



МЕНЮ С АКЦЕНТОМ

ЗАКУСКИ



СОЛЕНЬЯ ПО-КАВКАЗСКИ

Маринованные стручковый перец, зелёные и красные томаты, капуста, огурцы, чеснок

325 г 480.-



МЯСНОЕ АССОРТИ

Ростбиф, отварной язык, куриный рулет

380 г 1680.-



ДЖЕМАЛ

Томаты, запечённые с сулгуни

200 г 480.-



НИШОНА

Баклажаны с творожным сыром и орехом

240 г 400.-



ЧУЧВАРА

Жареные узбекские пельмени с бараниной

100 г 400.-



СУДЖУК

50 г 370.-



БАСТУРМА

50 г 440.-



ВЯЛЕНАЯ БАРАНИНА 50 г 280.-



ЛОСОСЬ С САЛЬСОЙ

140 г 1100.-



ШАМПИньОНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

190 г 440.-



КАВКАЗСКИЕ СЫРЫ

Сулузуни, адыгейский с пряностями,
копченый чечил, молочный с грецким орехом,
молочный с вялеными томатами

190 г 500.-

САЛАТЫ



ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ

с куриной печенью

195 г 380.-



ЧАФАН

Заправка на выбор:
сметана / майонез / растительное масло

200 г 380.-



ОРЗУ

с кальмаром, грибами, птицей и морковью

220 г 480.-



ОВОЩНОЙ

с ореховой заправкой

200 г 330.-



САМАРКАНД

с ростбифом, сулугуни, огурцом,
томатом и черносливом

200 г 560.-



БАДРИДЖАНИ

Тёплый овощной салат со сливочным сыром

270 г 400.-



ГЮЗЕЛЬ

с отварным языком и огурцом

210 г 660.-



ДЗКОВ

с подкопчённой неркой, яйцом и овощами

220 г 500.-



УЧКУДУК

с телятиной, фунчозой, морковью и креветками

215 г 380.-



АЧИК-ЧУЧУК

Томат с репчатым луком и сметаной

220 г 350.-



МУЖСКОЙ КАПРИЗ

с телятиной, шампиньонами и огурцом

200 г 380.-

ВЫПЕЧКА



ГОРЯЧИЙ ЛАВАШ

с зеленью и сыром

180 г 330.-



ЧУРЕК

Лепёшка из тандыра

100 г 40.-



САМСА

С бараниной / с птицей / с цыплёнком и грибами / с творогом, изюмом и грецким орехом / с вишней

1 шт/90 г 140.-

МИНИ-ХАЧАПУРИ

с сулгуни и моцареллой

1 шт/90 г 140.-



КУТАБЫ

с зеленью и сыром / с телятиной

210 г 280/280.-



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

350 ₺ 400.-



ЧЕБУРЕК

с бараниной / с телятиной

220 ₺ 330/300.-



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

360 ₺ 500.-

СУПЫ



ШУРПА
с бараниной

350 г 480.-



ЛАГМАН
из телятины с домашней лапшой

350 г 560.-



ХАРЧО
с говядиной

350 г 450.-



ЧАЛОП
на тана / на квасе

400 г 350.-



АПУР-СУНК
Грибной крем-суп

350 г 400.-



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП
с яйцом и птицей

350 г 350.-

ХИНКАЛИ, МАНТЫ



ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

с бараниной / с телятиной

1 шт/90 г 120.-



ХИНКАЛИ

с бараниной / с телятиной / со шпинатом,
грибами и сыром / с цыпленком и креветкой

1 шт/90 г 120.-

ХИНКАЛИ С ПРЯНОЙ СТРАЧАТЕЛЛОЙ 1 шт/90 г 240.-

КАК ВКУСНЕЕ ВСЕГО ЕСТЬ ХИНКАЛИ И МАНТЫ?

Сначала нужно аккуратно взять руками, слегка надкусить и маленькими глотками выпить весь бульон.
После этого съедается оболочка из теста и начинка.



МАНТЫ

с бараниной

1 шт/70 г 120.-



КУРЗЕ

Дагестанские пельмени с телятиной,
птицей и пангасиусом

300 г 560.-

ГОРЯЧЕЕ



ДОЛМА

из телятины с рисом

230 г 450.-



ЧАХОХБИЛИ

из курицы

400 г 680.-



ЛАМЦИЯ

Томлёная баранина с фасолью, грибами и картофельным пюре

270 г 770.-



ИСКАНДЕР

Тушёная баранина на гренках с мацони

270 г 850.-



ПЛОВ ИЗ КРАСНОГО РИСА ДЕВЗИРА

с говядиной

380 г 480.-

ПЛОВ ИЗ КРАСНОГО РИСА ДЕВЗИРА

с бараниной

380 г 600.-



ОДЖАХУРИ

Баранина с картофелем и томатами

260 г 550.-



КАУРМА-ЛАГМАН

Жареный лагман с говядиной и омлетом

300 г 500.-



ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

250/500 г 750/1500.-

МАНГАЛ



БАЛЫК КАБОП

Кета на мангале с соусом баже

220 г 900.-



КОРЕЙКА БАРАНЬЯ

Баранина на косточке. Подается на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

260 г 1650.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 480.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 450.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 380.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ С КРЕВЕТКАМИ

Подается на лаваше с лимоном

190 г 480.-



ТОТИК МАНГАЛ

Куриные бёдрышки на гриле. Подаются на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

240 г 700.-



МАХСУС

Шашлык из телятины. Подаётся на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

230 г 980.-



УЗБЕКЧА

Шашлык из баранины и курдюка. Подаётся на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

220 г 800.-



ИНДЕЙКА-КАБОБ

Шашлык из индейки на гриле. Подаётся на лаваше с маринованным луком и соусом кайла

220 г 580.-



ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Подаётся с печеным картофелем, перцем и лимоном, соус мацони

440 г 900.-

НА КОМПАНИЮ



МЯСНОЕ АССОРТИ ПАТАРА

Шашлыки из телятины, кеты, индейки, печёный картофель, овощной кабоб.
Подаётся со сметаной, соусом кайла и маринованным луком.

1030 г

2700.-



АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Люля-кебаб из говядины, говядины с сулугуни, баранины, птицы, птицы с креветками.
Подаются с маринованным луком и соусом сацебели

750 г

2100.-



ДАМЛЯМА

Тушёные бараньи рёбра и мякоть с овощами и грибами

1550 г

2900.-



МЯСНОЕ АССОРТИ ДИДИ

Корейка баранины, шашлык из телятины, шашлык из индейки, люля-кебаб из птицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из баранины, овощной каюб, печёный картофель, маринованный лук.
Подаётся со сметаной, соусом кайла и маринованным луком.

2260 г

5300.-

ГАРНИРЫ



ОВОЩНОЙ КАБОБ

Баклажан, цукини, томат, болгарский перец, лаваш

230 г 300.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

с грибами

250 г 330.-

РИС С ЗЕЛЕНЬЮ

150 г 200.-

ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

со сметаной

180 г 200.-

СОУСЫ



СМЕТАНА

30 г 70.-

КАЙЛА

Томатный с зеленью и чесноком

50 г 70.-

ТКЕМАЛИ

Сливовый

50 г 120.-

АДЖИКА

Мезрельская

50 г 100.-

БАЖЕ

Из грецких орехов

50 г 70.-

СМЕТАННЫЙ

с чесноком

50 г 120.-

НАРШАРАБ

Гранатовый

30 г 70.-

СМЕТАННЫЙ

с хреном

50 г 120.-

САЦЕБЕЛИ

Томатный

50 г 70.-

ТОМ ЯМ

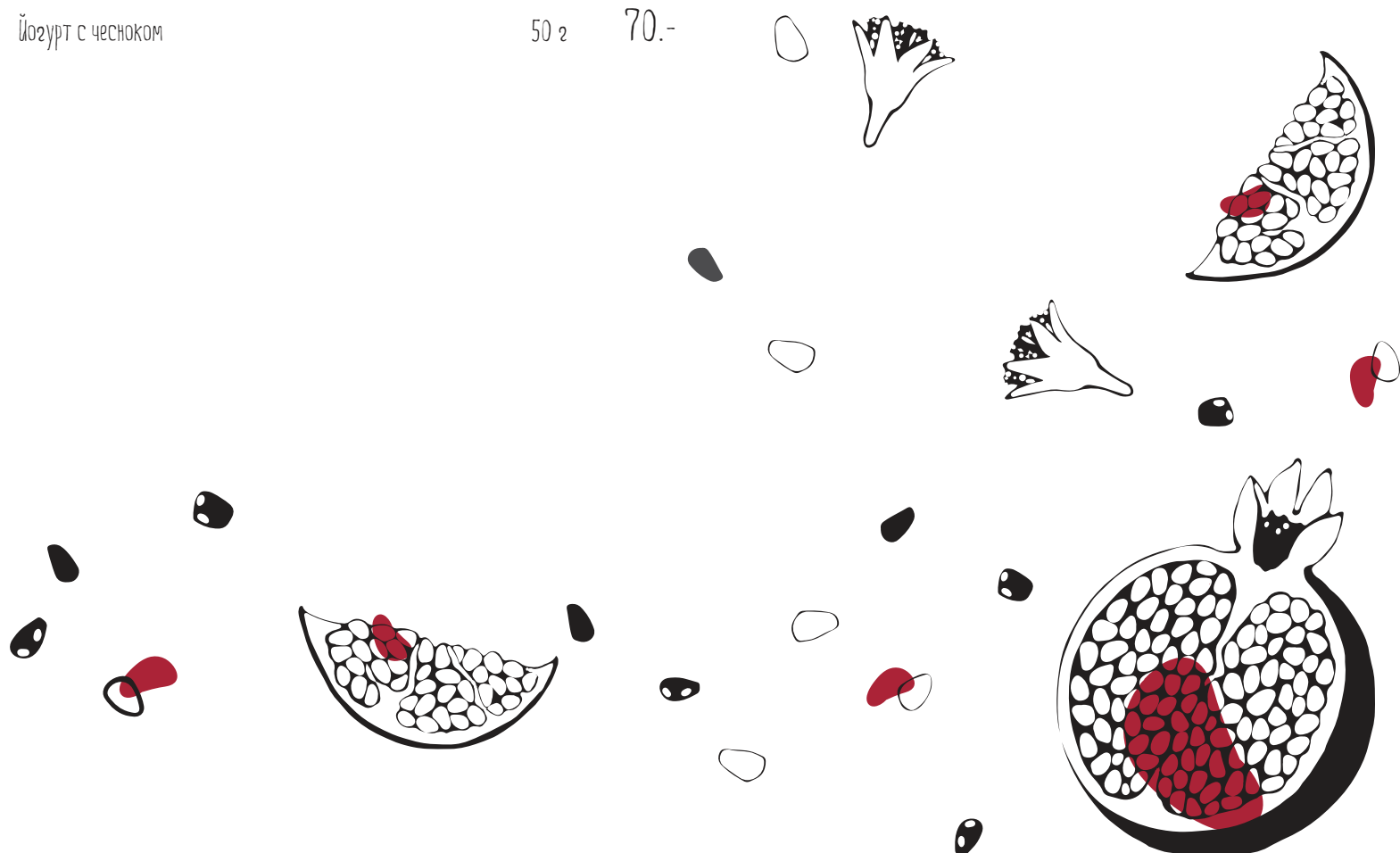
Острый со сладким чили

50 г 80.-

МАЦОНИ

Йогурт с чесноком

50 г 70.-



ДЕСЕРТЫ



НАПОЛЕОН

Шоколадно-кофейный

120 г 380.-



ТОРТ ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ

165 г 380.-



ПИРОГ ГРУШЕВЫЙ

с мороженым

200 г 480.-



БАНАНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

150 г 380.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с мороженым

170 г 600.-



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Халва, рахат-лукум, щербет, нуга с арахисом

200 г 380.-



СУХОФРУКТЫ И ОРЕХИ В КАРАМЕЛИ

Инжир, чернослив, финики, изюм, курага,
миндаль, фундук, грецкий орех

175 г 600.-



ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА/
ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ/КИЗИЛА

100 г 380.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Клюквенный с мятой	600 мл	300.-
Иван-чай с пряными травами и вареньем из шишек	600 мл	300.-
Облепиха-розмарин	600 мл	300.-
Шиповник с яблоком и тимьяном	600 мл	300.-
Цитрусово-имбирный	600 мл	300.-

Азербайджанский с чабрецом	600 мл	300.-
Маракуйя-грейпфрут	600 мл	300.-

ГЛИНТВЕЙН

Безалкогольный	210 мл	210.-
----------------	--------	-------

НАПИТКИ

Компот из сухофруктов	250 мл	70.-
Брусничный морс	250 мл	90.-
Облепиховый морс	250 мл	90.-
Кисломолочный тан	175 мл	90.-
Мацони	175 мл	90.-
Кола	250 мл	180.-
Лимон-лайм	250 мл	160.-

Апельсин	250 мл	160.-
Тоник	250 мл	160.-
Мин. вода Вода Аква	330 мл	150.-
Сок в ассортименте	250 мл	130.-
Мин. вода «Жемчужина Байкала»	250 мл	180.-
Мин. вода «Нарзан»	500 мл	200.-

СОК

Грейпфрутовый	250 мл	450.-
Апельсиновый	250 мл	450.-
Яблочный	250 мл	300.-
Морковный	250 мл	200.-
Томатный	250 мл	380.-
Сельдереевый	250 мл	500.-
Яблочно-сельдереевый	250 мл	450.-

ЛИМОНАД

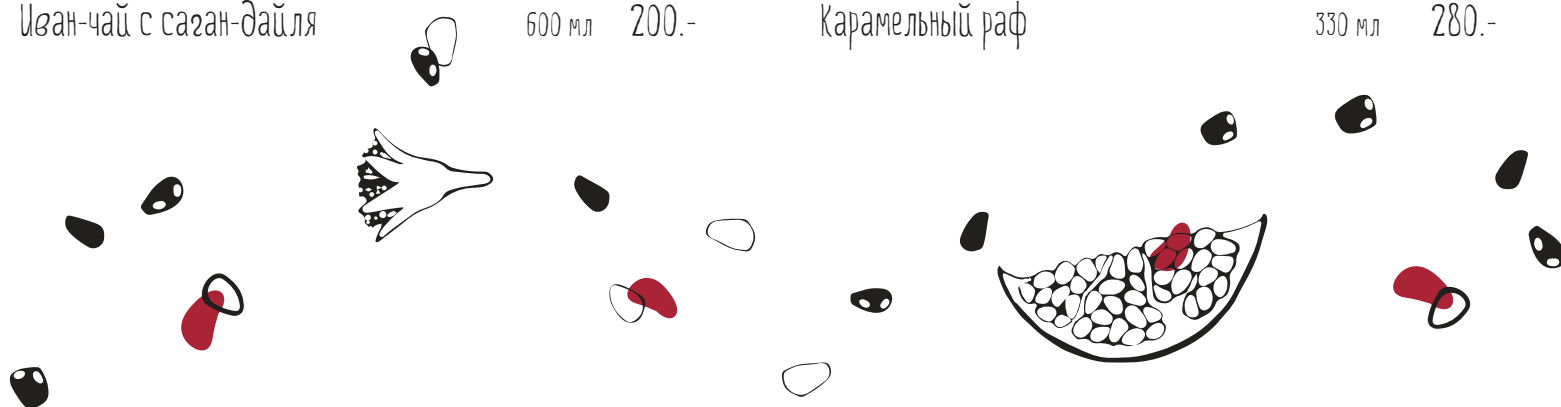
Три цитруса	190 мл	180.-
Чёрная смородина-персик	190 мл	180.-
Клубника-виноград	190 мл	180.-

ЧАЙ

Зеленый № 95	600 мл	180.-
Зеленый Моргантау	600 мл	180.-
Чёрный № 36	600 мл	180.-
Черный Эрл Грей	600 мл	180.-
Иван-чай с мёдом	600 мл	200.-
Иван-чай с саган-дайля	600 мл	200.-

КОФЕ

Эспрессо	50 мл	140.-
Американо	150 мл	150.-
Капучино	170 мл	220.-
Капучино на кокосовом молоке	170 мл	240.-
Латте	210 мл	210.-
Латте на кокосовом молоке	210 мл	250.-
Флэт Уайт	180 мл	210.-
Цитрусовый раф	330 мл	280.-
Карамельный раф	330 мл	280.-





 **BELLINI**
GASTRONOMIC ECOSYSTEM

Информация о составе, калорийности, БЖУ, технологии приготовления размещена в уголке потребителя.
Изображения являются вариантом приготовления блюд. Наличный и безналичный расчёт.
ООО «ПАРАДИ-ГРУПП», ИНН 2466230980, ОГРН 1102468031676, 660049, г. Красноярск, пр-т Мира, 19, стр.1, пом.1.

Директор: Иванова Г.В.



Главный бухгалтер: Зленко А.Г.

