



НАЖМИТЕ НА КАТЕГОРИЮ
ДЛЯ БЫСТРОГО ПЕРЕХОДА К СТРАНИЦЕ

Завтраки

Бизнес-ланч

Детское меню

Холодные закуски

Салаты

Осетинские пироги

Хинкали / хачапури

Плов / манты

Супы

Горячие блюда

Пасты

Мангал

Гарниры

Десерты

Чай / кофе

**Безалкогольные
напитки**

Пиво / сидр

Вино

Крепкий алкоголь

**Алкогольные
коктейли**

**Акции и сервисы
Welcome Group**

Завтраки

В будни с 8:00 до 12:00,
в выходные с 8:00 до 15:00

салаты

Салат овощной с тостами 200 420

Пикантный салат из овощей, печеной свеклы, творожного сыра и шпината с добавлением медово-горчичной заправки. Подается с тостами с намазкой из яиц и зелени

Теплый салат с беконом и яйцом пашот 250 440

Салат из свежих овощей с адыгейским сыром 150 370

Легкий овощной салат с адыгейским сыром, зеленым маслом и йогуртом



Теплый салат с беконом и яйцом пашот

горячие блюда

Мастава 300 460

Традиционный узбекский густой суп из баранины, овощей. Подается с горячим свежим хлебом

блюда из яиц

new Яичница с томатами и кавказским сыром 250 370

Яйцо, помидоры, сыр адыгейский, зелень, хлеб

new Яичница с грибами и картофелем 250 340

Яйцо, картофель, шампиньоны, зелень, хлеб

Омлет-рулет с жульеном из курицы и грибов 250 570

Сытный омлет с нежным сочетанием сливок, курицы и грибов. Подается с легким овощным салатом

Омлет из цукини с салатом из томатов и страчателлы 350 590

Сытный и полезный омлет с добавлением овощей и нежного сыра страчателла

Шакшука 300 390

Яичница, жаренная с томатным соусом и помидорами, домашним лечо, пюре из печеных баклажанов, луком, с добавлением пряностей. Посыпана свежей зеленью. Подается со свежим хлебом

Яичница с беконом и картофелем 200 370

Самый популярный вариант приготовления яиц в компании хрустящего бекона, картофеля и хлеба



Шакшука



выпечка

Тортилья с ветчиной, сыром и зеленым салатом со сметаной

230

470

Тонкая, хрустящая лепешка с нежной начинкой из сыра и ветчины, подается с овощным миксом

Хачапури с беконом и ветчиной

200

400

Хрустящее хачапури с сочной сырной начинкой, беконом и ветчиной

Тортилья с курицей и беконом

220

540

Тонкая, хрустящая лепешка с начинкой из курицы с беконом и сыром, подается с овощным миксом

Брускетта с авокадо и адыгейским сыром

120

370

new Брускета с тартаром из клубники с томатами и страчателлой

150

560

new Брускетта с тартаром из авокадо с креветками и яйцом пашот

200

590



Тортилья с ветчиной, сыром и зеленым салатом со сметаной

каши

Рисовая с сухофруктами и орехами

250

280

Зеленая гречка с яйцом, авокадо и свежим огурчиком

300

290

Рисовая молочная с карамелизованной тыквой и сезонными фруктами

250

280

Классическая рисовая, овсянная, гречневая каша

200

180

Классическая каша на молоке со сливочным маслом

Овсянка с вареньем и орехами

250

210

Традиционная овсяная каша на молоке с орехами и вареньем в ассортименте

бульоны / супы

Куриный с яйцом, зеленью и горячим хлебом

300/50

180

Мясной с зеленью и горячим хлебом

300/50

190

драники

Драники из цукини с сыром

300

420

Нежные оладьи с сыром сулугуни и хрустящей корочкой

Драники с беконом

250

320

Картофельные оладьи с беконом и сметаной



Драники с беконом

блинчики

С кремом маскарпоне и малиновым джемом

220

350

С креветками

150

460

Блинчик с креветками, творожным сыром и руколой, подается со сметаной

Блинчики с мясом и сливочным соусом

250

440

Тонкие блинчики с фаршем и сливочным соусом

Блинчики с творогом и вареньем

250

330

Сладкие блинчики с творогом, вареньем и сметаной



сладкий завтрак

Сырники	120/40	220
Со сметаной / медом / вареньем / топпингом		
Хворост с вареньем и медом	100	150

комплексные завтраки

Завтрак №1	350	490
Скрэмбл, мини-хачапури, слайсы буженины и ветчины, салат из огурца, черри и микс салата		
Завтрак №2	300	450
Пирог с картофелем и зеленым луком, слайсы ветчины, салат из огурца, томатов и базилика, соус из творожного сыра со сметаной		
Завтрак №3	300	440
Яйцо пашот на хрустящей чиабатте с творожным сыром, блинчики с припеком из ветчины с зеленью, салат из цуккини с огурцом и черри		
Каша гречневая с беконом	300	380
Подается с чиабаттой, сыром сулугуни, сальчионом и намазкой из яиц и зелени		
Завтрак в Бирюзе (на 4-6 человек)	2200	3500
Шакшука, мастава на завтрак, каша с тыквой и фруктами, тортилья с ветчиной и сыром, намазка из яиц и зелени, бабагануш, сыр фета, масло оливковое, черри, огурцы, базилик, зелень, сырники с медом, сырники со сметаной, хворост к чаю, чиабатта, лепешка узбекская, пирог с картофелем и грибами 0.5 порции		
Каша рисовая с фруктами, торт «Наполеон»	350	470
Каша рисовая, пюре манго, хурма, груша, банан, чиабатта, сыр творожный, пирожное «Наполеон»		



напитки по специальным ценам

Капучино	200 / 350	170 / 260
Американо с молоком	180 / 330	140 / 180
Латте	250	150
Морс	200	110
Клюква / облепиха		
Фреш апельсиновый	200	300
Чай черный / зеленый	900	130
Чай Вишневый сад	900	300
Чай авторский	900	290
В ассортименте		
Лимонад	250	170
Тропический / смородина-мята / базилик		
Клубничный дайкири	100	350
Вино	125	370
Белое сухое / красное полусладкое		
Игристое	150	270
Россия. Белое сухое		

Добавьте в свой напиток

Кокосовое молоко / сливки	50	80
Добавки к чаю		40
Мята / чабрец / ромашка / лист смородины / мед / имбирь / лимон		
Сироп	10	40
В ассортименте		
Топпинг	10	50
В ассортименте		
Маршмеллоу	7	40

ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

с 12:00 до 16:00



КОМПЛЕКСЫ

Расслабьтесь и отдохните. Мы уже составили несколько вариантов обеда.

БИЗНЕС-ЛАНЧ №1	540
Салат с пекинской капустой и яйцом / Плов сладкий с птицей и сухофруктами	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №2	550
Салат из кукурузы и сыра / Цукини с курицей и томатами под сыром	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №3	500
Куриный бульон с лапшой и зеленью / Плескавица с овощным пюре	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №4	560
Шурпа овощная с нутом / Гречневая лапша со свиной	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №5	610
Салат с яблоками и крабовыми палочками / Скумбрия с картофельными дольками	
БИЗНЕС-ЛАНЧ №6	530
Оладьи из курицы с цукини, спагетти со сливками и пармезаном, салат из огурцов с черри, томаты с базиликом, пирог с горбушей, соус сметанный	
К комплексам 1-5 — ¼ узбекской лепешки в подарок	

НАСТОЯЩИЙ ПЛОВ НА ОБЕД

Праздничный с бараниной	300	570
Чайханский с говядиной	300	520
С птицей и сухофруктами	300	430
Подаем с узбекской лепешкой		

САЛАТЫ

С пекинской капустой и яйцом	150	140
Из кукурузы и сыра	150	160
С крабовыми палочками и яблоками	140	150
Цезарь с копченой грудкой	150	280

СУПЫ

Солянка	300	300
Куриный бульон с лапшой и зеленью	300	120
Окрошка на квасе	300	210
Шурпа овощная с нутом	300	180

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цукини с курицей и томатами под сыром	250	400
Плескавица с овощным пюре	250	400
Гречневая лапша со свиной	250	420
Скумбрия с картофельными дольками	250	480

ХЛЕБ

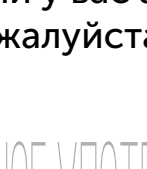
Узбекская лепешка	200	100
-------------------------	-----	-----

ДЕСЕРТЫ

Печенье с абрикосовым вареньем	80	150
Кокосовый пирог с мороженым	100/30	170
Блинчики с кремом маскарпоне и малиновым джемом	220	290

НАПИТКИ

Классический чай	400	120
Черный / зеленый		
Добавки к чаю		50
Мята / розмарин / чабрец / ромашка / жасмин / мед / лист смородины		
Витаминный настой	200	150
Настой шиповника, яблоко, тимьян		
Чай Ройбуш	900	250
Традиционный травяной чай из Южной Африки		
Матча фисташка-кокос	250	260
Кофе Американо с молоком	180 / 330	140 / 190
Капучино	200 / 350	170 / 260
Латте	250	170
Айс Латте	300	260
Морс	200	110
Клюквенный / Облепиховый		
Сок в ассортименте	200	170
Лимонад	250	160
Тропический / Смородина / Базилик		
Мохито безалкогольный	250	230
Сибирский Космо	100	370
Вино	125	380
Белое сухое / Красное полусладкое		
Игристое	150	270
Россия. Белое, сухое		



Поддерживая традиции гостеприимности. Чай в подарок к каждому комплексу

Скидка 20% на десерты из основного меню.
Подробности у официанта

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ



Салат цезарь с курицей	150	270
Салат огурцы и помидоры со сметаной	150	210
Фруктовый салат	150	210

СУПЫ



Суп-лапша с курицей	200	220
Суп с фрикадельками	200	220

ГОРЯЧЕЕ



Котлета куриная с пюре	150	240
Спагетти с бифштексом и яйцом	200	270
Говядина томленая с картофельными дольками	150	290
Куриная грудка с рисом басмати	150	250
Каша овсяная с абрикосовым вареньем	200	180

ГАРНИРЫ



Картофель фри с кетчупом	120/30	170
Спагетти отварные с сыром	130	160
Брокколи на пару	130	180

ВЫПЕЧКА



Блины со сгущенкой	200/40	200
Мини-хачапури	150	200

НАПИТКИ



Ягодный милкшейк	200	240
Милкшейк Рафаэлло	200	240
Шоколадный милкшейк	200	240
Ванильный милкшейк	200	240
Домашний морс Клюква / облепиха	200	100
Сок В ассортименте	200	130



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка 200 750 с орехами и финиками

Ассорти ароматных сыров превратит любой ужин в праздничный! В этом наборе: сладковатый маасдам, пармезан, творожный сыр, солоноватый сулугуни, мягкий имеретинский сыр. Мед, миндаль, финики идеально дополняют разнообразную палитру сырных вкусов

Закуска Грузинская 400 650

Сулугуни собственного копчения, намазка из яиц и зелени с соусом цезарь, пюре из печеных баклажанов с творожным сыром в компании настоящего осетинского пирога

Тарелка 220 780 «Мясной гурман»

Сытное ассорти для ценителей мясных деликатесов. В этом наборе: сочный ростбиф, нежная буженина, сочная куриная грудка, ароматный сальчичон, сырокопченный бекон. Подается с хреном и горчицей

Брускетта 2 шт. 590 с тартаром из лосося

Хрустящие тосты из чиабатты с творожным сыром, мягким авокадо, нежным тартаром из лосося, острым красным луком, салатом фризе, свежим редисом и зеленью



Брускетта 2 шт. 520 с ростбифом

Хрустящие тосты из чиабатты с сочным ростбифом, мягким печеным перцем, салатом фризе, свежей зеленью в сочетании с соусом цезарь и медово-горчичной заправкой

Сельдь домашнего посола с запеченным картофелем 250 440

Подается с оригинальным соусом, репчатым луком и запеченным картофелем

Овощная тарелка 240 410

Свежие овощи: огурец, помидор, болгарский перец, редис, зелень в ассортименте, красный лук

Ассорти 300 580 из мини-самсы

Самса с бараниной и тыквой, самса с говядиной, самса с курицей, соус саль-саль

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

САЛАТЫ

Бахор 200 460

Теплый салат с куриной грудкой, яйцом, огурцами, помидорами, сладким перцем и зеленью, заправленный соусом чили

Салат с беконом и грибами 200 550

Теплый салат с беконом, шампиньонами и цукини, заправленный медово-горчиной заправкой и базиликом

 **Ачичук** 200 390

Традиционный салат из помидоров и лука

Зеленый салат с авокадо 130 550

Легкий витаминный салат со шпинатом, авокадо, сочными огурцами и хрустящим салатом романо, заправленный оливковым маслом и капелькой лаймового сока

Салат с томатами и страчателлой 200 630

Яркий салат с помидорами, руколой, микс-салатом, страчателлой и грецким орехом, заправленный крем-бальзамиком, оливковым и зеленым маслом

Салат с помидорами и имеретинским сыром 200 520

Сочный салат из спелых томатов, имеретинского сыра и хрустящим хлебом, с добавлением базилика, кинзы, микс-салата, зеленого лука. Заправляется ароматным маслом

Салат с сыром сулугуни и овощами 200 470

Свежее сочетание огурцов, помидоров, сладкого болгарского перца, хрустящего микс-салата и репчатого лука с сыром сулугуни, грецким орехом, кинзой и базиликом. Под пикантной медово-горчиной заправкой

Салат с телятиной и фруктами в кизилловом винном соусе 180 550

Сытное и необычное сочетание ростбифа с сезонными фруктами, свежими огурцами, имеретинским сыром, микс-салатом и базиликом под кизилловой заправкой на вине

Цезарь с курицей 200 570

Салат с куриным филе, миксом листьев салата, помидорами черри, хрустящими гренками и пармезаном. Заправляется соусом цезарь

Цезарь с креветками 200 670

Салат с креветками гриль, миксом листьев салата, помидорами черри, хрустящими гренками и пармезаном. Заправляется соусом цезарь

Афина 200 520

Салат из свежего перца, пекинской капусты, огурцов и помидоров с маслинами, кольцами лука и сыром фета

Салат с копченым сулугуни и бужениной 160 480

Яркий салат с копченым сулугуни, бужениной, слайсами баклажана, миксом листьев салата и нотками клубники. Заправляется сметанным соусом

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

С сыром и зеленью 500 680

Сыр осетинский, зелень

С бараниной, 500 750

помидорами и кинзой

Фарш из баранины, помидоры, кинза, лук

С красной рыбой 500 740

Горбуша, лук, зелень

С мясом и зеленью 500 700

Фарш из свинины и говядины,
лук, зелень

С курицей, 500 690

грибами и сыром

Фарш из курицы, шампиньоны, сыр, лук

С мясом и капустой 500 620

Фарш из свинины и говядины,
капуста, лук

С картофелем, 500 670

беконом и розмарином

Картофель, бекон, сыр, лук, зелень, яйцо

NEW С яйцом и зеленью 500 550

Яйцо, зелень, жареный лук,
масло сливочное

NEW С судаком 500 690

и картофелем

Судак, картофель, зелень, масло
сливочное, окунь морской



Если у вас аллергия на определенный продукт,
пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ХИНКАЛИ

С бараниной
и говядиной

1 шт. 170

Заказ от 3-х шт.

С говядиной
и свининой

1 шт. 150

Заказ от 3-х шт.

С курицей

1 шт. 140

Заказ от 3-х шт.

ХАЧАПУРИ

По-аджарски

280 490

Традиционное грузинское блюдо
из дрожжевого теста, сыра,
сливочного масла и яйца

По-мегрельски

500 750

Традиционное грузинское блюдо
из дрожжевого теста, сыра,
сливочного масла и яйца

По-имеретински
с зеленью

450 660

Традиционное грузинское блюдо
из дрожжевого теста, сыра,
сливочного масла и яйца



Если у вас аллергия на определенный продукт,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ПЛОВ

Чайханский 300 / 1200 560 / 2 200

Классический узбекский плов, приготовленный из риса лазер с говядиной, морковью, луком, чесноком и восточными специями. Готовится на миксе из хлопкового, льняного, кунжутного и растительного масла

Праздничный 300 / 1200 640 / 2 480

Плов, приготовленный из узбекского риса лазер с бараниной, морковью, курдюком, нутом и изюмом. Готовим в ограниченном количестве

Товук плов 300 / 1200 460 / 1 750

Плов из узбекского риса аланга с курицей и сухофруктами. Готовится на миксе сливочного и растительного масла

Рекомендуем заказать салат

🍴 Ачичук 100 150

Традиционный салат из помидоров и лука

ДОБАВЬТЕ К ПЛОВУ

Зерна граната 20 150

Овощи (по сезону) 50 110

Уточняйте у официанта

Куриное яйцо 1 шт. 50



МАНТЫ

Манты с бараниной 3 шт./40 520

Манты с говядиной 3 шт./40 470

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

СУПЫ

 **Кесма лагман** 300 490

Наваристый суп с бараниной, домашней лапшой, фасолью, овощами, чесноком. Выберите степень остроты

Кийма шурпа 300 470

Питательный суп с фрикаделей из баранины, картофелем, сладким перцем, морковью, с добавлением базилика и зелени

Борщ чайханский с ростбифом 300 370

Ароматный и наваристый суп на говяжьем бульоне со свеклой, капустой, овощной поджаркой, с добавлением зелени, чеснока и ароматных специй. Подается с ростбифом и сметаной

Финский сливочный суп 300 710

Питательный суп из лосося на сливках с добавлением картофеля, моркови, лука-порей и сельдерея

Грибовница с лесными грибами на сливках 300 370

Лесные грибы, вешенки, шампиньоны, сливки. Подаем с гренками

Суп сырный с чаабаттой 300 530

Нежный крем-суп, приготовленный на курином бульоне, с сыром пармезан и овощами. Подается с подпеченной чаабаттой

Шурпа из баранины 350 590

Наваристый суп на говяжьем бульоне с картофелем, бараниной, морковью, сельдереем, помидорами и зеленью

Уха из трех видов рыбы 350 490

Нежнейшая уха из трех видов рыбы: морского окуня, судака, горбуши. Подаем с чаабаттой

[Рекомендуем заказать фирменный хлеб](#)

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-  **Ковурма лагман** 350 520
Жареный лагман с сочными кусочками баранины, сладким перцем, пекинской капустой, фасолью и домашней лапшой. Подается с омлетом
- Котлеты куриные с картофельным пюре** 250 470
Нежные котлеты из куриного филе со сливочным картофельным пюре на гарнир
- Аргентинские креветки в соусе понзу** 150 840
Нежные и сочные креветки, жаренные в соусе понзу с добавлением сливок. Приправляем свежей зеленью
- Утиная грудка с овощами в соусе унаги** 250 780
Нежное филе утки, обжаренное в соусах пондзу и демиглас с болгарским перцем, морковью, сельдереем и брокколи. Подается под соусом унаги и кунжутом
- Бараний бок томленный с овощами** 250 810
Нежный бараний бок с томленной красной и желтой морковью в соусе демиглас. Подается с гарниром из картофельного пюре
- Рубленая котлета с грибным жульеном и картофельным пюре** 300 630
- Говяжьи медальоны с соусами понзу и демиглас** 300 790
Сочное филе говядины, обжаренное на сковороде с пикантными соусами понзу и демиглас. Подается с картофельным пюре с трюфельной пастой, зеленым маслом и зеленью
- Джигар с овощами по-узбекски** 300 450
Нежная баранья печень в сочетании томленного баклажана, томата и болгарского перца с настоящими восточными специями
- Томленая свинина с картофельными дольками** 300 650
Нежная свиная лопатка длительного томления в соусах демиглас и BBQ. Подается с картофельными дольками, репчатым луком и зеленью
- Стейк из лосося с зеленым салатом** 200 1 650
Запеченное филе лосося с сочным салатом из свежих овощей: помидоров черри, огурцов, лука-порей, рукколы и микс-салата, с добавлением оливкового масла
- Пельмени из щуки и судака** 250 440
Пельмени из судака и щуки, подаем с бульоном и сметанным соусом

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ПАСТЫ

Паста Карбонара 300 740

Спагетти с соусом из сливок, яиц и пармезана с добавлением белого вина, с беконом и луком-пореем

Фарфалле с куриной грудкой и шампиньонами 300 600

Паста с нежным куриным филе и грибами в сливочном соусе. Подается под крошкой из ароматного пармезана

Паста с кальмарами и креветкой 300 670

Паста конкилье с кальмарами, креветкой в сливочном соусе с ароматным пармезаном

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

МАНГАЛ

Шашлык из курицы 200/35 **580**

Подается с зеленью и маринованным луком

Шашлык из свинины 200/35 **570**

Подается с зеленью и маринованным луком

Кебаб 170/60/40/30 **640**

по-турецки из домашнего фарша

Сочный люля-кебаб из говядины и свинины, приправленный восточными специями.

Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном

Кебаб 170/60/40/30 **790**

по-турецки из баранины

Сочный люля-кебаб из баранины, приправленный восточными специями.

Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном



Кебаб 170/60/40/30 **680**

по-турецки из курицы

Сочный люля-кебаб из курицы, приправленный восточными специями. Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой и творожным соусом с хреном

Каре на гриле 150/100 **1 190**

Нежная и сочная баранина на косточке, приготовленная на гриле в соусе демиглас, подается со свежей зеленью и луком

Фирменный 200/100/50 **830**

шашлык из говядины

Сочный шашлык из говядины, маринованный по фирменному рецепту. Подается со свежей зеленью, белым луком, ароматной питой, соусами творожный с хреном и унаги

Скумбрия, 1 шт. **690**

жаренная на гриле

Подается с лимоном и зеленью

Судак в беконе 250 **670**

Филе судака, картофель, бекон, сливки, шампиньоны

Мясной набор 1500 **2 990**

Люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из смешанного фарша, шашлык из свинины, шашлык из курицы, мини-пирог с картофелем и сыром, капуста соленая, свежие овощи в масле, картофельные дольки, три вида соуса

Свиные ребра 700 **1 370**

на компанию

Ребра свиные, картофель запеченный, капуста соленая, лечо, соус барбекю

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	150	190
Картофель запеченный	150	190
Картофель фри	100	190
Брокколи на пару	150	350
Овощи свежие в масле	150	250
Огурцы, помидоры, болгарский перец, репчатый лук		
Овощи гриль	150	320
Болгарский перец, цукини, томаты, шампиньоны		
Спагетти с сыром	150	310

ХЛЕБ

Узбекская лепешка	1 шт.	130
Катлама	1 шт.	210
Традиционная слоеная узбекская лепешка с жареным луком		

СОУСЫ

Томатный с кинзой	40	80
Спелые сладкие томаты с добавлением ароматной кинзы, укропа, петрушки, в сочетании со специями с легкой остринкой		

 Домашняя аджика	40	80
Умеренно острый соус с помидорами, морковью, яблоками, луком и специями		

Наршараб	40	80
Нежный и ароматный кисло-сладкий гранатовый соус		

Творожный с хреном	40	80
Мягкий соус на основе творожного сыра с натуральным йогуртом, с добавлениемпряного хрена и соленых огурцов		

 Лазджан	40	80
Острый соус с кайенским перцем, чили, чесноком, паприкой, кунжутом		

Сметана с зеленью и чесноком	40	80
Ароматный соус на основе сметаны с зеленью и чесноком		

Домашнее лечо	40	80
---------------	----	----

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ДЕСЕРТЫ

Медовик 150 420

Традиционный ароматный бисквитный торт с прослойками из сливочного крема. Подается с пряной заливкой и сезонными фруктами

Морковный торт 150 450

Тающий морковный бисквит в сочетании с облепиховым топингом. Украшен грецкими орехами и свежими ягодами

Наполеон 150 470

Слоеный десерт с начинкой из нежного сливочного крема. Подаем со свежими ягодами

Мороженое 100 390

Уточните ассортимент у официанта

Чизкейк с манго 160 480

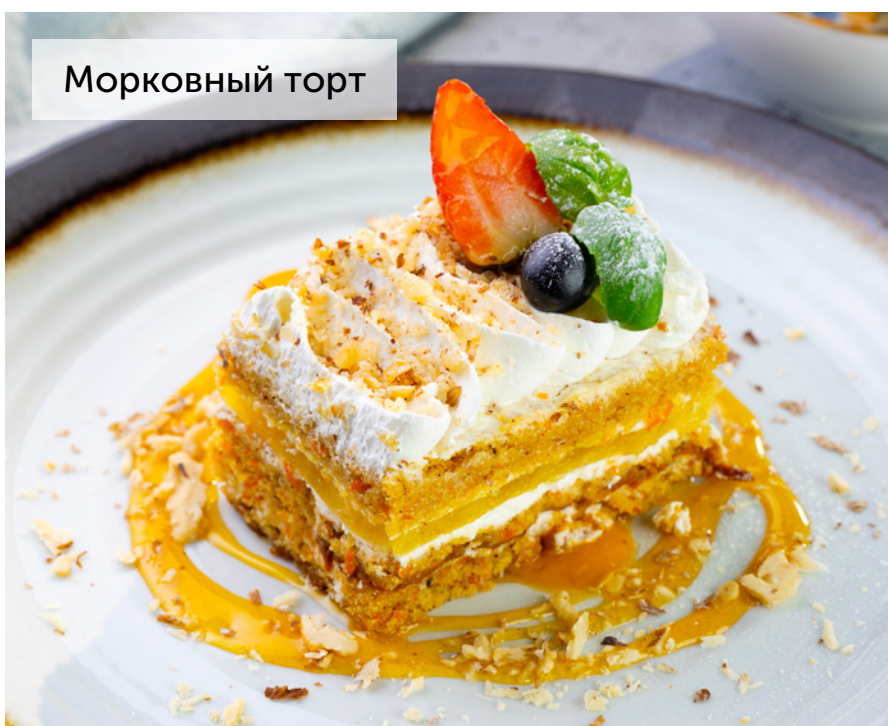
Классический нежный десерт с добавлением пюре манго и облепихового сиропа. Подаем с грецкими орехами и тыквенными семечками

Чизкейк Мраморный 120 410

Нежнейший чизкейк из сливок, сгущенного молока, творожного сыра и шоколада

Торт манго-апельсин 120 430

Легкий муссовый торт из манго и апельсина, подается с цукатами и соусом манго



Морковный торт

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

Те Гуань Инь Цин Сян	1200	330
Южнофуцзянский улун: свежий, цветочный с древесными и фруктовыми нотками		
Да Хун Пао	1200	330
Уишаньский улун: теплый, хлебно-пряный, с нотками сухофруктов		
Ми Лань Сянь	1200	340
Дань Цун		
Гуандунский улун: цветочно-ягодный, пряный, с мятным холодком и легкой кислинкой		
Шу Пуэр Булан	1200	320
Пуэр: теплый, зрелый, орехово-древесный с нотками пряных трав, осенних листьев и сухофруктов		
Шэн Пуэр Мэнхай	1200	340
Зеленый пуэр: свежий, пряно-травянистый с цветочными, ореховыми и ягодными нотками		

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

400 / 900 330 / 450

Гранатовый чай		
Черный чай, сок граната, розмарин, кардамон		
Мазали чой		
Черный узбекский чай с бадьяном, апельсином и медом		
Пряное яблоко		
Черный чай, яблоко свежее, имбирь, мед, мята		
Черный чай с чабрецом, медом и корицей		
Облепиховый чай с грушей		
Сушеные цветы ромашки, чабрец, облепиха, лист смородины, сироп груша		
Травяной чай с медом		
Лист смородины, чабрец, ромашка. Подается с медом		
Чай травяной с малиной и вареньем из хвойных шишек		
Лист смородины, чабрец, ромашка, варенье из хвойных шишек, малина, розмарин		

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКАХ

400 / 900 230 / 350

Черный чай		
Зеленый чай		
Узбекский чай Кок Чой		
Зеленый крупнолистовой элитный чай №95		
Молочный улун		
Чай с карамельным ароматом и сливочными оттенками		

ТИЗАНЫ

400 / 900 330 / 450

Травяной сбор «Сухой бальзам»		
Роза чайная, эхинацея, лаванда, мирт, розмарин, татар-чай, мята, шалфей мускатный, мелисса, чабрец, лист малины, лист ежевики, плоды шиповника, акация		
Травяной сбор «Вишневый сад»		
Иван-чай, лепестки розы, листья смородины, листья гибискуса		
Шаманский сбор		
Саган-дайля, курильский чай, шалфей, лист брусники, лист черники, лабазник, ягоды черники, чабрец горный		

МАТЧА-ЛАТТЕ

Матча-латте*	200	260
Матча-латте со льдом*	250	260

*В новой подаче

КОФЕ*

Эспрессо	40	140
Капучино	200 / 350	190 / 280
Американо	180 / 330	150 / 200
Латте / раф	250	200 / 280

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ*

Кофе с халвой	300	250
*Можем сделать холодным		
Кокосовый фраппе	300	260
Какао	250	230
Какао с халвой	250	250

*Любой кофе/кофейный напиток мы можем сделать на кокосовом молоке +90 р

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Травы	50
Ромашка / мята / розмарин / чабрец	
Лист смородины	50
Бутоны жасмина	50
Ягоды	60
Малина / облепиха / клюква / вишня	
Мед	60

ДОБАВКИ К КОФЕ

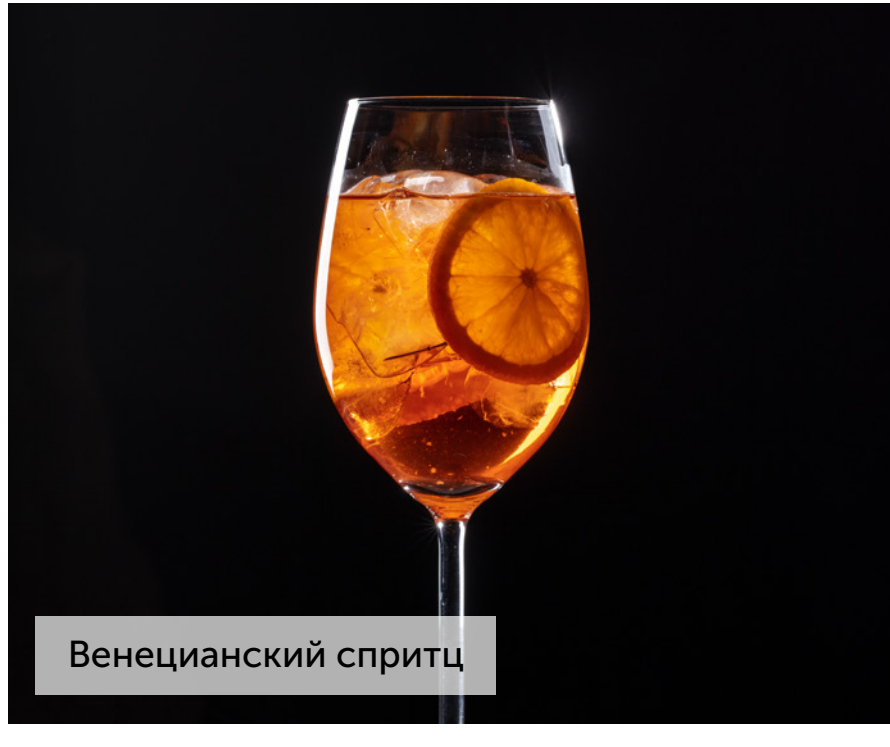
Маршмеллоу / сироп / топпинг	50
Молоко / мороженое	60
Кокосовое молоко / сливки	80



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Сангрита	300	300
Томатный и апельсиновый соки, сок лимона, огурцы, соус тобаско, перец, соль		
Самарканд*	250	240
Сок вишня, ананасовый сок, сироп маракуйя		
Мохито*	300	250
Мята, содовая, сахарный сироп, лайм		
Венецианский Спритц*	300	240
Сироп спритц, содовая, апельсин		
Лимонад тропический*	300 / 1000	260 / 470
Сироп маракуйя, сок лимона, мята, содовая		
Лимонад огурец-базилик*	300 / 1000	250 / 460
Кордиал базилик, огурец, лимон, содовая		
Лимонад классический*	300 / 1000	240 / 450
Лимоны, мята, сахарный сироп, сок лимона, содовая		
Лимонад смородина-мята*	300 / 1000	260 / 470
Кордиал смородина, мята, лимоны, содовая		



Ванильный милкшейк	300	310
Молоко, мороженое		
Клубничный милкшейк	300	310
Молоко, мороженое, сироп клубника		
Шоколадно-ореховый милкшейк	300	330
Молоко, мороженое, орех грецкий, топпинг шоколад		

*Выход коктейлей указан с учетом льда

НАПИТКИ

Аква Минерале	250	280
Газированная / негазированная		
Легенда Байкала	330	330
Газированная / негазированная		
Боржоми	500	360
Сок	250 / 970	200 / 490
В ассортименте		
Морс	250 / 1000	130 / 390
Облепиховый / клюквенный		
 Эвервесс	250	290
В ассортименте		

ФРЕШИ

Апельсиновый	200	310
Грейпфрутовый	200	320

ГЛИНТВЕЙНЫ

В ассортименте	200	330 / 270
----------------	-----	-----------

Алкольный / безалкогольный



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ПИВО / СИДР

Крон Бланш Бьер	450	410
-----------------	-----	-----

Россия. Пшеничное

Чепецкое	330	350
----------	-----	-----

Россия. Светлое

Шпатен Мюнхен	450	490
---------------	-----	-----

Россия. Светлое

Францисканер	450	490
--------------	-----	-----

Россия. Пшеничное

Айбир Стаут	330	450
-------------	-----	-----

Россия. Темное

Хугарден	450	340
----------	-----	-----

Безалкогольное

Сидр Дабл Три	450	390
---------------	-----	-----

Полусладкий грушевый

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

КРАСНОЕ ВИНО

Касаменто	125 / 750	450 / 2 600
Темпранильо		
Испания. Сухое		
Киндзмараули	125 / 750	500 / 3 100
Грузия. Полусладкое		
Алазанская долина	125 / 750	470 / 2 500
Грузия. Полусладкое		
Саперави	125 / 750	460 / 2 600
Грузия. Сухое		
Хванчкара		750 4 700
Грузия. Полусладкое		
Жардан Флери		750 3 700
Пино Нуар		
Франция. Сухое		
Гранатовое		750 2 400
Армения. Полусладкое		
Карменер Курикано		750 3 600
Чили. Сухое		
Фанагория NR Каберне	125 / 750	440 / 2 100
Россия. Сухое		
Шато Тамань		750 2 400
Макитра Каберне		
Россия. Полусладкое		

БЕЛОЕ ВИНО

Цинандали	125 / 750	480 / 2 600
Грузия. Сухое		
Алазанская долина	125 / 750	470 / 2 500
Грузия. Полусладкое		
Жан Деллак Шардоне		750 3 700
Франция. Сухое		
Винью Верде		750 3 100
Португалия. Сухое		
Пино Гриджио	125 / 750	520 / 3 200
Италия. Сухое		
Рислинг Пфальц Брюкентаг		750 3 800
Германия. Полусухое		
Курикано Совиньон Блан		750 3 600
Чили. Сухое		
Фанагория NR Шардоне	125 / 750	440 / 2 100
Россия. Сухое		
Шато Тамань		750 2 400
Макитра Шардоне		
Россия. Полусладкое		

РОЗОВОЕ ВИНО

Винью Верде Росадо	750	3 100
Португалия. Полусухое		
Криспи Вайн Розе	750	2 500
Россия. Полусладкое		
Инкерман Буссо	750	2 200
Россия. Полусладкое		

ИГРИСТОЕ ВИНО

Мартини Просекко DOC	187 / 750	1 650 / 4 200
Италия. Сухое		
Мартини Асти DOCG	187 / 750	1 650 / 4 200
Италия. Сладкое		
Российское Брют	150 / 750	400 / 1 850
Россия. Белое брют		
Абрау Дюрсо		750 2 300
Россия. Белое полусладкое / Розовое полусухое		

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

НАСТОЙКИ

Клюква-кардамон	40	230
Имбирная	40	230
Вишня-розмарин	40	230
Яблочная	40	230
Сливочная лимончелло	40	230
Облепиховая	40	230
Дегустационный сет настоек	6*40	1 100

ВОДКА

Калашников	40	240
Тундра	40	260
Царская Оригинальная	40	290
Золотая Корона	40	350
Сибирский Экспресс	40	370
Грей Гуз	40	430
Белуга	40	390
Чача	40	350
Серебряная / золотая		

ТЕКИЛА / ДЖИН / ВЕРМУТ / РОМ

Текила Эсполон Бланко	40	570
Текила Лос Корралес	40	440
Джин Брум	40	400
Джин Барристер	40	270
Джин №5	40	260
Вермут Мартини	80	320
Фиеро / Россо		
Ром Вьехо де Кальдас	40	300
Робле Бланко		
Ром Блэк Пирл	40	340
Ром Бакарди Оакхарт	40	370

КОНЬЯК / БРЕНДИ

Самарканд 3 года	40	280
Узбекистан		
Коньяк	40	300
Шереметьевский 3 года		
Россия		
Санатрели 5 лет	40	380
Грузия		
Коньяк Армянский	40	310
Поздравительный 3 года		
Армения		

ВИСКИ / БУРБОН

Олд Континет	40	300
Россия		
Дюарс Уайт Лейбл	40	400
Шотландия		
Дюарс 8 лет	40	480
Шотландия		
Вильям Лоусонс	40	340
Шотландия		
Поугс	40	530
Ирландия		
Джемесон	40	600
Ирландия		

БИТТЕРЫ / АПЕРИТИВЫ

Сарти	40	410
Кампари	40	380
Апероль	40	350

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

MARTINI
FIERO & TONIC SET*

3 коктейля
Martini Fiero & Tonic*

920 р.

*Мартини Фиеро и Тоник Антипаста Сет, Мартини Фиеро и Тоник

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

АПЕРИТИВЫ

Сарти Спритц*	300	590
Ликер Сарти, игристое вино, содовая, апельсин		
Кампари Спритц*	300	570
Биттер Кампари, игристое вино, содовая, апельсин		
Апероль Спритц*	300	580
Ликер Апероль, игристое вино, содовая, апельсин		
Кампари Негрони*	200	560
Биттер Кампари, вермут Мартини Россо, джин, апельсиновая цедра		

ДЖИН-ТОНИКИ

Грейпфрутовый джин-тоник*	300	420
Джин, грейпфрут, тоник		
Клубничный джин-тоник*	300	430
Джин, тоник, сироп клубника, лайм		
Брум-тоник*	300	480
Джин Брум, тоник, лимон		

ЛОНГИ

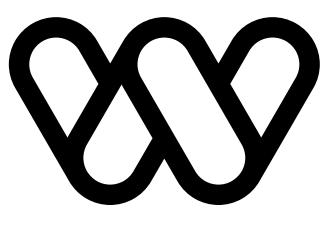
Мартини Фиеро-тоник*	300	460
Мартини Фиеро, тоник, апельсин		
Виски-кола*	300	430
Виски, кола, лимон		
Ром-кола*	300	470
Ром темный, кола, лимон		
Пина Колада*	400	530
Ром светлый, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки, апельсин, мята		
Мохито*	300	450
Ром светлый, мята, лайм, содовая, сахарный сироп		
Май Тай*	300	560
Ром светлый, ром темный, ликер Трипл Сек, сироп миндаль, лимонный фреш, ананасовый сок, апельсиновый сок, яблоко, корица, мята		
Палома*	300	470
Текила, грейпфрутовый сок, лаймовый сок, содовая, мята, соль		
Ананасовый виски*	300	430
Виски, сахарный сироп, ананасовый сок, лимонный сок, мята		
Кровавая Мэри*	300	390
Водка, томатный сок, лимонный сок, соусы табаско и ворчестер, лимон, перец, соль		
Лонг Айленд*	300	470
Ром светлый, водка, текила, ликер Трипл Сек, джин, сироп сахарный, сок лимона, кола, лимон		

*Выход коктейлей указан с учетом льда

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ



welcome
доставка

Заказывайте доставку любимых
блюд домой и в офис

welcome-dostavka.ru

☎ **97-09-09**



ЗАКАЗАТЬ

ВСТУПАЙТЕ В БОНУСНЫЙ КЛУБ WELCOME GROUP

и получайте от 2 до 10%
бонусов за каждый заказ!

У Вас день рождения?
Начислим двойные бонусы
на ваш счет в сам день рождения
и 6 дней после!

Регистрация и подробные правила
программы – на сайте www.welcome-group.ru



ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ

ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ ПРАЗДНИК!

Подарочный сертификат
на посещение любимых ресторанов



ПОДРОБНЕЕ

ОЦЕНИТЕ КАЧЕСТВО НАШЕЙ РАБОТЫ

review.welcome-group.ru

✉ [hotlinewelcomegroup](https://www.instagram.com/hotlinewelcomegroup)

☎ +7 (912) 856-58-10

Пишите, и мы с удовольствием ответим вам



ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ

ДО ВАШЕГО ИДЕАЛЬНОГО ПРАЗДНИКА ВСЕГО ОДИН ЗВОНОК!

- Свадьбы • Юбилеи
- Новогодние корпоративы
- Профессиональные праздники

☎ **57-60-51**

banket@welcome-group.ru



ПОДРОБНЕЕ

WELCOME CATERING – ПРАЗДНИК В ЛЮБОМ МЕСТЕ!

- Неизменное качество блюд
- Индивидуальный подход
- Высокий уровень обслуживания
- Кухни разных стран мира

☎ **57-60-51**

banket@welcome-group.ru



ПОДРОБНЕЕ