



*В далеких краях Азербайджана есть
красивейшая цветущая долина.*

Имя ей-МУГАН.

*Старейшины говорят-кто был там,
знают смысл жизни и цену красоте.*

Мы приглашаем Вас посетить наш

*ресторан и ощутить все
великолепие просторов долины*

МУГАН.

РЕСТОРАН

*Именинникам предоставляется скидка -10% и
эксклюзивный подарок от ресторана!**

**при предъявлении паспорта*



Ресторан оставляет за собой право выбора клиента.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-----------------------------------|--|----------|-----------|
| АССОРТИ РЫБНОЕ | Масляная рыба-70гр., Угорь копченый-70гр., Семга с/с – 80 гр. | 220 | 1950 руб. |
| АССОРТИ МЯСНОЕ №1 | Язык-70гр., Буженина-70гр., куриный рулет-80гр. | 220 | 1250 руб. |
| АССОРТИ МЯСНОЕ №2 | Суджук-70г., Ветчина-70г., Буженина (филе индейки)-80г. | 220 | 1160 руб. |
| БАСТУРМА | | 100 | 390 руб. |
| ОВОЩНОЙ БУКЕТ | Помидор, огурец, перец, зелень, редис. | 250 | 640 руб. |
| ОВОЩИ БАКИНСКИЕ | Бакинский помидор-3шт., Бакинский огурец-3шт., перец.-1шт. | 230 | 750 руб. |
| ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ | Помидоры-100гр, сыр-40гр., зелень, чеснок, майонез | 200 | 400 руб. |
| СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ | Сельдь-80гр., картофель-60гр., лук репчатый -20гр., масло подсолнечное-10г. гранат-10гр. | 180 | 420 руб. |
| ВИТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ | Ветчина-80гр., сыр-50гр., майонез-15 чеснок. -5гр. | 150 | 410 руб. |
| БАКЛАЖАНОВЫЕ РУЛЕТЫ | Баклажаны-80гр., грец. орех или сыр-60гр., чеснок, майонез, кинза семена кунжута. | 80/60/10 | 520 руб. |



Холодные закуски

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---------------------------------|--|--------|----------|
| САТЭ | Баклажаны-50гр., помидоры-50гр. перец болгарский-50гр. | 150 | 450 руб. |
| ЛОБИО | Фасоль-90гр., грецкий орех кинза, помидоры, лук, чеснок | 150 | 390 руб. |
| СЫРНАЯ ТАРЕЛКА «ВОСТОЧНАЯ» | Брынза-50гр., чечел-40гр., Сулугуни-40гр., Шор-50гр. | 180 | 580 руб. |
| СЫРНАЯ ТАРЕЛКА «ЕВРОПЕЙСКАЯ» | Чеддер-45г, Пармезан-45, Сыр с голубой плесенью-45г, Бри-45 гр. | 180 | 820 руб. |
| СЫР БРЫНЗА | Брынза- 100гр. | 100 | 370 руб. |
| СЫР ШОР | Шор-100гр. | 100 | 170 руб. |
| ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ | Опята-50гр., маслята-50гр., лисички-50гр. | 150 | 400 руб. |
| ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ | | 150 | 410 руб. |
| ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ | | 150 | 370 руб. |
| ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ | | 150 | 270 руб. |
| ИКРА КРАСНАЯ | С маслом и лимоном | 30 | 400 руб. |
| МАСЛЯНАЯ РЫБА | | 100 | 490 руб. |
| СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ | | 100 | 690 руб. |
| ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ | Язык-100гр., хрен-5 гр | 100/5 | 470 руб. |
| ЛИМОН | | 30 | 110 руб. |
| МАСЛО | | 20 | 100 руб. |
| ЗЕЛЕНЬ | В ассортименте | 100 | 370 руб. |
| МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ | | 100 | 290 руб. |
| САЦИВИ | курица-70гр., грецкий орех-70гр., чеснок, майонез-10гр. | 150 | 370 руб. |
| СОЛЕНИЯ | Помидоры-35гр., огурцы-35гр., перец-30гр., Чеснок-35гр., черемша-35гр., квашеная капуста-30гр. | 200 | 470 руб. |

Холодные закуски

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПОНЕНТЫ ГРАММЫ ЦЕНА

СЕТ МЯСНОЙ

КАНАПЕ 30 150 руб.
*С ветчиной, сыром
и маслинами*

КАНАПЕ 30 150 руб.
*С бужениной, огурцом
и черри*

КАНАПЕ 30 150 руб.
с салями и виноградом

СЕТ РЫБНЫЙ

КАНАПЕ с семгой 30 170 руб.

**КАНАПЕ с тигровыми
креветками и виноградом** 30 170 руб.

**КАНАПЕ с масляной рыбой
и имбирем** 30 170 руб.

СЕТ СЫРНЫЙ

**КАНАПЕ с ветчиной
и сыром чеддер** 30 150 руб.

**КАНАПЕ с твердым сыром
и виноградом** 30 150 руб.

Салаты

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-----------------------------|---|------------|-----------------|
| ГНЕЗДО АИСТА | Куриное филе-30г., гов. язык-30г., яйцо-15г., ветчина-25г., майонез-25г., сыр.-35г., икра красная-5г., сол. огурец-15г. | 180 | 570 руб. |
| ЧОБАН-САЛАТ | Помидор-50гр., сыр Чечил-15гр., лук кр.-10гр., огурец-50гр., зелень асс.-10гр., Сыр брынза-30гр., оливковое масло, лимон. | 180 | 480 руб. |
| ФИЛАДЕЛЬФИЯ | Сыр Филадельфия-55г., Креветки тигровые-45г., листья салатов-35г., помидоры Черри-20г., Соус-15г., Орех кедр.-10г. | 180 | 650 руб. |
| ВОСТОЧНЫЙ | Салат микс-55г., говядина-45г., свеж. огурец-25г. помидор Черри-20г., соус ореховый-15г. перец болгарский-20гр. | 180 | 550 руб. |
| РУККОЛА с креветками | Руккола-45г., креветки тигровые-50г., Помидоры Черри-20г., Пармезан-20г., Авокадо-50г., уксус Бальзамико-5г., масло Оливковое-5г. Орех кедр.-5гр. | 200 | 650 руб. |
| РУККОЛА с моцареллой | Руккола-50г., сыр Моцарелла-60г., помидоры Черри-30г., Пармезан-20г., крем Бальзамико-5г., масло Оливковое-10г. Орех кедр.-5гр. | 180 | 500 руб. |
| ДЕЛИКАТЕСНЫЙ | Салат Микс-50гр., свеж. Огурец—15гр. помидор Черри-20гр., оливки-20гр., тигр. креветки-40гр., перепелиное яйцо-15гр., соус Песто-20гр. | 180 | 650 руб. |

Салаты

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|---|--------|----------|
| ГРЕЧЕСКИЙ | Огурец-50г., помидор—70г., маслины-10г., Зелень-10г., масло оливковое-5г., крем Бальзамик-5г., перец-30г., сыр «Фетакса»-40г. | 220 | 420 руб. |
| МУГАН | Куриное филе-50г., грецкий орех-6г., чернослив-4г., свежие огурцы-40г., майонез-20г., кишмиш-30гр. | 150 | 420 руб. |
| СНЕЖНЫЙ КРАБ | Снежн. краб-40г., авокадо-30г., яйцо-20г. Огурец св.-35г., пармезан-10г., майонез-15г. укра крас.-5г., крем Бальзамик-5г. кукуруза-20г. | 180 | 580 руб. |
| ОЛИВЬЕ | Картофель-55г., морковь-5г., курица-30г., сол.огурец-20г., огурец свеж.-15г., горошек-15г., майонез-20г., яйцо-15г., лук реп.-5г. | 180 | 500 руб. |
| ЦЕЗАРЬ с тигровыми креветками | Тигровые креветки-40г., Чери-20г. сыр «Пармезан»-15г., соус «Цезарь»-20г. листья салатов-70г., гренки-15г. | 180 | 760 руб. |
| ЦЕЗАРЬ с курицей | Листья салатов-65г., соус «Цезарь»-20г, гренки-15г., сыр «Пармезан»-15г., Пом. Чери-20г., филе куриное-45г. | 180 | 680 руб. |
| ЦЕЗАРЬ с семгой | Листья салато-65г., семга-45г. гренки-15г., сыр «Пармезан»-15г., Пом. Чери-20г., соус «Цезарь»-20г. | 180 | 770 руб. |

Салаты

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-----------------------|---|------------|-----------------|
| МОРСКАЯ ЗВЕЗДА | Семга-60г., морской язык-15г., огурцы свежие-30г., , майонез-15г., рыба масляная-30г., салат Айсберг-30г. | 180 | 570 руб. |
| САЛАТ из ЯЗЫКА | Язык гов.-65г., перец-25г. Огурец свеж.-20г., сол.огурец.-20г. маслоподс.-10г., зелень-10. | 150 | 510 руб. |
| КАПРЕЗЕ | Сыр Моцарела-70г., Помидор-80г., Соус Песто-5г., Рукколо-15г. Крем Бальзамик-5г., Орех кедр-5г. | 180 | 590 руб. |
| СВЕКОЛЬНЫЙ | Свекла-140гр., чеснок, масло раст. -10гр., | 150 | 320 руб. |
| ГРУЗИНСКИЙ | Помидор-60гр., огурец-60гр., лук-20гр., Кинза-10гр., базилик-10гр., орех-15гр., Чеснок, уксус-5гр. | 180 | 480 руб. |
| АНГЛИЙСКИЙ | Отварная говядина, морковь, шампиньоны, лук, соленые огурцы, фасоль, яйцо куриное, майонез | 180 | 470 руб. |
| КАЛЬМАРОВЫЙ | Кальмары, салат Айсберг, яйцо Куриное, зелень, кукуруза, майонез | 180 | 550 руб. |
| НЬЮ-ЙОРК | Запеченная курица-40 гр., свежие огурцы -20 гр., салат Айсберг- 40 гр., помидоры черри-40 гр., гренки-15 гр., соус тар-тар- 25 гр. | 180 | 630 руб. |
| БАКИНСКИЙ | Говядина отвар.- 105 гр., гранат- 25 гр., Лук красный репч.-15 гр., кинза-10 гр., Майонез-20 гр., уксус яблочный-5 гр. | 180 | 670 руб. |

Первые блюда

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--------------------------|---|--------|----------|
| УХА | Семга-50гр., осетрина-50гр., Креветки-40гр., картофель-30гр., Бульон-130гр., специи, судак-50гр. 211ккал., 21,18/6,68/21,72 | 350 | 640 руб. |
| ХАРЧО | Баранина-60гр., рис-50гр., лук репч.-15гр., чеснок-10гр., томат,15гр., бульон-200гр., специи. 280ккал., 13,16/15,54/28,49 | 350 | 560 руб. |
| СУП КУРИНЫЙ С РИСОМ | Бульон-200гр., картофель-30гр. куриное филе-40гр., рис-30гр. 213ккал., 14,16/7,38/23,46 | 300 | 340 руб. |
| КРЕМ-СУП «ЧЕЧЕВИЦА» | Чечевица-150гр., лук-30., бульон 40гр., сливки-40гр., молоко-40гр., 162ккал., 10,50/8,25/5,10 | 300 | 320 руб. |
| КРЕМ-СУП «БРОККОЛИ» | Брокколи—150гр., лук-20гр, сливки-40гр., молоко-30гр., бульон-20гр., щавель-40гр. 234 ккал., 15,09/10,62/26,19 | 300 | 350 руб. |
| ДОМАШНИЙ СУП «АРИШТА» | Лапша дом.-60гр., лобио-30гр., молодая говядина-50гр., бульон-200гр., зелень-10гр. 291ккал., 14,56/9,59/14,56 | 350 | 380 руб. |
| ЧЫХЫРТМА | Курица-150 гр, лук-40 гр, помидоры-50 гр, куриное яйцо-60 гр. | 300 | 680 руб. |

Первые блюда

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-----------------------------------|---|---------------|-----------------|
| БОРЩ | Говядина-50гр., морковь-30гр., Капуста-50гр., свекла-30гр., бульон-150гр., сливочное масло-20гр., картофель-20гр. 334ккал., 21,95/18,76/23,24 | 350 | 480 руб. |
| ПИТИ | Баранина-200гр., картофель-40гр., Горошек-30гр., алыча-5гр., Курдюк-20гр., шафран-5гр. 540ккал., 29,10/15,90/90,90 | 300 | 740 руб. |
| ДЮШБАРА | Баранина-80гр., тесто-60гр., Зелень, бульон-160гр. 492ккал., 33,6/72,8/11,2 | 300 | 450 руб. |
| ДОВГА | Кефир-125гр., зелень-90гр., Рис-10гр., горох-25гр. 141ккал., 7,18/4,77/15,48 | 250 | 280 руб. |
| СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ | Язык говяжий-50гр., сосиски-50гр., карбонат-50гр., колбаса-50гр., огурцы соленые-20гр., оливки-15гр., маслины-15гр., бульон-100гр. 272ккал., 18,76/17,89/8,56 | 350 | 390 руб. |
| ЛАПША ДОМАШНЯЯ | Куриное филе-50гр., зелень-10гр., Бульон-230гр., лапша-60гр. 710ккал., 29,89/12,42/121,31 | 350 | 350 руб. |
| ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП | Шампиньоны, репчатый лук, картофель, сливки, сухарики | 300/20 | 470 руб. |

Горячие закуски

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|--|----------|----------|
| КУТАБ С МЯСОМ | Баранина-50гр., тесто-30гр 211ккал., 8,80/12,64/15,20 | 80 | 200 руб. |
| КУТАБ С СЫРОМ | Сыр -50 гр., тесто-30 гр. | 80 | 200 руб. |
| КУТАБ С ОВОЩАМИ | Овощи-50гр., тесто -30 гр., 160 ккал., 4,66/4,58/27,82 | 80 | 200 руб. |
| КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ | Шпинат-12,5гр., щавель-12,5гр., Кинза-12,5гр., лук-12,5гр., тесто-30гр. 160ккал., 4,66/4,58/27,82 | 80 | 200 руб. |
| ГРИБНОЙ КОКОТ | Шампиньон-30гр., кур.филе-60гр. сыр-10гр. 126ккал., 7,0/10,0/3,0 | 60/30/10 | 410 руб. |
| ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ | Грибы шамп.-60гр., сыр-10гр., лук репчатый, сливки-30гр. 128ккал., 5,03/10,05/2,34 | 60/30/10 | 400 руб. |
| ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ | филе куриное-60гр. лук, сливки-30гр., сыр-10гр. 167ккал., 13/72/10,86/2,86 | 60/30/10 | 350 руб. |
| ЖУЛЬЕН с КРЕВЕТКАМИ | Сыр-30гр., креветки-60гр.,, Красная икра-10гр., лук, сливки-30гр. 138ккал., 11,37/9,70/1,66 | 60/30/10 | 450 руб. |
| СУЛУГУНИ В СЛАДКОМ СОУСЕ | Сыр сулугуни-100гр., яйца -10гр. панировочные сухари-50гр. Соус на выбор-20гр. 418ккал., 25,50/23,8/23,8 | 160/20 | 410 руб. |
| ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ ПО-РУССКИ | Тесто-50гр., молодая говядина-80гр. майонез-20гр., помидор свеж.-20гр. сыр голландский-30гр. 558 ккал., 18,24/40,72/34,72 | 200 | 370 руб. |

Горячие закуски

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-----------------------------------|--|------------|----------------------|
| ПЕЛЬМЕНИ со сметаной | 550ккал., 23.80/24.80/58.00 | 200 | 370 руб. |
| ХАЧАПУРИ по-ИМЕРИТИНСКИ | Тесто-100гр., сыр-150гр. На 100гр.: 277ккал., 13,90/12,50/28,20 | 250 500 | 350 руб. 600 руб. |
| ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ | Тесто-200 гр., сыр Сулугуни-130 гр. яичный желток-20 гр. | 350 | 620 руб. |
| ХАЧАПУРИ со шпинатом | Тесто-100гр., шпинат-50гр., сыр-100гр. На 100гр.: 201ккал., 12,09/12,90/9,14 | 250 500 | 360 руб. 620 руб. |
| КРЫЛЬЯ в СОУСЕ БАРБЕКЮ | Куриные крылья-140гр., барбекю-40гр. 320ккал., 33,58/20,43/0,0 | 180 | 380 руб. |

Горячие блюда

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---|--|--------------|-----------------|
| КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ | Куриное филе-120гр., масло сл.-30гр., панировка-30гр. 419ккал., 30.96/28.08/8.10 | 180 | 410 руб. |
| КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ | Куриное филе-160гр. 230ккал., 25.92/5.44/19.20 | 160 | 360 руб. |
| КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ | Индейка-160гр., 352ккал., 29.76/19.52/13.92 | 160 | 370 руб. |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА | Цыпленок-350гр., масло раст., специ. 819ккал., 58.80/64.05/3.85 | 1 шт. | 630 руб. |
| ОГНИ БАКУ | Корейка-200гр., картофель-30гр., овожи, помидор-30гр., болгар. перец-20гр. помидоры Чери-20гр. | 300 | 860 руб. |
| СВИНАЯ ВЫРЕЗКА в кисло-сладком соусе | Вырезка-200гр., соус-50гр. 355ккал., 48.50/17.75/0.00 | 250 | 500 руб. |
| РУССКОЕ ЖАРКОЕ | Грибы-30г., свинина-100г., карт.-30г. лук-10г., сыр голландский-30г. 380ккал., 13,70/21,46/22,22 | 200 | 460 руб. |
| СВИНИНА ПО-ВЕНГЕРСКИ | Свинина-150г., перец-10г., сыр голландский-30г., лук-10г. 451ккал., 16,0/38,0/12,4 | 200 | 470 руб. |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ПО-КУПЕЧЕСКИ | Филе куриное-100г., шампиньоны-60г., майонез-10г, сыр-30г. 643ккал., 36,20/38,8/36,4 | 200 | 470 руб. |



Горячие блюда

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ Калории, б/ж/у | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-------------------------------|---|---------------|-----------------|
| ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ | Грибы шампиньоны-120гр., сыр-20гр., майонез-20гр. 114ккал., 8,42/6,50/5,57 | 160 | 390 руб. |
| МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ | Вырезка говяжья -100гр., помидор-20гр., грибы-100гр., майонез-10гр., сыр-20гр. 617ккал., 28,50/51,05/14,80 | 250 | 590 руб. |
| МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ | Вырезка свиная -100гр., помидор-20гр., грибы-100гр., майонез-10гр., сыр-20гр. 615ккал., 30,4,/50,70/12,15 | 250 | 570 руб. |
| ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ | Молодая говядина-120гр., лук репч.-20гр., грибы-30гр., соус-30гр. 653ккал., 42,20/51,00/6,80 | 200 | 470 руб. |
| МЯСО ПО-ЦАРСКИ | Молодая говядина-130гр., овощи-100гр., картофель-20гр. | 250 | 490 руб. |
| СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ | Свинина-200гр., цукини-10, кабачки-10гр., помидор Чери-10гр. 566ккал., 45,24/42,48/0,57 | 230 | 420 руб. |
| МЕДАЛЬОНЫ | Свинина-140гр., грибы-60, майонез-20гр., сыр-40гр. 520ккал., 57,2/37,70/27,30 | 260 | 490 руб. |
| СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ | | 220 | 820 руб. |



Горячие блюда

КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ


| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ <i>Калории, б/ж/у</i> | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---------------------------------|---|---------------|-----------------|
| ХАШ | Говяжьѝ ножки-150гр., говяжьѝ потроха-100гр., бульон-100гр. 482ккал., 43,16/25,83/2,59 | 350 | 520 руб. |
| ХАШЛАМА ПО-КАВКАЗСКИ | Тушеная баранина или молодая говядина-200гр., овощи и зелень-100гр. 340ккал., 14,40/24,81/13,80 | 300 | 490 руб. |
| ХАШЛАМА ИЗ СЕМГИ | Тушеная семга-150гр. Овощи, зелень- 100гр. 283ккал., 12,0/20,67/11,5 | 250 | 820 руб. |
| ДОЛМА | В виноградном листе Баранина-150гр., рис и зелень-50гр. 344ккал., 21,42/22,54/15,94 | 200 | 690 руб. |
| ДЖЫЗ БЫЗ | Внутренности баранины (почки, печень, сердце)-150гр., Картофель-40гр., лук репчатый-10гр. курдюк-20гр. 433ккал., 19,8/30,8/13,2 | 220 | 590 руб. |
| ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ | Баранина-70гр., морковь, лук, специи, чеснок, рис-180гр. 630ккал., 19,55/36,73/53,03 | 250 | 480 руб. |
| АДЖАБ САНДАЛЬ | Молодая говядина-150гр. морковь, баклажан-40г., помидор-30г., перец болгар.-30г, соль, перец, раст. масло. 155 ккал., 3,42/10,47/16,62 | 300 | 800 руб. |



Горячие блюда

КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ <i>Калории, б/ж/у</i> | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|------------------------------------|--|---------------|-----------------|
| ГРУЗИНСКИЙ ХИНКАЛИ | Мясо на выбор(свинина, баранина, телятина)-100г., тесто-90г., зелень-20г. 1007ккал., 42,94/91,58/3,42 | 1 шт. | 90 руб. |
| АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ХИНКАЛИ | Мясо-100г., тесто-140г., лук-20г., соус-сметана с чесноком. 639ккал., 26,0/31,2/64,22 | 260 | 480 руб. |



Шашлык

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|----------------------------------|--|--------|-----------|
| СВИНИНА | | | |
| ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ | | 200 | 705 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ | | 180 | 680 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК | | 200 | 570 руб. |
| ЛЮЛЯ ИЗ СВИНИНЫ | | 200 | 560 руб. |
| БАРАНИНА | | | |
| ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ | | 150 | 1190 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ | | 180 | 890 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК | | 170 | 790 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕННИКОВ | | 150 | 590 руб. |
| ХАН-КЕБАБ | | 150 | 500 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ВНУТРЕННОСТЕЙ | | 170 | 480 руб. |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ МЯСНОЙ | Баранина-130гр., курдюк-40гр., лук-10 | 170 | 890 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ» | | 170 | 820 руб. |
| КУРДЮК НА УГЛЯХ | | 120/5 | 530 руб. |
| МОЛОДАЯ ГОВЯДИНА | | | |
| ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ | | 180 | 1020 руб. |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ МЯСНОЙ | Молодая говядина-130гр., курдюк-40гр., лук-10 | 170 | 710 руб. |
| КУРИЦА | | | |
| ЛЮЛЯ КУРИНОЕ | | 180 | 490 руб. |
| ШАШЛЫК КУРИНЫЙ | | 200 | 540 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ | | 180 | 450 руб. |
| ЦЫПЛЯТА НА УГЛЯХ | | 1 шт. | 680 руб. |

Шашлык

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПОНЕНТЫ ГРАММЫ ЦЕНА

ПТИЦА НА УГЛЯХ

| | | | |
|---------------------------------|--|--------------|-----------------|
| ПЕРЕПЕЛКА НА УГЛЯХ | | 1 шт. | 690 руб. |
| ПЕРЕПЕЛКА ТАБАКА | | 1 шт. | 690 руб. |
| ИНДЕЙКА ЛЮЛЯ | | 180 | 510 руб. |
| ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ИНДЕЙКИ | | 180 | 550 руб. |

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

| | | | |
|--------------------------|--|--------------|------------------|
| ФОРЕЛЬ | <i>отпускается целой рыбой, цена за-</i> | 1 шт. | 790 руб. |
| ДОРАДА | <i>отпускается целой рыбой, цена за-</i> | 1 шт. | 790 руб. |
| СИБАС | <i>отпускается целой рыбой, цена за-</i> | 1 шт. | 790 руб. |
| СЕМГА | | 180 | 1070 руб. |
| ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ | | 160 | 1140 руб. |

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

| | | | |
|--|--|------------|-----------------|
| ПОМИДОР | | 150 | 280 руб. |
| ПЕРЕЦ | | 180 | 280 руб. |
| БАКЛАЖАН | | 180 | 370 руб. |
| ШАМПИНЬОН | | 180 | 280 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ <i>молодой</i> | | 100 | 290 руб. |
| ОВОЩИ АССОРТИ <i>(перец болгарский, баклажаны, помидоры)</i> | | 260 | 560 руб. |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ЛЮЛЯ | | 150 | 370 руб. |



Садж



| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-------------------------------------|---|---------------|------------------|
| САДЖ ИЗ СВИНИНЫ | Свинина-250г., овощи-450г. | 700 | 2300 руб. |
| САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ | Баранина-250г., овощи-450г. | 700 | 2500 руб. |
| САДЖ ИЗ ГОВЯДИНЫ | Молодая говядина-250г., овощи-450г. | 700 | 2700 руб. |
| САДЖ ИЗ КУРИЦЫ | Мясо курицы-250г., овощи-450г. | 700 | 2200 руб. |
| САДЖ ИЗ СЕМГИ | Семга-250г., овощи-450г. | 700 | 3500 руб. |
| САДЖ ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ | Овощи-450гр., баранина-250г., тонкий лаваш | 700 | 2690 руб. |







Рыбные блюда

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|---|---------------|-------------|
| СЕМГА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ | Семга-150гр., соус-50гр., креветки-40гр., икра красн.-10гр. | 250 | 1250 руб. |
| СЕМГА ПО-МОНАСТЫРСКИ | Семга-120гр., сыр-20гр., майонез-30гр., помидор-20гр., грибы-60гр. | 250 | 1140 руб. |
| СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ И СЫРОМ | Семга-150гр., лимон-30гр., сыр-40гр., майонез-30гр. | 250 | 1120 руб. |
| СЕМГА В СОУСЕ «ШАМПАНЬ» | Семга-130гр., белое вино-20гр., икра красная-10гр., соус-40гр. | 200 | 1070 руб. |
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ | Жареный или на пару | 200 | 990 руб. |
| ФОРЕЛЬ ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ | Перец болг.-25гр, цветн. капуста-25гр., морковь-25гр. Форель-225гр. | 300 | 890 руб. |





Горячие блюда



БЛЮДА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---|---|----------------|-----------|
| КУРИЦА-ЛАВАНГИ | Грецкие орехи, лук жаренный, алыча | 1 шт. | 1150 руб. |
| КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ | | 1 шт. | 1050 руб. |
| СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ | Начинка на выбор: 1) Овощи. 2) Лаванги | 1 кг. | 3350 руб. |
| ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ | Начинка на выбор: 1) Гречка 2) Рис 3) Картофель | 1 кг. | 2950 руб. |
| КЕФАЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ | Начинка на выбор: 1) Лаванги. 2) Овощи. | 1 кг. | 1350 руб. |
| УТКА ФАРШИРОВАННАЯ | Начинка на выбор: 1) Лаванги. 2) Яблоки. | 1 кг. | 1850 руб. |
| ИНДЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ | Начинка на выбор: 1) Лаванги 2) Яблоки. | 1 кг. | 1950 руб. |
| ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ | Начинка на выбор 1) Лаванги 2) Яблоки | 1 кг. | 2000 руб. |
| МОЛОДОЙ ЯГНЁНОК | Овощи ассорти | 1 кг. | 1470 руб. |
| ПЛОВ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ | Рис, баранина, курага, специи, изюм, масло. | 250 | 500 руб. |
| ШАХ ПЛОВ с бараниной (мин. заказ от 2 кг) | Рис, баранина, курага, желтая слива, каштан, жаренный лук, домашнее тонкое тесто | 1 кг. | 2850 руб. |
| с молодой говядиной (мин. заказ от 2 кг) | Рис, молодая говядина, курага, желтая слива, каштан, жаренный лук домашнее тонкое тесто | 1 кг. | 2850 руб. |
| с курицей (мин. заказ от 2 кг) | Рис, курица, курага, желт. слива каштан, жаренный лук, домашнее тонкое тесто | 1 кг. | 2650 руб. |
| МАНТЫ | Баранина, курдюк, лук репч., тесто | 290 гр. (3 шт) | 510 руб. |



Предложение от шеф-повара

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ <i>Калории(порц.), б/ж/у(порц.)</i> | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|--|---------------|------------------|
| БАРАНЬЕ СЕДЛО фаршированное овощами <i>На 100 гр.:191ккал., 16,20/14,10/0,00</i> | | 1000 | 1490 руб. |
| ГОВЯДИНА ПО-ДОМАШНЕМУ | <i>Жарен. Картофель-80гр., молодая говядина-150гр., лук-20гр. Помидор-30гр. 321ккал., 31,32/19,52/5,22</i> | 280 | 670 руб. |
| БАРАНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ | <i>Жарен. Картофель-80гр., мякоть баранины-150гр., лук-20гр. Помидор-30гр. 281ккал., 9,90/8,70/32,00</i> | 280 | 710 руб. |
| КОРЕЙКА СВИНАЯ жареная в соусе из белых грибов <i>644ккал., 39,35/53,11/0,11</i> | | 230 | 630 руб. |
| СЕМГА С ГРИБАМИ | <i>Семга-120гр., грибы-120гр. 356ккал., 44,88/19,44/1,68</i> | 240 | 990 руб. |



Предложение от шеф-повара

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ <i>Калории(порц.), б/ж/у(порц.)</i> | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|--|---------------|-------------|
| СТЕЙК СЕМГИ <i>под виноградной лозой</i> | 770 ккал., 50,50/31,50/8,75 | 250 | 1210 руб. |
| ПАСТА | | | |
| ФЕТУЧИНИ <i>«Донна София»</i> | Лосось-100гр., брокколи-20гр., красн. икра-10гр., паста Фетучини-60гр., сливки-100гр., сыр пармезан-10гр. 633ккал., 30,90/35,70/48,21 | 300 | 700 руб. |
| ФЕТУЧИНИ с <i>белыми грибами</i> | Паста фетучини-60гр., филе куриное-50гр. грибы-30гр., сыр Пармезан-20гр. сливки-140гр. 303ккал., 12,6/25,8/35,80 | 300 | 680 руб. |



Гарнир

| НАИМЕНОВАНИЕ | Калории Б/Ж/У | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--------------------------------|----------------------------|--------|----------|
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 159ккал., 3.75/6.30/22.05 | 150 | 240 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ | 123ккал., 3.00/0.60/25.05 | 150 | 220 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 255ккал., 2.70/17.10/24.00 | 150 | 290 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый | 288ккал., 4.20/14.25/35.10 | 150 | 270 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ | | 160 | 310 руб. |
| РИС ОТВАРНОЙ | 174ккал., 3.30/0.75/37.35 | 150 | 210 руб. |
| РИС ОТВАРНОЙ С ШАФРАНОМ | | 150 | 220 руб. |
| РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ | 117ккал., 3.00/1.95/21.30 | 150 | 250 руб. |
| ГРЕЧКА | 459ккал., 14.25/3.45/98.85 | 150 | 230 руб. |
| ЦВЕТНАЯ КАПУСТА | 43ккал., 2.70/0.45/6.00 | 150 | 240 руб. |
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | 136ккал., 3.15/7.65/15.15 | 200 | 500 руб. |
| КАРТОФЕЛЬ жареный с грибами | 159ккал., 3,79/8,63/12,12 | 180 | 390 руб. |
| ГРИБЫ ЖАРЕНые с луком | 128ккал., 6,42/9,68/6,95 | 180 | 370 руб. |
| ФАСОЛЬ ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ | 138ккал., 10,0/2,63,18,52 | 150 | 270 руб. |

Соус

| | | | |
|------------------|---|----|----------|
| НАРШАРАБ | 135ккал., 0.25/0.10/33.80 | 50 | 100 руб. |
| СОУС НА ВЫБОР | Аджика-29ккал. 0.50/1.85/2.90, ткемали-32ккал., 0.10/0.15/7.60 майонез-312ккал., 1.55/33.50/1.30 кетчуп-46ккал., 0.90/0.50/11.10 | 50 | 100 руб. |
| СМЕТАНА | 92ккал., 1.25/9.00/1.80 | 50 | 100 руб. |
| МАЦОНИ | 20ккал., 1.45/0.75/1.80 | 50 | 180 руб. |
| САЦИБЕЛИ | 34ккал., 0,74/0,08/5,47 | 50 | 100 руб. |

Десерт

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---------------------|---|--------------|-----------|
| ПИРОЖНОЕ «ЧИЗКЕЙК» | 410ккал., 8.16/25.44/38.52 | 120 | 390 руб. |
| МОРОЖЕНОЕ | В ассортименте, с сиропом или шоколадной крошкой. 340ккал., 4.80/22.50/31.20 | 50/1 шар | 290 руб. |
| ПЬЯНАЯ КЛУБНИКА | Мороженое-170гр., клубника-20, коньяк-5гр., сливки-5гр. 540ккал., 4.76/49.30/20.91 | 200 | 370 руб. |
| ПАХЛАВА | 293ккал., 4,59/14,54/35,76 | 70 гр./1 шт. | 200 руб. |
| ФРУКТОВЫЙ САЛАТ | 73,6ккал., 1.60/0.96/15.20 | 160 | 400 руб. |
| ФРУКТОВАЯ «ВАЗА» | 900ккал., 12,45/0,00/217, | 1,5 кг. | 1450 руб. |
| КЛУБНИКА | 164ккал., 3.20/1.60/30.00 | 400 | 750 руб. |
| ЛЕБ-ЛЕБИ | 500ккал., 15.00/40.00/20.00 | 100 | 310 руб. |
| ЯБЛОКО ЖАРЕНОЕ | 178ккал., 1.00/0.60/48.00 | 200 | 190 руб. |
| ФРУКТЫ В КАРАМЕЛИ | 426ккал., 0,60/0,45/102,3 | 200 | 350 руб. |
| ВАРЕНЬЕ | 285ккал., 0.30/0.10/74.00 | 100 | 350 руб. |
| ШОКОЛАД | 544ккал., 5.40/35.30/56.50 | 100 | 190 руб. |
| ПИРОЖНОЕ «ТИРАМИСУ» | 309ккал., 8,29/14,27/32,54 | 100 | 390 руб. |
| ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ | Соус на выбор: ягодный, ванильный 276ккал., 10.50/11.70/32.55 | 120 | 390 руб. |
| ТОРТ НА ЗАКАЗ | На 100гр.: 367ккал., 3.90/19.50/45.30 | 1 кг. | 2400 руб. |
| ТОРТ МАРЦИПАН | на 100гр.: 479ккал, 6.80/21.20/65.30 | 1 кг. | 2400 руб. |
| АНАНАС | на 100гр.: 49ккал., 0.40/0.20/10.60 | 1 шт. | 1100 руб. |

Детское меню

ХОЛОДНОЕ

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-------------------------|--|--------|----------|
| БАБУШКИНА ГРЯДКА | Помидорчики, огурчики, зеленушка, сметана 57ккал., 0,80/4,60/3,40 | 100 | 250 руб. |
| 38 ПОПУГАЕВ | Оливье, любимый салатик, знают все, но не все его делают 191ккал., 6,37/15,0/7,78 | 100 | 250 руб. |
| СЕНЬОР ПОМИДОР | Помидоры, фаршированные сыром, яйцом и майонезом 171ккал., 10,48/12,40/3,84 | 100 | 230 руб. |
| БУРГЕР ЛЯГУШЕНОК | Бутерброд с ветчиной, огурчиком и зеленью 110ккал., 11,16/0,62/14,59 | 100 | 240 руб. |

ГОРЯЧЕЕ

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|-----------------------------|---|--------|----------|
| ВОЛШЕБНЫЙ ГОРШОЧЕК | Омлет в горшочке с овощами 124ккал., 6,83/8,60/3,92 | 100 | 150 руб. |
| ЛЕСНЫЕ ЁЖИКИ | Приготовлены из мяса, в сухариках 162ккал., 14,11/9,79/14,16 | 100 | 190 руб. |
| ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК | Шашлычок из куриного филе 165ккал., 20,32/8,55/2,02 | 100 | 220 руб. |
| ТРИ ПОРЕСЕНКА | Шашлычок из свинины 285ккал., 20,86/21,64/0,81 | 100 | 240 руб. |
| МАКАРОШКИ ДЛЯ КРОШКИ | Макароны с сыром 333ккал., 16,25/9,93/46,07 | 170 | 230 руб. |
| МИККИ МАУС | Отварная грудка индейки с картофельным пюре 244ккал., 22,10/8,98/17,78 | 200 | 340 руб. |
| БАБУШКИНЫ ПЕЛЬМЕШКИ | 339ккал., 9,95/18,66/32,33 | 150 | 290 руб. |

Детское меню

СЛАДКОЕ

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|--|--------|----------|
| БАБУШКИНЫ БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНКОЙ или джемом или мёдом или со сгущёнкой или сиропом | 215ккал., 4,65/3,35/41,68 | 100\10 | 190 руб. |
| НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО | Яблоко, запеченное с брусничным соусом и орешками 123ккал., 1,64/1,52/25,53 | 170\90 | 180 руб. |
| ЦАРСТВО СНЕЖНОЙ КОРОЛЕВЫ МОРОЖЕНОЕ с медом или шоколадом или вареньем или сиропом | 255ккал., 4,55/10,5/37,50 | 100/50 | 250 руб. |

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

| | | | |
|--------------------|--|-----|----------|
| МАЛЬВИНА | С сиропом малины и клубники 198ккал., 6,54/7,16/27,46 | 200 | 220 руб. |
| ЧУНГА ЧАНГА | С бананом и шоколадом 184ккал., 6,0/3,90/31,90 | 200 | 220 руб. |
| ЧИПОЛЛИНО | С бананом и вишней 170ккал., 7,82/7,36/26,38 | 200 | 220 руб. |





Мучные изделия

| <i>НАИМЕНОВАНИЕ</i> | <i>КОМПОНЕНТЫ</i> | <i>ГРАММЫ</i> | <i>ЦЕНА</i> |
|---------------------|-------------------|---------------|-----------------|
| <i>ЛЕПЕШКА</i> | | <i>100</i> | <i>100 руб.</i> |
| <i>ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ</i> | | <i>50</i> | <i>50 руб.</i> |
| <i>ЛАВАШ</i> | | <i>60</i> | <i>100 руб.</i> |

БЛИНЫ

| | | | |
|------------------------------|--|------------|-----------------|
| <i>БЛИНЫ с семгой</i> | | <i>100</i> | <i>490 руб.</i> |
| <i>БЛИНЫ с красной икрой</i> | | <i>100</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>БЛИНЫ со сметаной</i> | | <i>100</i> | <i>200 руб.</i> |
| <i>БЛИНЫ с медом</i> | | <i>100</i> | <i>220 руб.</i> |
| <i>БЛИНЫ с вареньем</i> | | <i>100</i> | <i>220 руб.</i> |



ПИЦЦА

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--|--|---------------|-------------|
| ПИЦЦА «КОРФ» (четыре сыра) | Дар-блю, Моцарелла, Эдам, Гауда | 450 | 490 руб. |
| ПИЦЦА «КУРИЦА С ГРИБАМИ» | Куриное филе, шампиньоны, лук красн., соус, сыр Памезан, майонез | 450 | 440 руб. |
| ПИЦЦА «ЦЕЗАРЬ» | Куриное филе, помидор Черри, Айсберг сыр Пармезан, орегано, базилик, перец, соус Цезарь | 450 | 695 руб. |
| ПИЦЦА «САЛЯМИ ПЕПЕРОНА» | Соус томатный, Моцарелла, колбаса «Охотничья», ветчина, салями | 450 | 460 руб. |
| ПИЦЦА «МИКС» (средиземноморская)» | Соус томатный, морепродукты, тигровые креветки, орегано, вырезка говядья, маслины, сыр Моцарелла, помидор | 450 | 530 руб. |
| ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ» | Перец болгарский, помидор, лук соус томатный, шампиньон, сыр Моцарелла | 450 | 440 руб. |
| ПИЦЦА «ВЕГЕТТО-ГРИБНАЯ» | жарен. Шампиньон, брокколи, помидор, слад.перец, оливки, лук, сыр Моцарелла | 450 | 440 руб. |
| ПИЦЦА ЗАКРЫТАЯ «КАТАНИЯ» | Фарш гов., помидор свеж., чеснок, сыр Моцарелла, орегано, базилик, пицца-соус | 450 | 420 руб. |
| ПИЦЦА «ГРИБНАЯ» | Шампиньон свеж, сыр Моцарелла, орегано, базилик, пицца-соус | 450 | 440 руб. |

Закуски к пиву

| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---|---|-------------------|-----------------|
| КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ В СОУСЕ «БАРБЕКЮ» | | 150/5 | 380 руб. |
| | 267ккал., 27,99/17,02/3,20 | | |
| ФИСТАШКИ | 169ккал., 5,64/13,60/6,75 | 30/1 упак. | 190 руб. |
| ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ | 206ккал., 5,90/6,91/35,99 | 100 | 180 руб. |
| КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ | 141ккал., 28,42/3,04/0,52 | 150/5 | 470 руб. |
| КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ | | 180 | 920 руб. |
| в сливочном соусе | 230 ккал., 25,02/12,98/3,38 | | |
| ПИВНАЯ ТАРЕЛКА | Чесн.гренки-50гр., карт.фри-50гр. кур.крылья-100гр., аджика-30гр., кетчуп-30гр. | 200/60 | 490 руб. |
| | 571ккал., 27,83/30,32/51,85 | | |




Кофе




| НАИМЕНОВАНИЕ | | МЛ | ЦЕНА |
|---------------------------|----------|-----------|-------------|
| ЭСПРЕССО | | 50 | 190 руб. |
| ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО | | 50 | 320 руб. |
| КАПУЧИНО | | 150 | 280 руб. |
| АЙРИШ-КОФЕ | с Бейлиз | 200 | 370 руб. |
| КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ | | 50 | 220 руб. |
| АМЕРИКАНО | | 150 | 250 руб. |

Чай

| | | | |
|-----------------------|------------------------------|------|---------|
| ЧАЙ GREENFIELD | черный, цейлонский | 200 | 90 руб. |
| ЧАЙ GREENFIELD | Эрл Грей, цитрусовый | 200 | 90 руб. |
| ЧАЙ GREENFIELD | зеленый китайский жасминовый | 200 | 90 руб. |
| ЧАЙ GREENFIELD | зеленый с мятой и мелиссой | 200 | 90 руб. |
| ЧАЙНИК | черный, зеленый | 800 | 390руб. |
| ЧАЙНИК | черный, зеленый | 3000 | 720руб. |







Сок



| <i>НАИМЕНОВАНИЕ</i> | <i>МЛ</i> | <i>ЦЕНА</i> |
|----------------------|------------|-----------------|
| <i>ФРЕШ</i> | <i>200</i> | <i>370 руб.</i> |
| <i>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>АНАНАСОВЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>ЯБЛОЧНЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>ТОМАТНЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>ВИШНЕВЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>ПЕРСИКОВЫЙ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>ВИНОГРАД</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |
| <i>МУЛЬТИФРУТ</i> | <i>200</i> | <i>110 руб.</i> |

Морс

| | | |
|------------------------|-------------|-----------------|
| <i>ЯГОДНЫЙ</i> | <i>1 л.</i> | <i>450 руб.</i> |
| <i>ЩЕРБЕТ ЛИМОННЫЙ</i> | <i>1 л.</i> | <i>490 руб.</i> |

Компот

| | | |
|---------------------------------|-------------|-----------------|
| <i>ВИШНЯ</i> | <i>1 л.</i> | <i>450 руб.</i> |
| <i>КОМПОТ ИЗ СУХФРУКТОВ</i> | <i>1 л.</i> | <i>450 руб.</i> |
| <i>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ</i> | <i>1 л.</i> | <i>450 руб.</i> |







Ликер



| НАИМЕНОВАНИЕ | КОМПОНЕНТЫ | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|--------------------------------|----------------------|---|-------------|
| ТРИПЛ СЕК (Куантро) | | 50гр.-300 руб. 0,5 л.-3000руб. 0,7л.-4200руб. | |
| КАЛУА | кофейный | 50гр.-270 руб. 0,5 л.-2700руб. 0,7л.-3780руб. | |
| КИМ ЛИКЕР (Бейлиз) | сливочно-карамельный | 50гр-250 руб. 0,7л.-3500руб. | |
| КАСВЕЛЛ БЭЙ (Малибу) | кококсковый | 50гр-290 руб. 0,5 л.-2900 0,7 л.-4100руб. | |
| БЛЮ КУРОСАО | апельсин | 50гр.-210 руб. 0,5 л.-2100руб. 0,7л.-2940руб. | |
| САМБУКА | анисовый | 50гр-210 руб. 0,5 л.-2100руб. | |
| ГРЕНАДИН | | 50гр-80 руб. 0,5 л.- 800руб. | |





Аперитивы



| НАИМЕНОВАНИЯ | | ГРАММЫ | ЦЕНА |
|---------------------------|-----------------|--------------------------------|------|
| <i>MARTINI BIANCO</i> | белый | 50гр.-150 руб. 500гр.-1500руб. | |
| <i>MARTINI BITTER</i> | красный горький | 50гр.-120 руб. 500гр.-1200руб. | |
| <i>MARTINI ROSE</i> | розовый | 50гр.-120 руб. 500гр.-1200руб. | |
| <i>MARTINI EXSTRA DRY</i> | сухой | 50гр.-120 руб. 500гр.-1200руб. | |
| <i>CAMPARI BITTER</i> | красный горький | 50гр.-120 руб. 500гр.-1200руб. | |

Настойки

| | | | |
|---------------|------|--------------------------------|--|
| <i>АБСЕНТ</i> | 60 % | 50гр.-260 руб. 500гр.-2600руб. | |
|---------------|------|--------------------------------|--|

Прочее

| | | | |
|---------------------------|--|-------|---------|
| <i>ПАКЕТ</i> | | 1 шт. | 10 руб. |
| <i>ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА</i> | | 1 шт. | 10 руб. |





Вино

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПОНЕНТЫ ГРАММЫ ЦЕНА

АЗЕРБАЙДЖАНСКОЕ

| | | | |
|----------------------|--|------------------------|--------------------------|
| ОГНИ БАКУ | <i>красное/полусладкое</i> | 150гр.-300 руб. | 0,75л.- 1500 руб. |
| ДЕВИЧЬЯ БАШНЯ | <i>красное/полусухое белое/ полусухое</i> | 150гр.-300 руб. | 0,75л.-1500 руб. |
| КАРАВАН САРАЙ | <i>красное/сухое</i> | 150гр.-300 руб. | 0,75л.-1500 руб. |
| СЕВГИЛИМ | <i>красное/полусладкое белое/полусладкое</i> | 150гр.-300 руб. | 0,75л.-1500 руб. |
| САДЫЛЛЫ | <i>белое/сухое</i> | 150гр.-300 руб. | 0,75л.-1500руб. |

ИГРИСТОЕ

| | | |
|-----------------------------|---------------|------------------|
| СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ | 0,75л. | 950 руб. |
| АБРАУ ДЮРСО | 0,75л. | 1200 руб. |
| АСТИ МАРТИНИ | 0,75л. | 3500 руб. |
| АСТИ МОНДОРО | 0,75л. | 3500 руб. |
| ТОСТИ АСТИ | 0,75 л | 3500 руб. |



Вино



НАИМЕНОВАНИЕ

КОМПОНЕНТЫ

ГРАММЫ

ЦЕНА

ФРАНЦИЯ

| | | |
|--------------|-----------------------------------|----------------------------|
| ШАМБО | <i>красное сухое; полусладкое</i> | <i>0,75 л. - 1500 руб.</i> |
| ШАМБО | <i>белое сухое; полусладкое</i> | <i>0,75 л. - 1500 руб.</i> |

ЧИЛИ

| | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------------|
| КАБЕРНЕ СОВИНЬОН | <i>сухое красное</i> | <i>0,75л. - 1 700руб.</i> |
|-------------------------|----------------------|---------------------------|

ИТАЛИЯ

| | | |
|---------------------|----------------------|---------------------------|
| КЪЯНТИ | <i>сухое красное</i> | <i>0,75л. - 1600 руб.</i> |
| ПИНО ГРИДЖИО | <i>сухое белое</i> | <i>0,75л. - 1500 руб.</i> |



Крепкие напитки

НАИМЕНОВАНИЕ

ГРАММЫ-ЦЕНА

ВОДКА

| | | | |
|--------------------------|---------------------|-----------------|------------------|
| ВОДКА «ПЯТЬ ОЗЕР» | | 50гр.- 90 руб. | 0,5л.- 900 руб. |
| ВОДКА «РУССКИЙ СТАНДАРТ» | | 50гр.- 120 руб. | 0,5л.- 1200 руб. |
| ВОДКА «БЕЛАЯ БЕРЕЗКА» | | 50гр.- 150 руб. | 0,5л.- 1500 руб. |
| ВОДКА «РУССКИЙ СТАНДАРТ» | Платинум | 50гр.- 135 руб. | 0,5л.- 1350 руб. |
| ВОДКА «ЦАРСКАЯ» | серебряная | 50гр.- 175 руб. | 0,5л.- 1750 руб. |
| | золотая | 50гр.- 190 руб. | 0,5л.- 1900 руб. |
| ВОДКА «БЕЛУГА» | | 50гр.- 245 руб. | 0,5л.- 2450 руб. |
| ФИНЛЯНДИЯ | обычная | 50 гр.-200 руб. | 0,5 л.-2000 руб. |
| ФИНЛЯНДИЯ | клюква, грейпфрут | 50 гр.-200 руб. | 0,5 л.-2000 руб. |
| САМОГОН | Абрикосовый, Ржаной | 50гр.- 120 руб. | 0,5л.- 1200 руб. |

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ ВОДКА

| | | | |
|------------------------------|--|-----------------|------------------|
| ВОДКА ПЛОДОВАЯ «ГРАНАТОВАЯ» | | 50гр.- 200 руб. | 0,5л.- 2000 руб. |
| ВОДКА ПЛОДОВАЯ «КИЗИЛОВАЯ» | | 50гр.- 200руб. | 0,5л.- 2000 руб. |
| ВОДКА ПЛОДОВАЯ «ТУТОВАЯ» | | 50гр.-200руб. | 0,5л.-2000 руб. |
| ВОДКА ПЛОДОВАЯ «ВИНОГРАДНАЯ» | | 50гр.-200руб. | 0,5л.-2000 руб. |

ТЕКИЛА

| | | | |
|--------|-----------------|-----------------|------------------|
| ГОЛД | 50гр.- 360 руб. | 0,5л.- 3600руб. | 0,75л.- 5040руб. |
| БЛАНКО | 50гр.- 350 руб. | 0,5л.- 3500руб. | 0,75л.- 4900руб. |

РОМ

| | | | | |
|--------------------------------|---------|-----------------|-----------------|-------------------|
| КАНЕЙ АНЬЕХО ОРО (БАККАРДИ) | Золотой | 50гр.- 250 руб. | 0,5л.- 2500руб. | 1,0 л.- 5000 руб. |
|--------------------------------|---------|-----------------|-----------------|-------------------|

Крепкие напитки

НАИМЕНОВАНИЕ

ГРАММЫ - ЦЕНА

ДЖИН

УИТЛИ НЕЙЛЛ ЛОНДОН ДРАЙ

(БИФИТЕР)

50гр.- 220 руб. 0,5л.- 2200 руб. 1,0л.-4400руб.

ГОРДОНС

50гр.- 220 руб. 0,5л.- 2200 руб. 1,0л.-4400руб.

ВИСКИ

РЭД ЛЕЙБЛ

50гр.-250 руб. 0,5л.- 2500руб. 1,0л.-5000руб.

БЛЭК ЛЭЙБЛ

50гр.- 475 руб. 0,5л.- 4750руб. 0,7л.-6650руб.

ЧИВАС РИГАЛ

50гр.- 500 руб. 0,5л.- 5000руб. 1,0л.-10000руб.

БАЛАНТАЙС

50гр.- 350 руб. 0,5л.- 3500руб. 0,75л.-5500руб.

ДЖЕМЕССОН

50гр.-350 руб. 0,5л.- 3500руб. 0,7 л.-4900руб.

ДЖЕК ДЕНИЭЛС

50гр.- 300 руб. 0,5л.- 3000руб.

БЕЛАЯ ЛОШАДЬ

50гр.-190 руб. 0,5л.-1900руб.

КОНЬЯК

АПШЕРОН

3 года 50 гр.-260 руб. 0,5 л.-2600 руб.

ГЯНДЖА

4 года ,6 лет 50 гр.-260 руб. 0,5 л.-2600 руб.

БУКЕТ АЗЕРБАЙДЖАНА

5 лет 50 гр.-260 руб. 0,5 л.-2600 руб.

ДАГЕСТАНСКИЙ

3 года 50гр.- 230 руб. 0,5л.- 2300 руб.

5 лет 50гр.-250 руб. 0,5л.-2500 руб.

ЛЕЗГИНКА

50гр.-250 руб. 0,5 л.-2500 руб.

АРМЯНСКИЙ

3 года 50гр.- 230 руб. 0,5л.-2300 руб.

5 лет 50гр.-270 руб. 0,5л.-2700 руб.

7 лет 50гр.-280 руб. 0,5л.-2800 руб.

КЕНИГСБЕРГ

50гр.-150 руб. 0,5л.-1500 руб.

КИНОВСКИЙ

50 гр.-150 руб. 0,5 л.-1500 руб.

Пиво

НАИМЕНОВАНИЕ

МЛ

ЦЕНА

РАЗЛИВНОЕ

СТЕЛЛА АРТУА

Светлое

500

270 руб.

СТЕЛЛА АРТУА

Светлое

300

210 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ

ХУГАРДЕН

Не фильтрованное

440

250 руб.

БАД

440

240 руб.

СТЕЛЛА АРТУА

440

250 руб.

СТЕЛЛА АРТУА

Безалкогольное

440

250 руб.

ВЕЛИКОПОПОВИЦКИЙ КОЗЕЛ

Светлое

450

220 руб.

ВЕЛИКОПОПОВИЦКИЙ КОЗЕЛ

Темное

450

220 руб.

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН НА ИСПОРЧЕНОЕ
ИМУЩЕСТВО РЕСТОРАНА «МУГАН»

| | |
|--|---------------|
| 1.Рюмка | - 100 руб. |
| 2.Бокал | - 150 руб. |
| 3.Тарелка | - 200 руб. |
| 4.Блюдо | - 350 руб. |
| 5.Вилка | - 100 руб. |
| 6.Нож | - 100 руб. |
| 7.Ложка столовая | - 100 руб. |
| 8.Ложка чайная | - 50 руб. |
| 9.Графин | - 400 руб. |
| 10. Ваза для фруктов | - 500 руб. |
| 11. Скатерть | - 2000 руб. |
| 12. Салфетка | - 200 руб. |
| 13. Чехол для стула | - 2500 руб. |
| 14. Юбка для стола | - 4000 руб. |
| 15. Стол | - 5000 руб. |
| 16. Стул | - 2500 руб. |
| 17. Зеркало | - 3000 руб. |
| 18. Стекло в двери | - 2000 руб. |
| 19. Испорченное меню | - 3000 руб. |
| 20. Оформление | - 3000 руб. |
| 21. Шар | - 3000 руб. |
| 22. Муз. аппаратура | - 30 000 руб. |
| 23. Ваза для цветов | - 600 руб. |
| 24. Ваза ручной работы | - 8000 руб. |
| 25. Чашка чайная | - 100 руб. |
| 26. Чайник | - 400 руб. |
| 27. Ваза для цветов(высокая) | - 1200 руб. |
| 28. Терминал Posiflex | - 80000 руб. |
| 29. Блюдце | - 100 руб. |
| 30. Папка для счета | - 1500 руб. |
| 31. Форма официанта | - 3000 руб. |
| 32. Подставка для блюд | - 500 руб. |
| 33. Гардеробный номерок (поломка, потеря) | -200 руб. |

Генеральный директор

Э.З. Байрамов