

Grandshale



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Арбузный дайкири

Джин б/а, арбуз,
мята

490
120 мл

Лавандовый спритц

Аперитив б/а, лаванда,
игристое вино б/а,
анчан

490
180 мл

Дюшес

Груша, лайм, мята,
содовая

575
1000 мл

Холодный чай с клубникой, арбузом и жасмином

Арбуз, смородина, жасмин,
клубника

535
400 мл

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Ванильный латте с
грушей и
манго

475
300 мл

Холодный чай с
киви и фейхоа

455
300 мл

Тропический чай с
жасмином и
клубникой

535
300 мл

Холодный чай с
красными ягодами
и саган дайля

535
300 мл

ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ.....

Классический	1000 мл	510
Клубника-жасмин	1000 мл	575
Малина-маракуйя	1000 мл	575
Манго-маракуйя	1000 мл	575
Зеленый чай	1000 мл	575
Мохито классический или клубничный	1000 мл	575

МИЛКШЕЙКИ.....

Ванильный	300 мл	375
Орео	300 мл	375

СМУЗИ или ФРЕШИ.....

Смузи клубника-банан	300 мл	375
Ягодный смузи	300 мл	375
Яблочный фреш	250 мл	375
Апельсиновый фреш	250 мл	375
Морковный фреш	250 мл	355

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Узвар	1000 мл	230
Суусаб	1000 мл	210
Айран	500 мл	190

НАПИТКИ БУТИЛИРОВАННЫЕ

Вода без газа/с газом	500 мл	200
Лимонад "Натахтари"	500 мл	315
Лимонад "Груша"	500 мл	115
Нарзан	500 мл	195
Кока-кола	330 мл	245
Финиковая кола	240 мл	220
Сок в ассортименте	1000 мл	510



Салат по-кавказски

Помидоры, огурцы, красный лук, базилик, чили перец, грузинская заправка на основе кахетинского масла, сванской соли и грецкого ореха

: 525
: 1/220 g



Теплый салат с говядиной и соусом сливочный баже

Обжаренная говядина со свежими томатами, яичными блинчиками и копченым сулугуни в соусе сливочный баже

: 595
: 1/250 g



Греческий

Помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр фета, красный лук и соус на основе оливкового масла и прованских трав

: 545
: 1/280 g



Цезарь с курицей

Обжаренное куриное филе, листья салата, пармезан, помидоры черри, перепелиные яйца и соус «Цезарь»

: 535
: 1/250 g



Салат с морепродуктами и хумусом

Морепродукты, хумус, томаты, сельдерей, листья кинзы, пармезан и соус юдзу

⋮ 885

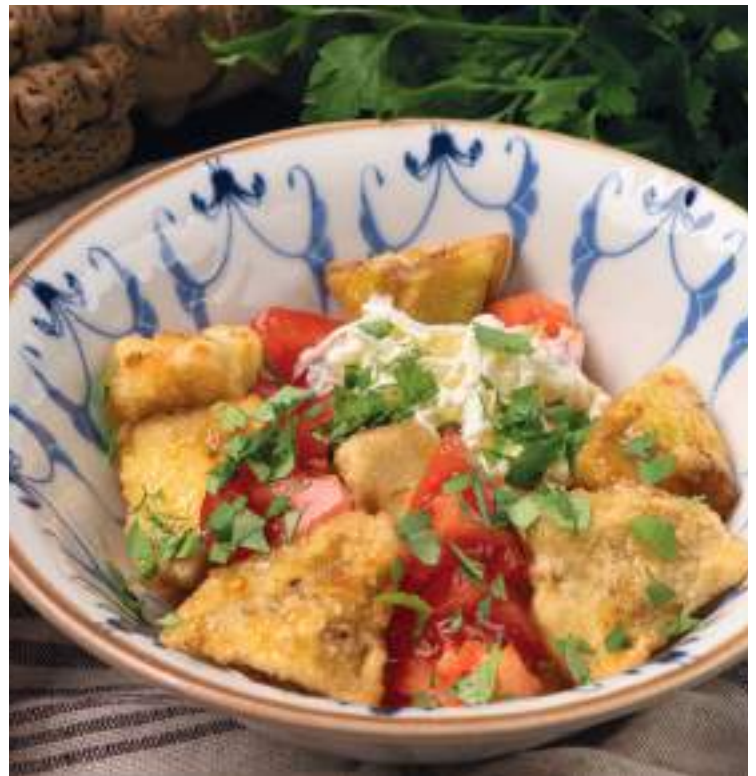
⋮ 1/260 g



Цезарь с семгой

Семга слабой соли, листья салата, пармезан, помидоры черри, перепелиные яйца и соус «Цезарь»

⋮ **655**
⋮ 1/250 g



Хрустящие баклажаны со страчателлой

Хрустящие баклажаны, помидоры, страчателла, зелень и кисло-сладкий соус

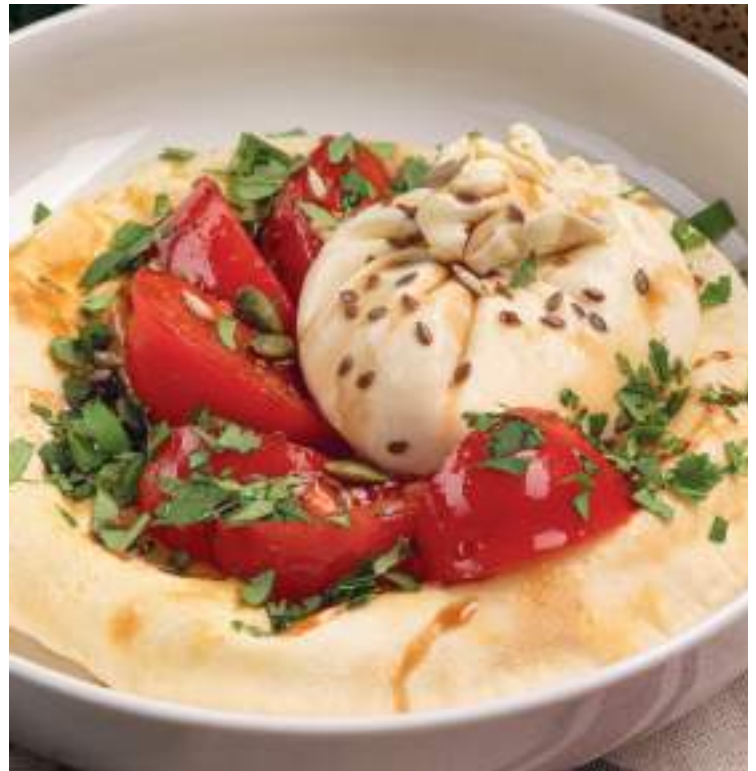
⋮ **545**
⋮ 1/320 g



Мясной

Курица копченая, говядина копченая, курица запеченная, соленые огурцы, свежие огурцы, обжаренные шампиньоны, сладкий перец и заправка на основе дижонской горчицы и майонеза

⋮ **455**
⋮ 1/250 g



Буррата на лепешке

Буррата, пшеничная лепешка, спелые томаты и соусы бальзамический и наршараб

⋮ **765**
⋮ 1/370 g

Кебаб-салат

Мини люля-кебаб из курицы, аджапсандал, огурец, листья салата и соус «Цезарь»

595

1/320 g





**Жареный сулгуни с
ягодным соусом**

: 425
: 1/240 g

Сыр сулгуни и ягодный соус



Брускетты с семгой

: 565
: 1/180 g

Две брускетты хрустящей чиабатты
с творожным сыром, слайсами семги
и огурца



**Страчателла с соусом сальса,
подаётся с чиабаттой**

: 595
: 1/250 g

Страчателла, соус сальса на основе
томатов, лука, перца, кинзы и чеснока, чиабатта



**Слабосоленая сельдь с
отварным картофелем**

: 485
: 1/200 g

Сельдь слабой соли с отварным
картофелем и свежим луком



Брускетты с подкопченной говядиной : 545
: 1/160 g

Две брускетты хрустящей чиабатты с творожным сыром и вялеными томатами, слайсами подкопченной говядины и каперсами



Баклажановые рулетики : 515
: 1/160 g

Обжаренные слайсы баклажанов с начинкой из грецкого ореха и пряными специями

Свежие овощи : 545
: 1/350 g

Помидоры, огурцы, болгарский перец, морковь и ассорти зелени

Разносолы : 495
: 1/350 g

Огурцы и помидоры собственного посола, квашеная капуста, маринованный стручковый перец и чеснок



Жареный халуми с медом : 525
: 1/100 g

Слайсы обжаренного сыра халуми с медом



Набор восточных мезе : 585
: 1/400 g

Бабагануш, свекольный пхали, шпинатный пхали, ореховый хумус, лепешка и грецкий орех



Филадельфия

Лосось, творожный сыр

⋮ 620
⋮ 1/330 г



Запеченный с лососем

Лосось, огурец, сыр творожный,
сыр гауда, соус кимчи

⋮ 615
⋮ 1/300 г



Жареный с угрем

Копченый угорь, огурец, творожный
сыр, маринованный имбирь

⋮ 615
⋮ 1/300 г



Калифорния

Креветка, творожный сыр,
икра тобико

⋮ 600
⋮ 1/300 г



Запеченный с креветкой

Креветка, огурец, сыр творожный, икра тобико, сыр гауда и соус кимчи

⋮ **615**
⋮ 1/375 g



Том Кха

Лосось, креветка, икра тобико, творожный сыр, огурец

⋮ **630**
⋮ 1/300 g



Филадельфия запеченная

Творожный сыр, лосось, сыр гауда и соус кимчи

⋮ **620**
⋮ 1/350 g



КАРАЧАЕВСКИЙ ХЫЧЫН

С творогом, сыром и зеленью : **420**
: 1/300 g

Сдобное тесто с начинкой из домашних творога и сыра, с добавлением зелени

С мясом говядины : **460**
: 1/300 g

Сдобное тесто с начинкой из говядины

С картофелем и сыром : **395**
: 1/300 g

Сдобное тесто с начинкой из картофеля и домашнего сыра

С ботвой и сыром : **380**
: 1/300 g

Сдобное тесто с начинкой из ботвы и домашнего сыра



Хачапури по-аджарски

Классическая лодочка с сулгуни и яйцом

: **550**
: 1/380 g



Лакумы

Традиционные пышки, обжаренные в масле

⋮ **280**
⋮ 1/250 g



БАЛКАРСКИЙ ХЫЧИН

С сыром и зеленью

Тонкий балкарский хычин
с домашним сыром и зеленью

⋮ **340**
⋮ 1/200 g

С мясом и картофелем

Тонкий балкарский хычин с
говяжьим фаршем и картофелем

⋮ **360**
⋮ 1/200 g

С картофелем и сыром

Тонкий балкарский хычин с
домашним сыром и картофелем

⋮ **340**
⋮ 1/200 g

С ботвой и сыром

Тонкий балкарский хычин с
ботвой и сыром

⋮ **330**
⋮ 1/200 g

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Борщ

Красный борщ с говядиной
Подается со сметаной и чесноком

⋮ 495
⋮ 1/370 g



Окрошка с курицей или говядиной

Классическая окрошка с добавлением говядины или курицы на выбор

⋮ 445
⋮ 1/450 g



Шорпа

Национальный наваристый бульон из баранины

⋮ 570
⋮ 1/400 g



Суп-лапша

Суп из домашней курицы с лапшой

⋮ 455
⋮ 1/350 g



Уха

Наваристая уха из двух видов рыб

⋮ **520**
⋮ 1/350 g



Чанах

Традиционный густой суп на основе тушеной баранины и овощей

⋮ **550**
⋮ 1/350 g



Том Ям

Тайский острый суп с креветками, кольцами кальмара и шампиньонами

⋮ **595**
⋮ 1/380 g



Лажман

Густой томатный суп с лапшой и тушеными овощами с говядиной

⋮ **495**
⋮ 1/400 g



Бышлакъбиширген

Национальное блюдо карачаевской кухни, картофельное пюре с домашним сыром и лакумами

⋮ **570**
⋮ 1/450 g



Томленая баранина

Баранина, томленная в течение 12 часов, подается с отварным картофелем

⋮ **620**
⋮ 1/330 g



Мясо по-горски

Говядина, тушенная в сливках, подается с картофельным пюре

⋮ **615**
⋮ 1/280 g



Оджахури с говядиной

Обжаренные овощи с картофелем и говядиной

⋮ **565**
⋮ 1/320 g





Хорци по-кавказски

Запеченные картофель и баклажан,
рваная говядина, соус демиглас, соус
сливочный баже и копченый сулгуни

: 680

: 1/260 g



Бадриджани

Обжаренные баклажаны с курицей и соусом йогурт тахини

⋮ **565**
⋮ 1/270 g



Мини-хинкали

Обжаренные мини-хинкали с начинкой из курицы, специй и зелени

⋮ **565**
⋮ 1/300 g



Манты

Традиционное блюдо восточной кухни собственного приготовления с говядиной

⋮ **495**
⋮ 1/300 g

Бешбармакъ

Тонкое отварное тесто с сушеным мясом
и обжаренным луком

630

1/350 g





Пельмени

Классические говяжьи пельмени
ручной лепки

⋮ **495**
⋮ 1/220 g



Жареный лагман с креветками

Яичная лапша, тигровые креветки,
сливочный соус

⋮ **695**
⋮ 1/350 g



Куриный стейк с запеченными под сыром грибами

Куриный стейк, шампиньоны,
запеченные под сыром, и сливочный соус

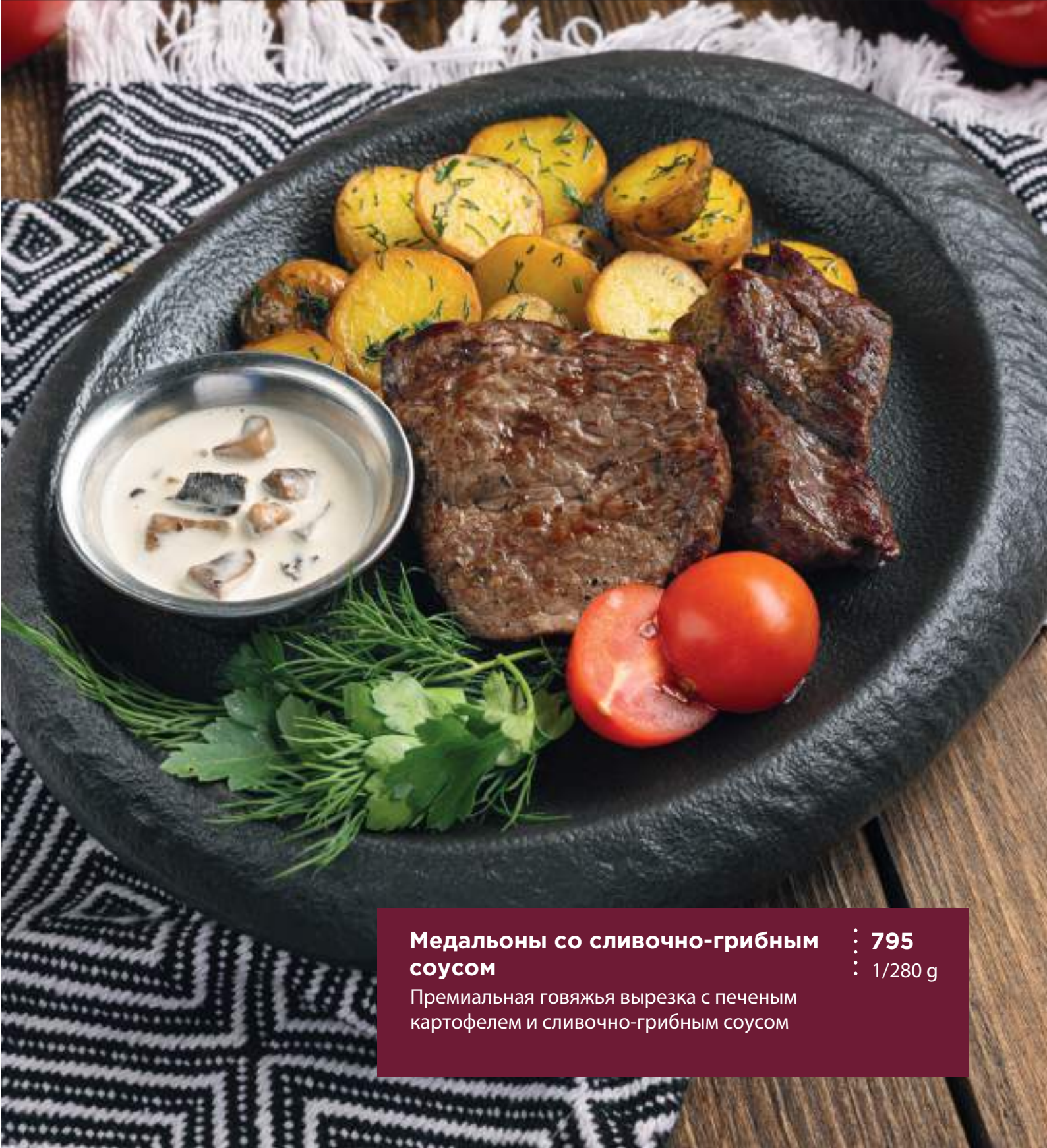
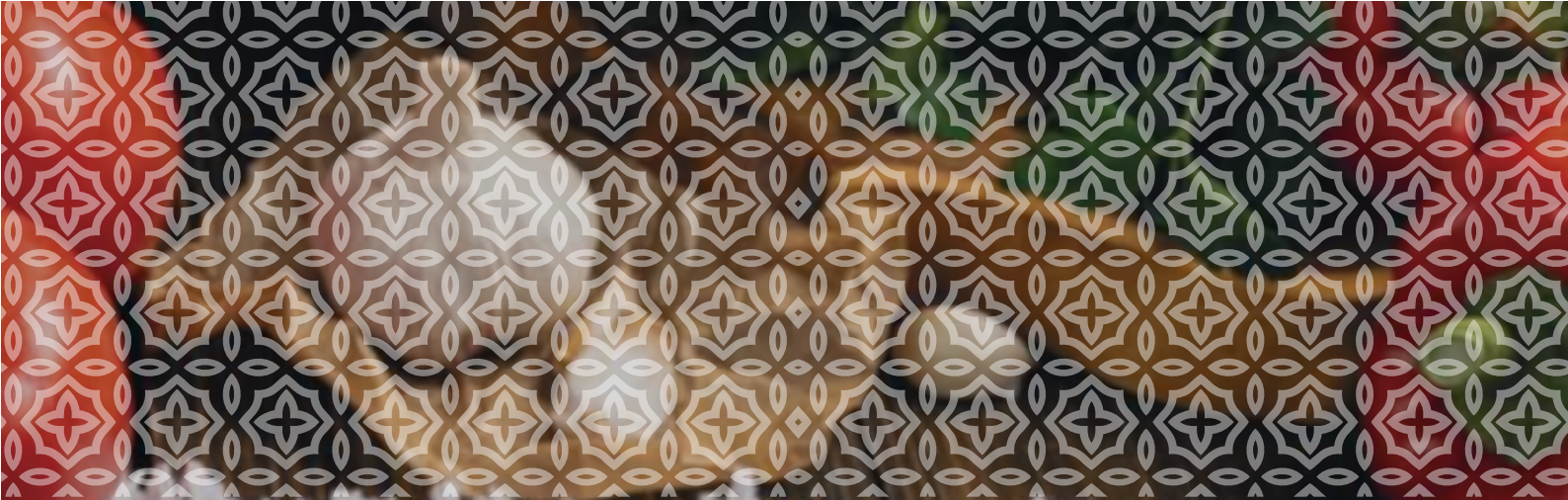
⋮ **595**
⋮ 1/350 g



Драник с креветкой

Драник из картофеля и кабачка с
добавлением тигровых креветок,
гуакамоле, соусов тайский, юдзу и моцарелла

⋮ **635**
⋮ 1/300 g



Медальоны со сливочно-грибным соусом

Премиальная говяжья вырезка с печеным картофелем и сливочно-грибным соусом

: 795

: 1/280 g



Фетучини с курицей и грибами

Паста фетучини с обжаренной курицей, с добавлением сливок, грибов, соуса песто и пармезана

⋮ 590
⋮ 1/300 g



Крабовые тефтели

Крабовые тефтели, картофельное пюре, сливочно-икорный соус

⋮ 635
⋮ 1/350 g



Дорадо

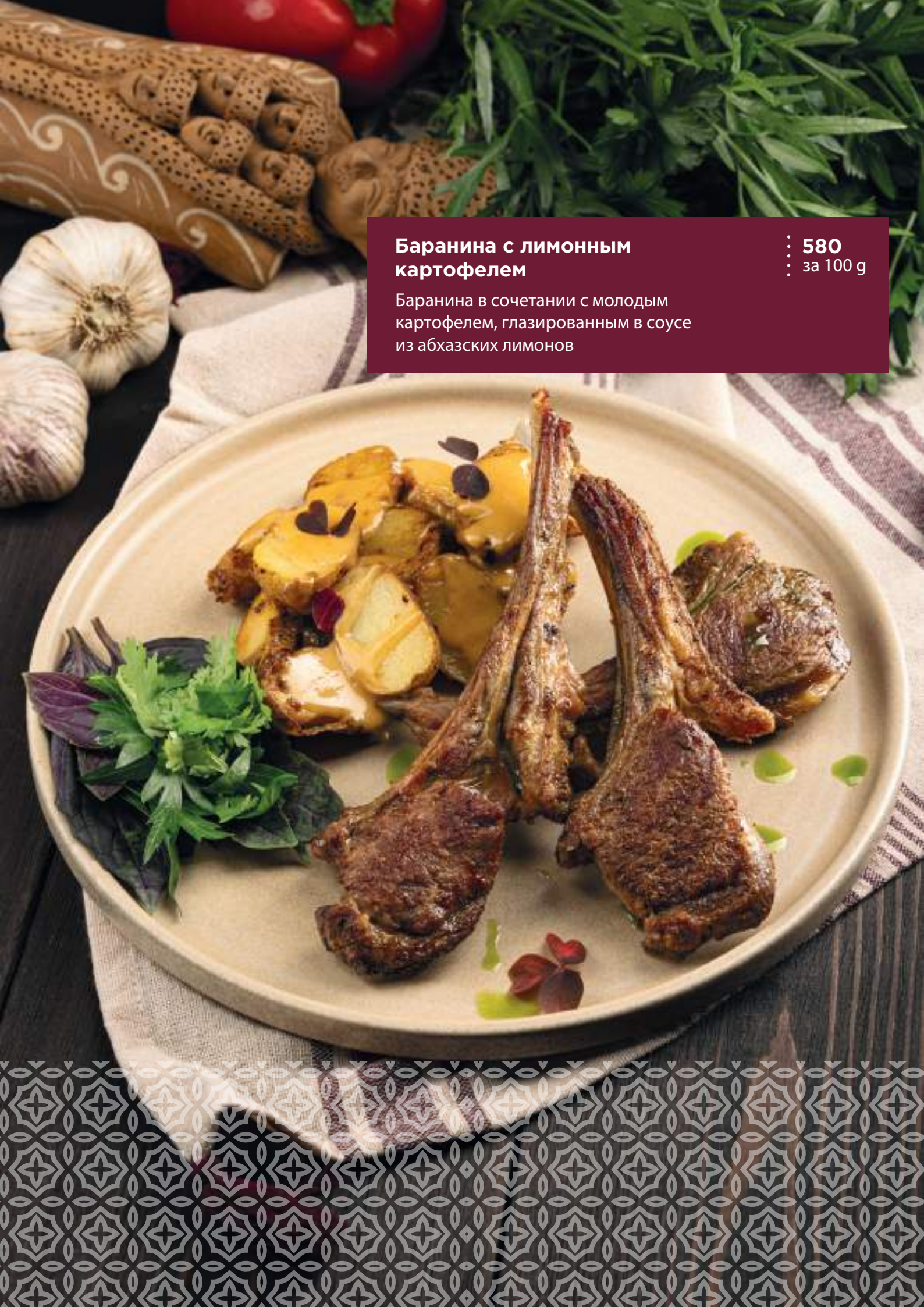
Морская рыба, запеченная в травах или в соусе терияки

⋮ 490
⋮ за 100 g

**Баранина с лимонным
картофелем**

580
за 100 g

Баранина в сочетании с молодым
картофелем, глазированным в соусе
из абхазских лимонов



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ.....



Стейк Рибай

Стейк Рибай из мраморной говядины.
Прожарка на выбор

⋮ **995**
⋮ за 100 g



Куриный шашлык

⋮ **425**
⋮ за 100 g



Бараньи язычки

⋮ **525**
⋮ за 100 g



Стейк из семги

⋮ **725**
⋮ за 100 g



Мясное ассорти

Мякоть баранины на кости, люля из курицы, люля из баранины, куриный шашлык, ассорти овощей, два вида соусов, зелень, маринованный лук

3950

1/1500 g



Мякоть баранины на кости : 525
: за 100 g



Люля-кебаб из баранины и говядины : 495
: 1/150 g

Люля-кебаб из курицы : 455
: 1/150 g



Форель : 440
: за 100 g



Каре ягненка : 545
: за 100 g

ГАРНИРЫ



Ассорти овощей	420
Сладкий перец, помидоры, картофель бейби, кабачки и шампиньоны	1/200 g
Картофель на мангале	250
	1/150 g
Шампиньоны на мангале	280
	1/150 g
Картофель отварной	230
	1/150 g
Рис с овощами	250
	1/190 g
Картофель по-деревенски	245
	1/150 g
Картофель фри	285
	1/150 g

СОУСЫ



Аджика

Соус собственного приготовления дополняет блюда из всех видов мяса

110
1/50 g



Наршараб

Гранатовый соус подходит к рыбным блюдам и блюдам из курицы

155
1/50 g

Ореховый

Прекрасно сочетается с рыбой и овощами

120
1/50 g

Сацибели

Томатный соус с добавлением кинзы и паприки послужит отличным дополнением к блюдам из птицы, мяса, а также хычинам

110
1/50 g

Ткемали

Грузинский соус из кислой сливы гармонирует с блюдами из мяса, птицы и рыбы

110
1/50 g

Томатный

Может дополнить блюда из мяса, а также картофель фри и по-деревенски

105
1/50 g

Сырный

Отлично сочетается с картофелем фри и по-деревенски

110
1/50 g

Тузлукъ

Белый чесночный соус дополнит национальные блюда и все разновидности мяса

110
1/50 g



Штрудель вишневый

Слоеное тесто с начинкой из карамелизированной вишни с мороженым

⋮ 495
⋮ 1/200 g



Наполеон

Классический наполеон собственного приготовления с добавлением заварного крема

⋮ 435
⋮ 1/200 g



Арбузная панна-котта

Арбузная панна-котта с чиа, кремом молочный улун и сезонными фруктами

⋮ 510
⋮ 1/150 g



Меренговый рулет

Нежное безе с ягодным джемом

⋮ 485
⋮ 1/180 g

Ореховая гъячатта

495

1/135 g

Нежная гъячатта в виде хинкали с тартаром из чурчхелы, на подушке регано хьют из смородины





Шоколадный фондан

Шоколадный кекс с жидкой начинкой и мороженым

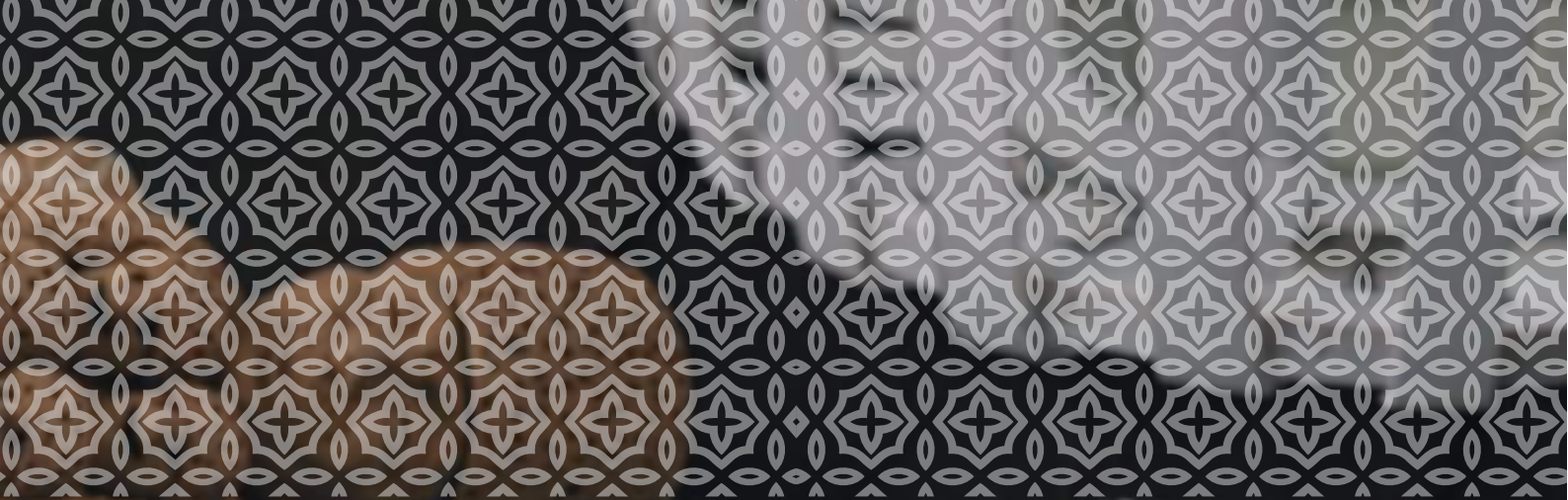
⋮ 515
⋮ 1/200 g



Шоколадный чизкейк

Творожно-шоколадный чизкейк с прослойкой брауни

⋮ 355
⋮ 1/120 g



Брауни с вишневым соусом

Шоколадный брауни, вишневый соус
и ванильное мороженое

⋮ 525

⋮ 1/240 g

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Облепиха с мандарином
и жасмином

485
600 мл

Смородина с красным
виноградом и
пряностями

485
600 мл

Грейпфрут с клубникой
и молочным
улуном

485
600 мл

Крем латте с
апельсиновым
мороженым

395
300 мл

Малина с ройбушем
и имбирем

485
600 мл

Безалкогольный
апероль шпритц

395
250 мл

С горными шишками

485
600 мл

Безалкогольный
глинтвейн

395
250 мл

Горный чай

600 мл 380

Чай листовой
в ассортименте

600 мл 380

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Эспрессо	35 мл	185
Американо	150 мл	195
Капучино	180 мл	265
Латте	250 мл	270
Раф	250 мл	290
Флэт Уайт	250 мл	295

Раф халва

295
250 мл

**Фраппучино
тирамису**

340
220 мл

Кофе по-восточному

145
50 мл

**Горячий шоколад с
маршмеллоу**

295
250 мл

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



**Овощной
наборчик**

⋮ **185**
⋮ 1/130 g

**Картофель фри
с томатным или
сырным соусом**

⋮ **315**
⋮ 1/160 g

**Наггетсы
с томатным или
сырным соусом**

⋮ **340**
⋮ 1/170 g



**Суп с куриными
фрикадельками и
домашней лапшой**

• **325**
• 1/210 g



**Куриные котлетки с
картофелем фри или
картофельным пюре**

• **375**
• 1/210 g



**Пельмешки с курочкой и
сметаной**

• **325**
• 1/280 g



Кейк-попс

• **295**
• 1/50 g

