



## Ресторан

### Холодные закуски

<i>Овощной букет по-бакински</i> <i>(зелень в ассорт., огурец, помидор, перец острый, редис)</i>	400 гр.	800-00
<i>Овощная нарезка</i> <i>(огурец, помидор, болгар.перец, редис)</i>	200 гр.	400-00
<i>Зелень в ассортименте</i>	100 гр.	350-00
<i>Перец острый</i>	1 шт.	100-00
<i>Соленья в ассортименте</i>	250 гр.	400-00
<i>Лобио по-грузински</i>	200 гр.	350-00
<i>Рулет из баклажана с ореховой начинкой</i>	200 гр.	500-00
<i>О л и в к и</i>	100 гр.	160-00
<i>Маслины</i>	100 гр.	160-00
<i>Л и м о н</i>	50 гр.	50-00

### Из мяса

<i>Мясное ассорти</i> <i>(курин. рулет, бужен., ростбиф, язык говяж., горч.,хрен)</i>	250 гр.	700-00
<i>Куриный рулет</i>	100 гр.	150-00
<i>Б у ж е н и н а</i>	100 гр.	180-00
<i>Р о с т б и ф</i>	100 гр.	220-00
<i>Б а с т у р м а</i>	100 гр.	260-00
<i>Говяжий язык с хреном</i>	120 гр.	400-00
<i>Рулетики из ветчины с сыром</i> <i>(фарш.смесью из яйца,сыра,чеснока и майонеза)</i>	150 гр.	280-00
<i>Сало домашнее с чесноком и горчицей</i>	150 гр.	400-00



## Ресторан

### Из рыбы

<i>Рыбное ассорти</i> (осетрина г/к, семга с/с, масляная х/к, ли)	250 гр.	1300-00
<i>Филе сельди с отварным картофелем</i>	200 гр.	350-00
<i>Семга слабосоленая</i>	100 гр.	450-00
<i>Икра красная со сливочным маслом</i>	100 гр.	400-00

### Из молочных продуктов

<i>Ассорти из европейских сыров</i> (дорблю, чеддер, рамзес, эдам)	250 гр.	1000-00
<i>Кавказское сырное ассорти</i> (брынза, сулугуни, шор, чечил)	250 гр.	800-00
<i>Брынза</i>	100 гр.	200-00
<i>Сулугуни</i>	100 гр.	200-00
<i>Чечил</i>	100 гр.	200-00
<i>Шор</i>	150 гр.	350-00
<i>Мотал</i>	150 гр.	450-00
<i>Масло сливочное</i>	100 гр.	250-00
<i>Айран</i>	200 гр.	150-00
<i>Мацони</i>	100 гр.	150-00



## Ресторан

### Салаты

<b>Фирменный салат «Лидо»</b> (креветки тигровые, мидии киви, кальмары, белое вино, чеснок, перец, сельдерей, лайм, микс салат «гребешок»)	220 гр.	600-00
<b>«Филадельфия»</b> (тигровые креветки, микс салатов, сливочный сыр, олив. масло, лимон. сок, бальзам. соус, кедровые орехи)	200 гр.	500-00
<b>Цезарь с курицей</b>	220 гр.	450-00
<b>Цезарь с креветками</b>	220 гр.	500-00
<b>Чобан салат</b> (бакинский помидор, огурец, сыр, перец острый, сок лимона, зелень, лук, оливк..масло)	200 гр.	350-00
<b>Мангал-салат</b>	200 гр.	350-00
<b>«Столичный»</b> (огур. соленый, огурец свежий, куриное филе, зеленый горошек, отвар.картофель, яйцо, майонез, зелень)	200 гр.	350-00
<b>«И д е а л»</b> (телятина, грибы, салат айсберг, яйцо, пармезан, майонез)	200 гр.	420-00
<b>«Азербайджан»</b> (филе инд, копч., салат лола-роса, сухарики, помид. Баку, кедровые орехи, оята марин., майонез)	200 гр.	500-00
<b>«Фаворит»</b> (говяжий язык, ветчина, карбонад, яблоки, перец болг., виноград, пармезан, майонез)	200 гр.	400-00
<b>«З о р ь к а»</b> (гов. язык, помид. черри, лук крас., микс салат, грибы, соус бальз.)	220 гр.	420-00
<b>«Нежность»</b> (телят., руккола, авокадо, огру., помид., микс салат, гранат, соус Марикальдо)	220 гр.	400-00
<b>«Экзотика»</b> (микс салат, кревт. тигр., манго, авокадо, соус «тайский», соус «коктейльный», крем бальзам. кунжут)	220 гр.	550-00
<b>«Разнотравье»</b> (салат микс 6 вид., огур. свеж. помид. Баку, олив. коломато, баклажан, соус «винегрет», орегано, крем бальзамик)	220 гр.	450-00



## Ресторан

<b>«Млечный путь»</b> (запеч. кур. филе, огур. свеж., перец болг. красн, желт., томаты вялен. в масле, руккола, майон., ореш. кедр., крем бальзам.)	220 гр.	450-00
<b>«Теплый салат с тунцом»</b> (тунец блю фи в кунжуте, микс салат, перепел. яйцо, олив., масл., помид. черри, соус тайс., гренки, крем бальзам.)	240 гр.	500-00
<b>«Тропический» (теплый салат)</b> (кревет. жарен., семга отвар., авокадо, микс салат, лист. салат, цитрус, цитрусовый соус)	220 гр.	520-00
<b>Теплый салат из говядины</b> (говяжья вырезка, салат микс, апельсин, кедровые орехи, заправка бальзамич. морковь свежая, яблоко)	200 гр.	550-00
<b>Из куриной грудки</b> (курин. филе, микс салат, апельсин, пармезан, соус карри)	200 гр.	400-00
<b>Из куриной печени</b> (курин. пкчкнь с луком в сливоч. соусе, микс салат, соевый соус)	200 гр.	400-00

## Горячие закуски

<b>Жюльен куриный</b>	100 гр.	300-00
<b>Жюльен грибной</b>	100 гр.	350-00
<b>Жюльен микс</b>	100 гр.	350-00
<b>Сулугуни жареный</b>	150 гр.	350-00
<b>Яичница-глазунья</b>	150 гр.	150-00
<b>Яичница с помидорами</b>	180 гр.	250-00
<b>Яичница с беконом или ветчиной</b>	250 гр.	300-00
<b>Яичница с сыром</b>	250 гр.	250-00
<b>Кюкю с зеленью</b>	250 гр.	270-00



## Ресторан

### Гарниры

<i>Картофель фри</i>	<i>150 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Картофельное пюре</i>	<i>150 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Картофель отварной с маслом</i>	<i>150 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Картофельные шарики</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Картофель жареный с грибами</i>	<i>200 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Рис отварной</i>	<i>150 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Цветная капуста</i> <i>(отварная или жареная во фритюре)</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Овощи гриль</i> <i>(помидор, болгар. перец, баклажан, лук, грибы)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Картофель по-домашнему с луком</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Картофель запеч.с чесноком</i>	<i>200 гр.</i>	<i>250-00</i>

### Соусы

<i>Наршараб</i>	<i>50 гр.</i>	<i>80-00</i>
<i>Ткемали (зеленый или красный)</i>	<i>50 гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Сацебели</i>	<i>50 гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Чесночный</i>	<i>50 гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Тартар</i>	<i>50 гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Аджика</i>	<i>50 гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Хрен</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Горчица</i>	<i>30 гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Майонез</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Кетчуп</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>А й о л и</i>	<i>50 гр.</i>	<i>100-00</i>



## Ресторан

### Первые блюда

<i>Борщ</i>	<i>300 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Солянка сборная мясная</i>	<i>300 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Харчо</i>	<i>300 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Пити</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Душбара по-бакински</i>	<i>300 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Лапша куриная домашняя</i>	<i>300 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Уха по-царски</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Суп-пюре из шампиньонов</i> <i>(шампин.,сливки,белое вино,лук репчатый)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Суп-пюре из тыквы</i> <i>(тыква,сельдерей,чеснок,лук порей</i> <i>,сливки,масло оливк.,пармезан)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Цыпленок отварной с бульоном</i>	<i>400 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Хашлама из баранины</i> <i>(баранина,перец,помид,зелень,алыча,лук)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Суп щавелевый (холодный)</i> <i>(щавель,кефир,сыр фетакса,мини карт.,редиска,соль,перец)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>370-00</i>



## Ресторан

### Блюда на углях

<b>Ассорти «Семь красавиц»</b> <i>(баран ребр., свин., люля из курицы, мол. карт, телятина, кур шаил., мякоть баран).</i>	<b>1200 гр.</b>	<b>3000-00</b>
<b>Телятина (мякоть)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>600-00</b>

### Из баранины

<b>Баранина (корейка)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>600-00</b>
<b>Баранина (семечки)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>400-00</b>
<b>Бараньи (ребрышки)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>350-00</b>
<b>Баранина (яблочко)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>550-00</b>
<b>Баранина мякоть</b>	<b>180 гр.</b>	<b>500-00</b>
<b>Баранина (печень, почки, сердце)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>400-00</b>
<b>Люля-кебаб</b>	<b>180 гр.</b>	<b>400-00</b>

### Из свинины

<b>Свинина (корейка)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>450-00</b>
<b>Свинина (шейка)</b>	<b>180 гр.</b>	<b>500-00</b>
<b>Свинные ребрышки</b>	<b>180 гр.</b>	<b>400-00</b>



## **Ресторан** **Блюда на углях**

### **Из курицы**

<i>Из курицы</i>	<i>180 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Куриные крылышки</i>	<i>180 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Курица по-турецки</i>	<i>180 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Люля-кебаб</i>	<i>180 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Перепелка на мангале</i>	<i>1 шт.</i>	<i>270-00</i>

### **Из овощей**

<i>Баклажан, помидор, перец</i>	<i>300 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Молодой картофель</i>	<i>200 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Люля-кебаб из картофеля</i>	<i>200 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Шампиньоны</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Шашлык из острого перца</i>	<i>1 шт.</i>	<i>100-00</i>
<i>П о м и д о р</i>	<i>1 шт.</i>	<i>100-00</i>
<i>Перец болгарский</i>	<i>1 шт.</i>	<i>120-00</i>
<i>Б а к л а ж а н</i>	<i>1 шт.</i>	<i>150-00</i>

### **Рыба на углях**

<i>Форель речная на вертеле</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1100-00</i>
<i>Семга</i>	<i>200 гр.</i>	<i>1100-00</i>
<i>Дорадо на вертеле</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1100-00</i>
<i>Осетрина</i>	<i>200 гр.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Сибас на вертеле</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1100-00</i>
<i>Тигровые креветки</i>	<i>150 гр.</i>	<i>1300-00</i>





## Ресторан

### Горячие блюда

#### Из рыбы

Стейк из семги с молод.карт.	300 гр.	1100-00
Семга «Монте Роз» (филе семги приготовленное на парах белого вина со шпинатн.соусом и морепродуктами)	250 гр.	1100-00
Семга «золотая» в сливочном соусе с красной икрой	250 гр.	1100-00
Семга запеченная с овощами (семга,помид.,баклаж.,перец болг.)	300 гр.	1100-00
Семга в икорном соусе	250 гр.	1100-00
Дорадо на пору с овощами (дорадо,брокколи,цукини,перец болг.,спаржа)	300 гр.	1100-00
Филе Дорадо с овощами и франц.соусом	300 гр.	1100-00
Сибас запеченный (сибас,карт.,перец болг.,тимьян,лимон,зелень)	1 шт..	1100-00
Сибас жареный	1 шт.	1100-00
Филе сибаса с овощами и франц.соусом	300 гр.	1100-00
Форель речная жареная	1 шт.	1100-00
Форель запеченная с овощами (перец болг.,шампин.,лук,лимон,зелень)	1 шт.	1100-00
Филе форели с овощами и франц.соусом	300 гр.	1100-00
Мидии в сырном соусе	200 гр.	650-00
Креветки в чесночном соусе (кревет.тигр.,чеснок,паприка,белое вино, тимьян,розмарин,оригано)	200 гр.	650-00



## Ресторан

### Горячие блюда

#### Из телятины

<b>Медальоны «Лидо»</b> (говяж.вырез.спаржа, гриб.соус, помид.черри, соус Деми глас, )	300 гр.	850-00
<b>Фахитос с говядиной</b> (говяд.,лук репчат.,болг.перец,соус Сальса,мексик.лепешка)	300 гр.	580-00
<b>Сковорода три мяса</b> (говяд.,свин.,кур.филе,шампин.,лук репч., горчица зернис.соевый соус,зелень, коньяк)	300 гр.	750-00
<b>Бефстроганов, гарнир пюре</b> (телят,солен.огур.,шампин.,лук репка,лук порей,сливки)	350 гр.	550-00
<b>Телятина, фламбированная по-милански</b> (телят.,шампин.,консервир.персик,лук порей, коньяк)	300 гр.	560-00
<b>Котлеты из телятины</b> (жареные или паровые)	180 гр.	400-00
<b>Мясо по-бакински с овощами</b> (телят.,помид.,грибы,болг.перец,лук)	300 гр.	700-00
<b>Телятина по-домашнему</b> (телят.,карт.,помид.,лук)	280 гр.	550-00
<b>Телятина по-французски</b> (телят,грибы,помидор,сыр)	280гр.	550-00
<b>Телятина со шпинатом</b> (тельячьа вырез.с сыром фета и жарен.шпинатом)	300 гр.	470-00
<b>Телятина по-монастырски</b> (телят..Помид.,шампин.,сыр,соус белый)	300 гр.	600-00



## Ресторан Из свинины

<i>Вырезка по-царски</i> (свинина, майонез помид., сыр)	250 гр.	470-00
<i>Фахитос о свиной</i> (свин., лук репчат., болгар. перец, соус Сальса, мексик. лепешка)	300 гр.	500-00
<i>Эскалоп на кости</i> (свинная корейка, горч., кукур., чеснок, карт. фри, соус барбекю)	350 гр.	550-00
<i>Свинина по-домашнему</i> (свинина, картофель, помид, лук)	280 гр.	450-00
<i>Медальон из свинины</i> (свин./бекон, соус Бальзамик, соус Демигласе)	300 гр.	450-00
<i>Стейк из свинины</i> (свин., горчица, кукур., чеснок, карт. шарика, соус Барбекю)	350 гр.	600-00
<i>Мясо по-французски</i> (свин., поитд., сыр, майонез)	300 гр.	470-00

## Из баранины

<i>Нар Говурма</i> (баран., лук репч., гранат)	300 гр.	460-00
<i>Баранья вырезка по-бургундски</i> (баран., баклаж., помид. черри, молод. картоф., тимьян, брусья, соус)	300 гр.	500-00
<i>Перзола из баранины</i> (рецепт от шеф-повара)	300 гр.	600-00
<i>Хинкали по-азербайджански</i> (тонкое лист., тесто, баран., лук)	1 порц.	250-00
<i>Баранина по-домашнему</i> (баранина, карт., помид., грибы, лук)	280 гр.	450-00
<i>Жаркое по-азербайджански</i> (баранина, карт., помид., болгар. перец, лук)	280 гр.	450-00
<i>Запеченное каре барашка с зеленью</i> (каре баран., карт. пюре, помид. черри, зеленое масло)	300 гр.	600-00
<i>Долма с виноградными листьями</i>	250 гр.	450-00
<i>Каре ягненка с овощами</i> (баклажан, перец, помидор)	300 гр.	650-00



## Ресторан

### Из курицы

<i>Цыпленок-табака</i>	<i>1 шт.</i>	<i>450-00</i>
<i>Цыпленок по-домашнему</i> <i>(цыпленок,карт.,помидор, гранат., лук)</i>	<i>280 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Котлеты куриные</i>	<i>180 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Куриное филе в остро-сладком соусе</i> <i>(курин.филе,болг.,перец,помид.черри,сладко-остр.соус,зелень)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Куриное филе в сливочном соусе</i> <i>(куриное филе,шамп.,сливки,сыр пармезан)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Куриное филе по-милански</i> <i>(курин.филе,болг.перец,шампин.,помид.черри, белое вино,сливки,розмарин,оливк.масло)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>550-00</i>

### П л о в

<i>Ширин-плов</i> <i>(рис,курага,алыча,вишня суш.,албухара,лук)</i>	<i>400 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Сабзи-плов</i> <i>(рис,баранина,зелень,лук)</i>	<i>400 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Плов-турушу говурма</i> <i>(рис,баранина,курага,каштан,алыча,вишня суш.,лук)</i>	<i>400 гр.</i>	<i>500-00</i>



## Ресторан С т е й к и

<b>Стейк Рибай</b> (аромат.и сочный стейк из мраморн..говяд,карт. долькой,перец стручк.,помид.черри,тимьян,соус «демиглас»)	400 гр.	1500-00
<b>Стейк Чак-ролл</b> (филе из шеи бычка мраморной породы зернового откорма, картоф.,шарики,помид.,черри,спаржа,винный соус)	400 гр.	1400-00
<b>Стейк Стриплойн</b> (филейн.часть с тонкой прослойкой жира,имеющая ярко-выражен.вкус говядины с небольшой мраморностью)	400 гр.	1400-00
<b>Стейк по-мексикански</b> (вырезка лопаточн.части мраморного бычка,стручк.перец, Болг.перец,помид.черри,лук,зелень соус Сальса)	400 гр.	1400-00

## Пасты и ризотто

<b>Феттучини с морепродуктами</b> (кревет.,кальмары,гребешок,белое вино,сельдерей,лайм, масло топлен.,паста феттучини)	260 гр.	550-00
<b>Феттучини с семгой</b> (паста феттучини,семга,сливки,сыр пармез..белое вино)	260 гр.	600 -00
<b>Спагетти «Карбонара»</b> (спагетти, бекон, сливки,белое вино,чесн.,яичн.,желток, соус песто,сыр пармезан,багет)	260 гр.	420 -00
<b>Спагетти с рукколой и креветками</b> (спаг. Де чекко,тигров.кревет.,помид.черри,белое вино,р руккола,сыр пармезан и чеснок)	270 гр.	550 -00
<b>Спагетти с курицей</b> (спаг. Де чекко,курин.филе,шампин.,паприка,сливки, сыр пармезан и зелен.базилик)	250 гр.	400-00
<b>Паста с грибами</b> (спагет.феттучини,шампин.,опята,вешенки,чеснок,сливки)	250 гр.	400-00



## Ресторан

### С А Д Ж

<i>Из домашних цыплят</i> (цыпл. домаш., яблоки, баклаж., помид. Баку..картоф., перец болгар..перец струч..гранат..приправы, шампиньоны, лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>1500-00</i>
<i>Из баранины</i> (баран мякоть, баклаж., помид. Баку..картоф., перец болгар., перец струч., гранат, приправы, шампин., лаваш тонкий)	<i>1000 гр.</i>	<i>1800-00</i>
<i>Из баранины микс</i> (баранья мякоть, корейка., ребро баклаж., помидор Баку..картоф., перец болгар.. перец стручк., гранат, приправы..шампиньоны, лаваш тонкий)	<i>1000 гр.</i>	<i>2500-00</i>
<i>Из свинины</i> (свинья мякоть, баклаж., помидор Баку..картоф., перец болгар..перец струч., гранат, приправы, шампиньоны, лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>1800-00</i>
<i>Из телятины</i> (телячья мякоть, баклаж., помидор Баку..картоф., перец болгар..перец струч..гранат..приправы..шампиньоны.. лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>2200-00</i>
<i>Из осетрины</i> (осетрина , апельс., баклаж., помид. Баку..картоф., перец болгар..перец струч..гранат..приправы..шампин. лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>2500-00</i>
<i>Из семги</i> (семга , баклаж., помид. Баку..картоф., перец болгар..перец струч..гранат..приправы..шампин. лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>2200-00</i>



## Ресторан

### Мучные изделия

<i>Кутаб с сыром</i>	<i>1 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Кутаб с зеленью</i>	<i>1 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Кутаб с мясом</i>	<i>1 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Хачапури по-аджарски</i>	<i>300 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Хачапури по-имеретински</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Блинчики с мясом</i>	<i>2 шт.</i>	<i>180-00</i>
<i>Блинчики</i>	<i>2 шт.</i>	<i>120-00</i>
<i>Хлеб белый, черный</i>	<i>1 порц.</i>	<i>40-00</i>
<i>Лаваш тонкий</i>	<i>1 порц.</i>	<i>50-00</i>
<i>Лепешка</i>	<i>1 порц.</i>	<i>50-00</i>



## Ресторан Десерты

Мороженое в ассортименте (ванильное, клубничное, шоколадное)	170 гр.	200-00
Мороженое с фруктами	200 гр.	300-00
Фруктовая ваза	1,5 кг.	1500-00
Фруктовая нарезка	800 гр.	1000-00
Тирамису	180 гр.	240-00
Штрудель яблочный	180 гр.	240-00
Варенье в ассортименте	150 гр.	250-00
Фруктовый салат	150 гр.	300-00
Пахлава	1 шт.	120-00
Ляб-ляби	200 гр.	350-00
Мутаки	2 шт.	120-00
Чизкейк «Нью-Йорк»	120 гр.	250-00
Чизкейк клубничный	120 гр.	250-00
Чизкейк шоколадный	120 гр.	250-00





Ресторан

Ф р е ш

*Яблочно-сельдереевый* 200 гр. 250-00

*Морковный со сливками* 200 гр. 250-00

*Грейпфрутовый* 200 гр. 300-00

*Яблочный* 200 гр. 250-00

*Апельсиновый* 200 гр. 250-00



## Ресторан

### Горячие напитки

#### Чайная церемония

Самовар чая, варенье в ассортименте, ляб-ляби, пахлава ,штрудель, лимон		2500-00
Черный чай	500 гр.	300-00
Черный чай с чабрецом	500 гр.	300-00
Черный чай с мятой	500 гр.	300-00
Черный чай с гвоздикой	500 гр.	350-00
Зеленый чай с чабрецом	500 гр.	300-00
Зеленый чай с жасмином	500 гр.	350-00
Зеленый чай с мятой	500 гр.	300-00
Зеленый чай с гвоздикой	500 гр.	350-00
Фруктовый чай (фрукты,чай черный,гвоздика)	500 гр.	350-00

#### К о ф е

Эспрессо	70 гр.	100-00
Эспрессо двойной	140 гр.	170-00
Американо	140 гр.	170-00
Латте	180 гр.	200-00
Капучино	180 гр.	200-00



Ресторан

**Безалкогольные напитки**

<i>Рычалсу</i>	<i>500 мл.</i>	<i>150-00</i>
<i>Боржоми</i>	<i>500 мл.</i>	<i>230-00</i>
<i>Сираб</i>	<i>500 мл.</i>	<i>180-00</i>
<i>Вода без газа «Аква Минерале»</i>	<i>500 мл.</i>	<i>120-00</i>
<i>Джермук</i>	<i>500 мл.</i>	<i>180-00</i>
<i>Бадамлы</i>	<i>500мл.</i>	<i>180-00</i>
<i>Кока-кола, спрайт</i>	<i>250 мл.</i>	<i>150-00</i>
<i>Лимонад в ассортименте</i>	<i>500 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Гранатовый сок</i>	<i>1000 мл.</i>	<i>250-00</i>
<i>Морс домашний</i>	<i>200/1000 мл.</i>	<i>80/350-00</i>
<i>Сок в ассортименте</i>	<i>200/1000 мл.</i>	<i>50/250-00</i>



## Ресторан

### Алкобольные напитки

#### Водка

«Белое золото» (оригинал)	50/500 мл.	110/1100-00
«Белое золото» (премиум)	50/500 мл.	130/1200-00
«Царская» (золото)	50/500 мл.	130/1200-00
«Царская» (серебро)	50/500мл.	120/1100-00
«Белуга»	50/500 мл.	170/1700-00
«Финляндия»	50/500 мл.	150/1400-00

#### Коньяк

«Хеннесси XO»	50/700 мл.	960/12000-00
«Хеннесси VSOP»	50/700 мл.	600/6000-00
«Хеннесси VS»	50/700 мл.	390/4900-00
«Ной» (5 лет)	50/500 мл.	220/2000-00
«Ной» (7 лет)	50/500 мл.	330/3000-00
«Ной» (10 лет)	50/500 мл.	470/4500-00
«Арарат»	50/500 мл.	230/2000-00
«Дагестанский»	50/500 мл.	190/1700-00
«Киноровский»	50/500 мл.	130/1200-00
«Айвазовский» 5 лет	50/500 мл.	170/1500-00
«Айвазовский» 6 лет	50/500 мл.	190/1700-00



## Ресторан

### В и с к и

<i>CHIVAS REGAL 12 лет</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>550/9000-00</i>
<i>BLACK LABEL</i>	<i>50/1000 мл.</i>	<i>400/7000-00</i>
<i>RED LABEL</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>350/6000-00</i>
<i>JAMESON</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>400/7000-00</i>
<i>JACK DANIELS</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>350/6000-00</i>
<i>BALLANTINES</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>350/6000-00</i>
<i>WILLIAM LAWSON-s</i>	<i>50/ 700 мл.</i>	<i>400/5000-00</i>

### Д ж и н

<i>Beefeater</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>250/4000-00</i>
------------------	-------------------	--------------------

### Текила

<i>Олмака серебро</i>	<i>50/1000 мл.</i>	<i>250/4500-00</i>
<i>Олмака золото</i>	<i>50/1000 мл.</i>	<i>250/4500-00</i>
<i>Мартини Бьянко</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>150/2500-00</i>
<i>Бэйлис</i>	<i>50/1000мл.</i>	<i>200/3000 -00</i>

### Р о м

<i>Бакарди светлый</i>	<i>50/1000 мл.</i>	<i>270/5000-00</i>
<i>Бакарди темный</i>	<i>50/1000 мл.</i>	<i>280/5500-00</i>

### Шампанское

<i>Российское п/сл</i>	<i>750 мл.</i>	<i>700-00</i>
<i>Абрау Дюрсо</i>	<i>750 мл.</i>	<i>1000-00</i>
<i>Асти Мондоро</i>	<i>750 мл.</i>	<i>2000-00</i>
<i>Асти Мартини</i>	<i>750 мл.</i>	<i>2000-00</i>



## Ресторан

### В и н о

<i>Вино в кувшине Азербайджан</i>	<i>750 мл.</i>	<i>1700-00</i>
<i>Вино азербайджанское</i>	<i>150/750 мл.</i>	<i>300/1200-00</i>
<i>Вино в глиняном сосуде Азербайджан</i>	<i>150/750 мл.</i>	<i>350/1500-00</i>
<i>Вино в кувшине Грузия</i>	<i>750 мл.</i>	<i>1700-00</i>
<i>Вино грузинское Ахашени 5 лет</i>	<i>150/750мл.</i>	<i>350/1500-00</i>
<i>Вино грузинское Мукузани 5 лет</i>	<i>150/750мл.</i>	<i>350/1500-00</i>
<i>Вино грузинское Киндзмараули 5 лет</i>	<i>150/750мл.</i>	<i>350/1500-00</i>
<i>Вино грузинское Цинандали 5 лет</i>	<i>150/750мл.</i>	<i>350/1500-00</i>

### П и в о

<i>Maxtrainer</i>	<i>0.33мл.</i>	<i>200-00</i>
<i>Maxtrainer</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>250-00</i>
<i>Bavaria б/а</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>250-00</i>

### Закуска к пиву

<i>Гренки</i> <i>(бординск.,чеснок,сыр пармезан,соус айоли)</i>	<i>100 гр.</i>	<i>260-00</i>
<i>Куриные крылья в медовом соусе</i> <i>(крылышки курин.,мед,соевый соус,хотсоус,зел.лук)</i>	<i>220 гр.</i>	<i>470-00</i>
<i>Колбаски охотничьи жареные</i>	<i>150 гр.</i>	<i>290-00</i>
<i>Кольца кальмаров</i> <i>(кольца кальмара,соус айоли,лимон,острый перец)</i>	<i>150 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Креветки</i>	<i>200 гр.</i>	<i>500-00</i>



Ресторан

# **РЕСТОРАН**

## **«L I D O»**

*Мы рады приветствовать Вас  
в нашем ресторане!*

*Желаем Вам хорошего настроения,  
радости и веселья!*

*Надеемся, что наше заведение будет  
любимым местом  
Вашего семейного отдыха.*

*Администрация*



**Sido**  
Ресторан

**Блюда на заказ по желанию гостей**

<b>Шах-плов</b>	<b>5000 руб._</b>
<b>«Торжественный» ягненок запеченный</b>	<b>10000 руб.</b>
<b>«Торжественный» поросенок запеченный</b>	<b>7000 руб.</b>
<b>Утка, фаршированная яблоками</b>	<b>5000 руб.</b>
<b>Гусь от шефа</b>	<b>5500 руб.</b>
<b>Индейка от шефа</b>	<b>5000 руб.</b>
<b>Стерлядь запеченная</b>	<b>6000 руб.</b>

**Администрация**

