

# МЕНЮ ВЕРАНДА

## Холодные закуски

<b>Овощи свежие</b> (280 г) Ассорти свежих бакинских помидоров и огурцов	550
<b>Ассорти свежих овощей на компанию</b> (800 г) Помидоры, огурцы, перец, сельдерей, редис	1450
<b>Ассорти зелени</b> (150 г) Лук зеленый, петрушка, кинза, базилик зеленый и красный, редис, укроп, перец чили	450
<b>Сыр сулугуни</b> (120 г)	390
<b>Сыр чанах</b> (120 г)	390

## Салаты

<b>Салат по-деревенски</b> (250 г) Свежие помидоры и огурцы с ароматной зеленью: кинза, укроп, заправленные оливковым маслом	490
<b>Салат овощной со шпинатом</b> (250 г) Легкий овощной салат: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис в сочетании с рукколой и шпинатом под соусом наршараб и оливковым маслом	650
<b>Салат овощной с сыром сулугуни</b> (250 г) Помидоры, огурцы, болгарский перец, оливковое масло, зелень в сочетании с сыром сулугуни	590
<b>Ачичук</b> (250 г) Томаты, лук репчатый красный, масло оливковое. Идеален к плову	550

## Супы

<b>Окрошка овощная на квасе/на кефире</b> (250 г)	390
---------------------------------------------------	-----

## Шаурма

<b>Шаурма из фермерского цыпленка</b> (335 г) Фирменная шаурма в лаваше с мясом цыпленка, приготовленная на углях с листьями салата, розовыми томатами, огурцами, соусом спайси. Подается с картофелем фри и чесночным соусом	640
<b>Шаурма из молодого барашка</b> (365 г) Фирменная шаурма в лаваше с мясом барашка, приготовленная на углях с листьями салата, розовыми томатами, огурцами, соусом спайси. Подается с картофелем фри и чесночным соусом	800

## Пицца

<b>Маргарита</b> (380 г)	690
<b>Пепперони</b> (370 г)	690
<b>Четыре сыра</b> (300 г)	690

## Горячие блюда

<b>Плов узбекский с бараниной</b> (350 г) Баранина, рис лазер, лук репчатый, морковь желтая, чеснок, зира, барбарис, курдюк. Подается с салатом ачичук	690
<b>Плов узбекский с говядиной</b> (400 г) Говядина, рис лазер, лук репчатый, морковь желтая, нут, зира, изюм. Подается с салатом ачичук	690

## Бизнес ланч

ПО РАБОЧИМ БУДНЯМ С 12.00 ДО 16.00

<b>Обед с куриным супом и шашлыком из свиной мякоти</b> (250/120/15 г) Подается с лавашом/лепешкой и ягодным морсом	800
<b>Обед с борщом из телятины и шашлыком из курицы</b> (250 /120 /15 г) Подается с лавашом/лепешкой и ягодным морсом	900

## Блюда на углях

Люля кебаб из индейки (185/30 г)	600
Люля кебаб из баранины (185/30 г)	730
Люля кебаб из телятины (185/30 г)	880
Шашлык из свиной шеи (185/30 г)	590
Шашлык из свиной корейки (185/30 г)	590
Шашлык из бараньей мякоти (185/30 г)	890
Шашлык из свиных ребрышек (185/30 г)	500
Шашлык из бараньей корейки (185/30 г)	1000
Шашлык из телячьей мякоти (185/30 г)	980
Шашлык из курицы (185/30 г)	490
Шашлык из куриных крыльев (220/30 г)	450
Фермерский цыпленок на углях 1шт/50г	890
Семга на углях с соусом наршараб и долькой лимона (150/30/10 г)	1300
Дорада на углях с соусом наршараб и долькой лимона (1шт/40/30 г)	1100
Сибас на углях с соусом наршараб и долькой лимона (1шт/40/30 г)	1100
Королевские креветки на углях с соусом наршараб и долькой лимона (150/50/30 г)	1150

<b>Сет люля кебаб</b> (555/90 г)	2500
Телятина, индейка, баранина, овощи на мангале	
<b>Сет 1</b> (740/100 г)	3350
Телятина, курица, баранина, свиная шея, овощи на мангале	
<b>Сет 2</b> (600/100 г)	3350
Люля из индейки, курица, телятина, баранина, овощи на мангале	
<b>Сет "Овощное ассорти"</b> (185/30 г)	580
Баклажан, помидор, шампиньоны, сладкий перец. Подается на лаваше с луком пиккули, миксом зелени и аджикой	
Баклажан (1 шт)	340
Помидор (1 шт)	250
Сладкий перец (1 шт)	250
Шампиньоны (2 шт)	290
Острый перец (2 шт)	250
Картофель (2 шт)	250

Шашлыки и люля кебаб подают с лавашом, луком пиккули и шашлычным соусом. Дополнить блюдо можно разными соусами на Ваш вкус.

## Хлеб (100 г)

Лаваш армянский	100
Лепешка узбекская	100

## Соусы и приправы (30 г)

Соус наршараб	80
Соус шашлычный	80
Соус чесночный	80
Кетчуп	80
Соус сацебели	80

## Десерты

Халва подсолнечная (100 г)	300
Восточная пахлава (70 г)	270
Козинаки (100 г)	300
Финики иранские (150 г)	400
Домашнее варенье (150 г)	390

**В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ МЫ ПОДАЕМ  
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ.  
О НАЛИЧИИ ПРОСИМ УТОЧНЯТЬ У ВАШЕГО  
ОФИЦИАНТА.**