

Меню

НАШХА

ЗАКУСКИ

Крем из чечевицы с томлёной говядиной

*Крем из чечевицы и брынзы,
подаётся с томлёной говядиной
в соусе демигляс.*

850 руб



Печёный баклажан с матбухой

*Мелко нарезанный
печёный баклажан на гриле
с солёным творогом и сальсой
из печёных перцев.*

650 руб



Тюберам

*Сметана с сальсой и солёным
творогом, подаётся с лепёшкой
на кефире.*

650 руб



ЗАКУСКИ



Свёкла со взбитым сыром, солёным творогом и фисташкой

Маринованная свёкла с кориандром и взбитый творожный сыр с солёным творогом, сверху посыпается фисташкой.

550 руб

Домашние маринованные овощи

Маринованные томаты, маринованный редис, зелёный перец, свёкла и зелёные томаты.

1050 руб



САЛАТЫ

Салат из томатов с красным луком

Салат из сладких томатов, красный лук с заправкой на основе чабреца, мёда и печёного чеснока, посыпается зелёным заатаром.

650 руб



Салат из трав с овощами и гранатом

Салат с травами, сладкими томатами и заправкой на основе солёного лимона.

650 руб

Салат из печёных овощей с говядиной на гриле

Салат из печёных овощей (лук красный, баклажан, томаты черри, перец Рамиро) с соусом дзадзика и слайсами говядины на шампуре, приготовленной на гриле.

950 руб



Деревенский салат с картофелем конфи и печенью телёнка

Салат с картофелем конфи, маринованным и обжаренным на гриле мини-луком, соусом на основе йогурта с кунжутом подаётся с приготовленной на гриле говяжьей печенью.

950 руб

СУПЫ

Кхобьин чорпа

Пикантный фасолевый суп с томлёным рёберным мясом, подаётся с копчёной жирной сметаной и травами.

750 руб



Котам чорпа йуьзан галнашца

Куриный бульон, приготовленный в печи в течение 12 часов, подаётся вместе с куриными йуьзинчу галнашца.

650 руб



Нохчийн чорпа

Национальный чеченский суп, сваренный на говяжьих рёбрах, подаётся вместе с картофелем конфи и травами.

750 руб



Крем суп из печёного перца с солёным творогом

Пикантный крем-суп из печёного перца подаётся с солёным творогом, травами и красным заатаром.

600 руб



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Пирог с черемшой

Слоёный пирог с черемшой и солёным творогом, подаётся с копчёной сметаной и соусом на основе печёного чеснока и крепкого куриного бульона.

1200 руб



Чепалг (лепёшка с творогом)

Лепёшка на кефире с солёным творогом и зелёным луком.

450 руб

Хингал (лепёшка с тыквой)

Лепёшка на кефире с начинкой из местной тыквы и чабрецом.

450 руб



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Йуьзна галнаш с говядиной

*Подаётся с томатным соусом
на основе аджики.*

650 руб



Йуьзна галнаш с черемшой и солёным творогом

*Подаётся с соусом на основе
крепкого куриного бульона,
сливочного масла и пармезана.*

600 руб



Йуьзна галнаш с тыквой и халвой

*Подаётся с соусом на основе тыквы из
сливочного масла и кунжутным маслом.*

600 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бежанан долах

Говяжья печень по-кавказски на шампуре, с картофельным пюре и соусом сметана-чеснок.

1100 руб



Каре ягнёнка

Каре ягнёнка на гриле с соусом дзадзыки и красными томатами.

2400 руб

Слайсы говядины на шампуре с травами и соусом демигляс

Слайсы говядины на шампуре, обжаренные на гриле, подаём с соусом из трав.

1200 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка су-вид

Куриное филе, подаётся с соусом на основе крепкого куриного бульона, сливочного масла и пармезана.

850 руб



Колбаски куриные

Колбаски из курицы с салатом из трав печёного мини лука и граната, подаём с соусом на основе домашней сметаны, грецкого ореха и зелени.

850 руб



Колбаски говяжьи

Колбаски из говядины с салатом из трав печёного мини лука и граната, подаём с соусом на основе домашней сметаны, грецкого ореха и зелени.

1050 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жижиг-галнаш авторский

*С подкопчённой томлёной говядиной
(глазированное ребро), фирменными
галушками и луковым соусом*

1400 руб



Жижиг-галнаш авторский

*С глазированным говяжьим
языком, фирменными галушками
и луковым соусом*

1900 руб



Галушки с соусом из трав с черемшой и копчённым творогом

*Галушки в соусе из трав и чеснока,
подаётся вместе с копчённым
творогом и черемшой.*

850 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котам-галнаш

Вареная курица с галушками.

1100 руб



Жижиг-галнаш

Вареное мясо с галушками.

1250 руб

Овощи гриль с соусом из трав

Овощи приготовленные на гриле с соусом из трав на основе мяты и чабреца.

850 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Йоьхь-галнаш

Сушеная домашняя колбаса
с галушками.

1300 руб



БаIар-галнаш

Фаршированный бараний
желудок с галушками.

1450 руб

Дакъийна жигиг-галнаш

Отварное сушеное мясо с галушками.

1350 руб



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Томлёная лопатка ягнёнка

*Томлёную лопатку подаём
вместе с печёными овощами
и печёным картофелем.*

4900 руб



Плато мяса на гриле

*Шампур со слайсами говядины,
шампур с куриным бедром, колбаски
ассорти, каре ягнёнка, язык говяжий.*

4900 руб



ДЕСЕРТЫ



Апельсиновый пирог

Слоёный апельсиновый пирог, с ванильным мороженым.

600 руб

Не ромовая баба с ягодной пропиткой и заварным кремом

Не ромовые бисквиты с заварным кремом.

600 руб





H