

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Дзадзики</b> 150 г Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной.	370.-
<b>Домашняя икра из овощей</b> 150 г Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца.	470.-
<b>Брускетта с сельдью</b> 170 г и молодым картофелем	350.-
 <b>Розовые томаты и огурцы</b> 300 / 50 г с чесночным соусом / сметаной / растительным маслом	620.-
<b>* Ассорти домашних сыров</b> 190 / 126 г Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, соленые огурцы, чесночные гренки и базилик	1 080.-
<b>Ассорти фермерских сыров</b> 260 г Пармезан, раклет, горгонзола дольче, джерси чиз, камамбер	1 950.-
<b>Казы по-татарски</b> 80 / 10 г Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	570.-
<b>Казы по-узбекски</b> 80 / 10 г Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	570.-
<b>Отварной говяжий язык</b> 100 / 30 г Подается с хреном или горчицей	570.-
 <b>Домашние соленья</b> 300 г Квашеная капуста, соленые огурцы, бочковые томаты, соленый перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	470.-
 <b>Свежая зелень</b> 70 г Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зеленый лук	250.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жареный сулугуни с томатами</b> 140 / 100 г	480.-
<b>Шакшука</b> 280 г Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	650.-
 <b>Запеченный баклажан</b> 250 г с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	680.-

## ГАРНИРЫ

 <b>Картофель фри</b> 150 г	250.-
 <b>Картофельное пюре</b> 150 г	190.-
<b>Жареный картофель</b> 200 г с грибами и луком	270.-
<b>Картофель с курдюком и чесноком</b> 150 г	270.-
<b>Рис</b> 150 г	190.-
<b>Жареный шпинат с зеленым луком</b> 150 г	350.-
<b>Овощи гриль</b> 200 г	540.-

## ШАУРМА

Кусочки обжаренного мяса с томатами, листьями салата, солеными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

<b>С курицей</b> 285 г	530.-
<b>С телятиной</b> 285 г	690.-
<b>С бараниной</b> 285 г	690.-

## new ПОКЕ

<b>* Поке с креветкой темпура</b> 400 г С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирем, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом	930.-
<b>* Поке с лососем</b> 355 г С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирем, кунжутом и специальным соусом	990.-

## ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ 250 г

540.-

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с желтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

*Добавки к плову:*

<b>Ачичук</b> 50 г	115.-
<b>Маринованный лук</b> 20 г	75.-
<b>Жареный чеснок</b> 30 г	75.-
<b>Гранат</b> 20 г	75.-

## САЛАТЫ

 <b>Буррата с узбекскими томатами</b> 260 г <b>* С базиликом и оливковым маслом</b>	890.-
 <b>Ачичук</b> 150 г Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	390.-
<b>Ташкент</b> 160 г Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	550.-
<b>* Цезарь с курицей</b> 245 г	820.-
<b>* Цезарь с креветками</b> 235 г	890.-
<b>* Зеленый салат с креветками</b> 215 г С рукколой, микс-салатом, томатами, огурцами, сыром пармезан под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	990.-
<b>Греческий салат</b> 350 г	690.-
<b>Салат с языком и рукколой</b> 150 г с ореховым соусом	750.-
<b>Оливье с курицей</b> , 200 г мясом криля и икрой тобико	530.-
 <b>Узбекский салат из нежной телятины с овощами</b> 150 г В томатно-соевом соусе с перьями зеленого лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	550.-

 <b>Салат из свежих овощей</b> 270 г Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	450.-
 <b>Салат из капусты</b> 150 г и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	230.-
<b>* Салат с киноа</b> , 280 г томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	650.-

## СУПЫ

 <b>Суп куриный с домашней лапшой</b> 300 г	350.-
<b>Лагман</b> 300 / 20 г Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	520.-
<b>* Шурпа</b> 300 г Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	630.-
<b>Рыбный суп с овощами</b> 300 / 25 г Уха из лосося и филе трески с картофелем, сельдереем, болгарским перцем, томатами	630.-
<b>Домашний борщ</b> 300 / 30 г С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	470.-
<b>Щавелевый суп с телятиной</b> 250 / 30 г С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	420.-
 <b>Чучвара</b> 250 / 30 г Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подается со сметаной	490.-
<b>Грибной крем-суп</b> 250 / 15 г Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	470.-
 <b>Харчо</b> 250 / 20 г Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	440.-
<b>Мясная солянка с копченостями</b> 250 / 30 / 25 г Подается со сметаной, зеленью и лимоном	470.-
<b>Суп-пюре из тыквы</b> 300 / 15 г Подается с пшеничными гренками	320.-
 <b>Том ям</b> 320 г Суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили <i>Рис к Том яму: 100 руб.</i>	630.-

## \* ПИЦЦА

<b>Маргарита</b> 395 г С розовыми томатами, сыром моцарелла, соусом песто и фирменным томатным соусом	590.-
 <b>Пепперони</b> 370 г С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом	620.-
 <b>Кватро Формаджи</b> 420 г С сырами моцарелла, горгонзола, сулугуни, чеддер и пармезан с соусом бешамель	690.-
<b>С курицей и грибами</b> 420 г С сыром моцарелла, куриной маринованной грудкой, шампиньонами, луком и базиликом, с соусом бешамель и трюфельным кремом	620.-



электронное меню  
кухни и бара



## ГРИЛЬ И МАНГАЛ

- \* Каре ягненка с соусом Бринджал <sup>200 / 50 г</sup> 2 150.-  
Запечённое на гриле каре ягнёнка.  
Подаётся с фирменным соусом из баклажанов
- Куриные бёдрышки на гриле <sup>240 / 130 г</sup> 720.-  
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем
- \* Стейк из сёмги на гриле <sup>150 / 35 / 30 / 25 г</sup> 1 190.-  
Подаётся с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном
- Овощи гриль <sup>200 г</sup> 540.-
- Шашлык  
Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа
- Из курицы <sup>100 / 10 г</sup> 380.-
- Из баранины с луком <sup>100 / 10 г</sup> 550.-
- Из телятины с луком <sup>100 / 10 г</sup> 550.-
- \* Из креветок <sup>100 / 25 г</sup> 690.-  
Подаётся с лимоном

## Соусы <sup>50 г</sup>

Аджика, Наршараб, Для шашлыка, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком

Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- \* Дорадо <sup>1 шт. / 250 / 69 г</sup> 1 090.-  
Запечённая с помидорами черри
- Бургер Олд Скул <sup>310 г</sup> 650.-  
Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус  
С сыром <sup>346 г</sup> 690.-
- Куриные котлеты <sup>180 / 150 / 55 г</sup> с картофельным пюре 520.-  
Подаются с грибным соусом
- Домашние котлеты из телятины <sup>160 / 150 / 40 г</sup> с картофельным пюре 650.-  
Подаются с трюфельным соусом
- \* Бефстроганов <sup>390 г</sup> 950.-  
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками
- Телятина с грибами в соевом соусе <sup>230 г</sup> 850.-  
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом
- \* Семга на пару с овощами <sup>160 / 150 / 30 / 25 г</sup> 1 190.-  
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном
- Колбаски из баранины и говядины <sup>150 / 200 / 30 г</sup> с сыром и болгарским перцем 690.-  
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

## ПЕЧЁМ

- Кок-самса с сулугуни и зеленью <sup>1 шт. / 115 г</sup> 280.-
- Кок-самса с сулугуни и томатами <sup>1 шт. / 115 г</sup> 280.-
- Самса бейби с телятиной <sup>2 шт. / 80 г</sup> 290.-
- Самса с бараниной <sup>1 шт. / 100 г</sup> 290.-
- \* Хачапури по-мегрельски с сыром <sup>400 г</sup> 490.-  
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров
- Хачапури по-аджарски <sup>315 г</sup> 490.-  
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком  
Дополнительный яичный желток: 50.-
- Лепёшка из тандыра <sup>1 шт. / 120 г</sup> 110.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ

- Хинкали с говядиной <sup>3 шт. / 300 г</sup> 410.-  
С пряными специями и кинзой
- Хинкали с бараниной <sup>3 шт. / 300 г</sup> 410.-  
С пряными специями и кинзой
- \* Манты с бараниной <sup>190 / 30 г</sup> 410.-  
Подаются со сметаной
- Классические пельмени <sup>300 г</sup> с говядиной 490.-

## ЖАРИМ

### Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

- С тыквой <sup>180 г</sup> 310.-
- С сыром <sup>180 г</sup> 310.-  
С ароматной кинзой
- С бараниной <sup>180 г</sup> 310.-
- Чебуреки
- С курицей <sup>2 шт. / 150 г</sup> 290.-
- С телятиной <sup>160 г</sup> 390.-
- С бараниной <sup>160 г</sup> 390.-

## ДЕСЕРТЫ

- Орешки с вареной сгущенкой <sup>150 г</sup> и арахисом 320.-
- Медовик <sup>120/30/30 г</sup> 390.-  
Подаётся с ванильным соусом и мороженым
- Наполеон <sup>160/40 г</sup> 490.-  
Подаётся с клубничным и ванильным соусами
- Шоколадный торт <sup>120/25 г</sup> 390.-  
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.  
Украшается карамельной корзинкой и физалисом
- Павлова с ягодами <sup>230 г</sup> 590.-  
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго
- Домашняя воздушная пахлава <sup>120 г</sup> 320.-  
С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом
- Сырники <sup>280 г</sup> 550.-  
Со взбитыми сливками, клубникой, кресс салатом
- Варенье на выбор <sup>100 г</sup> 180.-  
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники
- Сорбет <sup>50 г</sup> 190.-  
В ассортименте
- Мороженое <sup>50 г</sup> 190.-  
Ванильное, шоколадное, клубничное
- Мёд таёжный <sup>100 г</sup> 190.-
- Фруктовая ваза <sup>1 600 г</sup> 2 300.-  
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

## СУШИ И РОЛЛЫ

### Суши

- \* Сяке <sup>35 г</sup> Лосось 160.-
- Магура <sup>35 г</sup> Тунец 140.-
- Унаги <sup>33 г</sup> Угорь 170.-
- Эби <sup>35 г</sup> Креветка 140.-

### Гунканы

- Сяке спайс <sup>35 г</sup> С лососем спайс 150.-
- Эби спайс <sup>35 г</sup> С креветкой спайс 140.-
- Унаги спайс <sup>35 г</sup> С угрём спайс 170.-
- Магура спайс <sup>35 г</sup> С тунцом спайс 140.-
- Кани спайс <sup>35 г</sup> Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайси 190.-

### \* Роллы

- Сяке Маки <sup>100 г</sup> Лосось 350.-
- Авокадо Маки <sup>100 г</sup> Ролл с авокадо 260.-
- Каппа Маки <sup>100 г</sup> Ролл с огурцом и кунжутом 250.-
- Унаги Маки <sup>100 г</sup> Ролл с угрём и кунжутом 420.-
- Текка Маки <sup>100 г</sup> Ролл с тунцом 350.-
- Калифорния <sup>190 г</sup> Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобики 750.-
- Филадельфия <sup>195 г</sup> Лосось, огурец, сыр филадельфия 720.-
- Лосось Абури <sup>210 г</sup> Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобики, соус спайси и унаги 790.-
- Дракон <sup>190 г</sup> Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги 720.-
- Тёплый ролл четыре сыра <sup>220 г</sup> Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр 550.-
- Тёплый ролл Кранч <sup>240 г</sup> Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги 690.-
- Креветка темпура <sup>220 г</sup> Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги 710.-
- Острый лосось <sup>220 г</sup> с чили перцем 790.-  
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобики, лук жареный
- С крабом и угрём <sup>180 г</sup> в трюфельном соусе 790.-  
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги



App Store

Google Play

ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ – БОЛЬШЕ СКИДКИ  
Программа лояльности  
Restart Club