

## ЗАВТРАКИ

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

## ЗАКУСКИ

<b>НИТ Домашняя икра из овощей</b> <sup>155 / 50 г</sup>	490.-
Икра из баклажанов, цуккини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	
<b>Сельдь с печёным картофелем</b> <sup>85 / 85 / 60 / 15 г</sup> и гренками из бородинского хлеба	390.-
Подается со свежей зеленью, редисом, красным луком и яблоками	
🌿 <b>Розовые томаты и огурцы</b> <sup>250 / 50 г</sup> с чесночным соусом и карибикой	620.-
<b>Ассорти домашних сыров</b> <sup>190 / 125 г</sup>	1 150.-
Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	
<b>Ассорти фермерских сыров</b> <sup>260 г</sup>	1 950.-
Пармезан, Дор блю, Маасдам, Камамбер, Durr 6 месяцев	
<b>Казы по-татарски</b> <sup>80 / 15 г</sup>	590.-
Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
<b>Казы по-узбекски</b> <sup>80 / 15 г</sup>	590.-
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
<b>Отварной говяжий язык</b> <sup>100 / 25 / 20 г</sup>	610.-
Подается с хреном и горчицей	
🌿 <b>Домашние соленья</b> <sup>315 г</sup>	470.-
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	
🌿 <b>Свежая зелень</b> <sup>70 г</sup>	290.-
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	
<b>НИТ Жареный сулугуни с томатами</b> <sup>140 / 100 г</sup>	540.-
<b>Шакшука</b> <sup>280 г</sup>	650.-
Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
☆ <b>Запечённый баклажан</b> <sup>250 г</sup> с брынзой и томатами	690.-
Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	

## ВЫПЕЧКА

<b>Кок-самса с сулугуни и зеленью</b> <sup>1 шт / 115 г</sup>	290.-
☆ <b>Кок-самса с сулугуни и томатами</b> <sup>1 шт / 115 г</sup>	290.-
<b>Эчпочмак с гусем</b> <sup>90 г</sup>	290.-
<b>Самса бейби с телятиной</b> <sup>2 шт / 80 г</sup>	290.-
<b>Самса с бараниной</b> <sup>1 шт / 100 г</sup>	290.-
<b>Хачапури по-мегрельски с сыром</b> <sup>380 г</sup>	570.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	
<b>НИТ Хачапури по-аджарски</b> <sup>330 г</sup>	520.-
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком Дополнительный яичный желток: 50.-	
<b>Лепёшка из тандыра</b> <sup>1 шт / 120 г</sup>	130.-
<b>Лепёшка Роти парата</b> <sup>1 шт / 50 г</sup>	150.-

## САЛАТЫ

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

AMARANTO

## ЖАРИМ

<b>Костыбый с мясом</b> <sup>90 г</sup>	290.-
<b>Костыбый с картофелем и сулугуни</b> <sup>90 г</sup>	290.-
<b>Пичча нон</b>	
Лепёшка из тонкого теста с начинкой	
<b>С тыквой</b> <sup>180 г</sup>	320.-
<b>С сыром и томатами</b> <sup>180 г</sup>	330.-
И ароматной кинзой	
<b>С бараниной</b> <sup>180 г</sup>	320.-
☆ <b>С яблоком</b> <sup>180 г</sup>	320.-
<b>Чебуреки</b>	
<b>С телятиной</b> <sup>160 г</sup>	440.-
И ароматной кинзой	
<b>С бараниной</b> <sup>160 г</sup>	440.-
И ароматной кинзой	

## ЛЕПИМ

🌿 <b>Хинкали с говядиной</b> <sup>3 шт / 300 г</sup>	440.-
С пряными специями и кинзой	
🌿 <b>Хинкали с бараниной</b> <sup>3 шт / 300 г</sup>	440.-
С пряными специями и кинзой	
☆ <b>Пельмени чёрные с лососем</b> <sup>275 / 50 г</sup>	690.-
Подается со сметаной	
<b>Классические пельмени</b> <sup>300 г</sup> с говядиной	510.-

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### СУПЫ

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

### ШАУРМА

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

<b>С курицей</b> <sup>285 г</sup>	570.-
<b>С телятиной</b> <sup>285 г</sup>	690.-
<b>С бараниной</b> <sup>285 г</sup>	690.-

### ПИЦЦА

<b>Маргарита</b> <sup>385 г</sup>	640.-
С сыром моцарелла, фирменным томатным соусом, соусом песто, кедровыми орешками и базиликом	
🌿 <b>Пепперони</b> <sup>400 г</sup>	770.-
С пепперони, сырами моцарелла и пармезан, фирменным томатным соусом, соусом бешамель и базиликом	
<b>Четыре сыра</b> <sup>415 г</sup>	790.-
С пармезаном, горгонзоллой, таледжио, моцареллой, чеддером и соусом бешамель	
<b>Ветчина с грибами</b> <sup>475 г</sup>	820.-
С моцареллой, пармезаном, шампиньонами, ветчиной, печёным перцем, оливками, фирменным томатным соусом и соусом бешамель	

**Ассорти сыров Durr** <sup>120 / 55 г - 125 / 125 мл</sup> **1 850.-**  
и два бокала белого вина  
**Пино Гриджио Каза Дефра**  
Выдержка сыров 3, 6 и 12 месяцев.  
Подается с ягодами малины, голубики и клубники

ЭКОНИВА  
ЭКОНИВА



### электронное меню кухни и бара

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

**НИТ** Топ продаж 🌿 Острое блюдо 🌿 Веганское блюдо ☆ Выбор шефа

# ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка <sup>200 / 100 г</sup> 2 150.-

Запечённое на гриле каре ягнёнка.  
Подаётся с запечённым томатом и свежей зеленью

Куриные бёдрышки на гриле <sup>240 / 130 / 20 г</sup> 770.-

Подаются с томатами, цукини и сладким перцем, приготовленными на гриле

Стейк рибай с перченым соусом <sup>350 с.в / 50 г</sup> 2 950.-

Стейк из сёмги на гриле <sup>150 / 25 / 30 / 25 г</sup> 1 250.-

Подаётся со шпинатом, сырным соусом и лимоном

**НIT** Овощи гриль <sup>200 / 25 г</sup> 550.-

## Шашлык

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из курицы <sup>100 / 80 г</sup> 470.-

Из баранины <sup>100 / 80 г</sup> 590.-

Из телятины <sup>100 / 80 г</sup> 590.-

☆ Из Рибая <sup>130 / 80 г</sup> 950.-

Из креветок <sup>100 / 50 г</sup> 720.-

Подаётся с лимоном на лаваше

## Люля-кебаб

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из баранины <sup>100 / 80 г</sup> 540.-

Из телятины <sup>100 / 80 г</sup> 540.-

Из курицы <sup>100 / 80 г</sup> 440.-

## Соусы <sup>50 г</sup>

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 <sup>150 г</sup> и арахисом 350.-

Медовик <sup>120 / 30 / 30 г</sup> 440.-

Подаётся с ванильным соусом и мороженым

**НIT** Наполеон <sup>160 / 60 г</sup> 520.-

Подаётся с клубничным и ванильным соусами

Шоколадный торт <sup>120 / 40 г</sup> 440.-

Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается физалисом

☆ Павлова с ягодами <sup>200 г</sup> 620.-

Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго

Сырники <sup>110 / 65 г</sup> 590.-

С соусом из вишни и черешни

Чизкейк баскский <sup>160 / 50 г</sup> 520.-

Мягкий внутри, обожжённый снаружи

Варенье на выбор <sup>100 г</sup> 190.-

Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники

Сорбет <sup>50 г</sup> 190.-

Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника

Мороженое <sup>50 г</sup> 190.-

Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тирамису

☆ Фруктовая ваза <sup>1600 г</sup> 2 700.-

Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки

# ПЛОВ **НIT**

Плов <sup>250 г</sup> 570.-

Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом

Добавки к плову:

Ачичук <sup>50 г</sup> 115.-

Маринованный лук <sup>20 г</sup> 75.-

Жареный чеснок <sup>30 г</sup> 75.-

Гранат <sup>20 г</sup> 75.-

# ГОРЯЧЕЕ

Дорадо <sup>1 шт / 250 / 60 г</sup> 1 150.-

Запечённая с розмарином и соусом сладкий чили. Подаётся с соусом песто, базиликом и лимоном

☆ Бургер Дабл Олд Скул с сыром <sup>346 г</sup> 740.-

Двойная котлета из говядины, картофельная булочка, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус

Куриные котлеты <sup>180 / 150 / 55 г</sup> с картофельным пюре 620.-

Подаются с грибным соусом. На пару / жареные

Домашние котлеты из телятины <sup>160 / 150 / 40 г</sup> с картофельным пюре 690.-

Подаются с трюфельным соусом. На пару / жареные

**НIT** Бефстроганов с картофельным пюре <sup>390 г</sup> 980.-

Вырезка из говядины, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками

☆ Харисса Чикен <sup>195 / 85 г</sup> 790.-

Обжаренная куриная грудка в соусе Харисса. Подаётся с гарниром из шпината, редиса, цукини и яблока

Телятина с грибами в соевом соусе <sup>300 г</sup> 890.-

Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом

☆ Печень с яблоками и луком <sup>300 г</sup> 630.-

Обжаренная в соевом соусе

Сёмга на пару с овощами <sup>160 / 150 / 30 / 25 г</sup> 1 250.-

Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном

Колбаски из баранины <sup>130 / 200 / 30 г</sup> и говядины с сыром 690.-

С тушёной капустой, картофелем фри, розовыми томатами, красным луком и свежей зеленью

Жареная мраморная говядина <sup>330 г</sup> с запечённым картофелем 1 080.-

Украшается зеленью и перчиками бикиньо

Медальоны Филе-миньон <sup>140 / 80 / 30 г</sup> с перченым соусом 1 350.-

Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше

# ГАРНИРЫ

Картофель фри <sup>150 г</sup> 320.-

Морковь с розмарином <sup>150 г</sup> 250.-

Картофельное пюре <sup>150 г</sup> 220.-

Жареный картофель <sup>250 / 30 г</sup> с грибами и луком 370.-

С копчёной сметаной

Жареный шпинат с зелёным луком <sup>150 г</sup> 350.-

Запечённый картофель <sup>150 г</sup> с топлёным маслом 280.-

Рис <sup>150 г</sup> 220.-

**НIT** Овощи гриль <sup>200 / 25 г</sup> 550.-

# СУШИ И РОЛЛЫ

## Суши

Сяке <sup>35 г</sup> 180.-

Лосось

Унаги <sup>33 г</sup> 190.-

Угорь

Эби <sup>35 г</sup> 160.-

Креветка

## Гунканы

Сяке спайс <sup>35 г</sup> 170.-

С лососем спайс

Эби спайс <sup>35 г</sup> 160.-

С креветкой спайс

Унаги спайс <sup>35 г</sup> 190.-

С угрём спайс

Кани спайс <sup>35 г</sup> 200.-

Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайс

## Роллы

Сяке Маки <sup>100 г</sup> 350.-

Ролл с лососем

☆ Авокадо Маки <sup>100 г</sup> 260.-

Ролл с авокадо

☆ Каппа Маки <sup>100 г</sup> 250.-

Ролл с огурцом и кунжутном

Унаги Маки <sup>100 г</sup> 420.-

Ролл с угрём, кунжутном и соусом унаги

Калифорния <sup>190 г</sup> 780.-

Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико

Филадельфия <sup>195 г</sup> 770.-

Лосось, огурец, сыр филадельфия

**НIT** Дракон <sup>190 г</sup> 770.-

Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги

Тёплый ролл четыре сыра <sup>220 г</sup> 590.-

Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр

☆ Тёплый ролл Кранч <sup>240 г</sup> 730.-

Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги

☆ Ролл Запечённый лосось <sup>215 г</sup> 790.-

Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, сырный соус, зелёный лук, соус унаги и икра тобико



## электронное меню кухни и бара

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

**НIT** Топ продаж  Острое блюдо  Веганское блюдо  Выбор шефа