

ЩЕДРЫЕ И ВКУСНЫЕ ЛАНЧИ

По будням с 12:00 до 16:00

БОЛЬШОЙ ЛАНЧ

ОТ ШЕФА

Куриная тарелка на выбор
Суп на выбор
Напиток на выбор

600 ₺



БИЗНЕС-ЛАНЧ

«GAGAWA»

Паста на выбор
Суп на выбор
Напиток на выбор

500 ₺



БИФ-ЛАНЧ

ОТ ШЕФА

Тарелка с говядиной на выбор
Суп на выбор
Напиток на выбор

700 ₺

НАПИТКИ

Чайная коллекция

Лёд и пламя ХИТ
Согревающий напиток из зелёного чая, садовой мяты и спелых ягод облепихи

Звезда Цейлона
Благородный чёрный цейлонский чай

Карибские сады
Фруктовый чай с цветами апельсина, гибискуса, ароматом манго и спелого ананаса

Свежий ветер востока
Традиционный зелёный чай с садовой мятой

Горный чабрец
Высокогорный индийский чёрный чай с чабрецом

Гармония Азии
Классический китайский зелёный чай

Горячие напитки

Чай в чашке	200 мл	100 ₺
Эспрессо	60 мл	130 ₺
Двойной эспрессо	120 мл	200 ₺
Американо	200 мл	160 ₺
Американо с молоком	250 мл	190 ₺
Капучино	250 мл	180 ₺
Латте	220 мл	170 ₺
Сироп на выбор	15 мл	30 ₺



360 ₺
1000 мл

Домашние морсы

Вкус на выбор

170 ₺ 450 мл

Фреш апельсиновый

250 ₺ 430 ₺
250 мл 450 мл

Холодные напитки

Бона аква газ. / негаз.	500 мл	150 ₺
Добрый Кола	330 мл	200 ₺
Добрый Кола зеро	330 мл	200 ₺
Добрый Лимон-лайм	330 мл	200 ₺
Добрый Апельсин	330 мл	200 ₺
Прохладный чай	500 мл	200 ₺
Rich лимон / персик		200 ₺
Пиво и сидр	Кроме ресторанов в г. Казань	
Жигули барное алк. 4,9 %	450 мл	190 ₺
Efes Pilsener алк. 5,0 %	450 мл	200 ₺
Хамовники алк. 4,5 %	450 мл	220 ₺
Stella Artois алк. 5,0 %	440 мл	250 ₺
Spaten алк. 5,2 %	450 мл	280 ₺
Сидр «Bon Season» Груша / Яблоко алк. 4,5 %	400 мл	280 ₺



ДЕСЕРТЫ

Пирожное

«Мозаика» ХИТ

Шоколадное лакомство, приготовленное из какао, молока, бисквита и грецкого ореха. Подается с шоколадным топplingом и кокосовой стружкой

* Продукт может содержать скорлупу ореха

180 ₺
130 г



Торт «Медовый»

Классический торт из ароматных медовых коржей, прослоенных нежным заварным кремом, украшен традиционной бисквитной крошкой

220 ₺
160 г



Чизкейк «Манго-маракуйя»

Чизкейк из сыра и творога на тонком песочном тесте с пюре из натурального манго и маракуйи

240 ₺
130 г



www.gagawa.ru /gagawa_russia
Предложения и замечания можно отправить по адресу: info@gagawa.ru

Готовый продукт может отличаться от рекламного изображения.



Gagawa
Chicken Master

МЕНЮ

ЛАКОМСТВО ОТ ШЕФА



КУРИНЫЕ БАЙТСЫ



ГРИЛЬ «СЛИВОЧНЫЙ ТИМЬЯН»



ГОВЯДИНА «КРЕМ-ШАМПИ»



Готовый продукт может отличаться от рекламного изображения.

ЗАКУСКИ

Закуска ассорти

Хрустящие и вкусные куриные байтсы, сырные палочки из моцареллы, луковые кольца и картофель фри с пятью специями

430 ₺

385 г



СОУС

60 ₺ 30 г

Шрирача Барбекю Сладкий чили Сырный Сладкий перчик Брусничный

СУПЫ



Куриный

Куриный суп с лапшой

195 ₺

250 г



Чечевичный

Чечевичный суп с сухариками

195 ₺

250 г

САЛАТЫ

Греческий

Смесь салатных листьев, томаты черри, огурцы, сладкий перец, маслины, красный лук и нежный белый сыр



390 ₺

285 г

Цезарь ХИТ

Салат Айсберг, томаты черри, сухарики и куриные ломтики присыпаны тертым Пармезаном



420 ₺

290 г

Тёплый с говядиной

Смесь салатных листьев, томаты черри, горячие ломтики говядины, бальзамический соус и семена кунжута



460 ₺

240 г

ПАСТА

Барбекю ХИТ

Филе курицы в соусе барбекю, сыр, кунжут



420 ₺

275 г

Чиз Калифорния

Филе курицы в сливочно-сырном соусе, 7 специй и сладкий перец



420 ₺

275 г

Крем-Шампи ХИТ

Филе курицы в сливочно-сырном соусе с шампиньонами



420 ₺

280 г

С острым перцем

Филе курицы в томатном соусе со смесью перцев



420 ₺

280 г

Со сладким перцем

На томатном соусе, сладкий перец, маслины, кукуруза, сыр Моцарелла



420 ₺

220 г

Тайна Чеддера

Филе курицы в сливочном соусе, сыр Чеддер, розмарин



420 ₺

255 г

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Гарнир: пенне / баветте / рис / картофель фри

Дополнительная порция гарнира **+ 60** ₺

Говядина по-мексикански

Ола, амигос! Снимайте ваши сомбреро, ведь сейчас вам станет очень жарко — сочные кусочки говядины в остром соусе с добавлением бобов и перчика халапеньо. Рискнете попробовать?



610 ₺

450 г

Говядина «Султан-Баклажан»

Блюдо, достойное стола настоящего султана! Пикантное пюре из запечённых на гриле баклажанов украшает нежную говядину



610 ₺

465 г

Говядина «Сливочный тимьян»

Ощутите невероятный аромат и вкус нежнейшей говядины, политой соусом из сливок и сыра, с добавлением тимьяна



610 ₺

425 г

Куриные байтсы

Нежнейшие и вкусные куриные кусочки в хрустящей панировке

310 ₺ 12 шт/175 г



ХИТ

Картофель с пряными травами

Картофель фри, приготовленный в смеси пяти трав и специй

220 ₺ 150 г



Луковые кольца

Кольца белого сладкого лука в фирменной хрустящей панировке

220 ₺ 8 шт/115 г



КУРИНЫЕ БЛЮДА

200

Мы используем 200 г куриного мяса для приготовления каждого блюда. Каждое блюдо может быть сервировано гарниром на ваш выбор: паста Пенне или Баветте в соусе «Лесто», рис или картофель фри

Лакомство от Шефа

Замаринованные кусочки курицы в секретном маринаде от Шефа заставят вас теряться в догадках: это говядина или курица. Шеф добавил шампиньоны и сладкий перец



490 ₺

470 г

Свит Чили

Сладкий или острый? Вы удивитесь, как от кусочка к кусочку меняется вкус этого блюда. В этом и есть секрет сладко-пряного соуса с капелькой чили



490 ₺

430 г

Чиз Калифорния

Мы приготовили особенно красочное блюдо: куриное филе, замаринованное с 7 специями, в сливочно-сырном соусе с яркими сладкими перцами



490 ₺

485 г

А-ля Паприкаш

Сладкие перчики-гриль, сладкий перец и сочные кусочки курицы — вы ещё не успеваете сделать заказа, как почувствуете этот дразнящий аромат с дымком



490 ₺

450 г

Цыплёнок Барбекю ХИТ

Награда настоящему герою — сочное мясо с дымком! Нежная куриная грудка со сладким перцем, миксом из семи специй и пряным соусом барбекю — это настоящее гастрономическое приключение



490 ₺

470 г

ГРИЛЬ

Грудка на гриле, два гарнира и свежий салат

Куриная отбивная на гриле «Сливочный тимьян» ХИТ

Любовь нашего Шеф-повара к тимьяну и сыру со сливками стала основой мягкого и нежного соуса, в котором отбивная из куриной грудки превращается в сочное и ароматное блюдо

620 ₺ 675 г

Куручка по оригинальному рецепту

С этого блюда началась история нашего ресторана. Здесь просто кусочки курицы в секретном маринаде, глазированные соевым соусом.



490 ₺

435 г

Смоки Баффало

Известный всему миру соус «Барбекю» теперь может стать и вашим фаворитом. С первого кусочка курицы в нежном, но в то же время остро-пряном соусе с добавлением чили и специй, вы влюбитесь в этот взрыв вкуса!



490 ₺

470 г

Тайна Чеддера ХИТ

Скажем так, сыр всему голова! А когда к пикантному сыру Чеддер добавлен ароматный розмарин — этот соус идеально дополняет нежную курицу



490 ₺

465 г

Азиаки

Загадочная Азия дарит нам соус Терияки. В авторской версии этого соуса куриное филе становится пикантно-сладковатым и одновременно пряным. И это незабываемо!



490 ₺

445 г

Балканский ветер

Вдохновение балканской кухней, пропитанное пряными нотами печёного сладкого перца и баклажана, пикантного чеснока вместе с нежнейшими кусочками нашей курочки в особом маринаде



490 ₺

550 г

Свит чили гриль

Вдохновленный вкусами тайского стрит-фуда наш Шеф сделал свою формулу идеального блюда: обжаренные нежные кусочки курочки с баклажаном, цуккини и красным перцем, припущенных на гриле, в глазури из самого любимого тайского соуса Свит Чили



490 ₺

540 г

Крем-Шампи

Грибы — ваша маленькая слабость? Не отказывайте себе в удовольствии насладиться удивительно нежным сочетанием шампиньонов, свежих сливок и мягких кусочков курицы



490 ₺

455 г

Жгучие перцы

Это блюдо посоревнуется с огнедышащим драконом. Кусочки курицы и сладкий перец в соусе — настоящий пожар на сковороде. Но не волнуйтесь, этого дракона легко приручить!



490 ₺

470 г

Сливочный тимьян ХИТ

Разделите страсть нашего Шеф-повара к тимьяну! Сочное куриное филе становится особенно ароматным благодаря этой пикантной специи, сыру и сливкам



490 ₺

445 г

Терияки гриль

Идеальное сочетание сладкого перца, баклажана, цуккини, приготовленных на гриле, и нежной курочки со сладкой ноткой японской кухни соуса Терияки



490 ₺

540 г

Султан-Баклажан

Восточная сказка наяву: пюре из баклажанов буквально укутывает каждый аппетитный кусочек курицы. Найдётся тысяча красивых фраз, чтобы описать вкус, но лучше попробовать это блюдо, достойное султана



490 ₺

495 г

Куриная отбивная на гриле «Жгучие перцы»

Попробуйте нашу куриную грудку в соусе из огненно-острых перцев. Почувствуйте себя победителем!



620 ₺ 630 г

Куриная отбивная на гриле по оригинальному рецепту

Простое блюдо с секретом — именно так мы называем нежную и сочную курицу для всех, кто предпочитает классический вкус



620 ₺ 605 г