




ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти мясных деликатесов	1500.-
Вителло тоннато	990.-
Брускетта с сельдью и молодым картофелем	490.-
Бастурма/Бастурма пикантная	650.-
Татаки из лосося	890.-
Домашняя икра из овощей ^{150 / 50 г} Икра из баклажанов, цуккини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	490.-
Брускетта с сельдью ^{170 г} и молодым картофелем	390.-
 Розовые томаты и огурцы ^{300 / 50 г} с чесночным соусом / сметаной / растительным маслом	495.-
Ассорти домашних сыров ^{190 / 126 г} Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	950.-
Ассорти фермерских сыров ^{260 г} Пармезан, раklet, горгонзола дольче, джерси чиз, камамбер	1 800.-
Казы по-татарски ^{80 / 10 г} Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	550.-
Казы по-узбекски ^{80 / 10 г} Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	550.-
Отварной говяжий язык ^{100 / 30 г} Подается с хреном или горчицей	550.-
 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.-
 Капуста квашеная ^{160 г}	150.-
 Огурцы бочковые ^{160 г}	150.-
 Помидоры солёные ^{160 г}	150.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сулугуни с томатами ^{140 / 100 г}	520.-
Василь-Шука ^{280 г} Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	590.-
 Запечённый баклажан ^{250 г} с сулугуни и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	555.-
Лахмаджун ^{280 г} Турецкая лепешка с ароматным фаршем из баранины, свежими и вялеными томатами, перчиком чили и петрушкой	570.-
Гренки чесночные ^{100 г}	150.-

ГАРНИРЫ

 Картофель фри ^{150 г}	250.-
 Картофельное пюре ^{150 г}	170.-
Жареный картофель ^{200 г} с грибами и луком	250.-
Картофель с курдюком и чесноком ^{150 г}	190.-
Рис ^{150 г}	170.-
Жареный шпинат с зелёным луком ^{150 г}	350.-
Овощи гриль ^{200 г}	450.-

ПОКЕ

Поке с креветкой темпура ^{400 г} 740.-
 С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобики, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом

Поке с лососем ^{355 г} 740.-
 С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобики, имбирём, кунжутом и специальным соусом

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ ^{250 г}

510.-

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

Добавки к плову:

Ачичук ^{50 г}	130.-
Маринованный лук ^{20 г}	130.-
Жареный чеснок ^{30 г}	130.-
Гранат ^{20 г}	130.-

САЛАТЫ

Салат-микс с авокадо и клубникой	720.-
Салат Баку Дримс	490.-
 Буррата с узбекскими томатами ^{260 г} С базиликом и оливковым маслом	780.-
 Ачичук ^{150 г} Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	340.-
Ташкент ^{160 г} Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	480.-
Цезарь с курицей ^{245 г}	750.-
Цезарь с креветками ^{235 г}	850.-
Зелёный салат с креветками ^{215 г} С рукколой, микс-салатом, томатами, огурцами, сыром пармезан, под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	830.-
Греческий салат ^{350 г}	670.-
Салат с языком и рукколой ^{150 г} с ореховым соусом	610.-
Оливье с курицей, ^{200 г} креветкой и тобики	520.-
 Узбекский салат из нежной телятины с овощами В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	490.-
 Салат из свежих овощей ^{270 г} Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	395.-
 Салат из капусты ^{150 г} и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	260.-
Салат с киноа, ^{280 г} томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	580.-

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	540.-
Шурпа ^{300 г} Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	570.-
Рыбный суп с овощами ^{300/25 г} Уха из лосося и филе трески с картофелем, сельдереем, болгарским перцем, томатами	520.-
Домашний борщ ^{300 / 30 г} С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	420.-
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	520.-
Грибной крем-суп ^{250 / 15 г} Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	440.-
 Харчо ^{250 / 20 г} Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	440.-
Мясная солянка с копченостями ^{250 / 30 / 25 г}	460.-
Суп-пюре из тыквы ^{300 / 15 г} Подается с пшеничными гренками	350.-
Русские щи ^{250 / 80 / 30 г} Из кислой капусты с телятиной. Подается с чесночными гренками и сметаной.	420.-
 Том ям ^{320 г} Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лимонграссом и перцем чили	650.-

ШАУРМА

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

С курицей ^{285 г}	460.-
С телятиной ^{285 г}	550.-
С бараниной ^{285 г}	590.-

НАМАЗКИ

Дзадзики	350.-
Хумус с бараниной	560.-
Намазка с козым сыром	460.-



ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Цыплёнок Табака на гриле	950.-
Каре ягнёнка с соусом Бринджал ^{200 / 50 г} Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подаётся с фирменным соусом из баклажанов	2 100.-
Рибай	3 300.-
Куриные бёдрышки на гриле ^{240 / 130 г} Подаются с томатами, цукини и сладким перцем	650.-
Куриные бедрышки с картофелем черри	580.-
Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 35 / 30 / 25 г} Подаётся с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном	1 250.-
Уч-панжа из баранины ^{200 / 50 г}	990.-
Уч-панжа из курицы	590.-
Уч-панжа из телятины	980.-
Овощи гриль ^{200 г}	450.-

Шашлык

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из курицы ^{100 / 10 г}	390.-
Из баранины ^{100 / 10 г}	480.-
Из телятины ^{100 / 10 г}	510.-
Из бараньей печени ^{100 / 10 г}	350.-
Из креветок ^{100 / 25 г} Подаётся с лимоном	690.-
Из осетрины ^{100 г} Украшается маринованным луком с зеленью и долькой лимона	1 100.-

Люля-кебаб

Подаётся с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из баранины ^{100 / 10 г}	440.-
Из телятины ^{100 / 10 г}	440.-
Из курицы ^{100 / 10 г}	360.-

Соусы ^{50 г}

Аджика, Наршараб, Для шашлыка, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком, Сметана, Соевый, Масло оливковое, Масло растительное деревенское, Горчица, Уксус бальзамик	110.-
Хрен	130.-
Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь	150.-

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущёнкой ^{150 г} и арахисом	420.-
Медовик ^{120 / 30 / 30 г} Подаётся с ванильным соусом и мороженым	420.-
Наполеон ^{160 / 40 г} Подаётся с клубничным и ванильным соусами	450.-
Шоколадный торт ^{120 / 25 г} Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	420.-
Павлова с ягодами ^{230 г} Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	550.-
Сырники ^{280 г} Совзбитыми сливками, клубникой, кресс-салатом	560.-
Варенье на выбор ^{100 г} Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	160.-
Сорбет ^{50 г} Манго, лимон-лайм, малина-клубника	250.-
Мороженое ^{50 г} Ванильное, шоколадное, клубничное	220.-
Мед таежный ^{100 г}	140.-
Фруктовая ваза ^{1600 г} Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	1 800.-

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}	390.-
Самса с бараниной ^{1 шт / 100 г}	270.-
Хачапури по-мегрельски с сыром ^{400 г} Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	520.-
Хачапури по-аджарски ^{315 г} В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком Дополнительный яичный желток: 50.-	490.-
Лепёшка из тандыра ^{1 шт / 120 г}	90.-
Лепёшка Роти парата ^{1 шт / 50 г}	150.-

ЛЕПИМ И ВАРИМ

Вареники с картофелем и грибами	480.-
Хинкали с говядиной ^{3 шт / 300 г} С пряными специями и кинзой	390.-
Хинкали с бараниной ^{3 шт / 300 г} С пряными специями и кинзой	390.-
Манты с бараниной ^{190 / 30 г} Подаются со сметаной	450.-
Классические пельмени ^{300 г} с говядиной	490.-

ЖАРИМ

Пичча нон Лепёшка из тонкого теста с начинкой	
С яблоком ^{180 г}	310.-
С сыром ^{180 г} С ароматной кинзой	340.-
С бараниной ^{180 г}	340.-
Чебуреки	
С курицей ^{2 шт / 150 г} И ароматной кинзой	290.-
С телятиной ^{160 г} И ароматной кинзой	380.-
С бараниной ^{160 г} И ароматной кинзой	380.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Медальоны из говяжьей вырезки	980.-
Кюфта с печёными овощами	750.-
Дорадо ^{1 шт / 250 / 69 г} Запечённая с помидорами черри	1150.-
Бургер Олд Скул ^{310 г} Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус	690.-
Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г} с картофельным пюре Подаются с грибным соусом	540.-
Домашние котлеты из телятины ^{160 / 150 / 40 г} с картофельным пюре Подаются с трюфельным соусом	620.-
Бефстроганов ^{390 г} Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками	860.-
Телятина с грибами в соевом соусе ^{230 г} Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом	780.-
Баранья печень с яблоками и луком ^{300 г} Обжаренные в соевом соусе	480.-
Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г} Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном	1 250.-
Колбаски из баранины и говядины ^{150 / 200 / 30 г} с сыром и болгарским перцем Стушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом	630.-
Куриная грудка с овощами ^{245 г} Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом	600.-
Жареная мраморная ^{330 г} говядина с картофелем черри Украшается зеленью и перчиками бикиньо	1080.-

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г} Лосось	150.-
Магура ^{35 г} Тунец	140.-
Унаги ^{33 г} Угорь	160.-
Эби ^{35 г} Креветка	140.-

Гунканы

Сяке спайс ^{35 г} С лососем спайс	150.-
Эби спайс ^{35 г} С креветкой спайс	140.-
Унаги спайс ^{35 г} С угрём спайс	160.-
Магура спайс ^{35 г} С тунцом спайс	140.-
Кани спайс ^{35 г} Мясо краба, крабовое мясо сурими, спайс	190.-

Роллы

Сяке Маки ^{100 г} Лосось	250.-
Авокадо Маки ^{100 г} Ролл с авокадо	240.-
Каппа Маки ^{100 г} Ролл с огурцом и кунжутом	210.-
Унаги Маки ^{100 г} Ролл с угрём и кунжутом	320.-
Текка Маки ^{100 г} Ролл с тунцом	320.-
Калифорния ^{190 г} Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобики	680.-
Филадельфия ^{195 г} Лосось, огурец, сыр филадельфия	750.-
Лосось Абури ^{210 г} Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобики, соус спайси и унаги	750.-
Дракон ^{190 г} Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	680.-
Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г} Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	480.-
Тёплый ролл Кранч ^{240 г} Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги	630.-
Креветка темпура ^{220 г} Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	720.-
Острый лосось ^{220 г} с чили перцем Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, сыр филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зелёный, кунжут, соусы спайси и унаги, тобики, лук жареный	730.-
С крабом и угрём ^{180 г} в трюфельном соусе Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги	680.-



ЧАЩЕ ВСТРЕЧИ – БОЛЬШЕ СКИДКИ
Программа лояльности
Restart Club