



Ресторан

Холодные закуски

<i>Овощной букет по-бакински</i> (зелень в ассорт., огурец, помидор, перец острый, редис, брынза)	400 гр.	900-00
<i>Овощная нарезка</i> (огурец, помидор, болгар. перец, редис)	200 гр.	500-00
<i>Зелень в ассортименте</i>	100 гр.	450-00
<i>Перец острый</i>	1 шт.	150-00
<i>Соленья в ассортименте</i>	250 гр.	500-00
<i>Лобио по-грузински</i>	200 гр.	400-00
<i>Рулет из баклажана с ореховой начинкой</i>	200 гр.	600-00
<i>Фаршированные помидоры</i>	200 гр.	350-00
<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> (курин. рулет, бужен., ростбиф, язык говяжь., горчи., хрен)	250 гр.	950-00
<i>Куриный рулет</i>	150 гр.	300-00
<i>Б у ж е н и н а</i>	150 гр.	450-00
<i>Р о с т б и ф</i>	150 гр.	420-00
<i>Б а с т у р м а</i>	150 гр.	550-00
<i>Говяжий язык с хреном</i>	150 гр.	600-00
<i>Сало домашнее с чесноком и горчицей</i>	150 гр.	400-00



Ресторан

Из рыбы

<i>Рыбное ассорти</i> (палтус х/к, семга с/с, масляная х/к,)	250 гр. 1500-00
<i>Филе сельди с отварным картофелем</i>	200 гр. 450-00
<i>Семга слабосоленая</i>	150 гр. 600-00
<i>Икра красная со сливочным маслом</i>	100 гр. 500-00

Из молочных продуктов

<i>Ассорти из европейских сыров</i> (<u>дорблю, чеддер, рамзес, эдам</u>)	250 гр. 1100-00
<i>Кавказское сырное ассорти</i> (<u>брынза, сулугуни, шор, чечил</u>)	250 гр. 900-00
<i>Б р ы н з а</i>	150 гр. 300-00
<i>С у л у г у н и</i>	150 гр. 350-00
<i>Ч е ч и л</i>	150 гр. 350-00
<i>Ш о р</i>	150 гр. 400-00
<i>Мотал</i>	150 гр. 500-00
<i>Масло сливочное</i>	100 гр. 250-00
<i>Айран</i>	200 гр. 150-00
<i>Мацони</i>	150 гр. 200-00



Ресторан

Салаты

Фирменный салат «Лидо» (креветки тигровые, мидии киви, кальмары, белое вино, чеснок, перец, сельдерей, лайм, микс салат «гребешок»)	220 гр.	850-00
«Филадельфия» (тигровые креветки, микс салатов, сливочный сыр, олив. масло, лимон. сок, бальзам. соус, кедровые орехи)	200 гр.	700-00
Цезарь с курицей	220 гр.	620-00
Цезарь с креветками	220 гр.	700-00
Чобан салат (бакинский помидор, огурец, сыр, перец острый, сок лимона, зелень, лук, оливк.масло)	200 гр.	550-00
Мангал-салат	200 гр.	500-00
«Столичный» (огур. соленый, огурец свежий, куриное филе, зеленый горошек, отвар.картофель, яйцо, майонез, зелень)	200 гр.	450-00
«Идеал» (телятина, грибы, салат айсберг, яйцо, пармезан, майонез)	200 гр.	620-00
«Азербайджан» (филе инд, копч., салат лола-роса, сухарики, помид.Баку, кедровые орехи, опята марин., майонез)	200 гр.	600-00
«Фаворит» (курин. филе обжарен. в оливк. масле, с розмарином, жюльен, микс салатов, помид. черри, мед-горч. соус, кедр. орехи)	200 гр.	630-00
«Зорька» (гов. язык, помид. черри, лук крас., микс салат, грибы, соус бальз.)	220 гр.	620-00
«Нежность» (телят., руккола, авокадо, огру., помид., микс салат, гранат, соус Марикальдо)	220 гр.	600-00
«Экзотика» (микс салат, кревт. тигр., манго, авокадо, соус «тайский», соус «коктейльный», крем бальзам. кунжут)	220 гр.	650-00
Салат из хрустящих баклажанов (жар. баклаж., перец болг., грибы, чеснок, кинза, раст. масло)	220 гр.	500-00



Ресторан

«Мужской» (язык говяж., курин. филе, ветч., инд., яйцо, свеж. и солен. огур., пармезан)	220 гр.	650-00
«Млечный путь» (запеч. кур. филе, огур. свеж., перец болг. красн, желт., томаты вялен. в масле, руккола, майон., ореш. кедр., крем бальзам.)	220 гр.	650-00
«Теплый салат с тунцом» (тунец блю фи в кунжуте, микс салат, перепел. яйцо, олив., масл., помид. черри, соус тайс., гренки, крем бальзам.)	240 гр.	600-00
«Тропический» (теплый салат) (кревет. жарен., семга отвар., авокадо, микс салат, лист. салат, цитрус, цитрусовый соус)	220 гр.	720-00
Теплый салат из говядины (говяжья вырезка, салат микс, апельсин, кедровые орехи, заправка бальзамич. морковь свежая, яблоко)	200 гр.	750-00
Из куриной грудки (курин. филе, микс салат, апельсин, пармезан, соус карри)	200 гр.	600-00
Из куриной печени (курин. печень с луком в сливоч. соусе, микс салат, соевый соус)	200 гр.	500-00
«Капрезе»	200 гр.	400-00
«Греческий»	200 гр.	500-00
Руккола с креветками	200 гр.	500-00

Горячие закуски

Сырные шарики	200 гр.	450-00
Жюльен куриный	100 гр.	350-00
Жюльен грибной	100 гр.	450-00
Жюльен микс	100 гр.	400-00
Сулугуни жареный	150 гр.	500-00
Яичница-глазунья	150 гр.	200-00
Яичница с помидорами	180 гр.	300-00
Яичница с беконом или ветчиной	250 гр.	450-00



Ресторан

Яичница с сыром

250 гр. 300-00

Кюкю с зеленью

250 гр. 300-00



Ресторан

Гарниры

<i>Картофель фри</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Картофельное пюре</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Картофель отварной с маслом</i>	<i>150 гр.</i>	<i>200-00</i>
<i>Картофельные шарики</i>	<i>150 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Картофель жареный с грибами</i>	<i>200 гр.</i>	<i>400-00</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>250-00</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>400-00</i>
<i>Картофель по-домашнему с луком</i>	<i>150 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Картофель запеч.с чесноком</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</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>350-00</i>
<i>Солянка сборная мясная</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Харчо</i>	<i>300 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Пити</i>	<i>300 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Душбара по-бакински</i>	<i>300 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Лаваш куриная домашняя</i>	<i>300 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Уха по-царски</i>	<i>300 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Суп-пюре из шампиньонов</i> <i>(шампин., сливки, белое вино, лук репчатый)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Суп-пюре из тыквы</i> <i>(тыква, сельдерей, чеснок, лук порей, сливки, масло оливк., пармезан)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Цыпленок отварной с бульоном</i>	<i>400 гр.</i>	<i>550-00</i>
<i>Хашлама из баранины</i> <i>(баранина, перец, помид, зелень, алыча, лук)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Окрошка (на кефире или на квасе)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>С о ю т м а</i>	<i>300 гр.</i>	<i>400-00</i>



Ресторан

Блюда на углях

Ассорти «Семь красавиц» (баран ребр., свин., люля из курицы. мол. карт, телятина, кур шашл., мякоть баран).	1200 гр.	3500-00
Телятина (мякоть)	180 гр.	950-00

Из баранины

Баранина (корейка)	180 гр.	900-00
Баранина (семечки)	180 гр.	650-00
Бараньи (ребрышки)	180 гр.	650-00
Баранина (яблочко)	180 гр.	900-00
Баранина мякоть	180 гр.	800-00
Баранина (печень, почки, сердце)	180 гр.	550-00
Люля-кебаб	180 гр.	650-00

Из свинины

Свинина (корейка)	180 гр.	650-00
Свинина (шейка)	180 гр.	700-00
Свинные ребрышки	180 гр.	600-00



Ресторан

Блюда на углях

Из курицы

<i>Из курицы</i>	<i>180 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Куриные крылышки</i>	<i>180 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Курица по-турецки</i>	<i>180 гр.</i>	<i>550-00</i>
<i>Люля-кебаб</i>	<i>180 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Перепелка на мангале</i>	<i>1 шт.</i>	<i>550-00</i>

Из овощей

<i>Баклажан, помидор, перец</i>	<i>300 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Молодой картофель</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Люля-кебаб из картофеля</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Шампиньоны</i>	<i>150 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Шашлык из острого перца</i>	<i>1 шт.</i>	<i>120-00</i>
<i>П о м и д о р</i>	<i>1 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Перец болгарский</i>	<i>1 шт</i>	<i>150-00</i>
<i>Б а к л а ж а н</i>	<i>1 шт.</i>	<i>200-00</i>

Рыба на углях

<i>Форель речная на вертеле</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Семга</i>	<i>200 гр.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Дорадо на вертеле</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1200-00</i>
<i>Тигровые креветки</i>	<i>150 гр.</i>	<i>1300-00</i>



Ресторан

Горячие блюда

Из рыбы

<i>Стейк из семги с молод.карт.</i>	<i>300 гр.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Семга «Монте Роз»</i> <i>(филе семги приготовленное на парах белого вина</i> <i>шпинатн.соусом и морепродуктами)</i>	<i>250 гр.</i>	<i>1500-00</i>
<i>Семга «золотая»</i> <i>в сливочном соусе с красной икрой</i>	<i>250 гр.</i>	<i>1500-00</i>
<i>Семга запеченная с овощами</i> <i>(семга,помид.,баклаж.,перец болг.)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>1400-00</i>
<i>Семга в икорном соусе</i>	<i>250 гр.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Дорадо на пару с овощами</i> <i>(дорадо,брокколи,цукини,перец болг.,спаржа)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Филе Дорадо с овощами и франц.соусом</i>	<i>300 гр.</i>	<i>1200-00</i>
<i>Сибас запеченный</i> <i>(сибас,карт.,перец болг.,тимьян,лимон,зелень)</i>	<i>1 шт..</i>	<i>1200-00</i>
<i>Сибас жареный</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1100-00</i>
<i>Филе сибаса с овощами и франц.соусом</i>	<i>300 гр.</i>	<i>1200-00</i>
<i>Форель речная жареная</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1200-00</i>
<i>Форель запеченная с овощами</i> <i>(перец болг.,шампин.,лук,лимон,зелень)</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Филе форели с овощами и франц.соусом</i>	<i>300 гр.</i>	<i>1300-00</i>
<i>Мидии в сырном соусе</i>	<i>200 гр.</i>	<i>800-00</i>
<i>Креветки в чесночном соусе</i> <i>(кревет.тигр.,чеснок,паприка,белое вино,</i> <i>тимьян,розмарин,оригано)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>750-00</i>



Ресторан

Горячие блюда

Из телятины

<i>Медальоны «Лидо»</i> (говяж.вырез.спаржа, гриб.соус, помид.черри) соус Деми глас,)	300 гр.	950-00
<i>Фахитос с говядиной</i> (говяд.,лук репчат.,болг.перец,соус Сальса,мексик.лепешка)	300 гр.	680-00
<i>Сковорода три мяса</i> (говяд.,свин.,кур.филе,шампин.,лук репч., горчица зернис.соевый соус,зелень, коньяк)	300 гр.	950-00
<i>Бефстроганов, гарнир пюре</i> (телят,солен.огур., шампин.,лук репка,лук порей,сливки)	350 гр.	850-00
<i>Телятина,фламбированная по-милански</i> (телят.,шампин.,консервир.персик,лук порей, коньяк)	300 гр.	850-00
<i>Котлеты из телятины</i> (жареные или паровые)	180 гр.	550-00
<i>Мясо по-бакински с овощами</i> (телят.,помид.,грибы,болг.перец,лук)	300 гр.	900-00
<i>Телятина по-домашнему</i> (телят.,карт.,помид.,лук)	280 гр.	800-00
<i>Телятина со шпинатом</i> (тельячья вырез.с сыром фета и жарен.шпинатом)	300 гр.	750-00
<i>Телятина по-монастырски</i> (телят..помид.,шампин.,сыр,соус белый)	300 гр.	800-00
<i>Жаркое в горшочке</i> (телят.,грибы,карт.,помид.,болг.перец,пармез.,лук)	300 гр.	850-00



Ресторан

Из свинины

<i>Вырезка по-царски</i> (свинина, майонез помид., сыр, овощи-гриль)	250 гр.	800-00
<i>Фахитос со свининой</i> (свин., лук репчат., болг. перец, соус Сальса, мексик. лепешка)	300 гр.	700-00
<i>Эскалоп на кости</i> (свиная корейка, горч., кукур., чеснок. карт. фри, соус барбекю)	350 гр.	750-00
<i>Свинина по-домашнему</i> (свинина, картофель, помид, лук)	280 гр.	700-00
<i>Медальон из свинины</i> (свин./бекон, соус Бальзамик, соус Демигласс)	300 гр.	750-00
<i>Стейк из свинины</i> (свин., горчица, кукур., чеснок, карт. шарики, соус Барбекю)	350 гр.	850-00
<i>Мясо по-французски</i> (свин., помид., сыр, майонез)	300 гр.	750-00

Из баранины

<i>Нар Говурма</i> (баран., лук репч., гранат)	300 гр.	700-00
<i>Баранья вырезка по-бургундски</i> (баран., баклаж., помид. черри, молод. картоф., тимьян, брусн. соус)	300 гр.	800-00
<i>Перзола из баранины</i> (рецепт от шеф-повара)	300 гр.	800-00
<i>Хинкали по-азербайджански</i> (тонкое лист., тесто, баран., лук)	1 порц.	400-00
<i>Хинкали по-грузински</i>	1 порц.	550-00
<i>Баранина по-домашнему</i> (баранина, карт., помид., грибы, лук)	280 гр.	750-00
<i>Жаркое по-азербайджански</i> (баранина, карт., помид., болг. перец, лук)	280 гр.	750-00
<i>Долма с виноградными листьями</i>	250 гр.	700-00
<i>Каре ягненка с овощами</i> (баклажан, перец, помидор)	300 гр.	850-00



Ресторан

Из курицы

<i>Цыпленок-табака</i>	<i>1 шт.</i>	<i>550-00</i>
<i>Цыпленок по-домашнему</i> <i>(цыпленок, карт., помидор, гранат., лук)</i>	<i>280 гр.</i>	<i>600-00</i>
<i>Котлеты куриные</i>	<i>180 гр.</i>	<i>500-00</i>
<i>Куриное филе в остро-сладком соусе</i> <i>(курин. филе, болгар., перец, помид. черри, сладко-остр. соус, зелень)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>700-00</i>
<i>Куриное филе в сливочном соусе</i> <i>(куриное филе, шамп., сливки, сыр пармезан)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>700-00</i>
<i>Куриное филе по-милански</i> <i>(курин. филе, болгар. перец, шампин., помид. черри, белое вино, сливки, розмарин, оливк. масло)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>750-00</i>

П л о в

<i>Ширин-плов</i> <i>(рис, курага, алыча, вишня суш., албухара, лук)</i>	<i>400 гр.</i>	<i>600-00</i>
<i>Сабзи-плов</i> <i>(рис, баранина, зелень, лук)</i>	<i>400 гр.</i>	<i>700-00</i>
<i>Плов-турушу говурма</i> <i>(рис, баранина, курага, каштан, алыча, вишня суш., лук)</i>	<i>400 гр.</i>	<i>750-00</i>



Ресторан

С т е й к и

Стейк Рибай (аромат.и сочный стейк из мраморн..говяд,карт. долькой,перец стручк.,помид.черри,тимьян,соус «демиглас»	400 гр.	1700-00
Стейк Чак-ролл (филе из шеи бычка мраморной породы зернового откорма, картоф.,шарики,помид.,черри,спаржа,винный соус)	400 гр.	1600-00
Стейк Стриплойн (филейн.часть с тонкой прослойкой жира,имеющая ярко-выражен.вкус говядины с небольшой мраморностью)	400 гр.	1600-00
Стейк по-мексикански (вырезка лопаточн.части мраморного бычка,стручк.перец, Болг.перец,помид.черри,лук,зелень соус Сальса)	400 гр.	1600-00

Пасты и ризотто

Феттучини с морепродуктами (кревет.,кальмары,гребешок,белое вино,сельдерей,лайм, масло топлен.,паста феттучини)	260 гр.	750-00
Феттучини с семгой (паста феттучини,семга,сливки,сыр пармез..белое вино)	260 гр.	800 -00
Спагетти «Карбонара» (спагетти, бекон, сливки,белое вино,чесн.,яичн.,желток, соус песто,сыр пармезан,багет)	260 гр.	650 -00
Спагетти с рукколой и креветками (спаг. Де чекко,тигров.кревет.,помид.черри,белое вино,р руккола,сыр пармезан и чеснок)	270 гр.	750 -00
Спагетти с курицей (спаг. Де чекко,курин.филе,шампин.,паприка,сливки, сыр пармезан и зелен.базилик)	250 гр.	700-00
Паста с грибами (спагет.феттучини,шампин.,опята,вешенки,чеснок,сливки)	250 гр.	700-00



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>2500-00</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>2800-00</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>3000-00</i>
<i>Из свинины</i> (свиная мякоть, баклаж., помидор Баку..картоф., перец болгар..перец струч., гранат, приправы, шампиньоны, лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>2800-00</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>3000-00</i>
<i>Из семги</i> (семга , баклаж., помид. Баку..картоф., перец болгар..перец струч..гранат..приправы..шампин. лаваш тонкий.)	<i>1000 гр.</i>	<i>3500-00</i>



Ресторан

Мучные изделия

<i>Кутаб с сыром</i>	<i>1 шт.</i>	<i>280-00</i>
<i>Кутаб с зеленью</i>	<i>1 шт.</i>	<i>250-00</i>
<i>Кутаб с мясом</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Хачапури по-аджарски</i>	<i>300 гр.</i>	<i>600-00</i>
<i>Хачапури по-имеретински</i>	<i>300 гр.</i>	<i>700-00</i>
<i>Пицца (курица, грибы)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>700-00</i>
<i>Блинчики с мясом</i>	<i>2 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Блинчики</i>	<i>2 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Хлеб белый, черный</i>	<i>1 порц.</i>	<i>40-00</i>
<i>Лаваш тонкий</i>	<i>1 порц.</i>	<i>60-00</i>
<i>Лепешка</i>	<i>1 порц.</i>	<i>70-00</i>



Ресторан

Десерты

<i>Мороженое в ассортименте (ванильное, клубничное, шоколадное)</i>	<i>170 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Мороженое с фруктами</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Фруктовая ваза</i>	<i>1,5 кг.</i>	<i>2500-00</i>
<i>Фруктовая нарезка</i>	<i>800 гр.</i>	<i>2000-00</i>
<i>Тирамису</i>	<i>220 гр.</i>	<i>420-00</i>
<i>Штрудель яблочный</i>	<i>200 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Варенье в ассортименте</i>	<i>150 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Пахлава</i>	<i>1 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Мутаки</i>	<i>2 шт.</i>	<i>150-00</i>
<i>Чизкейк «Нью-Йорк»</i>	<i>120 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Чизкейк клубничный</i>	<i>120 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Чизкейк шоколадный</i>	<i>120 гр.</i>	<i>350-00</i>

Ф р е ш

<i>Яблочно-сельдереевый</i>	<i>200 гр.</i>	<i>330-00</i>
<i>Морковный со сливками</i>	<i>200 гр.</i>	<i>320-00</i>
<i>Грейпфрутовый</i>	<i>200 гр.</i>	<i>350-00</i>
<i>Яблочный</i>	<i>200 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Апельсиновый</i>	<i>200 гр.</i>	<i>350-00</i>



Ресторан

Горячие напитки

Чайная церемония

<i>Черный чай</i>	<i>500 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Черный чай с чабрецом</i>	<i>500 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Черный чай с мятой</i>	<i>500 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Черный чай с гвоздикой</i>	<i>500 гр.</i>	<i>450-00</i>
<i>Зеленый чай с чабрецом</i>	<i>500 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Зеленый чай с жасмином</i>	<i>500 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Зеленый чай с мятой</i>	<i>500 гр.</i>	<i>400-00</i>
<i>Зеленый чай с гвоздикой</i>	<i>500 гр.</i>	<i>450-00</i>

К о ф е

<i>Эспрессо</i>	<i>70 гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Эспрессо двойной</i>	<i>140 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Американо</i>	<i>140 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Латте</i>	<i>180 гр.</i>	<i>300-00</i>
<i>Капучино</i>	<i>180 гр.</i>	<i>280-00</i>



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>180-00</i>
<i>Лимонад в ассортименте</i>	<i>500 гр.</i>	<i>200-00</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>

Коктейли

<i>Б – 52</i>	<i>350-00</i>
<i>Б – 53</i>	<i>350-00</i>
<i>Апероль Шприц</i>	<i>600-00</i>
<i>Маргарита</i>	<i>420-00</i>
<i>Лонг айленд айс ти</i>	<i>450-00</i>



Ресторан

Алкогольные напитки

Водка

«Белое золото» (оригинал)	50/500 мл.	120/1200-00
«Белое золото» (премиум)	50/500 мл.	130/1300-00
«Царская» (золото)	50/500 мл.	130/1300-00
«Царская» (серебро)	50/500мл.	120/1200-00
«Белуга»	50/500 мл.	200/2000-00
«Финляндия»	50/500 мл.	150/1400-00
«Белая березка»	50/500 мл.	120/1200-00

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.	230/2200-00
«Дагестанский»	50/500 мл.	190/1700-00
«Киновский»	50/500 мл.	150/1500-00
«Легенда Армениш» 8 лет	50/500 мл.	230/2200-00
Ликер «Ягермайстер»	50 мл.	350-00



Ресторан

В и с к и

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

Д ж и н

Beefeater	50/1000мл.	250/4000-00
-----------	------------	-------------

Текила

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

Р о м

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

Шампанское

Абрау Дюрсо	750 мл.	1200-00
Асти Мондоро	750 мл.	2000-00
Асти Мартини	750 мл.	2000-00



Ресторан

В и н о

<i>Вино в кувшине Азербайджан</i>	750 мл.	1700-00
<i>Вино азербайджанское</i>	150/750 мл.	300/1200-00
<i>Вино в глиняном сосуде Азербайджан</i>	150/750 мл.	350/1500-00
<i>Вино в кувшине Грузия</i>	1000 мл.	2000-00
<i>Вино грузинское Ахашени 5 лет</i>	150/750мл.	3 50/1500-00
<i>Вино грузинское Мукузани 5лет</i>	150/750мл.	350/1500-00
<i>Вино грузинское Киндзмараули 5 лет</i>	150/750мл.	350/1500-00
<i>Вино грузинское Цинандали 5 лет</i>	150/750мл.	350/1500-00

П и в о

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

Закуска к пиву

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



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



Ресторан

Блюда на заказ по желанию гостей

Шах-плов	6000 руб.
«Торжественный» поросенок запеченный	7000 руб.
Утка, фаршированная яблоками	7000 руб.
Гусь от шефа	7000 руб.
Индейка от шефа	7000 руб.
Стерлядь запеченная	8000 руб.



Ресторан

А с с о р т и

«Семь красавиц» - 1200 гр. 3500-00

(бараньи ребра, свинина, люля из курицы, молодой картофель, телятина, куриный шашлык, мякоть баранины).