A top-down view of a plate of food. In the top left, a small white bowl contains a vibrant red sauce. The main plate features several skewers of grilled meat, some with visible char marks. There are also several round slices of grilled potatoes and a whole grilled eggplant. The background is a light-colored, textured surface. The word 'Оазис' is written in a white, elegant cursive font, partially overlapping the top of the plate.

Оазис

МЕЛКО

# ЗАВТРАК

**КАША НА ВЫБОР**  
Овсяная, манная, рисовая.

160

**СЭНДВИЧ ИЗ КУРИЦЫ**

Курица гриль, помидоры, огурцы маринованные, лист салата, сыр «Чеддер».

190

**ЗАВТРАК АНГЛИЙСКИЙ** NEW

Скрэмбл, сосиски, фасоль в томате, томат, бекон, микс салата, чиабатта.

370

**ЗАВТРАК ЧЕМПИОНА** NEW

Томаты черри, острый и сладкий перец, сыр «Чанах», яйцо бенедикт.

320

**СЫРНИКИ**

Сырники со сметаной и фруктовым джемом.

325

**БЛИНЫ**

150

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ**

Драники со сметаной.

180

**САЛАТ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ**

Салат из сезонных фруктов и ягод со сливками.

240

**БРУСКЕТЫ** NEW

Росбифом / копченым лососем собственного производства. С томатами и базиликом с крем чизом на хрустящей чиабате с чесноком и оливковым маслом.

270/320/200

**ПАХЛАВА**

восточная сладость

190

**ЧИЗКЕЙК**

В ассортименте:

Нью йорк, малиновый, карамельный, черничный.

220

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**

с шоколадным «брауни», подается с дынным мороженым.

350

**ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ**

Кизиловое, ежевичное, айва, белая черешня, грецкий орех, вишня.

280

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА**

Сезонные фрукты.

800



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА** 430

«Гауда», «Чанах», мраморный сыр, «косичка» с дополнением из грецких орехов, фруктов и меда.

**СЫР СУЛУГУНИ** 220

**ЛОМТИКИ СЫРА ФЕТА И БРЫНЗЫ** 320

**АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ** 380

Душистые и ароматные веточки базилика, кинзы, петрушки, укропа и зеленого лука.

**ОВОЩИ, СЫР, ЗЕЛЕНЬ** 540

Сыр «Чанах», огурчики, томаты, редис, перец сладкий, укроп, кинза, петрушка, зеленый лук, базилик.

**ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ** 390

Тонкие слайсы копченого сала с гренками и сыром «Пармезан», жгучий чеснок, капуста, маринованные грибочки и черемша.

**СОЛЕНЬЯ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 390

Маринованные: огурцы, томаты, капуста собств. пр-ва, квашеная капуста, чеснок, острый перец, черемша.

**АССОРТИ ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН** 290

**ИКРА КРАСНАЯ**

«ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ» 370

Икра лососевая зернистая, лимон, подается в тарталетках.

**СЕЛЬДЬ «ЧАРОЧКА»** 320

Сельдь, запеченный картофель, лук, зелень, раст. масло, лимон.

**КРАСНАЯ РЫБА ШЕФ-ПОСОЛА** 495

Слабосоленое филе лосося, лимон, слив. масло, зелень.

**РЫБНОЕ АССОРТИ** 720

Лосось с/с, палтус х/к, кета х/к, лимон, слив. масло.

**МЯСНОЙ СЕТ ОТ ШЕФА** NEW 650

Куриный рулет, буженина, вяленое мясо конины собственного приготовления, телячий язык и чесночные гренки с сыром «Пармезан».

**ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ** 245

**РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ** 280

Виточки ветчины, начиненные сыром «фета» и зеленью, украшенные оливками и салатом.

**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 345

Обжаренные баклажаны, с начинкой из мягкого сыра, грецких орехов, чеснока с зеленью и майонезом.

**ЛИМОН** 60



# САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

## С ПЕЧЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

NEW

Баклажаны, томаты, кинза, базилик, сливочный сыр, в устричном соусе и соусе савицели посыпанные кунжутом.

410

## «ФРУКТ МОЛОДОСТИ»

Спелый авокадо, сладкий сочный болгарский перец, дачные свежие корнишоны, салатный микс, томаты черри, оливки без косточек и перепелиные яйца, заправленные горчичным соусом.

410

## ОВОЩНОЙ

Свежие томаты и огурцы, сладкий перец, редис, листья салата, зелень.

250

## «ЧОБАН» С СОУСОМ ПЕСТО

NEW

Мелко нарезанные овощи с зеленью с лимонным соусом и соусом «Песто».

310

## «СМЕТАННЫЙ»

Свежие огурцы, сладкий перец, редис, яйцо «Пашот», заправленные домашней сметаной.

310

## КАПРЕЗЕ «ПО-КАВКАЗСКИ»

Сыр Моцарелла, помидоры, огурец, редис, масло оливковое, бальзамический уксус.

290

## «ГРЕЧЕСКИЙ»

Свежие помидоры, огурцы, салат «Айсберг», сладкий перец, сыр «фета», маслины, лук красный, заправка из орегано, крем-бальзамик и оливкового масла.

310

# САЛАТЫ МЯСНЫЕ

## «ОАЗИС»

Куриное филе, микс листьев салата, сыр «Фета», свежие огурцы, томаты черри, персик консервированный, кедровые орешки, заправляется персиковым соусом.

380

## «ГРАНАТОВАЯ ФАНТАЗИЯ»

Куриное филе, грецкий орех, кедровые орешки, чернослив, майонез, сметана, пикантный соус.

380

## «ЛЕЙЛА»

Говяжий язык, руккола, свежие огурцы и томаты в соусе «Песто».

380

## «ДЛЯ НЕГО»

Говяжий язык, карбонад, кура копченая, колбаса п/к, сыр «Пармезан», лист салата, томаты черри, огурцы, соус «Песто».

410



### «НИДЕРЛАНДЫ»

Куриное филе, жареные белые грибы с луком, яйцо, зелень, майонез.

360

### САЛАТ «VUITENLANDSE»

NEW

Салат Бьютенлендс состоит из апельсинов, рукколы, карбонад, фисташки заправленные в пикантном соусе.

420

### «ЦЕЗАРЬ»

Куриное филе, листья салата «Айсберг», томаты черри, сыр «Пармезан», зелень, гренки, заправка «Цезарь».

380

### «ОЛИВЬЕ»

Куриное филе, морковь, картофель, соленые и свежие огурцы, зелёный горошек, зелень, пикантный соус, яйцо.

290

## САЛАТЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

### ФРЕШ-САЛАТ

Филе лосося слабой соли «Шеф-посола», томаты черри, яйцо, салатный микс, заправка на основе горчичного соуса и хрена.

360

### «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки, салат «Айсберг», томаты черри, сыр «Пармезан», гренки, соус «Цезарь».

420

### «ДЛЯ НЕЕ»

Листья салата, семга с/с, креветки, сыр «Пармезан», томат черри, соус «Песто».

490

### С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ

Тигровые креветки, руккола, томаты черри, сыр «Пармезан», соус «Песто», кедровые орешки.

440



# ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

## С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ NEW

Помидоры, авокадо, курица, шампиньоны, медовый соус.

330

## С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Печень куриная, салат «Айсберг», персики, сыр «Пармезан», помидоры черри, кедровый орех, апельсиновые цукаты.

380

## С БЕКОНОМ И ЯЗЫКОМ

Язык говяжий, бекон, микс салат, помидоры черри, стручковая фасоль, соус терияки.

410

## С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Говяжья вырезка, шампиньоны в сливочном соусе, подается с салатом «Айсберг», красным луком, болгарским перцем и «черри».

455

## МАНГАЛ-САЛАТ NEW

Баклажаны, помидоры, перец болгарский, лук красный, кинза, базилик, чеснок, оливковое масло, соль, перец.

350

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ПАРМИДЖАНА NEW

Моцарелла, «Пармезан», баклажан, цуккини, яйцо куриное, перец белый молотый, оливковое масло, томатное пюре.

390

## ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СЫРОМ NEW

Баклажаны, томат и сладкий перец, начиненные грибами, сыром и жареным луком.

390

## ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Нежное мясо баранины и говядины с рисом, зеленью и чесноком, завернутые в виноградные листья. Подается с соусом.

350

## ЖУЛЬЕН

Куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр «Пармезан».

290

## ЖАРЕННЫЙ СЫР С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Сыр моцарелла в панировочных сухарях с малиновым соусом.

330



# МУЧНЫЕ БЛЮДА

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 395

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 395

ХАЧАПУРИ СЛОЕННЫЙ 395

«ЯЙМА ХИНКАЛИ» **NEW** 390

Тонкие лепестки отваренного теста под обжаренным фаршем из говядины и баранины с луком. Подается с тремя видами соуса: мацони, сметана, туршу (кисло-сладкий).

ХИНКАЛИ 3 шт. 290

Говядина, лук репчатый, специи.

МАНТЫ 5 шт. 320

Баранина, лук репчатый, специи, сметана.

КУТАБЫ С СЫРОМ 2 шт. 220

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ 2 шт. 220

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ 2 шт. 250

ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ СО ШПИНАТОМ 195

Две половинки багета, запеченных под сыром.

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 1 шт. 70

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 170

Лаваш из тандыра, пшеничная булочка, тонкий лаваш, ржаной хлеб, сливочное масло.

## ТАГЛИАТЕЛЛИ

«КАРБОНАРА» 340

Таглиателли, бекон, «черри», сливочный соус с добавлением яйца, зелень, сыр «Пармезан».

С КУРИЦЕЙ 350

Таглиателли, куриное филе, шампиньоны, «черри», сливочный соус, зелень, сыр «Пармезан».

С КРЕВЕТКАМИ 395

Таглиателли, креветки тигровые, «черри», сливочный соус, зелень, «Пармезан».

«ВЕГЕТАРИАНО» 310

Таглиателли, запеченные овощи: баклажаны, паприка, томаты, сыр «Пармезан», томатный соус.



# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Тыква, лук репчатый, морковь, картофель, сливки, тыквенные семечки, крутон и базиликовая заправка.

280

## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Шампиньоны, сливки, лук репчатый, картофель, крутон.

310

## ЧЕЧЕВИЧНЫЙ КРЕМ-СУП NEW

Чечевица, лук, морковь, картофель, томаты, восточные специи.

290

## СЫРНЫЙ СУП

Сыр, сливки, салями и ветчина, картофель, крутон.

380

## ГАСПАЧО NEW

Томаты, сладкий перец, чеснок, масло оливковое, сок лимонный.

330

## БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ

с говядиной и сметаной.

280

## «ДЮШБАРА»

Маленькие пельмешки с бараниной в крепком бульоне.

280

## «ХАРЧО»

Говядина, рис, помидоры, лук реп. томатная паста, красный острый перец, зелень, чеснок, хмели-сунели.

295

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с лапшой и яйцом пашот.

240

## СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Ветчина, салями, карбонад, кура, бекон, буженина, огурцы соленые, оливки, лук репчатый, куриный бульон, томатная паста, лимон, сметана.

295

## УХА ДВОЙНАЯ

Наваристая уха из семги и судака, лук «порей», картофель, морковь, специи.

340

## СЛИВОЧНЫЙ СУП «ЦАРСКИЙ»

Лосось, красная икра, креветки, лук порей, морковь, зелень, сливки, крутон, заправляется шампанским.

480

## «ПИТИ»

Насыщенный бульон из баранины, курдюка, картофеля, нута и специй.

370

## МЯСНОЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ

Баранья ножка, картофель, помидоры, пряная зелень, мясной бульон.

455

## «ЛАГМАН»

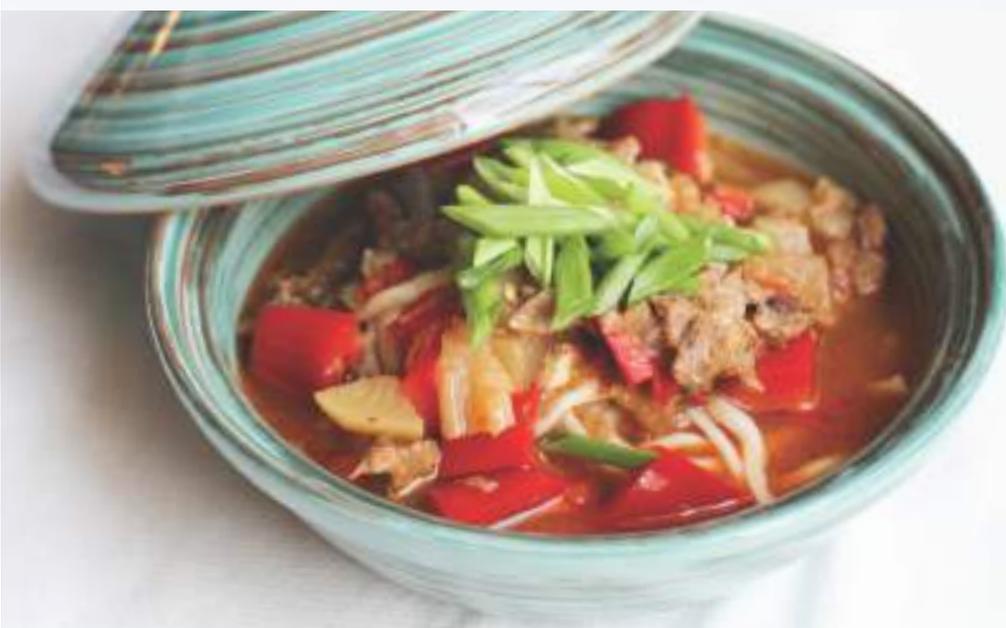
Телятина, тушенная с овощами в мясном бульоне с домашней лапшой.

350

## «КЮФТА БОЗБАШ»

Говяжья фрикаделька, баранина, картофель, нут, лук, томаты.

350



# МЯСНЫЕ БЛЮДА

## АССОРТИ КОЛБАСОК 690

Колбаски: гриль люкс, Мюнхенская, куриная с зеленью, с бараниной, картофель фри, соус «1000 островов».

## ТЕЛЯТИНА «ПО-МЕКСИКАНСКИ» 380

Телятина, болгарский и стручковый красный перец, помидор, кукуруза, белый лук, томатная паста.

## АДЖАБ САНДАЛ 450

Нежная телятина с овощами гриль: болгарский перец, кабачки, баклажаны, помидоры в томатном соусе.

## ТУРШУ ГОВУРМА NEW 410

Тушеное мясо говядины с обжаренным луком, запеченными каштанами, белыми сливами, шафраном и куркумой в собственном соку.

## КУЗ ГОВУРМА 390

Ягненок, картофель, лук, томаты, зелень.

## ШЕФ-СТЕЙК 760

Вырезка говядины, фирменный сыр, соус «Демиглас», подается с картофелем «бейби».

## МИНУТНЫЙ СТЕЙК 550

Говяжья вырезка, помидоры, зелень, чеснок, подается с жареным картофелем и луком.

## ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С БЕКОНОМ NEW 360

Говяжий язык и бекон обжаренный с картофелем «бейби» в медово-горчичном соусе.

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ЯЗЫКА НА ГРИЛЕ NEW 350

Язык говяжий, картофель, лук, соус сливочный.

## ЧАШАШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СЫРОМ NEW 470

Телятина, лук, лимонный сок, растительное масло, сладкий перец, томаты, хмели-сунели, чеснок, зелень запеченные под сырной корочкой.

## АРАБУЛИ NEW 450

Обжаренный говяжий фарш, шампиньоны и лук, яйцо куриное, чеснок под сливочным соусом.

## ОСТРИ NEW 455

Тушеная говядина в сливочном масле, лук, томаты, молотый красный перец и сушеный кориандр, маринованные огурцы, чеснок, посыпанные петрушкой и базиликом.

## ОДЖАХУРИ NEW 420

Мясо на выбор: свинина или баранина, томаты, лук, картофель, острый перец, чеснок, посыпается зеленью и кориандром.

## СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 490

Свиная шея маринованная в 5-ти перцах с грибным соусом, подается с картофелем «Айдахо».

## ТУРНЕДО ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ NEW 370

Вырезка свиная, бекон, сливочный соус, стручковая фасоль.



## ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Курица и жареные овощи с базиликом.

390

## ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА NEW

Запеченный цыпленок под сливочно-чесночным соусом с грецкими орехами.

480

## КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ

Запеченная курица с яйцом пашот под сыром, с овощным букетом на гриле.

395

## КУРИНЫЙ ВОСТОРГ

Куриное филе, фаршированное баклажанами, шпинатом и сыром, подается со сливочным соусом с грибами.

420

## ТАВА-КЕБАБ NEW

Котлета из баранины, помидор, картофель, яйцо куриное, сливки, зелень.

330

# РЫБНЫЕ БЛЮДА

## ФИЛЕ СЕМГИ НА ГРИЛЕ

Филе семги, икра красная, креветки в шпинатном соусе, салат из свежих овощей.

680

## ФИЛЕ СУДАКА В ПАНИРОВКЕ

запеченное с лимоном и помидорами.

560

## ЛОСОСЬ НА ПАРУ С СОУСОМ «БЕШАМЕЛЬ» NEW

Филе лосося, икра красная, томаты черри, паприка, баклажаны, соус «Бешамель».

580

## РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ СО ШПИНАТОМ

Лосось, шпинат, стручковая фасоль, цукини и томаты со сливочным соусом.

690

## ТОМЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ В ФОЛЬГЕ NEW

Лосось, томаты, цукини, баклажаны, сладкий перец, сливочное масло, чеснок и зелень, подается в фольге.

690

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ЧИЛИ»

Тигровые креветки, микс салат, сливки в сочетании с соусом «Чили».

470

# БЛЮДА В САДЖЕ

## САДЖ СБОРНЫЙ

(на 4-6 персон)

2000

Баранина, телятина, свинина, курица, помидоры, перец, баклажаны, лук, картофель, зелень.

## САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ

(на 4-6 персон)

2200

Баранина, помидоры, перец, баклажаны, лук, картофель, зелень.

## САДЖ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

(на 4-6 персон)

2500

Телятина, помидоры, перец, баклажаны, лук, картофель, зелень.



# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 410

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 440

РУБЛЕНАЯ ТЕЛЯТИНА **NEW**  
НА МАНГАЛЕ 480  
с овощами и перцем чили.

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА 570

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ 310

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ Н/К 280

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ 440

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ 510

ШАШЛЫК ИЗ СЕДЛА ЯГНЕНКА 480

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 440

ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ 520

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ 280  
Томат, сладкий перец, баклажан, цукини.

ШАШЛЫК ИЗ ПОМИДОРА 95

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 190

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ **NEW**  
С КУРДЮКОМ 230

ЛОСОСЬ НА МАНГАЛЕ 580

# ПЛОВ

УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ 370  
Говядина, рис, морковь, лук.  
(Время приготовления от 40 минут)



# ГАРНИРЫ

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ «БЕЙБИ»** 200  
с белыми грибами, брусникой и квашеной капустой.

**КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»** 120

**КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»** 120

**ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ (ПЮРЕ)** 90

**ОТВАРНОЙ РИС «БАСМАТИ»** 145

**ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ С БАЗИЛИКОМ** 195  
Сладкий перец, кабачки, помидоры, лук репчатый, базилик.

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА** 90

# СОУСЫ

**СОУС НА ВЫБОР** 60  
Ткемали, Тар-тар, Шашлычный, Чили, Белый (мацони, чеснок), Хрен, Аджика, Сметана, Кисло-сладкий

**Наршараб** 90



**ОАЗИС**  
ул. Крупской, 21  
+7-911-927-07-82  
+7-911-926-57-01  
[www.oazis21.ru](http://www.oazis21.ru)

**ОАЗИС ВКУСА**  
ул. Бабушкина, 8  
+7-921-967-07-08

**ОАЗИС ДЕСЕРТ**  
пр. Обуховской Обороны, 119  
+7-812-924-35-36

**ОАЗИС ТОРТ**  
пр. Обуховской Обороны, 121  
+7-812-927-82-15  
[www.oazistort.ru](http://www.oazistort.ru)

Сообщите, пожалуйста, официанту, если у Вас есть пищевая аллергия.  
Данная печатная продукция является рекламным материалом, прейскурант спрашивайте у официанта.  
На фотографиях представлены примеры сервировки блюд, подача может быть изменена, с учетом сезонности ряда продуктов.  
\* Ассортимент в соответствии с наличием на конкретную дату.  
Дополнительные скидки и специальные предложения не распространяются.