



В приготовлении блюд нашего меню использованы экологически чистые продукты, специально поставляемые из высокогорных районов, в том числе Приэльбрусья, Кабардино-Балкарской Республики.



Блюда адыгской кухни

Яичница по - кабардински (жареная со сметаной) из трёх яиц	560 ₺	Вяленая телятина с ароматом крапивы в соусе Шипс (Лягур)	1350 ₺
Яичница из четырёх яиц с миксом зелени (Наполнители на выбор: Пастрами 50г - 100р; Томаты 100г - 100р; Сыр Чеддер 30 г - 60р)	490 ₺	Жаубаур из телятины на углях	1750 ₺
Куриная грудка, томленая в соусе Шипс (Гедлибже)	890 ₺	Нежный молочный суп с кусочками Лягура (Ашрык)	540 ₺
Курица на косточке, томленая в соусе Шипс (Гедлибже)	890 ₺	Пышные лакумы (3 шт.) с Калмыцким чаем	590 ₺
Картофель томленный на сковороде в соусе Шипс (Картофшипс)	620 ₺	Жаркое по - кабардински	1200 ₺
Картофшипс с домашней курочкой	1090 ₺	Джершлибже (мягкий соус из красной фасоли)	500 ₺
Кукурузная мука со сметаной и сыром (Жамуко) с мацони	540 ₺	Адыгейские пирожки с сыром (1 шт.)	280 ₺
Пшеничная масса с яйцом, сметаной и сыром (Кожапхо)	630 ₺	Копченая курица с пастой и соусом Шипс	930 ₺
		Кабардинский пирог с картофелем и специями (Дэлэн)	720 ₺

Холодные закуски и салаты

Салат из помидоров с цицмати и сыром сулугуни	850 ₺	Сыр Буррата (240 г)	950 ₺
Салат из помидоров с домашним сыром	680 ₺	Баклажан с хумусом	790 ₺
Свежие овощи с ароматной зеленью	950 ₺	Аджапсандал (овощи томленные в собственном соку)	680 ₺
Овощной салат по-грузински со специями и ореховым соусом	740 ₺	Пхали из молодого шпината	620 ₺
Салат из помидоров с красным луком и тархуном	690 ₺	Геджалия (сырные рулеты в мятном соусе из мацони)	690 ₺
Салат огородный из огурцов, помидоров и редиса	690 ₺	Сациви с сочным мясом цыпленка	730 ₺
Салат из свежих овощей в сметанном соусе с яйцом	690 ₺	Домашние сыры (чечил, сулугуни, имеретинский)	730 ₺
Печеный баклажан в нежном соусе	690 ₺	Домашние соленья (помидор с травами и чесноком, красные огурцы, капуста)	980 ₺
Запеченная паприка под ореховым соусом	680 ₺	Нарезка ароматных домашних колбас (вяленая, суджук, говьяжья, казы)	1150 ₺
Теплый салат с копченой форелью	950 ₺		
Салат с утиной грудкой и дыней	890 ₺		
Салат огородный с кабардинским сыром	610 ₺		

Горячие закуски

Хычины с картофелем и сыром (2 шт.)	670 ₺	Запеченные в хоспере мозговые кости со специями	1150 ₺
Хычины с начинкой из телятины (2 шт.)	790 ₺	Лобио по - мегрельски	720 ₺
Хычины со свекольным листом, шпинатом и творогом (2 шт.)	670 ₺	Пельмени с рыбной начинкой	790 ₺
Хычины с ливером (2 шт.)	710 ₺	Пельмени с утиным мясом	790 ₺
		Сулугуни на мангале (200 г)	690 ₺

Хачапури из дровяной печи

Хачапури по - мегрельски (посыпается сулугуни)
Хачапури по - аджарски с куриным яйцом
Хачапури по - имеретински (с сырной начинкой)
Хачапури с начинкой из свежего шпината

Суп

630 ₺	Гаспачо из азербайджанских помидоров	760 ₺
650 ₺	Домашняя лапша куриная	630 ₺
630 ₺	Чечевичный суп с телятиной (на 2 персоны)	1650 ₺
650 ₺	Харчо с аджикой на говяжьей грудинке	850 ₺
	Крем суп из тыквы	660 ₺
	Дюшбара (суп с маленькими пельменями)	760 ₺

Горячие блюда

Томленные телячьи хвосты с картофельным пюре	1650 ₺	Грудки цыплят обжаренные с яйцом	870 ₺
Баклажан с мясным соусом	950 ₺	Хрустящий цыпленок по традиционному рецепту	1200 ₺
Оджахури (телятина с картофелем и помидорами, обжаренная в специях)	1150 ₺	Чкмерули (цыпленок в сметанно - чесночном соусе)	1200 ₺
Чашушули из телятины (мясное рагу с овощами)	1150 ₺	Потрошка домашней курочки	1200 ₺
Долма с телятиной	930 ₺	Стейк из камбалы с молодым картофелем, таджасскими оливками и вяленными томатами (100 гр)	1260 ₺
Чахохбили (грузинское рагу из птицы)	790 ₺	Барабуля жареная (270 гр)	1450 ₺
Черноморские мидии в томатном соусе (500 гр)	1600 ₺		

Блюда на углях

Шашлык из телятины	1950 ₺	Хинкали с молочной телятиной (4 штуки)	690 ₺
Шашлык из мякоти ягненка	1990 ₺	Хинкали с нежным ягненком (4 штуки)	690 ₺
Шашлык из бараньих ребрышек	2190 ₺	Хинкали - чакапули с ягненком в бульоне (4 штуки)	750 ₺
Шашлык из куриного бедра	1050 ₺	Хинкали с сыром (4 штуки)	620 ₺
Шашлык из филе лосося	2100 ₺	Хинкали с креветкой и бурратой (4 штуки)	1050 ₺
Люля - кебаб из телятины	990 ₺		
Люля - кебаб из ягненка	990 ₺		
Люля - кебаб из курицы	930 ₺		
Стейк Рибай (за 100гр)	1150 ₺		
Бараньи "семечки"	1050 ₺		
* К блюдам на углях подаются: лаваш, запеченный томат, зелень, соус и половинка свежего огурца			
Говьяжьи "семечки"	1070 ₺		

Десерты

Фисташковый рулет с малиной	990 ₺
Торт три шоколада	660 ₺
Десерт "Эльбрус"	670 ₺
Крем брюле	590 ₺
Морковный торт	590 ₺
Рассыпчатый Наполеон с заварным кремом	680 ₺
Меренговый мильфей с лесными ягодами	680 ₺
Медовик домашний со сметанным кремом	590 ₺
Шоколадный мусс с соленой карамелью и фундуком	620 ₺
Мороженое (1 шарик) Ванильное / Шоколадное / Клубничное	270 ₺
Сорбет (1 шарик) Лимон - лайм / Манго / Малина	270 ₺
Домашнее варенье (90 г) Кизил / Айва / Розовые лепестки / Райское яблоко / Грецкий орех / Инжир / Клубника / Малина / Фейхоа / Сосновые шишки	300 ₺

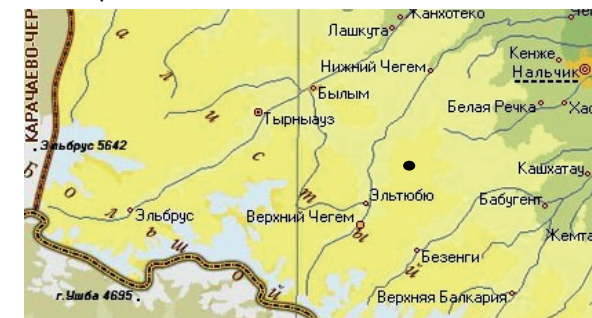
Хинкали

Гарниры

490 ₺	Гречневая каша с жареными грибами
540 ₺	Картофель, обжаренный с вешенками
380 ₺	Картофельное пюре
390 ₺	Картофель на углях
870 ₺	Овощи запеченные на углях (паприка, томат, картофель, баклажан)

Соусы (45 г)

110 ₺	Сацебели острый (томатный соус)
110 ₺	Ткемали (кислый сливовый соус)
110 ₺	Наршараб (густой гранатовый соус)
160 ₺	Тузлук (соус на основе сметаны с зеленью и чесноком)
100 ₺	Мацони



* Наивысшая точка гор Кавказа и всей Европы Эльбрус в пике своем достигает высоты 5642 метра.

** Дисконтные карты предоставляются до момента печати счета. Скидки в счете не суммируются

* Это меню является рекламным материалом Действующее меню с ценами, заверенное печатью и подписью, находится в Уголке потребителя Цены указаны в рублях с учетом НДС.