






ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

ГАРНИРЫ

 Картофель фри ^{150 г}	270.-
 Картофельное пюре ^{150 г}	190.-
Жареный картофель ^{200 г} с грибами и луком	270.-
Картофель с курдюком и чесноком ^{150 г}	270.-
Рис ^{150 г}	190.-
Жареный шпинат с зеленым луком ^{150 г}	350.-
Овощи гриль ^{200 г}	540.-

ШАУРМА

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

С курицей ^{285 г}	530.-
С телятиной ^{285 г}	690.-
* С бараниной ^{285 г}	690.-

new ПОКЕ

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

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ ^{250 г}

540.-


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.-

САЛАТЫ

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

 Салат из свежих овощей ^{270 г} Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	450.-
--	-------



 Салат из капусты ^{150 г} и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	230.-
---	-------

* Салат с киноа, ^{280 г} томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юзу, грецкими орехами и секретной заправкой	650.-
--	-------

СУПЫ

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

* ПИЦЦА

Маргарита ^{265 г} С розовыми томатами, сыром моцарелла, и фирменным томатным соусом	550.-
 Пепперони ^{295 г} С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом	650.-
 Четыре сыра ^{255 г} С пармезаном, горгонзолой, таледжио и моцареллой	690.-
Ветчина с грибами ^{340 г} С моцареллой, пармезаном, горгонзолой, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, орегано, базиликом и фирменным томатным соусом	760.-



электронное меню
кухни и бара



ГРИЛЬ И МАНГАЛ

- * Каре ягненка с соусом Бринджал 200 / 50 г 2 150.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка.
Подаётся с фирменным соусом из баклажанов
- Куриные бёдрышки на гриле 240 / 130 г 720.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем

- * Стейк из сёмги на гриле 150 / 35 / 30 / 25 г 1 190.-
Подаётся с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном

- Овощи гриль 200 г 540.-

Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

- Из курицы 100 / 10 г 380.-

- Из баранины с луком 100 / 10 г 550.-

- Из телятины с луком 100 / 10 г 550.-

- Из бараньей печени 100 / 10 г 350.-

- * Из креветок 100 / 25 г 690.-
Подаётся с лимоном

Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

- Из баранины 100 / 10 г 450.-

- Из телятины 100 / 10 г 480.-

- Из курицы 100 / 10 г 370.-

Соусы 50 г

- Аджика, Наршараб, Для шашлыка, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком 110.-

- Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь 190.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- * Дорадо 1 шт / 250 / 69 г 1 090.-
Запечённая с помидорами черри

- Бургер Олд Скул 310 г 650.-
Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус
С сыром 346 г 690.-

- Куриные котлеты с картофельным пюре 180 / 150 / 55 г 520.-
Подаются с грибным соусом

- Домашние котлеты из телятины с картофельным пюре 160 / 150 / 40 г 650.-
Подаются с трюфельным соусом

- * Бефстроганов 390 г 950.-
Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками

- Телятина с грибами в соевом соусе 230 г 850.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом

- Баранья печень с яблоками и луком 300 г 490.-
Обжаренные в соевом соусе

- * Семга на пару с овощами 160 / 150 / 30 / 25 г 1 190.-
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном

- Колбаски из баранины и говядины с сыром и болгарским перцем 150 / 200 / 30 г 690.-
С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом

ПЕЧЁМ

- Кок-самса с сулугуни и зеленью 1 шт / 115 г 280.-

- Кок-самса с сулугуни и томатами 1 шт / 115 г 280.-

- Самса бейби с телятиной 2 шт / 80 г 290.-

- Самса с бараниной 1 шт / 100 г 290.-

- * Хачапури по-мегрельски с сыром 400 г 490.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров

- Хачапури по-аджарски 315 г 490.-
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком
Дополнительный яичный желток: 50.-

- Лепёшка из тандыра 1 шт / 120 г 110.-

- Лепешка Роти парата 1 шт / 50 г 130.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

- Хинкали с говядиной 3 шт / 300 г 410.-
С пряными специями и кинзой

- Хинкали с бараниной 3 шт / 300 г 410.-
С пряными специями и кинзой

- * Манты с бараниной 190 / 30 г 410.-
Подаются со сметаной

- Классические пельмени с говядиной 300 г 490.-

ЖАРИМ

Пичча нон

Лепёшка из тонкого теста с начинкой

- С тыквой 180 г 310.-

- С сыром 180 г 310.-
С ароматной кинзой

- С бараниной 180 г 310.-

Чебуреки

- С курицей 2 шт / 150 г 290.-

- С телятиной 160 г 390.-

- С бараниной 160 г 390.-

ДЕСЕРТЫ

- Орешки с вареной сгущенкой и арахисом 150 г 320.-

- Медовик 120/30/30 г 390.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым

- Наполеон 160/40 г 490.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами

- Шоколадный торт 120/25 г 390.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.
Украшается карамельной корзинкой и физалисом

- Павлова с ягодами 230 г 590.-
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго

- Домашняя воздушная пахлава 120 г 320.-
С мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом

- Сырники 280 г 550.-
Со взбитыми сливками, клубникой, кресс салатом

- Варенье на выбор 100 г 180.-
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники

- Сорбет 50 г 190.-
В ассортименте

- Мороженое 50 г 190.-
Ванильное, шоколадное, клубничное

- Мёд таёжный 100 г 190.-

- Фруктовая ваза 1 600 г 2 300.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

- * Сяке 35 г 160.-
Лосось

- Магура 35 г 140.-
Тунец

- Унаги 33 г 170.-
Угорь

- Эби 35 г 140.-
Креветка

Гунканы

- Сяке спайс 35 г 150.-
С лососем спайс

- Эби спайс 35 г 140.-
С креветкой спайс

- Унаги спайс 35 г 170.-
С угрём спайс

- Магура спайс 35 г 140.-
С тунцом спайс

- Кани спайс 35 г 190.-
Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайси

* Роллы

- Сяке Маки 100 г 350.-
Лосось

- 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 и кунжутом

- Текка Маки 100 г 350.-
Ролл с тунцом

- Калифорния 190 г 750.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобики

- Филадельфия 195 г 720.-
Лосось, огурец, сыр филадельфия

- Лосось Абури 210 г 790.-
Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобики, соус спайси и унаги

- Дракон 190 г 720.-
Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги

- Тёплый ролл четыре сыра 220 г 550.-
Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр

- Тёплый ролл Кранч 240 г 690.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги

- Креветка темпура 220 г 710.-
Креветка темпурная, авокадо, лосось, филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги

- Острый лосось с чили перцем 220 г 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 в трюфельном соусе 180 г 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

