



# МАГИКАРДА

— MEHO —





*Музыкальное  
сопровождение*

150.- с человека

---

# Холодные закуски

---



## Тарталетки с красной икрой

Тарталетка, масло сливочное,  
икра красная

500.- 3 шт



## Ассорти рыбное

Семга, кижуч, масляная,  
икра красная

1200.- 200 гр



## Ассорти из свежих овощей

Помидор, огурец, перец  
болгарский, зелень

330.- 250 гр



## Закуска три поросенка

Сало, соленый огурчик,  
горчица

350.- 150/50/30 гр



### **Ассорти мясное**

Буженина, язык, куриный  
рулет, горчица

**670.-** 180 гр



### **Грибное лукошко**

Грибы маринованные

**300.-** 120 гр



### **Ассорти из солений**

Малосольные огурчики,  
капуста по-грузински, помидоры,  
капуста квашенная

**400.-** 320 гр



### **Сельдь по-русски**

Картофель отварной,  
филе сельди, лук

**370.-** 250 гр



***Язык говяжий***

Подается с хреном

470.- 70/20 гр

***Куриный рулет***

Подается с горчицей

270.- 70/20 гр

***Буженина***

Подается с горчицей

300.- 70/20 гр



***Сырная тарелка  
европейских сыров***

Дор блю, маасдам, чедер,  
мед, виноград, грецкий орех

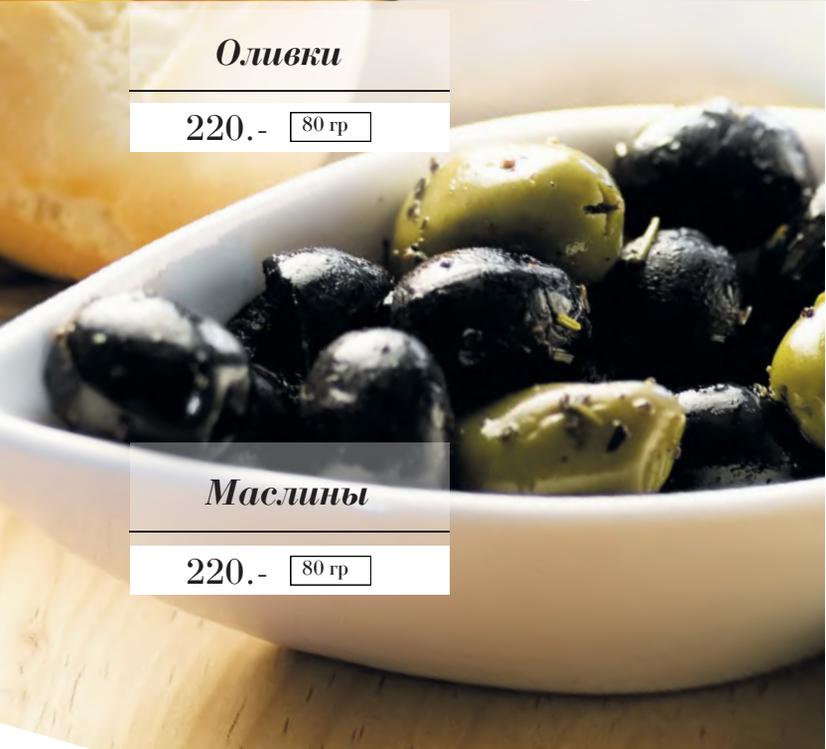
620.- 150 гр



***Сырная тарелка  
местных сыров***

Сулугуни, чечил, копченый сыр

400.- 150 гр



***Оливки***

220.- 80 гр

***Маслины***

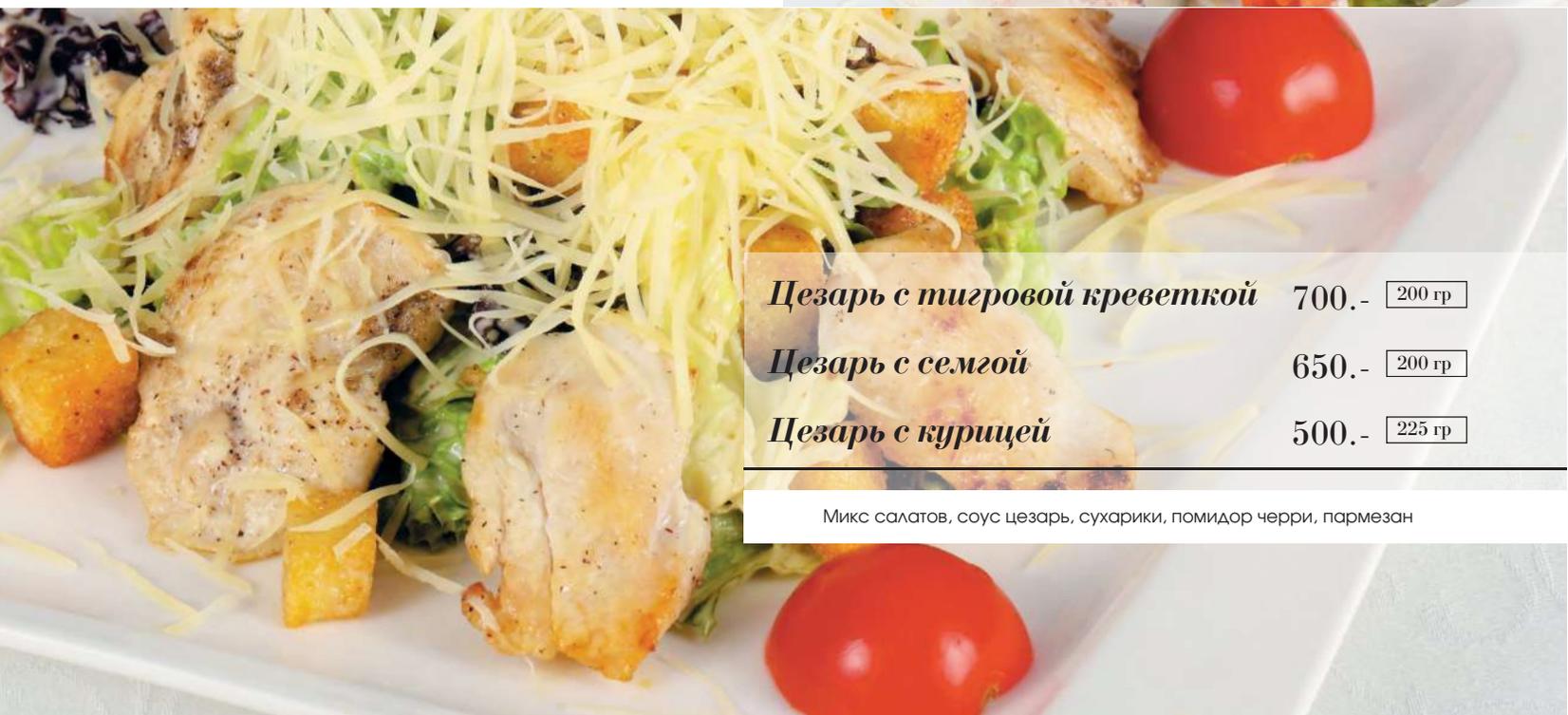
220.- 80 гр

# Салаты

## Салат с морепродуктами в сливочном соусе

Морепродукты, микс салатов,  
руккола, пармезан, черри

850.- 200 гр



Цезарь с тигровой креветкой 700.- 200 гр

Цезарь с семгой 650.- 200 гр

Цезарь с курицей 500.- 225 гр

Микс салатов, соус цезарь, сухарики, помидор черри, пармезан

## Салат с тунцом

Тунец, микс салата, черри, яйцо  
перепелиное, оливковое  
масло, кунжут

650.- 200 гр



## Греческий с сыром фета

Помидор, огурец, перец  
сладкий, микс салатов, оливки/  
маслины, сыр Фета

400.- 250 гр





**Овощной салат с  
маслом  
со сметаной**

Помидор, огурец, перец  
сладкий, красный лук

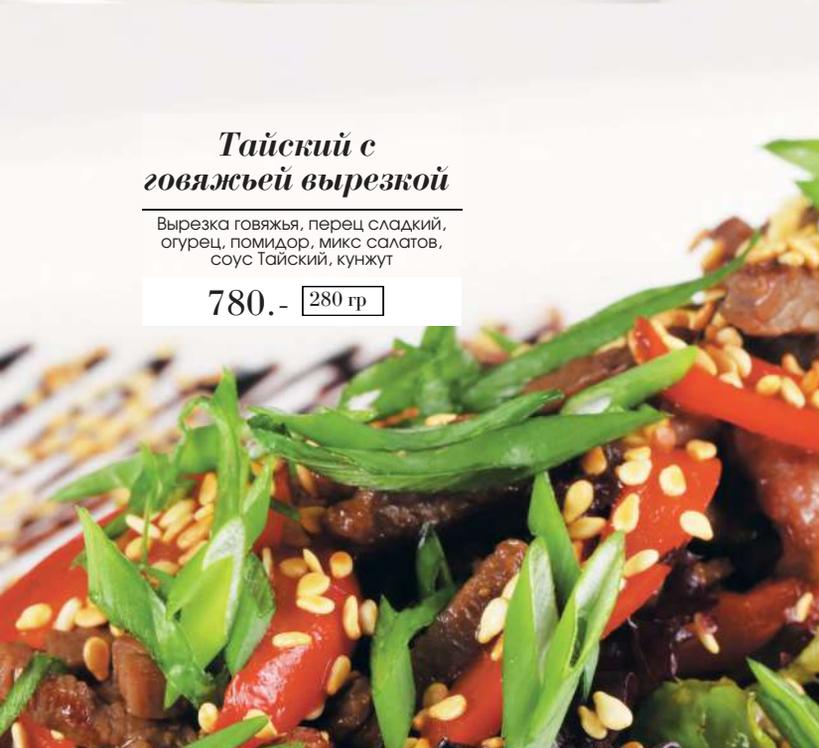
380.- 280 гр



**Рыжая индюшка**

Апельсин, грейпфрут, микс  
салатов, шампиньон, филе  
индейки, соус Цезарь, пармезан

600.- 270 гр



**Тайский с  
говяжьей вырезкой**

Вырезка говяжья, перец сладкий,  
огурец, помидор, микс салатов,  
соус Тайский, кунжут

780.- 280 гр



**Салат с говяжьим  
языком**

Язык говяжий, грудинка  
копченая, микс салатов, огурец,  
майонез, пармезан

600.- 240 гр



**Теплый салат  
с куриной печенью**

Печень куриная, кабачок,  
баклажан, лук, микс салатов,  
руккола, черри, кедровый орех

530.- 230 гр



**Салат со свиной  
НИХАО**

Свинина, перец сладкий,  
помидор, огурец, фунчоза,  
микс салат, кунжут

460.- 290 гр

**Салат  
с медальонами из  
говяжьей вырезки**

Вырезка говядья, баклажан, кабачок,  
шампиньон, перец сладкий, микс  
салатов, оливковое масло

850.- 270 гр



**Салат с креветкой  
и апельсином**

Микс салата, апельсин,  
креветка тигровая, пармезан,  
чеснок

770.- 200 гр



**Капрезе**

Помидор, сыр моцарелла,  
соус Песто, кедровый орех

390.- 180 гр



**Салат  
с хрустящим  
баклажаном**

Баклажан, микс салата,  
помидор, сыр, кунжут

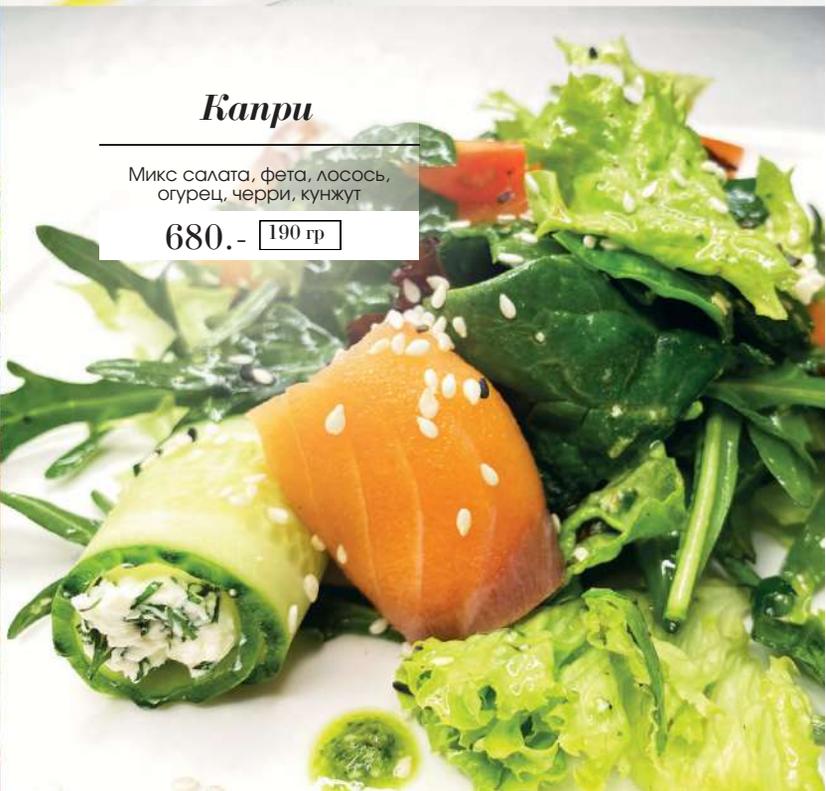
530.- 260 гр



**Капри**

Микс салата, фета, лосось,  
огурец, черри, кунжут

680.- 190 гр



---

# Горячие закуски

---



## Жульен грибной

Шампиньон, филе куриное, лук,  
сыр, сметана

390.- 3 шт

## Шампиньоны фаршированные говяжьим языком

Шампиньон, язык говяжий, филе  
куриное, лук, сыр

480.- 3 шт



## Медальоны из баклажан под моцареллой

Баклажан, помидор,  
моцарелла, соус Цахтон

500.- 3 шт



## Сыр жареный в кукурузных хлопьях

Сыр сулугуни

360.- 200 гр



## Тигровые креветки в темпуре

Креветки, темпура, руккола,  
соус чили

700.- 5 шт



**Мидии под сырной корочкой**

Мидии киви, лизон с соусом Чили

760.- 220 гр



**Курник**

Тесто слоеное, куриное филе, шампиньон, лук

330.- 3 шт



**Хачапури  
Пеновани**

330.- 3 шт



**Конвертик  
и капрезе**

Тесто слоеное, помидор, моцарелла, соус Песто

450.- 3 шт

---

# *Первые блюда*

---

## *Царская уха*

Лосось, креветка  
тигровая, овощи

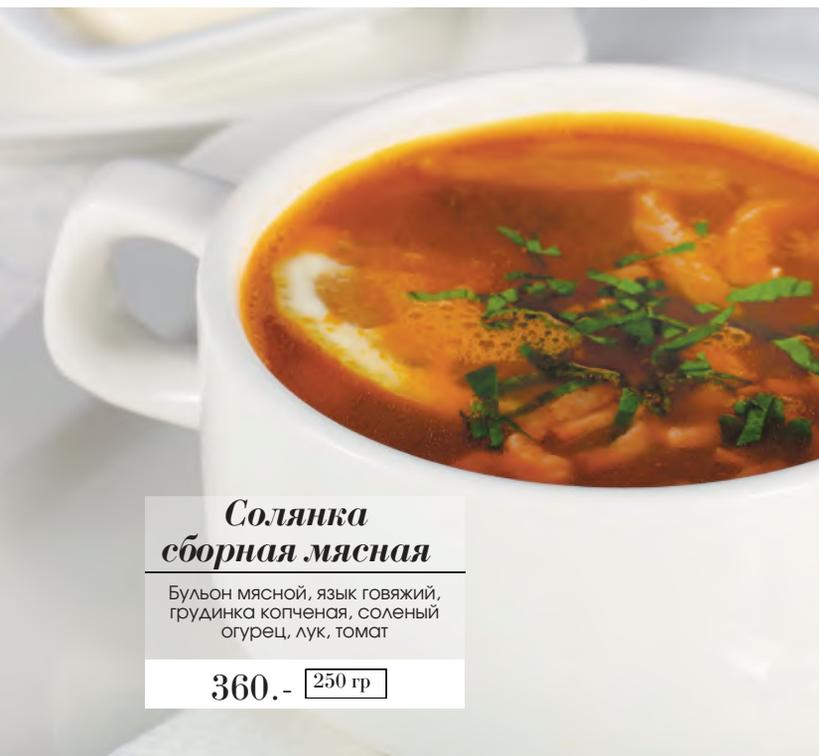
450.- 280 гр



## *Солянка сборная мясная*

Бульон мясной, язык говяжий,  
грудинка копченая, соленый  
огурец, лук, томат

360.- 250 гр



## *Чечевичный суп АДАС*

Чечевица, лук, морковь, перец,  
оливковое масло, сухарики

200 250 гр





### *Крем-суп грибной*

Шампиньон, лук, сливки, сухарики

300.- 250 гр



### *Куриный бульон с перепелиным яйцом*

Бульон, филе куриное, яйцо перепелиное, сухарики

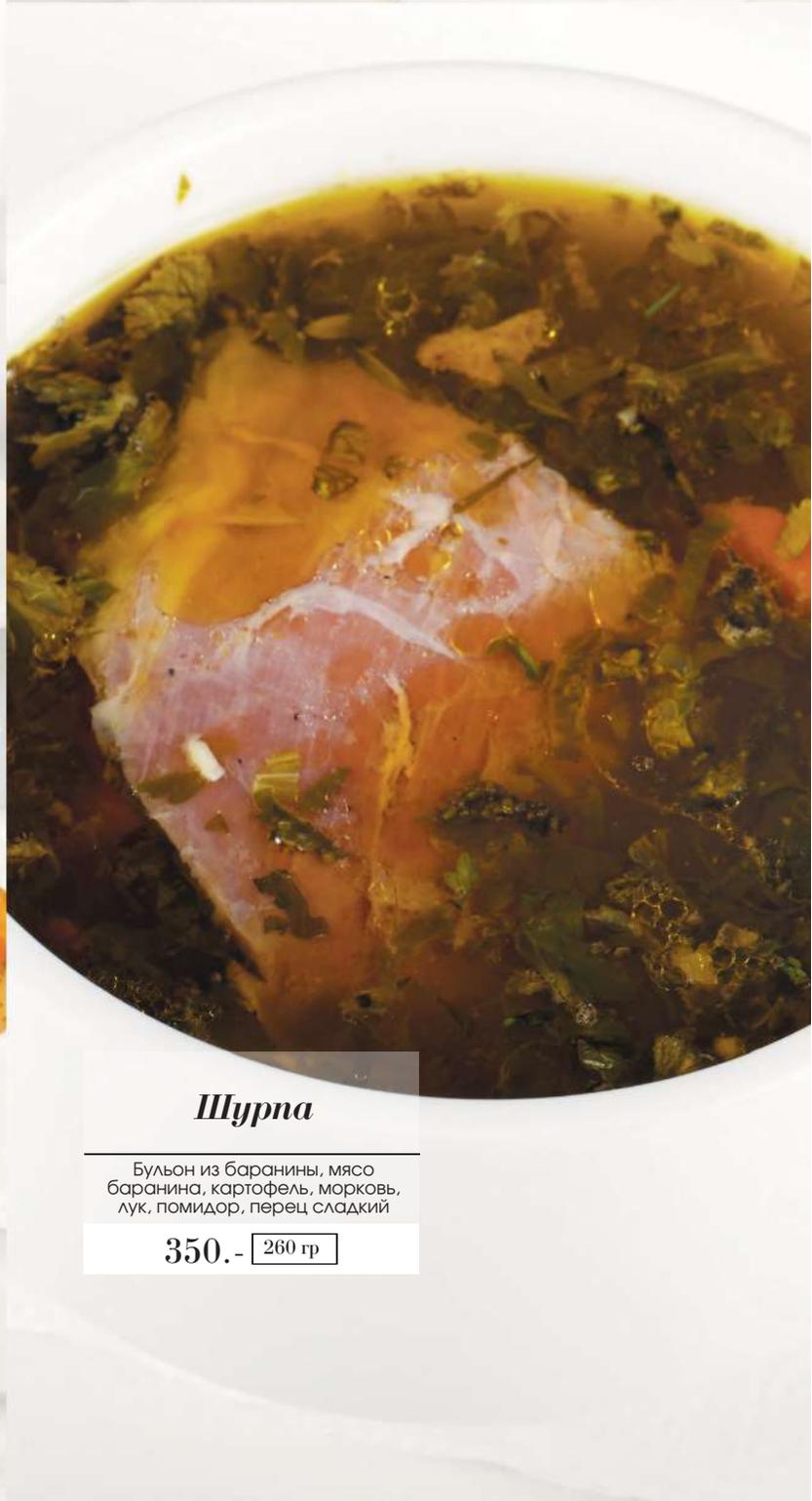
250.- 250 гр



### *Лапша куриная*

Бульон куриный, лапша яичная, морковь, лук

250.- 250 гр



### *Щурпа*

Бульон из баранины, мясо баранина, картофель, морковь, лук, помидор, перец сладкий

350.- 260 гр

---

# Вторые блюда

---



*Стейк из лосося*

720.- за 100 гр



*Форель запеченная  
с овощами*

Форель радужная, овощи

300.- за 100 гр



*Форель жареная*

280.- за 100 гр

*Мидии  
в сливочном соусе*

Мидии, сливки, сыр Дор Блю

660.- за 300 гр





## *Сковородка*

Картофель, баклажан, кабачок, перец  
сладкий, помидор, сыр

с курицей 450.-

с грибами и овощами 400.-

со свиной 590.-

с лососем 950.-



## *Мидии в томатном соусе*

Мидии, томатный соус,  
лук, помидор

660.-



## *Хинкали традиционные*

Свинина / говядина  
(от 5-ти штук)

80.-

## *Хинкали с бараниной*

(от 5-ти штук)

90.-



## *Стейк говяжий (филе миньон)*

с брусничным соусом

520.-



*Цыпленок табака*

620.-



*Палочки куриные  
в панировке  
с соусом Цахтон*

350.-



*Брезоль из  
куриной грудки*

420.-



*Язык говяжий  
в грибном соусе*

Язык говяжий, шампиньон, сливки

720.-

# Гарниры

## Картофель жареный по-пушкински

Картофель, грибы, лук

240.- 150 гр

## Картофель отварной с зеленью

170.- 150 гр

## Картофельные дольки по-деревенски

200.- 100 гр

## Картофель фри

200.- 100 гр

## Рис с овощами

Рис длиннозернистый, перец сладкий, баклажан, кабачок,

200.- 150 гр

## Овощное сое

Баклажан, кабачок, перец сладкий, помидор, лук

250.- 150 гр

## Цветная капуста и брокколи

В панировке

250.- 200 гр

## Брусничный соус

80.- 30 гр

## Соус по-грузински

80.- 50 гр

## Сырный соус

(натуральные сыры, сливки)

120.- 50 гр

## Цахтон

80.- 50 гр

## Хрен

80.- 30 гр

## Горчица

60.- 30 гр

## Соевый соус

60.- 25 гр

## Кетчуп

80.- 50 гр

## Майонез

80.- 30 гр

## Соус чили

80.- 30 гр

---

# Блюда на мангале

---



**Шашлык  
из семги**

720.- за 100 гр



**Шашлык из  
говяжьей вырезки**

650.- за 100 гр

**Шашлык из  
куриных крыльев**

200.- за 100 гр

**Шашлык  
из свиной шеи**

270.- за 100 гр

**Шашлык  
из курицы**  
Окорочок без кости

230.- за 100 гр

**Шашлык  
из баранины**  
По предзаказу

550.- за 100 гр

**Шашлык из  
куриной грудки**

230.- за 100 гр

**Овощи запеченные**

Баклажан / кабачок  
/ болгарский перец /  
шампиньон / помидор

170.- за 100 гр



**Баранина каре**

600.- за 100 гр



---

# Паста

---

## 4 сыра

Спагетти, пармезан, чедер, маасдам, дор-блю

420.- 250 гр

A white plate of spaghetti topped with a mix of four cheeses: parmesan, cheddar, mascarpone, and blue cheese. Garnished with a slice of tomato and fresh basil leaves.

## Спагетти карбонара

Спагетти, бекон, сливочный соус, сыр Пармезан

580.- 280 гр

A white plate of spaghetti in a creamy sauce, topped with pieces of bacon and a generous amount of shredded parmesan cheese. Garnished with fresh basil and a slice of tomato.

## Спагетти с морепродуктами

Спагетти, морепродукты, сливки, пармезан, красная икра, чеснок

950.- 270 гр

A light blue plate of spaghetti with seafood, including squid and mussels. Topped with a creamy sauce, parmesan cheese, and red caviar. Garnished with fresh basil.

## Фетучини с грибами

Фетучини, шампиньон, белый гриб, сливки, пармезан

660.- 300 гр

A white plate of fettuccine pasta in a creamy sauce, topped with sliced mushrooms and a generous amount of shredded parmesan cheese. Garnished with fresh basil and a slice of tomato.

## Фетучини с говядиной и овощами

Спагетти, вырезка говяжья, перец болгарский, черри, томатная паста, чеснок

700.- 280 гр

A white plate of fettuccine pasta with beef, bell peppers, and cherry tomatoes. Topped with a tomato-based sauce and sesame seeds. Garnished with fresh green onions.

---

# Пицца

---



## Маргарита

Помидор, сыр домашний, красный соус

580.- 30 см



## Бьянка

Филе куриное, брокколи, шампиньон, соус цахтон, черри, сыр

650.- 30 см



## Аппетитная

Грудка, буженина, филе куриное, шампиньон, помидор, соус томатный, сыр

680.- 30 см



### Дары морей

Лосось, креветка, соус  
цезарь, черри, сыр

950.- 30 см



### Грибная

Шампиньон, белый гриб,  
лук, сырный соус, сыр

680.- 30 см



### Сырная

Сливки, 5 видов сыров

650.- 30 см



### Пепперони

Острая колбаса пепперони,  
красный соус, сыр

590.- 30 см

---

# Пиво

---



**Бутылочное  
безалкогольное**  
пр-во Россия в ассортименте

200.-

**Пиво бутылочное**

пр-во Россия в ассортименте

200.-

**Пиво бутылочное**

импортное в ассортименте

300.-

**Корона экстра**

340.-

---

# Закуски к пиву

---



**Креветки  
отварные**

420.-



**Креветки  
жареные**

450.-

*Крылья  
куриные острые*

200.- за 100 гр



*Бастурма*

250.- 50 гр



*Суджук*

250.- 50 гр



*Гренки ржаные*

Хлеб ржаной, морковь, сырный  
соус, цахтон

270.- 150/100/60



---

# Десерты

---



*Мороженое*

120.- 50 гр

*Чизкейк  
классический*

300.- 90 гр

*Чизкейк  
шоколадный*

300.- 90 гр



*Яблоко в темпуре*  
Со сливочным мороженым

320.- 250 гр



**Штрудель  
вишневый**

Подается с шариком мороженого

320.- 150 гр

**Шоколадный  
фондан**

Подается с шариком мороженого

400.- 80 гр



**Фруктовая  
тарелка**

600.- 500 гр



**Штрудель  
яблочный**

Подается с шариком мороженого

320.- 150 гр

---

## Дополнительные ингредиенты

---

*Масло сливочное* 50.- 30 гр

*Масло оливковое* 60.- 25 мл

*Мед* 80.- 30 гр

*Молоко* 40.- 50 гр

*Сливки* 50.- 25 гр



*Лимон* 20.- 10 гр

*Лайм* 50.- 10 гр

*Мята свежая* 20.- 3 гр

*Топинг*  
В ассорти.менте 40.- 30 гр

*Сироп*  
В ассорти.менте 40.- 10 мл

---

## Соки свежевыжатые

---

*Яблоко* 140.- 100 мл

*Апельсин*  
*Грейпфрут*

*Морковь* 100.- 100 мл

---

## Прохладительные напитки

---



### Айс кофе

Сгущенное молоко, американо,  
мороженое, сливки

230.-  250 мл

### Море клюквенный

100.-  250 мл

350.-  1 л

### Море черная смородина

100.-  250 мл

350.-  1 л



**Кола** 180.-  250 мл

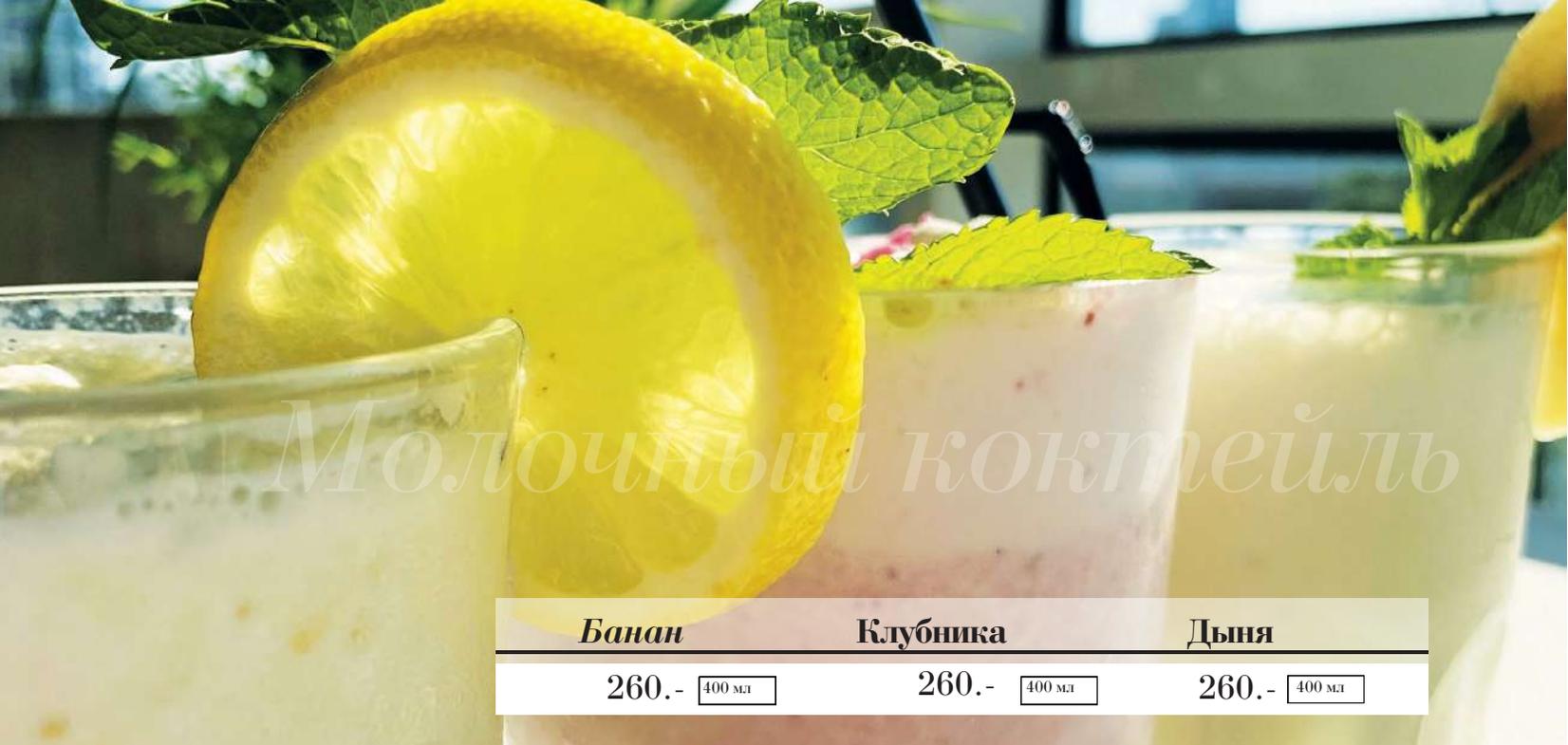
**Легенда Байкала** 250.-  500 мл

**Тоник: Evervess** /в стекле/ 200.-  1 бут

**Сок** /в ассортименте/ 100.-  250 мл  
350.-  1 л

**Нарзан** 200.-  1 бут

**Джермук** 200.-  1 бут



# Молочный коктейль

<i>Банан</i>	<i>Клубника</i>	<i>Дыня</i>
260.- 400 мл	260.- 400 мл	260.- 400 мл



*Мохито б/а*  
280.- 400 мл



*Пинья колада*  
300.- 350 мл



*Мохито клубничный*  
300.- 400 мл



*Ягодный микс*

350.- 350 мл



*Кораловый риф*

300.- 350 мл



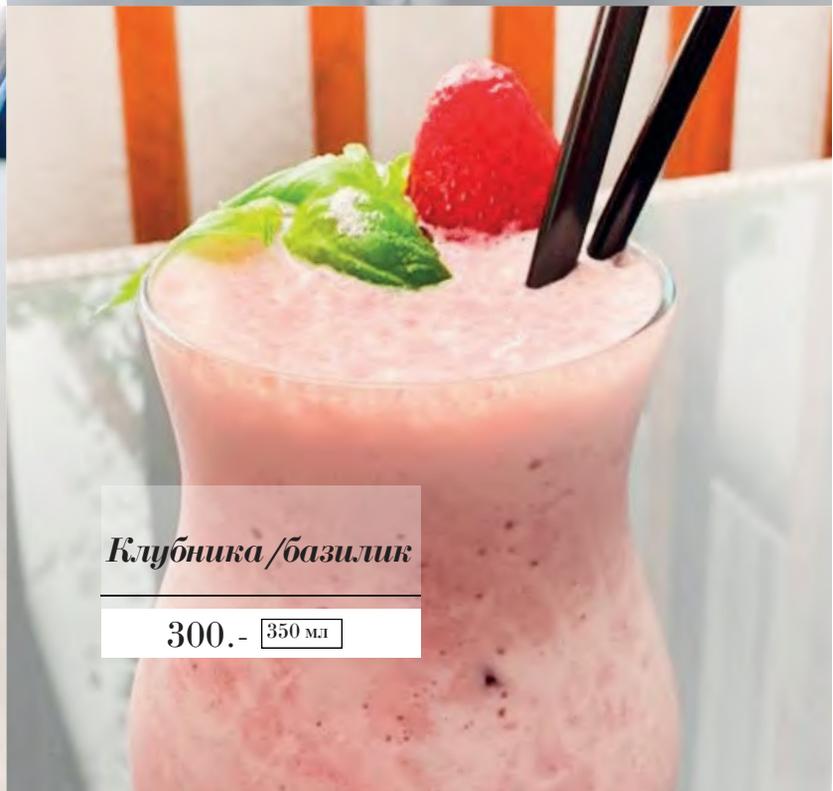
*Клубничный  
щербет*

260.- 150 мл



*Тропический  
смузи*

520.- 350 мл



*Клубника / базилик*

300.- 350 мл



*Арбузный  
лимоннад*

300.- 400 мл  
550.- 1 л



*Лимонад  
дыня*

300.- 400 мл  
550.- 1 л



*Клубничный  
лимоннад*

300.- 400 мл  
550.- 1 л



*Грушевый  
лимоннад*

300.- 400 мл  
550.- 1 л



*Лимонад манго/  
маракуя*

350.- 400 мл  
650.- 1 л



*Лимонад  
черная смородина*

350.- 400 мл  
650.- 1 л

---

# Горячие напитки

---



*Кофе эспрессо*

120.- 60 мл

*Американо*

160.- 150 мл



*Кофе по-восточному*

160.- 90 мл



*Капучино*

200.- 150 мл



*Латте*

Классический

200.- 200 мл

*Латте*

с сиропом на выбор

240.- 200 мл



**Кофе  
Айриш крем**

300.- 200 мл



**Глинтвейн**

безалкогольный

250.- 200 мл

**Гроз**

безалкогольный

250.- 200 мл



**Гляссе**

240.- 200 мл



**Чай**

Заварной в чайничке (в  
ассортименте)

200.- 450 мл

**Чай травяной**

Иван-чай, чабрец, очанка,  
мелисса, душица

200.- 450 мл

---

# Домашний чай

---

## Облепиховый чай

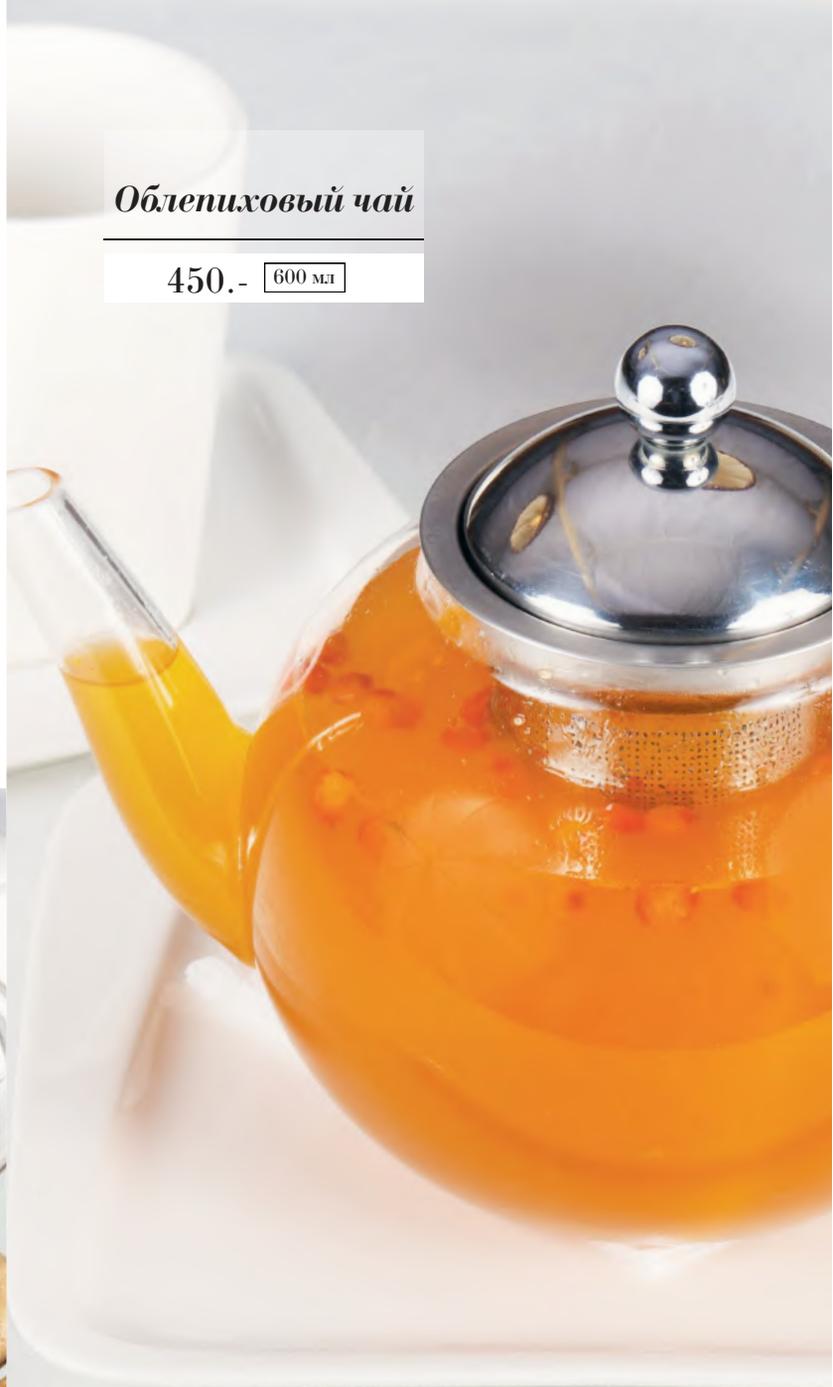
450.- 600 мл



### Чай с медом, лимоном и имбирем

450.- 600 мл

Имбирь обладает антибактериальным, заживляющим и иммуностимулирующим свойством. Лимон уничтожает до 12 различных бактерий, выводит из организма тяжелые металлы, снимает чувство голода.



Полезность облепихи заключается в содержании богатого витаминного состава. Прежде всего, в облепиховых ягодах содержатся каротины и каротиноиды. Облепиха полезна для поддержания и восстановления репродуктивной функции благодаря входящим в состав токоферолам.

## Цитрусовый чай

450.- 600 мл



Этот чай улучшает кровообращение, поэтому врачи Китая рекомендуют его в зимнее время года. Повысит иммунитет, облегчит кашель, поможет при головной боли.



**Чай клюква с медом**

450.- 600 мл

Бесподобное сочетание клюквы с медом поможет справиться не только с простудами, но и с многими другими заболеваниями из-за содержания в ягоде большого количества фитонцидов.



**Чай с малиной и имбирем**

500.- 600 мл

Имбирь – это одно из самых популярных средств от простуды. Малина содержит салициловую кислоту и не теряет полезных свойств при термической обработке. Чай поможет укрепить нервную систему и нормализовать обменные процессы.



**Чай облепиха и груша**

500.- 600 мл

В этом чае содержатся витамины С, Е и витамины группы В, множество микроэлементов и аминокислот. Это отличное средство при стрессе. Груша поднимает настроение, снимает нервное напряжение. В Древнем Риме боги изображались с этим фруктом в руках.

---

# Банкетные блюда

---



**Столичный  
с филе лосося**

Лосось, икра красная,  
картофель, огурец, зеленый  
горошек, яйцо

650.- 200 гр



**Летят утки...**

300.- за 100 гр



**Столичный  
с куриным филе**

Куриное филе, картофель, огурец  
маринованный, зеленый  
горошек, яйцо

350.- 200 гр



**Золотая рыбка**

450.- за 100 гр



**Люля-кебаб  
из курицы**

350.- 200 гр

**Люля-кебаб  
из баранины**

490.- 200 гр