

# Блюда на мангале

Время приготовления блюда - 30 минут

*Шашлык из баранины 270/115/30. . . . . 470 руб.*

*(подается с гарниром: капуста св., морковь св., огурцы св., красный лук реп., зелень, чипсы из лаваша, соус «Шоматный»)*

*Шашлык из свинины 300/115/30 . . . . . 440 руб.*

*(подается с гарниром: капуста св., морковь св., огурцы св., красный лук реп., зелень, чипсы из лаваша, соус «Шоматный»)*

*Шашлык из телятины 210/115/30 . . . . . 460 руб.*

*(подается с гарниром: капуста св., морковь св., огурцы св., красный лук реп., зелень, чипсы из лаваша, соус «Шоматный»)*

*Шашлык из курицы 230/115/30 . . . . . 320 руб.*

*(подается с гарниром: капуста св., морковь св., огурцы св., красный лук реп., зелень, чипсы из лаваша, соус «Шоматный»)*

*Шашлык из судака 180/65/50 . . . . . 420 руб.*

*(шашлык из «Судака», лимон, оливки Халқидиқи б/қ, лист салата, чипсы из лаваша, зелень, соус «Наршараб»)*

*Люля-кебаб, 240/115/30.. . . . .380 руб.*

*(подается с гарниром: капуста св., морковь св., огурцы св., красный лук реп., зелень, чипсы из лаваша, соус «Шоматный»)*

*Цыпленок на вертеле, 260/115/30. . . . .340 руб.*

*(подается с гарниром: капуста св., морковь св., огурцы св., красный лук реп., зелень, чипсы из лаваша, соус «Шоматный»)*

*«Дорадо» на вертеле, 300/170/30. . . . .380 руб.*

*(подается с гарниром: помидоры св., огурцы св., перец болгар., лимон, листья салата, зелень, соус «Наршараб»)*

*«Сибас» на вертеле, 300/170/30. . . . .380 руб.*

*(подается с гарниром: помидоры св., огурцы св., перец болгар., лимон, листья салата, зелень, соус «Наршараб»)*

*Москвой «Окунь» на вертеле, 250/170/30. . .350 руб.*

*(подается с гарниром: помидоры св., огурцы св., перец болгар., лимон, листья салата, зелень, соус «Наршараб»)*

*Медальон из «Семги», 190/65/50 . . . . .650 руб.*

*(медальон из семги, лимон, оливки Халқидиқи б/қ, лист салата, чипсы из лаваша, зелень, соус «Наршараб»)*

# Холодные закуски

Время приготовления блюда - 20 минут

Ассорти Сырное 1/270 г. . . . . 420 руб.

(Сыры: мраморный, маасдам, қоса қоп., зеленый с базиликом; мед, виноград, грецкий орех)

Ассорти Овощное 1/270 г. . . . . 210 руб.

(помидоры св., редиска, огурцы св., перец болг. красный, зелень)

Ассорти Рыбное, 1/300 г. . . . . 720 руб.

(семга с/с, форель х/к, палтус х/к, лимон, маслины, листья салата, зелень)

Селёdochка «Балтийская» с Айдахо, 250 г. . . . . 200 руб.

(сельдь с карт. «Айдахо», лук реп. красн. мар., лимон, гранат, зелень)

«Домашние» соленья, 300 г. . . . . 200 руб.

(огурцы соле., капуста кваш., морковь по-корейски, помидоры сол., перец сол.)

Рулетики из баклажан, 250 г. . . . . 240 руб.

(баклажаны, грецкие орехи, чеснок, майонез, гранат, листья салата, зелень)

Ветчинные рулетики 180 г. . . . . 240 руб.

(ветчина, сыр «Гауда», лист салата, яйцо, чеснок, майонез, гранат)

*Роллы из лосося с сырным муссом, 220 г . . . . . 450 руб.*

*(лаваш, лосось с/с, майонез, сыр «Фета», огурцы св., икра кр., лимон, зелень)*

*Мясное изобилие, 210/90 . . . . . 410 руб.*

*(буженина домашняя, куриный рулет, язык говяжий, ветчина, оливки, листья салата, зелень, хрен)*

*Мясные деликатесы, 200 г . . . . . 370 руб.*

*(пасторма, свиная грудинка в/к, колбаса с/к, колбаса п/к, маслины, черри, листья салата, зелень)*

*Язык с хреном 150/75. . . . . 300 руб.*

*Дары леса, 200 г . . . . . 200 руб.*

*(опята мар., груздь сол., лук реп. красн., зелень, листья салата)*

*Оливковый «Коктель», 100 г . . . . . 180 руб.*

*(оливки «Халкидики» б/к, маслины «Каламата» с/к)*

*Зелень в ассорти, 100 г . . . . . 220 руб.*

# Горячие закуски

Время приготовления блюда - 30 минут

Ролл «Шале» фирменный, 270/40. . . . . 310 руб.

(жареный лаваш, начиненный курино-грибной начинкой, сыр, зелень, соус «Шартар»)

«Вилл» Ролл, 115/165/60. . . . . 310 руб.

(говядина, лук реп., зелень, сыр «Фета», лаваш тонкий, картофель «Фри», кетчуп, майонез)

Гарлик Шримп, 160/30. . . . . 430 руб.

(креветки, чеснок, зелень, сыр «Пармезан», соус «Свит Чили», листья салата)

Наггетсы с «Фри», 140/120/30. . . . . 290 руб.

(куриное филе в панировке, картофель «Фри», соус «Барбекю»)

Корнишон на углях, 1/260/40. . . . . 390 руб.

(цыпленок, листья салата, зелень, соус «Свит Чили»)

Бақлажан с овощным лечо и зеленью 1/240. . . . . 280 руб.

(бақлажан, перец болг., помидоры св., кабачок, лук реп. карс., лук зел., чеснок, кинза)

«Жульен» в тарталетке 1/130. . . . . 145 руб.

(жульен с грибами и с сыром подается в песочной тарталетке, зелень)

## *Горячие блюда /мучные/*

*Время приготовления блюда - 50 минут*

*«Манты», 360/100. . . . .340 руб.  
(фарш из говядины в тонком тесте, приготовлены на пару. Подается со сметаной и сливочным маслом)*

*Время приготовления блюда - 30 минут*

*«Домашние» пельмени, 220/40 . . . . .220 руб.  
(пельмени из говядины, подается со сметаной, зелень)*

*«Равиоли» со шпинатом, 280/40 . . . . .220 руб.  
(равиоли со шпинатом и творогом подается со сметаной, зелень)*

*«Спагетти» с морепродуктами, 400 г . . . .240 руб.  
(спагетти «Барилла», морской «Коктейль», лук репч., чеснок, зелень, сыр «Пармезан», соус «Пицца»)*

*Спагетти «Альфредо», 420 г. . . . .240 руб.  
(спагетти «Барилла», куриное филе, брокколи, сливки, чеснок, сыр «Пармезан», зелень)*

# Горячие блюда из рыбы

Время приготовления блюда - 30 минут

Форель «Пикантная», 300 г . . . . . 400 руб.

(речная форель с пикантным соусом, лимон, оливки, листья салата, зелень)

Стейк из «Семги» под сливочным соусом, 280 г . . . . 650 руб.

(стейк семги под сливочном соусом, лимон, листья салата, зелень)

«Семга» на пару с овощами, 190/130 . . . . . 650 руб.

(семга на пару с овощами: перец болгарский, помидоры свежие, лук красный, лимон, зелень)

«Океанария», 210/120/50 . . . . . 440 руб.

(рыба дорадо запеченная с морепродуктами, лимон, оливки, зелень, соус «Наршараб»)

«Сибас» по-Итальянски», 250/150 . . . . . 420 руб.

(рыба сибас, перец болгарский, чеснок, черри, маслины, базилик, лук красный)

«Судақ» на шпинатной подушке, 350/100/15 . . . . 420 руб.

(филе Судака со шпинатом, лук репчатый, картофель отварной, сливки, лимон, сыр «Гауда», икра красная, зелень)

# *Рыба Горячего Копчения*

*Время приготовления блюда - 30 минут*

*Морской «Окунь», 230/60/35/30 . . . . . 380 руб.*

*(копченый морской «Окунь», подается с гарниром: салат «Айсберг», морковь св., огурцы св., черри, редиска, красный лук реп., перец болг., зелень, чипсы из лаваша, соус «Наршараб»)*

*Филе «Лосося» 210/60/35/30 . . . . . 380 руб.*

*(копченый «Лосось» филе, подается с гарниром: салат «Айсберг», морковь св., огурцы св., черри, редиска, красный лук реп., перец болг., зелень, чипсы из лаваша, соус «Наршараб»)*

*«Сибас» на Ольховой щепе 220/60/35/30. . .380 руб.*

*(копченый «Сибас», подается с гарниром: салат «Айсберг», морковь св., огурцы св., черри, редиска, красный лук реп., перец болг., зелень, чипсы из лаваша, соус «Наршараб»)*



# Блюда из мяса

Время приготовления блюда - 30 минут

*Жаркое в горшочке, 325 г . . . . . 360 руб.*

*(тушеное мясо свинины или кури (на выбор), с картофелем, помидорами, перцем болг., лук реп., зелень)*

*Жаркое «Бостад», 400 г . . . . . 480 руб.*

*(жаркое из баранины с грибами и овощами: картофель, помидоры, баклажан, болг. перец, лук реп., лаваш)*

*«Медальон из свиной вырезки», 290/150. . . . . 480 руб.*

*(жареная свиная вырезка с грибным соусом. Подается с гарниром: св.помидоры, св. огурцы, болг. перец, листья салата, зелень)*

*Стейк «Шале» фирменный, 220/150/30. . . . . 620 руб.*

*(мраморная говядина, подается с гарниром: картофель «Айдахо», соус «Барбекю»)*

*«Отбивная из свинины», 150/120/30. . . . . 400 руб.*

*(отбивная из свинины на кости, подается с картофелем «Айдахо», соус «Свит Чили»)*

*Говяжки «Щёчки», 220/50/150 . . . . . 620 руб.*

*(томлёные говяжки щёчки подаются с гречей и грибами, зелень)*

*«Долма» по-Бақински, 320/100. . . . . 390 руб.  
(рубленая баранина с рисом завернутая в листья винограда, подается с кефирно-чесночным соусом)*

*«Томлёный» ягненок, 400/50 . . . . . 440 руб.  
(томлёный ягненок в шафрановым соусе, зелень, подается с кефирно-чесночным соусом)*

*Тушенная телятина, 400/50 . . . . . 480 руб.  
(тушенная телятина, зелень, подается с кефирно-чесночным соусом)*

*«Бефстроганов» с Крокетами, 300/150 . . . 580 руб.  
(говяжья вырезка, лук реп., сливки, горчица, зелень, картофель «Крокеты»)*

*Говядина в кисло-сладком соусе, 300/120. . . . 580 руб.  
(говяжья вырезка, перец болгарский, красный лук реп., томат.паста, зелень, подается с гарниром : рис)*

# Крем Супы

Время приготовления блюда - 20 минут

Крем-суп грибной, 330 г . . . . .300 руб.

(грибы шампиньоны, сливки, лук реп., сухарики)

Крем-суп из лосося, 330 г . . . . .420 руб.

(лосось, сливки, лук реп., сухарики)

Крем-суп из шпината, 330 г. . . . .260 руб.

(шпинат, сливки, лук реп., сухарики)

# Супы восточной кухни

Время приготовления блюда - 20 минут

Ковурма «Шурпа», 440 г. . . . .340 руб.

(баранина, перец болг., морковь, томатная паста, лук реп., зелень)

Харчо, 400 г. . . . .320 руб.

(баранина на косточке, рис, лук реп., томат. паста, кинза)

# Супы русской кухни

Время приготовления блюда - 20 минут

Лапша по-Домашнему, 330 г . . . . . 250 руб.

(куриное мясо, лапша домашняя, морковь, лук реп., зелень)

Борщ по-Питерски, 350/30 . . . . . 280 руб.

(говядина, лук реп., морковь, свекла, томат. паста, капуста св., чеснок, зелень, сметана)

Солянка сборная, 400 г . . . . . 300 руб.

(колбаса п/к, колбаса с/к, карбонад, бульон, лук реп., томат. паста, огурцы сол., маслины, лимон, зелень, сметана)

Уха по-Царски, 330 г . . . . . 380 руб.

(семга, картофель, черри, лук порей, зелень)

# С а д ж

*Садж – древнее блюдо Азербайджана. Плоская сковорода над горящими углями, с кусочками жареного мяса, украшенная баклажанами, картофелем, перцем, помидорами, зеленью, усыпанная рубиновыми зернами граната, создает тончайшее ощущение восточного вкуса.*

*На 2 персоны :*

*Из баранины, 440/750. . . . . 1600 руб.*

*Из свинины, 440/750. . . . . 1400 руб.*

*Из курицы, 420/750. . . . . 1200 руб.*

*Из семги, 380/750. . . . . 2200 руб.*

*Из телятины, 400/750. . . . . 1500 руб.*

# Десерты

Время приготовления блюда - 20 минут

Пирамису Маскарпоне . . . . . 1/140г. . . . . 210 руб.  
(подаётся с топтингом)

Чизкейк Нью-Йорк . . . . . 1/155г. . . . . 160 руб.  
(подаётся с топтингом)

Чизкейк Шоколадный . . . . . 1/155г. . . . . 160 руб.  
(подаётся с топтингом)

Карамельно-ореховая тарталетка 1/110г. . . . . 150 руб.  
(подаётся с топтингом)

Малиновая тарталетка . . . . . 1/135г. . . . . 180 руб.  
(подаётся с топтингом)

Порт Морковный . . . . . 1/180г. . . . . 180 руб.  
(подаётся с топтингом)

Пирожное Графские развалины 1/140г. . . . . 210 руб.  
(подаётся с сахарной пудрой и топтингом)

Брусничный торт . . . . . 1/155г. . . . . 210 руб.  
(подаётся с топтингом)

Фруктовая тарелка. . . . . 1/700г. . . . . 400 руб.  
(сезонные фрукты)

Фруктовая Ваза. . . . . 1/2000 . . . . . 800 руб.  
(сезонные фрукты)

Мороженое в ассортименте . . . 1/150г. . . . . 150 руб.

Сорбет (малиновый, кокосовый) . . . . . 1/173г. . . . . 190 руб.  
(подаётся с печеньем «Савоярди» и топтингом)

Восточные сладости (пахлава) . . . . 1/50г. . . . . 180 руб.