

ХУМУС

«Классический»

нут отварной, зира, масло оливковое, кунжут, лимон, чеснок, паприка, чипсы из лаваша

«Авокадо»

авокадо, петрушка, кунжут, масло оливковое, лимон, чеснок, чипсы из лаваша

«Свекольный»

свёкла, грецкий орех, чеснок, мини картофель, зелень

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное Ассорти Кавказское

Бастурма

Язык отварной со сливочным хреном

Рыбное ассорти

Сельдь с картофелем

Сырное Ассорти

Чечил ассорти

Овощной букет с зеленью

Рулет из баклажанов с сырной начинкой

Рулет из баклажанов с ореховой начинкой

Перец фаршированный

Летние соленья

Оливки/маслины

Цитрусовый микс

САЛАТЫ

Салат с ростбифом и кинзой

ростбиф, микс зелени, кинза, гранат, ачар, сливки, терияки, зелёное масло

Салат с говяжьим языком и вёшенками

вёшенки, говяжий язык, микс зелени, вяленые томаты, хрустящий лук, соус гранатовый, масло оливковое

Салат с утиной грудкой и апельсинами

утиное филе, апельсин, томаты черри, кунжутный соус, миндальные «лепестки»

Салат с куриным филе и пекинской капустой

куриное филе, пекинская капуста, томаты черри, кинза, яйцо отварное, соус «Цезарь», кунжут

Салат с лососем и свежим тархуном

лосось слабосолёный, огурцы, авокадо, тархун, микс зелени, масло оливковое, сок лайма, томаты черри, «земля» из маслин

Салат с креветками и грейпфрутом

креветки запечённые, грейпфрут, красный лук, микс зелени, авокадо, медовый соус с грейпфрутовым соком

Хоровац-салат (овощи гриль)

баклажаны, томаты, перец болгарский, лук красный, зелень, оливковое масло

Салат с сыром «Буррата» и запечёнными овощами

свёкла, микс зелени, морковь печёная, сыр «Буррата», грецкий орех, зелёное масло

Салат овощной

томаты, огурцы, лук красный, сок лимона, зелень, масло оливковое/сметана

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма летняя-овощи фаршированные

Гарни Ярах

Крылья куриные в глазури

Жареные королевские креветки в соусе

«Сладкий чили»

Мидии запечённые под сыром

Лаваш с сырной начинкой и зеленью

Сырные шарики с соусом «Ранч»

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

Лепёшка с бараниной

Лепёшка с бастурмой

Лепёшка с лососем и сыром «Сулугуни»

Лепёшка с сыром «Буррата»

Лепёшка с сыром «Сулугуни» и зеленью

Лепёшка с томатами и базиликом

Лепёшка из слоёного теста по-имеретински

Лепёшка по-аджарски

Лепёшка с зеленью и мацуном (Женгялов Хац)

Лепёшка злаковая

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Хашлама с говядиной

мякоть говядины, картофель, перец, томат, лук, зелень

Хашлама с бараниной

баранья мякоть на косточке, картофель, перец болгарский, томат, зелень

Куриный суп

куриная голень, картофель, лук, перец болгарский, морковь, рис

Уха по-царски

лосось, морковь, картофель, лук репчатый, перец болгарский

Суп с креветками

Сливки, шпинат, креветки, мини картофель, чеснок, масло сливочное

Окрошка на кефире

редис, картофель, говядина отварная, яйцо перепелиное, огурцы свежие, сметана, зелень, кефир

Окрошка на квасе

редис, картофель, говядина отварная, яйцо перепелиное, огурцы свежие, сметана, зелень, квас

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Кер-у-сус

говядина, горошек консервированный, перец сладкий, огурцы маринованные, картофель фри, томатная паста, зелень, лук репчатый

Буглама

баранья голяшка, перец болгарский, лук, томаты, зелень, белое сухое вино

Тёщин язык

язык говяжий отварной, шампиньоны, мини картофель, сливки, «лепестки» миндаля, томаты черри, базилик

Тжвжик

печень говяжья, лук репчатый, перец сладкий, томаты, чеснок, зелень

Цыплёнок табака с картофелем фри и соусом тар-тар
цыплёнок, картофель фри, кинза, томаты черри, сметана, чеснок

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Сибас запечённый со спаржей

Дорадо запечённая с мини картофелем

Морская форель запечённая с грибами

и шпинатом

Лосось запечённый с диким рисом

БАШКИРСКАЯ КУХНЯ

Казылык микс

казылык варёный, казылык вяленый, клюква, ржаные гренки, лист салата

Салат с варёным казылыком

микс салата, казылык варёный, сыр «Дорблю», мёд, масло оливковое, горчица зернистая, «Вустерширский» соус, вяленые томаты

Суп «Элеш»

казылык варёный, говядина отварная, морковь, лук, капуста, картофель, уксус, сахар, соль, зелень, бульон говяжий

Бешбармак

лапша, говядина отварная, лук красный, зелень, картофель, бульон говяжий

ХОРОВАЦ (ШАШЛЫКИ)

Стейк мясника	Цена за 100 г	146 ккал/100 г	389Р
Шашлык из говяжьего языка	Цена за 100 г	172 ккал/100 г	399Р
Шашлык из говяжьей вырезки	Цена за 100 г	146 ккал/100 г	559Р
Шашлык из куриных ножек	Цена за 100 г	186 ккал/100 г	149Р
Шашлык из куриных крылышек	Цена за 100 г	169 ккал/100 г	139Р
Шашлык из филе индейки	Цена за 100 г	143 ккал/100 г	229Р
Шашлык из бараньей мякоти с костью	Цена за 100 г	200 ккал/100 г	399Р
Бараньи ребрышки по-королевски	Цена за 100 г	203 ккал/100 г	359Р
Баранья корейка	Цена за 100 г	201 ккал/100 г	599Р
Шашлык из свиной корейки	Цена за 100 г	207 ккал/100 г	219Р
Шашлык из свиной шейки	Цена за 100 г	215 ккал/100 г	239Р
Свинные ребра по-королевски	Цена за 100 г	227 ккал/100 г	199Р
Шашлык из семги	Цена за 100 г	142 ккал/100 г	519Р
Люля кебаб из курицы	130/35 г	165 ккал/100 г	499Р
фарш куриный, репчатый лук			
Люля кебаб из мяса говядины и свинины	180/35 г	251 ккал/100 г	529Р
мясной фарш из говядины и свинины, лук			
Люля кебаб из мяса баранины	180/35 г	201 ккал/100 г	665Р
фарш из баранины, репчатый лук			
Креветки на углях	Цена за 100 г	137 ккал/100 г	519Р
Сулугуни на углях	130 г	281 ккал/100 г	339Р
Овощи на углях	150 г	45 ккал/100 г	259Р
кабачок, перец, кукуруза, шампиньоны, томат, прованские травы			
Летние овощи на углях	Цена за 100 г	75 ккал/100 г	220Р
Шампиньоны на углях	100 г	191 ккал/100 г	219Р
Картофель Плеч на углях	150 г	83 ккал/100 г	169Р

ГАРНИРЫ

Жареный мини картофель с грибами	150 г	157 ккал/100 г	219Р
Картофель жареный с грибами и луком	150 г	157 ккал/100 г	219Р
Картофель запеченный по-домашнему	150 г	93 ккал/100 г	199Р
Рис отварной с диким рисом	150 г	229 ккал/100 г	219Р
Булгур с грибами	150 г		279Р
Шампиньоны со сливочным соусом	170 г	120 ккал/100 г	255Р

ДЕСЕРТЫ

Домашнее мороженое:			
Карамель	150/10 г	232 ккал/100 г	239Р
Шоколадный орех	150/10 г	232 ккал/100 г	239Р
Рафаэлло	150/10 г	232 ккал/100 г	239Р
Фрукты сезонные	за 100 г	59 ккал/100 г	219Р
Десерты дня уточняйте у официанта			

ХЛЕБ

Булочка белая «Матнакаш»	1 шт/50 г	218 ккал/100 г	40Р
Булочка чёрная хмелевая	1 шт/40 г	337 ккал/100 г	40Р
Лаваш армянский	1 шт/20 г	239 ккал/100 г	15Р

СОУСЫ

Шашлычный•Сырный•Кетчуп•Аджика•Гранатовый «Наршараб»	50 г	109Р
Перечный•Ткемали•Соевый•Оливковое масло•Кавказский острый		
Острый чили•Сметана•Сладкий чили•Тар-тар		



🌐 kafe.otdyhgroup.ru

Бронь столов: ☎ +7 (347) 222-85-32

Бронь банкетов: ☎ +7 (347) 222-85-33

☎ +7 (937) 324-78-37



Основано в 1998 г.