

МЕНЮ ЗАКЛАДУ “МАНГАЛ”

М'ясо на Мангалі



Каре телятини 350 грн /200 г

Ніжне м'ясо молоді телятини, приготоване на відкритому вогні до ідеальної соковитості. Завдяки маринаду зі спецій і трав каре набуває виразного аромату диму та глибокого смаку



Каре баранини -300 грн / 200 г

Соковиті ребра молоді баранини, замариновані у спеціях та обсмажені на відкритому вогні до ідеального балансу рум'яної скоринки й ніжної серцевини



Стейк з телятини 250 грн /100 г

Соковитий шматок телятини, обсмажений до бажаного ступеня прожарки. Ніжний всередині, з апетитною рум'яною скоринкою та насиченим м'ясним смаком.



Шашлик з телятини 250 грн / 200 г

Добірні шматки ніжної телятини, замариновані у спеціях та обсмажені на мангалі до рум'яної скоринки



Люля-кебаб 200 грн/ 200 г

Соковитий фарш (баранина, свинина, або телятина на вибір), приправлений спеціями та цибулею, сформований на шампурі та обсмажений на відкритому мангалі



Перепілка 250 грн /1 шт

Ніжна та соковита перепілка, замаринована у спеціях і обсмажена на мангалі до рум'яної скоринки.



Свинні ребра 220 грн /200 г

Соковиті свинні ребра, приготовані з ароматними спеціями та запечені до ніжності й рум'яної скоринки. Насичений смак і апетитна текстура.



Шашлик з індика 250 грн / 200 г

Ніжні шматки філе індика, замариновані у спеціях та обсмажені на мангалі до золотистої скоринки



Шашлик курячий 200 грн / 200г

Соковиті шматочки курячого філе, замариновані у спеціях та обсмажені на мангалі до рум'яної скоринки



Курячі крильця 150 грн /200 г

Соковиті всередині, з хрумкою підсмаженою шкіркою та легким ароматом диму. Ідеальні як самостійна страва або до овочів на грилі



Курча табака 50 грн / 100 г

Вага курчати зазвичай коливається від 500 грам до 1 кг



Шашлик з свинини 200 грн/200 г

Соковите мариноване м'ясо свинини, обсмажене на відкритому вогні до рум'яної скоринки. Ніжний, ароматний та насичений смак із легкою димною ноткою.



Кебаб-дошка 420 грн / 550 г

Люля-кебаб на вибір зі свинини, баранини або телятини, подається з картопляним люля, овочами та соусами аджика і часниковий

Риба на Мангалі



Стейк сьомги 300 грн / 100 г

Соковитий стейк сьомги, приготований на відкритому вогні. Має ніжну текстуру, легкий аромат диму та апетитну рум'яну скоринку



Стейк лосося 200 грн/ 100 г

Ніжний та соковитий стейк лосося з делікатним смаком і легкою рум'яною скоринкою. Приготований на відкритому вогні. Має ніжну текстуру та апетитну рум'яну скоринку.



Форель річкова 200грн/ 100 г

Соковита річкова форель, приготована на відкритому вогні до ніжної текстури та рум'яної скоринки. Має делікатний смак і легкий аромат диму.



Дорадо 200 грн/100 г

Соковита дорадо, приготована на відкритому вогні до ніжної текстури та апетитної рум'яної скоринки. Має делікатний, витончений смак



Сібас 200 грн /100 г

Ніжний сібас, приготований на відкритому вогні до соковитої текстури та легкої рум'яної скоринки. Має делікатний смак і легкий аромат диму.



Скумбрія 100 грн /100 г

Соковита скумбрія, приготована на відкритому вогні до рум'яної скоринки. Має насичений смак з ніжною та соковитою текстурою всередині.



Короп 100 грн/100 г

Соковитий короп, приготований на відкритому вогні до рум'яної скоринки. Має ніжне м'ясо з насиченим смаком та легким ароматом диму.

Гарячі страви

7 гарнюнь 1 800 грн/ 1.4 кг

Велике асорті з 7 видів м'яса на шампурах, приготованих на мангалі для компанії





Шах-плов 1 500 грн /1.5 кг

Традиційна азербайджанська страва з розсипчастого ароматного рису, ніжного м'яса, сухофруктів та прянощів, запечена у тонкому лаваші до золотистої скоринки



Садж 900 грн/1 кг

Традиційна кавказька гаряча страва, подається на розпеченій металевій сковороді. Обсмажене соковите м'ясо баранини, телятини, свинини, або курки на вибір, поєднується з овочами, спеціями та зеленню



Долма 290 грн/250 г

Традиційна кавказька страва з ніжного фаршу, загорнутого у виноградне листя та повільно томленого до м'якості



Гарні-Ярик 280 грн

Баклажан, фарширований обсмаженим фаршем, томатами, часником та великою кількістю східних трав



Лакмаджун 200 грн/200 г

Тонкий хрусткий корж, вкритий соковитою начинкою з м'яса баранини



Сулугуні 250 /200 г

Ніжний сир сулугуні, запечений у хрусткому тісті на відкритому вогні, що подається з фірмовим ягідним соусом

Гарячі тарілки



Гаряча тарілка з бараниною 400 грн/400 г

Гаряча тарілка з бараниною, подається з картоплею, смаженою цибулею та тертим сиром зверху

Гаряча тарілка з телятиною 400 грн /400 г

Гаряча тарілка з телятиною, подається з картоплею, смаженою цибулею та тертим сиром зверху

Гаряча тарілка зі свининою 400 грн/400 г

Гаряча тарілка зі свининою, подається з картоплею, смаженою цибулею та тертим сиром зверху

Гаряча тарілка з індичкою 350грн /400 г

Гаряча тарілка з індичкою, подається з картоплею, смаженою цибулею та тертим сиром зверху

Пивна дошка

Дошка велика 800 грн

Баструма, цибулеві кільця, м'ясні палички, сир косичка, фісташки, соус та нагетси

Дошка середня 400 грн

Баструма, курячі лапки, цибулеві кільця, сир косичка, нагетси

Дошка маленька 200 грн

М'ясні палички, сир косичка, цибулеві кільця, нагетси курячі

Холодні закуски

М'ясна тарілка 450 грн /300 г



Елітні сири 400 грн /200 г + 50 г меду



Солена нарізка по-азербайджанськи 250 грн/400 г



Козацька дошка 230 грн/300г



Свіжа нарізка 200 грн/300 г



Оселедець по-домашньому 200 грн /250 г



Сир бринза 150 грн /150 г



Перші страви

Піті AZ 320 грн

Наваристий азербайджанський суп із баранини, нуту та овочів, що нудиться у керамічному горщику з додаванням спецій та сушеної аличі





Крем-суп зі шпинату 230 грн/250 г

Ніжний крем-суп із шпинату з м'якою, оксамитовою текстурою та делікатним смаком. Легкий, ароматний і корисний варіант для легкої страви.



Крем-суп з печериці 230 грн /250 г

Ніжний крем-суп із печериць з насиченим грибним ароматом і м'якою, оксамитовою текстурою. Ситний, ароматний і дуже апетитний.



Хашлама 200 грн /400 г

Традиційна кавказька гаряча страва з ніжного м'яса, повільно тушкованого з овочами та спеціями



Кюфта 150 грн/300 г

Традиційна кавказька страва з великої соковитої м'ясної кулі, приготованої з рубленого м'яса зі спеціями та зеленню



Мерджи 150 грн/250 г

Традиційний азербайджанський крем-суп із червоної сочевиці з додаванням ароматних спецій, що подається з лимоном



Бульйон з куркою 150 грн/300 г

Легкий та ароматний курячий бульйон, приготований на основі натурального м'яса та овочів.



Борщ 150 грн/300 г

Традиційний український суп із насиченим смаком та ароматом. Приготований на основі м'яса, буряка та овочів, з легкою кислинкою та подається зі сметаною.

Борщок 90 грн/150 г

Ніжний крем-суп на основі буряка з м'якою, оксамитовою текстурою та легкою кислинкою. Має насичений смак і яскравий аромат.

Гарніри



Піде з телятиною 300 грн /300 г

Тонке тісто з соковитою телятиною, спеціями та зеленню, запечене до рум'яної скоринки. Ароматна, ситна страва з насиченим смаком.



Піде з сиром 270 грн/300 г

Тонке тісто з ніжною сирною начинкою, запечене до золотистої скоринки. Легка, ароматна та дуже смачна страва.



Овочі на мангалі 220 грн/ 500 г

Свіжі овочі, запечені на відкритому вогні до легкої скоринки. Ароматні, соковиті та з насиченим смаком натуральних інгредієнтів.



Картопля по-селянськи 150 грн/300 г

Запечена картопля зі спеціями та ароматною скоринкою. Золотиста, хрустка зовні та ніжна всередині — проста й дуже смачна страва.



Картопля фрі 100 грн /150 г

Хрустка картопля, обсмажена до золотистої скоринки. Легка, апетитна та ідеально підходить як гарнір або самостійна закуска.

Соуси

Аджика 50 грн/75г



Часниковий 50грн/75г



Кетчуп 50/75г



Салати

Цезар з креветками 270 грн/250 г

Свіжий салат із соковитими креветками, хрустким листям салату, пармезаном та крутонами під класичним соусом «Цезар»



Цезар з лососем 270 грн/280 г



Свіжий салат із ніжним лососем, хрустким листям салату, пармезаном та крутонами під класичним соусом «Цезар». Легкий, ароматний і вишуканий смак.



Цезар з куркою 220 грн /280 г

Салат із соковитою куркою, хрустким листям салату, пармезаном та крутонами під класичним соусом «Цезар». Ситний, свіжий і збалансований смак.



Чобан 250 грн /200 г

Популярний азербайджанський салат із помідорів, огірків, цибулі та петрушки, заправлений оливковою олією. Вирізняється дуже дрібною нарізкою. Подається з долькою лимона для додаткової кислоти.



Теплий салат з телятиною та спаржею 250 грн/320 г

Соковита телятина, ніжна спаржа та свіже листя салату, доповнені легким соусом. Теплий, ароматний і збалансований смак.



Капрезе 230 /200 г

Класичний салат із свіжих помідорів, ніжної моцарели та ароматного базиліку, заправлений оливковою олією. Легкий, свіжий і витончений смак.



Мангал-салат 210 грн /200 г

Салат із овочів, запечених на відкритому вогні, з яскравим димним ароматом

Грецький 200 грн/300 г

Класичний холодний салат середземноморської кухні на основі свіжих овочів, сиру фета, маслин та оливкової олії



Кәләт AZ 120 грн /200 г

Свіжий азербайджанський салат, який готується зі свіжої шинкованої капусти та інших овочів



Тсугундур 180 грн/420 г

Салат з буряка, фети та волоських горіхів з листям салату, заправлений оливковим соусом



Хліб

Коржик з печі 50 грн/200 г

Лаваш тонкий 30 грн/100 г



🍦 Десерти

Пломбір 80 грн /150г



Пахлава по-азербайджанськи 200 грн



Пахлава по-азербайджанськи — багат шаровий східний десерт із тонкого тіста та горіхової начинки, щедро просочений медово-цукровим сиропом. Ніжна, ароматна та дуже солодка.



Пахлава по-турецьки 130 грн

Пахлава по-турецьки — традиційний східний десерт із тонких шарів тіста філо з начинкою з горіхів, просочений ароматним медово-цукровим сиропом. Хрустка, ніжна та дуже солодка.



Шекербура 100 грн

Традиційний азербайджанський десерт готують до свята весни Новруз. Це пісочна випічка з начинкою із суміші подрібнених горіхів. Головною особливістю є складний візерунок у формі пшеничних колосків. Його наносять вручну спеціальним пінцетом під назвою маггаш.



Тірамісу 150 грн

Тірамісу — класичний італійський десерт із шарів савоярді, просочених кавою, ніжного крему з маскарпоне та легкого какао. Повітряний, вершковий і з приємною кавовою гірчинкою.



Чізкейк 150 грн

Чізкейк — ніжний десерт на основі кремowego сиру з хрусткою основою з печива, з делікатним вершковим смаком.

Напої

Компот (в асортименті) 1л /200 грн

Лимонад 1л/ 150 грн

Сік Sandora (в асортименті) 1л /160 грн

Vorjomi 500мл /100 грн

Моршинська 1.5л /110 грн

Грузинський букет 500мл/ 85 грн

Гарячі напої

Чай в асортименті 100 грн

Гарячий шоколад з молоком 90грн

Гарячий шоколад 80 грн

Латте XL 85 грн

Латте 75грн

Капучино 75грн

Американо з молоком 75грн

Американо 65 грн

Еспресо з молоком 65 грн

Еспресо 55 грн

Газовані напої

Coca-Cola 1.75л /150 грн

Red Bull 250мл/ 90грн

Fanta 500мл /65 грн

Лимонад Natakhtari 500м/л 110грн

Вино

Az-Granata Agsu Premium гранатове напівсолодке 750 мл / 800 грн

Az-Granata Agsu червоне напівсолодке 750мл/ 650 грн

Цинандалі Suro біле сухе 750мл /600 грн

Горілка

Az-Granata Raki 50мл/ 120 грн

Finlandia 50мл/ 80 грн

Distil N°9 50мл/ 80 грн

Джин

Bombay Sapphire 50мл /100 грн

Beefeater London Dry 50мл /100 грн

Ром

Captain Morgan Spiced Gold 50мл/90 грн

Captain Morgan Dark Rum 50мл/80 грн

Текіла

Sierra Blanco 50мл/ 70 грн

Віскі

Jameson Irish Whiskey 50мл/100 грн

Jack Daniel's Tennessee Old No.7 50мл /100 грн

Jack Daniel's Tennessee Apple 50мл/100грн

Ballantine's Finest 50мл/90 грн

Коньяк

Aznauri 5* 50мл / 30 грн

Aznauri Espresso 50мл/ 25 грн

Кальян 600 грн

