

АССОРТИ РЫБНОЕ 200 г 700.-
Масляная х/к,
балык кеты х/к 220 Ккал

СЕМГА слабосоленая 150 г 900.-
220 Ккал

АССОРТИ МЯСНОЕ 250 г 550.-
Мясные деликатесы:
куриный рулет, рулет из свинины,
лопатка свиная. 318 Ккал

ЯЗЫК С ХРЕНОМ 100 г 350.-
Отварной говяжий язык,
подается с хреном. 116 Ккал

ОВОЩНОЙ СЕРПАНТИН 300 г 350.-
Нарезка из свежих огурцов,
помидоров, болгарского перца,
редиски. 20 Ккал

ЗАКУСКА «КЛАССИЧЕСКАЯ» 320 г 340.-
Традиционная закуска с сельдью,
отварным картофелем
и маринованным луком. 130 Ккал

АССОРТИ СЫРОВ 250 г 530.-
Подается с медом. 378 Ккал

БРЫНЗА 200 г 280.-
260 Ккал

СОЛЕНЬЯ 270 г 260.-
Капуста бочковая,
разносолы. 95 Ккал

ЗАКУСКА К ВОДОЧКЕ 300 г 350.-
Маринованные огурцы,
помидоры, капуста квашеная,
сало. 195 Ккал

ГРУЗДИ 150 г 450.-
Подаются с луком и сметаной. 69 Ккал

САЛО 150 г 250.-
Домашнего приготовления.
Подается с горчицей. 80 Ккал

ВОСТОРГ 200 г 280.-
Рулеты с начинкой:
морковь корейская, огурцы,
помидоры, сыр, лист салата,
соус чесночный в лаваше. 180 Ккал

РУЛЕТИКИ АППЕТИТНЫЕ 200 г 260.-
Рулеты с начинкой: куриное филе,
помидоры, грецкий орех в лаваше. 105 Ккал

ПРИВЕТ С КАВКАЗА 200 г 350.-
Рулеты из баклажана,
с начинкой из творога, сыра,
грецкого ореха, сметаны, чеснока. 225 Ккал

БАСТУРМА 100 г 350.-
Традиционная армянская
закуска: вяленое мясо говядины
в специях. 22 Ккал

ЗАКУСКА К ПИВУ 600 г 820.-
Куриные наггетсы, луковые кольца,
сырные палочки, чипсы из лаваша,
кольца кальмара, мясные кнuty,
кетчуп, подается с соусами. 160 Ккал

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 150 г 260.-
Подаются со сливочно-
чесночным соусом. 314 Ккал

НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ 150 г 220.-
207 Ккал

МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ 100 г 180.-
172 Ккал

ЗЕЛЕНЬ 100 г 250.-
99 Ккал

ЛИМОН 100 г 120.-
33 Ккал

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15–20 МИНУТ

ДЕЛЬФИН ФИРМЕННЫЙ 200 г 470.-
Кальмары, помидоры,
креветки под рыбным соусом. 60 Ккал

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 200 г 450.-
Креветки, лист салата
с хрустящими гренками,
помидорами,
сыром «Пармезан»,
заправлен соусом «Цезарь». 161 Ккал

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 200 г 400.-
Лист салата с хрустящими гренками,
помидорами, сыром «Пармезан»,
сочным куриным филе,
заправлен соусом «Цезарь». 164 Ккал

ЛЮБИМЫЙ 200 г 410.-
Говяжий язык, куриное филе,
пастрома, маринованные огурчики,
шампиньоны, заправлен соусом. 154 Ккал

НЕЖНОСТЬ 200 г 430.-
Говяжий язык, огурец, сыр,
яйцо, заправлен соусом. 142 Ккал

ГРЕЧЕСКИЙ 250 г 350.-
Традиционный овощной
салат из помидоров, огурцов,
сладкого перца, маслин, сыра Фета,
лист салата. Заправлен оливковым
маслом. 121 Ккал

МОРСКАЯ НЕЖНОСТЬ 200 г 410.-
Лист салата, болгарский перец,
помидоры, оливки, сыр, балык кеты,
заправлен соком лимона
и оливковым маслом. 142 Ккал

ВАН 180 г 390.-
Обжаренное в специях
куриное филе, помидоры,
шампиньоны, маслины,
сыр, заправлен соусом. 168 Ккал

ВОСТОЧНЫЙ 180 г 380.-
Куриное филе, огурец,
болгарский перец, лист салата,
свежая морковь,
приправляется чесноком,
соевым соусом, оливковое масло. 142 Ккал

ТАБУЛЕ 200 г 360.-
Микс зелени, с помидорами,
огурцом, булгуром, заправлен соком
лимона, оливковым маслом
и томатной пастой. 88 Ккал

САЛАТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15–20 МИНУТ



СУП ХАРЧО

Острый суп харчо
из говядины
с рисом и зеленью.

250 г 270.-

150 Ккал

СОЛЯНКА СБОРНАЯ

Классическая солянка
с мясным набором, маслинами,
подается со сметаной
и зеленью.

250 г 290.-

90 Ккал

КРЕМ СУП ГРИБНОЙ

Суп-крем из шампиньонов,
подается с гренками.

250 г 260.-

178 Ккал

КРЕМ СУП СЫРНЫЙ

Подается с гренками.

250 г 260.-

142 Ккал

ОКРОШКА

в летний период

Традиционная русская окрошка.
картофель, яйцо,
докторская колбаса, редис,
огурец, зелень, квас,
подается с хреном и сметаной.

300 г 300.-

57 Ккал

СУПЫ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15–20 МИНУТ

КАРП НА ВЕРТЕЛЕ 100 г 220.-

Живая свежая рыба готовится 190 Ккал

на огне. Подается целиком.

/ Предварительный заказ /

СОМ НА ВЕРТЕЛЕ 100 г 250.-

Живая свежая рыба готовится 124 Ккал

на огне. Подается целиком.

/ Предварительный заказ /

ОСЕТРИНА НА ВЕРТЕЛЕ 100 г 500.-

Живая свежая рыба готовится 165 Ккал

на огне. Подается целиком.

/ Предварительный заказ /

ФОРЕЛЬ ПО ЦАРСКИ 220 г 900.-

Форель, запечённая 135 Ккал

в винно - сливочном соусе.

СЕМГА БАРБЕКЮ цена за 100 г 450.-

Стейк семги жареный

на углях.

КРЕВЕТКИ 200 г 900.-

В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 140 Ккал

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–45 МИНУТ



ШАШЛЫК ГАРНИ цена за 100 г 220.-

Антрекот свиной на углях, 220 Ккал
фаршированный овощами
помидорами, болгарским перцем,
зеленью.

ШАШЛЫК ПО-АРМЯНСКИ цена за 100 г 200.-

Антрекот свиной на углях. 220 Ккал

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ 300 г 420.-

Свинина запеченная в горшочке 254 Ккал
с грибами и картошкой
в сливочном соусе.

СВИНИНА С ОВОЩАМИ 250 г 380.-

Свинина запеченная 254 Ккал
с овощами и сыром.

ШАШЛЫК 250 г 440.-

ИЗ НЕЖНОЙ ШЕЙКИ 280 Ккал

РУБЛЕНАЯ СВИНИНА 350 г 420.-

Свинина, запеченная 260 Ккал
с баклажанами и сыром.

РЕБРЫШКИ НА УГЛЯХ 200 г 390.-

420 Ккал

СКОВОРОДА ОХОТНИЧЬЯ 280 г 340.-

Картофель жареный 260 Ккал
со свиной и луком.



**БЛЮДА
ИЗ СВИНИНЫ**



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–45 МИНУТ

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ 200 г 700.-
Филе говядины маринованное
в винном соусе, приготовленное
на углях. 85 Ккал

СТЕЙК ГОВЯЖИЙ 200 г 900.-
Филе говядины 118 Ккал
в сливочно-коньячном соусе,
приготовленное на углях.

ЯЗЫК НА УГЛЯХ 150 г 580.-
140 Ккал

ЛЮЛЯ-КЕБАБ 200 г 390.-
Рубленое мясо говядины 120 Ккал
с зеленью,
приготовленное на углях.

ДОЛМА 250 г 400.-
Традиционное кавказское 80 Ккал
блюдо.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–45 МИНУТ



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 200 г 900.-
Антрекот баранины на углях. 160 Ккал

**ЖАРЕНАЯ КОРЕЙКА
В ВОСТОЧНОМ СОУСЕ** 250 г 900.-
267 Ккал

Корейка жареная
в томатном соусе
с болгарским перцем,
зеленью, луком и специями.

НЕЖНЫЙ ЯГНЕНОК 200 г 700.-
267 Ккал
Вырезка ягненка, запеченная
со специями и овощами.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ 200 г 420.-
125 Ккал
Рубленое мясо баранины
с зеленью, приготовленное
на углях.

АССОРТИ-ГРИЛЬ 1300 г 1950.-
240 Ккал
Шашлык из нежной шейки,
ребра свиные, люля кебаб на выбор.
(курица, говядина, баранина),
шиштакух, картофель на углях.
250/200/200/250/400 г



**БЛЮДА
ИЗ БАРАНИНЫ**



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–45 МИНУТ

ЖЮЛЬЕН 240 г **300.-**
Нежное куриное филе
запеченное в сливочном соусе
под сырной корочкой с грибами. 232 Ккал

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ 200 г **350.-**

ПЕРЕПЕЛА НА УГЛЯХ 180 г **430.-**
207 Ккал

ШИШТАВУХ 250 г **410.-**
Красное мясо курицы
в специях на углях. 95 Ккал

КУРОЧКА ПО-ТАЙСКИ 220 г **380.-**
Обжаренное куриное филе
с ананасами,
болгарским перцем и зеленью
в томатном соусе. 200 Ккал

ЛЮЛЯ-КЕБАБ 200 г **370.-**
Рубленое мясо курицы
с зеленью,
приготовленное на углях. 152 Ккал

КРЫЛЫШКИ НА УГЛЯХ 250 г **330.-**
92 Ккал

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–45 МИНУТ



ОВОЩИ НА УГЛЯХ 250 г 290.-
(в летний период) 23 Ккал
Помидор, болгарский перец,
баклажан на углях.

ШАМПИНЬОНЫ НА УГЛЯХ 150 г 300.-
36 Ккал

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ 200 г 160.-
69 Ккал

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА 200 г 220.-
Цветная капуста в лизоне. 260 Ккал

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г 180.-
82 Ккал

КАРТОФЕЛЬ «ЗОЛОТИСТЫЙ» 150 г 200.-
Картофель запеченный с сыром. 245 Ккал

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ» 150 г 220.-
Подается с кетчупом. 237 Ккал

РИС С ОВОЩАМИ 200 г 210.-
Рис припущенный с овощами. 195 Ккал

**ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СЫРОМ** 150 г 380.-
42 Ккал

ГАРНИРЫ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–45 МИНУТ

МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНОЕ	219 Ккал	150 г	200.-
КЛУБНИЧНОЕ	230 Ккал	150 г	200.-
ШОКОЛАДНОЕ	250 Ккал	150 г	200.-
СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ	252 Ккал	100/40 г	270.-
С ОРЕХОМ И ШОКОЛАДОМ	280 Ккал	150/20/20 г	250.-

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

ЧИЗКЕЙК классический сырный торт

ШОКОЛАДНЫЙ 383 Ккал 130 г 250.-

ВАНИЛЬНЫЙ 361 Ккал 110 г 230.-

ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» 130 г 170.-
385 Ккал

САЛАТ «ФРУКТОВЫЙ РАЙ» 200 г 450.-

Фруктовая нарезка 280 Ккал
со взбитыми сливками.

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ 700 г 700.-
240 Ккал

ДЕСЕРТЫ