццо» DOC..... 1800р

*красное сухое*

«Кьянти» DOCG..... 1800р

*красное сухое*



## Вина Франции

0,75л 100 мл

**«Ронрон» ..... 1500р**

*белое полусладкое / сухое*

**«Ронрон» ..... 1500р**

*красное полусладкое / сухое*

**«Розе д'Анжу» АОС..... 1800р 240р**

*розовое полусладкое*

**«Круз 6 Женерасьон Бордо Семильон-Совиньон» АОР..... 1700р**

*белое сухое*

**«Барон де Нобль Кур Медок» Медок АОС..... 2200р**

*красное сухое*

**«Шато Аркад Лангедок» АОР..... 2400р**

*красное сухое*

**«Шабли Ролан Лавантюро» Бургундия АОС..... 4800р**

*белое сухое*





## **Вина Испании**

0,75л

«Конде Де Тресагуас Д.О.К Риоха»..... 1800р

*белое сухое*

«Конде Де Тресагуас Д.О.К Риоха Темпранильо»..... 1800р

*красное сухое*

## **Домашнее вино**

0,5 л

«Домашнее вино»..... 1000р

*красное гранатовое полусладкое*

«Домашнее вино»..... 1000р

*красное ежевичное сладкое*

«Домашнее вино»..... 1000р

*белое сухое*

«Глинтвейн».....(200 мл) 200р





## Вина Испании

	0,75 л
«Феста Ла Виста».....	1500р
<i>белое полусладкое / сухое</i>	
«Феста Ла Виста».....	1500р
<i>красное полусладкое / сухое</i>	
«Вьехо Марчанте Вердехо».....	1600р
<i>белое сухое</i>	
«Вьехо Марчанте Темпранильо Крианца» DOP.....	1800р
<i>красное сухое</i>	
«КондеОтинано Крианца» РиохаDOC.....	2500р
<i>красное сухое</i>	

## Пиво разливное

	500 мл	330 мл
«Черновар» темное .....	360р	240р
«Либенвайс» нефильтованное.....	400р	300р
«Либенброй-Хель» светлое.....	380р	260р

## Пиво бутылочное

«Бакалар» безалкогольное .....	270р
--------------------------------	------



## Географические вина Азербайджана

	0,75л	100мл
«Азербайджан».....	1500р	200р
<i>красное сухое</i>		
«Ахсу».....	1500р	200р
<i>белое полусухое</i>		
«Баян-Ширай».....	1500р	200р
<i>белое полусладкое</i>		
«Матраса».....	1500р	200р
<i>красное сухое</i>		
«Садыллы».....	1500р	200р
<i>белое сухое</i>		
«Тауз».....	1500р	200р
<i>красное полусухое</i>		
«Чинар».....	1500р	200р
<i>красное полусладкое</i>		
«Шагдаг».....	1500р	200р
<i>красное полусладкое</i>		
«Гёк-гель».....	1500р	200р
<i>красное полусухое</i>		



## Вина Грузии

0,75 л

«Алазанская Долина» ..... 1500р

*белое полусладкое*

«Алазанская Долина» ..... 1500р

*красное полусладкое*

«Цинандали» ..... 1600р

*белое сухое*

«Саперави» ..... 2000р

*красное сухое*

«Мукузани» ..... 2000р

*красное сухое*

«Киндзмараули»..... 2200р

*красное полусладкое*

«Хванчкара»..... 3600р

*красное полусладкое*





## Вина Грузии

0,75 л

**«Хихви Квеври» Кахети..... 3200р**

*оранжевое сухое*

Оранжевое сухое вино Palavani, Khikhvi "Qvevri" производится из винограда одноименного сорта, выращиваемого в микроне Кистаури (Кахетия). Виноградники с лозами Хихви, расположенные вблизи реки Алазани, находятся на высоте около 2000 метров над уровнем моря. Вино создается согласно классической технологии изготовления грузинских сухих белых вин, когда ферментация и выдержка происходят в квеври — огромных глиняных кувшинах, традиционных в кахетинском виноделии. Созревание вина в квеври длится минимум 6 месяцев.

Вино обладает насыщенным янтарным цветом, богатым ароматом с нотами персика и абрикоса. Во вкусе насыщенное, маслянистое с тонами персика и сухофруктов. Прекрасно сочетается с выдержанными сырами, блюдами из жареной свинины, баранины или телятины.

**«Ркацители Квеври» Кахети..... 3200р**

*белое сухое*

Белое сухое сортовое вино Palavani, Rkatsiteli "Qvevri" производится из винограда одноименного сорта, выращиваемого в микроне Кистаури (Кахетия). Виноградники с лозами Ркацители, расположенные вблизи реки Алазани, находятся на высоте около 2000 метров над уровнем моря. Вино создается согласно классической технологии изготовления грузинских сухих белых вин, когда ферментация и выдержка происходят в квеври — огромных глиняных кувшинах, традиционных в кахетинском виноделии. Созревание вина в квеври длится минимум 6 месяцев.

Вино обладает насыщенным золотым цветом, богатым ароматом с нотами груши, персика, абрикоса и цитрусовых. Во вкусе насыщенное, маслянистое с тонами персика и тропических фруктов. Вино рекомендуют подавать к птице, салатам, рыбе на гриле и сырам.

**«Саперави Квеври» Кахети..... 3200р**

*красное сухое*

Красное сухое сортовое вино Palavani, Saperavi "Qvevri" производится из винограда одноименного сорта, выращиваемого в микроне Ахмета (Кахетия). Виноградники с лозами Саперави, расположенные на правом берегу реки Алазани, находятся на высоте 567 метров над уровнем моря. Вино создается согласно классической технологии изготовления грузинских сухих красных вин, когда ферментация и выдержка происходят в квеври — огромных глиняных кувшинах, традиционных в кахетинском виноделии. Созревание вина в квеври длится минимум 6 месяцев.

Вино насыщенного рубинового цвета, в аромате преобладают оттенки вишни, ежевики и черники. Во вкусе приятная сладость гармонирует с ягодными тонами. Идеально подходит к пряным мясным блюдам, выдержанным сырам.



## Игристые вина

0,75 л

«Мартини» Асти DOCG..... 3500р

*сладкое белое*

«Шато Ренни» Кава DO..... 2500р

*белое брют*

«Ганча» Асти DOCG..... 2000р

*сладкое белое*

«Ганча» Брют IGT..... 2000р

*белое сухое*

«Ламбруско» Бьянко ..... 1500р

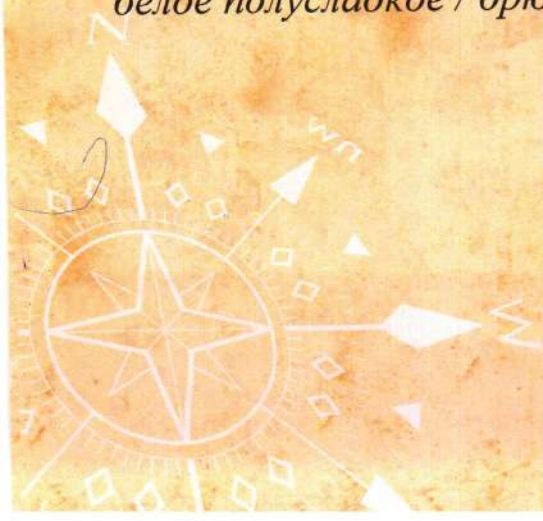
*белое полусладкое*

«ЛевЪ ГолицынЪ» ..... 1300р

*белое полусладкое / брют*

«Российское шампанское»..... 1100р

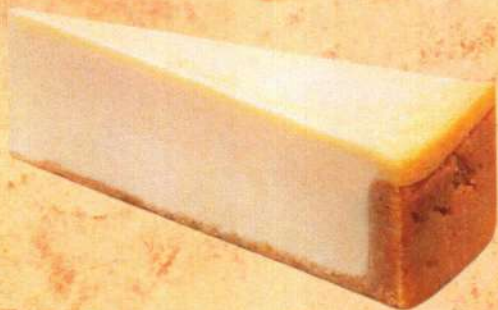
*белое полусладкое / брют*







## Десерты



### Чизкейк «Нью-Йорк»

Тонкий сливочно-песочный корж и крем из сливочного сыра.  
Вес 1 порции: 120 г

350 ₽



### Брусничный крем-пирог

Венский пирог с брусникой, белым шоколадом и взбитыми сливками, украшенный клюквой.  
Вес 1 порции: 125 г

350 ₽



### Торт «Мусс три шоколада»

Воздушный мусс из молочного шоколада и шоколадный бисквит, покрытый тёмным шоколадом.  
Вес 1 порции: 150 г

350 ₽



### Торт «Гурман яблочный»

Отборные яблоки, вымоченные в соусе из корицы, запеченные в засахаренном яблочном муссе на кусочке песочно-миндального теста.  
Вес 1 порции: 200 г

350 ₽



### Тирамису маскарпоне

Два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье савоярди пропитаны кофе и украшены какао.  
Вес 1 порции: 110 г

350 ₽



*Десерты*



**Пахлава**

**160 ₺**



**Мороженое в ассортименте**

**300 ₺**





## Десерты



### «Апельсин»

Апельсиновое мороженое  
в оболочке настоящего апельсина.  
Вес 1 шт.: 90 г

**550 ₺**



### «Лимон»

Лимонное мороженое  
в оболочке настоящего лимона.  
Вес 1 шт.: 90 г

**550 ₺**



### «Кокос»

Мороженое с мякотью кокоса  
и шоколадной плиткой в скорлупе  
настоящего кокосового ореха.  
Вес 1 шт.: 80 г

**550 ₺**



### «Ананас»

Ананасовое мороженое с кусочками  
ананаса в половинке оболочки  
настоящего ананаса.  
Вес 1 шт.: 100 г

**600 ₺**