

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ ОВОЩЕЙ/ ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти свежих
бакинских овощей
(помидоры, огурцы,
перец, дайкон)
на компанию

1670 ₽ 800г





ПОМИДОРЫ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

Свежие помидоры «бычье сердце» подаются с красным луком

450 Р

150г



ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Ассорти маринованных грибов. Украшаются красным луком и укропом

580 Р

200г



МАСЛИНЫ/ ОЛИВКИ

Микс оливок и маслин, подаются с лимоном

500 Р

150г



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ/ МАРИНОВАННЫЕ

Хрустящие огурцы малосольные / маринованные по-бакински

430 Р

150г



АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

Лук зеленый, петрушка, кинза, кир-салат, базилик, тархун, редис, укроп, перец чили

460 Р

150г



ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Ассорти свежих бакинских помидоров и огурцов

630 Р 280г



БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, капуста маринованная красная, помидоры соленые, огурцы маринованные, перец острый маринованный, салат корн



СОЛЕНЬЯ ПО-БАКИНСКИ

Ассорти солений по-бакински: капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, баклажаны маринованные, перец болгарский маринованный, айва маринованная, кизил маринованный

850 Р 500г



500 Р 450г





ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ

Ароматная закуска из фасоли с добавлением грецких орехов и душистых специй, приготовленная по оригинальному рецепту грузинской кухни

450 Р 220г



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Запеченные на мангале баклажаны, помидоры, перец болгарский

650 Р 200г





БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Рулетики из баклажанов
с ореховой начинкой

600 ₽ 150/10g

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки куриного филе под
грузинским пряным соусом
из грецких орехов. Блюдо
подается на стол
холодным, о чем говорит
его название: циви —
по-грузински означает
«холодный»

500 ₽ 200g

МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма, язык говяжий, ростбиф, куриный рулет. Подается с хреном

1760 Р 300/40г

1

БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Вяленая говяжья вырезка с ароматом пряностей и специй, подается к столу тонко нарезанной

560 Р 120г

2

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Рулет собственного приготовления из курицы с добавлением сыра пармезан, грецкого ореха, соуса нардашан

500 Р 120/40/15г

3

РОСТБИФ

Ломтики нежной запеченной говяжьей вырезки с ароматными травами. Подается к столу в холодном виде

750 Р 120г

4

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Отварной говяжий язык, подается с хреном, помидором черри и салатом корн

750 Р 120/40/15г



1

2

3

4

РЫБНОЕ АССОРТИ

Ассорти рыбных деликатесов: сиг холодного копчения, осетрина горячего копчения, семга слабосоленая, икра красная. Подается с лимоном

3550 Р 245/20г

1

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

Деликатесное слабосоленое филе семги, нарезанное тонким ломтиками в сочетании с лимоном и оливками

1320 Р 120/17г

2

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ

Красная лососевая икра подается со сливочным маслом и лимоном

1090 Р 50/20/20/17г

3

ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Деликатесное мясо осетра готовится по технологии горячего копчения на натуральном дыму. Подается тонко нарезанными ломтиками с лимоном и оливками

1700 Р 120/17г

4

СЕЛЬДЬ ПО-МОСКОВСКИ

Закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем, подается с красным луком

610 Р 100/135г

5

СИГ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Филе благородной рыбы сиг холодного копчения — рыбный деликатес — нежное и достаточно упругое белое мясо. Подается с лимоном и маслинами

1260 Р 120/17г





1



2



3



4



5



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров: сулугуни, брынза, овечий, шор. Подается с виноградом и грецким орехом

1130 Р 360/30г

1

ГАУДА

Легкий молодой полутвердый сыр

420 Р 120/20г

2

ШОР ПО-КАВКАЗСКИ С УКРОПОМ

Мягкий, слегка соленый крем-микс из домашних сыров: овечий, сулугуни, брынза, грецкий орех, зелень. Хорошо сочетается с овощами и легко мажется на лаваш

450 Р 150г

3

СУЛУГУНИ

Сулугуни — грузинский сыр, популярный на всем Кавказе

450 Р 120/20г

4

БРЫНЗА

Рассольный сыр из натурального молока

470 Р
120/20г

5

ОВЕЧИЙ

Рассыпчатый кавказский сыр

660 Р
120/20г





1

2

3

4

5



ДОВГА

Легкий кавказский суп из зелени и мацони, с добавлением ароматной горной кинзы, укропа. Может подаваться как в холодном, так и горячем виде

400 Р 200г



АЙРАН

Напиток из домашнего кефира с укропом и мятой

180 Р 200г



МАЦОНИ

Традиционный кисломолочный напиток кавказской кухни

350 Р 200г

УСЛУГИ КЕЙТЕРИНГА

и выездного обслуживания
с лучшими поварами и сервисом!

Бесплатная доставка в пределах МКАД

ОРГАНИЗУЕМ ПРАЗДНИК ТАМ, ГДЕ УДОБНО ВАМ!

ЗА БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ МОЖНО ОБРАТИТЬСЯ К МЕНЕДЖЕРУ РЕСТОРАНА

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

Теплый сытный салат: телятина с баклажанами обжаривается в фирменном медово-бальзамическом соусе, сочетается со свежими огурцами, помидорами, кинзой и рукколой и украшается гранатом. Рекомендуем!

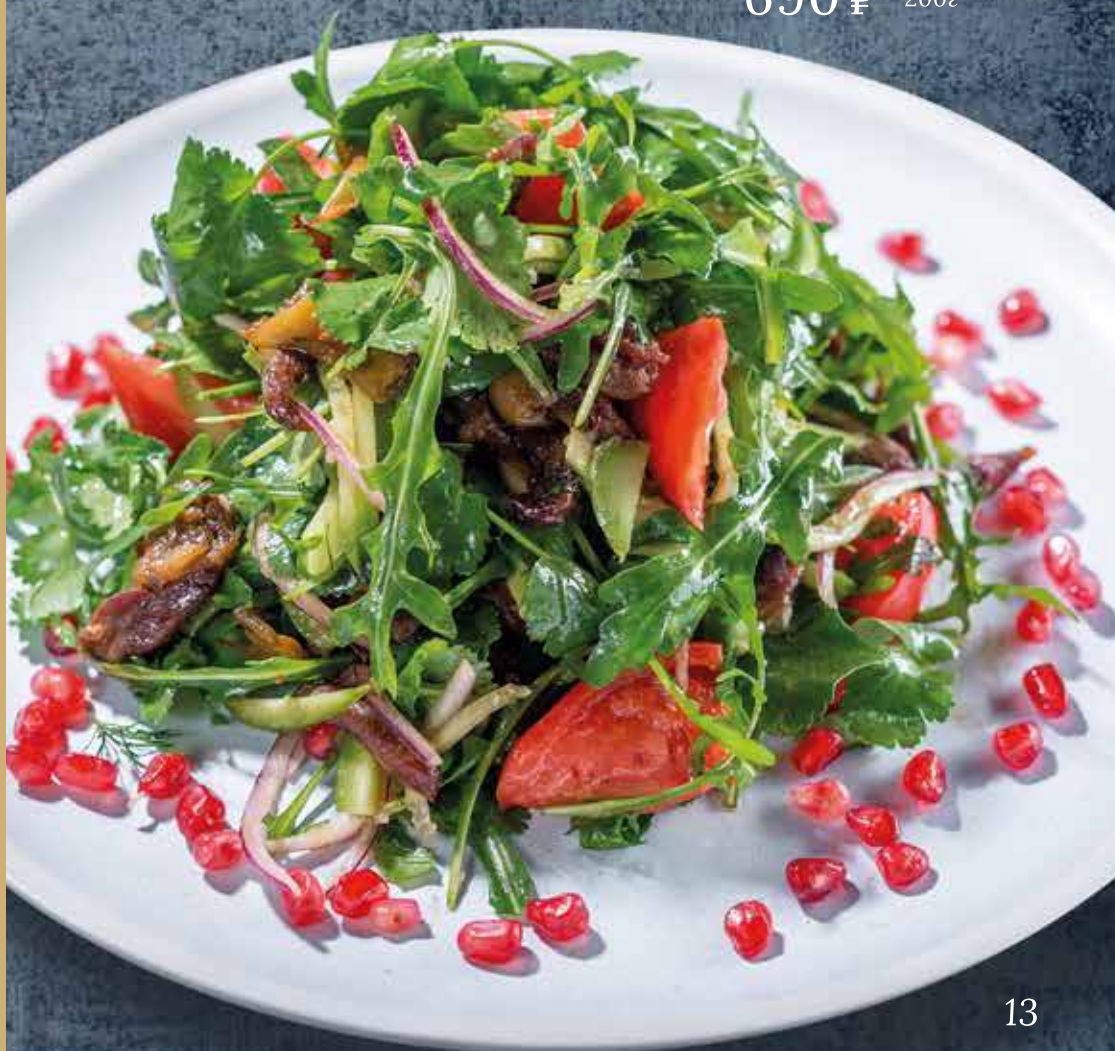
1070 ₽ 250г



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ С ПОМИДОРАМИ

Обжаренный в сладком соусе чили хрустящий баклажан с помидорами и свежей зеленью

690 ₽ 200г





ХИТ

САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

Тигровые креветки, руккола, фризе, лолло росса с тонкими слайсами свежих шампиньонов и авокадо под медово-горчичной заправкой и бальзамическим крем-соусом

1000 Р

220г

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Тонкие слайсы говяжьего отварного языка в сочетании с руколой и свежими огурцами под фирменным имбирным соусом

1050 Р

290г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Теплый салат с куриной печенью под соусом демиглас и микс зелени: руккола, кинза, укроп, кир-салат, рейхан, заправленный фирменным соусом

750 Р

200г





САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

Сочные помидоры подаются с нежным сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом. Подается с соусом песто в соуснике

930 Р 250/40г

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ХИТ

Легкий полезный салат из свеклы с козьим сыром, базиликом и кедровыми орешками под оливковым маслом и бальзамическим крем-соусом

870 Р 200г



САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Классический оливье подается с курицей, заправляется майонезом, украшается перепелиным яйцом и салатом корн

500 Р 200/15/10г



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», обжаренной куриной грудкой, черри, пармезаном и сухариками

800 Р 250г



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Айсберг, романо, фризе, заправленные фирменным соусом «Цезарь», с обжаренными креветками, черри, пармезаном и сухариками

1030 Р 250г

САЛАТ С АВОКАДО

Листья салатов лолло росо и шпината с авокадо и грейпфрутом под медово-горчицной заправкой и грейпфрутовым фрешем

780 Р 250г





САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Помидоры, огурцы, болгарский
перец, оливковое масло, зелень, лук,
в сочетании с сыром сулугуни

760 ₽ 250g



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ «БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»

Ароматные помидоры «Бычье
сердце» с красным луком под
соусом наршараб и
оливковым маслом

750 ₽ 270g



САЛАТ ОВОЩНОЙ С ШПИНАТОМ

Легкий овощной салат:
помидоры, огурцы, болгарский
перец, редис в сочетании
с рукколой и шпинатом под
соусом наршараб и
оливковым маслом

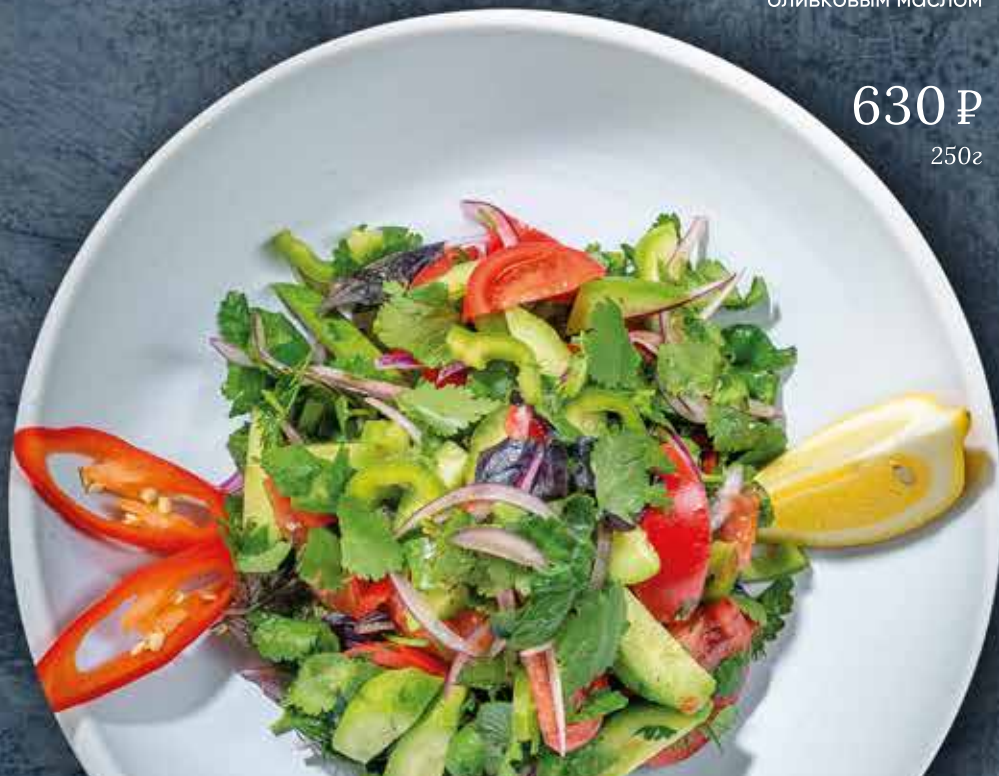
790 ₽ 250g



САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Свежие помидоры и огурцы с
ароматной зеленью: кинза,
базилик, укроп - заправленные
оливковым маслом

630 ₽ 250g



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ

600 ₽ 400г

ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

650 ₽ 500г





БЛИНЫ
ПО-ДОМАШНЕМУ

220 Р
90г



БЛИНЫ
С ЛОСОСЕВОЙ
ИКРОЙ

790 Р
60/20/20г



БЛИНЫ
С ТВОРОГОМ
Подаются с медом

290 Р
110/40г



БЛИНЫ С МЯСОМ
Блины с фаршем: телятина, лук
репчатый, соль, перец, кукурузное
масло. Подаются со сметаной

390 Р
110/40г

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ/ ЖАРЕННЫЕ/ НА ПАРУ

Отдельно в соуснике
на шараб

1500 Р 150/70/40г



СЫР СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ

Подается вареньем
(в ассортименте)

470 Р 160/40г





ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ



Грибы шампиньоны, лук
репчатый, масло кукурузное,
соус бешамель, сыр Гауда

400 Р
100г



КЮКЮ С ЗЕЛЕНЬЮ

450 Р
200/40г

Шпинат, кинза, горная кинза,
щавель, лук зеленый, яйцо куриное,
соль, масло кукурузное. Отдельно
в соуснике подается мацони



ЯИЧНИЦА

280 Р
150г



ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

530 Р
200/5г

КУТАБЫ

КУТАБ С МЯСОМ

Фарш
баранина/телятина,
лук репчатый, соль,
перец, кукурузное
масло

220 ₺ 80г

КУТАБ С СЫРОМ

220 ₺ 80г



КУТАБ С ТЫКВОЙ

220 ₺ 80г

КУТАБ С КАРТОФЕЛЕМ

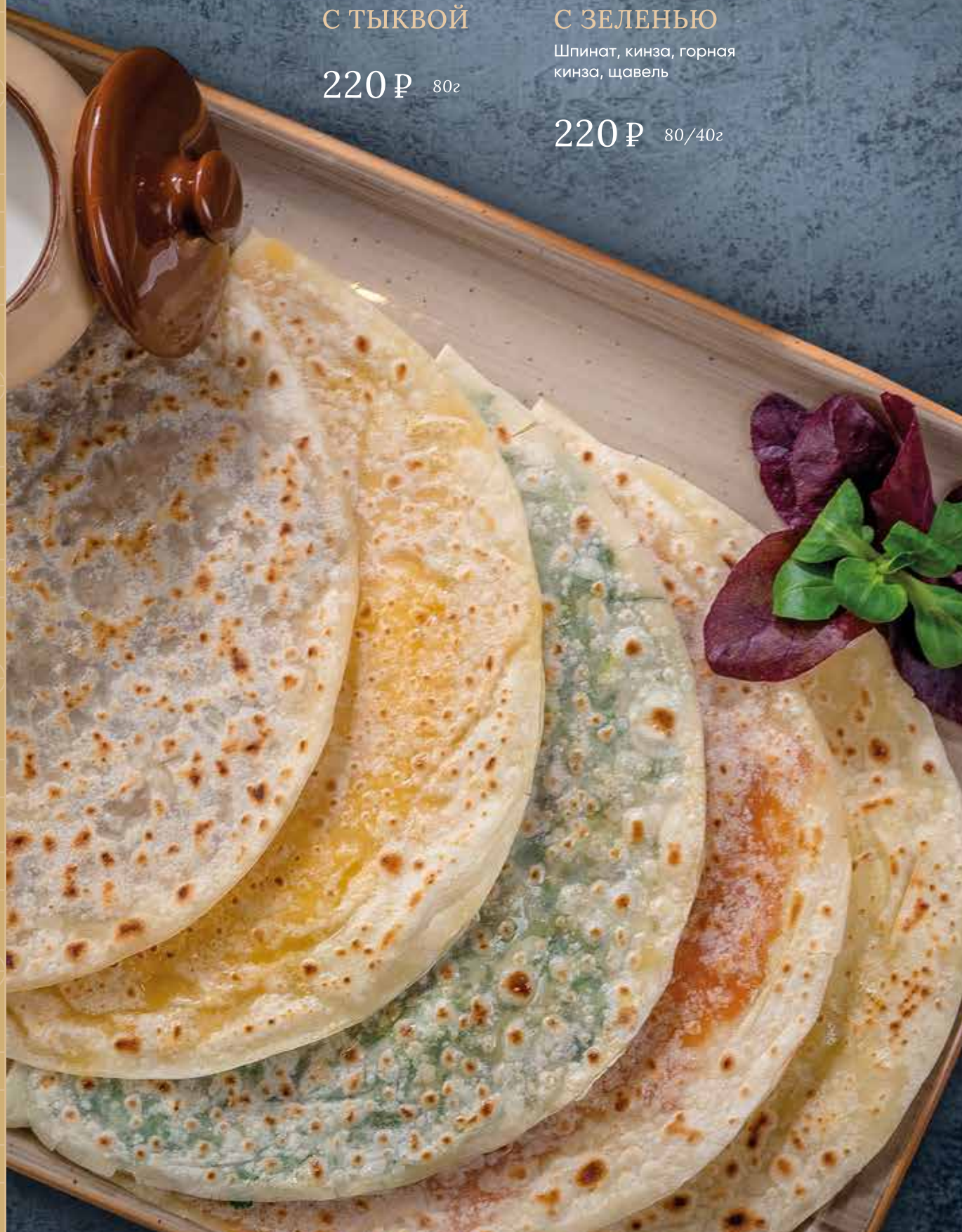
220 ₺ 80г

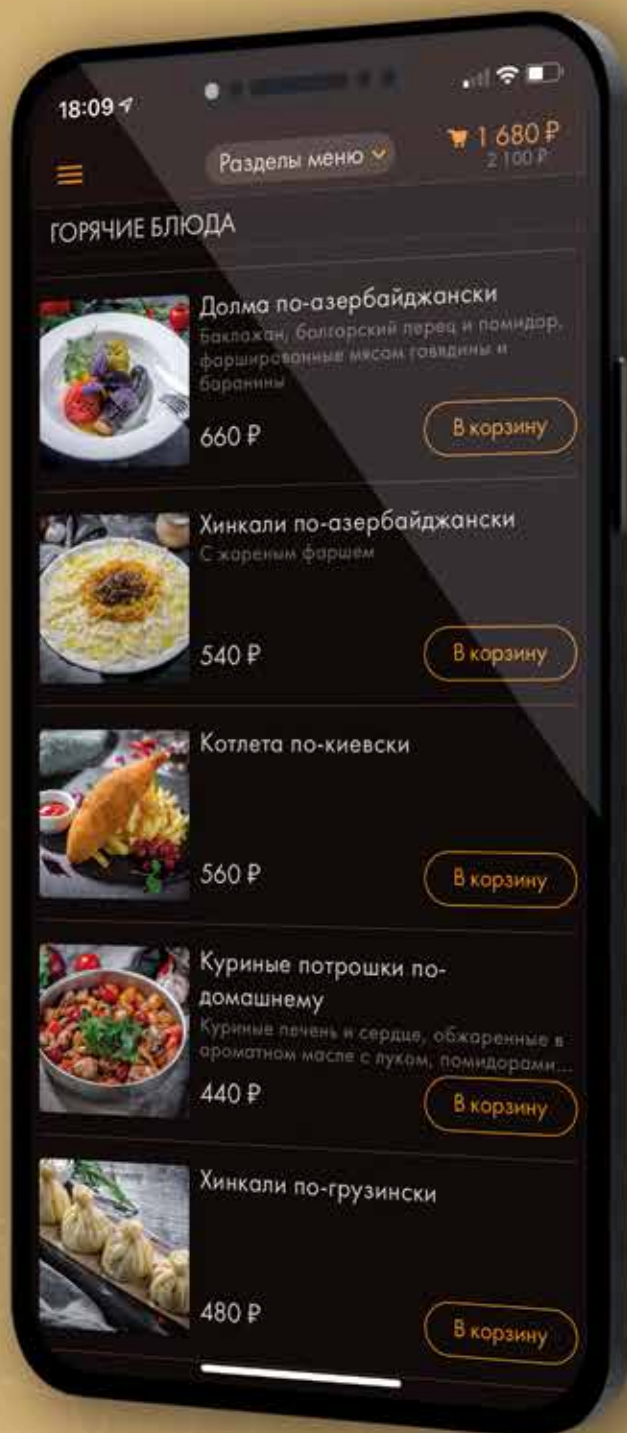


КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ

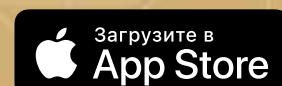
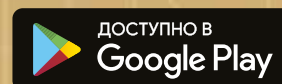
Шпинат, кинза, горная
кинза, щавель

220 ₺ 80/40г





↓ СКАЧАЙТЕ НАШЕ
**МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**
«Бакинский Бульвар»



СУПЫ



УХА ПО-ЦАРСКИ

Бульон рыбный, лосось,
осетрина, судак,
креветки, картофель,
морковь, укроп.

Отдельно в соуснике
подается долька
лимона

1390 Р 300/25/20/20г





СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Ветчина, свиные ребра копченые, колбаса сервелат, говядина язык, лук репчатый, томатная паста, огурцы маринованные, лавровый лист, каперсы, маслины. Отдельно в соусниках подается сметана, долька лимона

520 ₽ 300/40/20г



БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

Свекла, морковь, масло кукурузное, томатная паста, капуста, петрушка, картофель, говядина мякоть. Подается со сметаной

470 ₽ 300/40г

КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША

Курица, лапша домашняя, кинза

430 ₽ 300г

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

Бульон говяжий, шпинат, кинза, листья сельдерея, щавель, квар, лук зеленый, укроп, лук репчатый, морковь, масло кукурузное, картофель свежий, лимонный фреш, чеснок, алыча, говядина мякоть. Отдельно в соуснике подается сметана

470 ₽ 300/40г





КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко, перец молотый. Отдельно в соуснике подаются ржаные сухарики



490 Р 300/15/10г

СУП ОВОЩНОЙ

Овощной бульон, морковь, лук репчатый, капуста цветная, спаржа, горошек зеленый, картофель, петрушка, брокколи



СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква, картофель, лук репчатый, масло кукурузное, тыквенные семечки, масло тыквенное, сухарики ржаные

410 Р 300г

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Лук репчатый, морковь, чеснок, чечевица колотая красная, томатная паста, лимон, сухарики ржаные

490 Р 300/25/15г

490 Р 300/15г



СУП
КЮФТА-БОЗБАШ

Бульон говяжий, тефтели
из говядины, нут, картофель,
мята сушеная



560 Р 300г



СОЮТМА
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Бульон из телятины,
телятина лопатка, мята
сушеная, шафран

660 Р 350/40г



СОЮТМА
ИЗ БАРАНИНЫ

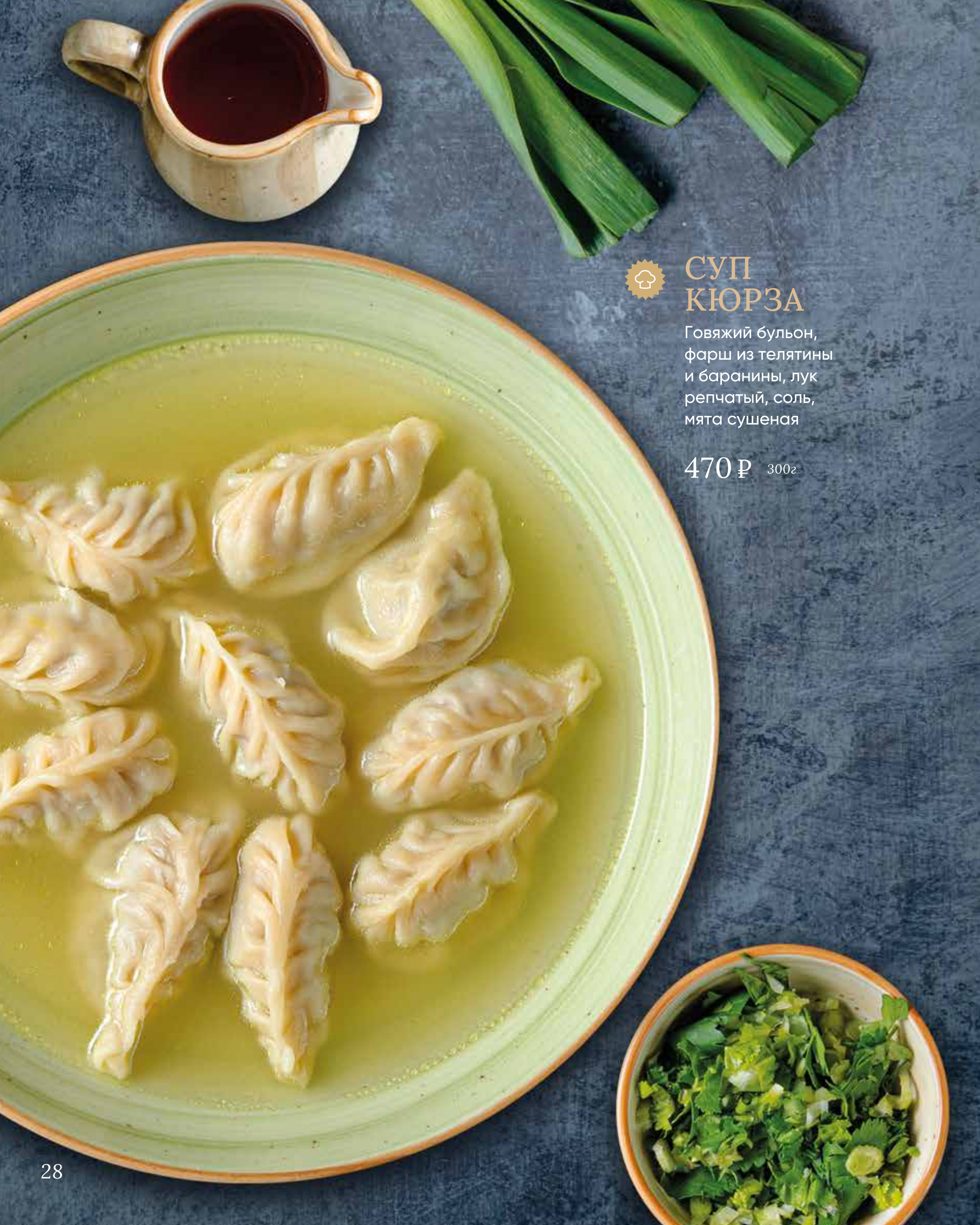
Бульон из баранины,
баранина голяшка, мята
сушеная, шафран

750 Р 350г

СУП ХИНКАЛИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Говяжий бульон, нут, тефтели из
телятины, помидоры, тесто, зелень

520 Р 300г



СУП КЮРЗА

Говяжий бульон,
фарш из телятины
и баранины, лук
репчатый, соль,
мята сушеная

470 Р 300г



СУП ДЮШБАРА

Говяжий бульон, фарш из телятины и баранины, лук репчатый, мята сушеная. Отдельно подается винный уксус красный

470 ₽ 300/25г



СУП ПИТИ

Баранина лопатка, курдюк, картофель, лук репчатый, алыча, шафран, нут. Отдельно подается лук репчатый красный, сумак, мята сухая

630 ₽ 300/30/10г



СУП ХАРЧО

Бульон из баранины, лук репчатый, аджика, томатная паста, помидоры, рис, хмели-сунели, уцхо-сунели, кинза, чеснок, баранина лопатка

450 ₽ 300г

БЛЮДА НА САДЖЕ



АССОРТИ ИЗ МЯСА НА САДЖЕ

Телячья корейка,
цыпленок, баранья
корейка, мякоть
телятины, мякоть
баранины, картофель,
бакинские помидоры,
перец чили, баклажаны,
лук с лавашом,
петрушкой и укропом

5000 Р 1500г





ЖАРКОЕ
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
КОРЕЙКИ
С ОВОЩАМИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Телячья корейка с картофелем,
перцем чили, бакинскими
помидорами, баклажанами
и перцем. Украшается зеленью

2650 Р 1100г

ЖАРКОЕ
ИЗ БАРАНЬЕЙ
КОРЕЙКИ
С ОВОЩАМИ
ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Баранья корейка с картофелем,
перцем чили, бакинскими
помидорами, баклажанами
и перцем. Украшается зеленью

2300 Р 900г



ТАНДЫР

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В ТАНДЫРЕ

Говяжья вырезка, специи, помидор Баку, перец чили, картофель, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени. Отдельно в соуснике подается аджика

1830 Р 300/175/50/40g





ХИТ

ЦЫПЛЕНОК В ТАНДЫРЕ

Цыпленок, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

870 ₽ 1шт./40/25/20г



ПЕРЕПЕЛКА В ТАНДЫРЕ

Перепелка, паприка красная сушеная, специи, лаваш, лук красный репчатый, микс зелени, отдельно в соуснике подается аджика

1020 ₽ 1шт./100/40/25/20г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ДЖИЗ-БЫЗ

Баранина сердце,
баранина почки,
баранина семенники,
баранина печень,
курдюк, картофель,
лук репчатый, специи

830 Р 340г



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Цыпленок, помидоры,
перец чили, специи

870 Р

1шт./110/40г

ПЕРЕПЕЛКА ТАБАКА

Перепелка, помидоры,
перец чили, специи

1020 Р

1шт./110/40г





ТЕЛЯТИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Говядина вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, укроп, специи, сливки, сметана, помидор. Подается с картофельным пюре

880 Р 200/100г

ГОЛУБЦЫ

Капуста, фарш телятина, баранина, лук репчатый, рис, помидоры, укроп

690 Р 310г



ДОЛМА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Баклажан, болгарский
перец и помидор,
фаршированные мясом
говядины и баранины

790 ₽ 350г



ДОЛМА С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Листья винограда, фарш
телятина, баранина, лук
репчатый, рис, кинза, укроп, мята
сушеная. Подается с мацони

720 ₽ 250/40г





ТАВА-КЕБАБ

Фарш из телятины, лук репчатый, соль, перец молотый, помидоры, яйцо куриное и зелень

800 Р

270/8г



ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина голяшка, перец болгарский, лук репчатый, альбухара сушеная, помидоры, соль, перец молотый, куркума, зелень

1170 Р

550г



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш из курицы, помидоры черри, салат фризе

540 Р

200/15г



КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, масло кукурузное, огурцы маринованные, помидоры черри

830 Р

180/45г



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

680 Р
190/100/40г

Куриное филе, масло сливочное, сухари панировочные, картофель фри, зелень. Подается с кетчупом



ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ

720 Р
250/75г

Свинная корейка, бакинские помидоры, острый перец чили



ЛАНГЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

910 Р
150/30/10г

Говяжья вырезка, лук зеленый, помидоры черри



ВЫРЕЗКА ПО-ЦАРСКИ

1040 Р
300/100г

Говядина вырезка, масло кукурузное, грибы шампиньоны, лук репчатый, соус «Бешамель», помидоры, сыр гауда, картофель фри



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ ПО ЧЕРНОВУ

Вырезка говяжья, рис, лук
репчатый, морковь, чеснок,
шафран и барабарис

770 Р 350г



ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, кинза, петрушка, соль, перец молотый, хмели-сунели, тесто на хинкали. Аджику подают отдельно

560 Р 340/40г



ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Фарш баранина, лук репчатый, соль, перец молотый, тесто на хинкали, подается с мацони

630 Р
300/40г





ОСЕТРИНА

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная /
на пару / на углях

2340 Р 150/75/40г



СЕМГА

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная /
на пару

2180 Р

150/75/40g



СЕМГА «БАКИНСКИЙ БУЛЬВАР»

Семга филе, шампиньоны, соус
«Бешамель», лук репчатый, отдельно
подается наршараб и долька лимона

2040 Р

270/40/40g



СУДАК

Судак филе на коже,
масло кукурузное, соль,
перец молотый, спаржа
свежая, лимон, соус наршараб

840 Р

180/75/40g



БУГЛАМА ИЗ ОСЕТРИНЫ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

Осетрина филе, перец Баку,
помидоры Баку, специи, зелень, лимон

1840 Р

300g



СИБАС

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареный /
на пару / на углях

1470 Р

1шт./45/40/40г





ДОРАДА

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная /
на пару / на углях

1400 Р

шт./100/45/40/40г



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ

Отдельно подается
наршараб и долька
лимона. Жареная /
на пару /
на углях

1120 Р

шт./50/40/40г



БЛЮДА,

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
ПО ТРАДИЦИОННЫМ
АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ
РЕЦЕПТАМ

ТЕЛЯТИНА

Телятина вырезка,
картофель, помидоры,
лук репчатый, кинза,
специи

1000 ₴ 350g



ПЕРЕПЕЛКА

Перепелка, картофель,
помидоры, лук репчатый,
кинза, специи

1030 Р 400г

ХИТ

ЦЫПЛЕНОК

Цыпленок, картофель,
помидоры, лук репчатый,
кинза, специи

960 Р 450г

КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

Куриные потроха, картофель,
помидоры, лук репчатый,
кинза, специи

530 Р 370г



ФАСОЛЬ

Фасоль стручковая,
помидоры, лук
репчатый, кинза,
специи

690 Р 200г

БАРАНИНА

Баранина вырезка,
картофель, помидоры, лук
репчатый, кинза, специи

830 Р 350г





ОСЕТРИНА

Осетрина филе, масло кукурузное,
помидоры, лук репчатый, кинза,
гранат зерна, лимон, специи

1830 Р 275г

ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «БАСТУРМА»

Говядина вырезка, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

1050 Р 180/40/25/20г





ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фарш из телятины, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

860 Р 160/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ

Телятина мякоть, лаваш, лук
репчатый, микс зелени. Аджика
подается отдельно

1060 Р 170/40/25/20



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ

830 Р

200/40/25/20g

Телятина грудинка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ

970 Р

180/40/25/20g

Телятина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

1000 Р

200/40/25/20g

Телятина почечная часть, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

СОУСЫ



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧИХ РЕБРЫШЕК

Ребра телячьи, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

800 ₽

180/40/25/20г



Нардашан
Масло оливковое
Наршараб

160 ₽

Ткемали красный
Ткемали зеленый
Кетчуп томатный
Соевый соус
Уксус

Сметана
Майонез
Хрен столовый
Горчица
Аджика

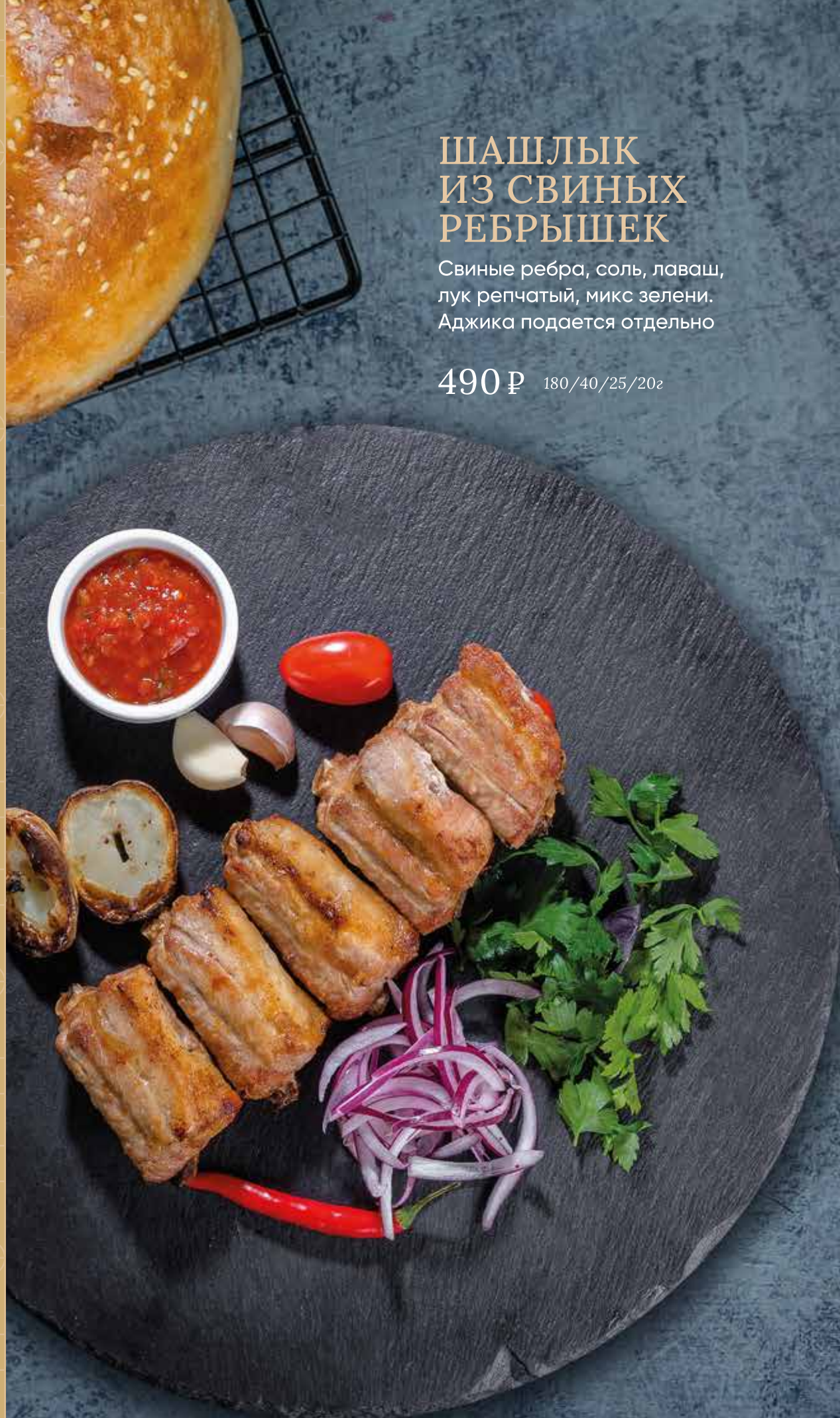
95 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

Свиные ребра, соль, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

490 ₽ 180/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ

Свиная мякоть, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

660 Р 170/40/25/20



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ

Свиная корейка, соль, лаваш,
лук репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

690 Р 200/40/25/20г



ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

Баранина почечная часть,,
соль, лаваш, лук репчатый,
микс зелени. Аджика
подается отдельно

910 Р 150/40/25/20г



ХАН-КЕБАБ ПО-КАВКАЗСКИ

Баранина печень, бараний
жир, соль, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается отдельно

520 Р 180/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

Баранина корейка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

830 ₽ 160/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

Баранина ребра, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

660 ₽ 160/40/25/20г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ

Баранина мякоть, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

890 ₽ 160/40/25/20г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Фарш из баранины, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

850 ₽ 180/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕННИКОВ

Баранина семенники, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

680 Р 150/40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ КУРДЮКА

Курдюк, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

730 Р 120/40/25/20г



1

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ПОЧЕК

Баранина почки, соль,
лаваш, лук репчатый,
микс зелени. Аджика
подается отдельно

450 Р

160/40/25/20г

2

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕГО СЕРДЦА

Баранина сердце, соль,
лаваш, лук репчатый,
микс зелени. Аджика
подается отдельно

770 Р

140/40/25/20г

3

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КУРДЮКОМ

Баранина печень,
курдюк, соль, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается
отдельно

600 Р

150/540/25/20г

4

ХИТ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ»

Баранина «семечки»,
соль, лаваш, лук
репчатый, микс зелени.
Аджика подается
отдельно

750 Р

150/40/25/20г

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Осетрина, соль, лаваш, лимон, гранат зерна, майонез, сметана, томатная паста, микс зелени. Долька лимона и наршараб подаются отдельно

2340 Р 160/40/40/20/5g



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ОСЕТРИНЫ

Фарш из осетрины, лаваш, лук
репчатый, лимон, микс зелени.
Долька лимона и наршараб
подаются отдельно

2200 Р 160/40/40/20/5g

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Семга филе, соль, лаваш, лимон,
гранат зерна, микс зелени. Долька
лимона и наршараб подаются
отдельно

2050 Р 150/40/40/20/10g





ДОРАДА НА МАНГАЛЕ

Дорада, соль, лаваш,
лимон, гранат зерна, микс
зелени. Долька лимона
и наршараб подаются
отдельно

1400 Р 1шт./40/40/20/10г

ХИТ

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА МАНГАЛЕ

Форель, соль, лаваш, лимон, гранат
зерна, микс зелени. Долька лимона и
наршараб подаются отдельно

1130 Р 1шт./40/40/20/10г



СИБАС НА МАНГАЛЕ

Сибас, соль, лаваш, лимон, гранат
зерна, микс зелени. Долька лимона и
наршараб подаются отдельно

1400 Р 1шт./40/40/20/10г



ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ



ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ

Перепелка, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

1030 Р 1шт./40/25/20г



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Куриные потроха, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

470 Р 160/40/25/20г

ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ

Куриная тушка, томатная паста, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

570 Р 200/40/25/20г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ

Куриный фарш, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

600 Р 160/40/25/20г

ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

ШАШЛЫК «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»

Бакинский баклажан
с курдюком, помидор,
шампиньоны, сладкий перец.
Подается на лаваше с луком,
миксом зелени и аджикой

500 ₽ 180/40/35г





ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель, соль, лаваш, лук репчатый, микс зелени. Аджика подается отдельно

320 Р 160/40/25/20g



ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Грибы шампиньоны, масло кукурузное, лаваш, микс зелени. Аджика подается отдельно

330 Р 150/20/5g



ШАШЛЫК ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Перец Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

270 Р 100/40/25/20g



ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель свежий, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

280 Р 150/40/25/20g



ШАШЛЫК ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА

Лук репчатый, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

300 Р 100/40/20/5g

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ

Картофель свежий, курдюк, соль, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

470 Р 160/40/25/20g



ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Помидоры Баку, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

280 Р 100/40/25/20g

ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КУРДЮКОМ

Баклажан Баку, курдюк, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

370 Р 120/40/25/20g



ШАШЛЫК ИЗ ОСТРОГО ПЕРЦА

Перец чили, лаваш, микс зелени, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно

180 Р 50/40/25/20g

ГАРНИРЫ





ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ ПО-БАКИНСКИ НА СКОВОРОДЕ

Баклажан, перец Баку, помидор Баку,
картофель, масло кукурузное, соль

520 Р 250г



ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Картофель, грибы шампиньоны, соль, масло
кукурузное, лук-шалот

470 Р 250г



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель, соль, масло кукурузное, лук
репчатый

260 Р 200г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

220 Р 150г



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

220 Р 150г



ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ

190 Р 150г



РИС ОТВАРНОЙ

190 Р 150г



ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ

630 Р 150г



СПАРЖА

740 Р 160г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

240 Р 150г



БРОККОЛИ НА ПАРУ

460 Р 150г

БРОККОЛИ ЖАРЕНАЯ

Брокколи, яйцо куриное, сухари
панировочные

460 Р 150г

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

Капуста цветная, яйцо куриное, сухари
панировочные

280 Р 160г



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ

280 Р 160г



ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Брокколи, фасоль стручковая, спаржа,
цветная капуста

520 Р 200г

ХЛЕБ



ЛЕПЕШКА
ПШЕНИЧНАЯ
ТОНКАЯ

90 ₽ 160г



ЛАВАШ
БАКИНСКИЙ

45 ₽ 60г



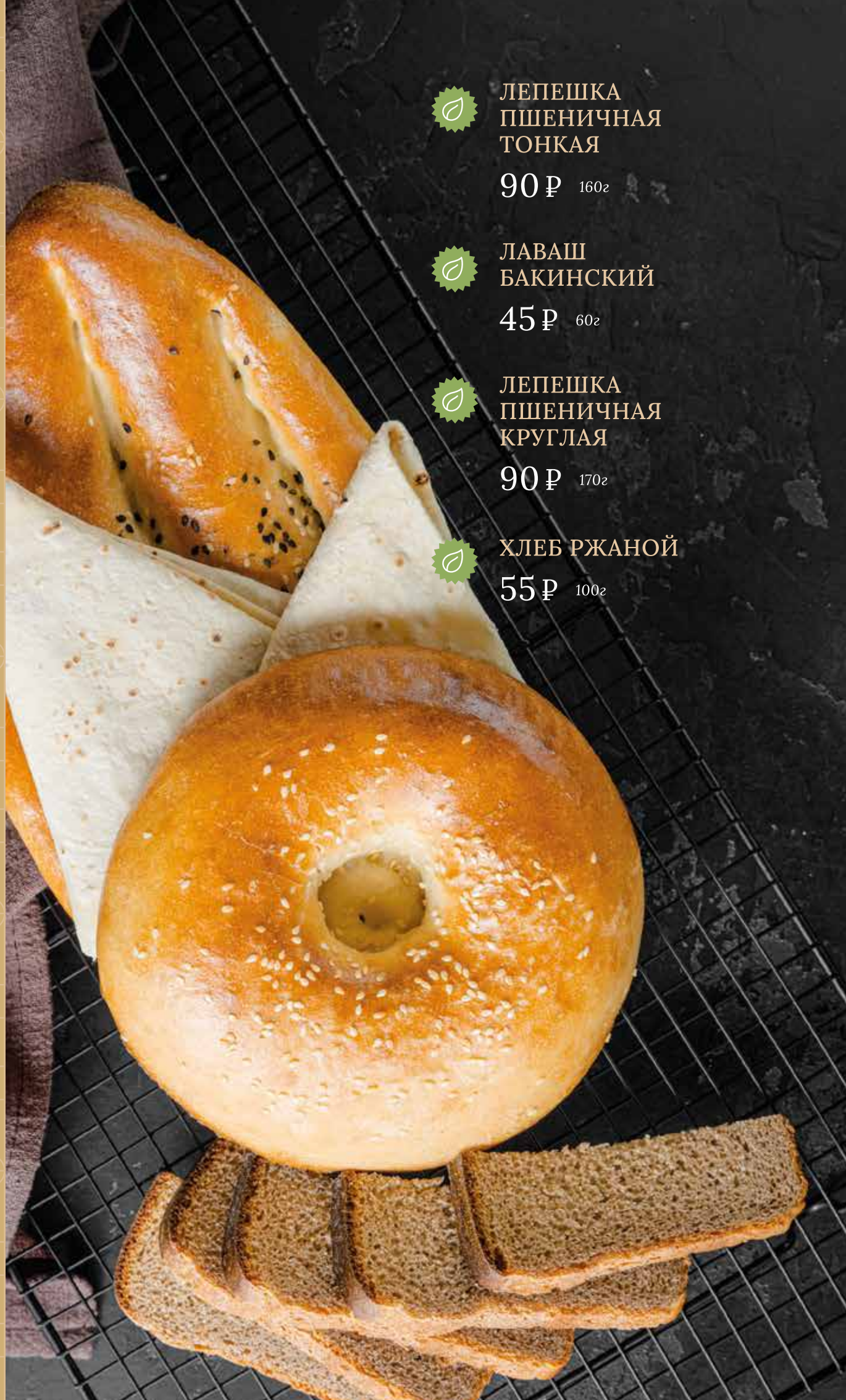
ЛЕПЕШКА
ПШЕНИЧНАЯ
КРУГЛАЯ

90 ₽ 170г



ХЛЕБ РЖАНОЙ

55 ₽ 100г



МАГАЗИН ПРОДУКТОВ

• PREMIUM FOOD MARKET •
Food Village
— BY FOODCITY —



Удобная
доставка



Широкий
ассортимент



Лучшие
поставщики
ФудСити



Свежие и
натуральные
продукты



**ДОСТАВКА
ПРОДУКТОВ**

ОТ ГЛАВНОГО
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
ЦЕНТРА СТРАНЫ!



ПОПРОБОВАТЬ
СЕРВИС СЕЙЧАС



food-village.ru

8 (985) 961-07-07

8 (926) 188-81-12

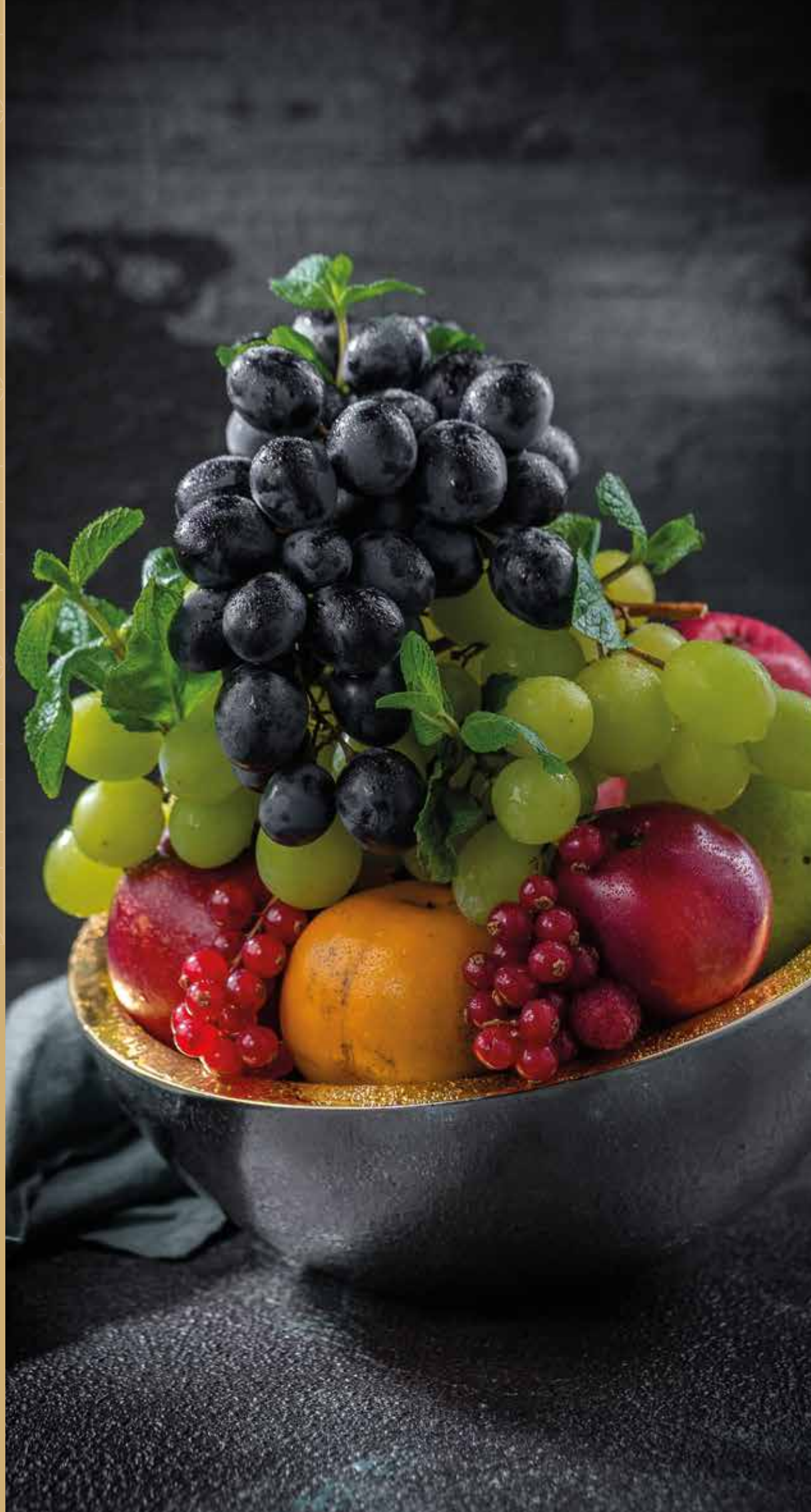
ЯГОДЫ И ФРУКТЫ



АССОРТИ ФРУКТОВ

Виноград, груша, хурма,
мандарин, нектарин,
яблоко, слива, клубника

1980 Р 1000г





САДОВЫЕ ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Смородина красная, ежевика,
малина, голубика

900 Р 150г



АНАНАС

1260 Р
650г

ДЕСЕРТЫ

ПАХЛАВА

300 ₽ 70г/2шт.





ШЕКЕРБУРА

330 ₽ 1шт./40/12

МУТАКИ

300 ₽ 2шт./40/12



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

от нашей кондитерской

ИДЕАЛЬНО К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ ИЛИ В ПОДАРОК!

Сделать заказ и узнать подробности можно у официанта





НАПОЛЕОН

470 Р 100/1г



ЧИЗКЕЙК

470 Р 120/1г



МЕДОВИК

470 Р 150/10г



ТИРАМИСУ

470 Р 130/15/10г



ЛЯБ-ЛЯБИ

Орехи миндаль, кешью,
фундук, изюм белый,
изюм черный

600 Р 150г



МЕД

250 Р 130г



ФИНИКИ

360 Р 150г



КОЗИНАКИ

330 Р 100г



ХАЛВА БАКИНСКАЯ

330 Р 100г

МОРОЖЕНОЕ

360 Р 70г

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

470 Р 160г



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....1

Ассорти овощей / овощная нарезка	1670 ₽
Помидоры «Бычье сердце»	450 ₽
Грибы маринованные	580 ₽
Маслины / оливки	500 ₽
Огурцы малосольные / маринованные	430 ₽
Ассорти зелени	460 ₽
Овощи свежие	630 ₽
Соления по-бакински	850 ₽
Бочковые соления	500 ₽
Лобио по-грузински	450 ₽
Икра из баклажанов	650 ₽
Баклажаны с ореховой начинкой	600 ₽
Сациви из курицы	500 ₽
Мясное ассорти	1760 ₽
Бастурма из говядины по-восточному	560 ₽
Куриный рулет	500 ₽
Ростбиф	750 ₽
Язык говяжий	750 ₽
Рыбное ассорти	3550 ₽
Семга слабосоленая	1320 ₽
Икра лососевая	1090 ₽
Осетрина горячего копчения	1700 ₽
Сельдь по-московски	610 ₽
Сиг холодного копчения	1260 ₽



СЫРЫ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.....10

Сырная тарелка	1130 ₽
Гауда	420 ₽
Шор по-кавказски с укропом	450 ₽
Сулугуни	450 ₽
Брынза	470 ₽
Овечий	660 ₽
Довга	400 ₽
Айран	180 ₽
Мацони	350 ₽



САЛАТЫ.....13

Теплый салат с телячьей вырезкой и зеленью	1070 ₽
Теплый салат из баклажанов с помидорами	690 ₽
Салат из тигровых креветок	1000 ₽
Салат с говяжьим языком	1050 ₽
Теплый салат с куриной печенью	750 ₽
Салат «Капрезе»	930 ₽
Салат из свеклы с козьим сыром	870 ₽
Салат столичный с куриным филе	500 ₽
Салат «Цезарь» с креветками	1030 ₽
Салат «Цезарь» с курицей	800 ₽
Салат с авокадо	780 ₽
Салат овощной с сыром «Сулугуни»	760 ₽
Салат из помидоров «Бычье сердце»	750 ₽
Салат по-деревенски	630 ₽
Салат овощной со шпинатом	790 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.....18

Хачапури по-аджарски	600 ₽
Хачапури по-имеретински	650 ₽
Блины по-домашнему	220 ₽
Блины с лососевой икрой	790 ₽
Блины с творогом	290 ₽
Блины с мясом	390 ₽
Королевские креветки на гриле	1500 ₽
Сыр «Сулугуни» жаренный	470 ₽
Жюльен грибной	400 ₽
Кюкю с зеленью	450 ₽
Яичница	280 ₽
Яичница с помидорами	530 ₽

КУТАБЫ.....22

Кутаб с мясом	220 ₽
Кутаб с сыром	220 ₽
Кутаб с картофелем	220 ₽
Кутаб с тыквой	220 ₽
Кутаб с зеленью	220 ₽

СУПЫ.....24

Уха по-Царски	1390 ₺
Солянка сборная мясная	520 ₺
Борщ с телятиной	470 ₺
Щи зеленые с телятиной	470 ₺
Куриный суп-лапша	430 ₺
Крем-суп из шампиньонов	490 ₺
Суп овощной	410 ₺
Суп-пюре из тыквы	490 ₺
Суп-пюре из чечевицы	490 ₺
Суп Кюфта-Бозбаш	560 ₺
Соютма из телятины	660 ₺
Соютма из баранины	750 ₺
Суп Хинкали по-азербайджански	520 ₺
Суп Кюрза	470 ₺
Суп Дюшбара	470 ₺
Суп Пити	630 ₺
Суп Харчо	450 ₺



БЛЮДА НА САДЖЕ.....30

Ассорти из мяса на садже	5000 ₺
Жаркое из телячьей корейки с овощами по-азербайджански	2650 ₺
Жаркое из бараньей корейки с овощами по-азербайджански	2300 ₺

ТАНДЫР.....32

Говяжья вырезка в тандыре	1830 ₺
Цыпленок в тандыре	870 ₺
Перепелка в тандыре	1020 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.....34

Джиз-Быз	830 ₺
Цыпленок табака	870 ₺
Перепелка табака	1020 ₺
Телятина по-строгановски	880 ₺
Голубцы	690 ₺
Долма по-азербайджански	790 ₺
Долма с виноградными листьями	720 ₺
Тава-Кебаб	800 ₺
Хашлама из баранины	1170 ₺
Куриные котлеты	540 ₺
Котлеты из телятины	830 ₺
Котлета по-киевски	680 ₺
Эскалоп из свинины	720 ₺
Лангет из говяжьей вырезки	910 ₺
Вырезка по-царски	1040 ₺
Плов узбекский по Чернову	770 ₺
Хинкали по-грузински	560 ₺
Хинкали по-азербайджански	630 ₺
Осетрина	2340 ₺
Семга	2180 ₺
Семга «Бакинский бульвар»	2040 ₺
Судак	840 ₺
Буглама из осетрины по-азербайджански	1840 ₺
Сибас	1470 ₺
Дорада	1400 ₺
Форель речная	1120 ₺

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ РЕЦЕПТАМ.....46

Телятина	1000 ₺
Цыпленок	960 ₺
Перепелка	1030 ₺
Куриные потрошки по-домашнему	530 ₺
Баранина	830 ₺
Осетрина	1830 ₺
Фасоль	690 ₺

ШАШЛЫКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....50

Шашлык из говяжьей вырезки «Бастурма»	1050 ₽
Люля-кебаб из телятины	860 ₽
Шашлык из телячьей мякоти	1060 ₽
Шашлык из телячьей грудинки	830 ₽
Шашлык из телячьей корейки	970 ₽
Шашлык из телячьих ребрышек	800 ₽
Шашлык из телячьей почечной части	1000 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ.....54

Шашлык из свиных ребрышек	490 ₽
Шашлык из свиной мякоти	660 ₽
Шашлык из свиной корейки	690 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ...56

Шашлык из бараньей почечной части	910 ₽
Хан-кебаб по-кавказски	520 ₽
Шашлык из бараньих ребрышек	660 ₽
Шашлык из бараньей корейки	830 ₽
Шашлык из бараньей мякоти	890 ₽
Люля-кебаб из баранины	850 ₽
Шашлык из бараньих семенников	680 ₽
Шашлык из курдюка	730 ₽
Шашлык из бараньих почек	450 ₽
Шашлык из бараньего сердца	770 ₽
Шашлык из баранины «семечки»	750 ₽
Шашлык из бараньей печени с курдюком	600 ₽



ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ.....60

Шашлык из осетрины	2340 ₽
Люля-кебаб из осетрины	2200 ₽
Шашлык из семги	2050 ₽
Дорада на мангале	1400 ₽
Сибас на мангале	1400 ₽
Форель речная на мангале	1130 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ ПТИЦЫ.....64

Шашлык из перепелов	1030 ₽
Шашлык из куриных потрохов	470 ₽
Шашлык из курицы	570 ₽
Люля-кебаб из курицы	600 ₽

ШАШЛЫКИ ИЗ ОВОЩЕЙ.....66

Шашлык «Овощное ассорти»	500 ₽
Люля-кебаб из картофеля	320 ₽
Шашлык из грибов	330 ₽
Шашлык из картофеля	280 ₽
Шашлык из картофеля с курдюком	470 ₽
Шашлык из баклажанов с курдюком	370 ₽
Шашлык из сладкого перца	270 ₽
Шашлык из репчатого лука	300 ₽
Шашлык из свежих помидоров	280 ₽
Шашлык из острого перца	180 ₽

СОУСЫ.....53

В ассортименте	95/160 ₽
----------------	----------



ГАРНИРЫ.....68

Картофель фри	220 ₺
Картофель отварной	220 ₺
Гречка отварная	190 ₺
Рис отварной	190 ₺
Фасоль стручковая	630 ₺
Спаржа	740 ₺
Картофельное пюре	240 ₺
Овощи жаренные по-бакински на сковороде	520 ₺
Грибы жаренные с картофелем и луком	470 ₺
Картофель по-домашнему	260 ₺
Брокколи жареная	460 ₺
Брокколи на пару	460 ₺
Цветная капуста жареная	280 ₺
Цветная капуста на пару	280 ₺
Овощное ассорти	520 ₺

ХЛЕБ.....70

Лепешка пшеничная тонкая	90 ₺
Лаваш бакинский	45 ₺
Лепешка пшеничная круглая	90 ₺
Хлеб ржаной	55 ₺

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ.....72

Ассорти фруктов	1980 ₺
Садовые ягоды в ассортименте	900 ₺
Ананас	1260 ₺



ДЕСЕРТЫ.....74

Пахлава	300 ₺
Шекербура	330 ₺
Мутаки	300 ₺
Наполеон	470 ₺
Чизкейк	470 ₺
Медовик	470 ₺
Тирамису	470 ₺
Ляб-ляби	600 ₺
Мед	250 ₺
Финики	360 ₺
Козинаки	330 ₺
Халва бакинская	330 ₺
Мороженое	360 ₺
Домашнее варенье	470 ₺





TRIUMPH

EVENT HALL

ВАШ САМЫЙ
ВАЖНЫЙ ДЕНЬ

Банкетный зал TRIUMPH EVENT HALL

Роскошное пространство в классическом стиле на Кутузовском проспекте, для проведения самых крупномасштабных мероприятий столицы на высшем уровне! Шикарное здание Triumph Hall с величественным парадным входом и широкой лестницей с первого взгляда подарит гостям удовольствие от пребывания здесь, чувство предвкушения и загадочности.

За массивными парадными дверями гостей встретит элегантный холл, где мерцание хрусталя и блеск мрамора сочетаются с высокими потолками и великолепной стеной из оникса.

У совершенства, роскоши и комфорта есть своё лицо — просторный и наполненный светом зал с феенебельным интерьером, который легко поддаётся трансформации под тематику любого события.

+7 (985) 230 8888

info@triumph-hall.ru



РЕСТОРАНЫ

ул. Неверовского, 15

М Парк Победы

+7 499 148-88-04

МКАД, 19-ый км., вл. 6А

М Алма-Атинская

+7 985 227-27-61

Балаклавский пр., вл. 11А

М Чертановская

+7 495 940-93-98

МО, г. Мытищи,
ул. Университетская, 9

+7 495 940-96-00

пр. Андропова, вл. 21А

М Коломенская

+7 925 589-03-36

МО, Рублево-Успенское ш.,
12, Горки 2

+7 495 480-88-77,

+7 495 480-88-99

ул. Стартовая, 12

М Медведково

+7 495 474-70-59

bbulvar.ru



Постное блюдо



Приготовление
блюда от 35 минут



Блюдо, приготовленное
по традиционному
национальному рецепту



Острое блюдо



Хит продаж

* ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮД В РЕСТОРАНЕ МОГУТ ОТЛИЧАТСЯ ОТ ФОТОГРАФИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ