



НАЖМИТЕ НА КАТЕГОРИЮ  
ДЛЯ БЫСТРОГО ПЕРЕХОДА К СТРАНИЦЕ

**Завтраки**

**Бизнес-ланч**

**Специальное  
зимнее меню**

**Детское меню**

**Холодные закуски**

**Салаты**

**Осетинские пироги**

**Хачапури**

**Плов / манты**

**Супы**

**Горячие блюда**

**Пасты**

**Мангал**

**Гарниры**

**Десерты**

**Чай / кофе**

**Безалкогольные  
напитки**

**Пиво / сидр**

**Вино**

**Крепкий алкоголь**

**Алкогольные  
коктейли**

**Акции и сервисы  
Welcome Group**

# Завтраки

В будни с 9:00 до 12:00,  
в выходные с 9:00 до 15:00

## салаты

**Салат овощной с тостами** 200 **420**

Пикантный салат из овощей, печеной свеклы, творожного сыра и шпината с добавлением медово-горчичной заправки. Подается с тостами с намазкой из яиц и зелени

**Теплый салат с беконом и яйцом пашот** 250 **440**

**Салат из свежих овощей с адыгейским сыром** 150 **370**

Легкий овощной салат с адыгейским сыром, зеленым маслом и йогуртом



Теплый салат с беконом и яйцом пашот

## горячие блюда

**Мастава** 300 **460**

Традиционный узбекский густой суп из баранины, овощей.  
Подается с горячим свежим хлебом

## блюда из яиц

**new** **Яичница с томатами и кавказским сыром** 250 **370**

Яйцо, помидоры, сыр адыгейский, зелень, хлеб

**new** **Яичница с грибами и картофелем** 250 **340**

Яйцо, картофель, шампиньоны, зелень, хлеб

**Омлет-рулет с жульеном из курицы и грибов** 250 **570**

Сытный омлет с нежным сочетанием сливок, курицы и грибов. Подается с легким овощным салатом

**Омлет из цукини с салатом из томатов и страчателлы** 350 **590**

Сытный и полезный омлет с добавлением овощей и нежного сыра страчателла

**Шакшука** 300 **390**

Яичница, жаренная с томатным соусом и помидорами, домашним лечо, пюре из печеных баклажанов, луком, с добавлением пряностей. Посыпана свежей зеленью. Подается со свежим хлебом

**Яичница с беконом и картофелем** 200 **370**

Самый популярный вариант приготовления яиц в компании хрустящего бекона, картофеля и хлеба



Шакшука





# выпечка

Тортилья с ветчиной, сыром и зеленым салатом со сметаной

230470

Тонкая, хрустящая лепешка с нежной начинкой из сыра и ветчины, подается с овощным миксом

Хачапури с беконом и ветчиной

200400

Хрустящее хачапури с сочной сырной начинкой, беконом и ветчиной

Тортилья с курицей и беконом

220540

Тонкая, хрустящая лепешка с начинкой из курицы с беконом и сыром, подается с овощным миксом

Брускетта с авокадо и адыгейским сыром

120370

newБрускета с тартаром из клубники с томатами и страчателлой

150560

newБрускетта с тартаром из авокадо с креветками и яйцом пашот

200590



Тортилья с ветчиной, сыром и зеленым салатом со сметаной

# каши

Рисовая с сухофруктами и орехами

250280

Зеленая гречка с яйцом, авокадо и свежим огурчиком

300290

Рисовая молочная с карамелизованной тыквой и сезонными фруктами

250280

Классическая рисовая, овсянная, гречневая каша

200180

Классическая каша на молоке со сливочным маслом

Овсянка с вареньем и орехами

250210

Традиционная овсяная каша на молоке с орехами и вареньем в ассортименте

# бульоны / супы

Куриный с яйцом, зеленью и горячим хлебом

300/50180

Мясной с зеленью и горячим хлебом

300/50190

# драники

Драники из цукини с сыром

300420

Нежные оладьи с сыром сулугуни и хрустящей корочкой

Драники с беконом

250320

Картофельные оладьи с беконом и сметаной



Драники с беконом

# блинчики

С кремом маскарпоне и малиновым джемом

220350

С креветками

150460

Блинчик с креветками, творожным сыром и руколой, подается со сметаной

Блинчики с мясом и сливочным соусом

250440

Тонкие блинчики с фаршем и сливочным соусом

Блинчики с творогом и вареньем

250330

Сладкие блинчики с творогом, вареньем и сметаной





# сладкий завтрак

Сырники	120/40	220
Со сметаной / медом / вареньем / топпингом		
Хворост с вареньем и медом	100	150

# комплексные завтраки

Завтрак №1	350	490
Скрэмбл, мини-хачапури, слайсы буженины и ветчины, салат из огурца, черри и микс салата		
Завтрак №2	300	450
Пирог с картофелем и зеленым луком, слайсы ветчины, салат из огурца, томатов и базилика, соус из творожного сыра со сметаной		
Завтрак №3	300	440
Яйцо пашот на хрустящей чиабатте с творожным сыром, блинчики с припеком из ветчины с зеленью, салат из цуккини с огурцом и черри		
Каша гречневая с беконом	300	380
Подается с чиабаттой, сыром сулугуни, сальчионом и намазкой из яиц и зелени		
Завтрак в Бирюзе (на 4-6 человек)	2200	3500
Шакшука, мастава на завтрак, каша с тыквой и фруктами, тортилья с ветчиной и сыром, намазка из яиц и зелени, бабагануш, сыр фета, масло оливковое, черри, огурцы, базилик, зелень, сырники с медом, сырники со сметаной, хворост к чаю, чиабатта, лепешка узбекская, пирог с картофелем и грибами 0.5 порции		
Каша рисовая с фруктами, торт «Наполеон»	350	470
Каша рисовая, пюре манго, хурма, груша, банан, чиабатта, сыр творожный, пирожное «Наполеон»		



# напитки по специальным ценам

Капучино	200 / 350	170 / 260
Американо с молоком	180 / 330	140 / 180
Латте	250	150
Морс	200	110
Клюква / облепиха		
Фреш апельсиновый	200	300
Чай черный / зеленый	900	130
Чай Вишневый сад	900	300
Чай авторский	900	290
В ассортименте		
Лимонад	250	170
Тропический / смородина-мята / базилик		
Клубничный дайкири	100	350
Вино	125	370
Белое сухое / красное полусладкое		
Игристое	150	270
Россия. Белое сухое		

# Добавьте в свой напиток

Кокосовое молоко / сливки	50	80
Добавки к чаю		40
Мята / чабрец / ромашка / лист смородины / мед / имбирь / лимон		
Сироп	10	40
В ассортименте		
Топпинг	10	50
В ассортименте		
Маршмеллоу	7	40



# ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 12:00 до 16:00

## КОМПЛЕКСЫ

Расслабьтесь и отдохните. Мы уже составили несколько вариантов обеда.

БИЗНЕС-ЛАНЧ №1 .....	510
Салат из свежих овощей / Плов сладкий с птицей и сухофруктами	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №2 .....	490
Свекла с фетой / Фузилли с мясными фрикадельками	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №3 .....	480
Салат с корейской морковью и редькой / Эскалоп из свинины с картофелем фри	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №4 .....	530
Салат «Венгерский» / Венгерский суп-гуляш	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №5 .....	560
Салат «Снежный краб» / Морской окунь с овощным соте	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №6 .....	550
Отбивная из грудки, рыбные палочки фри, картофельное пюре, пирог с капустой и сыром, аджика, салат из огурца, редиса с яйцом и зеленым луком	
К комплексам 1-5 — ¼ узбекской лепешки в подарок	

## НАСТОЯЩИЙ ПЛОВ НА ОБЕД

Праздничный с бараниной .....	300	520
Чайханский с говядиной .....	300	470
С птицей и сухофруктами .....	300	400
Подаем с узбекской лепешкой		

## СУПЫ

Венгерский суп-гуляш .....	350	410
Борщ из свежей капусты .....	300	180
Солянка .....	300	250

## САЛАТЫ

Из свежих овощей .....	150	120
С фетой .....	130	170
С корейской морковью и редькой .....	130	150
«Венгерский» .....	150	130
«Снежный краб» .....	150	170

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фузилли с мясными фрикадельками .....	300	330
Эскалоп из свинины с картофелем фри .....	250	340
Морской окунь с овощным соте .....	250	430

## ХЛЕБ

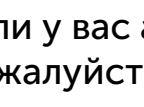
Узбекская лепешка .....	200	100
-------------------------	-----	-----

## ДЕСЕРТЫ

Блинчики с кремом маскарпоне и малиновым джемом .....	220	280
Блинчики со сгущенкой .....	160/40	210
Хворост с медом и вареньем .....	120	150

## НАПИТКИ

Чай классический .....	400 / 900	130 / 210
Черный / зеленый		
Добавки к чаю .....		50
Мята / розмарин / чабрец / ромашка / жасмин / мед / лист смородины		
Иван-чай с облепихой и зверобоем .....	900	270
Чай «Сухой бальзам» .....	900	300
Инжирный чай .....	900	320
Кофе Американо с молоком .....	180 / 330	150 / 190
Капучино .....	200 / 350	170 / 260
Какао .....	250	200
Глинтвейн .....	250	260 / 320
Безалкогольный / алкогольный		
Морс .....	200	120
Клюквенный / Облепиховый		
Сок в ассортименте .....	200	170
Лимонад .....	250	160
Тропический / Смородина / Базилик		
Сибирский Космо .....	100	370
Вино .....	125	390
Белое сухое / Красное полусладкое		
Игристое .....	150	280
Россия. Белое, сухое		



Поддерживая традиции гостеприимности. Чай в подарок к каждому комплексу

Скидка 20% на десерты из основного меню. Подробности у официанта

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

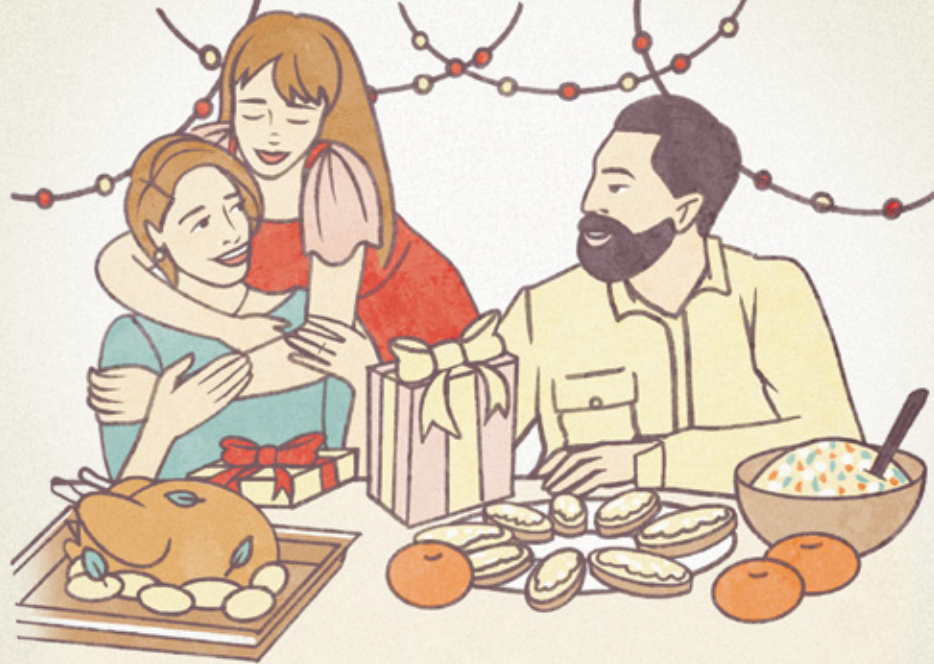


ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



# Старый И НОВЫЙ ГОД

Мы создали это зимнее меню, словно новогоднюю сказку, где прошлое мягко переплетается с будущим: классика праздничного стола встречается с новым видением наших шефов, чтобы случился хэппи-энд



## Салаты

Оливье с семгой и голандским соусом	220	570
Гранатовый браслет	200	430

## Закуски

Бутерброд со шпротами, сливочным муссом и яйцом пашот	150	340
Бутерброд с креветками и семгой	100	420

## Горячее

Утиные грудки в цитрусовом маринаде с брокколи	250	640
Красная рыба в сливочном соусе со шпинатом и помидорами черри	250	530
Куриные медальоны с запеченной тыквой и соусом из тимьяна	250	510

## Десерты

Пряный тарт с хурмой	130	330
Печенье с белым шоколадом и орехами	70	230
Меренговый рулет с малиной и миндальными хлопьями	120	380

## Пунши

Пунш малина-гранат	200	330/250
Алкогольный / безалкогольный		
Вишневый пунш	200	330/250
Алкогольный / безалкогольный		
Яблочный пунш	200	330/250
Алкогольный / безалкогольный		

## Настойки

Мандариновая	40	210
Красная смородина	40	210

## Чай

Чай глинтвейн б/а	900	440
Чай мандарин-розмарин	900	400

## Вино

Советское шампанское	150/750	380/1 700
-------------------------	---------	-----------

Белое, брют



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ





# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ



Салат цезарь с курицей	150	270
Салат огурцы и помидоры со сметаной	150	210
Фруктовый салат	150	210

## СУПЫ



Суп-лапша с курицей	200	220
Суп с фрикадельками	200	220

## ГОРЯЧЕЕ



Котлета куриная с пюре	150	240
Спагетти с бифштексом и яйцом	200	270
Говядина томленая с картофельными дольками	150	290
Куриная грудка с рисом басмати	150	250
Каша овсяная с абрикосовым вареньем	200	180

## ГАРНИРЫ



Картофель фри с кетчупом	120/30	170
Спагетти отварные с сыром	130	160
Брокколи на пару	130	180

## ВЫПЕЧКА



Блины со сгущенкой	200/40	200
Мини-хачапури	150	200

## НАПИТКИ



Ягодный милкшейк	200	240
Милкшейк Рафаэлло	200	240
Шоколадный милкшейк	200	240
Ванильный милкшейк	200	240
Домашний морс Клюква / облепиха	200	100
Сок В ассортименте	200	130



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Сырная тарелка с орехами и финиками 200 750

Ассорти ароматных сыров превратит любой ужин в праздничный! В этом наборе: сладковатый маасдам, пармезан, творожный сыр, солоноватый сулугуни, мягкий имеретинский сыр. Мед, миндаль, финики идеально дополняют разнообразную палитру сырных вкусов

## Закуска Грузинская 400 650

Сулугуни собственного копчения, намазка из яиц и зелени с соусом цезарь, пюре из печеных баклажанов с творожным сыром в компании настоящего осетинского пирога

## Тарелка «Мясной гурман» 220 780

Сытное ассорти для ценителей мясных деликатесов. В этом наборе: сочный ростбиф, нежная буженина, сочная куриная грудка, ароматный сальчичон, сырокопченый бекон. Подается с хреном и горчицей

## Брускетта с тартаром из лосося 2 шт. 590

Хрустящие тосты из чиабатты с творожным сыром, мягким авокадо, нежным тартаром из лосося, острым красным луком, салатом фризе, свежим редисом и зеленью



## Брускетта с ростбифом 2 шт. 520

Хрустящие тосты из чиабатты с сочным ростбифом, мягким печеным перцем, салатом фризе, свежей зеленью в сочетании с соусом цезарь и медово-горчичной заправкой

## Сельдь домашнего посола с запеченным картофелем 250 440

Подается с оригинальным соусом, репчатым луком и запеченным картофелем

## Овощная тарелка 240 410

Свежие овощи: огурец, помидор, болгарский перец, редис, зелень в ассортименте, сельдерей, красный лук

## Ассорти из мини-самсы 300 580

Самса с бараниной и тыквой, самса с говядиной, самса с курицей, соус саль-саль

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



# САЛАТЫ

**Бахор** 200 460

Теплый салат с куриной грудкой, яйцом, огурцами, помидорами, сладким перцем и зеленью, заправленный соусом чили

**Салат с беконом и грибами** 200 550

Теплый салат с беконом, помидорами черри, шампиньонами и цукини, заправленный медово-горчичной заправкой и базиликом

 **Ачичук** 200 280

Традиционный салат из помидоров и лука

**Зеленый салат с авокадо** 130 590

Легкий витаминный салат с авокадо, сочными огурцами и хрустящим салатом романо, заправленный оливковым маслом и каплей лаймового сока

**Салат с томатами и страчателлой** 200 630

Яркий салат с помидорами, руколой, микс-салатом, страчателлой и грецким орехом, заправленный крем-бальзамиком, оливковым и зеленым маслом

**Салат с помидорами и имеретинским сыром** 200 480

Сочный салат из спелых томатов, имеретинского сыра и хрустящим хлебом, с добавлением базилика, кинзы, микс-салата, зеленого и репчатого лука. Заправляется ароматным маслом

**Салат с сыром сулугуни и овощами** 200 450

Свежее сочетание огурцов, помидоров, сладкого болгарского перца, хрустящего микс-салата и репчатого лука с сыром сулугуни, грецким орехом, кинзой и базиликом. Под пикантной медово-горчичной заправкой

**Салат с телятиной и фруктами в кизилловом винном соусе** 180 510

Сытное и необычное сочетание ростбифа с сезонными фруктами, свежими огурцами, имеретинским сыром, микс-салатом и базиликом под кизилловой заправкой на вине

**Цезарь с курицей** 200 570

Салат с куриным филе, миксом листьев салата, помидорами черри, хрустящими гренками и пармезаном. Заправляется соусом цезарь

**Цезарь с креветками** 200 690

Салат с креветками гриль, миксом листьев салата, помидорами черри, хрустящими гренками и пармезаном. Заправляется соусом цезарь

**Афина** 200 490

Салат из свежего перца, пекинской капусты, огурцов и помидоров с маслинами, кольцами лука и сыром фета

**Салат с копченым сулугуни и бужениной** 160 480

Яркий салат с копченым сулугуни, бужениной, слайсами баклажана, миксом листьев салата и нотками клубники. Заправляется сметанным соусом

---

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

С сыром и зеленью 500 770

Сыр осетинский, зелень

С бараниной, 500 770  
помидорами и кинзой

Фарш из баранины, помидоры, кинза, лук

С красной рыбой 500 770

Горбуша, лук, зелень

С мясом и зеленью 500 750

Фарш из свинины и говядины,  
лук, зелень

С курицей, 500 720  
грибами и сыром

Фарш из курицы, шампиньоны, сыр, лук

С мясом и капустой 500 680

Фарш из свинины и говядины,  
капуста, лук

С картофелем, 500 700  
беконом и розмарином

Картофель, бекон, сыр, лук, зелень, яйцо

С яйцом и зеленью 500 640

Яйцо, зелень, жареный лук,  
масло сливочное

С судаком 500 690  
и картофелем

Судак, картофель, зелень, масло  
сливочное, окунь морской



Если у вас аллергия на определенный продукт,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



# ХАЧАПУРИ

## По-аджарски

280 490

Традиционное грузинское блюдо из дрожжевого теста, сыра, сливочного масла и яйца

## По-мегрельски

500 750

Традиционное грузинское блюдо из дрожжевого теста, сыра, сливочного масла и яйца

## По-имеретински с зеленью

450 720

Традиционное грузинское блюдо из дрожжевого теста, сыра, сливочного масла и яйца



---

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# ПЛОВ

Чайханский 300 / 1200 560 / 2 200

Классический узбекский плов, приготовленный из риса лазер с говядиной, морковью, луком, чесноком и восточными специями. Готовится на миксе из хлопкового, льняного, кунжутного и растительного масла

Праздничный 300 / 1200 640 / 2 480

Плов, приготовленный из узбекского риса лазер с бараниной, морковью, курдюком, нутом и изюмом. Готовим в ограниченном количестве

Товук плов 300 / 1200 460 / 1 750

Плов из узбекского риса аланга с курицей и сухофруктами. Готовится на миксе сливочного и растительного масла

## Рекомендуем заказать салат

🍴 Ачичук 100 150

Традиционный салат из помидоров и лука

## ДОБАВЬТЕ К ПЛОВУ

Зерна граната 20 150

Овощи (по сезону) 50 110

Уточняйте у официанта

Куриное яйцо 1 шт. 50



# МАНТЫ

Манты с бараниной 3 шт./40 520

Подаются со сметаной

Манты с говядиной 3 шт./40 470

Подаются со сметаной

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



# СУПЫ

 **Кесма лагман** 300 490

Наваристый суп с бараниной, домашней лапшой, фасолью, овощами, чесноком. Выберите степень остроты

**Кийма шурпа** 300 470

Питательный суп с фрикаделей из баранины, картофелем, сладким перцем, морковью, с добавлением базилика и зелени

**Борщ чайханский с ростбифом** 300 370

Ароматный и наваристый суп на говяжьем бульоне со свеклой, капустой, овощной поджаркой, с добавлением зелени, чеснока и ароматных специй. Подается с ростбифом и сметаной

**Финский сливочный суп** 300 710

Питательный суп из лосося на сливках с добавлением картофеля, моркови, лука-порей и сельдерея

**Грибовница с лесными грибами на сливках** 300 370

Лесные грибы, вешенки, шампиньоны, сливки. Подаем с гренками

**Суп сырный с чаабаттой** 300 530

Нежный крем-суп, приготовленный на курином бульоне, с сыром пармезан и овощами. Подается с подпеченной чаабаттой

**Шурпа из баранины** 350 590

Наваристый суп на говяжьем бульоне с картофелем, бараниной, морковью, сельдереем, помидорами и зеленью

**Уха из трех видов рыбы** 350 490

Нежнейшая уха из трех видов рыбы: морского окуня, судака, горбуши. Подаем с чаабаттой

[Рекомендуем заказать фирменный хлеб](#)

---

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-  **Ковурма лагман** 350 520  
Жареный лагман с сочными кусочками баранины, сладким перцем, пекинской капустой, фасолью и домашней лапшой. Подается с омлетом
- Котлеты куриные с картофельным пюре** 250 470  
Нежные котлеты из куриного филе со сливочным картофельным пюре на гарнир
- Аргентинские креветки в соусе понзу** 150 840  
Нежные и сочные креветки, жаренные в соусе понзу с добавлением сливок. Приправляем свежей зеленью
- Утиная грудка с овощами в соусе унаги** 250 780  
Нежное филе утки, обжаренное в соусах пондзу и демиглас с болгарским перцем, морковью, сельдереем и брокколи. Подается под соусом унаги и кунжутом
- Бараний бок томленный с овощами** 250 810  
Нежный бараний бок с томленной красной и желтой морковью в соусе демиглас. Подается с гарниром из картофельного пюре
- Рубленая котлета с грибным жульеном и картофельным пюре** 300 630
- Говяжьи медальоны с соусами понзу и демиглас** 300 790  
Сочное филе говядины, обжаренное на сковороде с пикантными соусами понзу и демиглас. Подается с картофельным пюре с трюфельной пастой, зеленым маслом и зеленью
- Джигар с овощами по-узбекски** 300 450  
Нежная баранья печень в сочетании томленного баклажана, картофеля, томата и болгарского перца с настоящими восточными специями
- Томленая свинина с картофельными дольками** 300 650  
Нежная свиная лопатка длительного томления в соусах демиглас и BBQ. Подается с картофельными дольками, репчатым луком и зеленью
- Стейк из лосося с зеленым салатом** 200 1 650  
Запеченное филе лосося с сочным салатом из свежих овощей: помидоров черри, огурцов, лука-порей, рукколы и микс-салата, с добавлением оливкового масла
- Пельмени из щуки и судака** 250 440  
Пельмени из судака и щуки, подаем с бульоном и сметанным соусом

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



# ПАСТЫ

Паста Карбонара 300 740

Спагетти с соусом из сливок, яиц и пармезана с добавлением белого вина, с беконом и луком-пореем

Фарфалле с куриной грудкой и шампиньонами 300 600

Паста с нежным куриным филе и грибами в сливочном соусе. Подается под крошкой из ароматного пармезана

Паста с кальмарами и креветкой 300 670

Паста конкилье с кальмарами, креветкой в сливочном соусе с ароматным пармезаном

---

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# МАНГАЛ

**Шашлык из курицы** 200/35 **580**

Подается с зеленью и маринованным луком

**Шашлык из свинины** 200/35 **570**

Подается с зеленью и маринованным луком

**Кебаб** 170/60/40/30 **640**

**по-турецки из домашнего фарша**

Сочный люля-кебаб из говядины и свинины, приправленный восточными специями.

Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном

**Кебаб** 170/60/40/30 **790**

**по-турецки из баранины**

Сочный люля-кебаб из баранины, приправленный восточными специями.

Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном



**Кебаб** 170/60/40/30 **680**

**по-турецки из курицы**

Сочный люля-кебаб из курицы, приправленный восточными специями. Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном

**Каре на гриле** 150/100 **1 190**

Нежная и сочная баранина на косточке, приготовленная на гриле в соусе демиглас, подается со свежей зеленью и луком

**Фирменный** 200/100/50 **830**

**шашлык из говядины**

Сочный шашлык из говядины, маринованный по фирменному рецепту. Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой, соусами творожный с хреном и унаги

**Скумбрия,** 1 шт. **690**

**жаренная на гриле**

Подается с лимоном и зеленью

**Судак в беконе** 250 **670**

Филе судака, картофель, бекон, сливки, шампиньоны

**Мясной набор** 1500 **2 990**

Люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из смешанного фарша, шашлык из свинины, шашлык из курицы, мини-пирог с картофелем и сыром, капуста соленая, свежие овощи в масле, картофельные дольки, три вида соуса

**Свиные ребра** 700 **1 370**

**на компанию**

Ребра свиные, картофель запеченный, капуста соленая, лечо, соус барбекю

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



## ГАРНИРЫ


Картофельное пюре	150	190
Картофель запеченный	150	190
Картофель фри	100	190
Брокколи на пару	150	350
Овощи свежие в масле	150	250
Огурцы, помидоры, болгарский перец, репчатый лук		
Овощи гриль	150	320
Болгарский перец, цукини, томаты, шампиньоны		
Спагетти с сыром	150	310

## ХЛЕБ

Узбекская лепешка	1 шт.	130
Катлама	1 шт.	210
Традиционная слоеная узбекская лепешка с жареным луком		


## СОУСЫ

Томатный с кинзой	40	80
Спелые сладкие томаты с добавлением ароматной кинзы, укропа, петрушки, в сочетании со специями с легкой остринкой		

 Домашняя аджика	40	80
Умеренно острый соус с помидорами, морковью, яблоками, луком и специями		

Наршараб	40	80
Нежный и ароматный кисло-сладкий гранатовый соус		

Творожный с хреном	40	80
Мягкий соус на основе творожного сыра с натуральным йогуртом, с добавлениемпряного хрена и соленых огурцов		

 Лазджан	40	80
Острый соус с кайенским перцем, чили, чесноком, паприкой, кунжутом		

Сметана с зеленью и чесноком	40	80
Ароматный соус на основе сметаны с зеленью и чесноком		

Домашнее лечо	40	80
---------------	----	----

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# ДЕСЕРТЫ

Медовик 150 420

Традиционный ароматный бисквитный торт с прослойками из сливочного крема. Подается с пряной заливкой и сезонными фруктами

Наполеон 150 470

Слоеный десерт с начинкой из нежного сливочного крема. Подаем со свежими ягодами

Мороженое 100 390

Уточните ассортимент у официанта

Чизкейк с манго 160 480

Классический нежный десерт с добавлением пюре манго и облепихового сиропа. Подаем с грецкими орехами и тыквенными семечками

Чизкейк Мраморный 120 410

Нежнейший чизкейк из сливок, сгущенного молока, творожного сыра и шоколада

Торт с клубникой 140 390  
и заварным кремом



Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



# КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

Те Гуань Инь Цин Сян	1200	330
Южнофуцзянский улун: свежий, цветочный с древесными и фруктовыми нотками		
Да Хун Пао	1200	330
Уишаньский улун: теплый, хлебно-пряный, с нотками сухофруктов		
Ми Лань Сянь	1200	340
Дань Цун		
Гуандунский улун: цветочно-ягодный, пряный, с мятным холодком и легкой кислинкой		
Шу Пуэр Булан	1200	320
Пуэр: теплый, зрелый, орехово-древесный с нотками пряных трав, осенних листьев и сухофруктов		
Шэн Пуэр Мэнхай	1200	340
Зеленый пуэр: свежий, пряно-травянистый с цветочными, ореховыми и ягодными нотками		

# АВТОРСКИЙ ЧАЙ

400 / 900 330 / 450

Гранатовый чай		
Черный чай, сок граната, розмарин, кардамон		
Мазали чой		
Черный узбекский чай с бадьяном, апельсином и медом		
Пряное яблоко		
Черный чай, яблоко свежее, имбирь, мед, мята		
Черный чай с чабрецом, медом и корицей		
Облепиховый чай с грушей		
Сушеные цветы ромашки, чабрец, облепиха, лист смородины, сироп груша		
Травяной чай с медом		
Лист смородины, чабрец, ромашка. Подается с медом		
Чай травяной с малиной и вареньем из хвойных шишек		
Лист смородины, чабрец, ромашка, варенье из хвойных шишек, малина, розмарин		

# КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКАХ

400 / 900 230 / 350

Черный чай		
Зеленый чай		
Узбекский чай Кок Чой		
Зеленый крупнолистовой элитный чай №95		
Молочный улун		
Чай с карамельным ароматом и сливочными оттенками		

# ТИЗАНЫ

400 / 900 330 / 450

Травяной сбор «Сухой бальзам»		
Роза чайная, эхинацея, лаванда, мирт, розмарин, татар-чай, мята, шалфей мускатный, мелисса, чабрец, лист малины, лист ежевики, плоды шиповника, акация		
Травяной сбор «Вишневый сад»		
Иван-чай, лепестки розы, листья смородины, листья гибискуса		
Шаманский сбор		
Саган-дайля, курильский чай, шалфей, лист брусники, лист черники, лабазник, ягоды черники, чабрец горный		

# МАТЧА-ЛАТТЕ

Матча-латте*	200	260
Матча-латте со льдом*	250	260

\*В новой подаче

# КОФЕ\*

Эспрессо	40	140
Капучино	200 / 350	210 / 280
Американо	180 / 330	160 / 200
Латте / раф	250	200 / 280

# КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ\*

Кофе с халвой	300	250
*Можем сделать холодным		
Кокосовый фраппе	300	260
Какао	250	230
Какао с халвой	250	250

\*Любой кофе/кофейный напиток мы можем сделать на кокосовом молоке +90 р

# ДОБАВКИ К ЧАЮ

Травы	50
Ромашка / мята / розмарин / чабрец	
Лист смородины	50
Бутоны жасмина	50
Ягоды	60
Малина / облепиха / клюква / вишня	
Мед	60

# ДОБАВКИ К КОФЕ

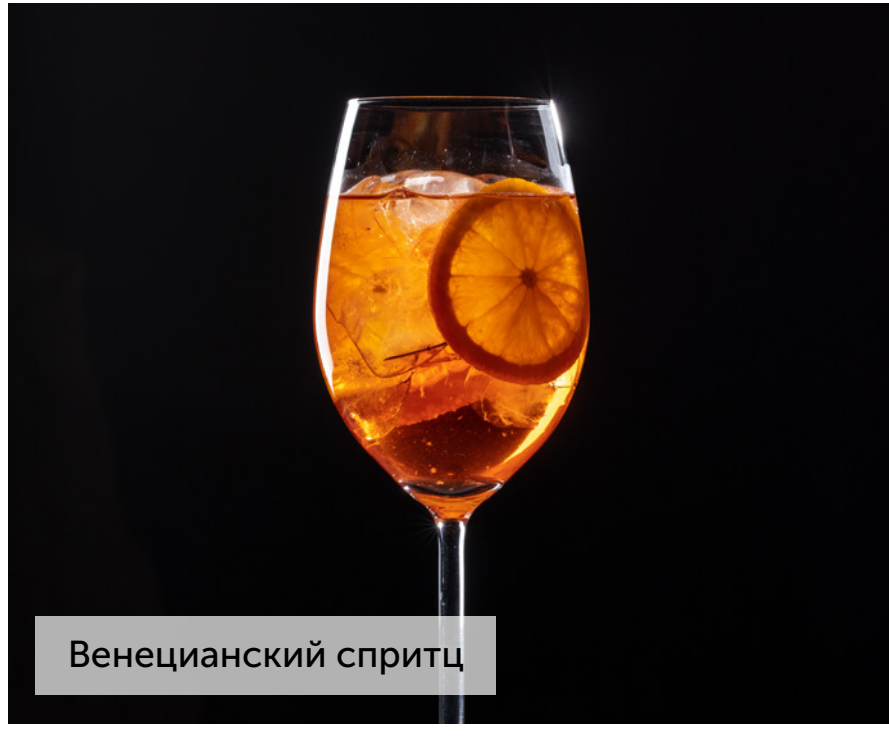
Маршмеллоу / сироп / топпинг	50
Молоко / мороженое	60
Кокосовое молоко / сливки	80



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Сангрита	300	300
Томатный и апельсиновый соки, сок лимона, огурцы, соус тобаско, перец, соль		
Самарканд*	250	240
Сок вишня, ананасовый сок, сироп маракуйя		
Мохито*	300	250
Мята, содовая, сахарный сироп, лайм		
Венецианский Спритц*	300	240
Сироп спритц, содовая, апельсин		
Лимонад тропический*	300 / 1000	260 / 470
Сироп маракуйя, сок лимона, мята, содовая		
Лимонад огурец-базилик*	300 / 1000	250 / 460
Кордиал базилик, огурец, лимон, содовая		
Лимонад классический*	300 / 1000	240 / 450
Лимоны, мята, сахарный сироп, сок лимона, содовая		
Лимонад смородина-мята*	300 / 1000	260 / 470
Кордиал смородина, мята, лимоны, содовая		



Ванильный милкшейк	300	310
Молоко, мороженое		
Клубничный милкшейк	300	310
Молоко, мороженое, сироп клубника		
Шоколадно-ореховый милкшейк	300	330
Молоко, мороженое, орех грецкий, топпинг шоколад		

\*Выход коктейлей указан с учетом льда

## НАПИТКИ

Аква Минерале	250	280
Газированная / негазированная		
Легенда Байкала	330	330
Газированная / негазированная		
Боржоми	500	360
Сок	250 / 970	200 / 490
В ассортименте		
Морс	250 / 1000	130 / 390
Облепиховый / клюквенный		



Эвервесс	250	290
В ассортименте		

## ФРЕШИ

Апельсиновый	200	310
Грейпфрутовый	200	320

## ГЛИНТВЕЙНЫ

В ассортименте	200	330 / 270
Алкольный / безалкогольный		



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# ПИВО / СИДР

Крон Бланш Бьер	450	410
-----------------	-----	-----

Россия. Пшеничное

Чепецкое	330	350
----------	-----	-----

Россия. Светлое

Айбир Стаут	330	450
-------------	-----	-----

Россия. Темное

Хугарден	450	340
----------	-----	-----

Безалкогольное

Сидр Дабл Три	450	390
---------------	-----	-----

Полусладкий грушевый

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



## КРАСНОЕ ВИНО

Касаменто	125 / 750	480 / 2 800
Темпранильо		
Испания. Сухое		
Киндзмараули	125 / 750	550 / 3 300
Грузия. Полусладкое		
Алазанская	125 / 750	500 / 2 700
долина		
Грузия. Полусладкое		
Саперави	125 / 750	490 / 2 700
Грузия. Сухое		
Жардан Флери		750 3 900
Пино Нуар		
Франция. Сухое		
Гранатовое		750 2 400
Армения. Полусладкое		
Карменер Курикано		750 3 600
Чили. Сухое		
Фанагория	125 / 750	440 / 2 100
NR Каберне		
Россия. Сухое		
Шато Тамань		750 2 400
Макитра Каберне		
Россия. Полусладкое		

## БЕЛОЕ ВИНО

Цинандали	125 / 750	480 / 2 700
Грузия. Сухое		
Алазанская	125 / 750	500 / 2 700
долина		
Грузия. Полусладкое		
Жан Деллак Шардоне	750	3 800
Франция. Сухое		
Винью Верде	750	3 500
Португалия. Сухое		
Пино	125 / 750	580 / 3 500
Гриджио		
Италия. Сухое		
Рислинг Пфальц	750	3 900
Брюкентаг		
Германия. Полусухое		
Курикано	750	3 600
Совиньон Блан		
Чили. Сухое		
Фанагория	125 / 750	440 / 2 100
NR Шардоне		
Россия. Сухое		
Фанагория NR	750	2 200
Россия. Полусладкое		

## РОЗОВОЕ ВИНО

Винью Верде Росадо	750	3 400
Португалия. Полусухое		
Криспи Вайн Розе	750	2 500
Россия. Полусладкое		
Инкерман Буссо	750	2 200
Россия. Полусладкое		

## ИГРИСТОЕ ВИНО

Мартини	187 / 750	1 650 / 4 400
Просекко DOC		
Италия. Сухое		
Мартини	187 / 750	1 650 / 4 400
Асти DOCG		
Италия. Сладкое		
Российское	150 / 750	400 / 1 850
Брют		
Россия. Белое брют		
Абрау Дюрсо	750	2 200
Россия. Белое полусладкое / Розовое полусухое		

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

## НАСТОЙКИ

Клюква-кардамон	40 / 500	230 / 2 000
Имбирная	40 / 500	230 / 2 000
Вишня-розмарин	40 / 500	230 / 2 000
Яблочная	40 / 500	230 / 2 000
Сливочная лимончелло	40 / 500	230 / 2 000
Облепиховая	40 / 500	230 / 2 000
Дегустационный сет настоек	6*40	1 100

## ВОДКА

Калашников	40	240
Тундра	40	260
Царская Оригинальная	40	290
Золотая Корона	40	350
Сибирский Экспресс	40	370
Грей Гуз	40	430
Белуга	40	390
Чача	40	350
Серебряная / золотая		

## ТЕКИЛА / ДЖИН / ВЕРМУТ / РОМ

Текила Эсполон Бланко	40	570
Текила Лос Корралес	40	440
Джин Брум	40	400
Джин Барристер	40	270
Вермут Мартини	80	320
Фиеро / Россо		
Ром Вьехо де Кальдас	40	300
Робле Бланко		
Ром Блэк Пирл	40	340
Ром Бакарди Оакхарт	40	370

## КОНЬЯК / БРЕНДИ

Самарканд 3 года	40	280
Узбекистан		
Коньяк	40	300
Шереметьевский 3 года		
Россия		
Коньяк Армянский	40	310
Поздравительный 3 года		
Армения		

## ВИСКИ / БУРБОН

Олд Континет	40	300
Россия		
Дюарс Уайт Лейбл	40	400
Шотландия		
Дюарс 8 лет	40	480
Шотландия		
Вильям Лоусонс	40	340
Шотландия		
Поугс	40	530
Ирландия		
Джемесон	40	600
Ирландия		

## БИТТЕРЫ / АПЕРИТИВЫ

Сарти	40	410
Кампари	40	380
Апероль	40	350

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

MARTINI  
FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\*

920 р.

\*Мартини Фиеро и Тоник Антипаста Сет, Мартини Фиеро и Тоник

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### АПЕРИТИВЫ

Сарти Спритц*	300	590
Ликер Сарти, игристое вино, содовая, апельсин		
Кампари Спритц*	300	570
Биттер Кампари, игристое вино, содовая, апельсин		
Апероль Спритц*	300	580
Ликер Апероль, игристое вино, содовая, апельсин		
Кампари Негрони*	200	560
Биттер Кампари, вермут Мартини Россо, джин, апельсиновая цедра		

### ДЖИН-ТОНИКИ

Грейпфрутовый джин-тоник*	300	420
Джин, грейпфрут, тоник		
Клубничный джин-тоник*	300	430
Джин, тоник, сироп клубника, лайм		
Брум-тоник*	300	480
Джин Брум, тоник, лимон		

### ЛОНГИ

Мартини Фиеро-тоник*	300	460
Мартини Фиеро, тоник, апельсин		
Виски-кола*	300	430
Виски, кола, лимон		
Ром-кола*	300	470
Ром темный, кола, лимон		
Пина Колада*	400	530
Ром светлый, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки, апельсин, мята		
Мохито*	300	450
Ром светлый, мята, лайм, содовая, сахарный сироп		
Май Тай*	300	560
Ром светлый, ром темный, ликер Трипл Сек, сироп миндаль, лимонный фреш, ананасовый сок, апельсиновый сок, яблоко, корица, мята		
Палома*	300	470
Текила, грейпфрутовый сок, лаймовый сок, содовая, мята, соль		
Ананасовый виски*	300	430
Виски, сахарный сироп, ананасовый сок, лимонный сок, мята		
Кровавая Мэри*	300	390
Водка, томатный сок, лимонный сок, соусы табаско и ворчестер, лимон, перец, соль		
Лонг Айленд*	300	470
Ром светлый, водка, текила, ликер Трипл Сек, джин, сироп сахарный, сок лимона, кола, лимон		

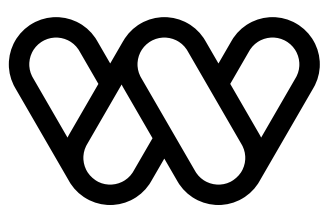
\*Выход коктейлей указан с учетом льда

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ





welcome  
доставка

Заказывайте доставку любимых  
блюд домой и в офис

**welcome-dostavka.ru**

☎ **97-09-09**



**ЗАКАЗАТЬ**

## ВСТУПАЙТЕ В БОНУСНЫЙ КЛУБ WELCOME GROUP

и получайте от 2 до 10%  
бонусов за каждый заказ!

У Вас день рождения?  
Начислим двойные бонусы  
на ваш счет в сам день рождения  
и 6 дней после!

Регистрация и подробные правила  
программы – на сайте [www.welcome-group.ru](http://www.welcome-group.ru)



**ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ**

## ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ ПРАЗДНИК!

Подарочный сертификат  
на посещение любимых ресторанов



**ПОДРОБНЕЕ**

## ОЦЕНИТЕ КАЧЕСТВО НАШЕЙ РАБОТЫ

[review.welcome-group.ru](http://review.welcome-group.ru)

✉ [hotlinewelcomegroup](https://www.instagram.com/hotlinewelcomegroup)

☎ +7 (912) 856-58-10

Пишите, и мы с удовольствием ответим вам



**ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ**

## ДО ВАШЕГО ИДЕАЛЬНОГО ПРАЗДНИКА ВСЕГО ОДИН ЗВОНОК!

- Свадьбы • Юбилеи
- Новогодние корпоративы
- Профессиональные праздники

☎ **57-60-51**

**[banket@welcome-group.ru](mailto:banket@welcome-group.ru)**



**ПОДРОБНЕЕ**

## WELCOME CATERING – ПРАЗДНИК В ЛЮБОМ МЕСТЕ!

- Неизменное качество блюд
- Индивидуальный подход
- Высокий уровень обслуживания
- Кухни разных стран мира

☎ **57-60-51**

**[banket@welcome-group.ru](mailto:banket@welcome-group.ru)**



**ПОДРОБНЕЕ**