

ЗАВТРАКИ

	Шакшука ^{280 г}	650.-
	Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
	Сырники из топленого творога ^{110 / 65 г}	590.-
	С соусом из вишни и черешни	
	Драники с лососем ^{145 / 45 / 40 / 30 / 15 г}	690.-
	и яйцом пашот	
	С соусом дзадзики и свежей зеленью	

ЗАКУСКИ

	Домашняя икра из овощей ^{155 / 50 г}	490.-
	Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	
	Сельдь с печёным картофелем ^{85 / 85 / 60 / 15 г} и гренками из бородинского хлеба	390.-
	Подается со свежей зеленым, редисом, красным луком и яблоками	
	Розовые томаты и огурцы ^{250 / 50 г} с чесночным соусом и карибикой	620.-
	Ассорти домашних сыров ^{190 / 125 г}	1 150.-
	Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	
	Ассорти фермерских сыров ^{260 г}	1 950.-
	Пармезан, Дор блю, Маасдам, Камамбер, Durr 6 месяцев	
	Казы по-татарски ^{80 / 15 г}	590.-
	Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
	Казы по-узбекски ^{80 / 15 г}	590.-
	Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
	Отварной говяжий язык ^{100 / 25 / 20 г}	610.-
	Подается с хреном и горчицей	
	Домашние соленья ^{315 г}	470.-
	Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	
	Свежая зелень ^{70 г}	290.-
	Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	
	Жареный сулугуни с томатами ^{140 / 100 г}	520.-
	Шакшука ^{280 г}	650.-
	Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
	Запечённый баклажан ^{250 г} с брынзой и томатами	690.-
	Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	

Ассорти сыров Dürр 120 / 55 г - 125 / 125 мл 1 850.-
и два бокала белого вина
Пино Гриджиро Каза Дефра
ЕКОНИВА
ЕКОНИВА
Выдержка сыров 3, 6 и 12 месяцев.
Подается с ягодами малины, голубики и клубники

ВЫПЕЧКА

	Кок-самса с сулугуни и зеленью	1 шт / 115 г	290.-
☆	Кок-самса с сулугуни и томатами	1 шт / 115 г	290.-
	Самса бейби с телятиной	2 шт / 80 г	290.-
	Самса с бараниной	1 шт / 100 г	290.-
	Хачапури по-мегрельски с сыром	380 г	520.-
	Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров		
НIT	Хачапури по-аджарски	330 г	520.-
	В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком		
	Дополнительный яичный желток:	50.-	
	Лепёшка из тандыра	1 шт / 120 г	130.-
	Лепёшка Роти парата	1 шт / 50 г	150.-

САЛАТЫ

	Салат из капусты^{150 г} и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	280.-
	Буррата с узбекскими томатами^{260 г} С базиликом и оливковым маслом	890.-
	Салат из розовых томатов^{150 г} с базиликом Розовые томаты, репчатый лук, ароматный базилик и перец чили	420.-
	Ташкент^{160 г} Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	550.-
	Стейк салат^{220 г} Нежная говядина с запечёнными баклажанами, цукини, болгарским перцем, свежей зеленью и красным луком. Заправляется соусами шисо и чимичурри	890.-
	Цезарь с курицей^{255 г}	850.-
	Цезарь с креветками^{245 г}	890.-
	Зелёный салат с креветками^{215 г} С рукколой, шпинатом, салатом Романо, томатами, огурцами, сыром пармезан и кешью. Заправляется растительным маслом с зеленью и соусом Понзу Юдзу	990.-
	Греческий салат^{350 г}	690.-
	Салат с языком и рукколой^{150 г} с ореховым соусом С розовыми томатами и сыром пармезан	750.-
	Оливье^{200 г} С курицей, креветкой, крабом и крабовым мясом сурими	580.-
	Узбекский салат из нежной телятины с овощами^{150 г} В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	570.-
	Салат из свежих овощей^{270 г} Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного и репчатого лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	470.-
	Салат с киноа,^{280 г} томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	660.-

ЖАРИМ

Пичча нон	
Лепёшка из тонкого теста с начинкой	
С тыквой 180 г	320.-
С сыром и томатами 180 г	320.-
И ароматной кинзой	
С бараниной 180 г	320.-
 С яблоком 180 г	320.-
Чебуреки	
С курицей 2 шт / 150 г	310.-
И ароматной кинзой	
С телятиной 160 г	410.-
И ароматной кинзой	
С бараниной 160 г	410.-
И ароматной кинзой	

ЛЕПИМ

	Хинкали с говядиной ^{3 шт / 300 г}	430.-
	С пряными специями и кинзой	
	Хинкали с бараниной ^{3 шт / 300 г}	430.-
	С пряными специями и кинзой	
	Манты с бараниной ^{190 / 30 г}	430.-
	Подаются со сметаной	
	Пельмени чёрные с лососем ^{275 / 50 г}	690.-
	Подаются со сметаной	
	Классические пельмени ^{300 г}	510.-
	с говядиной	

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

	Суп куриный с домашней лапшой 350 г	410.-
	Лагман 370 / 20 г	540.-
	Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подаётся с аджикой	
☆	Шурпа 365 г	640.-
	Ароматный мясной бульон с бараниной, картофелем и ароматной зеленью	
	Рыбный суп 350 г	590.-
	С филе дорадо, овощами и зеленью	
НТ	Домашний борщ 350 / 30 г	490.-
	С нежной телятиной и овощами. Подаётся со сметаной	
	Щавелевый суп с телятиной 300 / 30 г	440.-
	С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	
	Грибной крем-суп 300 / 15 г	490.-
	Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подаётся с пшеничными гренками	
🍲	Харчо 300 / 20 г	450.-
	Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подаётся с аджикой	
	Суп-пюре из тыквы 350 / 15 г	350.-
	Подаётся с пшеничными гренками	
🍲	Том ям 370 / 100 / 10 г	720.-
	Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами и помидорами. Подаётся с рисом, лаймом и перцем чили	

ШАУРМА

Кусочки обжаренного на углях мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	
С курицей ^{285 г}	550.-
С телятиной ^{285 г}	690.-
С бараниной ^{285 г}	690.-

ПИЦЦА

	Маргарита 345 г	640.-
	С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	
	Пепперони 360 г	770.-
	С пепперони, сырами моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	
	Четыре сыра 375 г	790.-
	С пармезаном, горгонзолой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	
	Ветчина с грибами 435 г	820.-
	С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	

ПОКЕ

Поке с креветкой темпура ^{400 г}	930.-
С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобиго, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом	
Поке с лососем ^{355 г}	990.-
С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобиго, имбирём, кунжутом и специальным соусом	

Пожалуйста, сообщите вашему официанту,
если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!
Все цены указаны в рублях.

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка ^{200 / 100 г}	2 150.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подаётся с запечённым томатом и свежей зеленью	
Куриные бёдрышки на гриле ^{240 / 130 / 20 г}	740.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем, приготовленными на гриле	
Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 25 / 30 / 25 г}	1 250.-
Подаётся со шпинатом, сырным соусом и лимоном	
НIT Овощи гриль ^{200 / 25 г}	550.-

Шашлык

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше	
Из курицы ^{100 / 80 г}	420.-
Из баранины ^{100 / 80 г}	580.-
Из телятины ^{100 / 80 г}	580.-
☆ Из Рибая ^{130 / 80 г}	950.-
Из креветок ^{100 / 50 г}	720.-
Подаётся с лимоном на лаваше	

Люля-кебаб

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше	
Из баранины ^{100 / 80 г}	520.-
Из телятины ^{100 / 80 г}	520.-
Из курицы ^{100 / 80 г}	420.-

Соусы ^{50 г}

Аджика, Наршараб, Шашлычный, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком	110.-
Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь	190.-

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущёнкой ^{150 г} и арахисом	340.-
Медовик ^{120 / 30 / 30 г}	420.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым	
НIT Наполеон ^{160 / 60 г}	520.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами	
Шоколадный торт ^{120 / 40 г}	420.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается физалисом	
☆ Павлова с ягодами ^{200 г}	620.-
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	
Сырники из топлёного творога ^{110 / 65 г}	590.-
С соусом из вишни и черешни	
Чизкейк баскский ^{160 / 50 г}	520.-
Мягкий внутри, обожжённый снаружи	
Варенье на выбор ^{100 г}	190.-
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	
Сорбет ^{50 г}	190.-
Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника	
Мороженое ^{50 г}	190.-
Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тирамису	
🌿 Фруктовая ваза ^{1 600 г}	2 300.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	

ПЛОВ

Плов ^{250 г}	570.-
Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом	
Добавки к плову:	
Ачичук ^{50 г}	115.-
Маринованный лук ^{20 г}	75.-
Жареный чеснок ^{30 г}	75.-
Гранат ^{20 г}	75.-

ГОРЯЧЕЕ

Дорадо ^{1 шт / 250 / 60 г}	1 150.-
Запечённая с розмарином и соусом сладкий чили. Подаётся с соусом песто, базиликом и лимоном	
☆ Бургер Дабл Олд Скул с сыром ^{346 г}	730.-
Двойная котлета из говядины, картофельная булочка, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус	
Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г} с картофельным пюре	590.-
Подаются с грибным соусом. На пару / жареные	
Домашние котлеты из телятины ^{160 / 150 / 40 г} с картофельным пюре	690.-
Подаются с трюфельным соусом. На пару / жареные	
НIT Бефстроганов с картофельным пюре ^{390 г}	980.-
Вырезка из говядины, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками	
☆ Харисса Чикен ^{195 / 85 г}	790.-
Обжаренная куриная грудка в соусе Харисса. Подаётся с гарниром из шпината, редиса, цукини и яблока	
Телятина с грибами в соевом соусе ^{300 г}	870.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом	
Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г}	1 250.-
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном	
Колбаски из баранины ^{130 / 200 / 30 г} и говядины с сыром	690.-
С тушёной капустой, картофелем фри, розовыми томатами, красным луком и свежей зеленью	
Жареная мраморная говядина ^{330 г} с запечённым картофелем	1 050.-
Украшается зеленью и перчиками бикиньо	
Медальоны Филе-миньон ^{140 / 80 / 30 г} с перечным соусом	1 350.-
Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше	

ГАРНИРЫ

Картофель фри ^{150 г}	290.-
Морковь с розмарином ^{150 / 30 г}	250.-
Картофельное пюре ^{150 г}	200.-
Жареный картофель ^{250 / 30 г} с грибами и луком	350.-
С копчёной сметаной	
Жареный шпинат с зелёным луком ^{150 г}	350.-
Запечённый картофель ^{150 г} с топлёным маслом	270.-
Рис ^{150 г}	200.-
НIT Овощи гриль ^{200 / 25 г}	550.-

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г}	180.-
Лосось	
Унаги ^{33 г}	190.-
Угорь	
Эби ^{35 г}	160.-
Креветка	

Гунканы

Сяке спайс ^{35 г}	170.-
С лососем спайс	
Эби спайс ^{35 г}	160.-
С креветкой спайс	
Унаги спайс ^{35 г}	190.-
С угрём спайс	
Кани спайс ^{35 г}	200.-
Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайс	

Роллы

Сяке Маки ^{100 г}	350.-
Ролл с лососем	
🌿 Авокадо Маки ^{100 г}	260.-
Ролл с авокадо	
🌿 Каппа Маки ^{100 г}	250.-
Ролл с огурцом и кунжутом	
Унаги Маки ^{100 г}	420.-
Ролл с угрём, кунжутом и соусом унаги	
☆ С крабом и угрём ^{180 г} в трюфельном соусе	820.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги	
Калифорния ^{190 г}	780.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	
Филадельфия ^{195 г}	750.-
Лосось, огурец, сыр филадельфия	
🌿 Лосось Абури ^{210 г}	820.-
Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобико, соус спайси и унаги	
НIT Дракон ^{190 г}	740.-
Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	
Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г}	580.-
Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	
🌿 Тёплый ролл Кранч ^{240 г}	710.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо,сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги	
Ролл Креветка темпура ^{220 г}	720.-
Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	
☆ Ролл Запечённый лосось ^{215 г}	790.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, сырный соус, зелёный лук, соус унаги и икра тобико	

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!
Все цены указаны в рублях.