



РЕСТОРАН  
«КАШТАНОВЫЙ»

МЕНЮ  
MENU

г/г

₽

## Холодные закуски и салаты *Cold starters and salads*

Ассорти мясных деликатесов с салом,  
маринованными огурцами и медом  
*Meat delicacy platter, Salo, pickled cucumbers and honey*

180/145

670

Ассорти местных сыров с орехами  
*Local cheese platter and walnuts*

150/70

390

Ассорти из пхали и рулетиков  
с орехами по-краснополянски  
*Krasnaya Polyana platter, Pkhali and walnut rolls*

100/160/15

690

Ассорти фермерских овощей с пряной зеленью  
*Fresh vegetables platter and herbs*

300

400

## Салаты / *Salads*

Салат из красного редиса, огурца и перепелиного яйца  
*Red radish, cucumber and quail egg salad*

190/50

350

Салат из бакинских томатов,  
с авокадо и ароматным маслом  
*Baku tomatoes and avocado salad with fragrant oil*

350

520

Табуле  
*Tabouli*

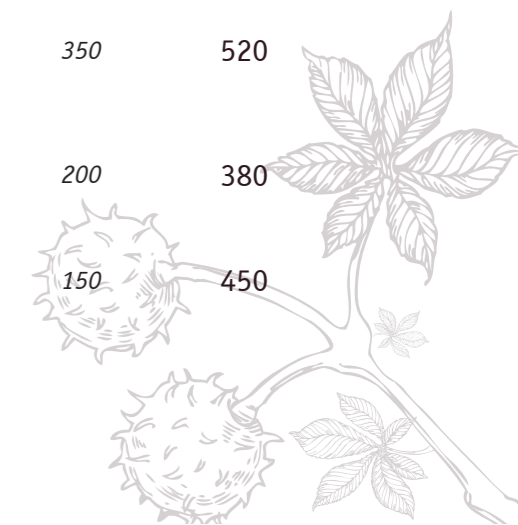
200

380

Аджапсандал с чесночными гренками  
*Ajapsandal and garlic toast*

150

450



## Горячие закуски / *Hot starters*

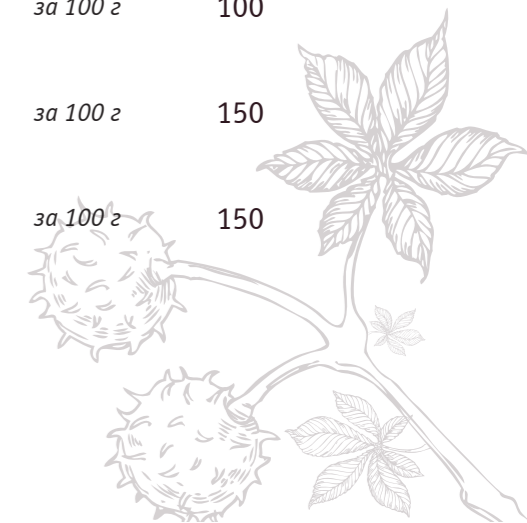
	г/г	₽
Печеный баклажан с томатами черри <i>Baked eggplant and cherry tomatoes</i>	260	510
Долма с мацони и зернами граната <i>Dolma with Matzoni and pomegranate seeds</i>	200/100/20	570
Хачапури с сыром <i>Cheese Khachapuri</i>	360	550
Хачапури по-аджарски <i>Adzhar Khachapuri</i>	360	550

## Горячие блюда / *Hot dishes*

Хашлама из баранины с ароматной зеленью <i>Lamb Khashlama and herbs</i>	300	1 100
Лагман с говядиной <i>Beef Lagman</i>	450	550
Самаркандский плов с салатом Шакароб <i>Samarkand Plov and Shakarob salad</i>	300/100	670

## Горячие блюда приготовленные на огне / *Grill*

	г/г	₽
Форель, запеченная с мятой, кориандром и лимоном <i>Baked trout, mint, coriander and lemon</i>	260/70/50/40	750
Стейк из лосося с прованскими травами <i>Salmon steak and Provence herbs</i>	200/70/50/40	1 300
Кукурузный цыпленок с ароматными травами <i>Corn chicken and herbs</i>	250/70/50/40	790
Шашлык из говядины <i>Beef Shashlik</i>	за 100 г	450
Шашлык из свинины <i>Pork Shashlik</i>	за 100 г	250
Шашлык из молодой баранины <i>Lamb Shashlik</i>	за 100 г	550
Люля-кебаб из курицы <i>Chicken Lulya-kebab</i>	за 100 г	250
Картофель запеченный с чесночным маслом <i>Baked potatoes and garlic oil</i>	за 100 г	100
Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	за 100 г	150
Шампиньоны на гриле <i>Grilled champignon mushrooms</i>	за 100 г	150



## Пицца из дровяной печи *A traditional wood-fired pizza oven*

	г/г	₽
С лососем и каперсами <i>Salmon and capers pizza</i>	440	840
С морепродуктами <i>Seafood pizza</i>	475	540
Прошутто <i>Prosciutto pizza</i>	440	850
Пепперони <i>Pepperoni pizza</i>	400	450
Мексиканская с курицей <i>Mexican chicken pizza</i>	420	450
Томатная с ветчиной и грибами <i>Ham and mushroom red pizza</i>	440	450
Сливочная с ветчиной и грибами <i>Ham and mushroom white pizza</i>	440	450
С курицей в сливочном соусе <i>Chicken pizza and cream sauce</i>	400	450
Карбонара с беконом и Пармским окороком <i>Carbonara pizza with bacon and Parma</i>	440	720
С курицей и беконом <i>Chicken and bacon pizza</i>	400	450

Деревенская с картофелем  
*Rustic potato pizza*

Вегетарианская  
*Vegetarian pizza*

Четыре сыра  
*Four cheese pizza*

Маргарита  
*Margarita pizza*

## Десерты / *Desserts*

Флан из белого шоколада  
с малиновым соусом и свежими ягодами  
*White chocolate flan, raspberry sauce and fresh berries*

Шоколадный флан  
*Chocolate flan*

Донаты  
*Doughnuts*

Наполеон  
*Napoleon*

Пахлава  
*Pakhlava*

г/г	₽
440	560
400	450
400	560
320	400

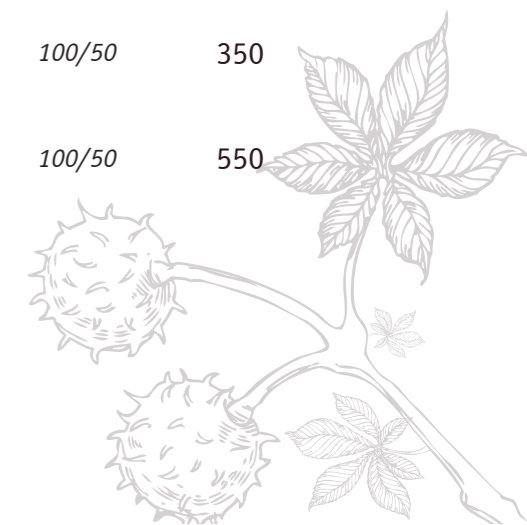
170 480

170 590

200 350

100/50 350

100/50 550



г/г

₽

Хлебная корзина  
*Bread basket*

Хлебная корзина  
*Bread basket*

120/35

150