

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Букет зелени

Кинза, базилик,
петрушка, укроп

290.-

75 гр

Овощи Баку





Бакинские огурцы, сладкие
томаты на ветке, ассорти
болгарских перцев, красный
лук и микс зелени

590.-

340 гр



Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Подача блюд может отличаться от фотографий в меню.

 – Можно заказать половину порции  – Подходит для вегетарианцев  – Острое блюдо  – Популярное блюдо **new** – Новое блюдо



Сезонные фрукты 🌿

990.-

600 гр

Европейские сыры

Камамбер, горганзола, маасдам, пармезан в сочетании с медом, сливочным сыром и свежими ягодами

890.-

230 гр



Домашняя бакинская тарелка

Домашние сыры брынза и сулугуни, сочные бакинские томаты, лепешка из тандыра, грецкий орех и свежий базилик

590.-

280 гр



Капрезе с моцареллой «Bufala» под соусом Песто

740.-

260 гр





new Рыбное ассорти

Тунец в дрессинге
васаби, лосось
слабосоленный
с манговым муссом,
лосось холодного
копчения
и масляная рыба

1590.-

370 гр



new Тартар из тунца

Нежное филе тунца,
в сочетании со
свежей клубникой
и бакинскими
томатами,
заправленный
оливковым маслом
и белым вином

760.-

180 гр

Тартар из лосося new

Нежное филе лосося
маринованное кунжутным
маслом и белым соевым соусом,
воздушный крем-мусс из спелого
авокадо и сливочного сыра

890р.-

180 гр





new Вителло
Тоннато

Пикантный ростбиф из вырезки телятины в соусе вителло, с пармезаном, каперсами и черри

890.-

210 гр



Мясное ассорти

Европейская говядина, утка-гриль, томленный язык, сырокопченая колбаса и казылык, с дижонской горчицей

960.-

270 гр



Народная закуска 🌿

Филе сельди, запечённый молодой картофель в чесночном масле, красный лук и солёные огурцы

540.-

250 гр



Баклажаны ⚡ 🌿
с сырно-ореховым муссом

490.-

6 шт



Домашние соленья 🌿

Солёные огурцы, солёные помидоры, квашеная капуста, маринованный чеснок, острый перец маринованный, черемша, солёные грибы

590.-

350 гр

BRUSCHETTA БРУСКЕТТА

Брускетта – это классическая итальянская закуска, подаётся перед основными приёмами блюд. Брускетта представляет собой ломтик подсушенного хлеба, например, чиабатты – поджаренный до легкой корочки и хрустящего состояния. А дальше, можно экспериментировать и выкладывать на хлеб различные мясные, рыбные или овощные начинки. Закуска идеально сочетается с вином.

① **new**

Брускетта с тигровыми креветками в манговом муссе, со спелым авокадо и сладким сливочным сыром

560.–

180 гр

② **new**

Брускетта с ростбифом, вялеными томатами, каперсами и нежным сливочным сыром, под соусом Вителло

640.–

140 гр

③

Брускетта с сыром страчателла, рукколой и томатами под соусом Песто, с бальзамическим кремом и кешью

520.–

130 гр

④ ★

Брускетта с красной икрой, копчёным лососем, авокадо и нежным сливочным сыром

640.–

130 гр



ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

new

Салат с хумусом из бобов Эдамаме

Микс-салат, спелый авокадо,
печёный перец, бакинские огурчики
и черри, с нежной страчателлой,
на хумусе из бобов Эдамаме

590.-

230 гр





Хрустящие баклажаны,
киноа и сладкий чили

490.-

200 гр



Буррата
с бакинскими
томатами

С миксом рукколы
и базилика под соусом
Песто, с бальзамическим
кремом и кешью

640.-

230 гр



★ new

Чабан

Национальный салат
азербайджанской кухни.
Сочетание свежих
бакинских томатов
и огурцов, домашнего
сыра брынза, красного
лука и душистой зелени
с зеленым дрессингом

490.-

210 гр



САЛАТЫ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ



new

Салат с лососем и манговым муссом

Слабосоленый лосось и нежная страчателла в сочетании с микс-салатом, свежим редисом, и бакинскими огурчиками под манговым муссом

760.-

220 гр



Салат с морепродуктами

Обжаренные тигровые креветки, кальмар, мидии, с апельсинами конкасе и микс-салатом

740.-

230 гр

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Подача блюд может отличаться от фотографий в меню.



new

Салат с тунцом и яйцом пашот

Филе тунца медиум с яйцом пашот, микс-салатом, черри, обжаренным молодым картофелем, красным луком и фасолью под медово-горчичным соусом

660.-

240 гр



Цезарь с креветками

Микс хрустящего Романо и Айсберга, с обжаренными тигровыми креветками, румяными гренками, помидорами Черри, пармезаном и фирменным соусом Цезарь

690.-

230 гр



Морской оливье

Обжаренные тигровые креветки и копчёный лосось, в сочетании с запечёнными овощами, молодым бланшированным горошком и красным луком, с домашним соусом

640.-

180 гр

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

Стейк-салат new

Стейк телятины с микс-салатом, печеным перцем, и черри под соусом вителло, с пармезаном и каперсами

640.-

210 гр



Гнездо Ⓢ

Мясной микс из томлёной телятины и куриного филе, с добавлением солёных огурцов, хрустящего Айсберга и болгарского перца, с фирменным ореховым соусом и картофелем-пай

540.-

230 гр



Цезарь с курицей Ⓢ

Микс хрустящего Романо и Айсберга, с обжаренным куриным филе, румяными гренками, помидорами Черри, пармезаном и фирменным соусом Цезарь

590.-

230 гр



Салат с томлёным языком Ⓢ

Томлёный язык, свежие томаты, красный лук, обжаренный молодой картофель, фасоль в томатном соусе, микс-салат, солёные огурцы, горчиный соус

560.-

230 гр



Тёплый салат с телятиной Ⓢ и грушей

Сочетание аппетитной вырезки телятины, обжаренной с грушей в соевом соусе, и свежая руккола

640.-

170 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

new

Ассорти →
морепродуктов
под соусом
из белого вина

1790.—

600 гр

★ new

Мидии
сливочные
с прованскими
травами

640.—

250 гр



new

Тигровые креветки
в соусе свит чили
с манговым муссом

740.—

220 гр



Запечённый **new**
камамбер
с ягодной
каремелью

790.-

220 гр



new

Печёные
бакинские
овощи на
мангале
с домашней
брынзой
и кинзой

590.-

280 гр



★ ●

Сулугуни
на мангале
с томатами
и цукини

490.-

220 гр



МУЧНЫЕ БЛЮДА РУЧНОЙ РАБОТЫ

Кюрза – национальное блюдо азербайджанской кухни – разновидность пельменей ручной работы с различными аппетитными начинками



**Кюрза жареная
с мякотью телятины
и ягнёнка**

Подаётся со сметаной

640.-

210 гр



**Кутаб – сытная закуска
азербайджанской кухни – тонкий
лаваш в форме полумесяца,
с аппетитными начинками,
обжаренный на гриле**



**Кутаб с курицей,
сыром, томатами
и базиликом**

440.-

140 гр

**Кутаб с сыром
и кинзой**

390.-

140 гр

**Традиционное блюдо татарской
кухни – пресная лепешка
с различными начинками**



Кыстыбый new

с мятым картофелем и луком

Подаётся с щучьей икрой

390.-

160 гр

Хачапури – национальное мучное блюдо грузинской кухни



Хачапури с рукколой, томатами и песто

Сыр сулгуни, сыр брынза

640.–

250 гр



Хачапури по-мегрельски

Сыр сулгуни, сыр брынза

540.–

250 гр



Хачапури по-аджарски

Сыр сулгуни, сыр брынза, яичный желток

540.–

280 гр

СУПЫ



Том-ям

790.-

390 гр



Сырный суп с
морепродуктами

690.-

350 гр



Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Подача блюд может отличаться от фотографий в меню.

Сливочная уха

590.-

350 гр



Уха из сёмги ⚡
и судака

590.-

350 гр





Домашняя куриная лапша

360.-

350 гр



Борщ с телятиной **new**

Подаётся с бородинским хлебом и домашним салом

540.-

350 гр



Крем-суп из шампиньонов

390.-

350 гр



Крем-суп из красной чечевицы

360.-

350 гр

Пити с бараниной ⭐

Наваристый суп из молодого ягненка и бакинских томатов, с добавлением репчатого лука, нута, алычи и специй, подается с красным луком, сумачом и мятой

560.-

350 гр

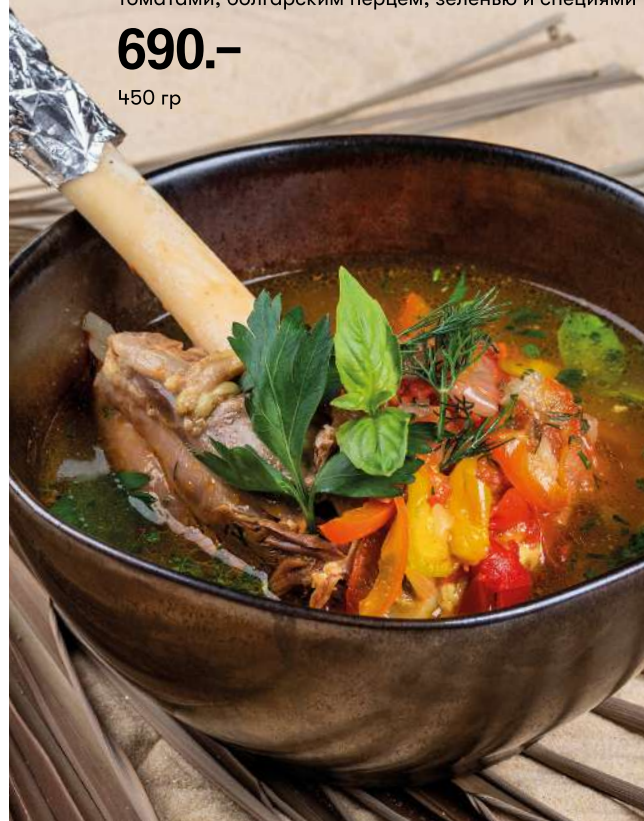


Буглама ⭐

Суп из голени ягненка, томлёной с бакинскими томатами, болгарским перцем, зеленью и специями

690.-

450 гр



**Пельмени ручной работы национальной азербайджанской кухни.
Подаются со сметаной.**

Кюрза с бараниной и телятиной

Особую пикантность вкусу может придать добавление винного уксуса и мелко порубленного чеснока

490.- ⭐

350 гр



Дюшбара с бараниной и телятиной

460.-

280 гр



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Гордость азербайджанской кухни – блюда на мангале. Приготовление на углях наделяет мясо и овощи невероятным вкусом и ароматом. Мы маринуем мясо, бережно стараясь сохранить его истинный вкус.

В нашем ресторане вы сможете попробовать множество блюд из мяса и рыбы, приготовленных на мангале, сочетая их с овощами и фирменными соусами. К каждому блюду на мангале мы подаем классический соус Сальса и Чесночный соус, азербайджанский лаваш и маринованный красный лук. Желаем гастрономического удовольствия по-азербайджански!



★
Куш-кебаб
960.—
140 гр



★
Жау-Баур
Рулет ручной работы из мякоти телятины и курдюка ягнёнка

790.—
140 гр

Ягнёнок



☼
Корейка ягнёнка
на мангале

940.-

3 шт



Мякоть ягнёнка на мангале ☼

790.-

140 гр



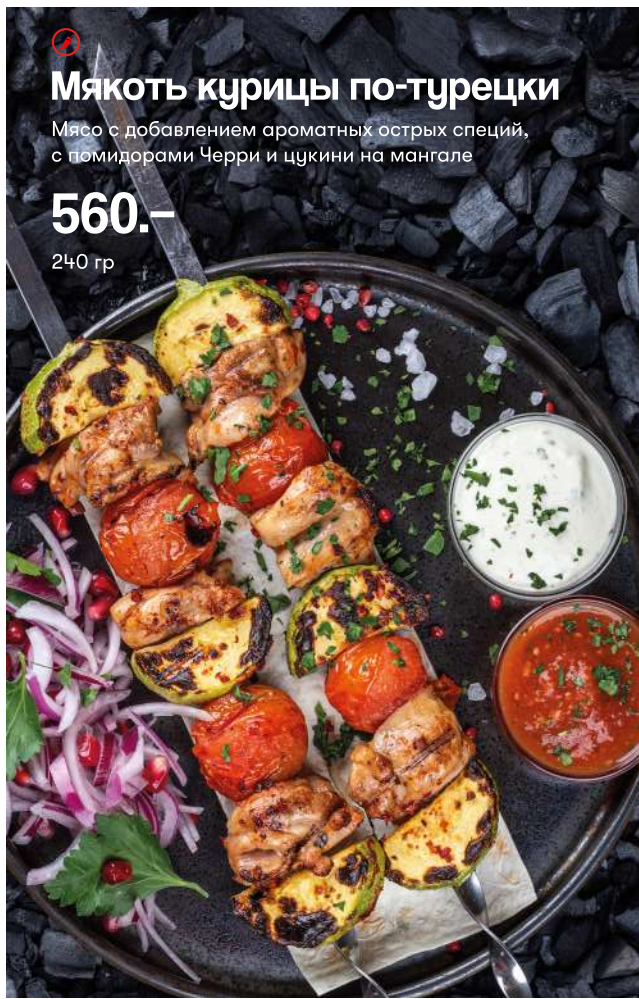
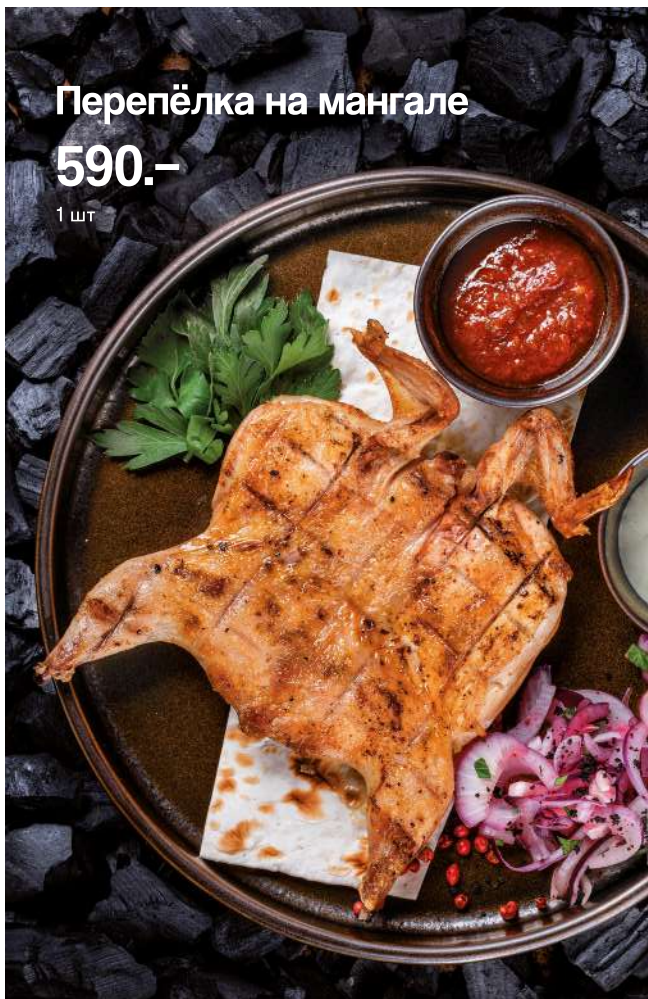
Семечка

Небольшие кусочки мякоти ягненка на косточке.
Рекомендуем в качестве закуски.

560.-

140 гр

Птица



- ★
Мякоть куриного бедра на мангале **Куриные крылья на мангале**
560.— **490.—**
140 гр 150 гр

Свинина



★
Мякоть свинины
на мангале

640.-

140 гр



Свинная корейка
на мангале

690.-

260 гр



Свинные
рёбрышки на
мангале

560.-

210 гр

Телятина



Вырезка телятины на мангале ⚡

890.-

140 гр



Мякоть телятины на мангале ⚡

740.-

140 гр



Мякоть телятины по-турецки

Мясо с добавлением ароматных острых специй, с помидорами Черри и цукини на мангале

740.-

240 гр

Люля-кебаб

Люля-кебаб
из курицы

540.-

150 гр

Люля-кебаб
из телятины

690.-

140 гр

Люля-кебаб 
из ягнёнка

690.-

140 гр



Овощи на мангале

Шампиньоны 

260.-

120 гр

Перец болгарский

260.-

100 гр

Молодой картофель 

240.-

150 гр

Баклажаны Цукини

260.-

90 гр

240.-

100 гр

Томаты

240.-

1 шт



Блюда на углях

Рыба

Стейк лосося

Подаём с лимоном
и соусом Наршараб

1190.-

1 шт

Просьба предупредить официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Подача блюд может отличаться от фотографий в меню.



Дорадо

Подаём с лимоном
и соусом Наршараб

860.-

1 шт

САДЖ

Рекомендуем на компанию:

4 человека **2 человека**

870 рр

550 рр

Садж – это название глубокой чугунной сковородки, а еще невероятно вкусное блюдо азербайджанской кухни.

Сочное мясо, обжаренное с репчатым луком и грибами, баклажаны, цукини, болгарский перец и томаты, обжаренные на гриле, поданные в шипящей сковородке на раскалённых углях



**Садж из вырезки телятины
и куриного бедра**

1190.– 1790.–

2 перс.

4 перс.



**Садж из вырезки
телятины**

2 перс.

1390.–

4 перс.

2190.–

Садж «Микс»

2 перс.

1240.–

4 перс.

1840.–

Мякоть ягнёнка, телятины
и куриного бедра

Садж из телятины

2 перс.

1190.–

4 перс.

1790.–

Садж из ягнёнка

2 перс.

1290.–

4 перс.

1890.–

**Садж из куриного
бедра**

2 перс.

990.–

4 перс.

1390.–

Садж из свинины

2 перс.

1100.–

4 перс.

1590.–

СТЕЙК

5 степеней прожарки: t°

1. RARE	39°- 43°
обжаренный снаружи, красный внутри	
2. MEDIUM RARE	42°- 47°
стейк с кровью, красно-розовый внутри	
3. MEDIUM	47°- 50°
среднепрожаренный, розовый внутри	
ЭТО НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	
4. MEDIUM WELL	55°- 57°
почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри	
5. WELL DONE	> 60°
полностью прожаренный	

Рибай →

Вырезка мраморной телятины, рекомендуем степень прожарки Medium

2290р.-

300 гр



Филе Миньон

Вырезка телятины, оптимальная порция сочного стейка – 300г

560.-

100 гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Аджаб-Сандал ⚡

из вырезки телятины

Вырезка телятины, томаты, баклажаны, болгарский перец и картофель, обжаренные на гриле

890.-

320 гр



Долма

Фарш из телятины и баранины в виноградных листьях, подается со сметаной

590.-

280 гр



Мраморный бифштекс на мангале

С картофельным пюре, свежими томатами и глазуньей

760.-

270 гр





★
**Медальоны
из вырезки
телятины**

С луковым пюре под
сливочно-грибным
соусом

890.-
270 гр



**Телячьи new
щёчки
с киноа
под соусом
демиглас**

760.-
280 гр



**Бефстроганов new
с картофельным
пюре**

740.-
280 гр



new

Перепелка в сливочном соусе

740.-

1 шт



Куриное филе с овощами Ⓢ
на гриле в сливочном соусе

Болгарский перец, цуккини, шампиньоны, томаты

640.-

270 гр



Шипящая сковорода Ⓢ
по-домашнему

• Телятина, обжаренная с картофелем, томатами,
репчатым луком и чесночным маслом

640.-

• Свинина, обжаренная с картофелем, томатами,
репчатым луком и чесночным маслом

590.-

• Куриная печень, обжаренная с картофелем, new
томатами, репчатым луком и чесночным маслом

490.-

300 гр

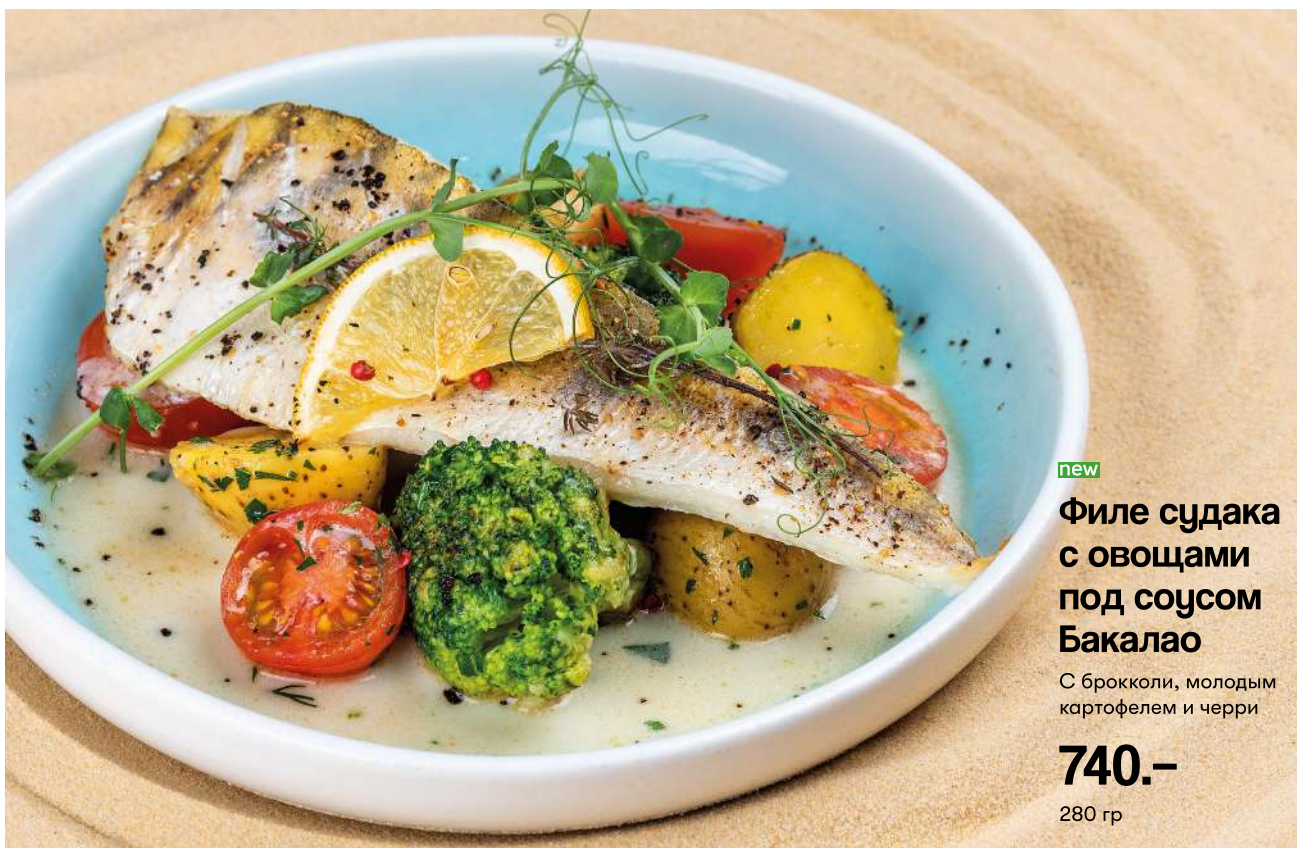


Жареный картофель с грибами
в шипящей сковороде

390.-

250 гр

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



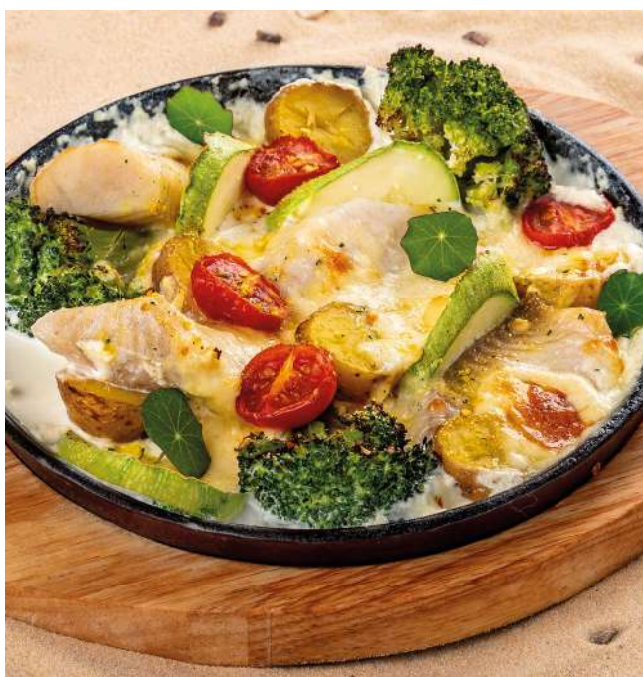
new

**Филе судака
с овощами
под соусом
Бакалао**

С брокколи, молодым
картофелем и черри

740.-

280 гр



**Филе судака запечённое
с молодым картофелем, брокколи
и цуккини**

С пармезаном в сливочном соусе

760.-

270 гр



**Филе лосося с молодым
картофелем под сливочно-
горчичным соусом**

1290.-

270 гр

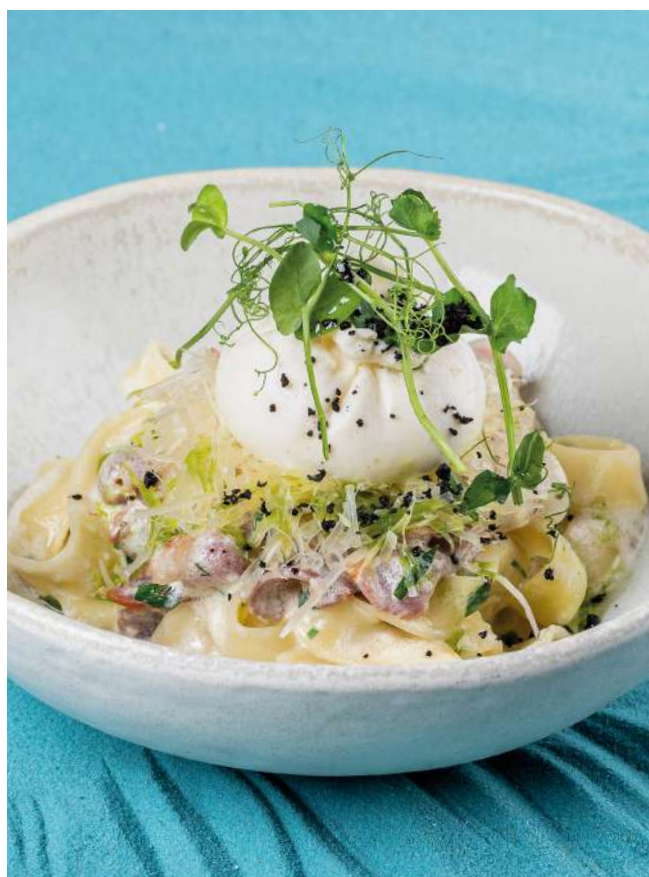
ПАСТА



**Спагетти
с морепродуктами**

690.-

250 гр



Карбонара с мини-бурратой ⚡

690.-

300 гр



Феттучини с курицей и грибами ⚡

590.-

250 гр

ГАРНИРЫ, ХЛЕБ И СОУСЫ



Гарниры

Овощи на гриле или на пару Цукини, перец болгарский, томаты, шампиньоны	180 гр	340.-
Запеченый молодой картофель с топленым маслом	150 гр	240.-
Киноа	120 гр	240.-
Рис Басмати	120 гр	240.-
Обжаренные бобы Эдамаме	80 гр	290.-
Картофельное пюре	120 гр	190.-
Брокколи на пару	120 гр	260.-
Картофель фри	120 гр	260.-
Картофельные дольки	120 гр	260.-

Соус 30 гр **90.-**

Цезарь	Демиглас
Наршараб	Свит чили
Сырный	Сливочно-грибной
Чесночный	Ягодный
Сальса	Ореховый
Барбекю	Песто

Хлеб

Хлебная корзинка с воздушным маслом
Лепёшка, булочка, чиабатта, гриссини
190.-

Булочка бриошь
60.-

Азербайджанский лаваш
60.-

Гриссини
80.-

Бородинский
60.-

Лепешка из тандыра
90.-

Чиабатта
80.-

BEER SNACKS



Куриные крылья барбекю	3 шт	490.–	Фисташки	60 гр	240.–
Свинные ребрышки барбекю	3 шт	540.–	Арахис	50 гр	160.–
Куриные наггетсы	100 гр	320.–	Чечил копчёный	100 гр	260.–
Креветки коктейльные жареные	100 гр	540.–	Луковые кольца	100 гр	190.–
Креветки коктейльные вареные	100 гр	540.–	Картофель фри	120 гр	260.–
Чесночные гренки	130 гр	190.–	Картофельные дольки	120 гр	260.–

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Эль Капулько / El Capulco



Лагер, сваренный в мексиканском стиле с неповторимым освежающим вкусом. Для варки El Capulco используется вода, подготовленная с использованием океанических минералов, а также нектар агавы, для получения полного, освежающего вкуса лагера. Для лучшего его раскрытия рекомендуем добавить в бутылку сок свежего лайма

450 мл **340.–**

Хугарден / Hoegaarden



Нефильтрованное пшеничное пиво сорта «бельгийский бланш», традиционный рецепт которого был создан монахами в одноименной деревне Hoegaarden в Бельгии в 1445 году. Секрет многогранного вкуса – в добавлении особенных ингредиентов: пшеницы, цедры апельсина и кориандра. Отлично сочетается с изысканными блюдами из рыбы и морепродуктов

470 мл **360.–**

Велкопоповицкий Козел Светлое / Velkoropovický Kozel Svetlý



Чешское пиво, сваренное в лучших традициях гостеприимной деревушки Велке Поповице. Светлый лагер с приятной горчинкой и сбалансированным вкусом

450 мл **340.–**

Велкопоповицкий Козел Тёмное / Velkoropovický Kozel Cerný



Темный лагер варится по специальному рецепту из 4-х сортов солода, благодаря чему имеет богатый и одновременно мягкий вкус, а также приятное карамельное послевкусие

450 мл **340.–**

Бад / BUD



Беспорная классика. Лагер средней плотности, ароматный, с легкой горчинкой. Безупречные ингредиенты и рецептура с выдержкой на букковых стружках отражаются в идеальном сочетании мягкого вкуса и свежести

450 мл **340.–**

Бад безалкогольное / BUD Alcohol Free



Тот самый культовый лагер с идеально мягким вкусом, дополненным 0% алкоголя. В состав входят только 5 высококачественных ингредиентов: вода, ячменный солод, ароматный хмель, особый вид дрожжей и специальный рис, придающий уникальный освежающий вкус

330 мл **260.–**

ПИВО НА РОЗЛИВ

Шпатен / Spaten München



Лагер золотистого цвета, умеренной крепости, который превосходно сочетает в себе горечь хмеля и сладость пивного сусле, обладая мягким пряным вкусом. В составе пива Spaten содержатся только хмель, солод и вода, как это предусмотрено немецким законом Райнхайтсгебот «О чистоте пива» 1516 года

300 мл **340.–** 500 мл **440.–**

Ловенбрау Дункель / Löwenbräu Dunkel



Классический темный лагер. Темный солод и высоко-качественный хмель создают богатую вкусо-ароматическую гамму с приятным ароматом карамели и мягким послевкусием

300 мл **270.–** 500 мл **340.–**

АмберВайс Драфт / AmberWeiss Draught



Имеет естественный вкус пшеничного солода с мягкой хмелевой горчинкой, который достигается благодаря уникальной технологии приготовления с добавлением кориандра

300 мл **280.–** 500 мл **360.–**

КОФЕ & ЧАЙ

Эспрессо

120.-

40 мл

Американо

160.-

200 мл

Капучино

240.-

240 мл

На растительном
молоке +20.-

Латте

260.-

350 мл

На растительном
молоке +30.-

Гляссе

320.-

350 мл

Раф

290.-

350 мл

Флэт Уайт

260.-

240 мл

Горячий шоколад

290.-

240 мл

Какао с маршмеллоу

290.-

350 мл

Листовой Чай

340.-

1л

Чёрный чай

Зелёный чай

Эрл Грей

Пуэр

Молочный улун

Зелёный с жасмином

Милый фрукт

Травяной

Ройбуш

Добавки к чаю

50.-

Свежая мята 5 гр

Свежий чабрец 5 гр

Свежий розмарин 5 гр

Лимон 40 гр

Яблоко 40 гр

Апельсин 40 гр

Груша 40 гр

Молоко 40 гр

Сливки 50 мл 70.-

Мёд 50 мл 70.-

Растительное
молоко 50 мл 70.-



Жасмин-мята **new**

Нежный букет, составленный, из зеленого жасмина и свежей мяты, дополняет изысканное сочетание зеленого яблока и сладкого винограда

Вишневый Пуэр **new**

Тончайшая кислинка спелой вишни великолепно раскрывает насыщенный и терпкий вкус пуэра

Облепиха-апельсин ★

Насыщенный чай с неповторимым ароматом облепихи и сладким апельсином

Имбирь-мята ★

Горячая пряность имбиря и цветочный мед, гармонично переплетаются с бодрящей свежестью лимона и мяты

1 Банановый **new**

Пикантные оттенки ананаса и сладость банана, в сочетании с зеленым чаем завершают великолепное равновесие вкусов

2 Сады Баку ★

Неповторимое сочетание яркой сладости спелых фруктов и изысканного граната погружает в атмосферу теплого уютного вечера

3 Ягодный ★

Композиция на основе черного чая с душистой мятой и насыщенным ароматом лесных ягод

4 Тропический ★

Черный чай с добавлением сочного апельсина, сладкой груши и маракуйи, в сочетании со свежей мятой



НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Морс облепиха-апельсин ★

140.–

300 мл

2 Морс клюква-смородина ★

140.–

300 мл

3 Айран с зеленью ★

Кисломолочный напиток на основе катыка

140.–

300 мл



ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 450 мл 370.-

new
Киви-фейхоа



new
Ежевика-виноград



new
Пина Колада



new
Тропический Мохито



new
Груша-зеленое яблоко



★
Огуречный



new
Айва-лимон



★
Классический



Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.
Поддача блюд может отличаться от фотографий в меню.

МИЛКШЕЙКИ

350 мл **390.-** НА ОСНОВЕ СОКА

Апельсиновый

Ананасовый

Яблочный

Вишневый

Сникерс **new**

460.-

350 мл

Бабл гам **new**

460.-

350 мл

НА ОСНОВЕ МОЛОКА

Шоколадный ★

390.-

350 мл

Классический

390.-

350 мл

Клубничный ★

390.-

350 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Evervess  250 мл **190.-**

Блэк Роял
Апельсин
Лемон-лайм
Тоник
Имбирный эль

Adrenaline Rush  250 мл **260.-**

ВОДА

Mever 500 мл **220.-**
Негазированная

Рычал-су 500 мл **260.-**
Минеральная природная лечебно-столовая питьевая газированная вода

 Aqua Minerale 250 мл **190.-**
газ./негаз.

СОКИ

Сок «Я» Я 200 мл **140.-**
В ассортименте 1000 мл **490.-**

Свежевыжатый апельсиновый сок 200 мл **340.-**

★ – Популярный напиток **new** – Новый напиток

RESTAURANT
MANGAL
island