ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ СВЕЖИЕ Ассорти свежих бакинских помидоров и огурцов	
250 г	**470 ₽**

ПОМИДОРЫ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

Свежие помидоры «бычье сердце» подаются с красным луком

150 г	**340 ₽**

АССОРТИ ОВОЩЕЙ / ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти свежих бакинских овощей (помидоры, огурцы, перец, дайкон) на компанию

800 г	**1 250 ₽**

АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

Лук зеленый, петрушка, кинза, кир-салат, базилик, тархун, редис, укроп, перец чили

150 г	**350 ₽**

ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ / МАРИНОВАННЫЕ

Хрустящие огурцы малосольные/маринованные по-бакински

150 г	**320 ₽**

МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ

Микс оливок и маслин, подаются с лимоном

150 г	**380 ₽**

СОЛЕНЬЯ ПО-БАКИНСКИ

Ассорти солений по-бакински: капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, баклажаны маринованные, перец болгарский маринованный, айва маринованная, кизил маринованный

450 г	**620 ₽**

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Ассорти маринованных грибов. Украшаются красным луком и укропом

200 г	**430 ₽**

БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, капуста маринованная красная, помидоры соленые, огурцы маринованные, перец острый маринованный, салат корн

450 г	**380 ₽**

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки куриного филе под грузинским пряным соусом из грецких орехов. Блюдо подается на стол холодным, о чем говорит его название: циви – по-грузински означает «холодный»

200 г	**350 ₽**

ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ

Ароматная закуска из фасоли с добавлением грецких орехов и душистых специй, приготовленная по оригинальному рецепту грузинской кухни

220 г	**350 ₽**

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой

150 / 10 г	**450 ₽**

МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма, язык говяжий, ростбиф, куриный рулет. Подается с хреном

300 / 40 г	**1 320 ₽**

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский

200 г	**480 ₽**

РОСТБИФ

Ломтики нежной запеченной говяжьей вырезки с ароматными травами. Подается к столу в холодном виде

120 г	**560 ₽**

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Отварной говяжий язык, подается с хреном, помидором черри и салатом корн

120 / 40 г	**550 ₽**

БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Вяленая говяжья вырезка с ароматом пряностей и специй, подается к столу тонко нарезанной

120 г	**420 ₽**

РЫБНОЕ АССОРТИ

Ассорти рыбных деликатесов: сиг холодного копчения, осетрина горячего копчения, семга слабосоленая, икра красная. Подается с лимоном и оливками

245 г	**2 400 ₽**

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением чернослива и кураги

120 г	**380 ₽**

СИГ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Филе благородной рыбы сиг холодного копчения — рыбный деликатес — нежное и достаточно упругое белое мясо. Подается с лимоном и маслинами

120 / 17 г	**950 ₽**

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ

Красная лососевая икра подается со сливочным маслом и лимоном

50 / 20 / 17 г	**820 ₽**

СЕЛЬДЬ ПО-МОСКОВСКИ

Закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, подается с красным луком

100 / 135 г	**460 ₽**

ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Деликатесное мясо осетра готовится по технологии горячего копчения на натуральном дыму. Подается тонко нарезанными ломтиками с лимоном и оливками

120 / 17 г	**1 290 ₽**

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

Деликатесное слабосоленое филе семги, нарезанное тонкими ломтиками в сочетании с лимоном и оливками

120 / 17 г	**790 ₽**

СЫРЫ
И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ШОР ПО-КАВКАЗСКИ С УКРОПОМ

Мягкий, слегка соленый крем-микс из домашних сыров: овечий, сулугуни, брынза, виноград, грецкий орех, зелень. Хорошо сочетается с овощами и легко мажется на лаваш

150 г	**340 ₽**

ОВЕЧИЙ

Рассыпчатый кавказский сыр

120 / 20 г	**490 ₽**

СУЛУГУНИ

Сулугуни — грузинский сыр, популярный на всем Кавказе

120 / 20 г	**340 ₽**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров: сулугуни, брынза, овечий, шор. Подается с виноградом и грецким орехом

360 / 30 г	**850 ₽**

ГАУДА
Легкий молодой полутвердый сыр

120 / 20 г	**320 ₽**

БРЫНЗА
Рассольный сыр из натурального молока

120 / 20 г	**350 ₽**

МАЦОНИ
Традиционный кисломолочный напиток кавказской кухни

200 мл	**260 ₽**

АЙРАН
Напиток из домашнего кефира с укропом и мятой

200 мл	**130 ₽**

ДОВГА
Легкий кавказский суп из зелени и мацони, с добавлением ароматной горной кинзы, укропа. Может подаваться как в холодном, так и горячем виде.

200 мл	**300 ₽**

САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Свежие помидоры и огурцы с ароматной зеленью: кинза, рейхан, укроп — заправленные оливковым маслом

250 г	**470 ₽**

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Классический оливье подается с курицей, заправляется майонезом, украшается перепелиным яйцом и салатом корн

200 г	**380 ₽**

САЛАТ ОВОЩНОЙ СО ШПИНАТОМ

Легкий овощной салат: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис в сочетании с рукколой и шпинатом под соусом наршараб и оливковым маслом

250 г	**590 ₽**

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

Ароматные помидоры «Бычье сердце» с красным луком под соусом наршараб и оливковым маслом

270 г	**560 ₽**

САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

Сочные помидоры подаются с нежным сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом. Подается с соусом песто в соуснике.

250 / 40 г	**690 ₽**

ХИТ

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Легкий полезный салат из свеклы с козьим сыром, базиликом и кедровыми орешками под оливковым маслом и бальзамическим крем-соусом

200 г	**650 ₽**

САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, оливковое масло, зелень, в сочетании с сыром сулугуни

250 г	**570 ₽**

САЛАТ С АВОКАДО

Листья салатов лолло росо и шпината с авокадо и грейпфрутом под медово-горчичной заправкой и грейпфрутовым фрешем

250 г	**580 ₽**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Теплый салат с куриной печенью под соусом демиглас и микс зелени: руккола, кинза, укроп, кир-салат, рейхан, заправленный фирменным соусом

200 г	**560 ₽**

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», с обжаренными креветками, черри, пармезаном и сухариками

250 г	**760 ₽**

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», обжаренной куриной грудкой, черри, пармезаном и сухариками

250 г	**610 ₽**

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Тонкие слайсы говяжьего отварного языка в сочетании с рукколой и свежими огурцами под фирменным имбирным соусом

250 г	**750 ₽**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯГНЯТИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

Теплый сытный салат: ягнятина/телятина с баклажанами обжаривается в фирменном медово-бальзамическом соусе, сочетается со свежими огурцами, помидорами, кинзой и рукколой, и украшается гранатом. Рекомендуем!

250 г	**795 ₽**

ХИТ

САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

Тигровые креветки, руккола, фризе, лолло росса с тонкими слайсами свежих шампиньонов и авокадо под медово-горчичной заправкой и бальзамическим крем-соусом.

220 г	**750 ₽**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БЛИНЫ С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ	
60 / 20 г	550 ₽

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

Подаются с медом

110 / 40 г	**220 ₽**

БЛИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

60 г	**160 ₽**

БЛИНЫ С МЯСОМ

Блины с фаршем: телятина, лук репчатый, соль, перец, кукурузное масло. Подаются со сметаной

110 / 40 г	**290 ₽**

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ / ЖАРЕНЫЕ / НА ПАРУ

Отдельно в соуснике наршараб

150 / 70 / 40 г	**1070 ₽**

КЮКЮ С ЗЕЛЕНЬЮ

Шпинат, кинза, горная кинза, щавель, лук зеленый, яйцо куриное, соль, масло кукурузное.
Отдельно в соуснике подается мацони

200 / 40 г	**340 ₽**

ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, масло кукурузное, соус бешамель, сыр Гауда

100 г	**280 ₽**

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

200 г	**390 ₽**

СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ

Подается с малиновым вареньем

160 /40 г	**350 ₽**

ЯИЧНИЦА

150 г	**210 ₽**

КУТАБЫ

КУТАБ С МЯСОМ Баранина, лук репчатый, соль, перец, кукурузное масло	
80 г	**165 ₽**

КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ

80 г	165 ₽

КУТАБ С ТЫКВОЙ

80 г	165 ₽

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

Шпинат, кинза, горная кинза, щавель

80 / 40 г	165 ₽

КУТАБ С СЫРОМ

80 г	165 ₽

СУПЫ

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

Свекла, морковь, масло кукурузное, томатная паста, капуста, петрушка, картофель, говядина мякоть. Подается со сметаной.

300 / 40 г	**350 ₽**

КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША

Курица, лапша домашняя, укроп

300 г	**320 ₽**

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Лук репчатый, морковь, чеснок, чечевица колотая красная, томатная паста, лимон, паприка красная сушеная, сухарики ржаные

300 / 25 / 15 / 15 г	**370 ₽**

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква, картофель, лук репчатый, масло кукурузное, тыквенные семечки, масло тыквенное, сухарики ржаные

300 / 15 г	**370 ₽**

СУП ОВОЩНОЙ

Овощной бульон, морковь, лук репчатый, капуста цветная, спаржа, горошек зеленый, картофель, петрушка, брокколи

300 г	**310 ₽**

СОЮТМА ИЗ БАРАНИНЫ

Бульон из баранины, баранина голяшка, мята сушеная, шафран

350 г	**560 ₽**

СОЮТМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Бульон из телятины, телятина лопатка, мята сушеная, шафран

350 г	**490 ₽**

СУП ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Говяжий бульон, нут, тефтели из телятины, помидоры, тесто, зелень

300 г	**390 ₽**

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Ветчина, свиные ребра копченые, колбаса сервелат, говядина язык, лук репчатый, томатная паста, огурцы маринованные, лавровый лист, каперсы, маслины. Отдельно в соусниках подается сметана, долька лимона

300 / 40 / 25 г	**390 ₽**

СУП КЮФТА-БОЗБАШ

Бульон говяжий, тефтели из баранины и телятины, нут, картофель, мята сушеная.

300 г	**420 ₽**

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко, перец молотый. Отдельно в соуснике подаются ржаные сухарики

300 / 15 г	**370 ₽**

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

Бульон говяжий, шпинат, кинза, сельдерей листья, щавель, кявар, лук зеленый, укроп, лук репчатый, морковь, масло кукурузное, картофель свежий, лимонный фреш, чеснок, алыча, говядина мякоть. Отдельно в соуснике подается сметана

300 / 40 г	**350 ₽**

СУП КЮРЗА

Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, соль, мята сушеная

300 г	**350 ₽**

СУП ПИТИ

Баранина лопатка, курдюк, картофель, лук репчатый, алыча, шафран, нут. Отдельно подается лук репчатый красный, сумак, мята сухая

300 / 30 / 5 / 5 г	**470 ₽**

СУП ХАРЧО

Бульон из баранины, лук репчатый, аджика, томатная паста, помидоры, рис, хмели-сунели, уцхо-сунели, кинза, чеснок, баранина лопатка

300 г	**340 ₽**

ХИТ

УХА ПО-ЦАРСКИ

Бульон рыбный, шафран, лосось, осетрина, судак, креветки, картофель, морковь, укроп. Отдельно в соуснике подается долька лимона

300 / 25 г	**880 ₽**

СУП ДЮШБАРА

Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, мята сушеная. Отдельно подается винный уксус красный

300 / 25 г	**350 ₽**

БЛЮДА НА САДЖЕ

АССОРТИ ИЗ МЯСА НА САДЖЕ

Телячья корейка, цыпленок, баранья корейка, мякоть телятины, мякоть баранины, картофель, бакинские помидоры, перец чили, баклажаны, лук с лавашом, петрушкой и укропом

1400 г	**3460 ₽**

ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ С ОВОЩАМИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Телячья корейка с картофелем, перцем чили, бакинскими помидорами, баклажанами и перцем. Украшается кинзой

1 100 г	**2 000 ₽**

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ С ОВОЩАМИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Баранья корейка с картофелем, перцем чили, бакинскими помидорами, баклажанами и перцем. Украшается кинзой

900 г	**1 630 ₽**

ТАНДЫР

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В ТАНДЫРЕ

Говяжья вырезка, специи, помидор Баку, перец чили, картофель, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени. Отдельно в соуснике подается аджика

300 / 175 / 50 / 40 г	**1 380 ₽**

ХИТ

ЦЫПЛЕНОК В ТАНДЫРЕ

Цыпленок, лаваш, лук репчатый, укроп, петрушка, рейхан, отдельно подают аджику домашнюю

1 шт. / 40 г	**650 ₽**

ПЕРЕПЕЛКА В ТАНДЫРЕ

Перепелка, паприка красная сушеная, специи, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

1 шт. / 50 / 40 г	**770 ₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ДЖИЗ-БЫЗ

Баранина сердце, баранина почки, баранина семенники, баранина печень, курдюк, картофель, лук репчатый, специи

300 г	**470 ₽**

ДОЛМА С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Листья винограда, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, кинза, укроп, мята сушеная. Подается с мацони

250 / 40 г	**540 ₽**

ДОЛМА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Баклажан, болгарский перец и помидор, фаршированные мясом говядины и баранины

250 г	**590 ₽**

ГОЛУБЦЫ

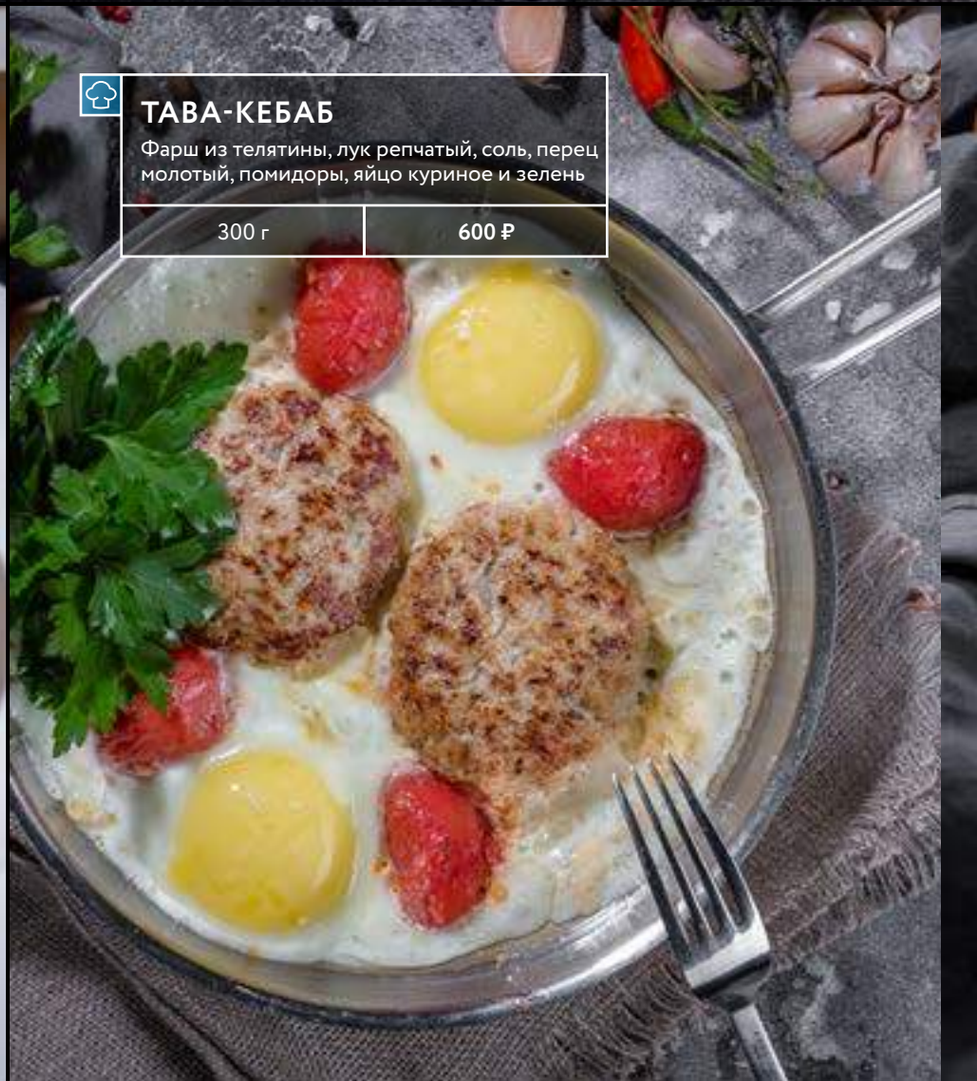
Капуста, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, помидоры, укроп

310 г	**520 ₽**

ТАВА-КЕБАБ

Фарш из телятины, лук репчатый, соль, перец молотый, помидоры, яйцо куриное и зелень

300 г	**600 ₽**



ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Говядина вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор. Подается с картофельным пюре

200 / 100 г	**660 ₽**

ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, кинза, петрушка, соль, перец молотый, хмели-сунели, тесто на хинкали. Мацони подают отдельно

340 / 40 г	**420 ₽**

ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, соль, перец молотый, тесто на хинкали, подается с мацони

350 / 40 г	**470 ₽**

ВЫРЕЗКА ПО-ЦАРСКИ

Говядина вырезка, масло кукурузное, грибы шампиньоны, лук репчатый, соус «Бешамель», помидоры, сыр гауда, картофель фри, маслины.

280 / 100 / 20 г	**780 ₽**

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, масло кукурузное, огурцы маринованные, помидоры черри

180 / 45 г	**620 ₽**

ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

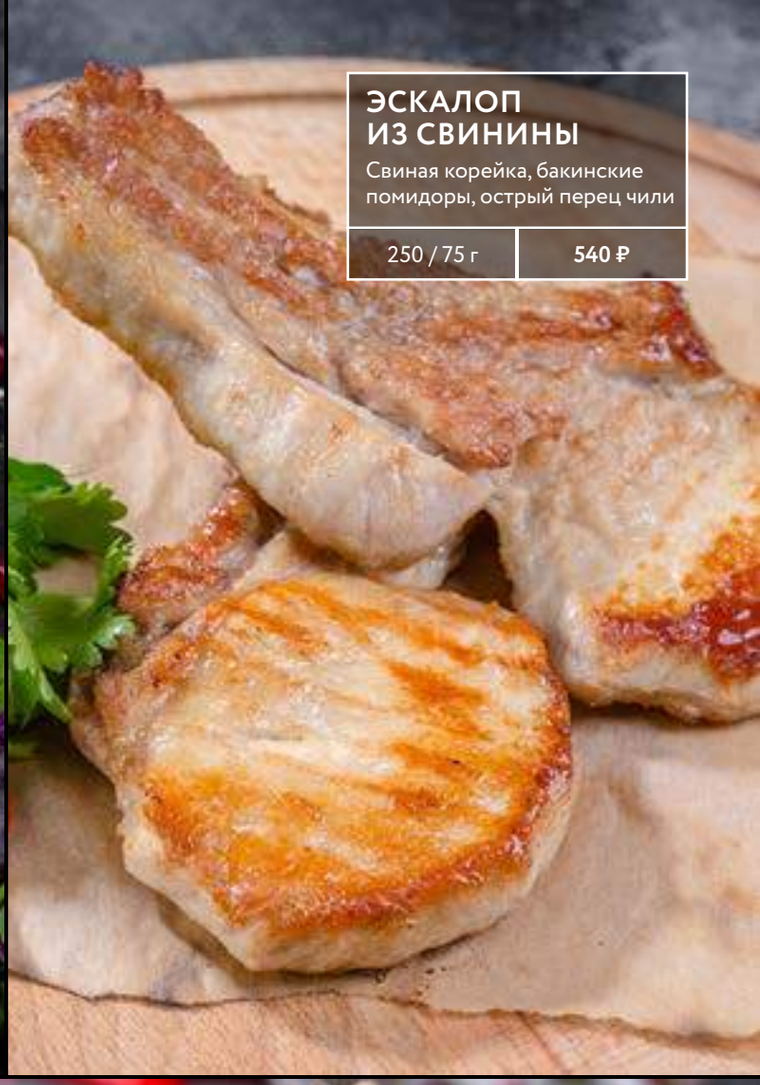
Баранина голяшка, перец болгарский, лук репчатый, альбухара сушеная, помидоры, соль, перец молотый, куркума, зелень

550 г	**840 ₽**

ЛАНГЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Говяжья вырезка, лук зеленый, помидоры черри

150 / 35 г	**680 ₽**



ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ

Свиная корейка, бакинские помидоры, острый перец чили

250 / 75 г	**540 ₽**

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Куриное филе, масло сливочное, сухари панировочные, картофель фри, зелень. Подается с кетчупом

190 / 100 / 40 г	**510 ₽**

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш из курицы, помидоры черри, салат фризе

200 / 15 г	**410 ₽**

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Цыпленок, помидоры, перец чили, специи

1 шт. / 80 г	**650 ₽**

ПЕРЕПЕЛКА ТАБАКА

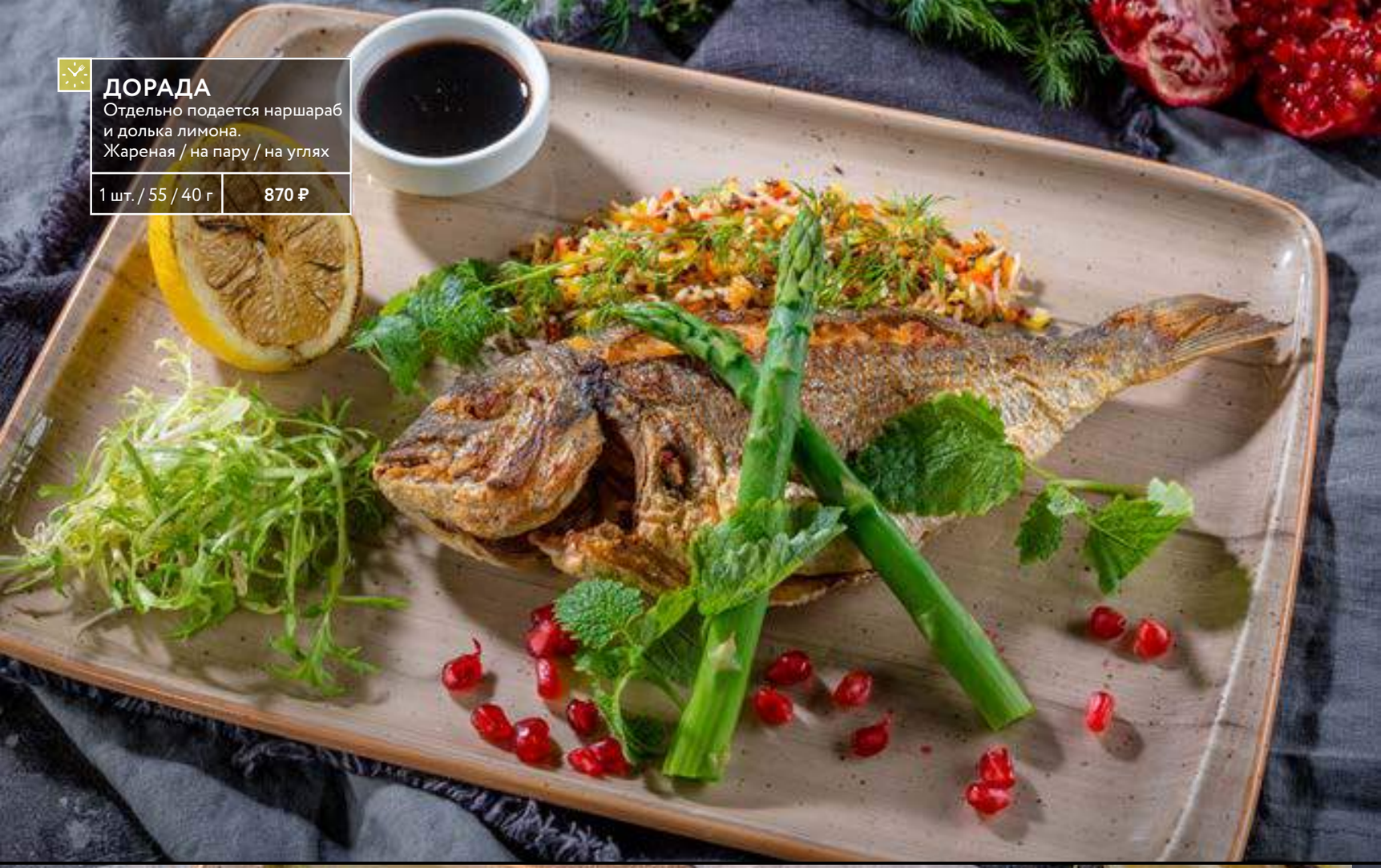
Перепелка, помидоры, перец чили, специи

1 шт. / 80 г	**770 ₽**

ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ

Говядина вырезка, рис, лук репчатый, морковь, чеснок, шафран и барбарис

350 г	**580 ₽**



ДОРАДА

Отдельно подается наршараб и долька лимона.
Жареная / на пару / на углях

1 шт. / 55 / 40 г	**870 ₽**

СИБАС

Отдельно подается наршараб и долька лимона.
Жареный / на пару / на углях

1 шт. / 40 / 40 г	**890 ₽**

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ

Отдельно подается наршараб и долька лимона.

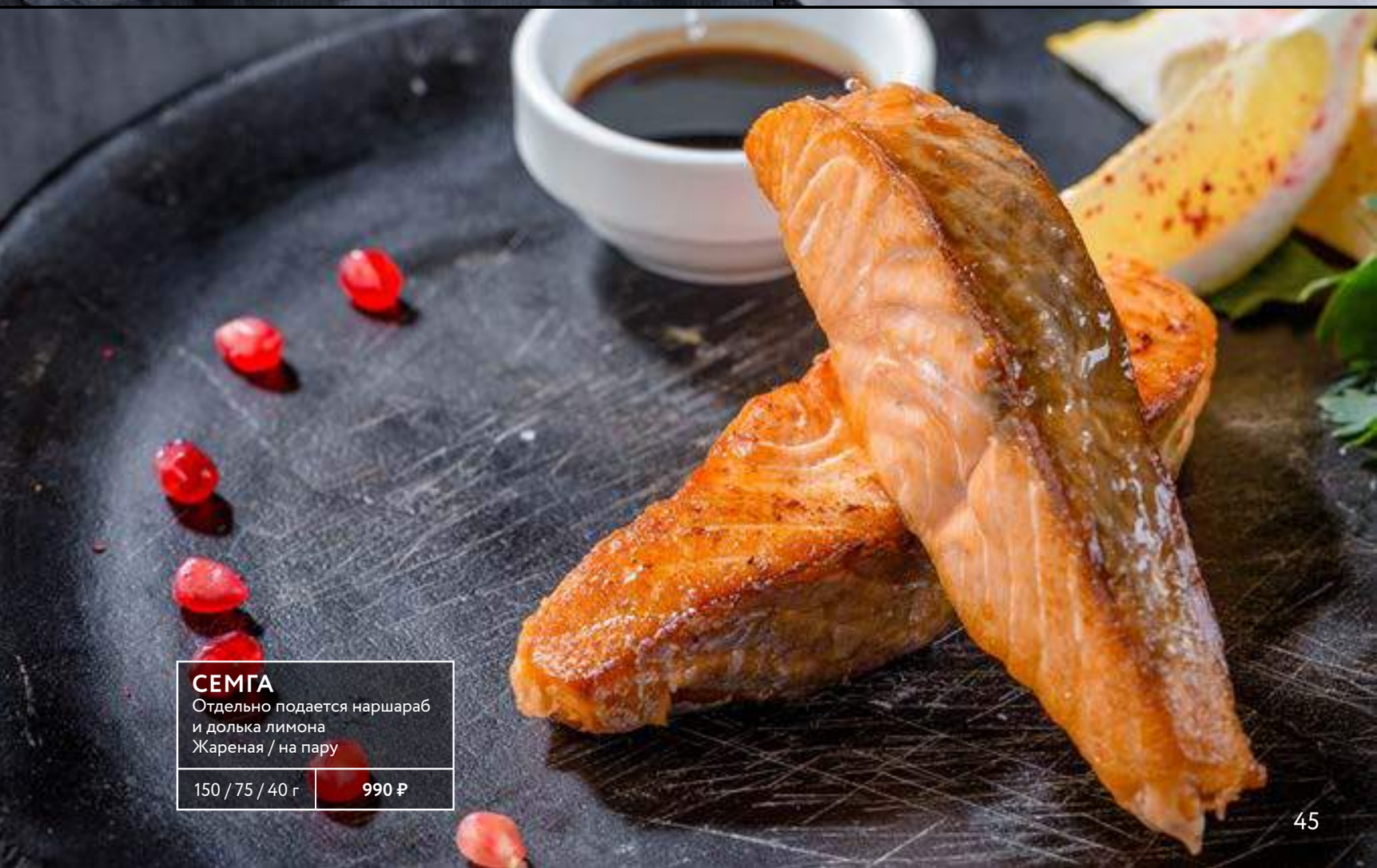
Жареная / на пару / на углях

1 шт. / 40 / 40 г	**840 ₽**

СУДАК

Судак филе на коже, масло кукурузное, соль, перец молотый, спаржа св., лимон, соус наршараб

180 / 75 / 40 г	**625 ₽**



СЕМГА

Отдельно подается наршараб и долька лимона

Жареная / на пару

150 / 75 / 40 г	**990 ₽**

БУГЛАМА ИЗ ОСЕТРИНЫ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Осетрина филе, перец Баку, помидоры Баку, специи, зелень, лимон

350 г	**1 380 ₽**

ОСЕТРИНА

Отдельно подается наршараб и долька лимона. Жареная / на пару / на углях

150 / 40 г	**1 755 ₽**

СЕМГА «БАКИНСКИЙ БУЛЬВАР»

Семга филе, шампиньоны, соус «Бешамель», лук репчатый, отдельно подается наршараб и долька лимона.

270 / 40 / 40 г	**850 ₽**

БЛЮДА
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ

ТЕЛЯТИНА	
Телятина вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи	
280 г	**750 ₽**

ХИТ

ЦЫПЛЕНОК

Цыпленок, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

450 г	**720 ₽**

КРОЛИК

Кролик, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, зелень

425 г	**650 ₽**

ФАСОЛЬ

Фасоль стручковая, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

200 г	**520 ₽**

КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

Куриные потроха, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

345 г	**400 ₽**

БАРАНИНА

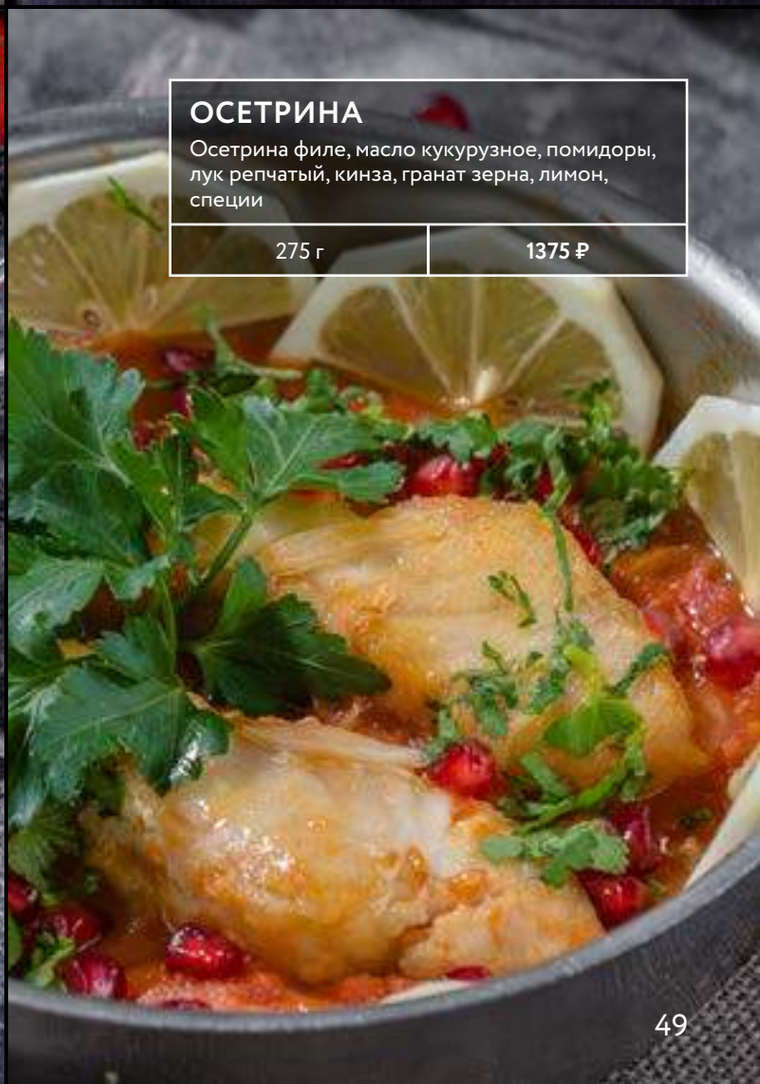
Баранина вырезка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

290 г	**620 ₽**

ПЕРЕПЕЛКА

Перепелка, картофель, помидоры, лук репчатый, кинза, специи

400 г	**770 ₽**



ОСЕТРИНА

Осетрина филе, масло кукурузное, помидоры, лук репчатый, кинза, гранат зерна, лимон, специи

275 г	**1375 ₽**

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «БАСТУРМА»

Говядина вырезка, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	**790 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

Телятина мякоть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

170 / 50 / 40 г	**795 ₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 40 г	**640 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК

Телятина ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	**600 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

Телятина почеч. часть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

200 / 50 / 40 г	**750 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ

Телятина грудинка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

200 / 50 / 40 г	**620 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ

Телятина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	**730 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ

Свинина корейка, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

200 / 50 / 40 г	**490 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ

Свинина мякоть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

170 / 50 / 40 г	**490 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

Свинина ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	**370 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ПОЧЕК

Баранина почки, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 50 г	**340 ₽**

ХАН-КЕБАБ ПО-КАВКАЗСКИ

Баранина печень, бараний жир, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно.

170 / 50 / 40 г	**390 ₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно.

180 / 50 / 40 г	**640 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕГО СЕРДЦА

Баранина сердце, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

140 / 50 / 40 г	**570 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КУРДЮКОМ

Баранина печень, курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

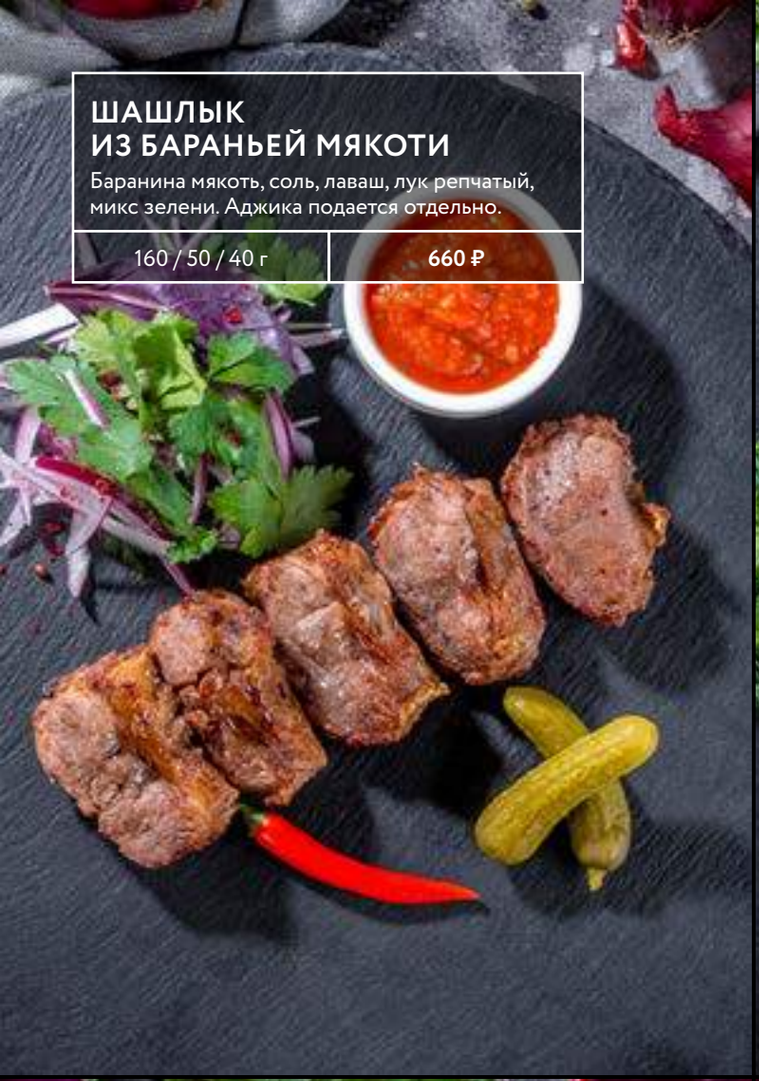
150 / 50 / 40 г	**450 ₽**

ХИТ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ»

Баранина «семечки», соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150 / 50 / 40 г	**560 ₽**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

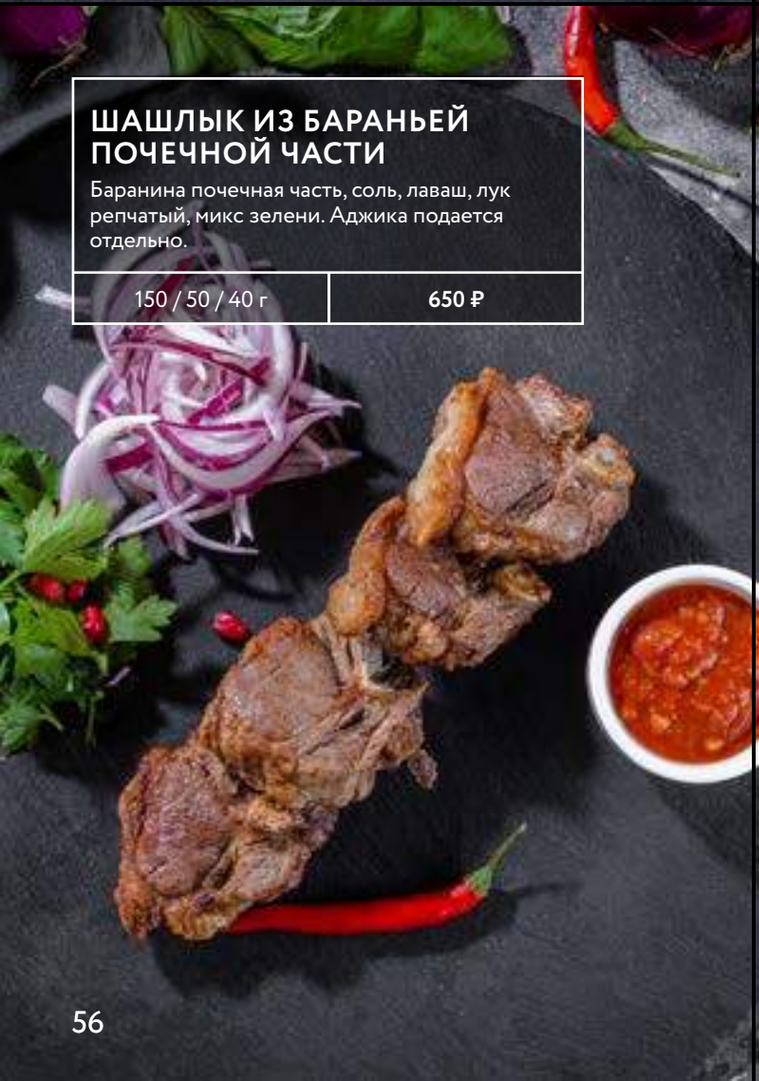
Баранина мякоть, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 40 г	**660 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

Баранина ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 40 г	**500 ₽**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

Баранина почечная часть, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150 / 50 / 40 г	**650 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕННИКОВ

Баранина семенники, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150 / 50 / 40 г	**510 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ КУРДЮКА

Курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

120 / 50 / 40 г	**540 ₽**

ХИТ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

Баранина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 40 г	**620 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ КРОЛИКА

Кролик, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

150 / 50 / 40 г	**510 ₽**

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Осетрина, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, майонез, сметана, томатная паста, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

180 / 75 / 40 г	**1 755 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Семга филе, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

150 / 75 / 40 г	**990 ₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ОСЕТРИНЫ

Фарш из осетрины, лаваш, лук репчатый, лимон, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

160 / 70 / 40 г	**1 650 ₽**

ХИТ

ДОРАДА НА МАНГАЛЕ

Дорада, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

1 шт. / 75 / 40 г	**870 ₽**

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

Форель, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

1 шт. / 75 / 40 г	**840 ₽**

СИБАС НА МАНГАЛЕ

Сибас, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, микс зелени. Отдельно подается долька лимона и наршараб

1 шт. / 75 / 40 г	**870 ₽**

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Курица тушка, томатная паста, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

200 / 50 / 40 г	**420 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Куриные потроха, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 40 г	**350 ₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Куриный фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 50 / 40 г	**440 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ

Перепелка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

1 шт. / 50 / 40 г	**770 ₽**

ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ
Грибы шампиньоны, масло кукурузное, лаваш, микс зелени

150 / 15 г	**250 ₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
Картофель, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно.

160 / 35 / 40 г	**240 ₽**

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ Картофель свежий,соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	150 / 35 / 40 г	**210 ₽**
ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ Картофель свежий, курдюк, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	160 / 35 / 40 г	**350 ₽**
ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КУРДЮКОМ Баклажан Баку, курдюк, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	120 / 35 / 40 г	**280 ₽**
ШАШЛЫК ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА Перец Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	100 / 35 / 40 г	**200 ₽**
ШАШЛЫК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА Лук репчатый, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	100 / 15 / 40 г	**230 ₽**
ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ Помидоры Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	100 / 35 / 40 г	**210 ₽**
ШАШЛЫК ИЗ ОСТРОГО ПЕРЦА Перец чили, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно	50 / 35 / 40 г	**130 ₽**

ШАШЛЫК «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»
Бакинский баклажан с курдюком, помидор, шампиньоны, сладкий перец. Подается на лаваше с луком, миксом зелени и аджикой

180 / 35 / 40 г	**380 ₽**

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ЖАРЕНЫЕ ПО-БАКИНСКИ НА СКОВОРОДЕ Баклажан, перец Баку, помидор Баку, картофель, масло кукурузное, соль	250 г	**360 ₽**
ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ Картофель, грибы шампиньоны, соль, масло кукурузное, лук-шалот	250 г	**350 ₽**
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ Картофель, соль, масло кукурузное, лук репчатый	200 г	**200 ₽**
БРОККОЛИ НА ПАРУ	150 г	**340 ₽**
БРОККОЛИ ЖАРЕНАЯ Брокколи, яйцо куриное, сухари панировочные	150 г	**340 ₽**
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ Капуста цветная, яйцо куриное, сухари панировочные	160 г	**210 ₽**
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ	160 г	**210 ₽**
ОВОЩНОЕ АССОРТИ Брокколи, фасоль стручковая, спаржа, цветная капуста	200 г	**390 ₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	165 ₽
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 г	165 ₽
ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ	150 г	140 ₽
РИС ОТВАРНОЙ	150 г	140 ₽
ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ	150 г	470 ₽
СПАРЖА	160 г	550 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	165 ₽

ХЛЕБ

ХЛЕБ РЖАНОЙ	100 г	**40 ₽**
ЛАВАШ БАКИНСКИЙ	60 г	**30 ₽**
ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ ТОНКАЯ	160 г	**70 ₽**
ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ КРУГЛАЯ	170 г	**70 ₽**

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

АССОРТИ ФРУКТОВ Виноград, груша, хурма, мандарин, нектарин, яблоко, слива, клубника	
1000 г	**1 400 ₽**

САДОВЫЕ ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Смородина красная, ежевика, малина, голубика

150 г	**680 ₽**

АНАНАС

650 г	**950 ₽**

ДЕСЕРТЫ

ПАХЛАВА	
2 шт./70 г	230 ₽

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

160 г	350 ₽

ЧИЗКЕЙК

100 г	350 ₽

ЛЯБ-ЛЯБИ

Орехи миндаль, кешью, фундук, изюм белый, изюм черный

150 г	450 ₽

ТИРАМИСУ	
100 г	**350 ₽**

МЕДОВИК	
100 г	**350 ₽**

МОРОЖЕНОЕ	70 г	**275 ₽**
МЕД	130 г	**190 ₽**
ФИНИКИ	150 г	**270 ₽**
КОЗИНАКИ	100 г	**250 ₽**
ХАЛВА БАКИНСКАЯ	100 г	**250 ₽**

МУТАКИ	
2 шт/40 г	**230 ₽**

НАПОЛЕОН	
100 г	**350 ₽**

ШЕКЕРБУРА	
1 шт./40 г	**250 ₽**

— М Е Н Ю —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 1

Помидоры «Бычье сердце»	340 ₽
Овощи свежие	470 ₽
Ассорти овощей / овощная нарезка	1 250 ₽
Ассорти зелени	350 ₽
Маслины / оливки	380 ₽
Соленья по-бакински	620 ₽
Грибы маринованные	430 ₽
Огурцы малосольные / маринованные	320 ₽
Бочковые соленья	380 ₽
Икра из баклажанов	480 ₽
Баклажаны с ореховой начинкой	450 ₽
Лобио по-грузински	350 ₽
Сациви из курицы	350 ₽
Мясное ассорти	1 320 ₽
Бастурма из говядины по-восточному	420 ₽
Куриный рулет	380 ₽
Ростбиф	560 ₽
Язык говяжий	550 ₽
Рыбное ассорти	2 400 ₽
Сиг холодного копчения	950 ₽
Осетрина горячего копчения	1 290 ₽
Семга слабосоленая	790 ₽
Икра лососевая	820 ₽
Сельдь по-московски	460 ₽

СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 10

Сырная тарелка	850 ₽
Шор по-кавказски с укропом	340 ₽
Брынза	350 ₽
Овечий	490 ₽
Гауда	320 ₽
Сулугуни	340 ₽
Довга	300 ₽
Мацони	260 ₽
Айран	130 ₽

САЛАТЫ 14

Салат по-деревенски	470 ₽
Салат из помидоров «Бычье сердце»	560 ₽
Салат овощной со шпинатом	590 ₽
Салат с авокадо	580 ₽
Салат «Капрезе»	690 ₽
Салат овощной с сыром «Сулугуни»	570 ₽
Салат из свеклы с козьим сыром	650 ₽
Салат с говяжьим языком	750 ₽
Теплый салат с телятиной / ягнятиной и зеленью	795 ₽
Теплый салат с куриной печенью	560 ₽
Салат столичный с куриным филе	380 ₽
Салат «Цезарь» с курицей	610 ₽
Салат «Цезарь» с креветками	760 ₽
Салат из тигровых креветок	750 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 20

Блины по-домашнему	160 ₽
Блины с лососевой икрой	550 ₽
Блины с мясом	290 ₽
Блины с творогом	220 ₽
Сыр «Сулугуни» жаренный	350 ₽
Кюкю с зеленью	340 ₽
Яичница	210 ₽
Яичница с помидорами	390 ₽
Жюльен грибной	280 ₽
Королевские креветки на гриле	1 070 ₽
Кутаб с тыквой	165 ₽
Кутаб с зеленью	165 ₽
Кутаб с картофелем	165 ₽
Кутаб с сыром	165 ₽
Кутаб с мясом	165 ₽

СУПЫ 26

Суп овощной	310 ₽
Суп-пюре из чечевицы	370 ₽
Суп-пюре из тыквы	370 ₽
Крем-суп из шампиньонов	370 ₽
Уха по-Царски	880 ₽
Куриный суп-лапша	320 ₽
Борщ с телятиной	350 ₽
Щи зеленые с телятиной	350 ₽
Солянка сборная мясная	390 ₽
Суп Харчо	340 ₽
Соютма из баранины	560 ₽
Соютма из телятины	490 ₽
Суп Дюшбара	350 ₽
Суп Кюрза	350 ₽
Суп Кюфта-Бозбаш	420 ₽
Суп Пити	470 ₽
Суп Хинкали по-азербайджански	390 ₽

БЛЮДА НА САДЖЕ 33

Ассорти из мяса на садже	3 460 ₽
Жаркое из телячьей корейки с овощами по-азербайджански	2 000 ₽
Жаркое из бараньей корейки с овощами по-азербайджански	1 630 ₽

ТАНДЫР.....35

Говяжья вырезка в тандыре	1 380 ₽
Перепелка в тандыре	770 ₽
Цыпленок в тандыре	650 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 37

Тава-Кебаб	600 ₽
Джиз-Быз	470 ₽
Голубцы	520 ₽
Долма с виноградными листьями	540 ₽
Долма по-азербайджански	590 ₽
Хинкали по-азербайджански	470 ₽
Хинкали по-грузински	420 ₽
Телятина по-строгановски	660 ₽
Вырезка по-царски	780 ₽
Котлеты из телятины	620 ₽
Хашлама из баранины	840 ₽
Эскалоп из свинины	540 ₽
Лангет из говяжьей вырезки	680 ₽
Плов узбекский	580 ₽
Куриные котлеты	410 ₽
Перепелка табака	770 ₽
Цыпленок табака	650 ₽
Котлета по-киевски	510 ₽
Осетрина	1 755 ₽
Семга «Бакинский бульвар»	850 ₽
Буглама из осетрины по-азерб.	1 380 ₽
Семга	990 ₽
Судак	625 ₽
Форель речная	840 ₽
Сибас	870 ₽
Дорада	870 ₽

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ.....47

Фасоль по-домашнему	520 ₽
Телятина по-домашнему	750 ₽
Баранина по-домашнему	620 ₽
Перепелка по-домашнему	770 ₽
Цыпленок по-домашнему	720 ₽
Куриные потрошки по-домашнему	400 ₽
Кролик по-домашнему	650 ₽
Осетрина по-домашнему	1 375 ₽

ШАШЛЫКИ 51

• ИЗ МЯСА

Шашлык из свиной корейки	490 ₽
Шашлык из свиных ребрышек	370 ₽
Шашлык из свиной мякоти	490 ₽
Шашлык из кролика	510 ₽
Шашлык из курдюка	540 ₽
Люля-кебаб из баранины	640 ₽
Шашлык из бараньих почек	340 ₽
Хан-кебаб по-кавказски	390 ₽
Шашлык из бараньего сердца	570 ₽
Шашлык из бараньей печени с курдюком	450 ₽
Шашлык из баранины «семечки»	560 ₽
Шашлык из бараньих семенников	510 ₽
Шашлык из бараньей корейки	620 ₽
Шашлык из бараньей мякоти	660 ₽
Шашлык из бараньих ребрышек	500 ₽
Шашлык из бараньей почечной части	650 ₽
Люля-кебаб из телятины	640 ₽
Шашлык из говяжьей вырезки «Бастурма»	790 ₽
Шашлык из телячьих ребрышек	600 ₽
Шашлык из телячьей грудинки	620 ₽
Шашлык из телячьей почечной части	750 ₽
Шашлык из телячьей мякоти	795 ₽
Шашлык из телячьей корейки	730 ₽

• ИЗ РЫБЫ

Шашлык из семги	990 ₽
Люля-кебаб из осетрины	1 650 ₽
Шашлык из осетрины	1 755 ₽
Форель речная на мангале	840 ₽
Дорада на мангале	870 ₽
Сибас на мангале	870 ₽

• ИЗ ПТИЦЫ

Люля-кебаб из курицы	440 ₽
Шашлык из курицы	420 ₽
Шашлык из куриных потрохов	350 ₽
Шашлык из перепелов	770 ₽

• ИЗ ОВОЩЕЙ

Шашлык «Овощное ассорти»	380 ₽
Шашлык из грибов	250 ₽
Люля-кебаб из картофеля	240 ₽
Шашлык из картофеля	210 ₽
Шашлык из картофеля с курдюком	350 ₽
Шашлык из баклажанов с курдюком	280 ₽
Шашлык из сладкого перца	200 ₽
Шашлык из репчатого лука	230 ₽
Шашлык из свежих помидоров	210 ₽
Шашлык из острого перца	130 ₽

ГАРНИРЫ 65

Овощное ассорти	390 ₽
Грибы жаренные с картофелем и луком	350 ₽
Овощи жаренные по-бакински на сковороде	360 ₽
Картофель по-домашнему	200 ₽
Картофельное пюре	165 ₽
Картофель фри	165 ₽
Картофель отварной	165 ₽
Гречка отварная	140 ₽
Рис отварной	140 ₽
Фасоль стручковая	470 ₽
Спаржа	550 ₽
Брокколи жареная	340 ₽
Брокколи на пару	340 ₽
Цветная капуста жареная	210 ₽
Цветная капуста на пару	210 ₽

ХЛЕБ 66

Лепешка пшеничная тонкая	70 ₽
Лепешка пшеничная круглая	70 ₽
Лаваш бакинский	30 ₽
Хлеб ржаной	40 ₽

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ 67

Садовые ягоды в ассортименте	680 ₽
Ассорти фруктов	1 400 ₽
Ананас (нарезка)	950 ₽

ДЕСЕРТЫ 69

Тирамису	350 ₽
Медовик	350 ₽
Наполеон	350 ₽
Чизкейк	350 ₽
Козинаки	250 ₽
Ляб-ляби	450 ₽
Финики	270 ₽
Халва бакинская	250 ₽
Пахлава	230 ₽
Мутаки	230 ₽
Шекербура	250 ₽
Домашнее варенье	350 ₽
Мед	190 ₽
Мороженое	275 ₽

20% СКИДКА
НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
App Store
Google play
17:55
Поиск
3G
бакинский бульвар
Меню
Мои заказы
Рестораны
Настройки
Условия доставки
О приложении
Служба доставки

ДОСТАВКА

24
ЧАСА
В СУТКИ

7
ДНЕЙ
В НЕДЕЛЮ

365
ДНЕЙ
В ГОДУ

ВОЗЬМИ С СОБОЙ

— 20% —

СКИДКА
НА САМОВЫВОЗ

TRIUMPH

ЭВЕНТ ХОЛЛ

ВАШ САМЫЙ ВАЖНЫЙ ДЕНЬ

+7 (985) 230 8888
info@triumph-banket.ru

Банкетный зал Triumph Event Hall

Роскошное пространство в классическом стиле на Кутузовском проспекте, для проведения самых крупномасштабных мероприятий столицы на высшем уровне! Шикарное здание Triumph Hall с величественным парадным входом и широкой лестницей с первого взгляда подарит гостям удовольствие от пребывания здесь, чувство предвкушения и загадочности.

За массивными парадными дверями гостей встретит элегантный холл, где мерцание хрусталя и блеск мрамора сочетаются с высокими потолками и великолепной стеной из оникса.

У совершенства, роскоши и комфорта есть своё лицо — просторный и наполненный светом зал с фешенебельным интерьером, который легко поддаётся трансформации под тематику любого события.

РЕСТОРАНЫ

ул. Неверовского, 15
м Парк Победы
+7 499 148-88-04

Балаклавский пр., вл. 11А
м Чертановская
+7 495 940-93-98

пр. Андропова, вл. 21А
м Коломенская
+7 925 589-03-36

ул. Намёткина, 3
м Новые Черёмушки
+7 495 223-93-18, +7 495 779-49-05

ул. Стартовая, 12
м Медведково
+7 495 474-70-59

МКАД, 19-ый км., вл. 6А
м Алма-Атинская
+7 495 227-27-61, +7 495 227-27-62

ул. Земляной Вал, 18/4
м м. Курская
+7 499 347-82-72

МО, г. Мытищи, ул. Университетская, 9
+7 495 940-96-00

МО, Рублево-Успенское ш., 12, Горки 2
+7 495 480-88-77, +7 495 480-88-99

Постное блюдо

Приготовление блюда от 35 минут

Блюдо, приготовленное по традиционному национальному рецепту

Острое блюдо

ХИТ

Хит продаж

* Варианты подачи блюд в ресторанах могут отличаться от фотографий, представленных в меню