





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	<b>Ассорти сыров с абрикосовым джемом</b> Лабне, козий, чечил и брынза в сочетании с вареньем из сладких абрикосов	<b>1 190</b>
	<b>Баклажан Бадриджани</b> Грузинская классика: пикантная начинка из сыра, орехов и зелени, обёрнутая мякотью баклажана. Подаётся с кисломолочным чесночным соусом	<b>520</b>
	<b>Аджапсанда</b> Спелые овощи в пряном томатном соусе, запечённые на открытом огне	<b>380</b>
	<b>Сациви с цыплёнком</b> Кремовое сациви из цыплёнка с пряной зеленью и спелыми зёрнами граната	<b>550</b>
	<b>Оливки в маринаде</b> Пикантные оливки с пряностями и зеленью	<b>490</b>
	<b>Тартар с запечённым баклажаном</b> Тартар из говядины с бабаганушем и гранатом	<b>650</b>
	<b>Тартар из говядины разборный</b> Классический тартар с добавлением аджики, подаём с питой	<b>650</b>
	<b>Крудо из сибаса</b> Свежий сибас с ароматной зеленью, оливковым маслом и тропическим соусом	<b>1 390</b>
	<b>Буррата с томатами на пите</b> Нежное сочетание сливочного вкуса бурраты и сочности спелых томатов	<b>950</b>



## ДИПЫ

Традиционные закуски в виде густого соуса  
Подаём все дипы со свежеспеченной питой

### Бабагануш

Ближневосточный дип: рубленый баклажан на мангале с ароматной кинзой и зёрнами граната

360

### Мухаммара

Ближневосточный дип: закуска из сладкого перца, орехов и сыра фета

390

### Лабне с овощами

Сочетание фермерского кремowego сыра, свежих овощей и мяты

490

### Мусс из корня сельдерея и куриной печени

Воздушный дуэт ароматного сельдерея и нежной печени

370

### Хумус из авокадо

Нежная паста из нута с добавлением спелого авокадо

570

### Хумус ливанский

Нежная паста из нута и обжаренного кунжута

380

### Хумус свекольный

Классика по-новому: нежная паста из нута с добавлением свёклы, эстрагона и пасты харисса

390

### Мезе

7 видов дипов: мухаммара, хумус ливанский, хумус свекольный, бабагануш, лабне с овощами, хумус из авокадо, мусс из корня сельдерея и куриной печени

1950

*Самые интересные и необычные закуски Ближнего Востока*







## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Хинкали со свиной и говядиной</b> Тонкое тесто со свиной, говядиной и ароматными специями	190
<b>Хинкали с бараниной</b> Тонкое тесто с бараниной и ароматными специями	240
<b>Хинкали с сыром</b> Тонкое тесто с сыром сулгуни	190
<b>Хинкали с грибами</b> Тонкое тесто с ароматной начинкой из лесных грибов	190
<b>Долма с домашним фаршем</b> Фермерский фарш из свинины и говядины, вручную завернутый в маринованный виноградный лист. Подается с соусом дзадзика	640
<b>Шампиньоны, запеченные под сыром сулгуни</b> Кавказская закуска из грибов с нежным сулгуни и красным соусом	450
<b>Хрустящий кальмар с соусом из алычи</b> Дальневосточный кальмар в сочетании с кисло-сладким соусом	770
<b>Баклажан гриль с сыром лабне</b> Сочный баклажан с йогуртово-кремовым соусом	470
<b>Хумус с цыпленком</b> Для любителей сытного: нежная паста из нута с цыпленком гриль	520
<b>Хумус с попкорном из креветок</b> Ливанский хумус с креветками в кляре, острым попкорном со вкусом аджики. Подается с перцем чили, ароматным маслом и суахом	650
<b>Фалафель с клюквой</b> Хрустящий фалафель в кляре. Подается со свекольным хумусом, мухаммарой и лимоном	450



## САЛАТЫ

- Салат с хрустящим баклажаном и сыром лабне** 790  
Нежное сочетание обжаренного баклажана, ароматного сыра, томатов и свежей зелени
- Салат по-грузински** 690  
Спелые овощи с зеленью, специями и грецким орехом
- Тёплый салат с морепродуктами** 1290  
Восхитительное сочетание свежести овощей, аромата специй и нежности морепродуктов
- Греческий** 790  
Хрустящие овощи, сочные оливки и нежный сыр фета
- Салат с осьминогом и картофелем** 1690  
Осьминог су-вид в сочетании с печёным баби-картофелем, свежими овощами, беконом и яйцом пашот. Подаётся со сливочно-горчичным соусом
- Мангал салат** 790  
Салат из овощей, печёных на мангале и говядиной с йогуртово-чесночным соусом
- Салат фаттуш с питой** 790  
Хлебный салат из овощей с говядиной су-вид







## ВОСТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА

<b>Хачапури по-аджарски</b> Лодочка из нежного теста со сливочным сулугуни и яйцом	<b>590</b>
<b>Хачапури по-мегрельски</b> Закрýтый пирог из тонкого теста с нежным сыром сулугуни	<b>770</b>
<b>Манакиш с мясом</b> Румяная пита с сочным фаршем из говядины и свинины	<b>290</b>
<b>Спанакопита</b> Холодный греческий пирог из тончайшего теста фило со шпинатом и фетой	<b>490</b>
<b>Пита</b> Воздушный хлебный кармашек, созданный для разнообразных начинок	<b>120</b>
<b>Маца</b> Тонкая лепёшка из пресного теста	<b>120</b>



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Котлеты из судака с картофельным пюре** 790  
Нежные котлеты из судака с цукини и кремовым пюре из картофеля
- Чашушули с томлёной говядиной** 760  
Говядина, тушённая с аппетитными овощами и травами
- Куриная грудка** 730  
Сочная куриная грудка су-вид под соусом бешамель с цукини, шпинатом и горошком
- Клефтико** 1180  
Нежное мясо ягнёнка, запечённое с овощами в соусе демиглас
- Мусака с телятиной** 850  
Греческая запеканка из ароматных баклажанов с фаршем из телятины в пикантном соусе
- Баранья рулька с цитрусовым рисом** 1850  
Нежная баранина с нутом и орехами
- Птитим с осьминогом** 1890  
Мелкая паста в нежном сливочном соусе с осьминогом су-вид
- Сибас на углях** 1350  
Сибас с ароматными травами
- Лосось на углях с цукини** 1590  
Золотистый лосось с хрустящим цукини и кремовым йогуртовым соусом
- Соте вонголе с аджикой и питой** 980  
Нежное мясо моллюсков в белом вине с ароматной аджикой









## МАНГАЛ

- |  |              |
|--|--------------|
|  <b>Большой садж с набором шашлыков</b><br>Шашлыки из курицы, свинины, баранины,<br>каре ягненка и люля-кебабы из курицы и баранины | <b>5 500</b> |
| <b>Шашлык из куриного бедра</b><br>Ароматный шашлык из куриных бёдер   | <b>790</b>   |
| <b>Шашлык из свиной шеи</b><br>Ароматный шашлык из свиной шеи  | <b>950</b>   |
| <b>Люля-кебаб из баранины</b><br>Фарш из рубленой баранины<br>с добавлением грузинских специй  | <b>950</b>   |
| <b>Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни</b><br>Фарш из куриного мяса с добавлением<br>грузинских специй и сыра сулугуни   | <b>720</b>   |
| <b>Люля-кебаб из курицы</b><br>Фарш из куриного мяса с добавлением<br>грузинских специй  | <b>690</b>   |
| <b>Шашлык из баранины</b><br>Ароматный шашлык из баранины  | <b>1 690</b> |
| <b>Шашлык из форели</b><br>Ароматный шашлык из нежной форели   | <b>1 950</b> |
| <b>Каре барашка</b><br>Баранина на кости, запечённая до золотистой корочки,<br>с чесноком и травами  | <b>2 450</b> |



## СУПЫ

-  **Харчо с говядиной** 590  
Густой сытный суп с пряностями и пикантной кислинкой
- Куриный суп с домашней лапшой** 450  
Наваристый бульон с нежной лапшой, ароматными овощами и зелёным горошком
-  **Томатный суп с дзадзики и креветками** 750  
Суп из сочных томатов с креветками и освежающим соусом дзадзики
- Чобра** 650  
Ароматный и согревающий суп с говядиной и нутом

## ОВОЦИ

- Айдахо** 340  
Золотистые дольки картофеля с хрустящей корочкой и чесночным маслом
- Картофель фри** 350  
Картофельные палочки с хрустящей корочкой, нежные внутри
- Овощи на гриле** 640  
Свежие овощи, приготовленные на огне
- Хрустящий цукини** 350  
Цукини, обжаренный до золотистой корочки
- Батат фри** 650  
Золотистые ломтики ароматного батата с пармезаном и соусом айоли







## ЛАВКА СЛАДОСТЕЙ

<b>Мороженое / сорбет</b> Мороженое с различными вкусами на выбор	220
<b>Наполеон со сливочным кремом и вареньем</b> Слои тонкого хрустящего теста, пропитанные нежнейшим сливочным кремом с ванилью	590
<b>Эклер со свежей малиной</b> Пирожное из заварного теста в сопровождении свежей малины	890
<b>Хинкали с ванильным муссом и клубничным кули</b> Авторский десерт в виде хинкали с ванильным муссом и центром из клубники с базиликом	530
<b>Павлова</b> Хрустящие безе с ганашем из белого шоколада и соусом манго-маракуйя	690
<b>Пахлава с фисташкой и пломбиром</b> Хрустящее тесто фило с фисташковой начинкой и мороженым	670
<b>Щербет с орехами</b> Восточный десерт из сливочной карамели с орехами	290
<b>Турецкий молочный бисквит</b> Восточное лакомство из нежного бисквита с маком, пропитанного сливками с ванилью	460
<b>Пахлава-милфей</b> Тонкие слои хрустящего теста фило с мёдом и орехами	480
<b>Конфета лимон-базилик</b> Шоколадная конфета ручной работы с нежной начинкой на основе лимона и базилика	350



**LALÁKI** – это история о **тепле** и **встречах**, о **путешествии**, которое начинается в **солнечной Греции** и ведёт до **гостеприимной Грузии**. В этом путешествии два различных, но по своей сути удивительно **близких мира** находят **общий язык**, объединяющий их за одним столом.

Мы создали место, где **каждый гость** – тот самый **LALÁKI**, счастливчик, чьё настроение мгновенно улучшается, как только он переступает порог. Это больше, чем ресторан, это приглашение к громкому и **весёлому разговору**, к щедрой трапезе и искренним улыбкам.

На нашей **кухне** встречаются ароматы **Эгейского моря, Турции и Кавказских гор**. Мы собрали любимые блюда солнечных стран, щедро дополнив их привычные элементы и сплетя вместе гастрономические символы от одного уютного уголка к другому.

В **LALÁKI** каждый день – это возможность встретиться с **историей**, разделить **радость**, улыбнуться и провести время близкими. Здесь царит атмосфера **веселья**, где каждый угощает другого своим **радушием**, превращая обычный вечер в незабываемый **праздник**. Для **именинников** у нас приготовлены приятные сюрпризы, напоминающие о домашнем тепле и заботе. Мы хотим, чтобы каждый именинник ушел от нас с улыбкой, словно побывал в гостях у любимой бабушки, на большом семейном застолье.

Добро пожаловать в **LALÁKI** — в место,  
где каждый гость становится своим!