



THE PARK

САМЫЙ ИНСТАГРАМНЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ РЕСТОРАН

Холодные закуски

- Сельдь по-русски** 130/100 г. **450**
Пряное филе слабосоленой сельди с обжаренным картофелем и маринованным луком
- Икра из баклажанов по-домашнему** 120 г. **450**
Икра из баклажанов, сезонных овощей, специй и трав
- Сациви** 210 г. **500**
Сочные кусочки куриной грудки под нежным соусом Сациви
- Паштет из печени цыпленка с тостами и с мармеладом из лука** 120/40/20 г. **540**
Нежный паштет из печени цыпленка, сезонных овощей и сливок. Подается с тостами и мармеладом из лука
- Рулетки из баклажанов с мягким домашним сыром по-грузински** 200 г. **550**
Рулеты из баклажана с домашним творогом и мятой
- Русские разносолы** 450 г. **550**
Тарелка солений: томат, перец, черемша, квашеная капуста, огурец
- Оливки, артишок, томат вяленый** 100 г. **650**
На выбор: маринованные оливки, артишок или томат вяленый
- Тар-тар из мраморной говядины** 150/30 г. **650**
Подается с воздушным муссом из пармезана и вешенками, маринованными в японском соусе понзу
- Сезонные овощи** 600 г. так же можно 1/2 **680**
Свежие томаты, огурцы, редис, перец болгарский, зелень
- Сырная тарелка грузинская** 250 г. **690**
Сулугуни, сулугуни конченный, чечил, адыгейский, гуда
- Сырная тарелка** 120/50/20 г. **1050**
Грюйер, горгонзола, тед де муан, камамбер
- Ассорти из деликатесов** 210 г. **1500**
Большая тарелка европейских деликатесов: оливки, коппа, чиризо, дор блю, грюйер, артишоки, тед де муан
- ## Салаты
- Оливье** 180 г. **420**
Салат с варёной колбасой, зелёным горошком, морковью и картофелем, заправленный майонезом
- Салат из сезонных овощей с яйцом пашот** 210 г. **450**
Свежие овощи, заправленные сметаной или домашним маслом, с яйцом пашот
- Теплый салат с курицей и сулугуни** 240 г. **480**
Листья салата ромейн, гренки из белого хлеба и мясо куриного бедра, приготовленное на мангале, заправляются соусом и подаются с сыром сулугуни
- Ачик-чук** 200 г. **550**
Салат из свежих томатов, красного лука и свежей кинзы
- Ташкент** 180 г. **550**
Мясной салат из запеченной на углях говядины и зелёной редьки, специй
- Салат с хрустящими баклажанами** 210 г. **550**
Баклажаны в панировке с свежими томатами
- Телятина с баклажаном** 180 г. **650**
Обжаренная вырезка говядины в травах со специями и баклажаном
- Овощной салат по-грузински с орехами** 220г. **650**
Свежие бакинские огурцы, томаты и красный лук с грецким орехом и свежей кинзой

- Цезаридзе с курицей/креветкой** 210 г. **650/790**
Листья свежего салата, заправленные соусом Цезарь, на основе анчоусов и оливкового масла. Подаются с обжаренными креветками или куриным филе, томатами и перепелиным яйцом
- Буррата с томатами и руколой** 220 г. **780**
Сочные спелые томаты с свежей сливочной бурратой
- ## Горячие закуски
- Кутабы** 90/40 г. **350**
С сулугуни и зеленью, с мясом (баранина и телятина)
- Долма с бараниной** 220 г. **350**
Сочная мясная начинка с рисом, завернутая в виноградные листья
- Чебуреки с мясом/сыром/картофелем** **420**
- Лобио** 150 г. **450**
Блюдо из тушеной фасоли с овощами и травами
- Самоса** 150 г. **550**
Хрустящие треугольники с мясной начинкой и соусом чили
- Жареный сыр сулугуни с томатами** **550**
Обжаренный до золотистой корочки сыр сулугуни с свежими томатами
- Хачапури с копчёным сыром сулугуни** 550 г. **620**
Румяный пышный хачапури из теста, замешанного на цельном молоке, с начинкой из копченого сыра Сулугуни
- Хачапури по-мегрельски** 440 гр. **620**
Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни с добавлением еще одного слоя сыра, придающего ему пикантность и золотистый цвет
- Хачапури по-аджарски** 420 гр. **650**
лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом
- Аджапсанда** 180 гр. **680**
Овощное рагу с баклажанами, томатами, перцем и пряной зеленью
- Соте из беломорских мидий** 300 гр. **850**
Мидии беломорские, приготовленные в белом вине с травами и чесноком
- Креветки тигровые с соусом чили** 160 гр. **920**
- ## Первые блюда
- Бульон куриный** 250 г. **450**
Насыщенный куриный бульон с лапшой и пирожком с капустой
- Борщ** 250 г. **450**
Наваристый бульон с кусочками мяса и овощами. Подается с черным хлебом и смальцем
- Харчо** 350 г. **480**
Наваристый суп с белым рисом, душистой зеленью, специями и томатами
- Грибной суп** 250 г. **650**
Крем-суп из лесных грибов
- Уха** 250 г. **670**
Наваристый суп из трех видов рыбы с овощами и специями
- Шурпа** 250 г. **690**
Насыщенный бульон из говядины, заправленный крупно нарезанными овощами: картофелем, морковью, перцем, помидорами и зеленью
- Том ям** 250 г. **790**
Наваристый тайский суп на основе пасты том-ям, лимонграсса, имбиря и морепродуктов



THE PARK

САМЫЙ ИНСТАГРАМНЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ РЕСТОРАН

Горячее

 Чахохбили	240 г.	450
Национальное грузинское блюдо из куриного филе, тушенного с овощами и зеленью		
 Котлеты домашние с картофельным пюре	140/100 г.	550
Сочные котлеты из куриного бедра. Подаются с картофельным пюре и соленым огурцом		
 Чкмерули	240 г.	590
Грузинское блюдо из поджаренной курицы, запеченной в сливках и пряностях		
 Чашушули из говядины	240 г.	660
Нежное мясо, тушеное с луком, помидорами и перцем		
 Бургер с мраморной говядиной	250 г.	690
Сочная котлета из мраморной говядины с овощами и соусами в мягкой булочке бриошь		
 Котлеты рыбные с картофельным пюре	140/100 г.	720
Сочные котлеты из рыбы. Подаются с картофельным пюре и соленым огурцом		
Бефстроганов	140/100/40 г.	750
Томлённая с луком и сметаной говядина. Подается картофельным пюре и соленым огурцом		
Филе судака с толченым картофелем	140/100 г.	790
Обжаренное на сливочном масле филе судака. Подается на мятом картофеле с соусом Демиглас		
Телятина с лесными грибами	120/50/30 г.	850
Вырезка телятины, обжаренная на углях. Подается с соусом из белых грибов		
Томленые щечки телячьи с толченым картофелем	200/100 г.	950
Томленные в специях телячьи щеки. Подаются с картофельным пюре и соусом Демиглас		
Форель с овощами		1200
Запеченная рыба в пергаменте с легкими специями		
 Блюда на мангале		
Курица	180 г.	650
Шашлык куриный/свиной	180 г.	650/680
Свинина	180 г.	680
Телятина	180 г.	800
Баранина	180 г.	900
Люля кебаб из баранины	180 г.	950
Лосось	180 г.	1450

Хоспер меню

Стейк паук	100 г.	350
Мачете	100 г.	380
Индейка гриль	180/40 г.	650
Филе индейки Sous Vide на углях		
Стейк Нью Йорк	100 г.	700
Рибай стейк	100 г.	850
Свинные ребра BBQ	300/50/40 г.	1350
Сочные свиные ребра на углях		
Филе дорадо с оливками	200/80/40 г.	1350
Филе дорадо, припущенное в вине с травами и оливками		
Филе лосось гриль	150/60/40 г.	1450
Обжаренное филе лосося со свежим зеленым горошком и стручковой фасолью. Подается с соусом Белое вино		
Каре барашка	200/40 г.	1690
Гарниры		
Картофель	150 г.	250
Жареный на сливочном масле, толченый, печеный, фри		
Микс листьев салата	40 г.	290
Картофель жареный с грибами	100 г.	350
Рис басмати/дикий	150 г.	350
Кукуруза на гриле	150 г.	550
Баклажан на гриле	150 г.	550
Цукини на гриле	150 г.	550
Шампиньоны на гриле	150 г.	550
Перец болгарский на гриле	150 г.	550
Томат на гриле	150 г.	550
Спаржа на гриле	150 г.	790

Соусы	180
Перечный, шашлычный, пряный сыр, блек джек, брусничный	