



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

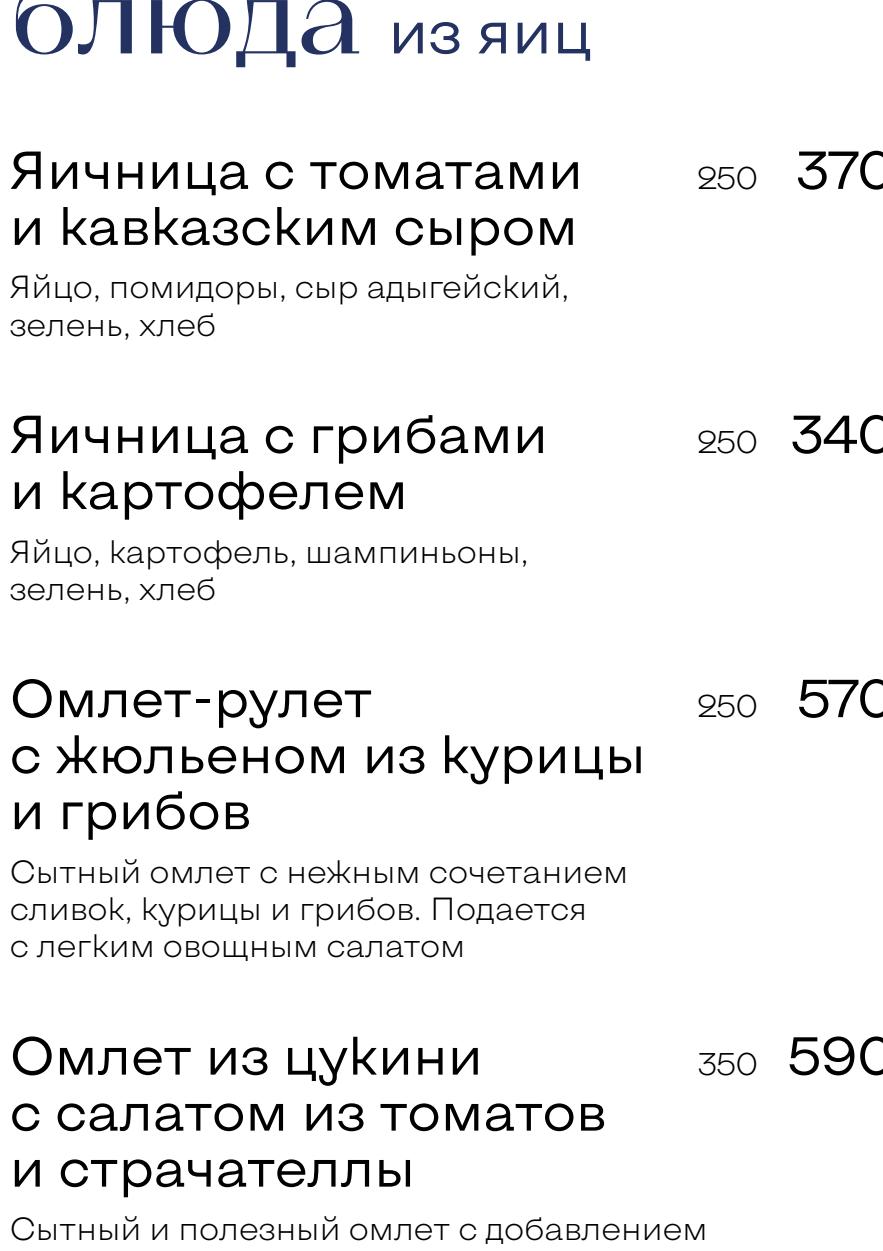
Салат овощной с тостами

Пикантный салат из овощей, печеної 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

Салат из свежих овощей с адыгейским сыром

Легкий овощной салат с адыгейским сыром, зеленым маслом и йогуртом



горячие блюда

Мастава

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

блюда из яиц

new Яичница с томатами и кавказским сыром

Яйцо, помидоры, сыр адыгейский, зелень, хлеб

new Яичница с грибами и картофелем

Яйцо, картофель, шампиньоны, зелень, хлеб

Омлет-рулет с жюльеном из курицы и грибов

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

Омлет из цукини с салатом из томатов и страчателлы

Сытный и полезный омлет с добавлением овощей и нежного сыра страчателла

Шакшука

Яичница, жареная 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

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

выпечка

Тортилья с ветчиной, сыром и зеленым салатом со сметаной

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

Хачапури с беконом и ветчиной

Хрустящее хачапури с сочной сырной начинкой, беконом и ветчиной

Тортилья с курицей и беконом

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

Брускетта с авокадо и адыгейским сыром

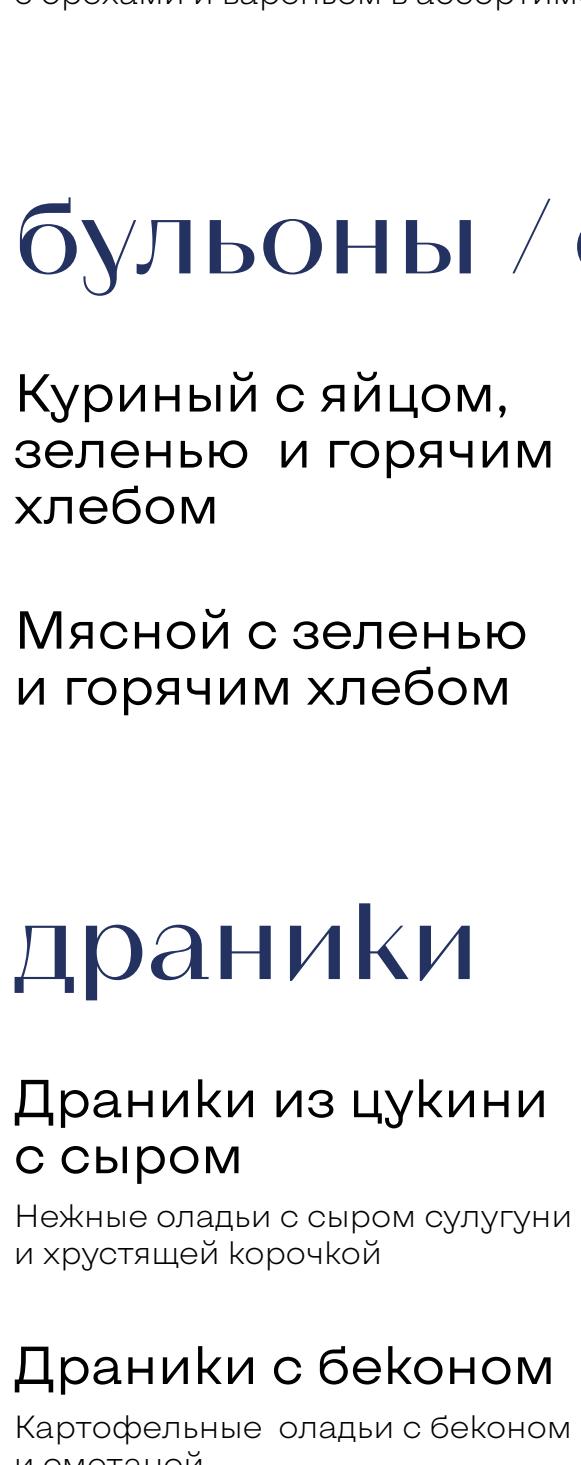
120 370

Брускетта с тартаром из клубники с томатами и страчателлой

150 560

Брускетта с тартаром из авокадо с креветками и яйцом пашот

200 590



каши

Рисовая с сухофруктами и орехами

250 280

Зеленая гречка с яйцом, авокадо и свежим огурчиком

300 290

Рисовая молочная с карамелизованной тыквой и сезонными фруктами

250 280

Классическая рисовая, овсянная, гречневая каша

Классическая каша на молоке со сливочным маслом

Овсянка с вареньем и орехами

250 210

Традиционная овсяная каша на молоке с орехами и вареньем в ассортименте

бульоны / супы

Куриный с яйцом, зеленью и горячим хлебом

300/50 180

Мясной с зеленью и горячим хлебом

300/50 190

дранники

Дранники из цукини с сыром

300 420

Нежные оладьи с сыром сулугуни и хрустящей корочкой

Дранники с беконом

250 320

Картофельные оладьи с беконом и сметаной

Блинчики с мясом и сливочным соусом

250 440

Тонкие блинчики с фаршем и сливочным соусом

Блинчики с творогом и вареньем

250 330

Сладкие блинчики с творогом, вареньем и сметаной

блинчики

С кремом маскарпоне и малиновым джемом

220 350

Блинчик с кремом маскарпоне, малиновым джемом и сметаной

С креветками

150 460

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

Блинчики с мясом и сливочным соусом

250 440

Тонкие блинчики с фаршем и сливочным соусом

Блинчики с творогом и вареньем

250 330

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 цукини с огурцом и черри

Каша гречневая с беконом

300 380

Подается с чиабаттой, сыром сулугуни,
сальчиконом и намазкой из яиц и зелени

Завтрак

2200 3500

в Бирюзе (на 4-6 человек)

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

350 470

с фруктами,

торт «Наполеон»

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

new 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

50 80

молоко / сливки

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

Вернуться к содержанию

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

Чай «Сухой бальзам» 900 300

Инжирный чай 900 320

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

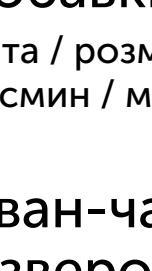
Сибирский Космо 100 370

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



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 150 / 750 380 / 1 700

шампанское

Белое, брюст 40 210



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

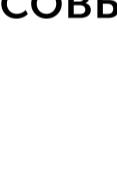


Салат цезарь с курицей 150 270

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

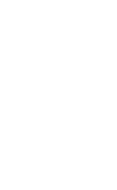
Спагетти с бифштексом и яйцом 200 270

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

Ягодный милкшейк 200 240

Милкшейк Рафаэлло 200 240

Шоколадный милкшейк 200 240

Ванильный милкшейк 200 240

Домашний морс 200 100

Клюква / облепиха

Сок 200 130

В ассортименте



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 сальчикон, сыропеченый 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

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 запеченым картофелем 250 440

Подается с оригинальным соусом, репчатым луком и запеченым 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-салъ

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 200 550

и грибами

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

↪ Ачиучук 200 280

Традиционный салат из помидоров и лука

Зеленый салат 130 590

с авокадо

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

Салат с томатами 200 630

и страчателлой

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

Салат с помидорами 200 480

и имеретинским сыром

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 200 450

сулукуни и овощами

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

Салат 180 510

с телятиной и фруктами

в кизиловом винном соусе

Сытное и необычное сочетание ростбифа с сезонными фруктами, свежими огурцами, имеретинским сыром, микс-салатом и базиликом под кизиловой 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 160 480

сулукуни и бужениной

Яркий салат с копченым сулукуни, 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, помидорами и кинзой 500 770

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, грибами и сыром 500 720

Фарш из курицы, шампиньоны, сыр, лук

С мясом и капустой 500 680

Фарш из свинины и говядины, капуста, лук

С картофелем, беконом и розмарином 500 700

Картофель, бекон, сыр, лук, зелень, яйцо

С яйцом и зеленью 500 640

Яйцо, зелень, жареный лук, масло сливочное

С судаком и картофелем 500 690

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

450 720

с зеленью

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

⚡ Ачичик 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



Чайханский плов

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-порея и сельдерея

Грибовница с лесными грибами на сливках 300 370

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

Суп сырный с чиабаттой 300 530

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

Шурпа из баранины 350 590

Наваристый суп на говяжем 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 чиабаттой

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 250 470

с картофельным пюре

Нежные котлеты из куриного филе со сливочным картофельным пюре на гарнир

Аргентинские креветки 150 840

в соусе понзу

Нежные и сочные креветки, жаренные в соусе понзу с добавлением сливок. Приправляем свежей зеленью

Утиная грудка 250 780

с овощами в соусе унаги

Нежное филе утки, обжаренное в соусах пондзу и демиглас с болгарским перцем, морковью, сельдереем и брокколи. Подается под соусом унаги и кунжутом

Бараний бок 250 810

томленый с овощами

Нежный бараний бок с томленой красной и желтой морковью в соусе демиглас. Подается с гарниром из картофельного пюре

Рубленая котлета 300 630

с грибным жульеном

и картофельным пюре

Говяжьи медальоны 300 790

с соусами понзу и демиглас

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 300 450

по-узбекски

Нежная баранья печень в сочетании томленого баклажана, картофеля, томата и болгарского перца с настоящими восточными специями

Томленая свинина 300 650

с картофельными дольками

Нежная свиная лопатка длительного томления в соусах демиглас и BBQ. Подается с картофельными дольками, репчатым луком и зеленью

Стейк из лосося 200 1 650

с зеленым салатом

Запеченное филе лосося с сочным салатом из свежих овощей: помидоров черри, огурцов, лука-порея, рукколы и микс-салата, с добавлением оливкового масла

Пельмени из щуки 250 440

и судака

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.

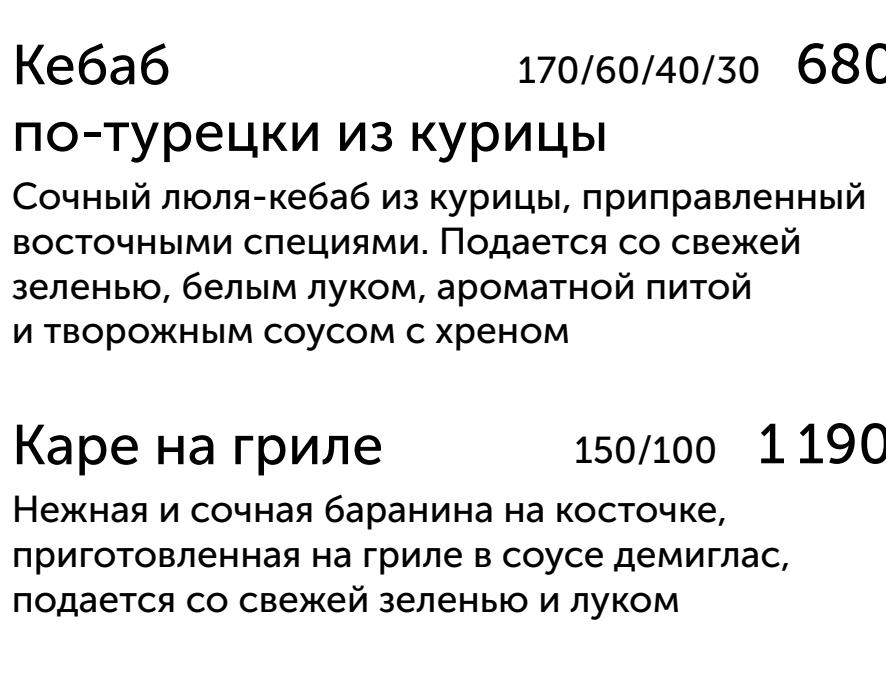
Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном

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

жареная 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



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

Наршарааб 40 80

Нежный и ароматный кисло-сладкий
гранатовый соус

Творожный с хреном 40 80

Мягкий соус на основе творожного сыра

с натуральным йогуртом, с добавлением

пряного хрена и соленых огурцов

 **Лазджан** 40 80

Острый соус с кайенским перцем, чили,
чесноком, паприкой, кунжутом

Сметана с зеленью 40 80

и чесноком

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

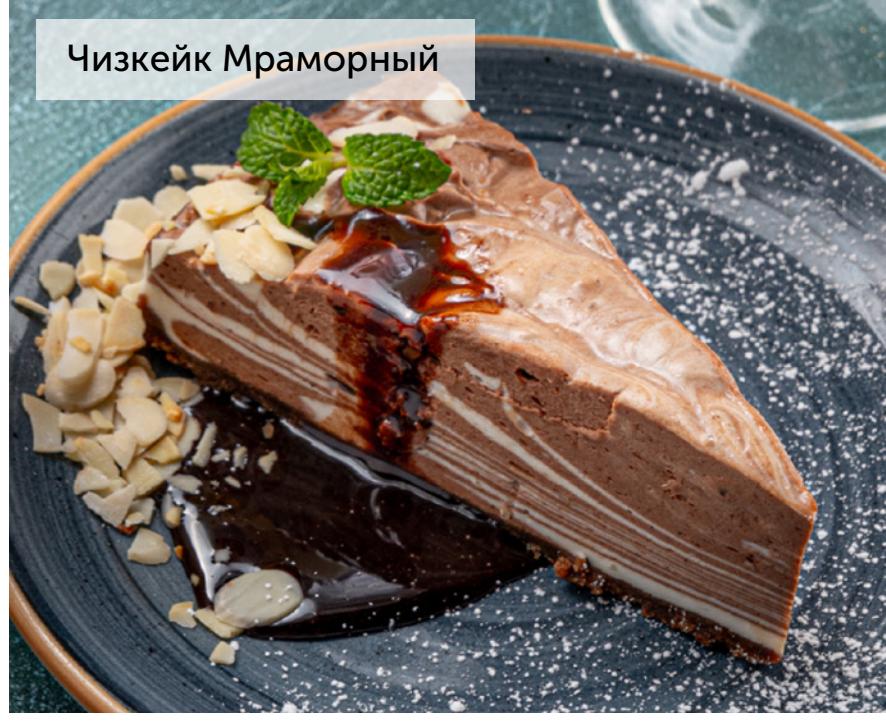
Чизкейк с манго 160 480

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 и заварным кремом 140 390



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



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

уань Инь Цин Сян 1200
уцзянский улун: свежий, цветочн-
есными и фруктовыми нотками

Ми Лань Сянь 1200 340
Дань Цун

с мятным холодком и легкой кислинкой

Шэн Пуэр Мэнхай 1200 340

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

400 / 900 330 / 450

Черный чай, сок граната, розмарин, кардамон

Мазали чой

Черный узбек и медом

Пряное я

Черный чай, яблоко свежее, имбирь, мед, мятая мята

С грушей

Сушеные цветы ромашки, чабрец, облепиха,
лист смородины, сироп груша

Травяной чай с медом

Лист смородины, чабрец, ромашка.
Подается с медом

Сливочный улун

ТИЗАНЫ

Травяной сбор

шиповника, акация

Шаманский с

Саган-дайля, куриль

лист бруслики, лис

ягоды черники, чабрец горный

MAT

Матча-латте со

КОФЕ*

Эспрессо

Американо

Латте / раф

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

САРКИ К

Слово / введение / избранные

Бутоны жасмина 50

Мед 60

ДОБАВКИ К КОФЕ



ДОБАВКИ К ЧАЮ

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Сангрита 300 300

Томатный и апельсиновый соки,
сок лимона, огурцы, соус тобаско,
перец, соль

Самарканد* 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 300 / 1000 260 / 470

тропический*

Сироп маракуйя, сок лимона,
мята, содовая

Лимонад 300 / 1000 250 / 460

огурец-базилик*

Кордиал базилик, огурец, лимон, содовая

Лимонад 300 / 1000 240 / 450

классический*

Лимоны, мята, сахарный сироп,
сок лимона, содовая

Лимонад 300 / 1000 260 / 470

смородина-мята*

Кордиал смородина, мята, лимоны, содовая

Ванильный милкшейк 300 310

Молоко, мороженое

Клубничный милкшейк 300 310

Молоко, мороженое, сироп клубника

Шоколадно-ореховый 300 330

милкшейк

Молоко, мороженое, орех грецкий,
топпинг шоколад

Ванильный милкшейк 300 310

Молоко, мороженое, сироп ваниль

Венецианский спритц

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



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ГЛИНТВЕЙНЫ

В ассортименте 200 330 / 270

Алкогольный / безалкогольный

ПИВО / СИДР

Крон Бланш Бьер 450 410

Россия. Пшеничное

Чепецкое 330 350

Россия. Светлое

Айбир Старт 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 долина 125 / 750 500 / 2 700
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

Винью Верде 750 3 500
Португалия. Сухое

Пино Гриджио 125 / 750 580 / 3 500
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

БЕЛОЕ ВИНО

Цинандали 125 / 750 480 / 2 700
Грузия. Сухое

Алазанская долина 125 / 750 500 / 2 700
Грузия. Полусладкое

Саперави 125 / 750 490 / 2 700
Грузия. Сухое

Жан Деллак Шардоне 750 3 800
Франция. Сухое

Винью Верде 750 3 500
Португалия. Сухое

Пино Гриджио 125 / 750 580 / 3 500
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

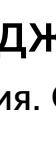
Мартини 187 / 750 1 650 / 4 400
Просекко DOC
Италия. Сухое

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ 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		

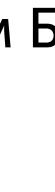
ТЕКИЛА / ДЖИН / ВЕРМУТ / РОМ

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

КОНЬЯК / БРЕНДИ

Самарканда 3 года Узбекистан	40	280
Коньяк Шереметьевский 3 года Россия	40	300
Коньяк Армянский Поздравительный 3 года Армения	40	310
Вильям Лоусонс Шотландия	40	340
Поугс Ирландия	40	530
Джемесон Ирландия	40	600

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 Антипасти 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

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

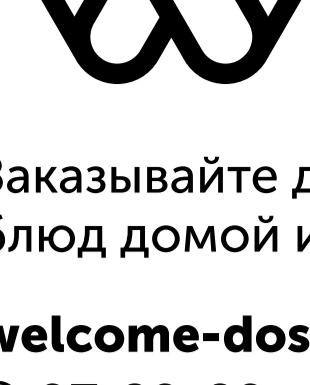
Лонг Айленд* 300 470

Ром светлый, водка, текила, ликер Трипл Сек, джин, сироп сахарный, сок лимона, кола, лимон

*Выход коктейлей указан с учетом льда



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!

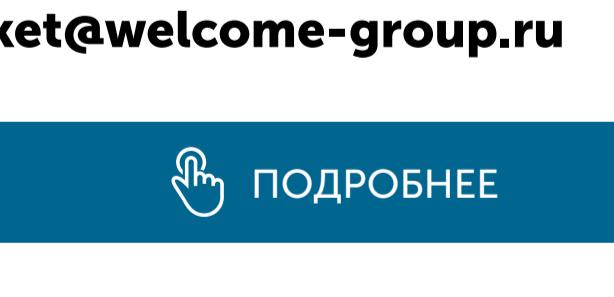
Регистрация и подробные правила
программы – на сайте www.welcome-group.ru



ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ

ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ ПРАЗДНИК!

Подарочный сертификат
на посещение любимых ресторанов



ПОДРОБНЕЕ

ОЦЕНİТЕ КАЧЕСТВО НАШЕЙ РАБОТЫ

review.welcome-group.ru

vk hotlinewelcomegroup

whatsapp +7 (912) 856-58-10

Пишите, и мы с удовольствием ответим вам



ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ

ДО ВАШЕГО ИДЕАЛЬНОГО ПРАЗДНИКА ВСЕГО ОДИН ЗВОНOK!

- Свадьбы • Юбилеи
- Новогодние корпоративы
- Профессиональные праздники

⌚ **57-60-51**

basket@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**

basket@welcome-group.ru

ПОДРОБНЕЕ