

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Домашняя икра из овощей</b> 150 г Икра из баклажанов, цуккини, томатов, моркови, лука и болгарского перца.	470.-
<b>Брускетта с сельдью</b> 170 г и молодым картофелем	350.-
<b>Розовые томаты и огурцы</b> 300 / 50 г с чесночным соусом / сметаной / растительным маслом	620.-
<b>Ассорти домашних сыров</b> 190 / 126 г Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	1 080.-
<b>Ассорти фермерских сыров</b> 260 г Пармезан, раклет, горгонзола дольче, маасдам, камамбер	1 950.-
<b>Казы по-татарски</b> 80 / 10 г Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	580.-
<b>Казы по-узбекски</b> 80 / 10 г Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	580.-
<b>Отварной говяжий язык</b> 100 / 30 г Подается с хреном или горчицей	580.-
<b>Домашние соленья</b> 300 г Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	470.-
<b>Свежая зелень</b> 70 г Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	250.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жареный сулугуни с томатами</b> 140 / 100 г	480.-
<b>Шакшука</b> 280 г Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	650.-
<b>Запечённый баклажан</b> 250 г с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	680.-

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b> 150 г	280.-
<b>Картофельное пюре</b> 150 г	190.-
<b>Жареный картофель</b> 200 г с грибами и луком	320.-
<b>Картофель с курдюком и чесноком</b> 150 г	270.-
<b>Рис</b> 150 г	190.-
<b>Жареный шпинат с зелёным луком</b> 150 г	350.-
<b>Овощи гриль</b> 200 г	550.-

## ШАУРМА

Кусочки обжаренного на углях мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

<b>С курицей</b> 285 г	530.-
<b>С телятиной</b> 285 г	690.-
<b>С бараниной</b> 285 г	690.-

## new ПОКЕ

**Поке с креветкой темпура** 400 г 930.-  
С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобиго, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом

**Поке с лососем** 355 г 990.-  
С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобиго, имбирём, кунжутом и специальным соусом

## ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ 250 г 540.-

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

Добавки к плову:

<b>Ачичук</b> 50 г	115.-
<b>Маринованный лук</b> 20 г	75.-
<b>Жареный чеснок</b> 30 г	75.-
<b>Гранат</b> 20 г	75.-

## САЛАТЫ

<b>Ачичук</b> 150 г Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	390.-
<b>Буррата с узбекскими томатами</b> 260 г С базиликом и оливковым маслом	890.-
<b>Ташкент</b> 160 г Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	550.-
<b>Цезарь с курицей</b> 245 г	820.-
<b>Цезарь с креветками</b> 235 г	890.-
<b>Зелёный салат с креветками</b> 215 г С рукколой, микс-салатом, томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	990.-
<b>Греческий салат</b> 350 г	690.-
<b>Салат с языком и рукколой</b> 150 г с ореховым соусом	750.-
<b>Оливье с курицей,</b> 200 г креветкой и тобиго	530.-
<b>Узбекский салат из нежной телятины с овощами</b> 150 г В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	550.-
<b>Салат из свежих овощей</b> 270 г Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	450.-
<b>Салат из капусты</b> 150 г и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	230.-
<b>Салат с киноа,</b> 280 г томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	650.-

## СУПЫ

<b>Суп куриный с домашней лапшой</b> 300 г	380.-
<b>Лагман</b> 300 / 20 г Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	520.-
<b>Шурпа</b> 300 г Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	630.-
<b>Рыбный суп</b> 300 г С филе дорадо, овощами и зеленью	590.-
<b>Домашний борщ</b> 300 / 30 г С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	480.-
<b>Щавелевый суп с телятиной</b> 250 / 30 г С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	430.-
<b>Грибной крем-суп</b> 250 / 15 г Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	470.-
<b>Харчо</b> 250 / 20 г Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	440.-
<b>Суп-пюре из тыквы</b> 300 / 15 г Подается с пшеничными гренками	320.-
<b>Том ям</b> 370 / 100 / 10 г Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами, помидорами, лимонграссом и перцем чили. Подается с рисом	690.-

## ПИЦЦА

<b>Маргарита</b> 345 г С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	620.-
<b>Пепперони</b> 360 г С пепперони, сырами моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	750.-
<b>Четыре сыра</b> 375 г С пармезаном, горгонзолой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	790.-
<b>Ветчина с грибами</b> 435 г С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	820.-



электронное меню  
кухни и бара



## ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка с соусом Бринджал <sup>200 / 50 г</sup> Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подаётся с фирменным соусом из баклажанов	2 150.-
Куриные бёдрышки на гриле <sup>240 / 130 г</sup> Подаются с томатами, цукини и сладким перцем	720.-
Стейк рибай с перечным соусом <sup>350 с.в./50 г</sup>	2 950.-
Стейк из сёмги на гриле <sup>150 / 35 / 30 / 25 г</sup> Подаётся с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном	1 190.-

Овощи гриль <sup>200 г</sup>	550.-
------------------------------	-------

## Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком,  
зеленью петрушки и укропа

 Из курицы <sup>100 / 10 г</sup>	380.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Из баранины с луком <sup>100 / 10 г</sup>	550.-
-------------------------------------------	-------

 Из телятины с луком <sup>100 / 10 г</sup>	550.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Из креветок <sup>100 / 25 г</sup> Подаётся с лимоном	690.-
---------------------------------------------------------	-------

## Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком,  
зеленью петрушки и укропа

Из баранины <sup>100 / 10 г</sup>	450.-
-----------------------------------	-------

Из телятины <sup>100 / 10 г</sup>	480.-
-----------------------------------	-------

Из курицы <sup>100 / 10 г</sup>	370.-
---------------------------------	-------

## СОУСЫ <sup>50 г</sup>

Аджика, Наршараб,  
Для шашлыка, Чесночный,  
Томатный, Сацебели,  
Сырный, Ткемали красный,  
Мацони с зеленью и чесноком


110.-

Песто, Цезарь  
Аджика Уйгурская,


190.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дорадо <sup>1 шт / 250 / 69 г</sup> Запечённая с помидорами черри	1 090.-
----------------------------------------------------------------------	---------

 Бургер Олд Скул с сыром <sup>346 г</sup> Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус	690.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Куриные котлеты <sup>180 / 150 / 55 г</sup> с картофельным пюре Подаются с грибным соусом	530.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Домашние котлеты из телятины <sup>160 / 150 / 40 г</sup> с картофельным пюре Подаются с трюфельным соусом	650.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Бефстроганов <sup>390 г</sup> Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками	950.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Телятина с грибами в соевом соусе <sup>230 г</sup> Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом	850.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Сёмга на пару с овощами <sup>160 / 150 / 30 / 25 г</sup> Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном	1 190.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Колбаски из баранины и говядины <sup>130 / 200 / 30 г</sup> с сыром и болгарским перцем Стушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом	690.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Жареная мраморная говядина <sup>330 г</sup> с картофелем черри Украшается зеленью и перчиками бикиньо	950.-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## ПЕЧЁМ

Кок-самса с сулугуни и зеленью <sup>1 шт / 115 г</sup>	280.-
--------------------------------------------------------	-------

Кок-самса с сулугуни и томатами <sup>1 шт / 115 г</sup>	280.-
---------------------------------------------------------	-------

Эчпочмак с гусем <sup>90 г</sup>	280.-
----------------------------------	-------

 Самса бейби с телятиной <sup>2 шт / 80 г</sup>	290.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Самса с бараниной <sup>1 шт / 100 г</sup>	290.-
-------------------------------------------	-------

Хачапури по-мегрельски с сыром <sup>400 г</sup> Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	490.-
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Хачапури по-аджарски <sup>315 г</sup> В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком <i>Дополнительный яичный желток: 50.-</i>	490.-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Лепёшка из тандыра <sup>1 шт / 120 г</sup>	120.-
--------------------------------------------	-------

## ЛЕПИМ И ВАРИМ

 Хинкали с говядиной <sup>3 шт / 300 г</sup> С пряными специями и кинзой	410.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Хинкали с бараниной <sup>3 шт / 300 г</sup> С пряными специями и кинзой	410.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Манты с бараниной <sup>190 / 30 г</sup> Подаются со сметаной	410.-
-----------------------------------------------------------------	-------

 Классические пельмени <sup>300 г</sup> с говядиной	490.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## ЖАРИМ

Костыбый с мясом <sup>90 г</sup>	210.-
----------------------------------	-------

Костыбый с картофелем и сулугуни <sup>90 г</sup>	210.-
--------------------------------------------------	-------

**Пичча нон**  
Лепёшка из тонкого теста с начинкой

С тыквой <sup>180 г</sup>	310.-
---------------------------	-------

С сыром <sup>180 г</sup> С ароматной кинзой	310.-
------------------------------------------------	-------

С бараниной <sup>180 г</sup>	310.-
------------------------------	-------

## Чебуреки

С курицей <sup>2 шт / 150 г</sup> И ароматной кинзой	290.-
---------------------------------------------------------	-------

 С телятиной <sup>160 г</sup> И ароматной кинзой	390.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

С бараниной <sup>160 г</sup> И ароматной кинзой	390.-
----------------------------------------------------	-------

## ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущёнкой <sup>150 г</sup> и арахисом	320.-
-----------------------------------------------------------	-------

Чак-чак <sup>150 г</sup>	230.-
--------------------------	-------

Медовик <sup>120 / 30 / 30 г</sup> Подаётся с ванильным соусом и мороженым	390.-
-------------------------------------------------------------------------------	-------


Наполеон <sup>160 / 40 г</sup> Подаётся с клубничным и ванильным соусами	490.-
-----------------------------------------------------------------------------	-------

Шоколадный торт <sup>120 / 25 г</sup> Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	390.-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Павлова с ягодами <sup>230 г</sup> Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	590.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Чизкейк баскский <sup>160 / 50 г</sup> Мягкий внутри, обожжённый снаружи	490.-
-----------------------------------------------------------------------------	-------

Сырники <sup>280 г</sup> Со взбитыми сливками, клубникой, кресс-салатом	550.-
----------------------------------------------------------------------------	-------

 Варенье на выбор <sup>100 г</sup> Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	180.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Сорбет <sup>50 г</sup> Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника	190.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Мороженое <sup>50 г</sup> Ванильное, шоколадное, Чёрный лес, фисташковое, Тирамису	190.-
------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Фруктовая ваза <sup>1 600 г</sup> Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	2 300.-
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## СУШИ И РОЛЛЫ

### Суши

Сяке <sup>35 г</sup> Лосось	160.-
--------------------------------	-------

Магура <sup>35 г</sup> Тунец	140.-
---------------------------------	-------


Унаги <sup>33 г</sup> Угорь	170.-
--------------------------------	-------

Эби <sup>35 г</sup> Креветка	140.-
---------------------------------	-------

### Гунканы

 Сяке спайс <sup>35 г</sup> С лососем спайс	150.-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Эби спайс <sup>35 г</sup> С креветкой спайс	140.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Унаги спайс <sup>35 г</sup> С угрём спайс	170.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Магура спайс <sup>35 г</sup> С тунцом спайс	140.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Кани спайс <sup>35 г</sup> Мясо краба, крабовое мясо сурими, спайс	190.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### Роллы

Сяке Маки <sup>100 г</sup> Лосось	350.-
--------------------------------------	-------


 Авокадо Маки <sup>100 г</sup> Ролл с авокадо	260.-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------


 Каппа Маки <sup>100 г</sup> Ролл с огурцом и кунжутом	250.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Унаги Маки <sup>100 г</sup> Ролл с угрём и кунжутом	420.-
--------------------------------------------------------	-------

Текка Маки <sup>100 г</sup> Ролл с тунцом	350.-
----------------------------------------------	-------


Калифорния <sup>190 г</sup> Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	750.-
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Филадельфия <sup>195 г</sup> Лосось, огурец, сыр филадельфия	720.-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------


 Лосось Абури <sup>210 г</sup> Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобико, соус спайси и унаги	790.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------


Дракон <sup>190 г</sup> Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	720.-
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Тёплый ролл четыре сыра <sup>220 г</sup> Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	550.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Тёплый ролл Кранч <sup>240 г</sup> Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги	690.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Креветка темпура <sup>220 г</sup> Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	710.-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 Острый лосось <sup>220 г</sup> с чили перцем Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, сыр филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жареный	790.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

 С крабом и угрём <sup>180 г</sup> в трюфельном соусе Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги	790.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------



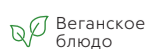
**ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ – БОЛЬШЕ СКИДКИ**  
Программа лояльности  
Restart Club



Любимые  
блюда



Острое  
блюдо



Веганское  
блюдо



Лучшее  
детям