



МЕНЮ С АКЦЕНТОМ

ЗАКУСКИ



СОЛЕНЬЯ ПО-КАВКАЗСКИ

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

325 г 530.-



МЯСНОЕ АССОРТИ НА КОМПАНИЮ

Ростбиф, отварной язык, куриный рулет

380 г 1650.-



НИШОНА

Баклажаны с творожным сыром и орехом

240 г 570.-



ЛОСОСЬ С САЛЬСОЙ

140 г 1100.-



ЧУЧВАРА

Жареные узбекские пельмени с бараниной

100 г 440.-



КАВКАЗСКИЕ СЫРЫ

190 г 600.-

Сулугуни, адыгейский с пряностями,
копчёный чечил, молочный с грецким орехом,
молочный с вялеными томатами



СУДЖУК

50 г 400.-

БАСТУРМА

50 г 480.-

ВЯЛЕНАЯ БАРАНИНА

50 г 310.-



АДЖАПСАНДАЛ

180 г 300.-

Печёные на мангале овощи со специями



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

150/50 г 420.-

с грузинским соусом цацики



ШАМПИньОНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

190 г 520.-



ДЖЕМАЛ

200 г 530.-

Томаты, запечённые с сулугуни

САЛАТЫ



ЛАЗЗАТ 190 г 520.-
с баклажанами и томатами



ЧАФАН 200 г 500.-
Заправка на выбор: сметана / майонез / растительное масло



НАДЖАФ 240 г 330.-
с южными томатами, вишней и зеленью



ОВОЩНОЙ 200 г 370.-
с ореховой заправкой

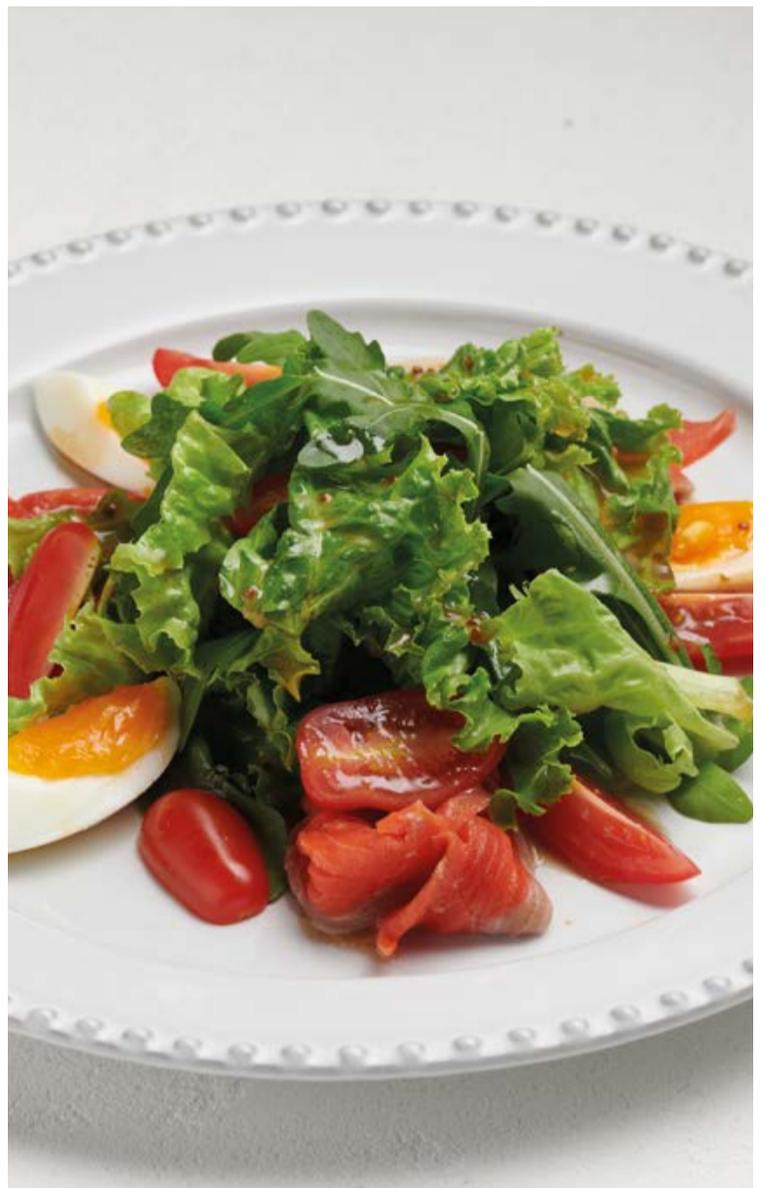


САМАРКАНД 200 г 650.-
с ростбифом, сулугуни, огурцом, томатом и черносливом



ЗЭРИФ
с цыплёнком и черносливом

200 г 500.-



ДЗКОВ
с подкопчённой неркой, яйцом и овощами

220 г 630.-



ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ
с куриной печенью

195 г 420.-



МУЖСКОЙ КАПРИЗ
с телятиной, шампиньонами и огурцом

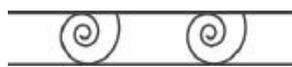
200 г 420.-



УЧКУДУК
с телятиной, фунчозой, морковью и креветками

215 г 420.-

ВЫПЕЧКА



ГОРЯЧИЙ ЛАВАШ
с зеленью и сыром

180 г 360.-



ЧУРЕК
Лепёшка из тандыра

100 г 40.-



САМСА

С бараниной / с птицей / с цыплёнком и грибами 1 шт/90 г 180.-
С творогом, изюмом и грецким орехом / с вишней 1 шт/90 г 160.-

МИНИ-ХАЧАПУРИ
с сулугуни и моцареллой

1 шт/90 г 160.-



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

350 г 440.-



КУТАБЫ

с зеленью и сыром / с телятиной / с тыквой

210 ₼ 330.-



ЧЕБУРЕК

с бараниной / с телятиной

220 ₼ 390/350.-



ПИДЕ С МЯСОМ
и бочковым перцем

320 ₼ 500.-



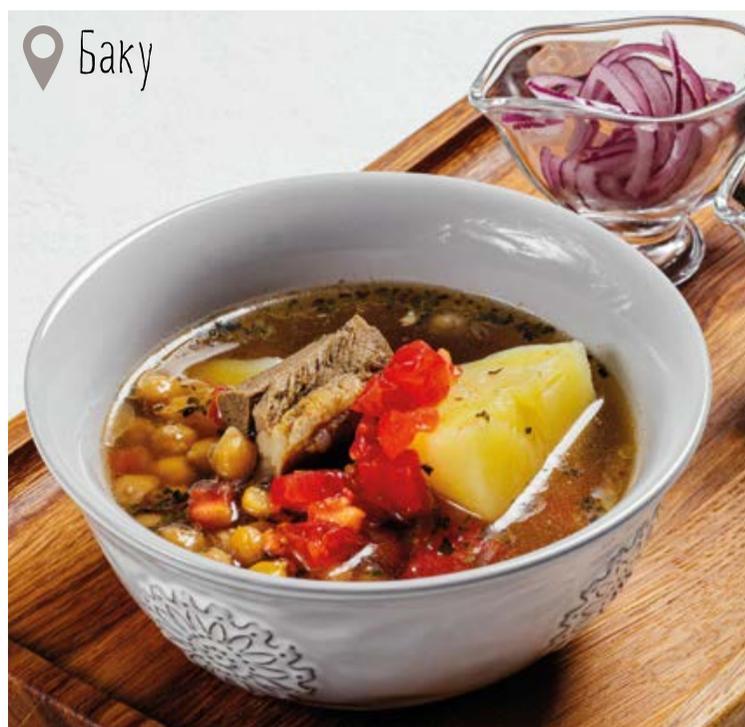
ПИДЕ С СЫРОМ

270 ₼ 500.-

СУПЫ



ЛАГМАН 350 г 700.-
из телятины с домашней лапшой



ПИТУ 350/20 г 500.-
с бараниной и нутом



ХАРЧО 350 г 500.-
с говядиной



ШУРПА 350 г 530.-
с бараниной



АПУР-СУНК 350 г 500.-
Грибной крем-суп



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП 350 г 380.-
с яйцом и птицей

ХИНКАЛИ, МАНТЫ



ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ
с бараниной / с телятиной

1 шт/90 г 140.-



ХИНКАЛИ

с бараниной / с телятиной / со шпинатом,
грибами и сыром / с сыром и томатами
с цыплёнком и креветкой

1 шт/90 г 140.-
1 шт/90 г 150.-

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 130.-



КУРЗЕ

Дагестанские пельмени с телятиной,
птицей и пангасиусом

300 г 620.-

ГОРЯЧЕЕ



ДОЛМА
из телятины с рисом

230 г 500.-



ЧАХОХБИЛИ
из курицы

400 г 750.-



ОДЖАХУРИ
Баранина с картофелем и томатами

260 г 600.-



ЛАМИЯ
Томлёная баранина с фасолью, грибами и картофельным пюре

270 г 840.-



КАУРМА-ЛАГМАН
Жареный лагман с говядиной и омлетом

300 г 600.-



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

380 г 550.-

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

380 г 670.-

МАНГАЛ



БАЛЫК КАБОБ

Кета на мангале с соусом баже

220 г 990.-



КОРЕЙКА БАРАНЬЯ

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

260 г 1800.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 530.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 500.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ

Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели

190 г 420.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ С КРЕВЕТКАМИ

Подается на лаваше с лимоном

190 г 530.-



ТОТИК МАНГАЛ

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

240 г 770.-



МАКСУС

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

230 г 1070.-



УЗБЕКЧА

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

220 г 880.-



ИНДЕЙКА-КАБОБ

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

220 г 640.-



ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Подаётся с печеным картофелем, перцем и лимоном, соус мацони

440 г 990.-

НА КОМПАНИЮ



МЯСНОЕ АССОРТИ ПАТАРА

1030 г 3500.-

Шашлык из телятины, шашлык из кеты, шашлык из индейки, печеный картофель, овощной кабоб.
Подается с пряной сметаной, соусом Кайла и маринованным луком



АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

750 г 2300.-

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



ДАМЛЯМА

Тушёные бараньи рёбра и мякоть с овощами и грибами

1550 г 3200.-



МЯСНОЕ АССОРТИ ДИДИ

Корейка баранины, шашлык из телятины, шашлык из индейки, люля-кебаб из птицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из баранины, овощной кабоб, печеный картофель, маринованный лук. Соус пряная сметана, соус Кайла, маринованный лук

2260 г 6200.-

📍 Баку



ЗЭРИФ
с цыплёнком и черносливом

1000 з 2100.-



МУЖСКОЙ КАПРИЗ
с телятиной, шампиньонами и огурцом

1000 з 2100.-



ЧАФАН

1000 з 2500.-

ГАРНИРЫ

ОВОЩНОЙ КАБОБ

Баклажан, цукини, томат, болгарский перец, лаваш

230 г 400.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

с грибами

250 г 350.-

РИС С ЗЕЛЕНЬЮ

150 г 220.-

ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с пряной сметаной

180 г 220.-

СОУСЫ

СМЕТАНА

30 г 80.-

КАЙЛА

Томатный с зеленью и чесноком

50 г 80.-

ТКЕМАЛИ

Сливовый

50 г 130.-

АДЖИКА

Мезрельская

50 г 110.-

БАЖЕ

Из грецких орехов

50 г 80.-

СМЕТАННЫЙ

с чесноком

50 г 130.-

НАРШАРАБ

Гранатовый

30 г 80.-

СМЕТАННЫЙ

с хреном

50 г 140.-

САЦЕБЕЛИ

Томатный

50 г 80.-

ТОМ ЯМ

Острый со сладким чили

50 г 90.-

МАЦОНИ

Йогурт с чесноком

50 г 80.-



ДЕСЕРТЫ



МЕДОВЫЙ ТОРТ

95 г 380.-



СЛИВОЧНЫЙ МАЦОНИ-МУСС
с персиком и грецким орехом

190 г 470.-



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Халва, рахат-лукум, щербет, нуга с арахисом, чак-чак

190 г 440.-



ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА /
ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ / КИЗИЛА

100 г 420.-



ПЕСОЧНАЯ КОРЗИНКА
С ОРЕХАМИ

70 г 240.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА
с мороженым

170 г 660.-



ПИРОГ ГРУШЕВЫЙ
с мороженым

200 г 520.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

| | | |
|--|--------|-------|
| Смородина-клюква | 600 мл | 310.- |
| Персик-вишня | 600 мл | 350.- |
| Клубника-маракуйя | 600 мл | 310.- |
| Азербайджанский с чабрецом | 600 мл | 300.- |
| Иван-чай с пряными травами и вареньем из шишек | 600 мл | 300.- |

| | | |
|--------------------|--------|-------|
| Облепиха-розмарин | 600 мл | 310.- |
| Цитрусово-имбирный | 600 мл | 310.- |

ГЛИНТВЕЙН

| | | |
|----------------|--------|-------|
| Гранатовый | 200 мл | 250.- |
| Безалкогольный | 200 мл | 250.- |
| Алкогольный | 200 мл | 300.- |

НАПИТКИ

| | | |
|-----------------------|--------|-------|
| Компот из сухофруктов | 250 мл | 80.- |
| Брусничный морс | 250 мл | 110.- |
| Облепиховый морс | 250 мл | 110.- |
| Кисломолочный тан | 175 мл | 100.- |
| Мацони | 175 мл | 130.- |
| Сок в ассортименте | 250 мл | 180.- |

| | | |
|-------------------------------|--------|-------|
| Лимон-лайм | 250 мл | 180.- |
| Апельсин | 250 мл | 180.- |
| Тоник | 250 мл | 180.- |
| Кола | 250 мл | 180.- |
| Мин. вода БонаАква | 330 мл | 180.- |
| Мин. вода «Жемчужина Байкала» | 250 мл | 210.- |

СОК

| | | |
|----------------------|--------|-------|
| Грейпфрутовый | 250 мл | 500.- |
| Апельсиновый | 250 мл | 500.- |
| Яблочный | 250 мл | 330.- |
| Морковный | 250 мл | 220.- |
| Томатный | 250 мл | 420.- |
| Сельдереевый | 250 мл | 550.- |
| Яблочно-сельдереевый | 250 мл | 500.- |

ЛИМОНАД

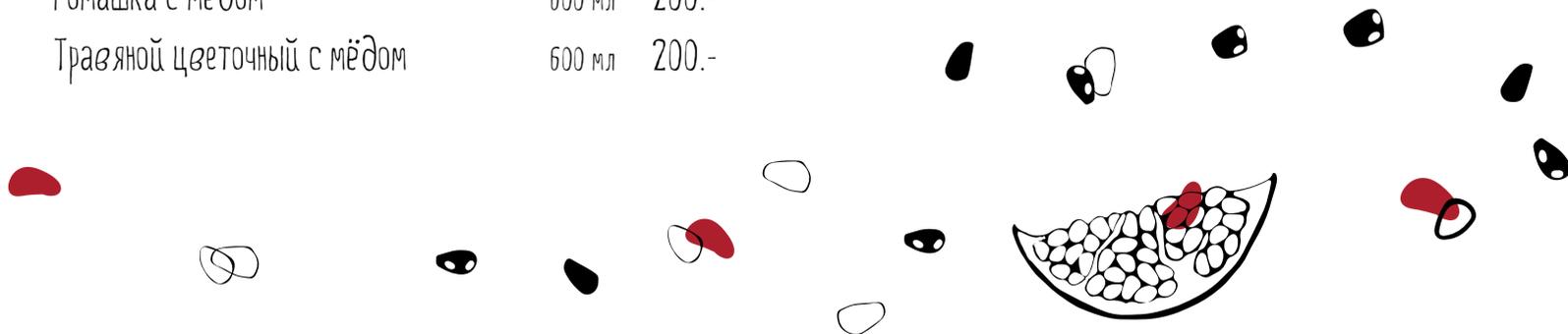
| | | |
|--------------|--------|-------|
| Три цитруса | 190 мл | 220.- |
| Гранат-арбуз | 190 мл | 220.- |

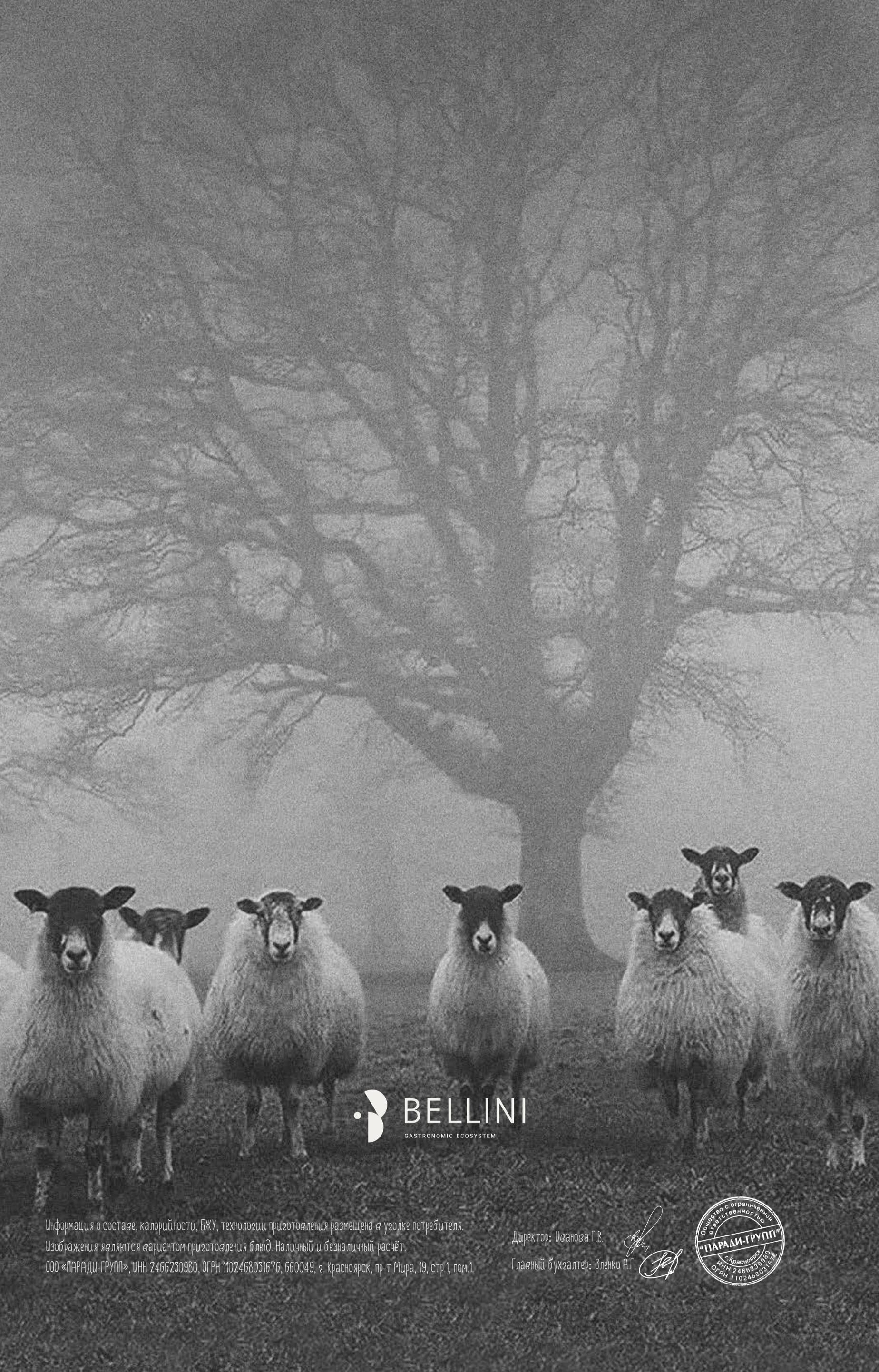
КОФЕ

| | | |
|------------------------------|--------|-------|
| Эспрессо | 50 мл | 160.- |
| Американо | 150 мл | 170.- |
| Капучино | 170 мл | 220.- |
| Капучино на кокосовом молоке | 170 мл | 240.- |
| Латте | 210 мл | 230.- |
| Латте на кокосовом молоке | 210 мл | 250.- |
| Флэт Уайт | 180 мл | 230.- |
| Цитрусовый раф | 330 мл | 300.- |
| Карамельный раф | 330 мл | 300.- |

ЧАЙ

| | | |
|----------------------------|--------|-------|
| Зелёный | 600 мл | 180.- |
| Морзентау | 600 мл | 180.- |
| Чёрный | 600 мл | 180.- |
| Чёрный Эрл Грей | 600 мл | 180.- |
| Иван-чай с мёдом | 600 мл | 200.- |
| Иван-чай с саган-дайля | 600 мл | 200.- |
| Ромашка с мёдом | 600 мл | 200.- |
| Травяной цветочный с мёдом | 600 мл | 200.- |





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.

