

РЕСТОРАН
ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ
С ГРУЗИНСКИМ
АКЦЕНТОМ!

АНГЕЛ
когда
ХОЧЕТСЯ
• ВКУСНОГО! •

МЕНЮ

*Внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото.

ЗАКУСКИ:

МЯСНОЕ ПЛАТО.....

Салями, куриный рулет, бекон, грудинка.
210гр/ 510р



СЕЛЬДЬ ПО-МОСКОВСКИ

Сельдь с/с, обжаренный картофель, маринованный лук. 210гр/ 495р



СЫРНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти из разных сортов сыра, которое подаётся как закуска к алкогольным напиткам, основному блюду или в качестве десерта. 205гр/ 470р



ОВОЩИ МИКС

Свежие помидоры, огурец, перец болгарский, зелень. 250гр/ 370р



РАЗНОСОЛЫ

Маринованные огурчики, помидоры, морковь по-корейски, капуста. Возможны изменения в зависимости от сезона. 200гр/285р



ЛИМОНЫ/ МАСЛИНЫ.....

Лимоны и маслины добавляют блюдам кислинку, свежесть и пикантность. 150гр/ 270р



ЗАКУСКИ:

БАКЛАЖАННЫЕ РУЛЕТИКИ

Баклажаны, грецкие орехи, петрушка, кинза, творожный сыр, чеснок. 240гр/ 450р

КРЕВЕТКИ “ОГОНЁК”

Креветки выпариваются на белом вине, гвоздика, смесь перцев, чеснок, укроп, лимон. Обжариваются в коньяке. 220гр/ 480р

БАРАНЬИ “СЕМЕЧКИ”

Бараньи ребрышки варятся в специях и лимоне. Обжариваются с добавлением соевого соуса и пяти перцев. Посыпаются кунжутными семенами. 220гр/ 380р

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Запеченные тарталетки с курицей и грибами под сырной шапочкой. 200гр/ 450р

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

Грибы, помидор, лук, майонез, под сырной шапочкой. 200гр/ 360р

САЛАТЫ:



ТБИЛИСИ

Отварная телятина, красная фасоль, красный лук, перец болгарский, грецкий орех.
210гр/ 490р



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Баклажан, айсберг, помидор, сыр, кисло-сладкий соус, кунжут, зелень.
210гр/ 420р



ГРЕЧЕСКИЙ

Помидор, огурец, айсберг, перец болгарский, маслины, лук, сыр "Фетакса".
220гр/ 390р

ТОЛСТОЕВСКИЙ

Отварная телятина, шампиньоны, помидоры, легкий майонез, пай картофель.

210гр/ 480р



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Куриная грудка, айсберг, соус "Цезарь", черри, моцарелло, гренки.
200гр/ 420р

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, айсберг, соус "Цезарь", черри, моцарелло, гренки.
195гр/ 460р

ВЫПЕЧКА:

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Разновидность грузинской выпечки в виде круглой лепёшки с сыром.
700/ 549р

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка с начинкой из сыра, сырого желтка и сливочного масла.
320/ 420р

ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ

Вариант традиционного грузинского блюда с сыром в слоёном тесте. 350/ 325р

ГВЕЗЕЛИ

Один из популярных грузинских пирогов с курицей и грибами.
900гр/ 730р

КУБДАРИ

Национальный грузинский пирог с начинкой из рубленого мяса, пряностей и специй. 900гр/ 900р

ШОТИ - ПУРИ

Домашний грузинский хлеб. 100гр/ 30р



СУПЫ:

ШУРПА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Главная особенность шурпы - это крупная нарезка всех ингредиентов, которые в сочетании со специями придают супу яркий насыщенный вкус и аромат. 320гр/ 470р

СОЛЯНКА МЯСНАЯ.....

Основа говяжий бульон, четыре вида колбас, соленые огурцы, маслины, лимон, зелень. Подается со сметаной. 320гр/ 450р

ХАРЧО

Национальный грузинский суп, на основе говяжьего бульона с рисом. Суп пряный, умеренно острый, с добавлением чеснока и зелени. 320гр/ 460р

ОКРОШКА С ХИНКАЛИ

Необычное блюдо, которое сочетает элементы окрошки и грузинского блюда хинкали. 320гр/ 480р

ПЕЛЬМЕНИ ОСОБЫЕ

Особенность супу придают пельмени ручной лепки, по старинному рецепту. С сочной, ароматной начинкой и наваристым бульоном. 320гр/ 420р

УХА ПО-ЦАРСКИ

Классическое блюдо русской кухни со стойким рыбным ароматом и насыщенным наваристым вкусом. 320гр/ 480р

ГОРЯЧЕЕ:

ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

Цыплёнок жаренный в кавказских специях на сковороде под пресом.
300гр/ 620р

ХИНКАЛИ

Начинка с курицей. 1шт/ 80р

ХИНКАЛИ

Начинка из говядины и свинины. 1шт/ 90р

ХИНКАЛИ

Начинка из баранины. 1шт/ 120р

МЯСО ПО-ГРУЗИНСКИ



Блюдо из говядины и свинины с луком, помидором, острым перцем, пряностями и ароматными травами. 280гр/ 690р

ГОРЯЧЕЕ:

МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Куриная грудка, грибы, лук, сливки.
Подается с картофелем фри.
280гр/ 570р



ГОРБУША ЗАПЕЧЕННАЯ

Горбуша, запечённая в фольге, получается нежной и сочной благодаря сохранению соков и влаги. Подается с брокколи, цветная капуста, стручковый фасоль.
250гр/ 610р



ШАХ ПЛОВ

Блюдо из говядины с морковью и ароматными специями, запечённые в хрустящей корочке из лаваша.
1кг/ 1500р





МАНГАЛ:

ШАШ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ - 100гр/ 250Р

ШАШ КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ - 100гр/ 170Р

ШАШ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ - 100гр/ 170Р

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ - 100гр/ 220Р

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ - 100гр/ 210Р

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ - 100гр/ 180Р

КРЫЛЬЯ НА ГРИЛЕ - 1шт/ 160Р

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ - 5шт/ 350Р

ГАРНИРЫ:

ШАМПИНЬОНЫ
НА ГРИЛЕ 100гр/ 190Р

ЧЕСНОЧНЫЕ
ГРЕНКИ 80гр/ 120Р

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 220гр/ 280Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100гр/ 170Р

КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 100гр/ 180Р

НАГГЕТСЫ 6шт/ 210Р

СЫРНЫЕ ШАРИКИ 6шт/ 210Р

СОУСА:

ШАШЛЫЧНЫЙ 40гр/ 60Р

СЫРНЫЙ 40гр/ 60Р

ЧЕСНОЧНЫЙ 40гр/ 60Р

ЦЕЗАРЬ 40гр/ 80Р

БАРБЕКЮ 40гр/ 70Р

КИСЛО-СЛАДКИЙ 40гр/ 70Р

ЧИЛИ 30гр/ 80Р



ТВОЁ
ПУТЕШЕСТВИЕ
В ГРУЗИЮ
НАЧИНАЕТСЯ С
ДОСТАВКИ

Заказать доставку:
8 927 958 93 33

Бронь столов:
8 929 755 76 79

@ANGEL_DOSTAVKA
г. Белебей, ул. Свободы 7