



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашняя икра из овощей <sup>150 / 50 г</sup> Икра из баклажанов, цуккини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	490.-
Брускетта с сельдью <sup>170 г</sup> и молодым картофелем	350.-
 Розовые томаты и огурцы <sup>300 / 50 г</sup> с чесночным соусом / сметаной / растительным маслом	495.-
Ассорти домашних сыров <sup>190 / 126 г</sup> Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	850.-
Ассорти фермерских сыров <sup>260 г</sup> Пармезан, раклет, горгонзола дольче, джерси чиз, камамбер	1 800.-
Казы по-татарски <sup>80 / 10 г</sup> Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	550.-
Казы по-узбекски <sup>80 / 10 г</sup> Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается с луком и перцем чили	550.-
Отварной говяжий язык <sup>100 / 30 г</sup> Подается с хреном или горчицей	450.-
 Домашние соленья <sup>300 г</sup> Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	470.-
 Свежая зелень <sup>70 г</sup> Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	250.-
 Капуста квашеная <sup>160 г</sup>	130.-
 Огурцы бочковые <sup>160 г</sup>	130.-
 Помидоры солёные <sup>160 г</sup>	130.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сулугуни с томатами <sup>140 / 100 г</sup>	480.-
Шакшука <sup>280 г</sup> Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	470.-
 Запечённый баклажан <sup>250 г</sup> с брынзой и томатами Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	550.-
Лахмаджун <sup>280 г</sup> Турецкая лепешка с ароматным фаршем из баранины, свежими и вялеными томатами, перчиком чили и петрушкой	570.-
Гренки чесночные <sup>100 г</sup>	150.-

## ГАРНИРЫ

 Картофель фри <sup>150 г</sup>	250.-
 Картофельное пюре <sup>150 г</sup>	170.-
Жареный картофель <sup>200 г</sup> с грибами и луком	250.-
Картофель с курдюком и чесноком <sup>150 г</sup>	190.-
Рис <sup>150 г</sup>	170.-
Жареный шпинат с зелёным луком <sup>150 г</sup>	350.-
Овощи гриль <sup>200 г</sup>	450.-

## ПОКЕ

Поке с креветкой темпура <sup>400 г</sup> 780.-  
С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом

Поке с лососем <sup>355 г</sup> 780.-  
С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом и специальным соусом

## ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ <sup>250 г</sup>

450.-

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.-

## САЛАТЫ

 Буррата с узбекскими томатами <sup>260 г</sup> С базиликом и оливковым маслом	750.-
 Ачичук <sup>150 г</sup> Тонко нарезанные розовые томаты, репчатый лук, стручковый перец и ароматный базилик	340.-
Ташкент <sup>160 г</sup> Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	480.-
Цезарь с курицей <sup>245 г</sup>	720.-
Цезарь с креветками <sup>235 г</sup>	830.-
Зелёный салат с креветками <sup>215 г</sup> С рукколой, микс-салатом, томатами, огурцами, сыром пармезан, под заправкой из оливкового масла, бальзамического крема и дижонской горчицы	830.-
Греческий салат <sup>350 г</sup>	670.-
Салат с языком и рукколой <sup>150 г</sup> с ореховым соусом	580.-
Оливье с курицей, <sup>200 г</sup> креветкой и тобико	450.-
 Узбекский салат из нежной телятины с овощами <sup>150 г</sup> В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	490.-
 Салат из свежих овощей <sup>270 г</sup> Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	395.-
 Салат из капусты <sup>150 г</sup> и моркови с ароматным маслом Рекомендовано к шашлыкам	230.-
Салат с киноа, <sup>280 г</sup> томатами и авокадо Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	550.-

## СУПЫ

 Суп куриный с домашней лапшой <sup>300 г</sup>	350.-
Лагман <sup>300 / 20 г</sup> Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой	480.-
Шурпа <sup>300 г</sup> Ароматный мясной бульон с бараньей корейкой и овощами	570.-
Рыбный суп с овощами <sup>300/25 г</sup> Уха из лосося и филе трески с картофелем, сельдереем, болгарским перцем, томатами	495.-
Домашний борщ <sup>300 / 30 г</sup> С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	370.-
Щавелевый суп с телятиной <sup>250 / 30 г</sup> С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	350.-
Чучвара <sup>250 / 30 г</sup> Пельмени из баранины в томатном бульоне. Подается со сметаной	380.-
Грибной крем-суп <sup>250 / 15 г</sup> Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	390.-
 Харчо <sup>250 / 20 г</sup> Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	380.-
Мясная солянка с копченостями <sup>250 / 30 / 25 г</sup> Подается со сметаной, зеленью и лимоном	395.-
Суп-пюре из тыквы <sup>300 / 15 г</sup> Подается с пшеничными гренками	310.-
Русские щи <sup>250 / 80 / 30 г</sup> Из кислой капусты с телятиной. Подается с чесночными гренками и сметаной.	350.-
 Том ям <sup>320 г</sup> Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, грибами, помидорами, корнем галангала, лемонграссом и перцем чили	560.-

## ШАУРМА

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

С курицей <sup>285 г</sup>	410.-
С телятиной <sup>285 г</sup>	550.-
С бараниной <sup>285 г</sup>	590.-



## ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка с соусом Бринджал <sup>200 / 50 г</sup> Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подается с фирменным соусом из баклажанов	1 780.-
Куриные бёдрышки на гриле <sup>240 / 130 г</sup> Подается с томатами, цукини и сладким перцем	580.-
Стейк из сёмги на гриле <sup>150 / 35 / 30 / 25 г</sup> Подается с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном	1 100.-
Уч-панжа из баранины <sup>200 / 50 г</sup> Мякоть и ребрышки баранины, обжаренные на трех шампурах. Подается с красным луком, зеленью и сумахом.	950.-
Овощи гриль <sup>200 г</sup>	450.-

## Шашлык

Подается с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

## Из курицы <sup>100 / 10 г</sup>

Из баранины <sup>100 / 10 г</sup>	440.-
Из телятины <sup>100 / 10 г</sup>	490.-
Из бараньей печени <sup>100 / 10 г</sup>	290.-
Из креветок <sup>100 / 25 г</sup> Подается с лимоном	650.-

Из осетрины <sup>100 г</sup> Украшается маринованным луком с зеленью и долькой лимона	1 300.-
--	---------

## Люля-кебаб

Подается с маринованным красным луком, зеленью петрушки и укропа

Из баранины <sup>100 / 10 г</sup>	390.-
Из телятины <sup>100 / 10 г</sup>	380.-
Из курицы <sup>100 / 10 г</sup>	360.-

## Соусы <sup>50 г</sup>

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 <sup>150 г</sup> и арахисом	420.-
Медовик <sup>120 / 30 / 30 г</sup> Подается с ванильным соусом и мороженым	340.-
Наполеон <sup>160 / 40 г</sup> Подается с клубничным и ванильным соусами	420.-
Шоколадный торт <sup>120 / 25 г</sup> Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом	350.-
Павлова с ягодами <sup>230 г</sup> Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	550.-
Сырники <sup>280 г</sup> Со взбитыми сливками, клубникой, кресс-салатом	490.-
Варенье на выбор <sup>100 г</sup> Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	160.-
Сорбет <sup>50 г</sup> Манго, лимон-лайм, малина-клубника	190.-
Мороженое <sup>50 г</sup> Ванильное, шоколадное, клубничное	190.-
Мед таежный <sup>100 г</sup>	140.-
Фруктовая ваза <sup>1 600 г</sup> Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	1 800.-

## ПЕЧЁМ

Кок-самса с сулугуни и зеленью <sup>1 шт / 115 г</sup>	280.-
Кок-самса с сулугуни и томатами <sup>1 шт / 115 г</sup>	280.-
Самса бейби с телятиной <sup>2 шт / 80 г</sup>	270.-
Самса с бараниной <sup>1 шт / 100 г</sup>	270.-
Хачапури по-мегрельски с сыром <sup>400 г</sup> Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	460.-
Хачапури по-аджарски <sup>315 г</sup> В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком Дополнительный яичный желток: 50.-	440.-
Лепёшка из тандыра <sup>1 шт / 120 г</sup>	90.-
Лепёшка Роти парата <sup>1 шт / 50 г</sup>	110.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ

Хинкали с говядиной <sup>3 шт / 300 г</sup> С пряными специями и кинзой	345.-
Хинкали с бараниной <sup>3 шт / 300 г</sup> С пряными специями и кинзой	345.-
Манты с бараниной <sup>190 / 30 г</sup> Подается со сметаной	410.-
Классические пельмени <sup>300 г</sup> с говядиной	490.-

## ЖАРИМ

Пичча нон Лепёшка из тонкого теста с начинкой	280.-
С тыквой <sup>180 г</sup>	310.-
С сыром <sup>180 г</sup> С ароматной кинзой	310.-
С бараниной <sup>180 г</sup>	270.-
С курицей <sup>2 шт / 150 г</sup> И ароматной кинзой	350.-
С телятиной <sup>160 г</sup> И ароматной кинзой	350.-
С бараниной <sup>160 г</sup> И ароматной кинзой	350.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дорадо <sup>1 шт / 250 / 69 г</sup> Запечённая с помидорами черри	820.-
Бургер Олд Скул <sup>310 г</sup> Картофельная булочка, котлета из говядины, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, маринованный красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус	590.-
Куриные котлеты <sup>180 / 150 / 55 г</sup> с картофельным пюре Подается с грибным соусом	480.-
Домашние котлеты из телятины <sup>160 / 150 / 40 г</sup> с картофельным пюре Подается с трюфельным соусом	580.-
Бефстроганов <sup>390 г</sup> Говядина, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками	830.-
Телятина с грибами в соевом соусе <sup>230 г</sup> Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом	780.-
Баранья печень с яблоками и луком <sup>300 г</sup> Обжаренные в соевом соусе	480.-
Сёмга на пару с овощами <sup>160 / 150 / 30 / 25 г</sup> Подается с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном	1 100.-
Колбаски из баранины и говядины <sup>150 / 200 / 30 г</sup> с сыром и болгарским перцем С тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом	630.-
Куриная грудка с овощами <sup>245 г</sup> Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом	440.-
Жареная мраморная <sup>330 г</sup> говядина с картофелем черри Украшается зеленью и перчиками бикиньо	890.-

## СУШИ И РОЛЛЫ

### Суши

Сяке <sup>35 г</sup> Лосось	150.-
Магура <sup>35 г</sup> Тунец	140.-
Унаги <sup>33 г</sup> Угорь	160.-
Эби <sup>35 г</sup> Креветка	140.-

### Гунканы

Сяке спайс <sup>35 г</sup> С лососем спайс	150.-
Эби спайс <sup>35 г</sup> С креветкой спайс	140.-
Унаги спайс <sup>35 г</sup> С угрём спайс	160.-
Магура спайс <sup>35 г</sup> С тунцом спайс	140.-
Кани спайс <sup>35 г</sup> Мясо краба, крабовое мясо сурими, спайс	190.-

### Роллы

Сяке Маки <sup>100 г</sup> Лосось	250.-
Авокадо Маки <sup>100 г</sup> Ролл с авокадо	240.-
Каппа Маки <sup>100 г</sup> Ролл с огурцом и кунжутом	210.-
Унаги Маки <sup>100 г</sup> Ролл с угрём и кунжутом	320.-
Текка Маки <sup>100 г</sup> Ролл с тунцом	320.-
Калифорния <sup>190 г</sup> Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобики	680.-
Филадельфия <sup>195 г</sup> Лосось, огурец, сыр филадельфия	750.-
Лосось Абури <sup>210 г</sup> Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобики, соус спайси и унаги	750.-
Дракон <sup>190 г</sup> Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	680.-
Тёплый ролл четыре сыра <sup>220 г</sup> Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	480.-
Тёплый ролл Кранч <sup>240 г</sup> Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги	630.-
Креветка темпура <sup>220 г</sup> Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	720.-
Острый лосось <sup>220 г</sup> 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 <sup>180 г</sup> 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