

## Вторые блюда из рыбы

### Филе Дорадо

<i>подается с жареными овощами (баклажан, перец, помидоры Черри)</i>	250 г	750 р.
--	-------	--------

### Семга со спаржей

<i>помидор черри с зеленью, с чесночным соусом «Тартар»</i>	70/170/30 г	1100р.
---	-------------	--------

### Семга в икорном соусе с красной икрой

<i>семга, тигровые креветки, икра красная, соус сливочный, запеченный картофель</i>	250 г	1000 р.
---	-------	---------

### Семга по-монастырски

<i>помидор черри с зеленью, с чесночным соусом «Тартар»</i>	280 г	980 р.
---	-------	--------

### «Аист»

<i>Семга, тушеная с овощами в фольге</i>	150/170 г	770 р.
--	-----------	--------

### Дорадо жареная

<i>подается с жареными картофельными шариками</i>	300/100 г	850 р.
---	-----------	--------

### Сибас жареный

<i>подается с жареными овощами</i>	300/100 г	840 р.
------------------------------------	-----------	--------

### Форель жареная

<i>подается с молодым картофелем «Черри»</i>	300 г	780 р.
--	-------	--------

### Филе судака на пару с брокколи

	170/170 г	790 р.
--	-----------	--------

### Карп жареный

	300 г	520 р.
--	-------	--------

**Вторые блюда из говядины****Стейк Рибай**

<i>мраморное мясо рибай, шпинат жареный с луком, соус «Пепель»</i>	250/100/30 г	2640 р.
--	--------------	---------

**Телятина по-домашнему**

<i>телятина, лук репчатый, картофель, помидор, болгарский перец, подсолнечное масло, зелень, специи, зерна граната. Подается на сковороде</i>	300 г	540 р.
---	-------	--------

**Аджаб Сандал**

<i>мякоть телятины, овощи жареные, зелень, специи, зерна граната, подсолнечное масло</i>	300 г	540 р.
--	-------	--------

**Жаркое из телятины с гранатом**

	220 г	580р.
--	-------	-------

**Мясо по-кубински**

<i>телячья вырезка, картофельное пюре, сливочный соус, сыр, укроп, перец острый</i>	250 г	700 р.
---	-------	--------

**Бефстроганов**

<i>телячья вырезка, жареный картофель</i>	200/100 г	620 р.
---	-----------	--------

**Котлеты по-бакински**

<i>говядина/баранина, лук, зелень, гарнир на выбор</i>	200/100 г	410 р.
--	-----------	--------

## Вторые блюда из ягненка

### Ягненок по-домашнему

<i>мякоть ягненка, картофель, помидор, лук репчатый, болгарский перец, подсолнечное масло, зелень, зерна граната, специи</i>	300 г	570 р.
--	-------	--------

### Джыз-Быз

<i>курдюк из ягненка, сердце, печень, семенники, картофель, почки, лук репчатый, специи</i>	300 г	510 р.
---	-------	--------

### Мясо по-кавказски

<i>корейка из ягненка, жареные овощи, зелень, зерна граната, специи, масло подсолнечное</i>	150/300 г	670 р.
---	-----------	--------

### Хинкали по-азербайджански

<i>тонкое вареное тесто, подается с жареным фаршем, лук репчатый, чесночный соус</i>	300 г	420 р.
--	-------	--------

### Долма по-азербайджански

<i>из виноградных листьев</i>	200/30 г	390 р.
-------------------------------	----------	--------

### Тава-кебаб

<i>Бараньи биточки, запеченные с яйцами, зеленью, помидором, подается в специальной посуде</i>	200 г	500 р.
--	-------	--------

### Плов по-азербайджански

<i>баранина, рис, курага, кишмиш, каштан, алыча</i>	320 г	420 р.
---	-------	--------

## Вторые блюда из птицы

### Курица в апельсиновом соусе

<i>куриное филе, грибы, лук репчатый, соус Бешамель, помидор вяленый, грецкий орех, сыр Гауда, специи, подается в кисло-сладком апельсиновом соусе</i>	300/50 г	500 р..
--	----------	---------

### Птичий дворик

<i>куриное филе, изюм, грецкий орех, сыр Гауда, виноград, сливочно-апельсиновый соус</i>	200/50/30 г	470 р.
--	-------------	--------

### Цыпленок «Табака» в чесночном соусе

	300/50 г	570 р.
--	----------	--------

### Цыпленок по-домашнему

<i>мясо цыпленка, картофель, лук репчатый, помидор, болгарский перец, подсолнечное масло, зелень, зерна граната, специи</i>	300 г	550 р.
---	-------	--------

### Чыхыртма из цыпленка

<i>мясо цыпленка, лук репчатый, помидор, сливочное масло, яйцо, зелень, специи</i>	300 г	550 р.
--	-------	--------

### Курица с грибами в сливочном соусе

	300 г	470 р.
--	-------	--------

### Башня Филадельфии

<i>куриное филе, болгарский перец, сухари «Панко», сыр Филадельфия</i>	300 г	500 р.
--	-------	--------

### Шницель по-министерски

<i>подается с жареным картофелем</i>	150/100 г	460 р.
--------------------------------------	-----------	--------

## Вторые блюда из свинины

### Стейк «Золотой мяч»

<i>свиная вырезка, бекон, картофельные шарики, коньячный соус</i>	250/100/30 г	650 р.
---	--------------	--------

### Эскалоп

<i>свиная корейка на гриле, соус Песто, на гарнир - картофельное пюре</i>	250/100 г	580 р.
---	-----------	--------

### Свинина в горшочке

<i>мясо свинины, грибы, лук репчатый, сметана, подсолнечное масло, сыр Гауда</i>	300 г	500 р.
--	-------	--------

### Свинина по-домашнему

<i>картофель, свинина, лук репчатый, масло подсолнечное, помидор, болгарский перец, зелень, зерна граната, специи</i>	300 г	470 р.
---	-------	--------

### Медальоны из свинины

<i>свиная вырезка, запеченная с сыром, жареные овощи</i>	300 г	570 р.
--	-------	--------

## Паста

<b>Паста тальятелли с телятиной</b>	250 г	450 р.
-------------------------------------	-------	--------

<b>Паста карбонара с беконом</b>	250 г	430 р.
----------------------------------	-------	--------

<b>Паста Альфредо с семги</b>	250 г	520 р.
-------------------------------	-------	--------

### Хлеб

<b>Лаваш</b>	1 шт.	30 р.
<b>Лепешки испеченные в тандыре</b>	1 шт.	70 р.
<b>Ржаной</b>	1 шт.	30 р.

### Гарниры

<b>Картофель жареный</b>	200 г	240 р.
<b>Картофель фри</b>	100 г	180 р.
<b>Картофельное пюре</b>	200 г	180 р.
<b>Гречка отварная</b>	150 г	200 р..
<b>Рис отварной</b>	150 г	180 р.
<b>Картофель жареный с грибами</b>	200 г	280 р.
<b>Овощи на гриле</b>	300 г	320 р.
<b>Спаржа</b>	200 г	300 р.

### Соусы

<b>Ткемали (дикая слива)</b>	50 г	120 р.
<b>Наршараб (гранатовый сок)</b>	50 г	120 р.
<b>Аджика</b>	50 г	100 р.
<b>Масло сливочное</b>	50 г	120 р.
<b>Сливки</b>	50 г	120 р.
<b>Мацони</b>	200 г	180 р.
<b>Сметана</b>	50 г	60 р.
<b>Майонез</b>	50 г	60 р.
<b>Соус Сацебели</b>	50 г	120 р.
<b>Соус Тартар</b>	50 г	120 р.

### Шашлыки деликатесные

#### Шашлык из внутренностей

<i>почки, сердце, печень, курдюк</i>	170 г	350 р.
--------------------------------------	-------	--------

<b>Бараньи семенники</b>	170 г	370 р.
--------------------------	-------	--------

### Мясные шашлыки

<b>Шашлык из бараньей мякоти</b>	170 г	430 р.
<b>Шашлык семечки</b>	170 г	420 р.
<b>Шашлык из седла баранины</b>	170 г	400 р.
<b>Свиные ребра</b>	220 г	440 р.
<b>Шашлык из телячьей мякоти</b>	170 г	490 р.
<b>Шашлык из телячьей вырезки (бастурма)</b>	170 г	530 р.
<b>Антрекот из телятины</b>	170 г	530 р.
<b>Антрекот из свинины (свиная корейка)</b>	220 г	450 р.
<b>Антрекот из баранины</b>	170 г	550 р.
<b>Шашлык из свиной шейки</b>	170 г	450 р.
<b>Люля Кебаб</b>	200 г	450 р.

### Шашлыки на мангале

#### Привет из Баку

<i>баранина, телятина, осетрина, курица, люля из баранины, люля из картошки, овощи (помидоры, баклажаны, перец). Традиционно подается на шампурах</i>	1000/300 г	3900 р.
---	------------	---------

#### Любовь Кавказа

<i>антрекот из баранины, телятины, семенники бараньи, печень, почки, сердце баранье, овощи (помидоры, баклажаны, перец)</i>	1000/300 г	2800 р.
---	------------	---------