

# ЗАВТРАКИ

• подаются в течение дня •

## ЗАВТРАК ОТ ШЕФА 450 ₺

Сыры «Мотал» и «Брынза», масло сливочное, варенье, орешки, овощи свежие, лепёшка

**На выбор:** глазунья из 2-х яиц/яичница с помидорами/омлет/Кю-Кю (яичница с зеленью)

**На выбор:** чай (чёрный, зелёный)/кофе зерновой

## КАША ОВСЯНАЯ С ЯГОДАМИ 250 г 150 ₺

**На выбор:** на молоке или воде

## КЛАБ-СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ 300/50 г 440 ₺

с яйцом, сыром и листьями салата в сочетании со сливочным соусом. Подаётся с картофелем фри

## КЛАБ-СЭНДВИЧ С СЁМГОЙ с/с 300/50 г 460 ₺

с яйцом, сыром и листьями салата в сочетании со сливочным соусом. Подаётся с картофелем фри

## КЮ-КЮ 200 г 280 ₺

традиционная азербайджанская яичница с зеленью и мацони

## ШАКШУКА 250 г 280 ₺

яичница с помидорами, болгарским перцем, кинзой и репчатым луком. Подаётся со сметаной

## СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ 150/20/20 г 180 ₺

со сметаной и вареньем

## ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ

• с шоколадом и шариком мороженого 230 г 230 ₺

• с клубникой и пломбиром 230 г 230 ₺

• с сахарной пудрой 230 г 190 ₺

## МАЦОНИ С МЁДОМ И ЯГОДАМИ 200 г 450 ₺

## ЯИЧНИЦА ИЗ 3-Х ЯИЦ 200 г 240 ₺

**Наполнители:**

• шампиньоны/ветчина 40 г 50 ₺

• сыр/помидоры 30 г/50 г 40 ₺

## БЛИНЧИКИ

• с красной икрой 70/20 г 300 ₺

• с сёмгой 70/20 г 250 ₺

• с мясом 140 г 220 ₺

• с творогом 105/30 г 130 ₺

• со сметаной 105/30 г 110 ₺

• с вареньем 105/30 г 110 ₺

## МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 40 г 60 ₺

## МЁД 40 г 120 ₺

## ВАРЕНЬЕ в ассортименте 50 г 60 ₺

# САЛАТЫ

## МЯСНОЙ САЛАТ 200 г 490 ₺

сытный салат из ветчины, куриного филе, говяжьего языка, томатов и картофеля. Заправляется майонезом

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ «ТЕРИЯКИ» 200 г 570 ₺

микс салатов, телятины, белых грибов, помидоров «Черри». Заправляется соусом «Терияки»

## САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ 180 г 450 ₺

из нежной куриной грудки, ананаса и салата айсберг, под соусом с миндальной стружкой от шеф-повара

## СТОЛИЧНЫЙ с говядиной 180 г 390 ₺

## ЦЕЗАРЬ

из салата айсберг, помидоров, гренков и сыра «Пармезан»

• с куриным филе 250 г 460 ₺

• с тигровыми креветками 260 г 670 ₺

## САЛАТ РЫБНЫЙ 200 г 680 ₺

с рыбой марлин х/к, сёмгой с/с, помидорами, яйцом, красной икрой и сыром. Заправляется майонезом

## МОРСКАЯ ЗВЕЗДА 220 г 560 ₺

из сёмги, коктейльных креветок, микса салатов, кунжута. Заправляется сливочным соусом

## ТАР-ТАР 180 г 570 ₺

из лосося с/с, масляной рыбы х/к, авокадо, рукколы, помидоров и икры «Тобико» в оригинальной заправке

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ 200 г 670 ₺

с авокадо, помидорами «Черри» и сыром «Пармезан»

## БУРРАТА С ТОМАТАМИ 380 г 730 ₺

подаётся с фокаччей

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ 200 г 480 ₺

## БАКЛАЖАНОВ

в сочетании с томатами и мягким сливочным сыром и жареными семечками. Заправляется кисло-сладким соусом

## ЧОБАН-САЛАТ 250 г 390 ₺

из бакинских овощей, с зеленью, красным луком и оливковым маслом. Подаётся с сыром «Брынза»

## САЛАТ БАКУ 250 г 450 ₺

из бакинских помидоров, со сладким красным луком, с зёрнами граната и овечьим сыром. Заправляется соусом «Наршараб»

## ГРЕЧЕСКИЙ 250 г 390 ₺

из овощей, сыра «Фета», маслин и листьев салата

## КАПРЕЗЕ 250 г 540 ₺

классическая итальянская закуска из помидоров, авокадо, сыра «Моцарелла» и соуса «Песто»

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ИКРА КРАСНАЯ с маслом 40/20 г 470 ₺

## СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ 70/20 г 390 ₺

со сливочным маслом

## РУЛЕТКИ ИЗ СЁМГИ 100 г 380 ₺

с сыром «Фета» и укропом

## СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЁНАЯ 75/75 г 290 ₺

с отварным картофелем и красным луком

## АССОРТИ РЫБНОЕ 220 г 1470 ₺

рыба марлин х/к, сёмга с/с, осетрина х/к

## АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 240 г 870 ₺

буженина, ростбиф, куриный рулет, бастурма

## АССОРТИ СЫРОВАЯЛЕННЫХ КОЛБАС 250 г 780 ₺

«Чоризо», «Салями в специях», «Сервелат»

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 120 г 480 ₺

подаётся с рукколой и сыром «Гран Падано»

## ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ 75/15 г 320 ₺

с хреном и корнишонами

## ФАРШИРОВАННЫЕ БАКИНСКИЕ 200 г 380 ₺

ТОМАТЫ С СЫРОМ «ШОР»

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 200/50/50 г 690 ₺

европейские виды сыров: «Камамбер», «Грана Падано», «Дор-Блю», «Моцарелла», виноград, орехи, крекер, мёд

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 250/10 г 430 ₺

кавказские виды сыров: «Шор», «Овечий сыр», домашняя «Брынза», «Сулугуни»

## СЫР «БРЫНЗА» 100 г 170 ₺

домашний сыр «Брынза» с собственной фермы

## БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

• с ореховой начинкой 120 г 440 ₺

• с сырной начинкой 120 г 410 ₺

## РУЛЕТКИ ВЕТЧИННЫЕ 120 г 290 ₺

с сыром, зеленью и чесноком

## ОВОЩИ ЦЕЛЫЕ 300 г 420 ₺

бакинские

## АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ 100 г 280 ₺

## АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ 200 г 360 ₺

внарезку

## СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ 250 г 330 ₺

## МАРИНАДЫ ПО-БАКИНСКИ 250 г 420 ₺

кизил, белые огурцы, баклажаны, алыча, райские яблочки

## ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ 180 г 290 ₺

с луком и оливковым маслом

## МАНГАЛ-САЛАТ 180 г 360 ₺

мелко рубленные бакинские овощи с репчатым луком и зеленью

## ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ ГИГАНТСКИЕ 150 г 310 ₺

## ДОВГА 300 г 240 ₺

## ГАТЫК ПО-ДОМАШНЕМУ 150 г 150 ₺

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## КУТАБЫ

• с зеленью (подаётся с мацони) 70/20 г 170 ₺

• с мясом/сыром/тыквой 70 г 170 ₺

## КУТАБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ (КЯТА) 220 г 260 ₺

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 400 г 430 ₺

с сыром «Сулугуни»

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 400 г 430 ₺

с сыром «Сулугуни» и яйцом

## ЖУЛЬЕН ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

• из грибов 100 г 210 ₺

• из курицы 100 г 210 ₺

## ЗАПЕЧЁННЫЕ ГРИБНЫЕ ШЛЯПКИ 150 г 350 ₺

фаршированные сыром, сметаной и куриным филе

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ 160 г 340 ₺

в панировке. Подаются с брусничным соусом

## СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ 180 г 340 ₺

в панировке. Подаётся с малиновым соусом

## ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН 200 г 360 ₺

с томатами и чесноком под сырной шапкой

## ЧЕБУРЕК

• с бараниной 200 г 250 ₺

• с телятиной 200 г 270 ₺

• с курицей 200 г 190 ₺

## КЕСАДИЛЬЯ

• с курицей/ с грибами 300/20/20 г 400 ₺

## ГРЕНКИ РЖАНЫЕ ЧЕСНОЧНЫЕ 100/30/30 г 240 ₺

с соусом «Сальса» и селёдочным муссом

## КРЕВЕТКИ 200 г 470 ₺

припущенные с листом лавра и зеленью

## КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ 200 г 920 ₺

обжаренные в чесночном масле со специями

## МИДИИ ТОМЛЁНЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 150 г 570 ₺

с прованскими травами

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИньОНОВ	350 мл	340 ₺
СУП-ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ	350 мл	260 ₺
СОЛЯНКА МЯСНАЯ из мясных деликатесов	350 мл	330 ₺
БОРЩ МОСКОВСКИЙ из говядины	350 мл	280 ₺
МЯРДЖИ суп из чечевицы	350 мл	260 ₺
ХАРЧО из говядины, риса и томатов	350 мл	330 ₺
ПИТИ ПО-ШЕКИНСКИ из баранины, курдюка, гороха нута, лука и шафрана	350 мл	480 ₺
БОЗБАШ из баранины, с картофелем, луком и томатами	350 мл	420 ₺
ДЮШБАРА маленькие пельмени с бараниной в бульоне	350 мл	360 ₺
УХА ПО-ЦАРСКИ из сёмги, тигровых креветок и судака	350 мл	590 ₺



наведите камеру своего смартфона и посмотрите наше меню с фотографиями

@marhal\_rest

www.marhal.ru

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• ИЗ МЯСА •

НАР-ГОВУРМА мякоть ягнёнка томлёная в глиняной посуде с каштанами и алычой под крышкой из теста. Подается со свежим гранатом и зеленью	250/20 г	590 ₺
ТАВА-КЕБАБ биточки из рубленой баранины, с помидорами и яйцом	250 г	470 ₺
ТЕЛЯТИНА «ЦЮРИХ» бефстроганов из телятины в сливочном соусе с картофелем и солёными огурчиками	250 г	580 ₺
ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКАХ из телятины, картофеля, грибов, зелени и моркови в говяжьем бульоне со специями	300 г	490 ₺
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ подаётся с горохом нутом и картофелем	300 г	540 ₺
АДЖАПСАНДАЛ телячья вырезка, лук репчатый, помидоры, баклажаны и картофель	200 г	630 ₺
ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ телятина, обжаренная с грибочками в сливочно-коньячном соусе с картофелем и орегано	200 г	540 ₺
ЯЗЫК С ГРИБАМИ язык говяжий, шампиньоны, лук репчатый, тушёный в сливках с зеленью	200 г	520 ₺
СВИНИНА «КУПЕЧЕСКАЯ» мякоть свинины, запечённая под соусом «Бешамель», с грибами и сыром. Подается с картофелем фри	270 г	450 ₺
ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ мешочки из тугого пресного теста с мясной начинкой		
• из баранины	100 г	80 ₺
• из телятины	100 г	95 ₺
• из баранины и телятины	100 г	90 ₺
ХИНКАЛИ ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ отварные пластинки тонкого пресного теста с обжаренным мясным фаршем и репчатым луком. Подается с мацони	350/20 г	450 ₺
ДОЛМА в виноградных листьях. Подается с мацони	200/20 г	480 ₺

ХАШЛАМА из баранины, тушёная в собственном соку с овощами	350 г	480 ₺
ПЛОВ «ТУРШ-ГОВУРМА» из баранины, репчатого лука, кураги, каштана, алычи, киш-миша и риса со сливочным маслом	400 г	490 ₺
ПЛОВ «СЯБЗИ» баранина мякоть, рис и зелень	400 г	480 ₺

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• ИЗ ПТИЦЫ •

БЛЮДО «ЛЕГИОНЕРОВ» куриное филе и креветки, тушёные в кисло-сладком соусе, с кедровыми орешками, помидорами «Черри» и пармезаном. Заправляется соусом «Бальзамик»	250 г	670 ₺
ЗАПЕЧЁННАЯ УТКА подаётся с апельсиновым соусом и картофельным пюре	150/70 г	530 ₺
ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА 300 г	620 ₺	
КУРИЦА под сливочным соусом из грибочков	200 г	430 ₺

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• ИЗ РЫБЫ •

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ подаются с миксом салатных листьев	200 г	950 ₺
СЁМГА под икорно-сливочным соусом	170 г	830 ₺
СЁМГА ПО-МОНАСТЫРСКИ с помидорами, баклажаном и болгарским перцем, запечённая под сыром	200 г	780 ₺
ЗАПЕЧЁННАЯ ОКЕАНИЧЕСКАЯ ТРЕСКА В СОУСЕ подаётся с миксом из припущенных овощей	180/70 г	590 ₺
ФИЛЕ СУДАКА ЗАПЕЧЁННОЕ с прованскими травами. Подается со сливочно-грибным соусом	220 г	450 ₺

# БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ

ГОВУРМА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ТЕЛЯТИНЫ с жареным картофелем, перцем, помидором и репчатым луком	300 г	630 ₺
ГОВУРМА ИЗ ЯГНЁНКА с картофелем, болгарским перцем, помидором и репчатым луком	300 г	580 ₺
ЧЫХЫРТМА из домашнего цыпленка с помидорами, картофелем, зеленью и репчатым луком. Заливается яйцом	250 г	440 ₺
ДОМАШНИЙ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК ЦЕЛИКОМ с картофелем, помидором, репчатым луком. *Блюдо на 4 персоны	1000 г	1700 ₺

# САДЖ НА ДВОИХ

ТЕЛЯТИНА	900 г	1630 ₺
БАРАНИНА	900 г	1480 ₺
СВИНИНА	900 г	1280 ₺
ДОМАШНИЙ ЦЫПЛЁНОК	800 г	1150 ₺
СЁМГА	800 г	2280 ₺
ДЖЫЗ-БЫЗ	800 г	1180 ₺

# ШАШЛЫКИ И БЛЮДА НА УГЛЯХ

## ИЗ ЯГНЁНКА

• корейка	180 г	670 ₺
• мякоть	180 г	630 ₺
• почечная часть	180 г	670 ₺
• семечки	180 г	480 ₺
• люля-кебаб	180 г	470 ₺

## ИЗ ВНУТРЕННОСТЕЙ ЯГНЁНКА

• печень	180 г	370 ₺
• почки	180 г	380 ₺
• сердце	180 г	410 ₺
• белое мясо	180 г	420 ₺
• хан-кебаб	220 г	470 ₺

печень баранины в натуральной оболочке

## ИЗ МОЛОЧНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

• корейка	280 г	770 ₺
• мякоть	180 г	720 ₺
• рёбра	200 г	530 ₺
• люля-кебаб	180 г	540 ₺

## ИЗ СВИНИНЫ

• корейка	220 г	490 ₺
• мякоть	180 г	470 ₺
• рёбра	250 г	460 ₺

## ИЗ ПТИЦЫ

• домашний цыплёнок целиком	350 г	630 ₺
• куриное филе	180 г	420 ₺
• куриные крылышки	180 г	350 ₺
• перепёлка	150 г	250 ₺
• люля-кебаб из курицы	180 г	370 ₺

## ИЗ РЫБЫ

• стейк из сёмги	150 г	830 ₺
• сибас	350 г	790 ₺
• дорадо	350 г	770 ₺
• карп	400 г	650 ₺

## ИЗ ОВОЩЕЙ

• картофель с курдюком	150 г	290 ₺
• молодой картофель	180 г	210 ₺
• люля из картофеля	150 г	250 ₺
• баклажан	120 г	130 ₺
• перец болгарский	120 г	140 ₺
• помидор	120 г	110 ₺
• шампиньоны	150 г	280 ₺
• овощи на гриле	250 г	340 ₺

# ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	210 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	150 ₺
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	120 г	210 ₺
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ	200 г	270 ₺
ГРЕЧКА	150 г	150 ₺
РИС ОТВАРНОЙ	150 г	150 ₺

# ХЛЕБ

ЛЕПЁШКА ИЗ ТАНДЫРА	120 г	70 ₺
ЛАВАШ БАКИНСКИЙ	100 г	50 ₺
ФОКАЧЧА	220 г	190 ₺
тонкая лепёшка, сдобренная чесночным маслом и розмарином		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	120 г	30 ₺

# СОУСЫ

НАРШАРАБ	40 г	90 ₺
СОУС ШАШЛЫЧНЫЙ	50 г	70 ₺
ТАР-ТАР	50 г	60 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ	50 г	60 ₺
БАРБЕКЮ	50 г	70 ₺
СЫРНЫЙ	50 г	60 ₺

# ПИЦЦА

МАРГАРИТА	350 г	360 ₺
томаты, оливковое масло, базилик, соус, сыр		
ЧЕТЫРЕ СЫРА	400 г	580 ₺
«Гран Подано», «Дор-Блю», «Гауда», «Моцарелла», соус		
ВЕТЧИНАЯ	400 г	580 ₺
ветчина, «Моцарелла», руккола, соус, сыр		
ПЕПЕРОНИ	440 г	590 ₺
колбаса пеперони, острый соус, сыр «Моцарелла»		
МЯСНОЕ АССОРТИ	470 г	620 ₺
саями, ветчина, грудинка, сладкий перец, маслины, «Моцарелла», соус		
ЦЕЗАРЬ	420 г	610 ₺
соус «Цезарь», куриное филе, айсберг, томаты «Черри», сыр		

# ПАСТА

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	300 г	530 ₺
с мясным фаршем, томатами, чесноком и прованскими травами		
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА	300 г	540 ₺
с нежным сырно-сливочным соусом и тонкими ломтиками бекона		
СПАГЕТТИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ	300 г	690 ₺
САЛЬМОНЕ		
с сёмгой и красной икрой в сливочном соусе		
ПАПАРДЕЛЛИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	300 г	740 ₺
в томатном соусе с орегано и розмарином		
ПАПАРДЕЛЛИ С ГРИБАМИ	300 г	540 ₺
в сливочном соусе		
ФЕТУЧЧИНИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ	300 г	530 ₺
в чесночно-сливочном соусе		

# ДЕСЕРТЫ

ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ	150/40 г	380 ₺
с шариком мороженого		
ТИРАМИСУ	150 г	370 ₺
лёгкий итальянский десерт		
ЯБЛОЧНЫЙ ПАЙ	140/50 г	320 ₺
горячий яблочный пирог с шариком мороженого		
ТОРТ МЕДОВЫЙ	120 г	330 ₺
медовый бисквит с воздушным кремом		
ЧИЗКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ	150 г	360 ₺
сливочный десерт		
ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ (2 шт.)	100 г	220 ₺
восточная сладость из слоёного теста с грецкими орехами и мёдом		
ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА	1000 г	950 ₺
МОРОЖЕНОЕ	50 г	90 ₺
ванильное, шоколадное, фисташковое, клубничное, крем-брюле		
ВАРЕНЬЕ	150 г	280 ₺
айва, кизил, грецкий орех, белая черешня		
МИКС ОРЕХОВ С СУХОФРУКТАМИ И ЦУКАТАМИ	150 г	290 ₺