



МЕНЮ С АКЦЕНТОМ

# К ЛЕПЕШКЕ ИЗ ТАНДЫРА



Ассорти мезе

Лабнэ с фисташками, харисса, баклажан рубленый, фааа с кебабом, морковный хумус, луковый лабнэ

450 2

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 рубленым 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 чхемури

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 ВЫЛЕЧКА



Хычин с томлённой 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 ошшней

90 г 180.-



# ЗАКУСКИ В СТОЛ



Мясная тарелка

260 2

1100.-



# ЗАКУСКИ В СТОЛ



Селёдочка  
в абхазской аджике

270 г 400.-



Подкопчённая юрка с солёным  
лимоном и джонджоли

120 г 110.-



Обжаренные баклажаны с лабне,  
гранатовыми зёрнами

160 г 450.-



Домашние соленья с бамией  
и джонджоли

410 г 850.-



Ассорти сала

200 г 680.-



Кавказские сыры

170 г 720.-



## ЗАКУСКИ



Креветки саџиви

170 г 660.-



Аджапсандали

170 г 300.-



Тартар из юрки  
с соусом из зелёных томатов

160 г 970.-



Тартар из говядины  
с хариссо

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 пастрами из говядины  
и копчёным сулугуни 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 г 660.-



С говядиной, шампиньонами  
и огурцом

200 г 420.-



Чафан

200 г 480.-



С обжаренными креветками,  
овощами и соусом ткемали

170 г 660.-



# СУПЫ



Шурпа из баранины

350 2

530.-

# СУПЫ



Лагман с говядиной

330 г 650.-



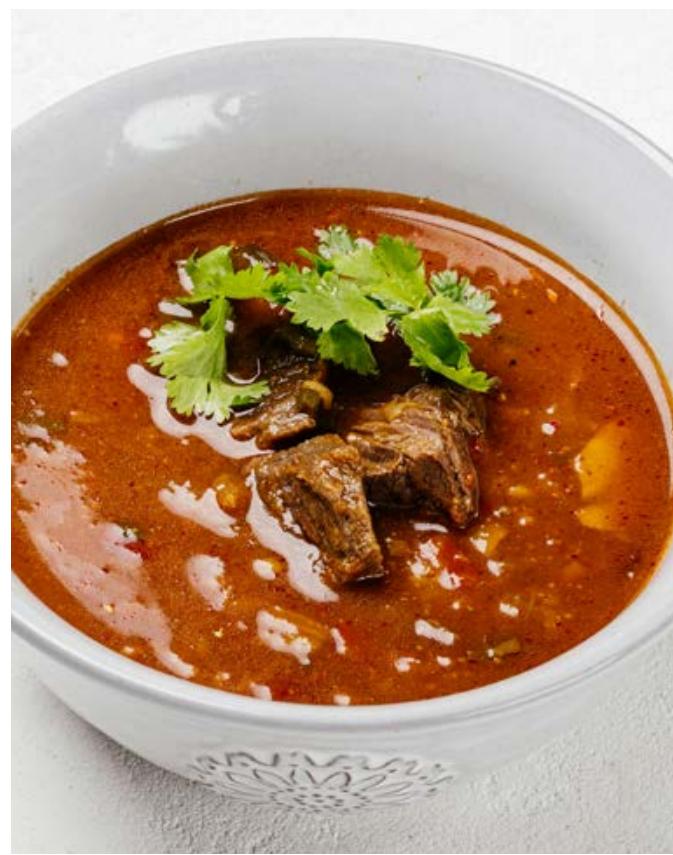
Куриный бульон с клёцками и домашней лапшой

350 г 310.-



Наваристый бульон с чучварой

350 г 430.-



Харчо с говядиной и чесночным мацони

350 г 490.-



# ТЕСТО



Хинкали

90 г

140/160/150/140.-

с говядиной / с бараниной / с курицей / со шпинатом, грибами и сыром



Жареные хинкали

90 г

160/150.-

с бараниной / с говядиной

# ТЕСТО



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



Мини-хинкали с курицей  
и шпинатом в мятым 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.-



Томлённая говядина  
с яблоком и овощами

295 г 910.-



Долма с говядиной

230 г 450.-



## ГОРЯЧЕЕ



Кучмачи

350 г 680.-



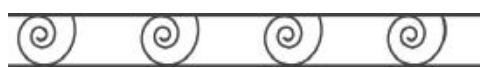
Говяжьи щёчки  
с картофельным пюре

280 г 780.-

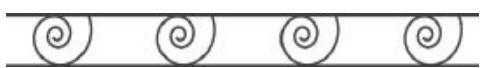


Язычки барашка с мятным картофелем и соусом хмели-сунели

240 г 1180.-



# МАНГАЛ



## Ассорти шашлыков

1860 2

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 2

4800.-

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

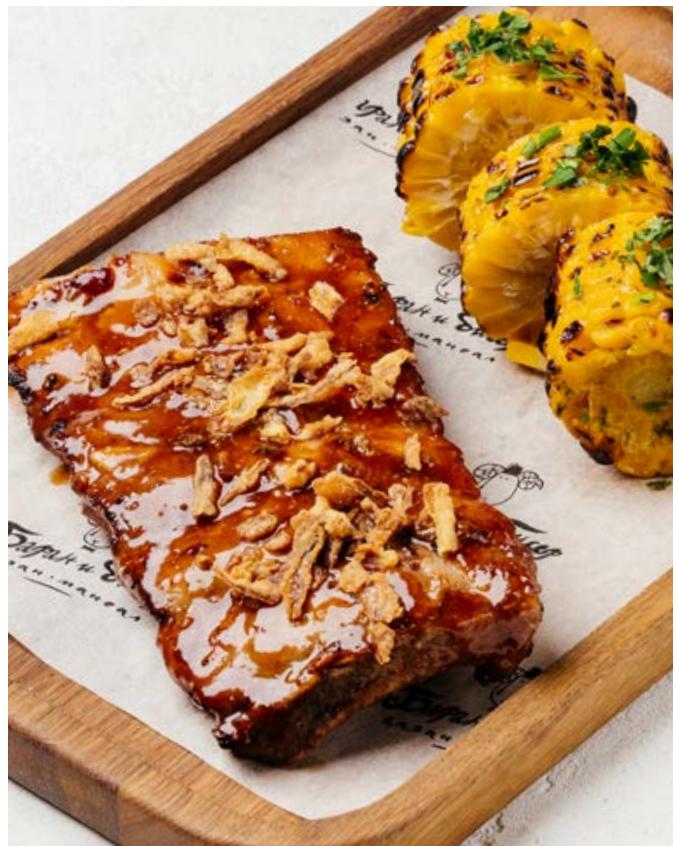


## МАНГАЛ



Стейк стриплойн

210 г 1900.-



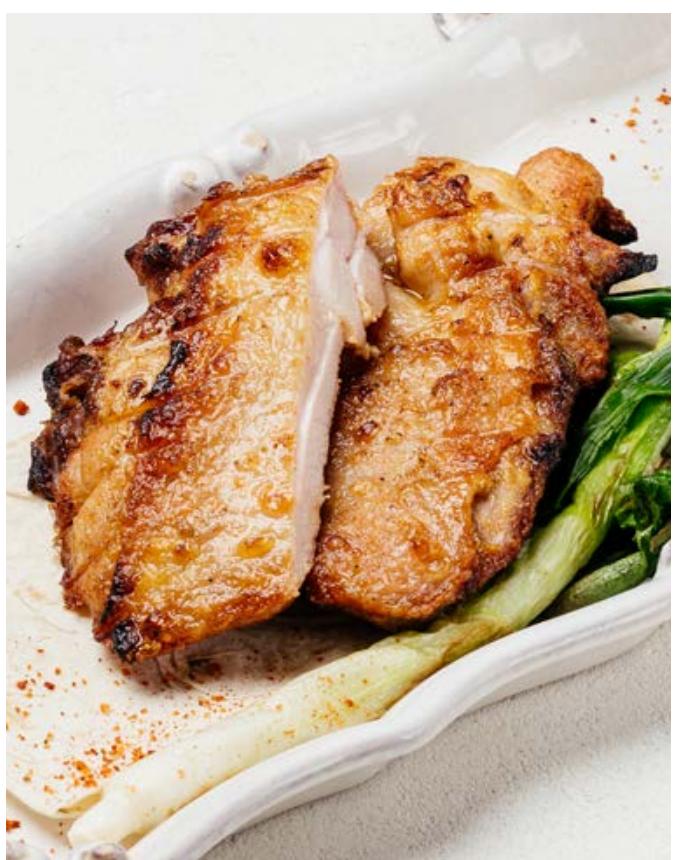
Свиные рёбра барбекю

420 г 690.-



Шашлык из говядьей вырезки  
с курдюком

290 г 1650.-



Шашлык из куриного бедра

260 г 550.-



# МАНГАЛ



Шашлык из свиной шеи

230 г 600.-



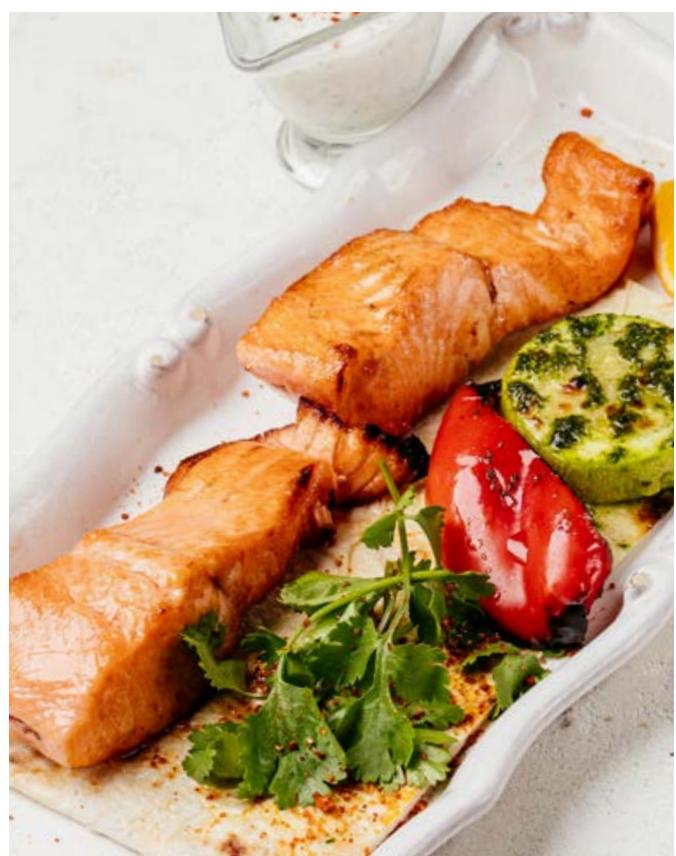
Шашлык из баранины с курдюком 260 г 950.-

Подается с бокалом красного или белого вина на выбор



Креветки на мангале

160 г 900.-

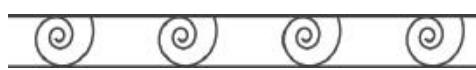


Шашлык из форели

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.-

Запеченный 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 сяленой хурмой

160 г 400.-



Медовик с мандаринами

165 г 380.-



## ДЕСЕРТ



Пахлава

160 г 450.-



Халва с фисташками

100 г 300.-



Варенье из греческого ореха

100 г 440.-



Варенье из мандаринов

100 г 380.-



# НАПИТКИ





# 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.-

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

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

## ЧАЙ

Зелёный	600 мл	200.-
Моргентай	600 мл	200.-
Чёрный	600 мл	200.-
Чёрный Эрл Грей	600 мл	200.-
Иван-чай с мёдом	600 мл	200.-
Иван-чай с саган-дашля	600 мл	200.-
Ромашка с мёдом	600 мл	200.-
Травяной цветочный с мёдом	600 мл	200.-

## ГЛИНТВЕЙН

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



# 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-сельдерейный

250 мл

**520.-**

Сельдерейный

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.-**

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

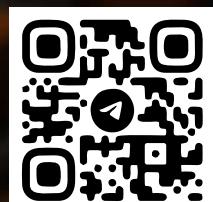
Директор: Цареев А.С.

Главный бухгалтер: Зленко А.Г.





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 глашное – дружбу и тепло человеческого общения.»

Николай Наголкин, шеф-повар «Баран и бисер»

