



МЕНЮ С АКЦЕНТОМ

# ЗАКУСКИ



## СОЛЕНЬЯ ПО-КАВКАЗСКИ

Маринованные стручковый перец, зелёные и красные томаты, капуста, огурцы, чеснок

325 г 480.-



## ЛОСОСЬ С САЛЬСОЙ

140 г 1100.-



## НИШОНА

Баклажаны с творожным сыром и орехом

240 г 400.-



## ЧУЧВАРА

Жареные узбекские пельмени с бараниной

100 г 400.-



## МЯСНОЕ АССОРТИ

Ростбиф, отварной язык, куриный рулет

380 г 1680.-



### КАВКАЗСКИЕ СЫРЫ

Сулугуни, адыгейский с пряностями, копчёный чечил, молочный с грецким орехом, молочный с вялеными томатами

190 г 500.-



### СУДЖУК / БАСТУРМА / ВЯЛЕНАЯ БАРАНИНА

50 г

370/440/  
280.-



### АДЖАПСАНДАЛ

Печёные на мангале овощи со специями

180 г 280.-



### ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

с грузинским соусом цацики

150/50 г 380.-



Баку

### ГАЙНАНА БЕЕНДИ

с говядиной и мякотью печёных баклажанов

120 г 300.-



### ШАМПИньОНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

190 г 440.-



### ДЖЕМАЛ

Томаты, запечённые с сулугуни

200 г 480.-

# САЛАТЫ



ЛАЗЗАТ

с баклажанами и томатами

190 г 450.-



Баку

НАДЖАФ

с южными томатами, вишней и зеленью

240 г 300.-



ОВОЦЦНОЙ

с ореховой заправкой

200 г 330.-



ЧАФАН

Заправка на выбор:  
сметана / майонез / растительное масло

200 г 380.-



САМАРКАНД

с ростбифом, сулугуни, огурцом,  
томатом и черносливом

200 г 560.-

Баку



ЗЭРИФ

с цыплёнком и черносливом

200 г 450.-



ДЗКОВ

с подкопчённой неркой, яйцом и овощами

220 г 500.-



ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ

с куриной печенью

195 г 380.-



МУЖСКОЙ КАПРИЗ

с телятиной, шампиньонами и огурцом

200 г 380.-



УЧКУДУК

с телятиной, фунчозой, морковью и креветками

215 г 380.-

# ВЫПЕЧКА



ГОРЯЧИЙ ЛАВАШ

с зеленью и сыром

180 г 330.-



ЧУРЕК

Лепёшка из тандыра

100 г 40.-



САМСА

С бараниной / с птицей / с цыплёнком и грибами / с творогом, изюмом и грецким орехом / с вишней

1 шт/90 г 140.-

МИНИ-ХАЧАПУРИ

с сулгуни и моцареллой

1 шт/90 г 140.-



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

350 г 400.-



КУТАБЫ

с зеленью и сыром / с телятиной / с тыквой

210 з 300.-



ЧЕБУРЕК

с бараниной / с телятиной

220 з 330/300.-



ПИДЕ С МЯСОМ

и бочковым перцем

320 з 450.-



ПИДЕ С СЫРОМ

270 з 450.-

# СУПЫ

Баку



ЛАГМАН

из телятины с домашней лапшой

350 г 560.-



ПИТУ

с бараниной и нутом

350/20 г 450.-



ХАРЧО

с говядиной

350 г 450.-



ШУРПА

с бараниной

350 г 480.-



АПУР-СУНК

Грибной крем-суп

350 г 400.-



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

с яйцом и птицей

350 г 350.-



# ХИНКАЛИ, МАНТЫ



ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

с бараниной / с телятиной

1 шт/90 г 120.-



ХИНКАЛИ

с бараниной / с телятиной / со шпинатом,  
грибами и сыром / с цыпленком и креветкой

1 шт/90 г 120.-

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ТОМАТАМИ

1 шт/90 г 120.-

## КАК ВКУСНЕЕ ВСЕГО ЕСТЬ ХИНКАЛИ И МАНТЫ?

Сначала нужно аккуратно взять руками, слегка надкусить и маленькими глотками выпить весь бульон.  
После этого съедается оболочка из теста и начинка.



МАНТЫ

с бараниной

1 шт/70 г 120.-



КУРЗЕ

Дагестанские пельмени с телятиной,  
птицей и пангасиусом

300 г 560.-

# ГОРЯЧЕЕ



ДОЛМА

из телятины с рисом

230 г 450.-



ЧАХОХБИЛИ

из курицы

400 г 680.-



ОДЖАХУРИ

Баранина с картофелем и томатами

260 г 550.-



КАУРМА-ЛАГМАН

Жареный лагман с говядиной и омлетом

300 г 500.-



ЛАМИЯ

Томлёная баранина с фасолью, грибами и картофельным пюре

270 г 770.-



ПЛОВ ИЗ КРАСНОГО РИСА ДЕВЗИРА  
с говядиной

380 г 480.-

ПЛОВ ИЗ КРАСНОГО РИСА ДЕВЗИРА  
с бараниной

380 г 600.-



Баку

ШАХ-ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

840 г 1300.-

# МАНГАЛ



БАЛЫК КАБОП

Кета на мангале с соусом баже

220 г 900.-



КОРЕЙКА БАРАНЬЯ

Баранина на косточке. Подается на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

260 г 1650.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 480.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 450.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 380.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ С КРЕВЕТКАМИ

Подается на лаваше с лимоном

190 г 480.-



### ТОТИК МАНГАЛ

Куриные бёдрышки на гриле. Подаются на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

240 г 700.-



### МАХСУС

Шашлык из телятины. Подаётся на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

230 г 980.-



### УЗБЕКЧА

Шашлык из баранины и курдюка. Подаётся на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

220 г 800.-



### ИНДЕЙКА-КАБОБ

Шашлык из индейки на гриле. Подаётся на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

220 г 580.-



### ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Подаётся с печеным картофелем, перцем и лимоном, соус мацони

440 г 900.-

# НА КОМПАНИЮ



## МЯСНОЕ АССОРТИ ПАТАРА

Шашлыки из телятины, кеты, индейки, печёный картофель, овощной кабоб.  
Подаётся со сметаной, соусом кайла и маринованным луком.

1030 г 2700.-



## АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Люля-кебаб из говядины, говядины с сулугуни, баранины, птицы, птицы с креветками.  
Подаются с маринованным луком и соусом сацебели

750 г 2100.-



## ДАМЛЯМА

Тушёные бараньи рёбра и мякоть с овощами и грибами

1550 з 2900.-



## МЯСНОЕ АССОРТИ ДИДИ

Корейка баранины, шашлык из телятины, шашлык из индейки, люля-кебаб из птицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из баранины, овощной каюб, печёный картофель, маринованный лук.  
Подаётся со сметаной, соусом кайла и маринованным луком.

2260 з 5300.-



ЗЭРИФ

с цыплёнком и черносливом

1000 г 2100.-



ЧАФАН

1000 г 1900.-



МУЖСКОЙ КАПРИЗ

с телятиной, шампиньонами и огурцом

1000 г 1800.-



# ГАРНИРЫ

## ОВОЩНОЙ КАБОБ

Баклажан, цукини, томат, болгарский перец, лаваш

230 г 300.-

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

с грибами

250 г 330.-

## РИС С ЗЕЛЕНЬЮ

150 г 200.-

## ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

со сметаной

180 г 200.-

# СОУСЫ

## СМЕТАНА

30 г 70.-

## КАЙЛА

Томатный с зеленью и чесноком

50 г 70.-

## ТКЕМАЛИ

Сливовый

50 г 120.-

## АДЖИКА

Мезрельская

50 г 100.-

## БАЖЕ

Из грецких орехов

50 г 70.-

## СМЕТАННЫЙ

с чесноком

50 г 120.-

## НАРШАРАБ

Гранатовый

30 г 70.-

## СМЕТАННЫЙ

с хреном

50 г 120.-

## САЦЕБЕЛИ

Томатный

50 г 70.-

## ТОМ ЯМ

Острый со сладким чили

50 г 80.-

## МАЦОНИ

Йогурт с чесноком

50 г 70.-



# ДЕСЕРТЫ



МЕДОВЫЙ ТОРТ

95 г 380.-



СЛИВОЧНЫЙ МАЦОНИ-МУСС

с персиком и грецким орехом

190 г 430.-



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Халва, рахат-лукум, щербет,  
нуга с арахисом, чак-чак

250 г 400.-



ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА/  
ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ/КИЗИЛА

100 г 380.-



ПЕСОЧНАЯ КОРЗИНКА С ОРЕХАМИ

70 г 240.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с мороженым

170 г 600.-



ПИРОГ ГРУШЕВЫЙ

с мороженым

200 г 480.-

# АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Смородина-клюква	600 мл	300.-
Персик-вишня	600 мл	300.-
Клубника-маракуйя	600 мл	300.-
Азербайджанский с чабрецом	600 мл	300.-
Иван-чай с пряными травами и вареньем из шишек	600 мл	300.-

Облепиха-розмарин	600 мл	300.-
Цитрусово-имбирный	600 мл	300.-

## ГЛИНТВЕЙН

Гранатовый	200 мл	210.-
Безалкогольный	200 мл	210.-
Алкогольный	200 мл	210.-

## НАПИТКИ

Компот из сухофруктов	250 мл	70.-
Брусничный морс	250 мл	90.-
Облепиховый морс	250 мл	90.-
Кисломолочный тан	175 мл	90.-
Мацони	175 мл	90.-
Сок в ассортименте	250 мл	160.-

Лимон-лайм	250 мл	160.-
Апельсин	250 мл	160.-
Тоник	250 мл	170.-
Кола	250 мл	180.-
Мин. вода БонаАква	330 мл	150.-
Мин. вода «Жемчужина Байкала»	250 мл	180.-

## СОК

Грейпфрутовый	250 мл	450.-
Апельсиновый	250 мл	450.-
Яблочный	250 мл	300.-
Морковный	250 мл	200.-
Томатный	250 мл	380.-
Сельдереевый	250 мл	500.-
Яблочно-сельдереевый	250 мл	450.-

## ЛИМОНАД

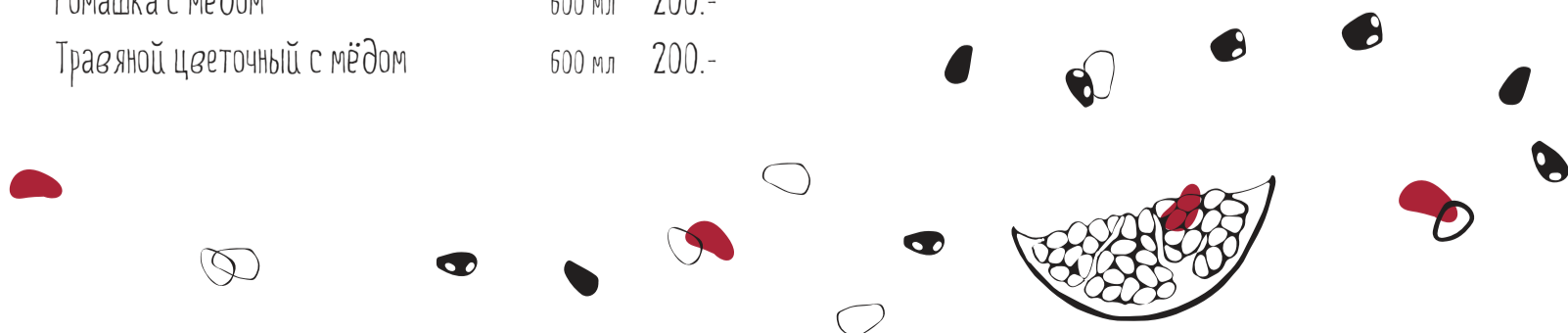
Три цитруса	190 мл	210.-
Яблоко-эстрагон	190 мл	210.-
Гранат-арбуз	190 мл	210.-

## КОФЕ

Эспрессо	50 мл	140.-
Американо	150 мл	150.-
Капучино	170 мл	220.-
Капучино на кокосовом молоке	170 мл	240.-
Латте	210 мл	210.-
Латте на кокосовом молоке	210 мл	250.-
Флэт Уайт	180 мл	210.-
Цитрусовый раф	330 мл	280.-
Карамельный раф	330 мл	280.-

## ЧАЙ

Зелёный	600 мл	180.-
Морзентау	600 мл	180.-
Чёрный	600 мл	180.-
Чёрный Эрл Грей	600 мл	180.-
Иван-чай с мёдом	600 мл	200.-
Иван-чай с саган-дайля	600 мл	200.-
Ромашка с мёдом	600 мл	200.-
Травяной цветочный с мёдом	600 мл	200.-





Информация о составе, калорийности, БЖУ, технологии приготовления размещена в уголке потребителя.  
Изображения являются вариантом приготовления блюд. Наличный и безналичный расчёт.  
ООО «ПАРАДИ-ГРУПП», ИНН 2466230980, ОГРН 1102468031676, 660049, г. Красноярск, пр-т Мира, 19, стр.1, пом.1.

Директор: Иванова Г.В.

Главный бухгалтер: Зленко А.Г.

