

e-Grill Grad

Скачай мобильное приложение
Закажи доставку на дом



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АВЕЛУК С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Высушенный и отваренный щавель с рубленными грецкими орехами и зёренами граната

200 гр 330.-



ОВОЩНОЙ БУКЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ

Хрустящие огурцы, сочные помидоры и редис с букетом ароматной зелени (зелёный лук, кинза, котем, красный базилик)

350/100 гр 420.-



ПЕРЕЦ АРМЯНСКИЙ

Острый перец

1 шт 180.-

АДЖАПСАНДАЛ

Запеченные баклажаны, тушеные в томатном соусе со сладким болгарским перцем, красным луком и чесноком

250 гр 350.-



ПХАЛИ АССОРТИ

Биточки из мелконарубленного шпината, нежной свеклы и отваренной до готовности стручковой фасоли, пикантных кавказских специй, орехов и аджики

60/60/60/20 гр 380.-

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Сочные помидоры, хрустящие огурцы и редис. Подается без зелени.

350 гр 260.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БАСТУРМА И СУДЖУХ

Традиционные армянские деликатесы из вяленого мяса

50/50/20 гр 490.-

ЛОБИО С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Красная фасоль с грецкими орехами, чесноком и зеленью

200 гр 280.-



СЫРЫ КАВКАЗА

Армянский чанах, чечил и грузинский молочный сулугуни. Подается с виноградом и грецкими орехами

80/60/80/50 гр 350.-



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Рулетики из ломтиков обжаренных баклажанов с пикантной начинкой из острой ореховой пасты с зеленью

140/20 гр 360.-

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки куриного филе в ореховом соусе Баже

200 гр 320.-



КАМАЦ МАЦУН

Густой крем из сгущенного мацуна

150 гр 250.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЛИМОН

100 гр 100.-

СЕМГА СЛАБОСОЛЕННАЯ

Ломтики семги слабого посола по рецепту шеф-повара
со сливочным маслом и лимоном

130/50 гр 590.-

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Кусочки сельди с картофелем, красным
и зеленым луком

100/150/50 гр 280.-

РЫБНОЕ АССОРТИ

Нарезка из слабосолёной сёмги, палтуса и масляной
рыбы с каперсами, сливочным маслом и лимоном

240/80 гр 980.-

ИКРА КРАСНАЯ

Мини-тарталетки со сливочным
маслом и красной икрой

100/50/10 гр 650.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАПРЕЗЕ

Помидоры с нежным сыром моцарелла и базиликовым соусом Песто

250 гр 580.-

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

Небольшие огурцы, помидоры, гурийская красная капуста, цветная капуста, стручковый перец и пряный чеснок собственного посева

400 гр 320.-

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ

Тонко нарезанные ломтики языка с зеленью и острым соусом из хрена

110/30/30 гр 430.-

СЫРЫ ЕВРОПЕЙСКИЕ

Камамбер, чеддер, пармезан и дорблю.
Подается с медом, виноградом и грецким орехом

160/50/50 гр 580.-

МЯСНОЕ АССОРТИ

Пряная буженина, карбонат и нежный куриный рулет с приятным пикантным вкусом

80/80/80/30/20 гр 560.-

МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

Гигантские маслины и оливки

140/20 гр 320.-

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

Небольшие огурцы, помидоры, гурийская красная капуста, цветная капуста, стручковый перец и пряный чеснок собственного посева

400 гр 320.-

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ

Тонко нарезанные ломтики языка с зеленью и острым соусом из хрена

110/30/30 гр 430.-

МЯСНОЕ АССОРТИ

Пряная буженина, карбонат и нежный куриный рулет с приятным пикантным вкусом

80/80/80/30/20 гр 560.-

МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

Гигантские маслины и оливки

140/20 гр 320.-

ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ

Нарезанные соломкой свежие огурцы, болгарский перец, сельдерей и морковь с соусом Тартар

250/60 гр 300.-

ФУРШЕТ*

*Блюда доступны по предварительному заказу.

ОВОЩНОЙ

1 шт 150.-

ФРУКТОВЫЙ

1 шт 100.-

СЫРНЫЙ

1 шт 110.-

С СЕМГОЙ

1 шт 150.-

МЯСНОЙ

1 шт 110.-

С КРЕВЕТКОЙ

1 шт 150.-

КАПРЕЗЕ

1 шт 110.-

САЛАТЫ



ДИ ПАША

Микс листьев салата, баклажаны, цукини, шампиньоны, помидоры черри, нежная моцарелла и кедровые орехи с соусом Ди Паша

230 гр 450.-



ЛЕДИ МОРЕ

Мидии, осьминоги, морковные креветки, вяленые томаты и авокадо, микс листьев салата, сыр пармезан, соус от Шефа и Блю чиз

300 гр 990.-

АРГО

Нежный говяжий язык, карбонат, шампиньоны, свежие и маринованные огурцы, зеленый лук и зерна граната, заправленные соусом Жатэ

230 гр 450.-



САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

Свежие огурцы, сочные помидоры, острый армянский перец, зелень, красный лук и молотый грецкий орех, заправленные оливковым маслом

250 гр 380.-

САЛАТ ОТ ШЕФА

Цукини, шампиньоны, микс листьев салата, помидоры черри, говяжий язык, кедровые орехи и соус от Шефа

250 гр 520.-

АЦЕЦИЛИ

Приготовленные на угле баклажаны, кусочки куриного филе и сладкий перец с мелкорубленой зеленью, молотым грецким орехом и аджикой

250 гр 420.-

ПРЯНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

Кусочки говядины, соломка сладкого перца и кинза, в заправке из острой аджики и нежного майонеза

230 гр 480.-

С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Теплая куриная печень, шампиньоны, помидоры черри, микс листьев салата, свежие огурцы и сладкий лук с соусом Ворчестер

250 гр 380.-

САЛАТЫ

РОККО-ПАРМИДЖАНО

Пряная руккола, авокадо, томаты черри, кедровые орехи, обжаренные креветки и сыр пармезан, заправленные соусом от Шеф-повара

230 гр 590.-

ЦЕЗАРЬ

На выбор обжаренное куриное филе, креветки или ломтики слабосоленой семги, листья салата, томаты черри, гренки и сыр пармезан, заправленные соусом Цезарь

- с курицей
- с креветками
- с семгой

220 гр 420.-

200 гр 580.-

230 гр 580.-

ПРИМАВЕРА С СЕМГОЙ

Сладосоленая семга, авокадо, креветки, помидоры черри, микс листьев салата и сыр пармезан с цитрусовым соусом

250 гр 690.-

ГРЕЧЕСКИЙ

Микс свежих овощей, листьев салата, маслин, оливок с сыром фета, красным луком и орегано

250 гр 350.-

ТАБУЛЕ

Булгур, зеленый лук, ароматная петрушка и томаты в собственном соку. Подается с листьями салата романо

250 гр 350.-

СУПЫ

СПАС
Традиционный армянский суп из мацуна.
Подается в горячем или холодном виде
на ваш выбор
400 гр 240.-

УХА ЦАРСКАЯ
С семгой, креветками и овощами по рецепту
Шеф-повара
400 гр 560.-

ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ
Традиционный грузинский суп из красной фасоли
с травами и специями
350 гр 250.-

СОЛЯНКА МЯСНАЯ
Пряный суп с мясом и копченостями
400 гр 390.-

ХАРЧО
Острый, наваристый
бульон с говядиной,
рисом, овощами и
кавказскими специями
400 гр 300.-

СУПЫ

ГРИБНОЙ КАПУЧИНО

Грибной крем-суп из шампиньонов со сливками. Подается с гренками и зеленью

300 гр 280.-



БОРЩ

Наваристый, густой традиционный суп с говядиной и свеклой

400 гр 280.-



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Насыщенный томатный суп с морепродуктами, зеленью и чесноком

320 гр 790.-

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Ароматный, легкий суп с кусочками куриного филе, лапшой и овощной зажаркой

400 гр 250.-



ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Классическая паста с беконом
и яйцом

330 гр 390.-



ПАПАРДЕЛЛЕ С ГРИБАМИ

Папарделле со сливками, грибами
и сыром пармезан

330 гр 350.-



ПАСТА НЕРО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Черная паста с чернилами каракатицы, мидиями,
креветками, осьминогами и соусом Неаполитано

350 гр 760.-



ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ

Пикантная мясная лазанья с соусом
Неаполитано

320 гр 460.-

ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ

Фетучини с нежным лососем, сливками
и цукини

300 гр 590.-



БУРГЕРЫ

ГАМБУРГЕР

Американский бургер с говяжьей котлетой, маринованными огурцами и томатным соусом. Подаем с кетчупом и картофелем фри

250/100/40 гр **450.-**

БУЛЬДОГ

Бургер с сочной говяжьей котлетой, ананасовым соусом, сыром Дорблю и луковыми чипсами. Подаем с кетчупом и картофелем фри

260/100/40 гр **490.-**



ЧИПОЛЛИНО

Бургер с сочной говяжьей котлетой, луковым соусом, сыром Дорблю, луковыми чипсами и пряной рукколой. Подаем с кетчупом и картофелем фри

280/100/40 гр **490.-**



ЧИЗБУРГЕР

Классический бургер с говяжьей котлетой, маринованными огурцами, сыром чеддер и томатным соусом. Подаем с кетчупом и картофелем фри

280/100/40 гр **470.-**



ПИЦЦА

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

Цукини, томаты, шампиньоны, болгарский перец, руккола и томатный соус

500 гр 480.-

ПЕППЕРОНИ

Пикантные салами и сыр моцарелла

600 гр 580.-

С БАСТУРМОЙ И СУДЖУХОМ

Армянская пицца с бастурмой и суджухом

600 гр 690.-

С ГРИБАМИ

Шампиньоны, моцарелла, руккола и томатный соус

520 гр 580.-

ФОКАЧЧА С ПЕСТО

Ароматная лепешка с сыром пармезан и базиликовым соусом Песто

140 гр 290.-

ПИЦЧА

ЧЕТЫРЕ СЫРА

С сыром пармезан, чеддер, дорблю, моцарелла и орегано.

500 гр 620.-

ЦЕЗАРЬ

Нежная куриная грудка, свежие листья салата, помидоры черри, сыр пармезан и соус Цезарь

700 гр 690.-

МАРГАРИТА

Классическая пицца с томатами и сыром моцарелла

500 гр 520.-

Можно заказать с халапено

+70.-

С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

Томатный соус, окорок и пряная руккола

500 гр 640.-

ВЫПЕЧКА

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ

Пирог с рубленым шпинатом и сыром сулугуни

500 гр 420.-

ХЛЕБ

Тонкий армянский лаваш

80 гр 50.-

Шоти

2 шт 60.-

Черный хлеб

80 гр 50.-

Хлебная корзина

2 шт/100/100 гр 150.-



КУБДАРИ

Закрытый пирог с рубленым мясом и зеленью

550 гр 500.-

ХАЧАПУРИ

ХАЧА МЕГРЕЛЬСКИЙ

Закрытый пирог с сыром сулугуни внутри
и снаружи

500 гр 480.-



ХАЧА НА МАНГАЛЕ

Плетенку из слоенного теста с сыром сулугуни,
обжаренную на мангале, подаем с соусом тхемали

300/40 гр 400.-



ХАЧА АДЖАРСКИЙ

Открытый пирог с сыром сулугуни и сырными
желтками

350 гр 380.-



АЧМА

Пирог из слоенного теста с сыром
сулугуни

280 гр 380.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

АЧАР С ГРИБАМИ

Традиционная армянская крупа с обжаренными шампиньонами

200 гр 220.-



КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Обжаренный до золотистой корочки картофель с грибами и зеленью.
Подается со сметаной.

250 гр 290.-



КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ВАСАБИ

Большие креветки в остром кляре с васаби и икрой тобико

200/50 гр 690.-



КРЕВЕТКИ БОТАН

Тигровые креветки жаренные в кляре.
Подаются с острым соусом васаби и икрой тобико

500/300 гр 2900.-

700/300 гр 3900.-

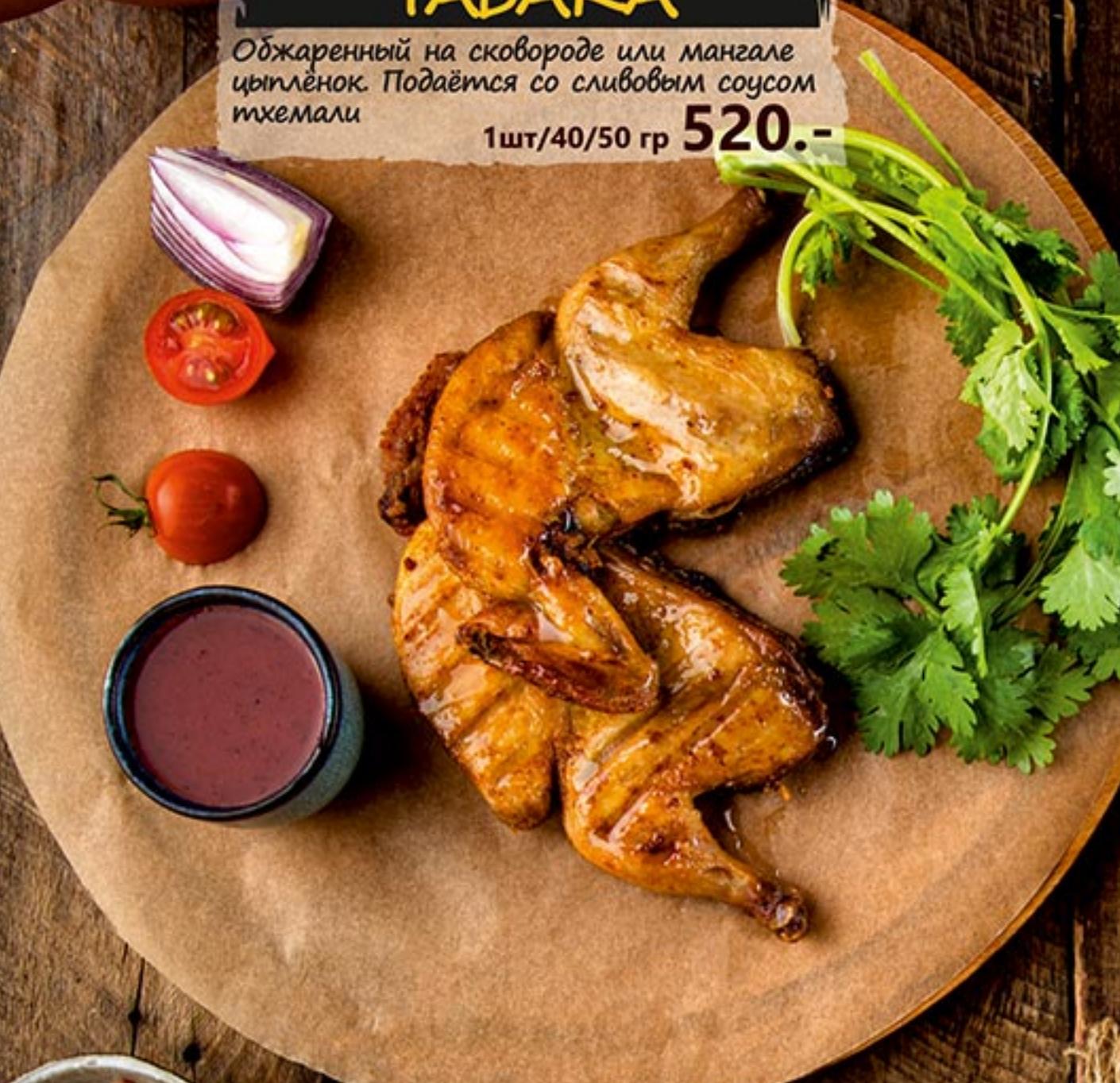


ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Обжаренный на сковороде или мангале цыпленок. Подается со сливовым соусом тхемали

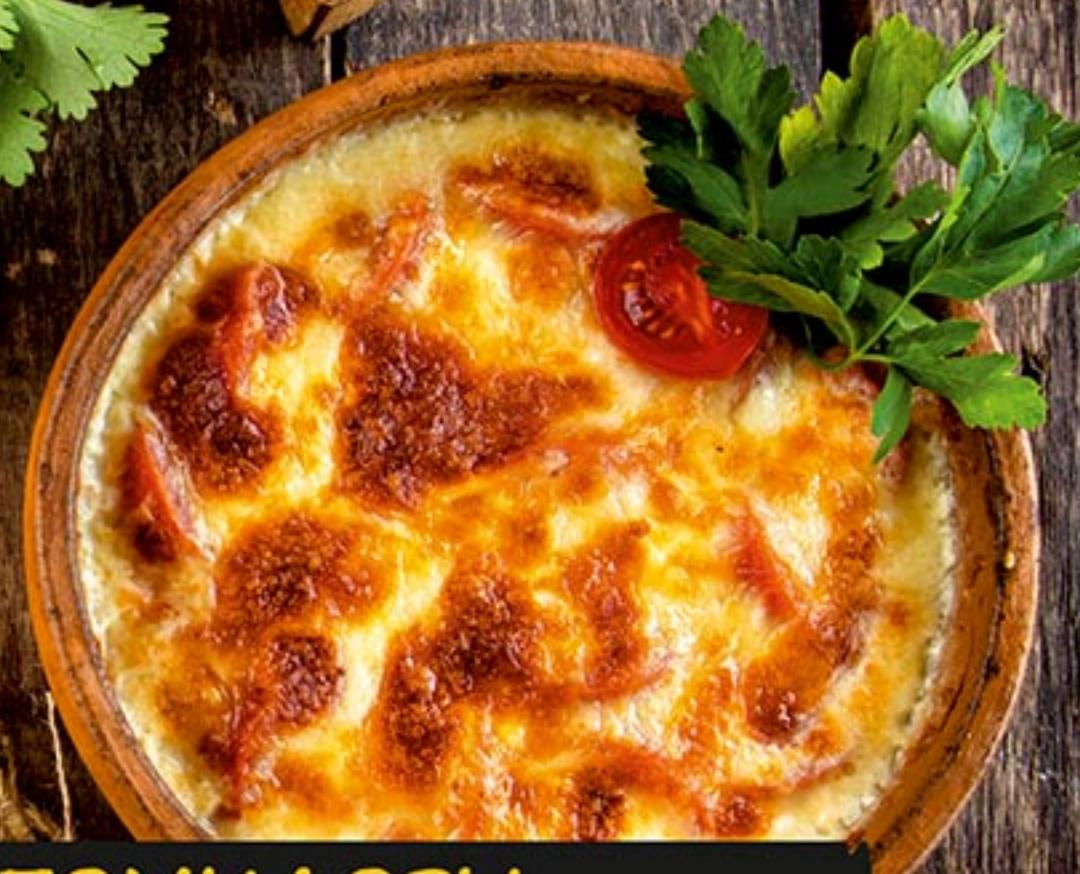
1шт/40/50 гр 520.-



ЖЮЛЬЕН

Шампиньоны и кусочки куриного филе, обжаренные и запеченные в сливках под сырной шапкой

130 гр 220.-



ПОМИДОРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ

Сочные помидоры с зеленью, запеченные под сыром сулугуни

200 гр 350.-



ХИНКАЛИ

Слепленные вручную и начиненные сочным рубленым мясом или сыром. Минимальный заказ 5 штук:

- с бараниной
- с говядиной
- с сыром

1 шт 70.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ИШЛИ КЮФТА

Битая мякоть говядины с крупой булгур, начиненная рубленой говядиной

3 шт 580.-



ГОЛЕНЬ БАРАНИНЫ

Баранья голень, запеченная в красном вине, на подушке из нежного картофельного пюре с ароматными травами

1 шт/200/50 гр 790.-



ХАШЛАМА

Отварное мясо в прозрачном ароматном бульоне с крупно нарезанными овощами и зеленью

из баранины 450 гр 580.-

из говядины 450 гр 480.-



АРИСА

Армянская крупа дзавар, томленная на огне с филе курицы. Подается со сливочным маслом

300 гр 350.-



ДОЛМА

Микс рубленной говядины и свинины в виноградных листьях. Подается с чесночным мацуном

250/50 гр 350.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТЖВЖИК

Говяжьи печень и сердце, обжаренные с красным луком и специями

300 гр 460.-

ОДЖАХУРИ

Запеченные кусочки мяса и ломтики поджаристого картофеля с пассированным красным луком, спелыми помидорами и ароматной зеленью

с бараниной

400 гр 660.-

с телятиной

400 гр 780.-

со свининой

400 гр 460.-

ЧКМЕРУЛИ

Обжаренный до золотистой корочки цыпленок в сметанно-чесночном соусе

1 шт/150 гр 580.-

ЧАНАХ С БЫЧЬИМ ХВОСТОМ

Бычий хвосты томленые в глиняном горшке с овощами и специями

540 гр 860.-

КОРОНА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С АЧАРОМ И ГРИБАМИ

Блюдо на дружную компанию. Каре телятины запекаем несколько часов и подаем с ачаром и грибами

1800/2500/700 гр 11 400.-

РЫБА

ФИЛЕ ИЗ СЕМГИ НА УГЛЯХ

130/70 гр 850.-



РЫБА НА МАНГАЛЕ

На выбор Дорадо, Сибас или Форель жарим на мангале и подаем с лимоном

1 шт 540.-



КАРП В ТАНДЫРЕ

Зеркальный карп запекаем в тандыре и подаем с лимоном, миксом листьев салата и зернами граната. Блюдо на компанию.

1шт/280 гр 2500.-



РЫБА

ФИЛЕ СЕМГИ С ИКОРНЫМ СОУСОМ

Запеченное филе семги на подушке из дикого риса с икорным соусом

130/150/40 гр 1100.-



ГОФМАН

Филе дорадо с тигровой креветкой, овощами и спаржей в бульоне Биск

450 гр 1200.-

СТЕРЛЯДЬ

Запекаем целую рыбу и подаём с лимоном, гранатом и миксом листьев салата

900/600/50 гр 3700.-

1500/700/50 гр 6700.-



КРЕВЕТКИ БОТАН

Гигантские креветки с лимоном и гранатом

500/300 гр 2900.-

700/300 гр 3900.-

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ

На выбор Дорадо, Сибас или Форель запеченные в фольге. Фламбируется при госте

1 шт./200 гр 820.-



МАНГАЛ

ТЕЛЯТИНА
КОРЕЙКА

2 шт/60 гр 850.-

БАРАНИНА
КОРЕЙКА

3 шт/60 гр 680.-

ТЕЛЯТИНА
МЯКОТЬ

220/60 гр 880.-

БАРАНИНА
СЕМЕЧКИ

180/60 гр 490.-

БАРАНИНА
МЯКОТЬ

220/60 гр 650.-

МАНГАЛ

СВИНАЯ
ШЕЯ

220/60 гр 390.-

СВИНЫЕ
РЕБРА

220/60 гр 390.-

СВИНАЯ
КОРЕЙКА

1 шт/60 гр 360.-

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
ГРИЛЬ ГРАД

Баранина корейка, свиная шея, свиные рёбра, куриная грудка, люля из курицы, люля из баранины, картофель плеч, грибы на мангале и шашлычный соус

1800/120 гр 2700.-

МАНГАЛ

КУРИНЫЕ БЕДРА

230/60 гр 340.-

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

250/60 гр 320.-

КУРИНАЯ ГРУДКА

230/60 гр 360.-

ГРУДКА ИНДЕЙКИ

230/60 гр 420.-

ЛЮЛЯ КЕБАБ

из курицы

из говядины

из баранины

140/60 гр 260.-

140/60 гр 280.-

140/60 гр 300.-

ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

Жарим на мангале и подаем без кожуры

| | | |
|------------------------|------|-------|
| баклажан | 1 шт | 120.- |
| помидор | 1 шт | 120.- |
| перец болгарский | 1 шт | 120.- |
| перец армянский острый | 1 шт | 180.- |

ГРИБЫ НА УГЛЯХ

Шампиньоны, жаренные на мангале.

150/40 гр 220.-

ОВОЩИ НА УГЛЯХ MIX

Теплый микс из рубленых овощей, запеченных на мангале, подается со сливочным маслом и красным базиликом

200/50 гр 360.-

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ С САЛОМ

Молодой маленький картофель, жареный на мангале, с кусочками сала

150/40 гр 180.-

ПЕРЕЦ АРМЯНСКИЙ

Острый перец, обжаренный на мангале целиком

1 шт 180.-

КАРТОФЕЛЬ ПЛЕЧ

Нарезанный крупными пластинками картофель, жареный на мангале

200 гр 140.-

ГАРНИРЫ

АЧАР С ГРИБАМИ

Традиционная армянская крупа с обжаренными шампиньонами

200 гр 220.-

ШПИНАТ С ЯЙЦОМ

Шпинат, обжаренный с яйцом и зеленью.
Подается с соусом мацуун

200/40 гр 300.-

СПАРЖА

Обжаренная спаржа.
Подается с помидорами черри

120/30 гр 350.-

ЗЕЛЕНЫЙ ЛОБИ С ЯЙЦОМ

Зелёная фасоль, обжаренная с яйцом.
Подается с соусом мацуун

220/40 гр 380.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Обжаренный во фритюре картофель фри. Подается с кетчупом

150/40 гр 180.-

ДИКИЙ РИС

Микс дикого и белого риса

150 гр 200.-

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Нежное картофельное пюре со сливочным маслом

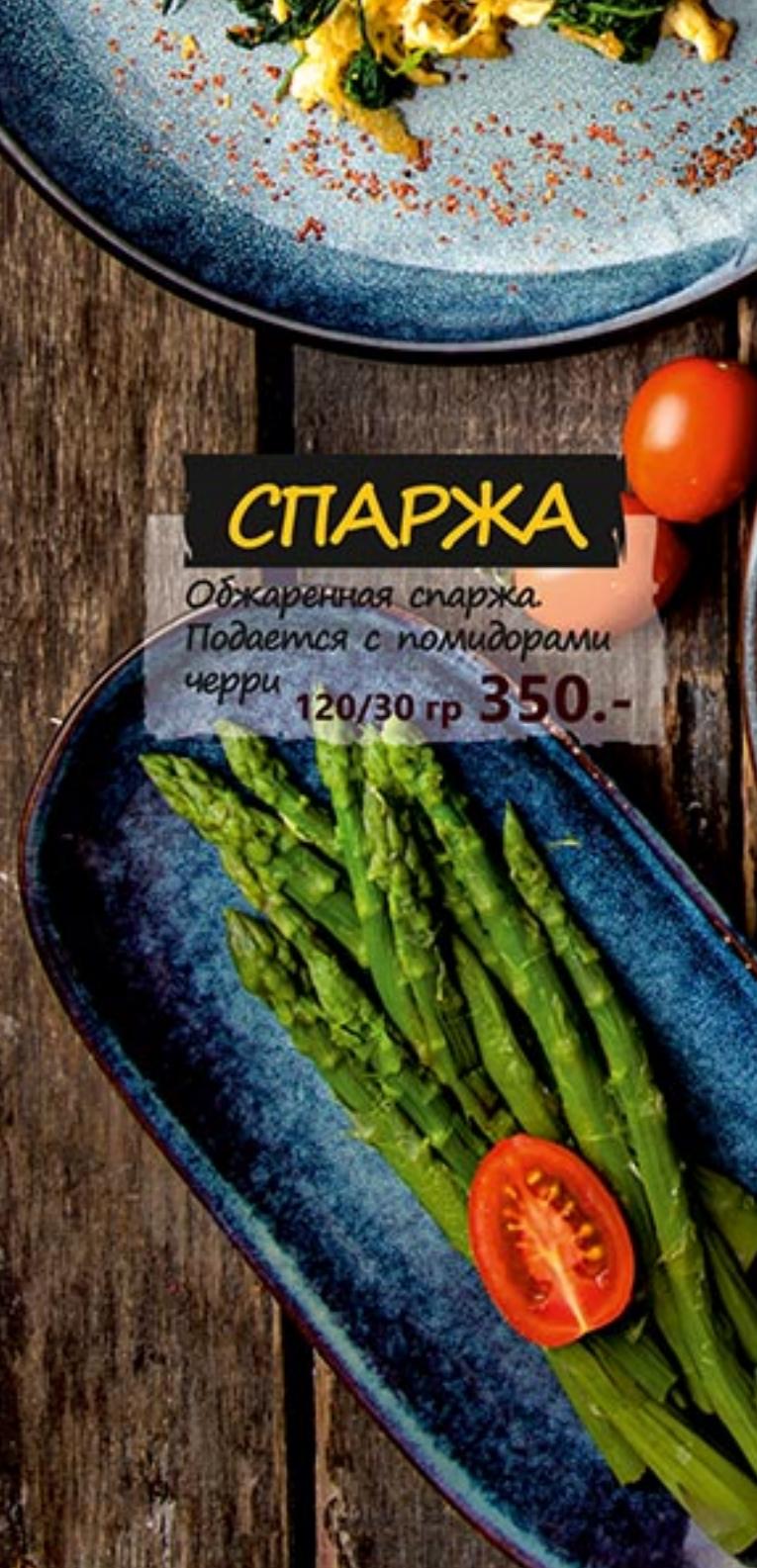
200 гр 150.-



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Обжаренные во фритюре картофельные дольки. Подаются с кетчупом

150/40 гр 180.-



СОУСЫ

АДЖИКА

Жгучая густая паста из острого красного перца со специями и чесноком

40 гр 80.-

САЦЕБЕЛИ

Томатный соус с орехами, зеленью и виноградом

40 гр 80.-

ЧЕСНОЧНЫЙ

Острый белый соус со специями, маринованными огурцами и чесноком

40 гр 50.-

Майонез

40 гр 50.-

Сметана

40 гр 50.-

Кетчуп

40 гр 50.-

Соевый соус

40 гр 50.-

Тобаско (экстремально острый)

20 гр 150.-

СЫРНЫЙ

40 гр 80.-

ШАШЛЫЧНЫЙ

Перетертые томаты со специями и зеленью

40 гр 50.-

НАРШАРАБ

Насыщенный кисло-сладкий гранатовый соус

40 гр 100.-

МАЦУН С ЧЕСНОКОМ

Традиционный армянский кисломолочный соус

40 гр 80.-

ТХЕМАЛИ

Яркий сливочный соус с кислинкой

40 гр 80.-

ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН

Лучший Наполеон в мире!

250/20 гр 320.-



ВАРЕНИЕ В АССОРТИМЕНТЕ

- роза
- грецкий орех
- абрикос
- кизил
- тут
- белая черешня
- вишня
- айва
- персик

150 гр 180.-



МАЦУН С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

Густой, освежающий кисломолочный десерт с прослойкой из меда и грецких орехов

200 гр 290.-



МОРОЖЕНОЕ

Ванильное, шоколадное или клубничное мороженое на выбор

3 шарика 220.-



МЕД

50 гр 100.-



ПАХЛАВА С МОРОЖЕНЫМ

Ароматная и хрустящая пахлава с грецкими орехами в глянцево-медовой глазури. Подаем с шариком ванильного мороженого

200 гр 320.-

ДЕСЕРТЫ



ДЖОРДЖИНИО ИТАЛЬЯНО

Пышные панкейки с ягодным конфетти, шоколадным топпингом и мороженым

450 гр 300.-

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Микс сезонных фруктов с медом и взбитыми сливками

230 гр 300.-



БЛИНЫ С БАНАНОМ И ШОКОЛАДОМ

Поджаристые блинчики и ароматные бананы, обильно политые шоколадным топпингом

400 гр 240.-



ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ассорти сезонных фруктов

1500 гр 1600.-

ТИРАМИСУ

Пропитанное ликером амаретто печенье савоярди с сыром маскарпоне, посыпанное какао

150 гр 320.-



ПИВО РАЗЛИВНОЕ

- Гриль Град (нефильтр.) домашнее
- Козел Kozel (светл./лагер) Чехия
- Фердинанд Ferdinand (темн.) Чехия
- Шпатен Spaten (светл./лагер) Германия
- Лёффф Leffe (светл./эль) Бельгия

| 0,3 л | 0,5 л |
|-------|-------|
| 140.- | 190.- |
| 160.- | 220.- |
| 190.- | 260.- |
| 190.- | 260.- |
| 230.- | 320.- |

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

- Козел (темн.)
- Хайнекен (алко, безалко.)
- Корона Экстра (светл.)
- Пауланер (темн., светл., нефильтр.)

200.-
200.-
220.-
260.-

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Бруски черного хлеба, натертые
чесноком и посыпанные крупной солью.
Подаются с сырным соусом
150/40 гр 180.-

ФИСТАШКИ

50 гр 180.-

ЧИПСЫ НАЧОС С СОУСАМИ

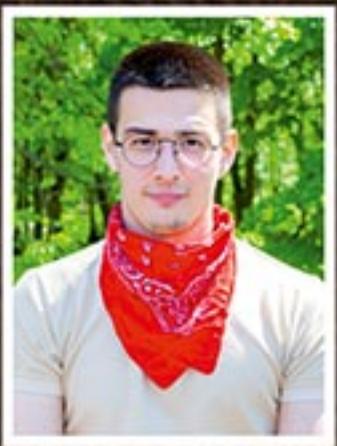
Подаётся с сырным соусом и аджикой

150/40/40 гр 390.-

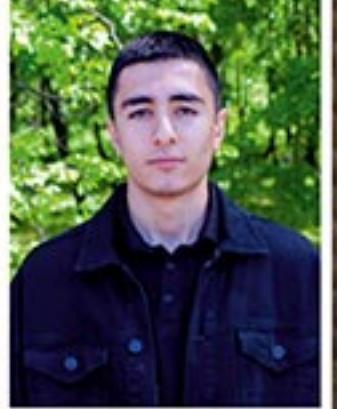
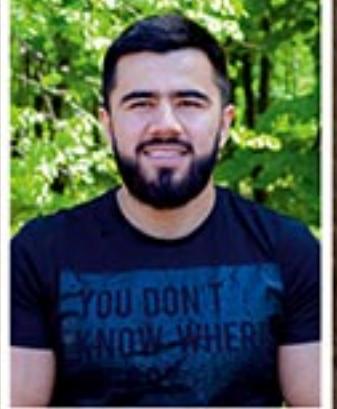
КРЕВЕТКИ ПО-ТАЙСКИ

Королевские креветки, обжаренные
в соевом соусе с чесноком и специями

200/30 гр 720.-



Мы Grill Grad



БАРНАЯ КАРТА

безалкогольные напитки



ЛИМОНАДЫ

| | | |
|--|--------|-------|
| Гриль Град | 350 мл | 1 л |
| апельсин, лимон, спрайт, сироп клубничный | 120.- | 340.- |
| Классический с лимоном | 120.- | 340.- |
| Мохито | 180.- | 440.- |
| мята, лайм, спрайт | | |
| Арбуз&Апельсин апельсин, лайм, арбузный сироп и пюре, спрайт, пюре маракуйя | 180.- | 440.- |
| Клубника&Малина | 180.- | 440.- |
| клубника, малиновое пюре, клубничный сироп, содовая | | |
| Маракуйя&Апельсин апельсин, сироп маракуйя, базилик, мята, яблоко, виноградный сок, содовая | 180.- | 440.- |

НАПИТКИ

| | | |
|--|---------|-------|
| Кола, Фанта, Швенс в стекле | 250 мл. | 120.- |
| Натхнели лимонады в стекле. | | |
| - груша | 500 мл. | 140.- |
| - мархун | 1 л. | 260.- |
| - саперави | | |
| - крем-сливки | | |
| - фейхоа | | |
| Сок Аршани натуральные армянские соки, с мякотью облепиха/киви/абрикос/томат | | |
| Сок Рич яблоко/апельсин/ананас | 1 л. | 240.- |
| Сок Рич в стекле, яблоко/апельсин/вишня | 200 мл. | 130.- |
| Тан кисломолочный напиток | 1 л. | 280.- |
| Тан-Окрошка кисломолочный напиток с добавлением мелкорубленных огурцов и зелени | 1 л. | 350.- |
| Морс Клюква вари сам! | 300 мл. | 80.- |
| Фреш свежевыжатый сок | | |
| - апельсиновый | 200 мл. | 240.- |
| - грейпфрутовый | | |
| - лимонный | | |
| - морковный | | |
| - яблочный | | |

МИЛКШЕЙКИ

| | | |
|--------------|---------|-------|
| Милкшейк | 400 мл. | 240.- |
| - ванильный | | |
| - клубничный | | |
| - шоколадный | | |

ВОДА

| | | |
|--|---------|-------|
| Арагат Rare минеральная/негазированная | 800 мл. | 200.- |
| Джермук минеральная | 500 мл. | 120.- |
| Бжни минеральная | 500 мл. | 120.- |
| Горная негазированная | 500 мл. | 100.- |

☕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

Чай каркаде насыщенный, ароматный чай из листьев гибискуса

Чай молочный улун мягкий зелёный чай с молочными нотками

Чай сенча зелёный листовой чай

Чай черный Ассам классический чёрный листовой чай

Чай эрл грей чёрный чай с бергамотом

600 мл. 1,5 л

200.- 400.-

200.- 400.-

200.- 400.-

200.- 400.-

200.- 400.-

ЧАЙ ФИРМЕННЫЙ

Гранатово-клюквенный Клюквенный морс, шаре маракуйя, корица, гранатовый чай и чабрец,

Душистая роза Каркаде, жасмин, розы, мёд, лайм и сахарный сироп

Имбирный с лимоном Сенча, имбирь, гвоздика, лимон, мята, мёд и сахарный сироп

Клубника & Малина Клубника, малина, эрл грей, клубничный сироп

Клюквенный с мёдом и чабрецом 350.- 600.-

Ассам, чабрец, клюква, мед и сахарный сироп.

Марокканский Эрл грей, мята, лимон, корица, тростниковый сахар и бадьян.

Чай облепиховый Эрл грей, облепиха, мед, лайм и сахарный сироп.

Чай персиковый Персиковый сок, миндальный сироп, чабрец, апельсин, лимон, яблоко, корица и бадьян.

Чай травяной сбор Иван чай, мята, мелиса и чабрец.

600 мл. 1,5 л

350.- 600.-

350.- 600.-

350.- 600.-

350.- 600.-

350.- 600.-

350.- 600.-

350.- 600.-

350.- 600.-

КОФЕ

Армянский кофе

стандарт

мега

50 мл. 80.- 100 мл. 160.-

Эспрессо

50 мл. 80.- 100 мл. 160.-

Американо

200 мл. 100.- 350 мл. 200.-

Капучино

200 мл. 150.- 350 мл. 250.-

Латте

200 мл. 150.- 350 мл. 250.-

Глясе

250 мл. 200.-

Айс кофе

250 мл. 150.-

**Скачай мобильное приложение
Закажи доставку на дом**



+7 (985) 008-80-00

+7 (499) 288-10-89

<http://www.grillgrad.ru/>