



МЕНЮ С АКЦЕНТОМ





ТАНДЫР И ВЫПЕЧКА



Кутаб с зеленью и сыром 120/50 г 330.-



Шаурма с куриной грудкой в грузинских специях с томатами 320 г 350.-



Хачапуре по-мегрельски с трюфелем 280 г 780.-



Чебурек с говядиной с аджикой или мацони 220 г 380.-



Хачапуре по-аджарски с молодым кавказским сыром 350 г 440.-



ТАНДЫР И ВЫПЕЧКА



Пиде с сыром 270 г 500.-



Самса с курицей 90 г 180.-



Пиде с мясом 320 г 500.-



Самса с бараниной 90 г 180.-



Лепёшка из тандыра 100 г 50.-



Самса с вишней 90 г 180.-



Самса с курицей и грибами 90 г 180.-



К ЛЕПЕШКЕ ИЗ ТАНДЫРА



Харисса с анчоусами

140 г 450.-



Лабне с кавказским песто
и фисташками

170 г 480.-



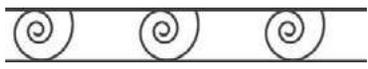
Печёный баклажан
с кавказским сыром

160 г 450.-



Фава с рубленным кебабом

190 г 680.-



Мясная тарелка

300 г

1200.-



ЗАКУСКИ В СТОЛ



Селёdochка
в абхазской аджике

280 з 400.-



Подкопчённая нерка с солёным лимоном
и джонджоли

130 з 1100.-



Обжаренные баклажаны с ладне,
гранатовыми зёрнами
и фисташкой

200 з 450.-



Домашние соленья с бамией
и джонджоли

470 з 800.-



Ассорти сала

225 з 680.-



Кавказские сыры

230 з 900.-

ЗАКУСКИ



Тартар из нерки
с соусом из зелёных томатов 180 г 980.-



Паштет из куриной печени
с грецким орехом и лепёшкой 170 г 300.-



Татаки с луковым лабне
и соусом чимичурри 135 г 620.-



Тартар из говядины с хариссой 120 г 650.-



Аджапсандали 180 г 300.-



ЗАКУСКИ К ПИВУ



Бараны семечки 130 г 500.-



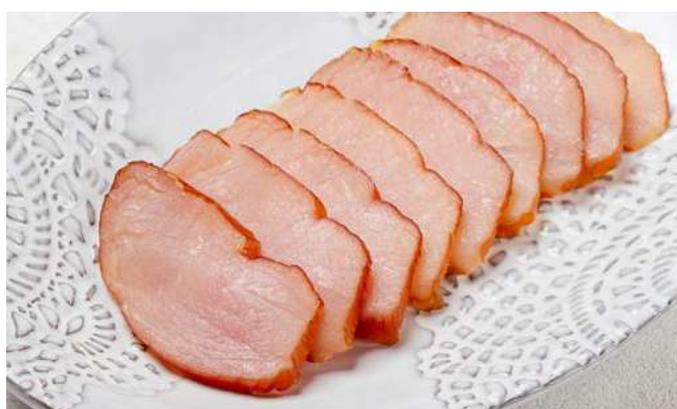
Чипсы из вёшенек 100 г 550.-



Чучвара фри 100 г 450.-



Сыр косичка фри 50 г 200.-



Карпаччо из курицы 50 г 300.-



Хрустящие крылышки в кавказских специях 150 г 450.-



Гренки с чесноком 100 г 230.-



С обжаренными креветками, овощами и соусом ткемали

200 г

750.-

САЛАТЫ



Буррата с узбекскими томатами
и аджикой 300 г 750.-



С говядиной, шампиньонами
и огурцом 200 г 420.-



Овощной с брынзой
и кахетинским маслом 230 г 550.-



С пастромой из говядины
и копчёным сулузуну 200 г 760.-



Чафан 200 г 530.-



Со свежими томатами,
крымским луком и базиликом 170 г 450.-



Шурпа из баранины

350 г

530.-

СУПЫ



Окрошка на тане или квасе 350 г 550.-



Харчо с говядиной и чесночным мацони 350 г 500.-



Куриный бульон с клёцками и домашней лапшой 350 г 300.-



Лазман с говядиной 350 г 650.-



Наваристый бульон с чучварой 350 г 430.-



Язычки барашка с мятым картофелем и соусом хмели-сунели

280 г

1200.-

ГОРЯЧЕЕ



Виноградный лист с говядиной 230 2 450.-



Чикен масала 250 2 700.-



Говяжьи щёчки с картофельным пюре 280 2 750.-



Цыплёнок с зелёной аджикой 350 2 990.-



Кучмачи 350 2 790.-



Плов с говядиной / бараниной 380 2 580/700.-



Ассорти шашлыков

2350 г

6500.-

Баранья корейка, шашлык из куриного бедра, шашлык из говядины, кебаб из птицы, кебаб из баранины, кебаб из говядины, овощи на углях, запечённый картофель на углях, зелёный лук на гриле, маринованный лук, лаваш, пряная сметана, соус Кайла

Ассорти шашлыков мини

1165 г

4600.-

Баранья корейка, шашлык из куриного бедра, шашлык из телятины, овощи на углях, запечённый картофель на углях, зелёный лук на гриле, лаваш, специи, маринованный лук, пряная сметана, соус Кайла



МАНГАЛ



Баранья корейка

260 г 2000.-



Шашлык из говяжьей вырезки
с курдюком

240 г 1650.-



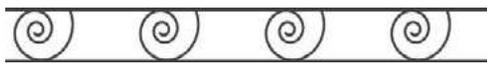
Шашлык из свиной шеи

230 г 700.-

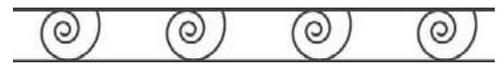


Шашлык из куриного бедра

240 г 550.-

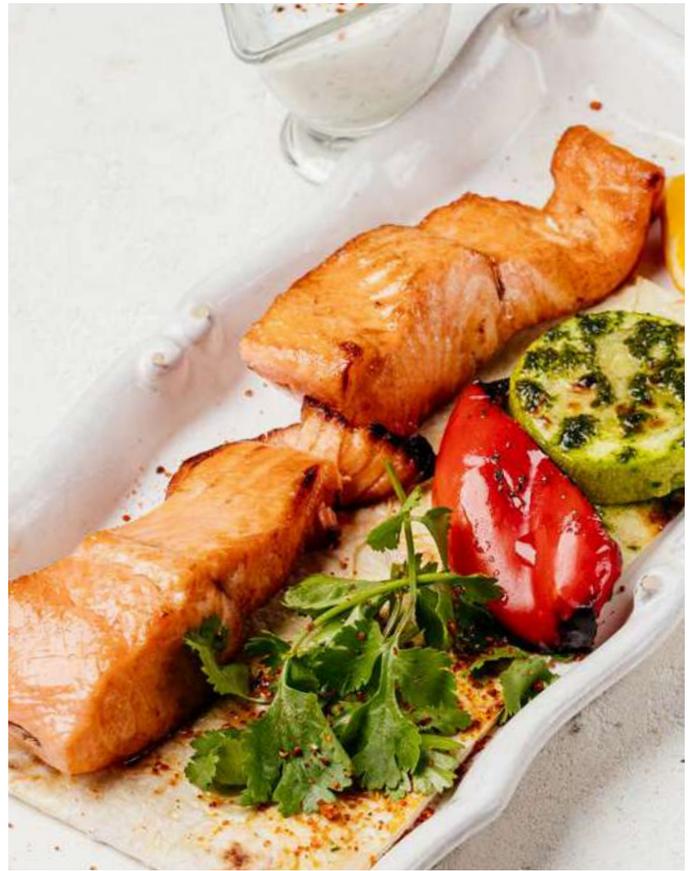


МАНГАЛ



Шашлык из баранины
с курдюком

220 г 900.-



Шашлык из форели

200 г 1200.-



Креветки на мангале

160 г 900.-



Дорадо на углях

290 г 1500.-



МАНГАЛ



Кебаб из говядины 190 г 600.-



Кебаб из курицы 190 г 500.-



Кебаб из баранины 190 г 600.-



Кебаб с раковыми шейками 240 г 900.-

ГАРНИР



Овощи на углях	230 г	400.-
Запечённый картофель на углях с кахетинским маслом	150 г	250.-
Пряный рис	150 г	220.-
Картофельное пюре	150 г	230.-
Картофель фри	100 г	250.-

СОУС

Аджика абхазская	50 г	110.-
Ткемали	50 г	110.-
Мацони с зеленью и чесноком	50 г	90.-
Сметана	50 г	90.-
Наршараб	50 г	90.-
Соус цацики	50 г	110.-

ТЕСТО



Хинкали с говядиной
и соусом качо-э-пепе 230 г 620.-

Хинкали с говяжьими щёчками
в перечно-мясном соусе 230 г 600.-

Хинкали 90 г 140.-
с говядиной / с бараниной /
с цыплёнком / со шпинатом, грибами и сыром



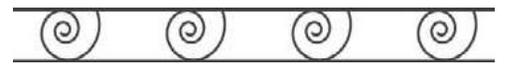
Жареные хинкали
с бараниной / с говядиной 90 г 140.-



Манты с бараниной 70 г 130.-



ДЕСЕРТ



Халва с фисташками

100 г

200.-

ДЕСЕРТ



Пряные творожные пончики
с мороженым и орешками 180 г 500.-



Пахлава 60/50 г 450.-



Сливочный мацони-мусс
с персиком и фисташками 190 г 470.-



Тарт с узбекскими лимонами 100 г 400.-



Наполеон с вяленой хурмой 140 г 400.-



Медовик с мандаринами 120/30 г 380.-

НАПИТКИ



НАПИТКИ

ВКУСЫ СЕЗОНА

Гранатовый айс кофе	200 мл	330.-
Айс урбеч финик-кокос	165 мл	430.-
Айс латте	265 мл	330.-
Лимонад яблоко-мята	190 мл	230.-
Лимонад красная смородина-иван-чай	190 мл	230.-
Смузи банан/вишня/яблоко	300 мл	400.-
Смузи персик/маракуйя/апельсин	300 мл	400.-

ЛИМОНАД

Три цитруса	190 мл	230.-
Гранат-арбуз	190 мл	230.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

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.-

НАПИТКИ

Рич Кола	330 мл	200.-
Добрый Лимон-лайм	250 мл	200.-
Добрый Апельсин	250 мл	200.-
Рич Индиан Тоник	330 мл	200.-
БонаАква	330 мл	180.-
Жемчужина Байкала	250 мл	210.-
Сок в ассортименте	250 мл	180.-
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.-

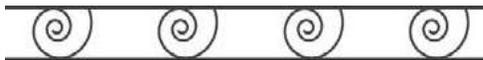


ГЛИНТВЕЙН

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



НАПИТКИ



НАПИТКИ

КОФЕ

Кофе по-восточному	60/120 мл	260/360.-
Раф урбеч финик-кокос	330 мл	300.-
Раф халва с арахисом	330 мл	300.-
Раф карамельный	330 мл	300.-
Эспрессо	40 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.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

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

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.-



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ:

Халва с фисташками	100 г	200.-
Щербет	100 г	200.-
Рахат-лукум	100 г	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 1102466031676, 660049, г. Красноярск, пр-т Мичура, 19, стр.1, пом.1.

Директор: Царева Н.С.

Главный бухгалтер: Зленко А.Г.

