

## Салаты



**Панцанелла** .....600 руб

(Салат из свежих овощей и печеного перца с итальянской заправкой)

**Салат с уткой и арахисовым дрессингом** .....700 руб

(Нежная утинная грудка с рукколой, яблоками и сельдереем в арахисовой заправке)

**Салат с мраморной говядиной** .1150 руб

(Ломтики мраморной говядины на подушке из листьев салата и свежих томатов)

**Салат с креветками и авакадо**....850 руб

(Обжаренные креветки на подушке из фенхеля, мяты и авакадо)

**Салат с лососем**.....850 руб

(Слабосоленый лосось с листьями салата и филе апельсина в медово-цитрусовой заправке)

## Закуски



**Ростбиф с пеной тоннато**.....1200 руб

(Нежная говядина с пеной из соуса «Тонатто»)

**Тар-тар из курильского гребешка**1200 руб

(Курильский гребешок с томатами и базиликом)

**Тар-тар из тунца**.....800 руб

(Нежный тунец на подушке из обожжённого камамбера с чипсами из пармезана)

**Креветки с соусом манго-чили**....900 руб

(Хрустящие креветки в катаифе с пикантным соусом манго-чили)

**Брускетты с ростбифом**.....900 руб

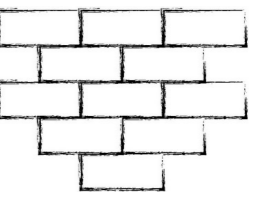
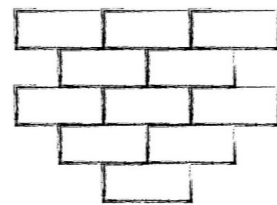
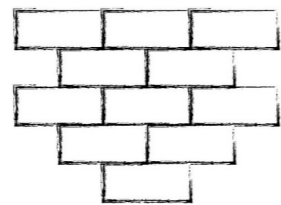
(Обжаренная чааббата с ломтиками ростбифа и вяленными томатами)

**Шашлычки из кальмаров с креветками и грибами**.....1100 руб

(Обжаренные морепродукты на гриле с лимонной пеной и кокосовом желе)

**Запеченный камамбер**.....950 руб

(Запеченный камамбер с тыквенно-мандариновым конфи и клубникой в мёде)



## Супы



**Минестроне** .....450 руб

(Овощной суп на насыщенном овощном бульоне)

**Венгерский суп гуляш**.....850 руб

(Наваристый сум с говядиной, овощами и чипетками)

**Зуппа ди маре**.....850 руб

(Насыщенный томатный суп с морепродуктами)

## Горячее



**Гуфы из баклажана с овощами** .....700 руб

(Запеченный баклажан с овощами в тайском стиле и пеной лайма)

**Пряный цыпленок с хрустящим пореем**.....1200 руб

(Цыпленок корнишон с хрустящим луком порей и кунжутным соусом)

**Стейк лосося с овощным жульеном** 1800 руб

(Нежный лосось с гриля подается с овощным жульеном и соусом «Цитрусовый Биск»)

**Стейк рыбы-меч со спаржей**.....2900 руб

(Стейк из дикой рыбы Меч с припущенной спаржей и цитрусовым биском)

**Стейк из тунца**.....1600 руб

( Стейк из тунца с припущенными овощами в сливочном соусе)

**Голень ягненка с картофелем** .2300 руб

(Голень ягненка с бейби картофелем)

**Утка со сливой и пюре из картофеля с яблоком**.....900 руб

(Нежная утинная грудка с воздушным пюре и яркими

## Бургеры



**Бургер «Вулкан» с говядиной**.....950 руб

(С котлетой из мраморной говядины, сыром, хрустящим беконом и овощами)

**Бургер с рваной свиной**.....850 руб

(С тающей рваной свиной, маринованным луком и сыром)

**Бургер с хрустящей курицей**.....800 руб

(Хрустящий шницель из курицы со свежими листьями салата и фирменным соусом)

## Гриль «Висячие сады»



**Стейк Рибай**.....3100 руб

(Нежная мраморная говядина с гриля)

**Стейк Мачете**.....2600 руб

(Сочный стейк говядины с насыщенным вкусом)

**Ассорти колбас**.....2100 руб

(Ассорти из 6-ти видов колбас на компанию)

## Десерты



**Вавилонская Башня**.....650 руб

(Нежный мусс лайма с начинкой из медовых яблок, подается с сорбетом из лайма)

**Ломаный мильфей с ягодами**.....600 руб

(Прекрасное сочетание сливочного крем чиз с ярким вкусом ягод и миндальным печеньем)

**Шоколадный брауни с пряной вишней**.....650 руб

(Симфони шоколадного бисквита и насыщенного вкуса пряной вишни с кремом из сливочного сыра)



**Шумерская закуска к пиву.....1100 руб**

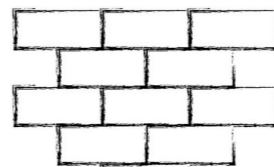
(Ассорти закусок к пиву подаются со смальцем из дикого кабана и соусом блю чиз)



сливами)

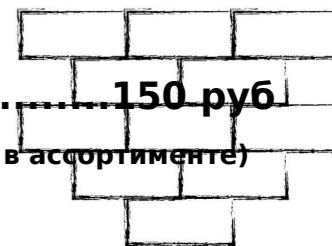
**Свинина в беконе с кремом из сельдерея.....800 руб**


(Медальоны из свинины обжаренные в беконе подаются с соусом «Пеппе Верде»)



**Мороженое/Сорбет .....150 руб**

(Итальянское мороженое Джелатто в ассортименте)



 — блюдо подходит для вегетарианцев

## Добро пожаловать в ресторан "Вавилон"

- уединённое укрытие в сердце города, где объединяются ароматы великолепной кухни и благожелательная атмосфера.

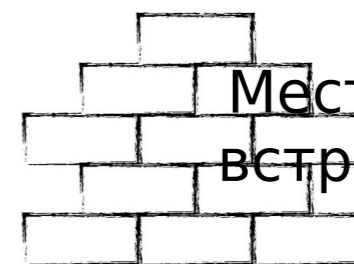
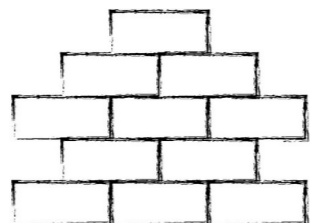
В "Вавилоне" каждый гость встречается с теплотой и радушием, становясь частью нашей большой ресторанной семьи.

Вдохновлённые древними легендами о Вавилоне, где сливались разные культуры и архитектурные стили, основатели задумали создать уникальное место, где каждый гость смог бы погрузиться в мир изысканной кулинарии, деликатных коктейлей и утончённого дизайна.



# ВАВИЛОН

## Ресторан «Вавилон»



Место, где история встречает вкусовые

ВДОХНОВЕНИЯ

"Вавилон" - это не просто ресторан, это место, где встречаются вкус, стиль и профессионализм, чтобы создать неповторимый и вдохновляющий опыт для вас и ваших близких.

Проектируемый проезд  
№4062 д. 6 стр. 1

+7 (969) 888-98-97  
[vavilon-restoran@mail.ru](mailto:vavilon-restoran@mail.ru)