



# МЕНЮ

*Гранд* ШАЛЕ





# Безалкогольные коктейли

## Persimmon Fig Rossini : 475

Хурма, инжир, б/а игристое  
вино брют

180г

## Passion Corn Bellini : 475

Маракуйя, попкорн,  
б/а игристое вино

120г

## Mint-Tarragon Sprits : 475

Мята, эстрагон,  
б/а игристое вино, содовая

220г



# Фирменные чаи



1

2

3

## ФИРМЕННЫЕ ЧАИ .....

<b>1. Облепиха с тыквой, манго и корицей</b>	600мл	<b>470</b>
<b>2. Малина с ройбушем и имбирем</b>	600мл	<b>470</b>
<b>3. Смородина, фейхоа и земляничный улун</b>	600мл	<b>470</b>
<b>Клюква с хурмой и бобами тонка</b>	600мл	<b>470</b>
<b>Цитрусовый с лемонграссом и бергамотом</b>	600мл	<b>470</b>
<b>С горными шишками</b>	600мл	<b>470</b>
<b>Горные травы</b>	600мл	<b>350</b>
<b>Листовой чай в ассортименте</b>	600мл	<b>350</b>

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ.....

без содержания алкоголя

<b>Глинтвейн</b>	250мл	<b>325</b>
<b>Апероль шприц</b>	250мл	<b>325</b>



### Цезарь с креветкой

Обжаренные креветки, листья салата, пармезан, помидоры черри, яйца перепелиные и соус Цезарь

• 655

• 250г



### Лаззат

Хрустящие баклажаны, помидоры, зелень и кешью с добавлением заправки на основе устричного и соевого соусов

• 495

• 250г



### Мясной

Язык говяжий, курица копченая, огурец соленый и свежий, перец сладкий, обжаренные шампиньоны и заправка на основе дижонской горчицы и майонеза

• 455

• 250г



### Салат по-кавказски

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

• 495  
• 220г  
•



### Буррата и микс зелени

Сливочная буррата, спелые томаты, микс зелени и соус бальзамик

• 615  
• 280г  
•



### Сулгуни с печеным перцем

Сыр сулгуни, помидоры, запеченный сладкий перец, красный лук, зелень, растительное масло и соус бальзамик

• 465  
• 220г  
•



### Кебаб салат

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

• 595  
• 320г  
•



### Теплый салат с языком барашка

Бараньи язычки, черный булгур, томаты и фундук, заправленные с соусом на основе лимонного конфи

• 595

• 260г

•



### Греческий

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

• 515

• 280г

•



### Цезарь с курицей

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

• 535

• 250г

•



## Брускетта с подкопченной говядиной

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

• 525  
• 160г



## Свежие овощи

Помидоры, огурцы, болгарский перец, морковь и ассорти зелени

• 535  
• 350г



## Брускетта с семгой

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

• 555  
• 180г

## Разносолы

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

• 495  
• 350г



## Набор восточных мезе

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

• 585  
• 400г



### Халуми жареный с медом

Брусочки обжаренного сыра халуми с медом

• 510  
• 130г  
•



### Страчателла с томатной сальсой

Страчателла, соус сальса на основе томатов, лука, перца, кинзы и чеснока. Подается с чабаттой

• 595  
• 250г  
•



### Томленная баранина

томленная 12 часов баранина с картофелем

• 615 330г

### Слабосоленая сельдь с отварным картофелем

Сельдь слабой соли с отварным картофелем и свежим луком

• 465  
• 200г  
•



### Баклажановые рулетики

Обжаренные слайсы баклажанов с начинкой из грецкого ореха и пряными специями

• 495  
• 160г  
•

# ЯПОНИЯ.....



## Калифорния

Креветка, творожный сыр, икра тобико

• 595  
• 300г



## Филадельфия

Лосось, творожный сыр

• 615  
• 330г



## Филадельфия запеченная

Творожный сыр, лосось

• 615  
• 350г



### Жареный с угрем

Копченый угорь, огурец, творожный сыр, маринованный имбирь

• 615  
• 300г  
•



### Том Кха

Лосось, креветка, творожный сыр, икра тобико, огурец

• 630  
• 300г  
•



### Запеченный с креветкой

Креветка, огурец, сыр творожный, сыр гауда

• 615  
• 345г  
•



### Запеченный с лососем

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

• 595  
• 300г  
•



**Карачаевский хычин  
с творогом, сыром и зеленью**

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

• **415**  
• 300г

**Карачаевский хычин  
с ботвой**

Сдобное тесто с начинкой из ботвы и домашнего сыра

• **375**  
• 300г

**Карачаевский хычин  
с картофелем и сыром**

Сдобное тесто с начинкой из картофеля и домашнего сыра

• **395**  
• 300г

**Карачаевский  
хычин с мясом**

Сдобное тесто с начинкой из говядины

• **455**  
• 300г



**Балкарский хычин  
с картофелем и сыром**

Тонкий балкарский хычин с домашним сыром и картофелем

• **335**  
• 200г

**Балкарский хычин  
с ботвой**

Тонкий балкарский хычин с ботвой и сыром

• **325**  
• 200г

**Балкарский хычин  
с сыром и зеленью**

Тонкий балкарский хычин с домашним сыром и зеленью

• **335**  
• 200г

**Балкарский хычин  
с мясом и картофелем**

Тонкий балкарский хычин с говяжьим фаршем и картофелем

• **355**  
• 200г



### Лакумы

Традиционные пышки, обжаренные в масле

• 255  
• 200г  
•  
•



### Хачапури по-аджарски

Классическая лодочка с сулгуни и яйцом

• 525  
• 380г  
•  
•



### Хачапури со страчателлой

Классическая лодочка со страчателлой, вялеными томатами, миксом зелени и соусом белый бальзамик

• 795  
• 400г  
•  
•



**Чанах**

Традиционный густой суп на основе тушеной баранины и овощей

• 545  
• 350г  
•



**Борщ**

Классический красный борщ с говядиной. Подаётся со сметаной и чесноком

• 435  
• 370г  
•



**Шорпа**

Национальный наваристый бульон из баранины

• 565  
• 400г  
•



**Лагман**

Густой томатный суп с лапшой, говядиной и тушеными овощами

• 495  
• 400г  
•



### Грибной крем-суп

Грибной крем-суп из шампиньонов с добавлением сливок и сухариков

• 425  
• 320г  
•



### Том Ям

Тайский острый суп с креветками, кольцами кальмара и шампиньонами

• 595  
• 380г  
•

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА



### Уха

Наваристая уха из двух видов рыбы.

• 515  
• 350г  
•



### Окрошка

С добавлением говядины или курицы на выбор

• 410  
• 450г  
•



### Суп-лапша

Суп из домашней курицы с лапшой и сухариками

• 410  
• 350г  
•



## Манты

Традиционное блюдо восточной кухни – манты с говядиной собственного приготовления

• 495  
• 300г  
•



## Бешбармак

Тонкое отварное тесто с сушеным мясом и обжаренным луком

• 625  
• 350г  
•



## Мясо по-горски

Говядина, тушенная в сливках, картофельное пюре

• 545  
• 280г  
•



## Оджахури с говядиной

Говядина с обжаренными овощами и картофелем

• 545  
• 320г  
•



### Бадриджани

Обжаренные баклажаны с курицей и соусом йогурт-тахини

• 535  
• 270г  
•



### Жареные мини-хинкали

Обжаренные мини- хинкали с начинкой из куриного фарша, специй и зелени

• 545  
• 300г  
•



### Бышлакъбиширген

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

• 565  
• 450г  
•



### Шипс с курицей

Обжаренная с луком курица в сливочном соусе и слайсами картофеля

• 595  
• 350г  
•



## Куриный стейк с грибами, запеченными под сыром

Куриный стейк, шампиньоны, запеченные под сыром и сливочный соус

• 595  
• 350г



## Фетучини с курицей и грибами

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

• 575  
• 300г



## Карбонара по-горски

Современная адаптация кабардинского традиционного блюда ляггур в дополнении со спагетти, сливочным соусом и ореховой специей

• 565  
• 260г



### Медальоны со сливочно-грибным соусом

• 595  
• 280г

Премиальная говяжья вырезка с печеным картофелем беби, пармезаном и сливочно-грибным соусом



### Пельмени

Классические пельмени с говядиной

• 455  
• 220г

### Дорадо

Морская рыба, запеченная в травах или в соусе Терияки

• 485  
• за 100г



## Баранина с лимонным картофелем

565

100г

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





### Жареный лагман с креветками

Яичная лапша, тигровые креветки, сливочный соус

• 695  
• 350г  
•



### Крабовые тефтели

С картофельным пюре под сливочно-икорным соусом

• 615  
• 350г  
•



### Картофельно-кабачковый драник с креветкой

Драник из картофеля и кабачка, тигровые креветки, гуакамоле, зелень, соусы тайский, юдзу, моцарелла

• 625  
• 300г  
•



### Паста со страчателлой

Паста фузилли, сыр страчателла, соус Песто и базилик

• 595  
• 250г  
•

# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



**Куриный шашлык**

• **425**  
• за 100г  
•



**Стейк рибай**

Стейк рибай из мраморной говядины,  
прожарка на выбор

• **995**  
• за 100г  
•



**Мясное ассорти**

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

• **3650**  
• 1500г  
•



**Каре ягненка**

• **545**

• 100г



**Бараньи язычки**

• **525**

• 100г



**Мякоть баранины на кости**

• **525**

• 100г



**Люля-кебаб из баранины и говядины**

• 495

• 150г

**Люля-кебаб из курицы**

• 435

• 150г



**Ассорти овощей**

• 415

• 350г

Сладкий перец, помидоры, картофель беби, кабачки и шампиньоны

**Картофель на мангале**

• 120

• 100г



**Форель**

• 435

• 100г



**Стейк из сёмги**

• 720

• 100г

## ГАРНИРЫ .....



<b>Картофель фри</b>	150г	<b>225</b>
<b>Картофель отварной</b>	150г	<b>225</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	150г	<b>245</b>
<b>Рис с овощами</b>	190г	<b>245</b>
<b>Брокколи</b>	140г	<b>365</b>

## СОУСЫ .....

<b>Аджика</b> 50г <b>120</b> Аджика собственного приготовления дополнит блюда из всех видов мяса	<b>Сацибели</b> 50г <b>120</b> Пряный томатный соус идеален к блюдам из птицы, мяса, а также хычинам
<b>Наршараб</b> 50г <b>165</b> Гранатовый соус наршараб подходит к рыбным блюдам и блюдам из курицы	<b>Ткемали</b> 50г <b>120</b> Грузинский соус из кислой сливы подойдет к блюдам из мяса, птицы и рыбы
<b>Ореховый</b> 50г <b>135</b> Ореховый соус прекрасно сочетается с рыбой и спаржей	<b>Тузлукъ</b> 50г <b>120</b> Белый чесночный соус гармонирует с национальными блюдами и мясом
<b>Томатный</b> 50г <b>110</b> Хорошо дополнит блюда из мяса, а также картофель фри и по-деревенски	<b>Сырный</b> 50г <b>120</b> Идеален к фри и картофелю по-деревенски



## Шоколадный фондан

Шоколадный кекс с жидкой начинкой, подается с мороженым

• 495  
• 200г



## Тирамису

Сыр маскарпоне, печенье савоярди, кофейная пропитка, какао

• 455  
• 120г



## Шоколадный чизкейк

Творожно-шоколадный чизкейк с прослойкой брауни

• 355  
• 120г



## Меренговый рулет

Нежное безе с ягодным джемом

• 465  
• 180г



### Наполеон

Классический наполеон собственного приготовления с добавлением заварного крема

• 395  
• 200г  
•



### Штрудель вишневый

Слоеное тесто с начинкой из вишни. Подается с мороженым

• 495  
• 200г  
•



### Ореховая гьячатта

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

• 475  
• 135г  
•



### Арбузная панакота

Арбузная панакота с семенами чиа, сезонными фруктами и кремом «молочный улун»

• 475  
• 150г  
•

### Мороженое в ассортименте

• 320  
• 150г

# ЛИМОНАДЫ

Зелёный чай

• 565  
• 1л  
•  
•

Клубника и жасмин • 565  
• 1л  
•  
•

Классический • 495  
• 1л  
•  
•



# ЛИМОНАДЫ

Малина и маракуйя

565

1л

Мохито  
классический/клубничный

565

1л

Манго и маракуйя

565

1л





## МИЛКШЕЙК .....

Ванильный милкшейк	300мл	<b>355</b>
Клубничный милкшейк	300мл	<b>355</b>
Орео милкшейк	300мл	<b>355</b>

## СМУЗИ / ФРЕШ .....

Смузи клубника-банан	300мл	<b>355</b>
Смузи тропический	300мл	<b>355</b>
Смузи ягодный	300мл	<b>355</b>
Яблочный фреш	250мл	<b>355</b>
Апельсиновый фреш	250мл	<b>355</b>
Морковный фреш	250мл	<b>355</b>

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ .....

Вода без газа / с газом	500мл	<b>195</b>
Лимонад «Натахтари»	500мл	<b>310</b>
Лимонад «Груша»	500мл	<b>110</b>
Нарзан	500мл	<b>190</b>
Узвар	1000мл	<b>200</b>
Суусаб	1000мл	<b>200</b>
Айран	500мл	<b>185</b>
Кока-кола	330мл	<b>240</b>
Сок в ассортименте	1000мл	<b>495</b>



1

4

3

2



## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ.....

Эспрессо	35мл	<b>160</b>
Американо	150мл	<b>180</b>
Капучино	180мл	<b>225</b>
Латте	250мл	<b>240</b>
Раф	250мл	<b>260</b>
1. Раф халва	250мл	<b>265</b>
2. Кофе по-восточному	50мл	<b>135</b>
3. Горячий шоколад с маршмеллоу	250мл	<b>275</b>
4. Фраппучино тирамису	220мл	<b>340</b>
Флэт Уайт	200мл	<b>265</b>

## БАБЛ ТИ .....

Бабл ти с красными ягодами и йогуртом	220мл	<b>295</b>
---------------------------------------	-------	------------

## ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ .....

Холодный чай с фейхоа и улуном	1000мл	<b>565</b>
--------------------------------	--------	------------



Дорогие гости, ресторан Гранд Шале желает  
Вам хорошего отдыха и приятного аппетита!  
Оплата производится в рублях или основными картами.  
Данная полиграфия является рекламным буклетом.  
Более подробную информацию о выходе блюд  
и калорийности вы можете узнать у официанта.