



МЕНЮ С АКЦЕНТОМ





# К ЛЕПЕШКЕ ИЗ ТАНДЫРА



## Ассорти мезе

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

450 г

880.-





## К ЛЕПЕШКЕ ИЗ ТАНДЫРА



Печёный баклажан  
с кавказским сыром

135 г 470.-



Лабне фисташка  
с зелеными оливками

150 г 450.-



Лепёшка из тандыра

105 г 50.-



Фава с рубленным кебабом

170 г 660.-





# ТАНДЫР И ВЫПЕЧКА



Хачапури по-аджарски  
с бурратой

360 г 730.-



Кутаб с зеленью и сыром

160 г 330.-



Хачапури по-аджарски  
с молодым кавказским сыром

350 г 470.-



Чебурек с курицей чкмерули

180 г 340.-

Чебурек с говядиной с аджикой  
или мацони

220 г 380.-



Хачапури по-мегрельски  
с трюфелем

280 г 770.-

## ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ



Чебурек на выбор +  
Evervess Cola

510.-





# ТАНДЫР И ВЫПЕЧКА



Хычин с томлёной говядиной  
и сыром

350 г 540.-



Самса с бараниной

90 г 180.-



Шаурма с курицей гриль

320 г 470.-



Самса с курицей и грибами

90 г 180.-



Самса с курицей

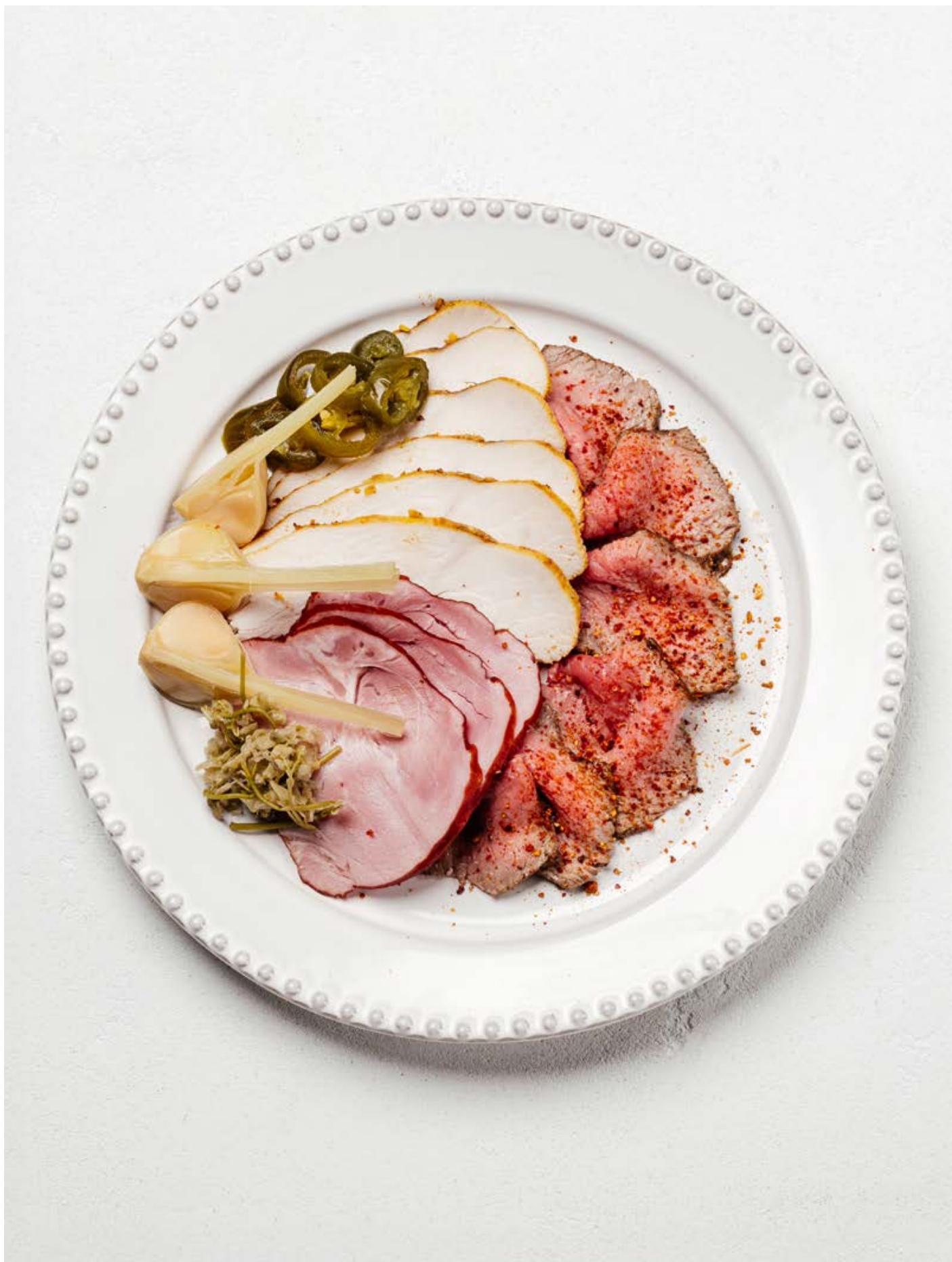
90 г 180.-



Самса с вишней

90 г 180.-





Мясная тарелка

260 г

1100.-





# ЗАКУСКИ В СТОЛ



Селёdochка  
в абхазской аджике

270 ₾ 400.-



Подкопчённая нерка с солёным  
лимоном и джонджоли

120 ₾ 1100.-



Обжаренные баклажаны с лавне,  
гранатовыми зёрнами

160 ₾ 450.-



Домашние соленья с бамией  
и джонджоли

410 ₾ 850.-



Ассорти сала

200 ₾ 680.-



Кавказские сыры

170 ₾ 720.-





## ЗАКУСКИ



Креветки сациви

170 г 660.-



Аджапсандали

170 г 300.-



Тартар из нерки  
с соусом из зелёных томатов

160 г 970.-



Тартар из говядины  
с хариссой

140 г 620.-



## ЗАКУСКИ К ПИВУ



Хрустящие крылышки  
в кавказских специях

150 г 450.-



Чучвара фри

100 г 450.-



Гренки с чесноком

100 г 230.-



Сыр косичка фри

50 г 200.-



# САЛАТЫ



С копчёным куриным филе, халуми  
и мандаринами 220 г 670.-



С пастроми из говядины  
и копчёным сулгуни 180 г 590.-



Овощной с брынзой  
и кахетинским маслом 210 г 550.-



Со свежими томатами,  
крымским луком и базиликом 150 г 450.-



# САЛАТЫ



Буррата с узбекскими томатами  
и аджикой 270 з 660.-



С говядиной, шампиньонами  
и огурцом 200 з 420.-



Чафан 200 з 480.-



С обжаренными креветками,  
овощами и соусом ткемали 170 з 660.-





Шурпа из баранины

350 г

530.-



# СУПЫ



Лазман с говядиной

330 г 650.-



Куриный бульон с клёцками  
и домашней лапшой

350 г 310.-



Наваристый бульон с чучварой

350 г 430.-



Харчо с говядиной  
и чесночным мацони

350 г 490.-





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

90 г 140/160/150/140.-



Жареные хинкали  
с бараниной / с говяжьей

90 г 160/150.-



# ТЕСТО



Мини-хинкали с говяжьими  
щёчками в грибном соусе 320 г 580.-



Мини-хинкали с курицей  
и шпинатом в мятном соусе 290 г 620.-



Манты с бараниной 70 г 130.-

# 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.-
Цацики	50 г	110.-



# ГОРЯЧЕЕ



Плов с говядиной

380/1000 г 620/1600.-



Томлёная говядина  
с яблоком и овощами

295 г 910.-



Долма с говядиной

230 г 450.-





# ГОРЯЧЕЕ



Кучмачи

350 г 680.-



Говяжьи щёчки  
с картофельным пюре

280 г 780.-



Язычки барашка с мятым картофелем и соусом хмели-сунели

240 г 1180.-





## Ассорти шашлыков

1860 г 6700.-

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 4800.-

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



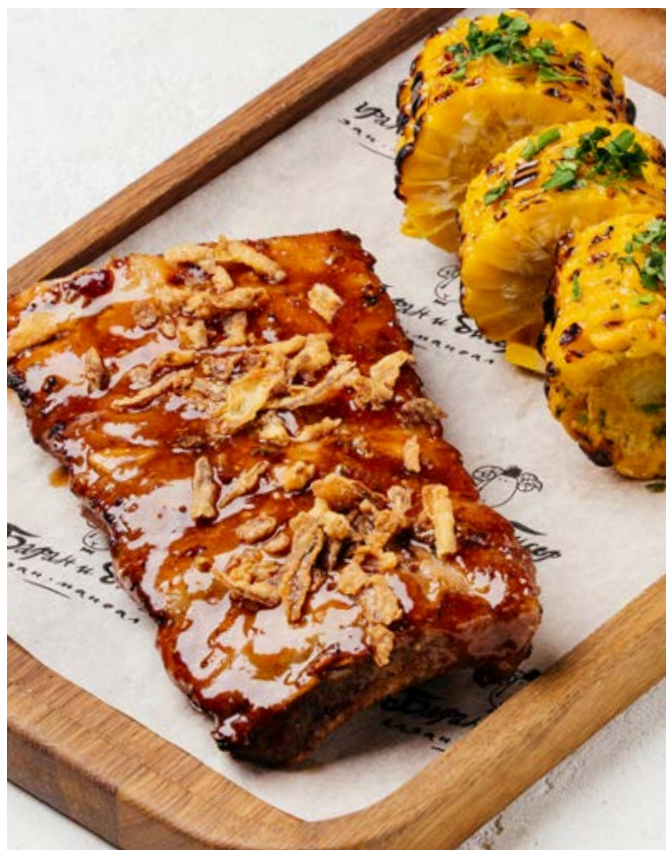


# МАНГАЛ



Стейк стриплойн

210 г 1900.-



Свинные рёбра барбекю

420 г 690.-



Шашлык из говяжьей вырезки  
с курдюком

290 г 1650.-



Шашлык из куриного бедра

260 г 550.-





# МАНГАЛ



Шашлык из свиной шеи

230 г

600.-



Шашлык из баранины с курдюком

260 г

950.-

Подается с бокалом красного или белого вина на выбор



Креветки на мангале

160 г

900.-



Шашлык из форели

250 г

1200.-





# МАНГАЛ



Кебаб из говядины 210 г 600.-



Кебаб из курицы 190 г 520.-  
Подается с бокалом красного или белого вина на выбор



Кебаб из баранины 190 г 600.-



## 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 440.-



# ДЕСЕРТ



Сливочный мацони-мусс  
с карамелизированной хурмой  
и апельсиновым перцем

190 г 450.-



Пряные творожные пончики  
с мороженым и орешками

180 г 500.-



Наполеон с вяленой хурмой

160 г 400.-



Медовик с мандаринами

165 г 380.-



# ДЕСЕРТ



Пахлава

160 г 450.-



Халва с фисташками

100 г 300.-



Варенье из грецкого ореха

100 г 440.-



Варенье из мандаринов

100 г 380.-







# НАПИТКИ

## ВКУСЫ СЕЗОНА

Чай имбирь-апельсин	600 мл	360.-
Чай облепиховый	600 мл	360.-
Сбитень гранат-имбирь	350 мл	250.-
Раф малиновый кокос	350 мл	320.-

## 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.-
Капучино на кокосовом молоке	170 мл	260.-
Латте	350 мл	270.-
Латте на кокосовом молоке	350 мл	290.-
Флэт Уайт	200 мл	250.-

## ГЛИНТВЕЙН

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

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Азербайджанский с чабрецом	600 мл	250.-
Иван-чай с пряными травами и вареньем из шишек	600 мл	320.-
Смородина-клюква	600 мл	330.-
Клубника-маракуйя	600 мл	330.-
Гранатовый	600 мл	360.-

## 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 саган-дайля	600 мл	200.-
Ромашка с мёдом	600 мл	200.-
Травяной цветочный с мёдом	600 мл	200.-



# НАПИТКИ

## ЛИМОНАД

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.-

## НАПИТКИ

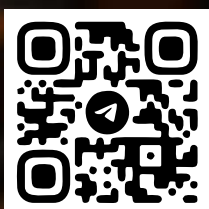
 Evervess Cola	250 мл	210.-
 Evervess Лимон - лайм	250 мл	210.-
 Evervess Апельсин	250 мл	210.-
 Evervess Tonic	250 мл	210.-
 Aqua Minerale	260 мл	190.-
 Legend of Baikal	330 мл	230.-
Shambala & Bellini без газа	260 мл	260.-
 Сок J7 в ассортименте	250 мл	190.-
Компот из сухофруктов	250 мл	100.-
Брусничный морс	250 мл	130.-
Облепиховый морс	250 мл	130.-
Кисломолочный тан	175 мл	110.-
Мацони	175 мл	160.-







Оставьте ваш отзыв  
управляющему:



«Добро пожаловать в казан-мангал «Баран и бисер»,  
где кухня говорит языком ароматов, где хлеб ломают руками, а радость делят поровну.

Здесь сидят долго, говорят от души, пьют за доброе, смеются от сердца,  
оставляя только главное – дружбу и тепло человеческого общения.»

Николай Назолкин, шеф-повар «Баран и бисер»



