



курагадиван  
*душевный ресторан*

**МЕНЮ**





# курагадиван

Добро пожаловать в наш гостеприимный ресторан «Курагадиван» - место встреч дорогих гостей, добрых друзей, богатых закусок и длинных тостов за здоровье, любовь и благополучие!

Лучшие повара «Курагадиван» побалуют Вас традиционными аутентичными блюдами восточной кухни, рецепты которых передаются из поколения в поколение, как принято на Востоке.

Мы с любовью лепим хинкали тысячами тысяч, печем хачапури тоннами, разливаем вино собственного приготовления бочками и готовим невероятные шашлыки и восточные закуски...

Приглашаем Вас в настоящее гастрономическое путешествие по Востоку - вам понравится!

Будьте здоровы и приятного аппетита!





  
**курагадиван**  
*душевный ресторан*

Гостеприимство на Кавказе  
– основа традиционного  
уклада жизни. И торжественное  
застолье – такая вкусная  
его часть!

Дорогому гостю никогда  
не позволят уйти, не попробовав  
главных блюд хозяйки дома.  
Да и разве возможно устоять  
против сладостных ароматов  
хачапури или шашлыков?

Друзья, располагайтесь  
поудобнее – будет вкусно!

Бренд-шеф  
ресторанного  
альянса DNK FOOD  
Игорь Столяренко

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## АССОРТИ СЫРОВ

Ассорти из четырех сыров: пармезана, брынзы, сулгуни, копченого сулгуни. Подаётся с ароматным медом, виноградом, грецкими орехами и лепешкой. Украшается зернами граната.

680.- 220/150 г



**АССОРТИ  
ИЗ СВЕЖИХ  
ОВОЩЕЙ  
И ЗЕЛЕНИ**

Яркие и красочные овощи, которые включают в себя: хрустящие огурчики, ароматные бакинские томаты, пикантный редис и сладкий болгарский перец. Подаются с сырным соусом и зеленью.

490.-<sub>340/40 г</sub>



 **АДЫГЕЙСКИЙ  
СЫР  
С ТОМАТАМИ**

 Жареный сыр в пряном соусе мёд-чили. Для полного вкуса подаётся с гранатовым соусом наршараб.

580.-<sub>260 г</sub>





**ЛОСОСЬ  
ШЕФ - ПОСОЛА**

Подаётся с кнелями из  
творожного сыра и трав.

**690.-** 80/45 г

рекомендуем



**Rkatsiteli  
Kuban-Vino**

Россия,  
белое, сухое

**320.-** 125 мл



**ТАРТАР  
ИЗ ЛОСОСЯ**

Подаётся с хрустящей  
лепешкой.

**690.-** 120/60 г



## МАРИНОВАННЫЙ РОСТБИФ

Сочное ароматное блюдо из маринованной говядины. Подаётся с домашней аджикой и маринованным луком.

750.- 100/55 г



NEW

## РУЛЕТКИ ИЗ ЯЗЫКА

Нежные рулетики из говяжьего языка с мягким творожным сыром, шампиньонами, огурчиком, томатами и соусом на основе горчицы.

480.- 120/40 г

рекомендуем



**Kangun-Voskeat  
Khorovats**

Армения,  
белое, сухое

**450.-** 125 мл

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Тёплые шарики с нежным  
расплавленным сыром внутри.

**370.-** 145 г

ХИТ

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Рулетки из баклажанов  
с мягким сливочным сыром  
и грецким орехом.

**430.-** 160 г



курагадиван

ДОСТАВКА  
ВОСТОЧНЫХ БЛЮД

**-10%**

НА САМОВЫВОЗ



ТРЦ Аура: ☎ 227-84-01

🌐 [kuragadivan.ru](http://kuragadivan.ru)

# ВЫПЕЧКА ОТ ДУШИ



NEW

## ШОТИ С БУРРАТОЙ

С бакинскими томатами и кахетинским маслом. Подаётся с гранатовым соусом наршараб и рукколой.

850.- 520 г

рекомендуем



Mukuzani  
Shildis Mtebi

Грузия,  
красное, сухое

520.- 125 мл



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

В этом хачапури нет ничего лишнего!  
Только домашние грузинские сыры и горячая любовь!

490.- 360 г



ХИТ

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Эта аджарская лодочка только для Вас! Наслаждайтесь этим горячим хачапури! Генацвале, желток перемешиваем с сыром, чтобы хачапури был еще вкусней!

480.- 350 г

рекомендуем



Areni-Karmrahyut  
Khorovats

Армения,  
красное, сухое

450.- 125 мл



ХИТ

### АССОРТИ ЧЕБУРЕКОВ

Сочные чебуреки с начинкой из телятины, баранины, нежного творожного сыра с зеленью. Подаётся с соусом сюзьма и домашней аджикой.

480.-200/80 г

# ЧЕБУРЕК от шефа



ХИТ

Хрустящий чебурек с начинкой из сочной говядины с грузинскими специями. Необходимо надеть перчатки на руки, сдуть чебурек прихлопывающими движениями, полить домашней аджикой и свернуть в трубочку в форме шаурмы. Так лучше всего раскрывается вкус, задуманный шеф-поваром для наших гостей.

380.- 230/40 г



## КУТАБ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Тонкий пирожок в форме полумесяца  
с начинкой из сыра с зеленью.  
Подаётся с соусом сюзьма.

330.- 160/40 г

## ЛЕПЁШКА ТАНДЫРНАЯ

90.- 125 г

NEW

## КУТАБ С ГРИБАМИ

Пирожок с начинкой из шампиньонов  
в сливочном соусе.  
Подаётся с соусом сюзьма.

290.- 160/40 г

# САЛАТЫ

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Салат с томатами черри с добавлением нежного творожного сыра, ароматной зелени, кедровых орешков и сладкого соуса чили.

420.- 170 г





## ГРЕЧЕСКИЙ

Сочные томаты, огурцы, болгарский перец, хрустящий сладкий лук, маслины и нежная фета с лёгкой заправкой из оливкового масла. По-праздничному яркий и сочный салат!

460.- 270 г



NEW

## ОВОЩНОЙ САЛАТ С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ



Свежие огурцы, томаты, лук, зелень и грецкий орех, с гранатовым соусом наршараб и специями.

440.- 270 г

NEW

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ**

Кусочки языка, обжаренные с терпким сладковатым соусом на основе бобов с добавлением жареного картофеля. Подается на подушке из микса салатов со свежими томатами. Вах, такого ты еще не пробовал!

530.- 220 г

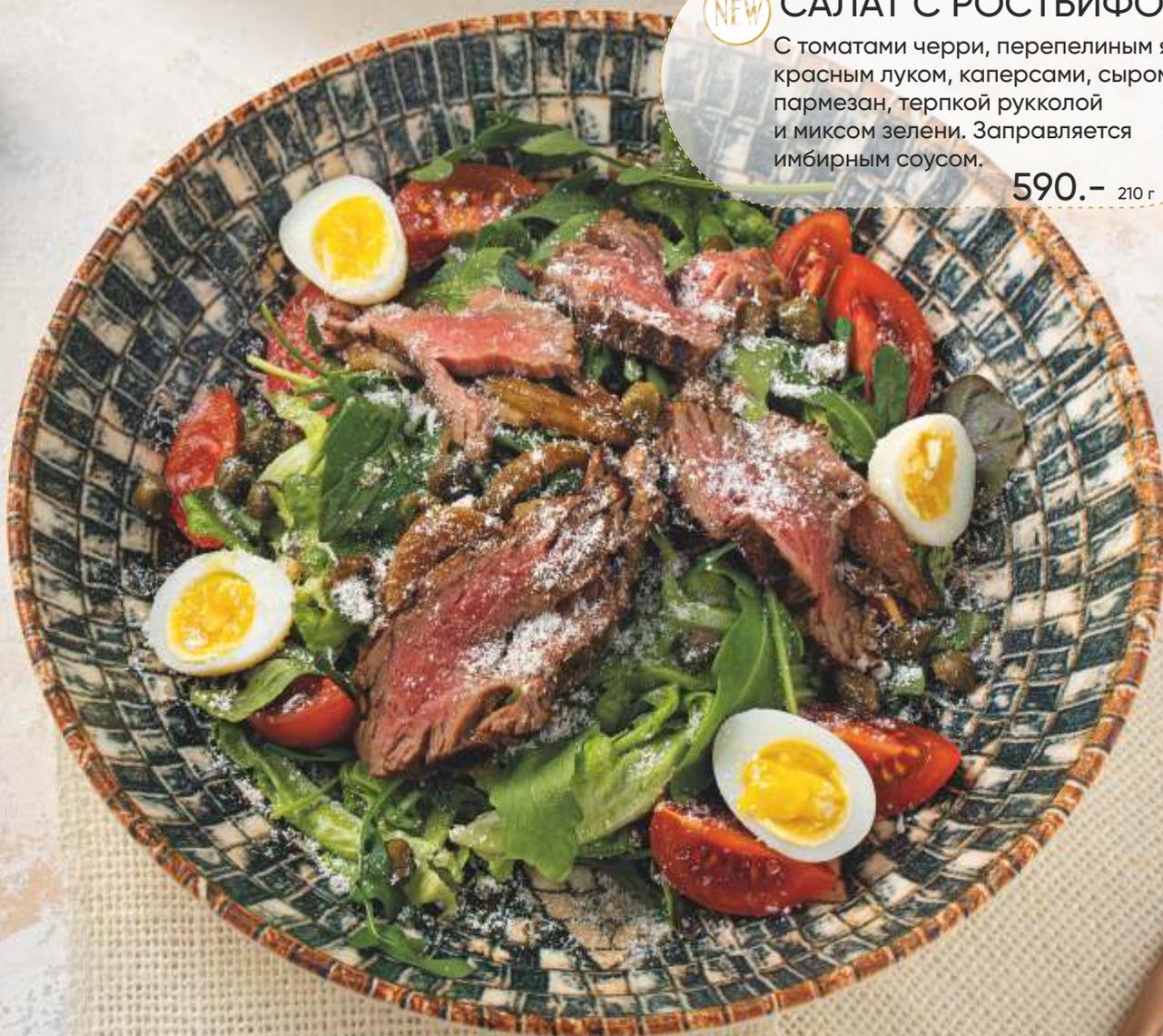


NEW

**САЛАТ С РОСТБИФОМ**

С томатами черри, перепелиным яйцом, красным луком, каперсами, сыром пармезан, терпкой рукколой и миксом зелени. Заправляется имбирным соусом.

590.- 210 г





## ТАШКЕНТ

Традиционный салат из зеленой редьки, отварной говядины и жареного лука.

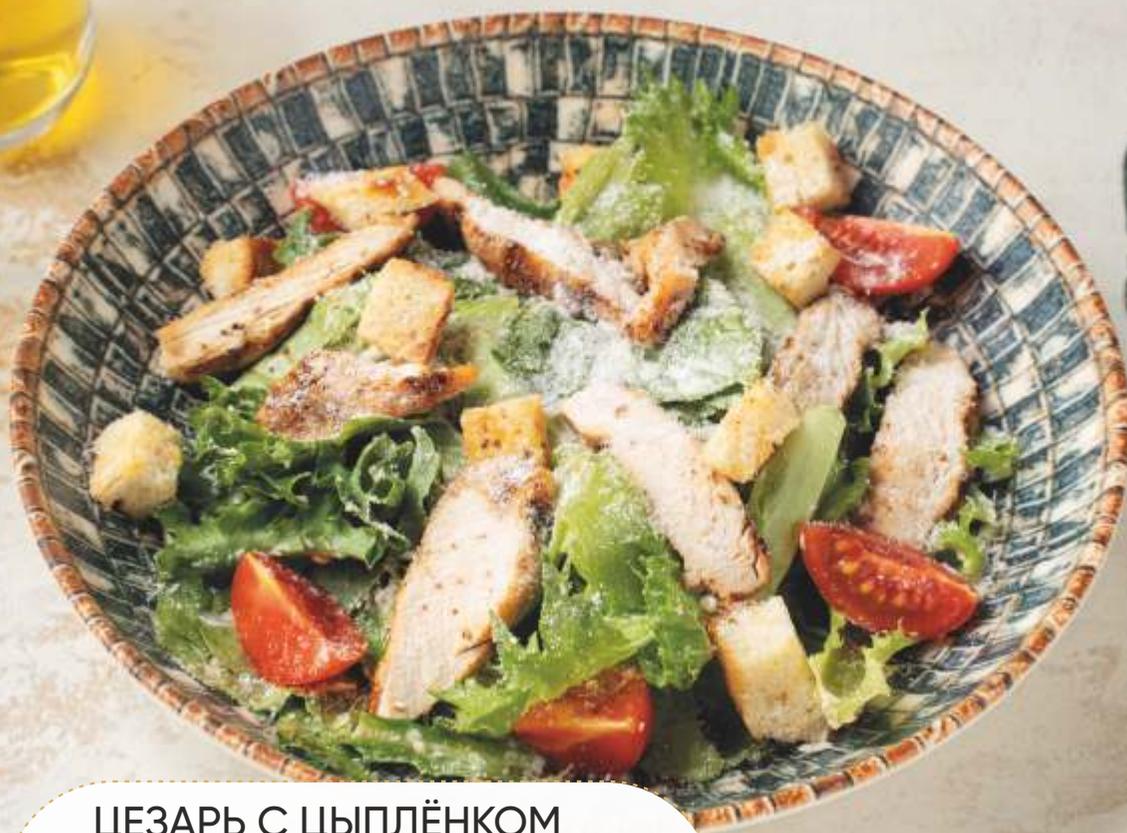
390.- 175 г



## ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА

В этом салате нежная куриная печень, обжаренная в соевом соусе, томаты черри, лук, цукини, зелень. Заправляется орехово-лаймовым соусом, украшается зёрнами граната. Пробуй, генацвале!

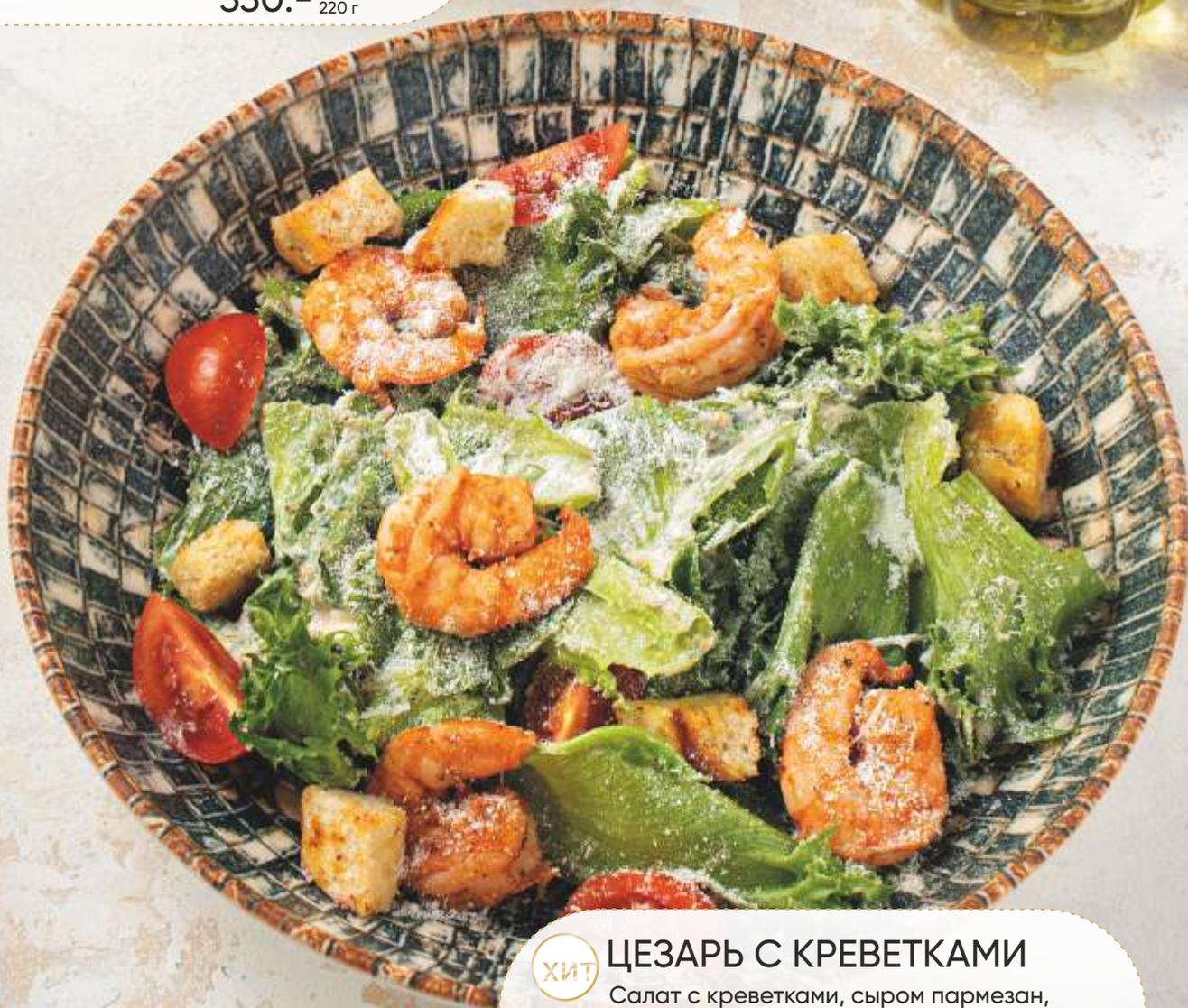
380.- 180 г



### ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ

Жареная на мангале курочка, листья салата, фирменный соус, сочные томаты, сыр пармезан и хрустящие гренки.

530.- 220 г

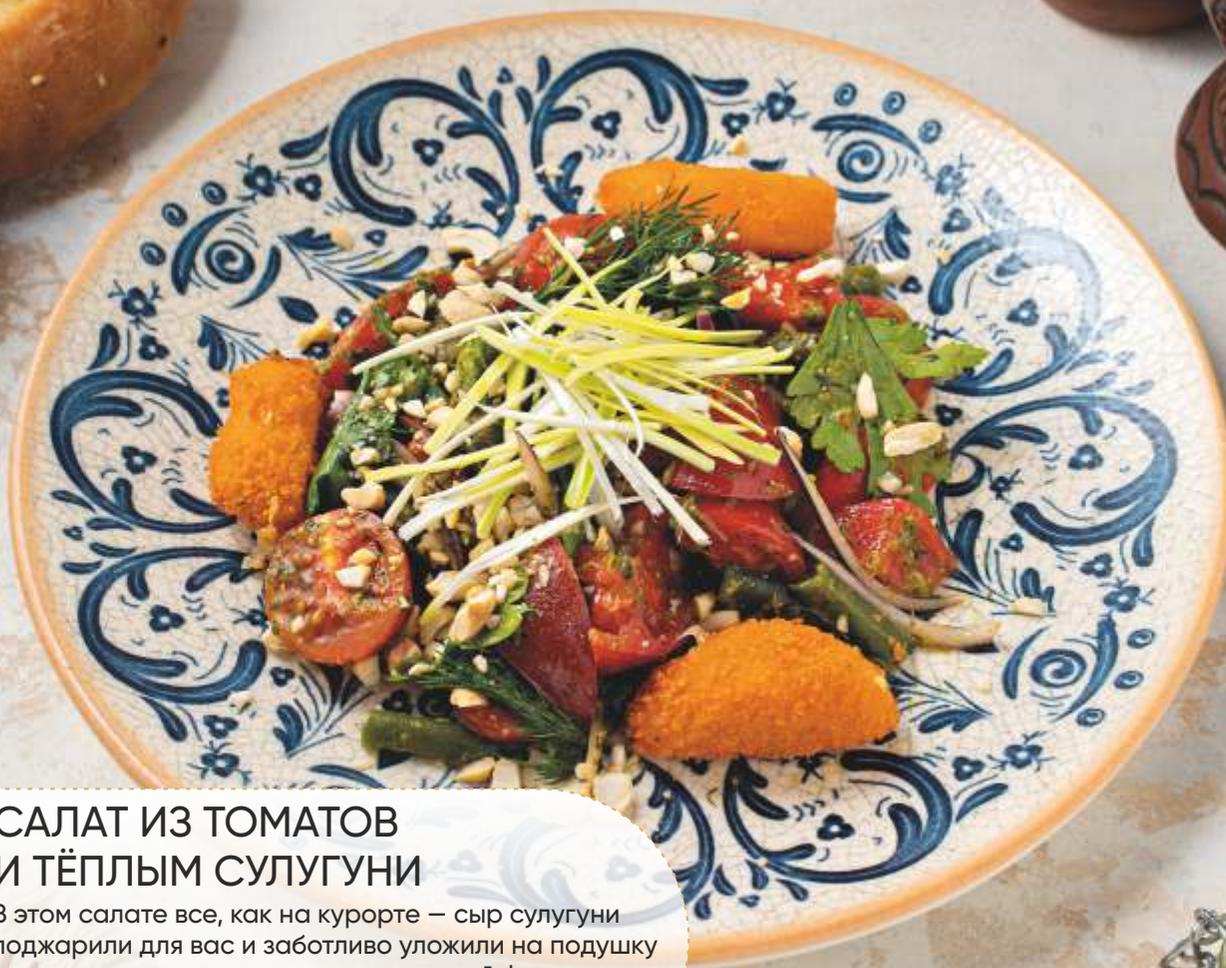


ХИТ

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Салат с креветками, сыром пармезан, хрустящими гренками, сочными томатами, листьями салата и фирменным соусом.

630.- 220 г



ХИТ

### САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ И ТЁПЛЫМ СУЛУГУНИ

В этом салате все, как на курорте – сыр сулгуни поджарили для вас и заботливо уложили на подушку из зелени, сочных томатов и стручковой фасоли. Заправляется соусом песто.

480.- 290 г



### САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И КУРИЦЫ

Пикантный салат с фунчозой, обжаренными тигровыми креветками, куриным филе, сладким болгарским перцем и перцем чили. Заправляется имбирным соусом.

450.- 210 г





**ОТМЕЧАЙТЕ ДЕНЬ  
РОЖДЕНИЯ С НАМИ  
- СКИДКА ВСЕМ  
ИМЕНИННИКАМ 10%**

Генацвале, отметим ваш день рождения  
как свой - с сюрпризами и подарками,  
с тостами, вином в роге и весельем!  
Поздравим, обнимем, расцелуем!

Ваши любимые гости - наши любимые гости!  
Наслаждайтесь! Делитесь любимыми блюдами!  
Отмечайте! Поднимайте бокалы!

Больше счастливых Дней рождения  
с душевной командой ресторана «Курагадиван»

# ХИНКАЛИ

## ОТВАРНЫЕ



**ХИТ** С ТЕЛЯТИНОЙ  
1 шт. 110.-

С РУБЛЕННОЙ  
ТЕЛЯТИНОЙ  
1 шт. 120.-

**ХИТ** С БАРАНИНОЙ  
1 шт. 120.-

С ЦЫПЛЁНКОМ  
И КОПЧЁНЫМ  
СЫРОМ  
1 шт. 90.-

С СУЛУГУНИ  
1 шт. 120.-

# ХИНКАЛИ

## ЖАРЕННЫЕ



рекомендуем

**Brut Melange**

Россия, брют

**290.-** 125 мл

ХИТ

**С ТЕЛЯТИНОЙ**

1 шт. 110.-

**С БАРАНИНОЙ**

1 шт. 120.-

NEW

ХИНКАЛИ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

450.- 250 г

NEW

ХИНКАЛИ  
С КУРИЦЕЙ И КОПЧЁНЫМ  
СУЛУГУНИ В ГРИБНОМ  
СОУСЕ

420.- 270 г

# СУПЫ



ХИТ

## ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ

Наваристый суп из баранины с овощами и домашней лапшой.

450.- 420 г



NEW

## ЩИ СО ЩАВЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ

Наваристый суп с нежной говядиной.  
Подаётся со сметаной.

460.- 420/40 г



## УХА ПО-ВОСТОЧНОМУ

Ароматный лёгкий суп из лосося с луком,  
морковью и картофелем.

530.- 310 г



ХИТ

### СУП-КРЕМ ГРИБНОЙ

Насыщенный крем-суп на основе белых грибов, шампиньонов и овощей с добавлением сливок. Подаётся с чесночными сухариками.

360.- 270 г

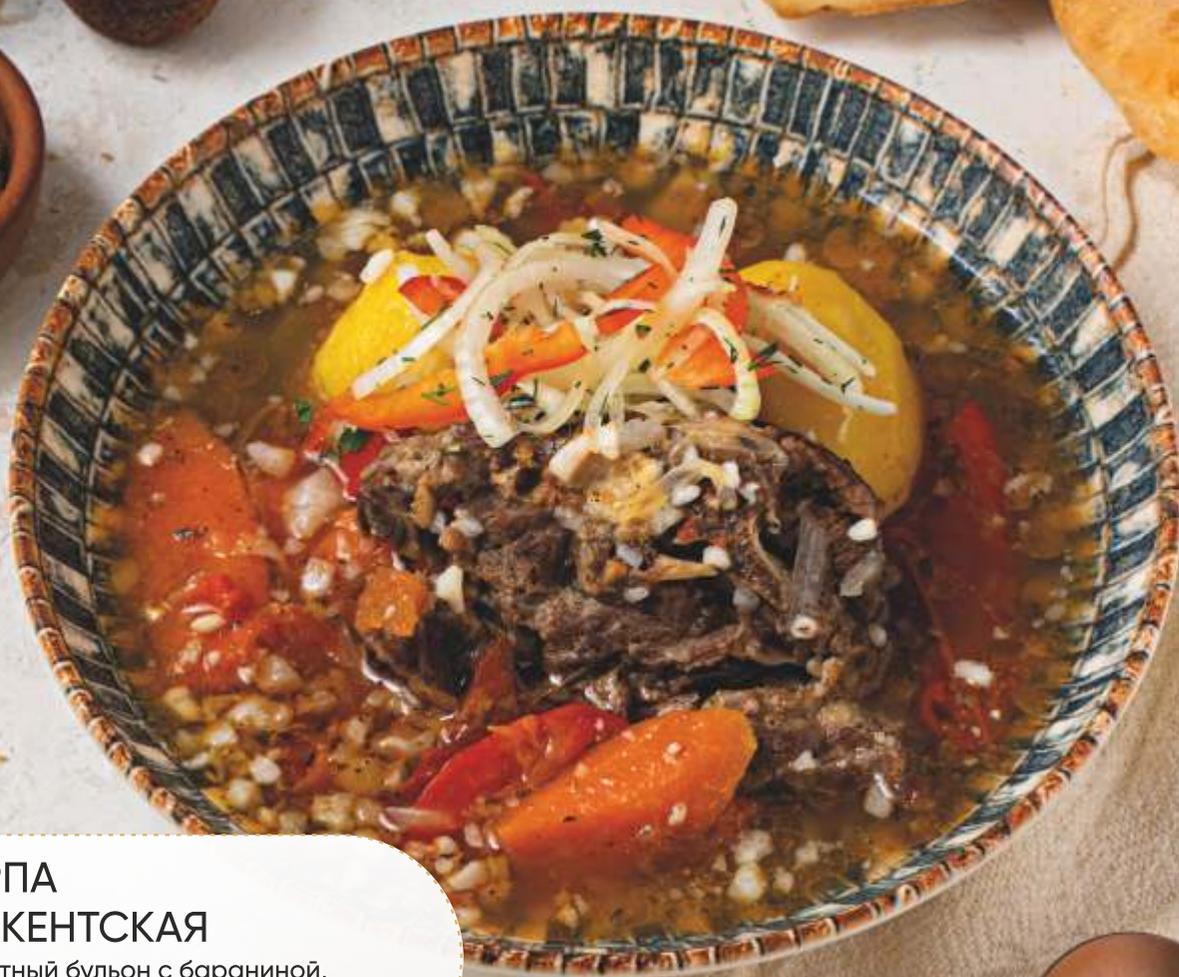


ХИТ

### БОРЩ

Классический суп с отварной говядиной. Подаётся со сметаной.

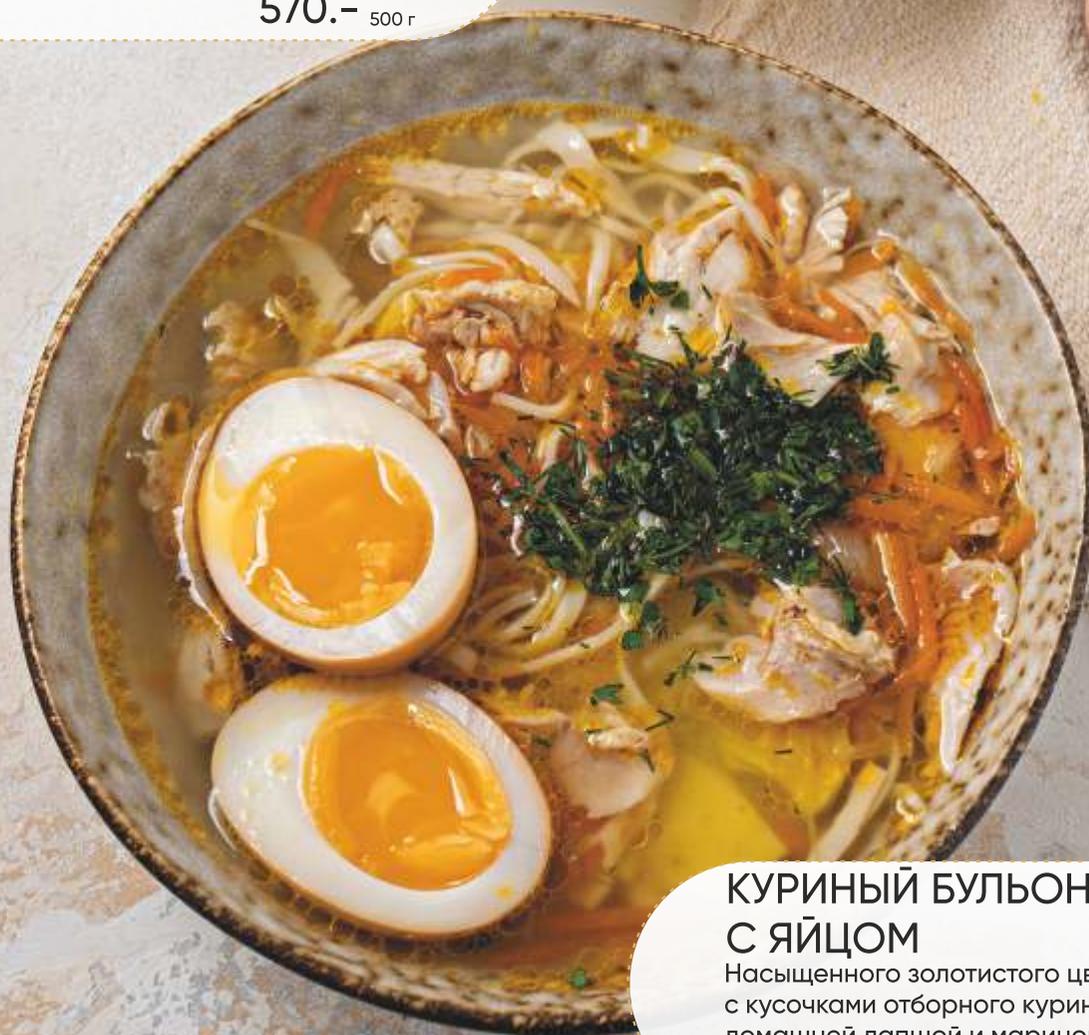
430.- 300/40 г



## ШУРПА ТАШКЕНТСКАЯ

Ароматный бульон с бараниной,  
овощами и отварным картофелем.

570.- 500 г



## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

Насыщенного золотистого цвета суп  
с кусочками отборного куриного мяса,  
домашней лапшой и маринованным  
яйцом.

310.- 380 г



## ХАРЧО

Сытный и гордый суп с телятиной  
и кавказскими специями,  
заказывай скорее!

430.- 300 г

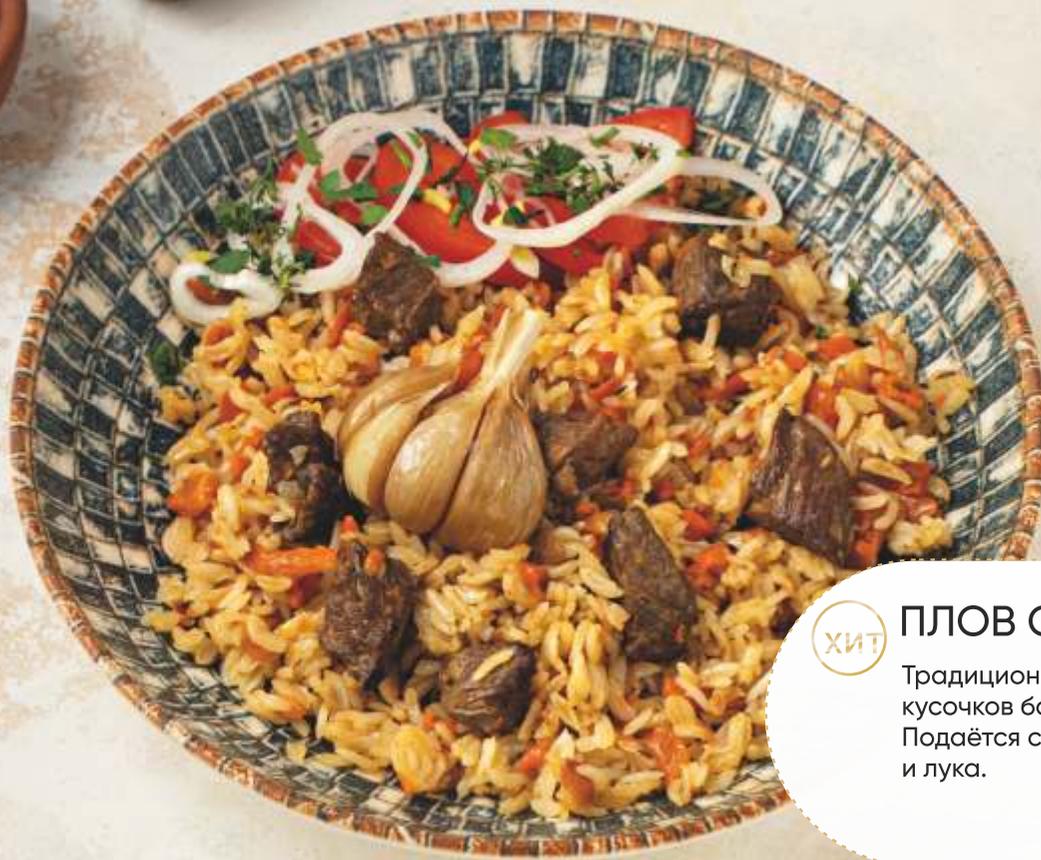


# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## **ХИТ** ГОВЯДИНА ЗАРАВШАН

Сочная говядина с шампиньонами, зелёным луком с добавлением перечного соуса и картофельного пюре.

790.- 160/150 г



ХИТ

### ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Традиционный узбекский плов из риса, кусочков баранины, моркови, лука и чеснока. Подаётся с салатом из сладких томатов и лука.

560.- 320/90 г



ХИТ

### ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

Традиционный узбекский плов из риса, кусочков говядины, моркови, лука и чеснока. Подаётся с салатом из сладких томатов и лука.

550.- 320/90 г



## ЖАРЕНый ЛАГМАН

Сытная жареная домашняя лапша с бараниной, болгарским перцем, сельдереем, томатами, чесноком и луком. Украшается яичным блинчиком.

590.- 360 г



## ГОВЯДИНА ЧАРВАК

Нежное мясо говядины в сливочно-горчичном соусе с добавлением маринованных огурцов, картофеля пай и перца чили, украшается зелёным луком.

790.- 380 г

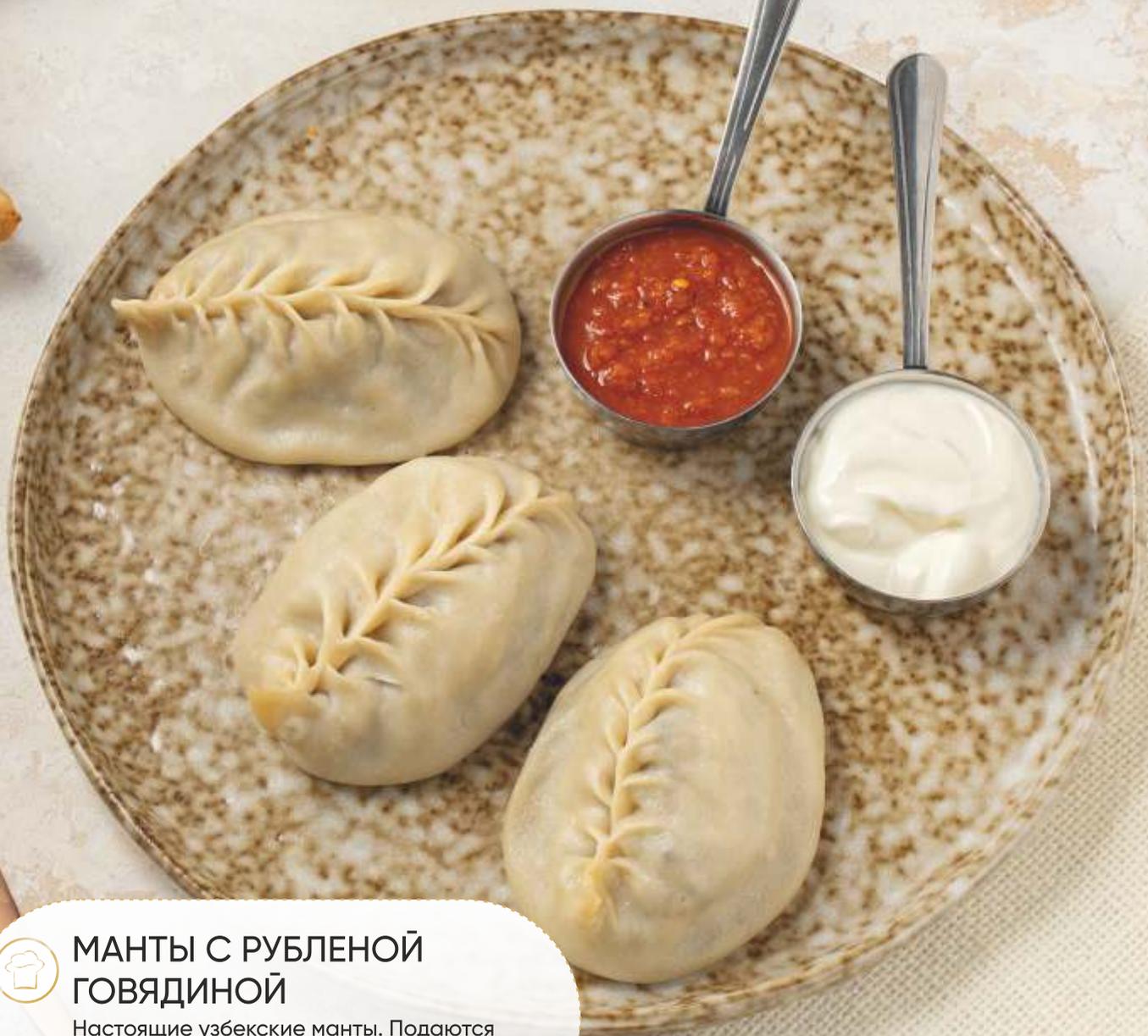


ХИТ

## КЮФТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С СУЛУГУНИ

Пряная говядина с нежным сыром сулгуни. Подаётся с молодым картофелем и соусом ткемали.

650.- 400/40 г



## МАНТЫ С РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Настоящие узбекские манты. Подаются со сметаной и домашней аджикой.

430.- 240/80 г



## КАЗАН-КАБОБ

Обжаренная корейка барашка, томлёная в казане с добавлением картофеля. Подаётся с бульоном из баранины.

850.- 650/150 г



NEW

### ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Домашнее жаркое из свинины с картофелем, томатами, чесноком, соевым соусом, кинзой и зеленью. Как у бабушки дома!

550.- 350 г



### ДОЛМА

Традиционное грузинское блюдо из виноградных листьев, с начинкой из птицы и говядины. Подаётся с соусом сюзьма.

590.- 250/40 г





ХИТ

### ЧКМЕРУЛИ

Жареный в сливочном соусе нежный цыплёнок с чесноком, мятой и кинзой.

520.- 290 г



### ЧАХОХБИЛИ

Кусочки обжаренной курочки в соусе из томатов с луком, кинзой и специями.



480.- 300 г



ХИТ

## ЧАШУШУЛИ

Томлёная в томатном соусе телятина со сладким перцем, луком, чесноком и кинзой.

Это блюдо готовят для самых уважаемых людей, прямо как Вы, наш дорогой гость!

650.-<sup>350 г</sup>



рекомендуем



Rkatsiteli  
Kuban-Vino

Россия,  
белое, сухое

320.-<sup>125 мл</sup>

## ПЕЛЬМЕНИ С ЦЫПЛЁНКОМ

В сливочно-грибном соусе.

360.-<sup>210 г</sup>



«Орсули» в переводе с грузинского означает «две души». И это не случайность!

Уникальность нашего блюда в том, что в одной большой хинкали с хрустящей корочкой скрываются мини-кинкали с креветкой и снежными крабом, которые подаются с сочным соусом Том-ям.

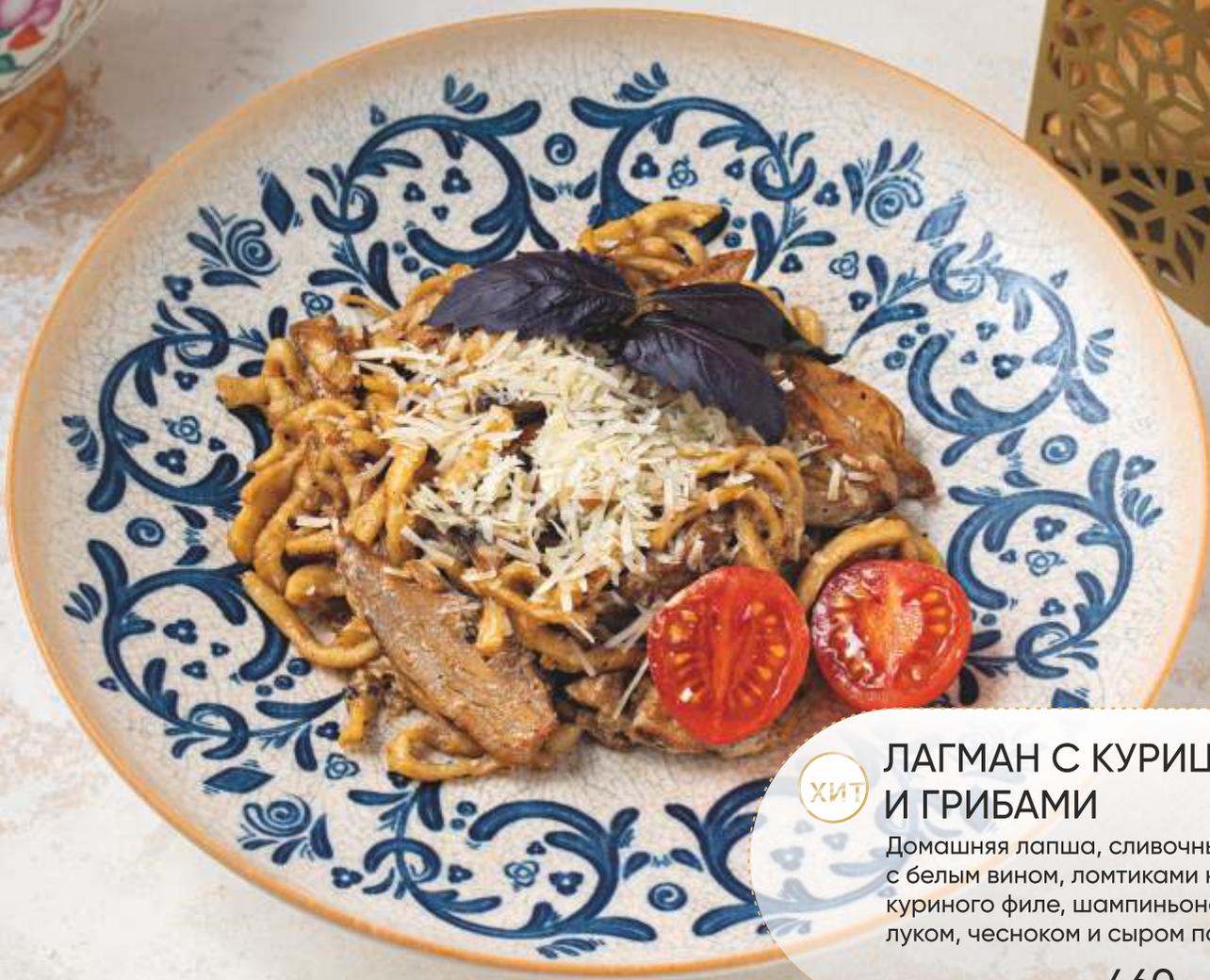
Наш официант при подаче аккуратно срежет шапочку с большой мамы-хинкали, чтобы вы могли насладиться особенной подачей, ароматом и красотой этого блюда.



### ОРСУЛИ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

Запечённый в печи хинкали, внутри которого спрятались пять хинкали-малышей в пикантном соусе том ям. С любовью слеплено нашими поварами!

490.- 330 г



ХИТ

### ЛАГМАН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Домашняя лапша, сливочный соус с белым вином, ломтиками нежного куриного филе, шампиньонами, луком, чесноком и сыром пармезан.

460.- 330 г



### КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

С картофельным пюре, домашней аджикой и салатом ачичук.

460.- 150/200 г

# ГАРНИРЫ



## КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Всеми любимая жареная картошечка с грибами. Ай, какой ароматный!

200.- 150 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180.- 100 г



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Идеально с шашлыком, люля-кебабом или с овощным салатом.

140.- 100 г



## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Сочные овощи – перчик, баклажан, томаты, кабачок, шампиньоны.

330- 165 г



## РИС ОТВАРНОЙ

140.- 100 г

# СОУСЫ

Вкуснее с нашими соусами!

**СЫРНЫЙ**  
80.- 40 г



**НАРШАРАБ**  
Гранатовый соус с кисло-сладким вкусом, идеально подходящий к мясным блюдам.  
80.- 40 г



**ДОМАШНЯЯ АДЖИКА**  
Густой грузинский соус с лёгкой остринкой, подойдет к мясу и хинкали.  
80.- 40 г



**СМЕТАНА**  
80.- 40 г



**КЕТЧУП**  
80.- 40 г



**КАЙЛА**  
К спелым томатам, добавили чеснок и кинзу - получился идеальный соус для твоего шашлыка!  
80.- 40 г



**СОЕВЫЙ**  
80.- 40 г



**СЛАДКИЙ ЧИЛИ**  
Деликатесный соус со сладко-кислым вкусом и остротой, с крупными включениями паприки и специй.  
80.- 40 г



**ТАР-ТАР**  
80.- 40 г

**ТКЕМАЛИ**  
Сладковато-острый соус с ярким ароматом и вкусом специй, трав и пряностей.  
80.- 40 г



# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

рекомендуем



**Mukuzani  
Shildis Mtebi**

Грузия,  
красное, сухое

520.- 125 мл

## КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ И КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ

Не просто кебаб с курицей, а ещё и с сыром.  
Сочный, горячий, только с мангала!  
Подаётся с томатами, маринованным луком,  
лавашом и соусом кайла.

460.- 120/150 г



## КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Сочный люля-кебаб из курицы  
с маринованным лучком,  
салатом из овощей и соусом кайла.

460.- 100/150 г



## КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Сочный люля-кебаб из баранины, с маринованными баклажанами. Подаётся с лавашом и домашним соусом ткемали.

590.- 100/170 г

ХИТ

## КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочный люля-кебаб из говядины, с маринованным луком, салатом из овощей и соусом ткемали.

530.- 100/150 г



**ШАШЛЫК  
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**

NEW

Ароматный и сочный шашлык, маринованный по фирменному рецепту нашего шеф-повара. Подается с лёгким салатом и соусом ткемали. Заказывай скорее!

790.- 120/125 г

ХИТ

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Шашлык для настоящих джигитов! Вах, какой сочный! Такого ты еще не пробовал! Подаётся с лавашом, соусом ткемали и помидорами с маринованным луком.

690.- 100/150 г

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Шашлычок из курицы - самый мягкий, нежный, диетический. Подаётся с томатами и маринованным луком, лавашом и соусом кайла.

480.- 100/150 г



## ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Подаётся с легким салатом  
и долькой лимона.

650.- 85/75г



NEW

## СИБАС НА ГРИЛЕ

Запекается на мангале с грузинскими травами, подаётся с салатом из свежих овощей, долькой печёного апельсина и соусом тартар.

990.- 1 шт./120 г



NEW

## СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

Под соусом терияки. Подаётся с лимоном и овощным салатом.

890.- 90/80 г

# ДЕСЕРТЫ



## МЕДОВИК

Нежные медовые коржи, прослоенные сметанным кремом. Украшается сотой из печенья и медово-сметанным соусом.

360.- 110 г





рекомендуем



**MARTINI  
ASTI D.O.C.G.**

Италия, сладкое

**990.-** 187 мл

### ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

Воздушный десерт с нежным сливочно-лимонным кремом и тающим во рту безе. Украшается свежими ягодами, подаётся со смородиновым соусом.

**380.-** 120 г



### ЧИЗКЕЙК

Воздушный чизкейк с добавлением солёной карамели, лепестков миндаля и домашнего варенья из самых спелых яблок. Закажи, побалуи себя сладеньким!

**380.-** 150 г

ХИТ

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Самый вкусный кекс с растопленным шоколадом! Подаётся со смородиновым соусом и шариком мороженого.

390.- 125 г





### ЧЕРНОСЛИВ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Ммм.. нежный крем на основе творожного сыра, рассыпчатого печенья, солёной карамели, дроблёного грецкого ореха.

360.- 160 г



### ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ КУРАГАДИВАН

Конвертики из слоёного теста с начинкой из кураги, сливочного сыра, молочного шоколада с добавлением апельсинового соуса. Подается с шариком ванильного мороженого.

390.- 220г



**МОРОЖЕНОЕ 100.-** 50 г  
ванильное/шоколадное/клубничное



NEW

## ШТРУДЕЛЬ

Горячий рулет из слоёного теста с яблоком и корицей, посыпанный грецким орехом. Подаётся с шариком ванильного мороженого и вареньем из кураги.

**380.-** 180 г



## ХВОРОСТ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Жареная соломка из песочного теста  
с ванильной пудрой в заливке из мёда.

220.- 100 г



## НАПОЛЕОН

Нежное слоеное тесто,  
пропитанное сливочным кремом.

420.- 220 г

# АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

## САКВАЛЕЛИ

Апельсиновый сок, сироп бергамот, сироп манго, апельсин, мята, лимонный концентрат, содовая.

280/480.-

400/1000 мл

## ГРУШЕВЫЙ

Сироп груша, содовая, сироп миндаль, лимонный концентрат, лайм, тимьян.

280/480.-

400/1000 мл

## ГРАНАТ-БУЗИНА

Домашняя содовая гранат-бузина, сок гранатовый, апельсин, гранат.

280/480.-

400/1000 мл

## ГРАНАТОВЫЙ МОХИТО

Гранатовый сок, мята, гранатовый сироп, лайм, содовая.

280/480.-

400/1000 мл

## ПЕРСИК -КЛУБНИКА

Домашняя клубничная содовая, персиковый сок, мармелад.

280/480.-

400/1000 мл

## МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

Мята, лайм, содовая, сахарный сироп.

280/480.-

400/1000 мл

## КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Клубничное пюре, содовая, базилик, сироп лимона.

280/480.-

400/1000 мл

## БАРБАРИСОВЫЙ

Домашний барбарисовый сироп, сироп лимона, содовая.

280/480.-

400/1000 мл

\* выход указан с учётом льда

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Rich Кола	<input type="text" value="330"/>	мл	250.-
Rich Индия Тоник	<input type="text" value="330"/>	мл	250.-
BURN в ассортименте	<input type="text" value="330"/>	мл	250.-
Сок Rich в ассортименте	<input type="text" value="200"/>	мл	170.-
ЛИМОНАД ГАМАРДЖОБА в ассортименте	<input type="text" value="500"/>	мл	390.-



КОМПОТ ИЗ  
КУРАГИ И КИЗИЛА  150/300/400/1000 мл 100/160/190/420.-

МОРС  
В АССОРТИМЕНТЕ  150/300/400/1000 мл 100/160/190/420.-  
брусничный/облепиховый/из черной смородины

## ВОДА

BONA AQUA sparkling/still	<input type="text" value="330"/>	330 мл	210.-
БОРЖОМИ <b>BORJOMI</b> газированная природная минеральная вода из Грузии	<input type="text" value="330"/>	330 мл	280.-
ВОДА TASSAY sparkling/still	<input type="text" value="500"/>	500 мл	290.-
ВОДА TASSAY sparkling/still	<input type="text" value="750"/>	750 мл	390.-



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ванильный/клубничный/шоколадный/  
с халвой/банановый  300 мл 300.-

## СМУЗИ

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК	<input type="text" value="300"/>	300 мл	310.-
СМОРОДИНА-БАНАН	<input type="text" value="300"/>	300 мл	310.-
ЯБЛОКО-ОГУРЕЦ	<input type="text" value="300"/>	300 мл	310.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	<input type="text" value="150"/>	150/300/400 мл	290/420/520.-
МОРКОВНЫЙ	<input type="text" value="150"/>	150/300/400 мл	290/420/520.-
ЯБЛОЧНЫЙ	<input type="text" value="150"/>	150/300/400 мл	290/420/520.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	<input type="text" value="150"/>	150/300/400 мл	290/420/520.-

# АВТОРСКИЙ ЧАЙ

## ТАШКЕНТСКИЙ

Чёрный чай, зеленый чай, лимон, апельсин, мята, сахарный сироп.

350.- 500 мл

## ГРАНАТОВЫЙ С БЕРГАМОТОМ

Чай эрл грей, сок гранатовый, апельсин, бергамот, гранат.

350.- 500 мл

## ОБЛЕПИХОВО -ИМБИРНЫЙ С РОМАШКОЙ

Облепиховый морс, имбирный премикс, соцветия ромашки, сироп лимона, мёд, тимьян, облепиха.

350- 500 мл



## ЧАЙ КЛУБНИЧНЫЙ С БУТОНЧИКАМИ РОЗ

Бутончики роз, клубничный сироп, клубника, апельсины, сироп лимона.

350- 500 мл



## ПРЯНАЯ ГРУША

Пряный чай на основе сиропа груши, чай массала, мёд, апельсин.

350.- 500 мл

## РОЙБУШ СО СПЕЦИЯМИ И ЛИМОНОМ

Чай ройбуш ягодный, лимон, розмарин, шиповник, сироп манго.

350.- 500 мл

# ЧАЙ

## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

- АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК** ..... 500 мл 250.-  
Мягкий цейлонский чай с неповторимым пикантным и выразительным вкусом.
- ЭРЛ ГРЕЙ** ..... 500 мл 250.-  
Мягкий цейлонский чай с добавлением бергамота.
- МАССАЛА** ..... 500 мл 250.-  
Классический чёрный чай с добавлением специй.
- ЧЕРНЫЙ С БАРБАРИСОМ** ..... 500 мл 250.-  
Чёрный чай с ягодами барбариса и годжи, гибискусом и ароматом барбариса.

## ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

- ФЕНСИ СЕНЧА** ..... 500 мл 250.-  
Крупнолистовой темный чай Сенча высшего сорта, с нежной горчинкой и свежей сладостью.
- МОЛОЧНЫЙ УЛУН** ..... 500 мл 250.-  
Один из самых благородных улунов, обладающий сливочно-карамельным вкусом и ароматом.
- ДЫННЫЙ УЛУН** ..... 500 мл 250.-  
Китайский полуферментированный чай, сочетающий молочную сладость и яркий оттенок дыни.
- ЖАСМИНОВЫЙ** ..... 500 мл 250.-  
Мягкий напиток с древесно-цветочным вкусом и элегантным ароматом жасмина.
- ОРЕХОВЫЙ** ..... 500 мл 250.-  
Изысканный чай с ароматом лепестков миндаля, грецкого ореха, кокоса со вкусом орехового щербета.

## ЧАЙ ТРАВЯНОЙ

- РОЙБУШ ЯГОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ** ..... 500 мл 250.-  
Классический южноафриканский ройбуш в сочетании с душистым ароматом спелых ягод.
- ТРАВЯНОЙ СБОР** ..... 500 мл 250.-  
Душица, листья смородины, плоды шиповника, мята, радиола розовая (золотой корень), ромашка лепестки, календулы
- РОМАШКОВЫЙ** ..... 500 мл 250.-  
Нежные цветки ромашки, дарящие расслабление и релакс.

## ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ

- ГРАНАТ РОЗА** ..... 500 мл 250.-  
Цукаты ананаса, гибискус, ягода смородины, яблоко, лепестки розы и граната.

## ДОБАВКИ К ЧАЮ 50.-

БРУСНИКА • ТИМЬЯН • РОЗМАРИН • КОРЕНЬ ИМБИРЯ  
• ОБЛЕПИХА • МЯТА • МЕД • ЛИМОН

# АВТОРСКИЙ КОФЕ

ПО-ВОСТОЧНОМУ.....	150 мл	180.-
ВОСТОЧНЫЙ НА МОЛОКЕ.....	150 мл	210.-
КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ.....	300 мл	290.-
ЦИТРУСОВЫЙ РАФ.....	300 мл	290.-
РАФ С ХАЛВОЙ.....	300 мл	290.-
БАМБЛ-КОФЕ.....	300 мл	290.-

## КАКАО

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ.....	300 мл	250.-
БАНАНОВЫЙ КАКАО.....	300 мл	260.-

## КОФЕ

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО.....	60 мл	140.-
АМЕРИКАНО.....	180 мл	160.-
КАПУЧИНО.....	300 мл	190.-
КАПУЧИНО..... НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	300 мл	280.-
ЛАТТЕ.....	300 мл	190.-
ЛАТТЕ..... НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	300 мл	280.-

# ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

## ШАРАПЫ

Домашний напиток  
на основе вина  
с экстрактом  
свежих ягод  
и фруктов.

ГРАНАТОВЫЙ  
290/850/1190.-  
125/500/750 мл

ЕЖЕВИЧНО-  
ВИШНЁВЫЙ  
290/850/1190.-  
125/500/750 мл

ВИШНЁВАЯ  
190/1800.-  
40/500 мл

КЛЮКВЕННАЯ  
190/1800.-  
40/500 мл

## ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

ГРАНАТОВАЯ  
190/1800.-  
40/500 мл

ХРЕНОВУХА  
190/1800.-  
40/500 мл

ТОМАТНАЯ  
190/1800.-  
40/500 мл

ЦИТРУСОВАЯ  
190/1800.-  
40/500 мл

# КОКТЕЙЛИ

## САНГРИЯ НА КРАСНОМ ВИНЕ

Вино красное, настойка ежевичная, сироп малины, ананасовый сок, лимоны, ежевика, апельсины.

360/600.- 350/1000 мл



## САНГРИЯ НА БЕЛОМ ВИНЕ

Вино белое, настойка цитрусовая, персиковый сироп, ананасовый сок, лимоны, ежевика, апельсины.

360/600.- 350/1000 мл



## TROPICAL SPICED PLUM

Виски William Lawsons, сок ананасовый, сироп алыча, ликёр апельсиновый, сироп лимона.

390.- 300 мл



## PINA COLADA

Havana Club Anejo 3 Anos, сливки, ананасовый сок, кокосовый сироп.

420.- 300 мл



## MANGO DELIGHT

Лайм, сироп манго, ананасовый сок, Havana Club Anejo 3 Anos, апельсин.

420.- 300 мл

\*выход указан с учётом льда

## MARTINI FIERO & TONIC

Вермут MARTINI Fiero, тоник, апельсин.

390.- 350 мл

Закажи два!  
3-й коктейль  
MARTINI FIERO & TONIC  
В ПОДАРОК

цена за сет  
780.-

## TEQUILA SUNRISE

Текила, апельсиновый сок,  
сироп гренадин, апельсин.

490.- 400 мл

## APEROL SPRITZ

Апероль, сухое игристое  
вино, содовая, апельсин.

490.- 350 мл



## LONG ISLAND ICE TEA

Водка, ром, текила, джин,  
апельсиновый ликёр,  
лимонный сироп, кола,  
лимон.

550.- 350 мл

## WILLIAM LAWSONS & COLA

Виски William Lawsons, Кола.

420.- 350 мл

## ОAKHEART MOJITO

OakHeart Original,  
мята, лайм, содовая,  
сахарный сироп.

420.- 400 мл

\*выход указан с учётом льда

# ПИВО

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

	<b>SPATEN</b> ..... 400 мл 390.- Россия, 5,2%	
	<b>Löwenbräu Original</b> ..... 400 мл 320.- Россия, 5,4%	

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

<b>ПИВО ИЗ АРМЕНИИ</b> ..... 500 мл 470.- ассортимент уточняйте у официанта
<b>ПИВО ИЗ ОСЕТИИ</b> ..... 500 мл 470.- ассортимент уточняйте у официанта
<b>Stella Artois non-alcoholic</b> ..... 440 мл 320.- Россия, безалкогольное, 0,5%

## КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### ВЕРМУТ

MARTINI Fiero ..... 100 мл 290.-

MARTINI Bianco ..... 100 мл 290.-

MARTINI Rosso ..... 100 мл 290.-

MARTINI Extra Dry ..... 100 мл 290.-

### БИТТЕРЫ&ЛИКЕРЫ

Becherovka Original ..... 40 мл 340.-

Aperol ..... 40 мл 390.-

MARTINI ..... 40 мл 320.-  
Riserva Bitter

### ВОДКА

Husky ..... 40 мл 210.-

Belaya Berezka ..... 40 мл 270.-  
Gold

Absolut Original ..... 40 мл 320.-

Altay ..... 40 мл 270.-

Beluga Noble ..... 40 мл 390.-

### ДЖИН

Bombay Sapphire ..... 40 мл 480.-

### КОНЬЯК

MARTELL V.S. .... 40 мл 650.-

MARTELL V.S.O.P ..... 40 мл 790.-

### ВИСКИ

Jameson ..... 40 мл 450.-

The Glenlivet 12 y.o ..... 40 мл 790.-

William Lawson's ..... 40 мл 320.-

Ballantine's Finest ..... 40 мл 420.-

Chivas Regal 12 y.o ..... 40 мл 650.-

Jim Beam White ..... 40 мл 460.-

### РОМ

Bacardi OakHeart ..... 40 мл 340.-

Havana  
Club Anejo 3 Anos ..... 40 мл 390.-

### БРЕНДИ

Старейшина 5 лет ..... 40 мл 290.-

### КОНЬЯК

#### ИЗ ГАММЫ АРАРАТ

Ararat 3 y.o. .... 40 мл 370.-

Ararat 5 y.o. .... 40 мл 390.-

Ararat Ani ..... 40 мл 430.-

Ararat Apricot ..... 40 мл 420.-

Ararat Cherry ..... 40 мл 420.-

### ТЕКИЛА

Olmeca Blanco ..... 40 мл 490.-

Olmeca Gold ..... 40 мл 530.-

### ЧАЧА

Асканели ..... 40 мл 350.-

Платиновая

Асканели ..... 40 мл 420.-  
Премиум

# ВИНО по бокалам

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

Brut Melange Россия, брют	125 мл	290.-
Semi-Sweet Melange Россия, полусладкое	125 мл	290.-
MARTINI PROSECCO D.O.C. Италия, экстра драй	187 мл	990.-
MARTINI ASTI D.O.C.G. Италия, сладкое	187 мл	990.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

Rkatsiteli Kuban-Vino Россия, сухое	125 мл	320.-
Alazani Valley White Mamiko Грузия, полусладкое	125 мл	350.-
PINOT GRIGIO ANIMA Россия, сухое	125 мл	390.-
Kangun-Voskeat Khorovats Армения, сухое	125 мл	450.-
Chardonnay Escape Австралия, полусухое	125 мл	520.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА

PINOT GRIGIO BLUSH ANIMA Россия, сухое	125 мл	390.-
---	--------	-------

## КРАСНЫЕ ВИНА

Saperavi Kuban-Vino Россия, сухое	125 мл	320.-
Alazani Valley Red Mamiko Грузия, полусладкое	125 мл	350.-
Pinot Nero Sangiovese ANIMA Россия, сухое	125 мл	390.-
Areni-Karmrahyut Khorovats Армения, сухое	125 мл	450.-
Kindzmarauli Mamiko Грузия, полусладкое	125 мл	420.-
Shiraz Escape Австралия, полусухое	125 мл	490.-
Mukuzani Shildis Mtebi Грузия, сухое	125 мл	520.-

# ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Brut Melange</b> ..... 750 мл 1690.- Россия, брют
<b>Semi-Sweet Melange</b> ..... 750 мл 1690.- Россия, полусладкое
<b>Brut Millesimato Anima</b> ..... 750 мл 2790.- Россия, брют
<b>Bio Bio Bubbles</b> ..... 750 мл 3490.- Италия, экстра драй
<b>Rkatsiteli Extra Brut Chateau Taman</b> ..... 750 мл 3990.- Россия, экстра брют

## БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Rkatsiteli Kuban-Vino</b> ..... 750 мл 1890.- Россия, сухое
<b>Alazani Valley White Mamiko</b> ..... 750 мл 1990.- Грузия, полусладкое
<b>PINOT GRIGIO ANIMA</b> ..... 750 мл 2190.- Россия, сухое
<b>Kangun-Voskeat Khorovats</b> ..... 750 мл 2590.- Армения, сухое
<b>Tsinandali Mamiko</b> ..... 750 мл 2790.- Грузия, сухое
<b>Chardonnay Escape</b> ..... 750 мл 2990.- Австралия, полусухое
<b>Manavi Askaneli Brothers</b> ..... 750 мл 3490.- Грузия, сухое
<b>Rkatsiteli Qvevri Askaneli Brothers</b> ..... 750 мл 3690.- Грузия, сухое

# ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

## РОЗОВЫЕ ВИНА

**PINOT GRIGIO BLUSH ANIMA** ..... 750 мл 2190.-  
Россия сухое

## КРАСНЫЕ ВИНА

**Saperavi Kuban-Vino** ..... 750 мл 1890.-  
Россия, сухое

**Alazani Valley Red Shildis Mtebi** ..... 750 мл 1990.-  
Грузия, полусладкое

**Pinot Nero Sangiovese ANIMA** ..... 750 мл 2190.-  
Россия, сухое

**Kindzmarauli Mamiko** ..... 750 мл 2390.-  
Грузия, полусладкое

**Areni-Karmrahyut Khorovats** ..... 750 мл 2590.-  
Армения, сухое

**Shiraz Escape** ..... 750 мл 2790.-  
Австралия, полусухое

**Pirosmani Chateau Manavi** ..... 750 мл 2990.-  
Грузия, полусухое

**Mukuzani Shildis Mtebi** ..... 750 мл 2990.-  
Грузия, сухое

**Ariats Ripasso Gevorkian Wlnery** ..... 750 мл 3490.-  
Армения, сухое

**Hvanchkara Tabla** ..... 750 мл 4190.-  
Грузия, полусладкое



# ЛОВИТЕ МАКСИМУМ ВЫГОДЫ

с программой лояльности DNK FOOD



Ваш подарок: 200 бонусов,  
спасибо за регистрацию!



1 бонус = 1 рубль



5-10%

получайте бонусы  
за оплату заказа

НАКОПЛЕНИЯ

до 20%

оплачивайте бонусами  
часть следующего заказа

ЭКОНОМИЯ

10%

пользуйтесь дополнительной  
скидкой в День рождения

ПОДАРОК

накопленные в нашем ресторане бонусы  
вы можете потратить в других ресторанах

## РЕСТОРАНЫ В НОВОСИБИРСКЕ:

**курагадыван**

Военная, 5  
ТРЦ Аура

**Marco Polo**  
ИТАЛИЙСКИЙ РЕСТОРАН

Ильича, 10  
Академгородок

**NEMO**  
ASIAN KITCHEN & BAR

Советская, 18

**ХАМОВНИКИ**  
РЕСТОРАН - БАР

Военная, 5  
ТРЦ Аура

**Morricone**  
PIZZA & WINE

Ленина, 6

На  
**семи югах**  
ресторан южной кухни

Гоголя, 13  
ТРЦ Галерея

## РЕСТОРАНЫ В АЭРОПОРТАХ:

**ITALIANO**  
ИТАЛИЙСКОЕ БИСТРО



**AEROSUB**

**coffee**  
air

**Жульево**



**Bud**  
ПИВОВАРИ

**macaroni**  
ИТАЛИЙСКОЕ БИСТРО

**caffee tino**  
COFFEE & FOOD

**SHARRON'S**  
IRISH BAR

**ХАМОВНИКИ**  
РЕСТОРАН - БАР

**МЯСНИК О МОРЕ**





# курагадиван

Военная, 5, ТРЦ Аура, 4 этаж,  
+7 962 839 4033

[dnkfood.ru/kuragadivan](http://dnkfood.ru/kuragadivan)  
[kuragadivan.ru](http://kuragadivan.ru)



**DNK FOOD**  
RESTAURANT ALLIANCE

Станьте партнером ресторанного  
альянса DNK FOOD! Откройте свой ресторан  
под успешным брендом.  
Смотреть франшизы здесь



 [dnkfood.ru/franchajzing](http://dnkfood.ru/franchajzing)



новинка



острое



вегетарианское



шеф рекомендует



хит продаж

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.  
Поддача блюда может отличаться от изображения в меню.