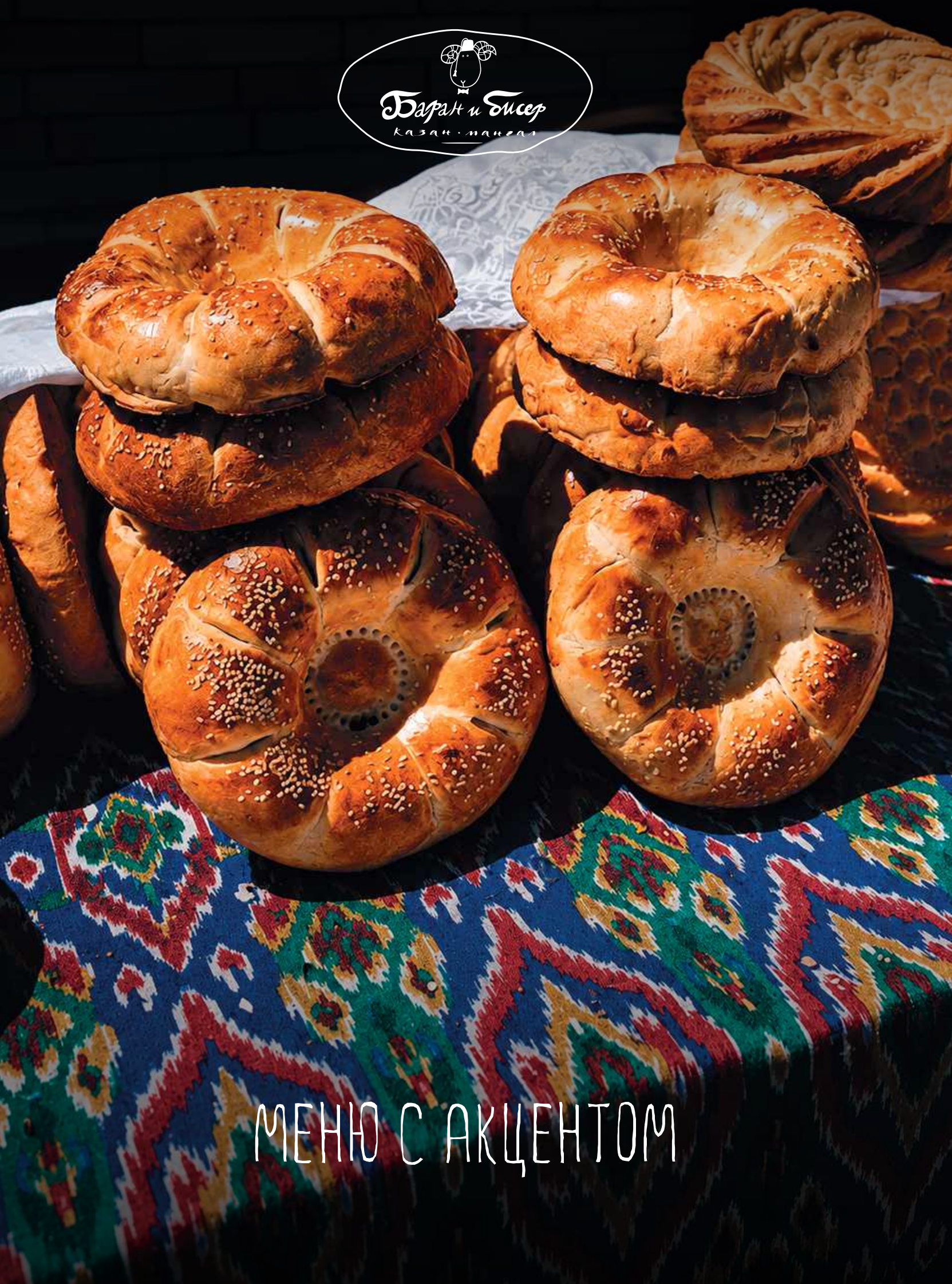




МЕНЮ С АКЦЕНТОМ

© ВЫПЕЧКА ©

Самса — главный символ узбекской выпечки

Самса
с курицей / с бараниной / с вишней /
с курицей и грибами

90 г 180.-

Самса с картофелем
и копчёным сыром

220 г 250.-

Самса Пармуда
с томлёной говядиной

220 г 250.-

Кук-самса со шпинатом
и грибами

150 г 250.-





ВЫПЕЧКА



Кутаб с зеленью и сыром

160 г 330.-



Катлама с бараниной

310 г 690.-



Чебурек с говядиной
с аджикой или мацони

220 г 380.-



Хычин с томлёной говядиной
и сыром

280 г 540.-

ВЫПЕЧКА



Хачапури по-аджарски
с молодым кавказским сыром 350 г 480.-



Хачапури по-мегрельски 360 г 820.-



Шаурма с курицей гриль 320 г 520.-

© ТАНДЫР ©

— сердце узбекской кухни. Лепёшки и самсу выпекаем здесь и сейчас, чтобы вы сломали хрустящую корочку ещё до того, как она остынет



Лепёшка с сыром и чесноком	130 г	80.-
Лепёшка с луком и чесноком	130 г	80.-
Лепёшка классическая	105 г	50.-



К ЛЕПЁШКЕ ИЗ ТАНДЫРА



Ассорти мезе

450 г 900.-

Лабне с фисташками, харисса, баклажан рубленый, фава с кебабом, морковный хумус, луковый лабне, лепёшка



К ЛЕПЁШКЕ ИЗ ТАНДЫРА



Хумус

130 г 450.-



Сузьма

160 г 330.-



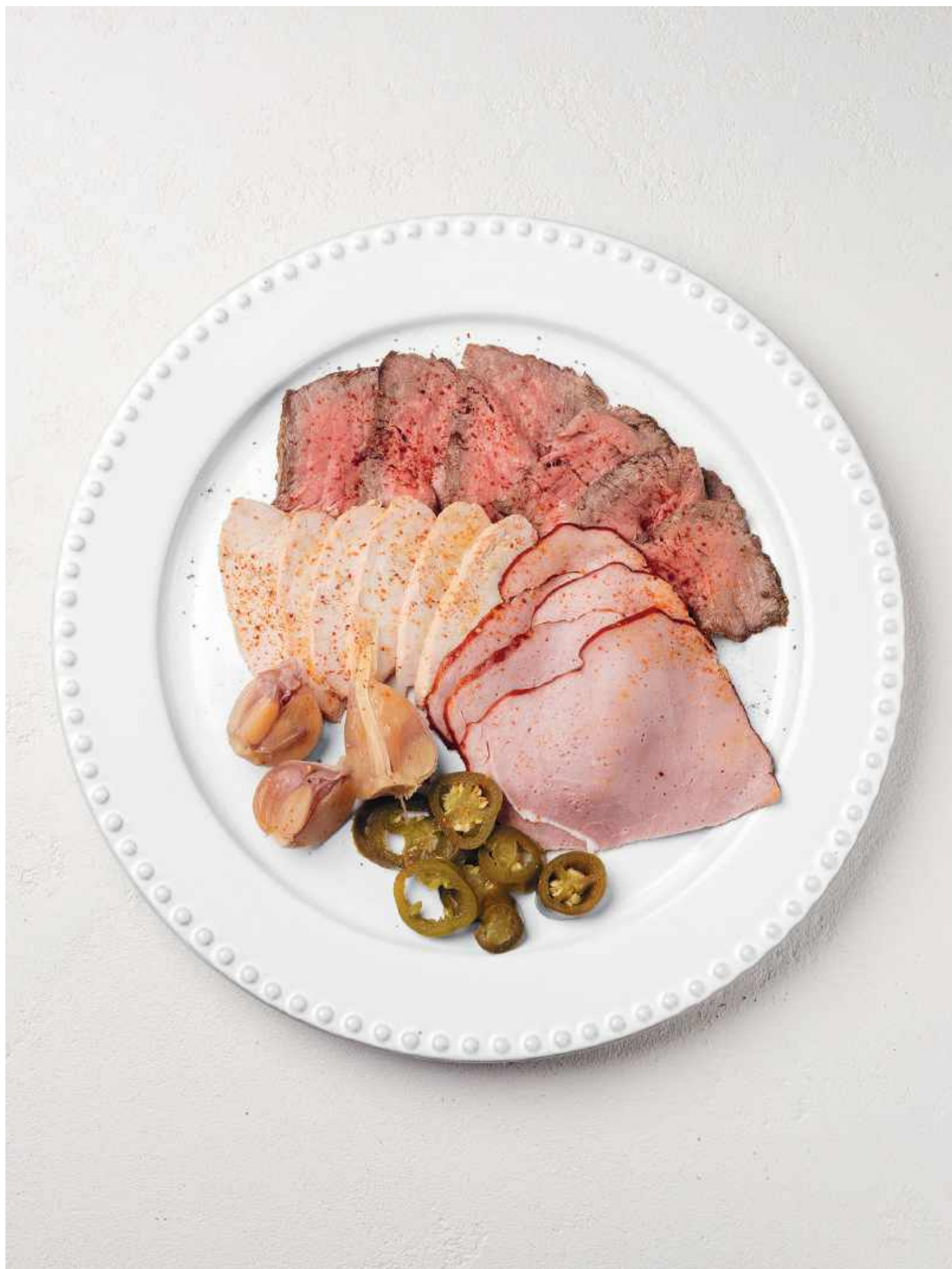
Печёный баклажан
с кавказским сыром

135 г 470.-



Фава с рубленным кебабом

170 г 660.-



Мясная тарелка

250 г 1000.-



ЗАКУСКИ В СТОЛ



Кавказские сыры

170 г 730.-



Селёdochка в абхазской аджике

270 г 400.-



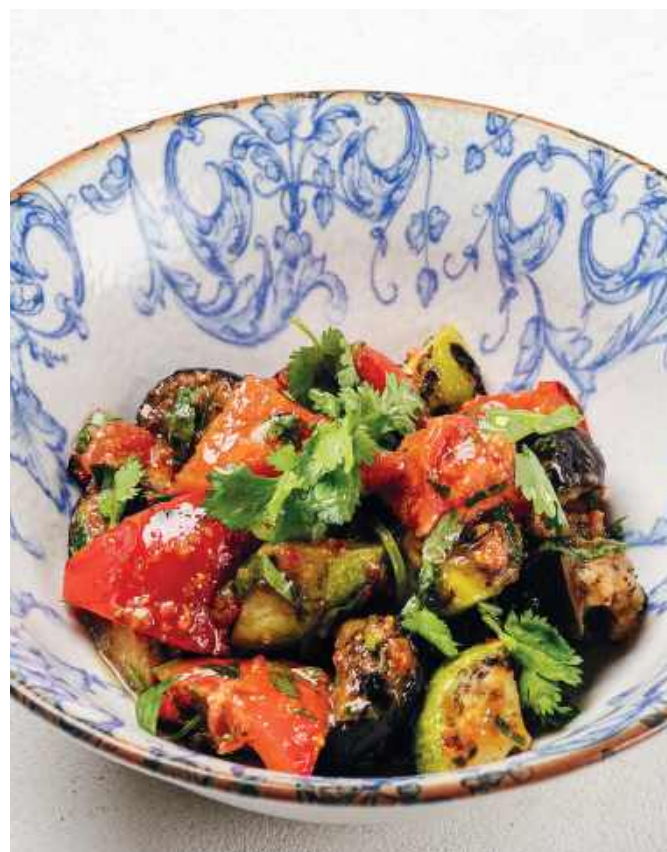
Домашние соленья с бамией

390 г 850.-

ЗАКУСКИ



Обжаренные баклажаны с лабне
и гранатовыми зёрнами 160 г 450.-



Аджапсандали 170 г 300.-



Креветки сациви 170 г 660.-



Тартар из говядины 95 г 550.-

ЗАКУСКИ К ПИВУ



Хрустящие крылышки
в кавказских специях

150 г 460.-



Чучвара фри

100 г 450.-



Гренки с чесноком

100 г 230.-



Сыр косичка фри

50 г 200.-



С говядиной, редькой и зёрнами граната

130 г 420.-

САЛАТЫ



Овощной с брынзой и кахетинским маслом

190 г 550.-



Ачучук из узбекских томатов
с красным луком

200 г 450.-



С пастроми из говядины
и копчёным сулузуни

180 г 590.-

САЛАТЫ



Чафан

200 г 480.-



С говядиной, шампиньонами
и огурцом

200 г 420.-



Буррата
с узбекскими томатами

230 г 670.-



С обжаренными креветками,
овощами и соусом ткемали

170 г 660.-



Шурпа из баранины

350 г 530.-

СУПЫ



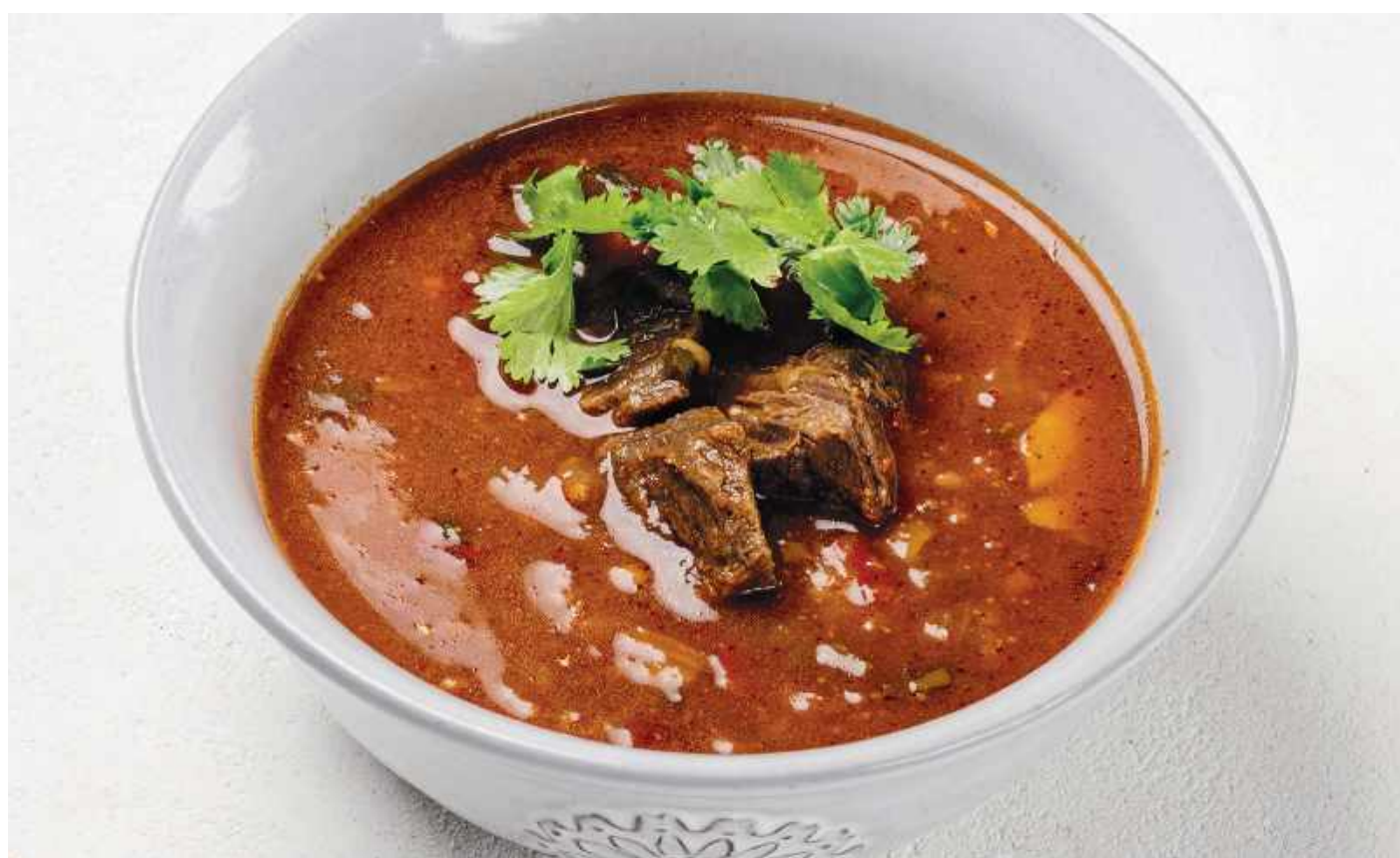
Лазман с говядиной

330 г 650.-



Куриный бульон с фрикадельками
и домашней лапшой

350 г 310.-



Харчо с говядиной и чесночным мацони

350 г 490.-

☺ ГОРЯЧЕЕ ☺

Главное блюдо Узбекистана, символ гостеприимства, наследие ЮНЕСКО и блюдо, ради которого в Узбекистане выделяют отдельный день недели

Плов с говядиной

360 г 450.-



Добавки к плову

Маринованный зелёный перец
Маринованный томат
Перепелиное яйцо
Долма

30 г 60.-
70 г 60.-
1 шт 35.-
70 г 120.-

Маринованный лук
Казы
Томатный сок
Виноградный уксус

50 г 35.-
50 г 180.-
200 мл 150.-
30 мл 50.-

ГОРЯЧЕЕ



Коса самса с бараниной

220 г 730.-



Котлеты из баранины
с картофелем

350 г 850.-



Томлёная говядина
с яблоком и овощами

290 г 910.-

ГОРЯЧЕЕ



Ханум с бараниной
и пряным демигласом

270 г 660.-



Долма с говядиной

230 г 480.-



Говяжьи щёчки с картофельным пюре

280 г 780.-



Ассорти шашлыков

1860 г 6900.-

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

Ассорти шашлыков мини

1130 г 4900.-

Баранья корейка, шашлык из куриного бедра, шашлык из говядины, овощи на углях, запечённый картофель на углях, специи, маринованный лук, пряная сметана, соус Кайла



МАНГАЛ



Шашлык из свиной шеи

230 г 660.-



Шашлык из баранины
с курдюком

260 г 950.-



Шашлык из куриного бедра

260 г 590.-

МАНГАЛ



Кебаб из говядины

210 г 600.-



Кебаб из курицы

190 г 520.-



Кебаб из баранины

190 г 630.-



Свинные рёбра барбекю

460 г 800.-

МАНГАЛ



Креветки на мангале

160 г 900.-



Шашлык из форели

250 г 1200.-

ГАРНИРЫ

Овощи на углях

260 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.-

Кукуруза гриль
в лимонном соусе

270 г 470.-

СОУСЫ

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.-

Цацики

50 г 110.-



ТЕСТО



Манты с бараниной

70 г 150.-



ТЕСТО



Хинкали
с говяжьей / с бараниной / с курицей / со шпинатом, грибами и сыром

90 2 160/170/160/160.-



Жареные хинкали
с бараниной / с говяжьей

90 2 170/160.-

© ДЕСЕРТЫ ©

Узбекские сладости

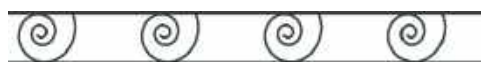
6 шт 300.-

12 шт 580.-

18 шт 860.-



Любая узбекская трапеза начинается и заканчивается чаем — в этой традиции важен не только вкус, но и время, проведённое вместе



ДЕСЕРТЫ



Халва с фисташками

100 г 300.-



Пряные творожные пончики
с мороженым и орешками

180 г 500.-



Сливочный торт с халвой
и фисташками

140 г 400.-



Медовик с фисташками

150 г 450.-

ДЕСЕРТЫ



Наполеон с грецким орехом

190 г 450.-



Пахлава

160 г 450.-



Варенье
из абрикосов / вишни / барбариса / лимонов / хурмы

100 г 330.-





КАРТА БАРА



ВКУСЫ СЕЗОНА

Раф миндаль с шоколадом	330 мл	320.-
Сбитень гранат - имбирь	350 мл	250.-
Цитрусово-имбирный чай	600 мл	330.-
Настой шиповника с яблоком	600 мл	330.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Узбекский с мятой и лимоном	600 мл	250.-
Узбекский с сухофруктами	600 мл	250.-
Азербайджанский с чабрецом	600 мл	250.-
Гранатовый	600 мл	360.-
Смородина-клюква	600 мл	330.-
Клубника-цитрус	600 мл	330.-
Иван-чай с пряными травами и вареньем из шишек	600 мл	330.-

ЧАЙ

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

КОФЕ

Кофе по-восточному	60/120 мл	280/380.-
Раф урбеч финик-кокос	330 мл	320.-
Раф халва с арахисом	330 мл	320.-
Раф карамельный	330 мл	320.-
Эспрессо	40 мл	170.-
Американо	150 мл	170.-
Капучино	170 мл	240.-
Латте	350 мл	270.-
Флэт Уайт	200 мл	250.-

ГЛИНТВЕЙН

Гранатовый	200 мл	270.-
Безалкогольный	200 мл	270.-
Алкогольный	200 мл	320.-

КАРТА БАРА

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ

Кисломолочный тан	250 мл	150.-
Мациони	250 мл	220.-
Компот из сухофруктов	250 мл	100.-

ЛИМОНАДЫ

Три цитруса	190 мл	250.-
Гранат-арбуз	190 мл	250.-
Яблоко-мята	190 мл	250.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный	250 мл	240.-
Яблочный	250 мл	350.-
Грейпфрутовый	250 мл	520.-
Апельсиновый	250 мл	520.-
Яблочно-сельдереевый	250 мл	520.-
Сельдереевый	250 мл	570.-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

 Эвересс Кола	250 мл	210.-
 Эвересс лимон-лайм	250 мл	210.-
 Эвересс апельсин	250 мл	210.-
 Эвересс Тonic	250 мл	210.-
Брусничный морс	250 мл	130.-
Облепиховый морс	250 мл	130.-
 Аква Минерале	с газом / без газа	260 мл 190.-
 Легенда Байкала	с газом / без газа	330 мл 230.-
Шамбала & Беллини	без газа	260 мл 260.-
 Сок Джей Сэвен	в ассортименте	250 мл 190.-

КАРТА БАРА



НАСТОЙКИ

Гранат	40 мл	210.-
Курага	40 мл	210.-
Лимон	40 мл	210.-
Вишня	40 мл	210.-
Красная смородина	40 мл	210.-
Брусника-мята	40 мл	210.-
Облепиха	40 мл	210.-
Хреновуха	40 мл	210.-
Маракуйя	40 мл	210.-

НАСТОЙКИ НА КОМПАНИЮ

Сет настоек 9 штук	9*40 мл	1560.-
Сет настоек 15 штук	15*40 мл	2650.-
Сет настоек 21 штука	21*40 мл	3680.-

ЧАЧА

Асканели Платиновая	40 / 500 мл	360 / 4500.-
Асканели Золотая	40 / 500 мл	360 / 4500.-
Асканели Ркацители Квеври	40 / 500 мл	480 / 6000.-
Асканели Саперави Мускат	40 / 500 мл	520 / 6500.-

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КАРТА БАРА

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Тбилиси	145 мл	470.-
Просекко, джин, кордиал гранат-арбуз, сок лимона, содовая		
Восточная любовь	120 мл	470.-
Настойка из маракуйи, апельсиновый ликёр, пюре и сироп мандарина, сок лимона		
Каспийский бриз	120 мл	470.-
Джин, клубничный ликёр, пюре персика и клюквы, сок лимона		
Лейла	170 мл	550.-
Белый ром, апельсиновый ликёр, пюре маракуйи и клюквы, сок лимона, содовая		
Шаганэ	155 мл	550.-
Белый ром, клубничный ликёр, клубничный сироп, зрейпфрутовый сок		

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Мартини Фиеро-Тоник	150 мл	450.-
Мартини фиеро, тоник		
Джин-тоник	200 мл	470.-
Джин, тоник		
Маргарита	120 мл	480.-
Текила, сок лимона, апельсиновый ликер, сахарный сироп		
Текила Санрайз	215 мл	490.-
Текила, апельсиновый сок, гренадин сироп		
Лонг-Айленд Айс ти	185 мл	530.-
Ром, текила, джин, водка, апельсиновый ликер, кола, сок лимона, сахарный сироп		
Апероль Спритц	160 мл	600.-
Апероль, игристое вино, содовая		

ПИВО

Салек Чешский Лазер	300 / 500 мл	240 / 400.-
Россия, светлое, нефiltroванное, 4,7%		
Салек бай Беллини	300 / 500 мл	250 / 420.-
Россия, светлое, пшеничное, нефiltroванное, 4,6%		
Балтика Хеллес	300 / 500 мл	260 / 420.-
Россия, светлое фильтрованный лагер в немецком стиле, 4,7%		
Черновар Светлое	500 мл	890.-
Чехия, светлое фильтрованное, 4,9%		
Гиннесс Драфт ж/б	440 мл	890.-
Ирландия, фильтрованное темное, 4,2%		
 Балтика Brew Латунный Блонд	440 мл	700.-
Россия, светлый эль в бельгийском стиле, 6,7%		
 Балтика Brew Медный Брюн	440 мл	700.-
Россия, тёмный эль в бельгийском стиле, 6,5%		
 Балтика Brew Заводной Крик	440 мл	700.-
Россия, вишневый эль в бельгийском стиле, 5,1%		
Балтика №0	500 мл	350.-
Россия, безалкогольный пилснер		
Krone Blanche	450 мл	350.-
Россия, безалкогольный пшеничный пивной напиток		



КАРТА БАРА



ИГРИСТОЕ ВИНО

125*750 мл

‘Анима’ Брют, Аристов Россия	370/2200.-
‘Мезобари’ Семи-Свит Грузия п/сл	2300.-
‘Мартини’ Брют Италия	3300.-
Просекко Брют “7С” Италия	3400.-
‘Асканели’ Брют Грузия	3700.-
Шампанское Бернар Реми Брют	
‘Карт Бланш’ Франция	10000.-

БЕЛОЕ ВИНО

100*750 мл

Ркацители, Палавани Грузия	2300.-
‘Алазанская Долина’ Белое Грузия п/сл	330/2400.-
Цинандали, Палавани Грузия	340/2500.-
Пино Гриджио делле Вениция Италия	490/3600.-
Манави ‘Авторская Коллекция’, Асканели Грузия	500/3700.-
‘Карас’ Белое, Армавир Вайнярдс Армения	3800.-
Рислинг, Петер Мертес Германия п/сх	550/4100.-
Совиньон Блан ‘Арко Бей’ Новая Зеландия	620/4600.-
‘Прима’ Гоча Коллекшн, Асканели Грузия	7000.-

РОЗОВОЕ ВИНО

100*750 мл

‘Профеция’ Росадо, Понте да Барка Португалия п/сх	450 / 3100.-
--	--------------

КРАСНОЕ ВИНО

100*750 мл

‘Алазанская Долина’ Красное Грузия п/сл	330 / 2400.-
Саперави, Палавани Грузия	380 / 2800.-
Пиросмани, Палавани Грузия п/сх	2600.-
‘Джейран’ Гранатовое Азербайджан п/сл	2800.-
Киндзмараули, Палавани Грузия п/сл	3300.-
Мальбек ‘Лос Пасос’, Кодорню Аргентина	460 / 3400.-
‘Бионе’, Армения Ваййн Армения	3500.-
Мукузани, Асканели Грузия	3600.-
Кьянти, Джеографико Италия	500 / 3700.-
‘Карас’ Красное, Армавир Вайнярдс Армения	3800.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

100*750 мл

Рислинг ‘Ханс Баер’ Германия белое сл	390 / 2900.-
Пино Нуар Розе ‘Ханс Баер’ Германия розовое сл	420 / 3100.-

КАРТА БАРА

ВЕРМУТ

Мартины Фиеро	100 / 1000 мл	420 / 4200.-
Мартины Бьянко	100 / 1000 мл	420 / 4200.-

КОНЬЯК И БРЕНДИ

Армянский «Айвазовский» 5 лет	40 / 500 мл	380 / 4750.-
Торрес 10 лет	40 / 700 мл	440 / 7700.-
Рулле VS	40 / 500 мл	650 / 8125.-
Рулле VSOP	40 / 500 мл	850 / 10625.-

РОМ

Оакхарт Ориджинал Спайсед Голд	40 / 700 мл	300 / 5250.-
Барсело Бланко	40 / 1000 мл	300 / 7500.-

ВИСКИ

Дюарс Уайт Лейбл	40 / 700 мл	360 / 6300.-
Дюарс 8 лет	40 / 700 мл	400 / 7000.-
Джемесон	40 / 700 мл	540 / 9750.-
Джим Бим	40 / 1000 мл	560 / 14000.-
Гленливет 12 лет	40 / 700 мл	1160 / 20300.-
Макаллан 18 лет	40 / 700 мл	1500 / 26250.-

ДЖИН

Бомбей Сапфир	40 / 700 мл	480 / 8400.-
---------------	-------------	--------------

ТЕКИЛА

Дон Алехандро Силвер	40 / 1000 мл	370 / 9250.-
----------------------	--------------	--------------

ВОДКА

ОНЕГИН	40 / 500 мл	440 / 5500.-
Белая Берёзка	40 / 500 мл	200 / 2500.-
Царская оригинальная	40 / 500 мл	220 / 2750.-
Чайковский	40 / 500 мл	220 / 2750.-
Чингис Грандхан Ориджинал	40 / 500 мл	320 / 4000.-
Белуга Ноби	40 / 500 мл	340 / 4250.-
Грей Гус Ориджинал	40 / 500 мл	440 / 5500.-
Соембо	40 / 700 мл	500 / 8750.-

ЛИКЕР И БИТТЕР

Бехеровка	40 / 1000 мл	410 / 10250.-
Егермейстер	40 / 1000 мл	460 / 11500.-



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ
К БОНУСНОЙ ПРОГРАММЕ BELLINI

Скачивайте приложение Bellini
и получайте больше возможностей:
копите и тратите бонусы, бронируете столы,
оформляете доставку и первыми узнаете
об акциях и новинках

Директор: Стародубцева К.А.

Главный бухгалтер: Зленко А.Г.

Стар
Зленко



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.