

ЗАВТРАКИ

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

ЗАКУСКИ

HIT Домашняя икра из овощей ^{155 / 50 г}	490.-
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца.	
Подаётся с лепёшкой Роти парата	
Сельдь с печёным картофелем ^{85 / 85 / 60 / 15 г}	390.-
и гренками из бородинского хлеба	
Подаётся со свежей зеленью, редисом, красным луком и яблоками	
⭐ Розовые томаты и огурцы ^{250 / 50 г}	620.-
с чесночным соусом и карибикой	
Ассорти домашних сыров ^{190 / 125 г}	1150.-
Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	
Ассорти фермерских сыров ^{260 г}	1950.-
Пармезан, Дор блю, Маасдам, Камамбер, Dürr 6 месяцев	
Казы по-татарски ^{80 / 15 г}	590.-
Домашняя сырояденная колбаса из конины с добавлением ароматных специй.	
Подаётся со свежей зеленью и красным луком	
Казы по-узбекски ^{80 / 15 г}	590.-
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй.	
Подаётся со свежей зеленью и красным луком	
Отварной говяжий язык ^{100 / 25 / 20 г}	610.-
Подаётся с хреном и горчицей	
⭐ Домашние соленья ^{315 г}	470.-
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша.	
Подаётся с ароматной зеленью	
⭐ Свежая зелень ^{70 г}	290.-
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	
HIT Жареный сулугуни с томатами ^{140 / 100 г}	540.-
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}	690.-
с брынзой и томатами	
Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	

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}	570.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	
HIT 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}	280.-
и моркови с ароматным маслом	
Рекомендовано к шашлыкам	
Буррата с узбекскими томатами ^{260 г}	890.-
С базиликом и оливковым маслом	
⭐ Салат из розовых томатов ^{150 г}	420.-
с базиликом	
Розовые томаты, репчатый лук, ароматный базилик и перец чили	
Ташкент ^{160 г}	570.-
Салат из отварной телятины и сочной редьюки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	
⭐ Стейк салат ^{220 г}	890.-
Нежная говядина с запечёнными баклажанами, цукини, болгарским перцем, свежей зеленью и красным луком.	
Заправляется соусами шиско и чимичурри	
Цезарь с курицей ^{255 г}	850.-
Цезарь с креветками ^{245 г}	890.-
Зелёный салат с креветками ^{150 г}	750.-
С рукколой, шпинатом, салатом Романо, томатами, огурцами, сырём пармезан и кешью.	
Заправляется растительным маслом с зеленью и соусом Понзу Юдзу	
Греческий салат ^{350 г}	690.-
Салат с языком и рукколой ^{150 г}	750.-
с ореховым соусом	
С розовыми томатами и сырём пармезан	
Оливье ^{200 г}	580.-
С курицей, креветкой, крабом и крабовым мясом сурими	
⭐ Узбекский салат из нежной ^{150 г}	570.-
телятины с овощами	
В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	
⭐ Салат из свежих овощей ^{270 г}	470.-
Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного и репчатого лука и кинзы.	
Заправляется деревенским маслом	
⭐ Салат с амарантом, ^{280 г}	680.-
киноа, томатами и авокадо	
Амарант с авокадо, киноа, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Суп куриный с домашней лапшой ^{350 г}	430.-
Лагман ^{370 / 20 г}	570.-
Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьянном и домашней лапшой.	
Подаётся с аджикой	
⭐ Шурпа ^{365 г}	650.-
Ароматный мясной бульон с бараниной, картофелем и ароматной зеленью	
Рыбный суп ^{350 г}	590.-
С filet дорадо, овощами и зеленью	
HIT Домашний борщ ^{350 / 30 г}	520.-
С нежной телятиной и овощами.	
Подаётся со сметаной	
Щавлевый суп с телятиной ^{300 / 30 г}	450.-
С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	
Харчо ^{300 / 20 г}	470.-
Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подаётся с аджикой	
Суп-пюре из тыквы ^{350 / 15 г}	370.-
Подаётся с пшеничными гренками	
⭐ Том ям ^{370 / 100 / 10 г}	740.-
Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами и помидорами.	
Подаётся с рисом, лаймом и перцем чили	

ШАУРМА

Кусочки обжаренного на угле мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	
С курицей ^{285 г}	570.-
С телятиной ^{285 г}	690.-
С бараниной ^{285 г}	690.-

ПИЦЦА

Маргарита ^{385 г}	640.-
С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	
⭐ Пепперони ^{400 г}	770.-
С пепперони, сырьем моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	
Четыре сыра ^{415 г}	790.-
С пармезаном, горгонзолой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	
Ветчина с грибами ^{475 г}	820.-
С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	

Ассорти сыров Dürr ^{120 / 55 г - 125 / 125 мл}	1850.-
и два бокала белого вина	
Пино Гриджио Каза Дефра	

Выдержка сыров 3, 6 и 12 месяцев.

Подаётся с ягодами малины, голубики и клубники

ЖАРИМ

Пичча нон	
Лепёшка из тонкого теста с начинкой	
С тыквой ^{180 г}	320.-
С сыром и томатами ^{180 г}	330.-
И ароматной кинзой	
С бараниной ^{180 г}	320.-
И яблоком ^{180 г}	320.-

ЧЕБУРЕКИ

С телятиной ^{160 г}	440.-
И ароматной кинзой	
С бараниной ^{160 г}	440.-
И ароматной кинзой	

ЛЕПИМ

<tbl_struct

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка <small>200 / 100 г</small>	2 150.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подаётся с запечённым томатом и свежей зеленью	
Куриные бёдрышки на гриле <small>240 / 130 / 20 г</small>	770.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем, приготовленными на гриле	
Стейк из сёмги на гриле <small>150 / 25 / 30 / 25 г</small>	1 250.-
Подаётся со шпинатом, сырным соусом и лимоном	
HIT Овощи гриль <small>200 / 25 г</small>	550.-

Шашлык

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше	
Из курицы <small>100 / 80 г</small>	470.-
Из баранины <small>100 / 80 г</small>	590.-
Из телятины <small>100 / 80 г</small>	590.-
☆ Из Рибая <small>130 / 80 г</small>	950.-
Из креветок <small>100 / 50 г</small>	720.-
Подаётся с лимоном на лаваше	

Люля-кебаб

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше	
Из баранины <small>100 / 80 г</small>	540.-
Из телятины <small>100 / 80 г</small>	540.-
Из курицы <small>100 / 80 г</small>	440.-

Соусы 50г

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 <small>150 г</small>	350.-
и арахисом	
Медовик <small>120 / 30 / 30 г</small>	440.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым	
HIT Наполеон <small>160 / 60 г</small>	520.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами	
Шоколадный торт <small>120 / 40 г</small>	440.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается физалисом	
☆ Павлова с ягодами <small>200 г</small>	620.-
Воздушное блюдо с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	
Сырники <small>110 / 65 г</small>	590.-
С соусом из вишни и черешни	
Чизкейк баскский <small>160 / 50 г</small>	520.-
Мягкий внутри, обожжённый снаружи	
Варенье на выбор <small>100 г</small>	190.-
Из черешни, греческого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	
Сорбет <small>50 г</small>	190.-
Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника	
Мороженое <small>50 г</small>	190.-
Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тiramisu	
Фруктовая ваза <small>1600 г</small>	2 700.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	

ПЛОВ HIT

Плов <small>250 г</small>	570.-
Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом	
Добавки к плову:	
Ачичик <small>50 г</small>	115.-
Маринованный лук <small>20 г</small>	75.-
Жареный чеснок <small>30 г</small>	75.-
Гранат <small>20 г</small>	75.-

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке <small>35 г</small>	180.-
Лосось	
Унаги <small>33 г</small>	190.-
Угорь	
Эби <small>35 г</small>	160.-
Креветка	

Гунканы

Сяке спайс <small>35 г</small>	170.-
С лососем спайс	
Эби спайс <small>35 г</small>	160.-
С креветкой спайс	
Унаги спайс <small>35 г</small>	190.-
С угрем спайс	
Кани спайс <small>35 г</small>	200.-
Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайс	

Роллы

Сяке Маки <small>100 г</small>	350.-
Ролл с лососем	
Q Авокадо Маки <small>100 г</small>	260.-
Ролл с авокадо	
Q Каппа Маки <small>100 г</small>	250.-
Ролл с огурцом и кунжутом	
Унаги Маки <small>100 г</small>	420.-
Ролл с угрем, кунжутом и соусом унаги	
Калифорния <small>190 г</small>	780.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	
Филадельфия <small>195 г</small>	770.-
Лосось, огурец, сыр филадельфия	
HIT Дракон <small>190 г</small>	770.-
Креветка, уголь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	
Тёплый ролл четыре сыра <small>220 г</small>	590.-
Уголь, сыр чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	
Тёплый ролл Кранч <small>240 г</small>	730.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соус спайс и унаги	
☆ Ролл Запечённый лосось <small>215 г</small>	790.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, сырный соус, зелёный лук, соус унаги и икра тобико	

ГАРНИРЫ

Картофель фри <small>150 г</small>	320.-
Морковь с розмарином <small>150</small>	250.-
Картофельное пюре <small>150 г</small>	220.-
Жареный картофель <small>250 / 30 г</small> с грибами и луком	370.-
С копчёной сметаной	
Жареный шпинат с зелёным луком <small>150 г</small>	350.-
Запечённый картофель <small>150 г</small> с топлёным маслом	280.-
Рис <small>150 г</small>	220.-
HIT Овощи гриль <small>200 / 25 г</small>	550.-



электронное меню кухни и бара

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

HIT Топ продаж Острое блюдо Q Веганское блюдо ☆ Выбор шефа