

# Сазомбие



← Дорогой Гость →

Мы рады видеть вас в нашем ресторане.

К вашим услугам блюда Кавказско-русской кухни  
и разнообразные напитки.

Для вашего отдыха предусмотрены:  
русский бильярд, живая музыка.

Желаем приятно провести время!!!

Ждем вас с 10:00 до 24:00

# Меню



## ← Холодные закуски →

<b>Ассорти из свежих овощей с душистой зеленью</b>	250/5 гр.	350 руб.
<b>Сырное плато</b> Ассорти из благородных сыров.	150/30/25 гр.	780 руб.
<b>Сыр армянский с душистой зеленью</b>	80/50 гр.	350 руб.
<b>Рыбное плато</b> Ассорти из рыбных деликатесов: семга с/с, рыба масляная х/к, балык кеты, скумбрия.	190/10 гр.	790 руб.
<b>Семга с лимоном</b> Ломтики семги с/с.	80/25 гр.	590 руб.
<b>Атлантическая сельдь слабого посола</b> Филе сельди. приправленное растительным маслом и кольцами лука, подается с отварным картофелем.	100/130 гр.	310 руб.
<b>Мясное плато</b> Ассорти из мясных деликатесов собственного приготовления: грудинка, буженина из шейки, куриный рулет, сальце с чесноком. Подается с хреном или горчицей.	50/60/25 гр.	580 руб.
<b>Бастурма</b>	80 гр.	450 руб.
<b>Холодец из говядины</b>	80/50 гр.	330 руб.
<b>Баклажаны Провиджи</b> Баклажаны, фаршированные крем сыром, грецкими орехами и зеленью. Украшены зернами граната.	150 гр.	360 руб.
<b>Ассорти разносол</b> Соленые овощи: огурчики, помидоры, квашенная капуста, цветная капуста, зелень.	300 гр.	350 руб.
<b>Гастрономическая доска</b> Мясная гастрономия, свежие овощи, грузинский сыр, зелень, маслины, оливки.	1350 гр.	1850 руб.
<b>Брускетта с красной икрой</b>		300 руб.
<b>Брускетта с семгой</b>		300 руб.
<b>Брускетта с крем сыром и вяленными помидорами</b>		150 руб.



## ← Салаты →

<b>Греческий салат</b>	220 гр.	320 руб.
<b>Салат из кальмаров</b> Кальмары, яйцо, лук, зеленый горошек, огурцы, майонез.	190 гр.	380 руб.
<b>Салат с куриной печенью</b> Обжаренная куриная печень, листья салата, помидоры черри, яйцо, сыр фета .	220 гр.	380 руб.
<b>Салат «Цезарь» с теплой куриной грудкой</b>	200 гр.	350 руб.
<b>Салат «Цезарь» с теплой семгой</b>	200 гр.	380 руб.
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b>	200 гр.	480 руб.
<b>Мясной салат</b> Говядина лук пассированный, огурцы соленые, оригинальная заправка, сыр.	180 гр.	420 руб.
<b>Салат «Диана»</b> Куриное филе, грецкий орех, гранат, в нежной заправке.	180 гр.	380 руб.
<b>Салат «Восточный»</b> Отварная телятина, помидоры, огурцы, перец, зелень, заправка на основе оливкового масла.	230 гр.	390 руб.
<b>Салат «Деревенский»</b> Теплый салат из обжаренной свиной вырезки с картофелем пай, стручковой фасолью и горохом под соусом терияки.	200 гр.	400 руб.
<b>Салат из рукколы с креветками и манго</b> Смесь, салатных листьев, манго, креветки, пикантная заправка, кедровые орехи.	170 гр.	510 руб.
<b>Салат «Римский»</b> Микс салатов, помидоров, оливки, маслины, кусочки, жареной семги с пикантной заправкой и сыром «Пармезан».	220 гр.	490 руб.
<b>Салат «Тбилиси»</b> Говядина отварная, перец болгарский, фасоль, лук репчатый, орех грецкий, гранат, кинза, оригинальная заправка.	210 гр.	490 руб.



## ←— Первые блюда —→

<b>Харчо</b> Острый суп из баранины с добавлением ароматной кинзы и чеснока.	300 гр.	350 руб.
<b>Уха</b> Наваристая уха из семги с овощами.	300 гр.	380 руб.
<b>Солянка с копченостями</b> Ароматные копчености соленые огурчики, маслины придают блюду пикантный вкус. Подается с лимоном, сметаной и зеленью.	300 гр.	350 руб.
<b>Суп куриный с домашней лапшой</b>	300 гр.	200 руб.
<b>Тыквенный суп пюре</b>	300 гр.	330 руб.
<b>Шурпа</b>	300 гр.	350 руб.
<b>Суп с баклажанами по-восточному</b>	300 гр.	350 руб.

## ←— Горячие закуски —→

<b>Хачапури</b>	360 гр.	430 руб.
<b>Говядина по кавказски</b> Говядина, тушеная с кусочками овощей, грибами, кавказскими специями в красном вине.	230 гр.	450 руб.

## ←— Горячие блюда —→

<b>Семга запеченная с овощами в белом вине</b>	230 гр.	530 руб.
<b>Семга в сливочно-грибном соусе</b>	200 гр.	590 руб.
<b>Свинина «Арарат»</b> Нежная свиная вырезка с кусочками овощей, грибами. Запекается под сырной корочкой.	210 гр.	420 руб.
<b>Долма</b> Голубцы в виноградных листьях.	200 гр.	380 руб.
<b>Свиная шея в устричном соусе</b>	200 гр.	510 руб.
<b>Котлеты из говядины в соусе демиглас</b>	150 гр.	390 руб.
<b>Пельмени домашние</b> (говядина, свинина) со сливочным маслом	250 гр.	380 руб.



## ← — Блюда на огне — →

<b>Стейк из семги</b> Нежное филе семги, обжаренное на огне Подается с соусом Ткемали.	100 гр.	390 руб.
<b>Палтус</b> Деликатесная рыба, жаренная на огне. Подается с соусом Ткемали.	100 гр.	380 руб.
<b>Гриль - микс из овощей</b>	250 гр.	360 руб.
<b>Шашлык из филе куриного бедра</b> Мясо филе бедра маринованная в ароматных специях. Подается на лаваше с соусом Сацебели.	100 гр.	160 руб.
<b>Шашлык из филе бедра индейки</b>	100 гр.	165 руб.
<b>Люля-кебаб из индейки</b> Колбаски из мяса птицы. Подается в лаваше с соусом Сацебели.	180/50 гр.	350 руб.
<b>Люля-кебаб</b> Колбаски из рубленного мяса телятины и баранины с ароматными специями. Подается в лаваше с соусом Сацебели.	180/50 гр.	350 руб.
<b>Челогач</b> Свиная корейка на косточке, обжаренная на огне до румяной корочки. Подается на лаваше с соусом Ткемали.	100 гр.	160 руб.
<b>Каре Барашка</b> Сочное мясо молодого барашка, маринованного в специях. Подается с соусом Ткемали.	100 гр.	330 руб.
<b>Свиные ребра</b>	100 гр.	160 руб.
<b>Шашлык из свинины</b> Сочная свиная шейка. Подается с соусом Сацебели.	100 гр.	160 руб.
<b>Шашлык из свиной грудинки</b> Сочная свиная шейка. Подается с соусом Сацебели.	100/50 гр.	160 руб.
<b>Шашлык из свиной шеи</b>	100 гр.	170 руб.



## ← Гарниры →

Рис басмати	100 гр.	130 руб.
Картофель запеченный	130 гр.	100 руб.
Картофель жаренный с грибами	150 гр.	200 руб.

## ← Десерты →

<b>Фруктовая тарелка</b> Классический итальянский десерт из сливочного	400 гр.	360 руб.
<b>Тирамису</b> Классический итальянский десерт из сливочного сыра «Маскарпоне».	120 гр.	420 руб.
<b>Мороженое пломбир</b> Наполнители:	1 шар.	60 руб.
- орех	50 гр.	50 руб.
- шоколад	50 гр.	50 руб.
- фрукты	100 гр.	60 руб.
<b>Торт «Черепашка»</b> (со сметанным кремом)	120 гр.	300 руб.
<b>Варенье</b> Черная смородина, малина, грецкий орех.	50 гр.	150 руб.
<b>Наполеон</b>	80/50 гр.	360 руб.
<b>Банановый Пай</b>	120 гр.	380 руб.
<b>Ягодный торт</b>	120 гр.	380 руб.
<b>Эклер</b>	1 шт.	300 руб.

Директор \_\_\_\_\_ Бухгалтер \_\_\_\_\_ Шеф-повар \_\_\_\_\_



## ← Безалкогольные напитки →

Бонаква	0,5 л.	100 руб.
Джермук	0,5 л.	150 руб.
Кока-кола	0,5 л.	180 руб.
Морс ягодный	200 мл.	50 руб.
Компот из сухофруктов	200 мл.	50 руб.

## ← Свежевыжатые соки →

Сок апельсиновый	0,2 л.	280 руб.
Сок грейпфрутовый	0,2 л.	280 руб.

## ← Кофейная карта →

Эспрессо	50 мл.	100 руб.
Эспрессо гоппио	100 мл.	160 руб.
Американо	150 мл.	140 руб.
Капучино	150 мл.	160 руб.
Латте	150 мл.	170 руб.

## ← Чайная карта →

Ассам	400 мл.	100 руб.
Чай черный Чабрец	400 мл.	100 руб.
Чай «Райбос» «Калахари»	500 мл.	200 руб.
Чай «Райбос» с марципаном	500 мл.	200 руб.

### Зеленый чай

Порох	400 мл.	100 руб.
Зел. чай с жасмином	400 мл.	100 руб.



## ←— Водка —→

Хаски 40%	50 мл.	90 руб.
Белая березка 40%	50 мл.	100 руб.
Пять озер 40%	50 мл.	80 руб.

## ←— Коньяки —→

Арарат (5 лет) Армения, 40%	50 мл.	400 руб.
Арарат (3 года) Армения, 40%	50 мл.	250 руб.
Хенеси VSOP Франция, 40%	50 мл.	800 руб.
Хенеси VS Франция, 40%	50 мл.	600 руб.

## ←— Виски —→

Джеймсон 40% Ирландия	50 мл.	450 руб.
--------------------------	--------	----------

## ←— Пиво —→

«Жигулевское премиум» 4,6%	0.5 л.	150 руб.
«Крушовице» 4,7% Светлое	0.45л.	250 руб.
«Крушовице» 4,7% Темное	0.45л.	250 руб.

## ←— Шампанское —→

Российское 11,5% Полусладкое, брют	0.75 л.	600 руб.
«Просекко» 11% Италия	0.75 л.	1600 руб.

## ←— Вино —→

«Алазанская долина» 10,5-12,5% Грузия, красное, белое полусладкое	0.75 л.	1300 руб.
«Цинандали» 12% Грузия, белое сухое	0.75 л.	1300 руб.
«Саперави» 12% Грузия, красное сухое	0.75 л.	1300 руб.





## Банкетное предложение к основному меню

Классический «Оливье»	210 гр.	300 руб.
Салат «Морская жемчужина»	200 гр.	350 руб.
Пирог с лососем и сыром «Киш лорен» (12 порции)	1.2 кг	2500 руб.
Брускетта с крем сыром и вялеными помидорами	1шт	150 руб.
Блинный мешочек с семгой	1шт	160 руб.
Блинный конвертик с говядиной и грибами	1шт	160 руб.
Цветная капуста, жаренная в сухарях	100гр.	150 руб.
Баранина томленная с овощами	400 гр.	600 руб.
Говядина томленная с овощами	400 гр.	600 руб.
Семга по-царски Филе семги, кальмары, креветки, лук, подается в золотистой рубашке из слоеного теста.	280 гр.	620 руб.

