

 **KAZAN-MANGAL** 

GEORGIAN & UZBEK CUISINE

МЕНЮ

MENU



ЗАВТРАКУ | BREAKFAST

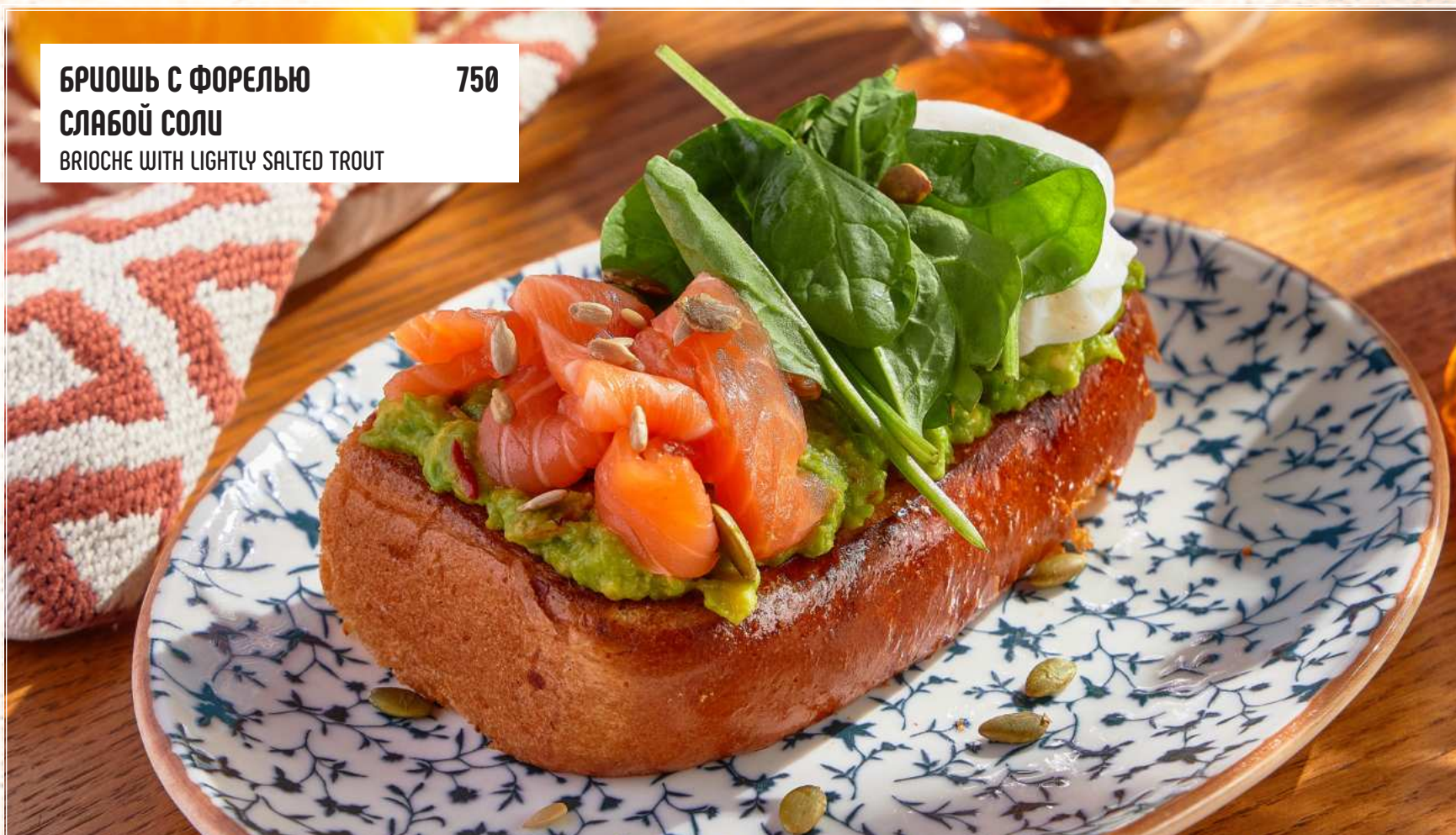
БРИОШЬ С ВЕТЧИНОЙ
BRIOCHE WITH HAM

550



**БРИОШЬ С ФОРЕЛЬЮ
СЛАБОЙ СОЛИ**
BRIOCHE WITH LIGHTLY SALTED TROUT

750





ШАКШУКА
SHAKSHUKA

520



ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ

490

и творожным сыром

OMELETTE WITH TOMATOES
and cream cheese

БОЛЬШОЙ ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК

750

Люля-кебаб из курицы, яичница глазунья, салат овощной, лобло, лепешка, соус сатсбели

BIG GEORGIAN BREAKFAST

Chicken lula kebab, sunny side up, vegetable salad, loblo, flatbread, satsebeli sauce



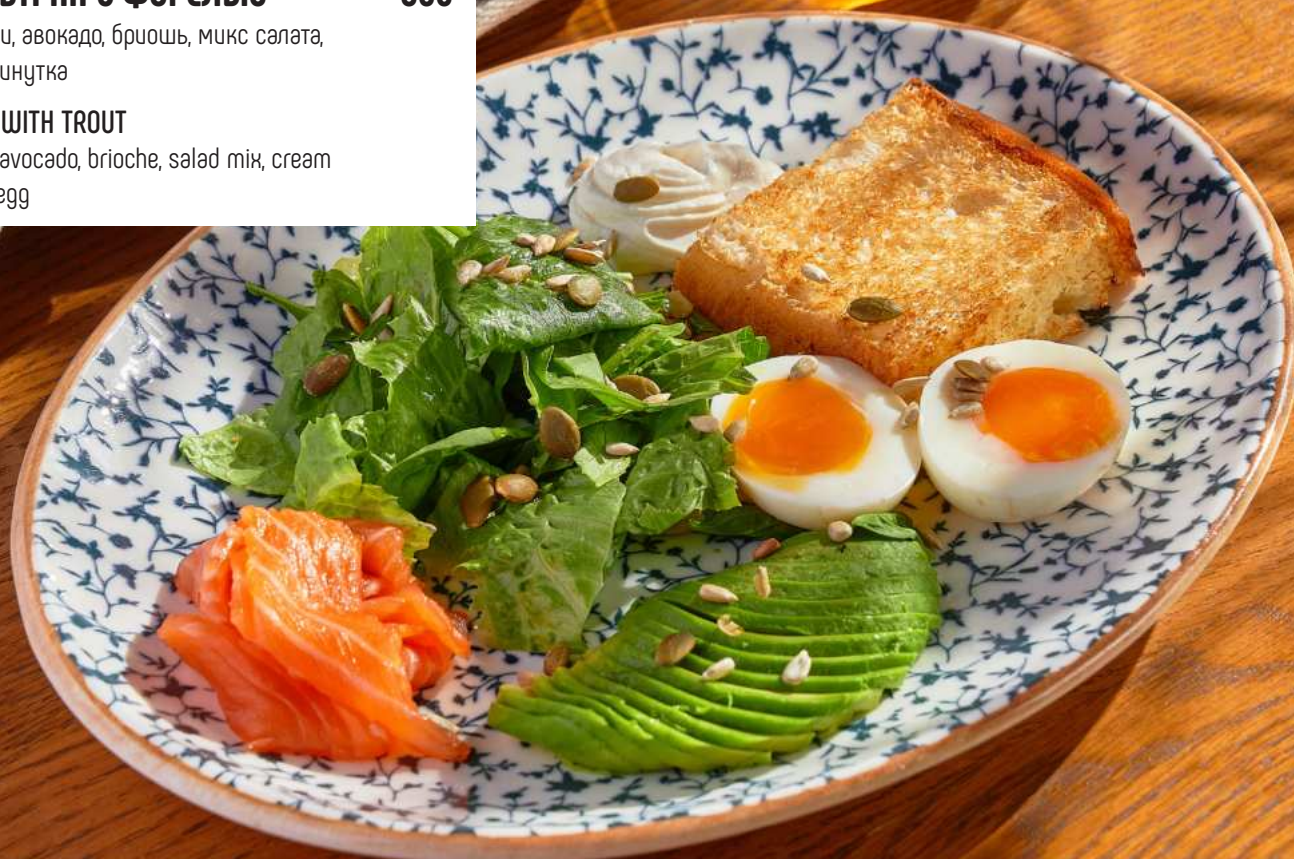
БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК С ФОРЕЛЬЮ

850

Форель слабой соли, авокадо, бриошь, микс салата, крем-чиз, яйцо 5-минутка

LARGE BREAKFAST WITH TROUT

Lightly salted trout, avocado, brioche, salad mix, cream cheese, soft-boiled egg



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

- со сметаной
- с форелью слабой соли

550
690

ZUCCHINI PANCAKES

- with sour cream
- with lightly salted trout



ОВСЯНАЯ КАША

420

с клубничным конфи и грецким орехом

OATMEAL

with strawberry confit and walnuts

ЗАКАЖИТЕ ОТДЕЛЬНО

• Яичница из двух яиц	220
• Яичница из трех яиц	270
• Овсяная каша со сливочным маслом	350
• Форель слабой соли	350
• Ветчина из индейки	150
• Свежие томаты	150
• Сыр сулугуни	150
• Авокадо	150

SEPARATELY

- Plain oatmeal with butter
- Two fried eggs
- Three fried eggs
- Lightly salted trout
- Turkey ham
- Fresh tomatoes
- Sulguni cheese
- Avocado



БЛИНЫ, 3 ШТ.

• со сметаной	350
• с грузинским вареньем	350
• с форелью слабой соли	520

CREPES (3 PIECES)

- with sour cream
- with Georgian jam
- with lightly salted trout



**СЫРНИКИ С КЛУБНИЧНЫМ
КОНФИ**

490

COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH
STRAWBERRY CONFIT



МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ
MATSONI YOGURT WITH HONEY AND NUTS

390



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | APPETIZERS

МЯСНОЕ АССОРТИ

1190

Домашняя буженина, говяжий язык, бастурма, суджук, сливочный хрен

MEAT PLATE

Homemade boiled pork, beef tongue, pastirma, sudjuk, creamy horseradish



АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

890

Сулугуни, копченый адыгейский, имеретинский, чечил молочный, чечил копченый, мед, орехи

ASSORTED HOMEMADE CHEESES

Suluguni, smoked Circassian cheese, Imeretian cheese, milk chechil cheese, smoked chechil, honey, nuts

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ
SEASONAL VEGETABLES AND HERBS

790



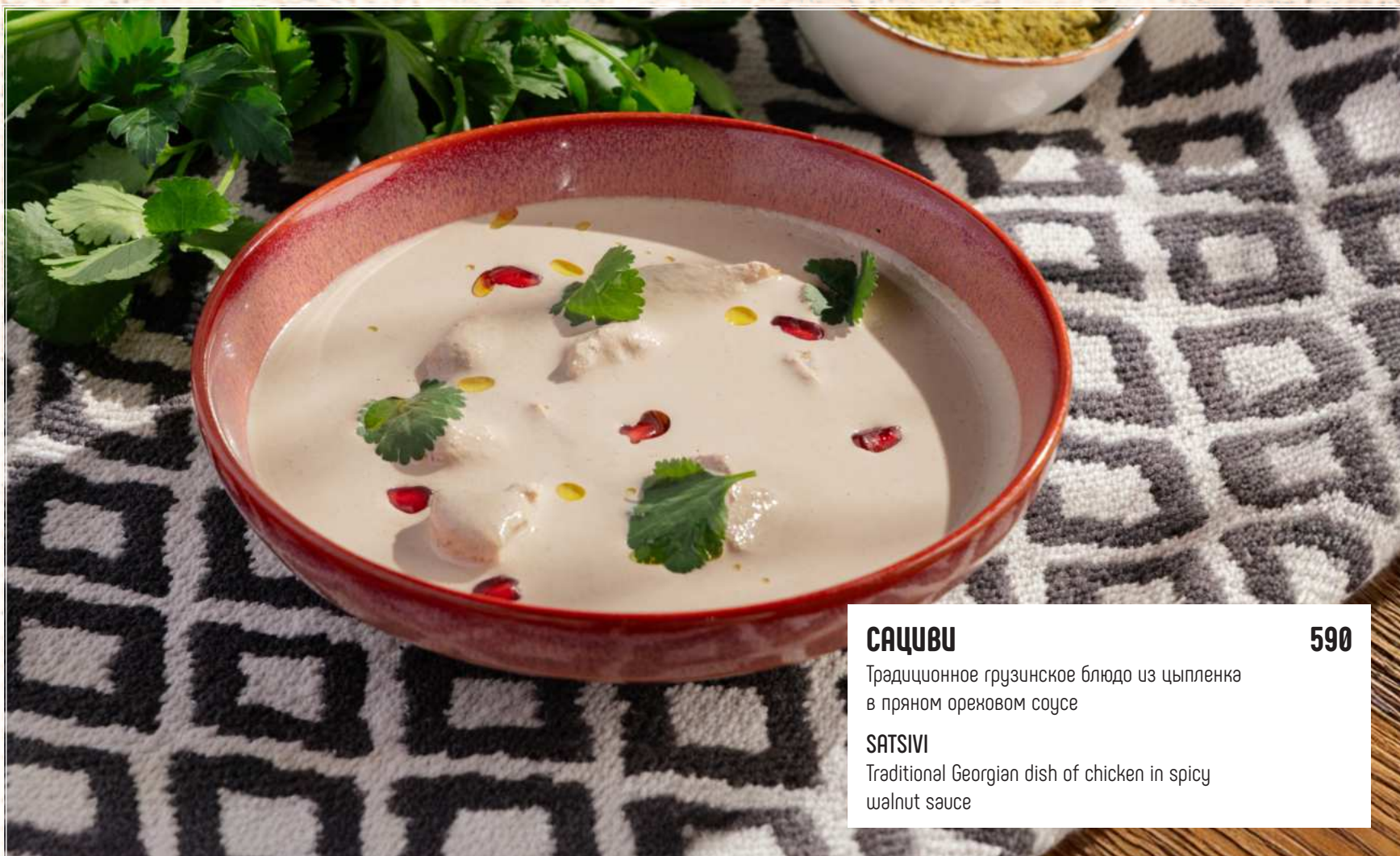
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

750

Огурцы, капуста по-гурийски, цветная капуста,
стручковый перец, черемша, чеснок

HOMEMADE PICKLES

Cucumbers, Gurian-style cabbage, cauliflower,
capsicum, wild leek, garlic



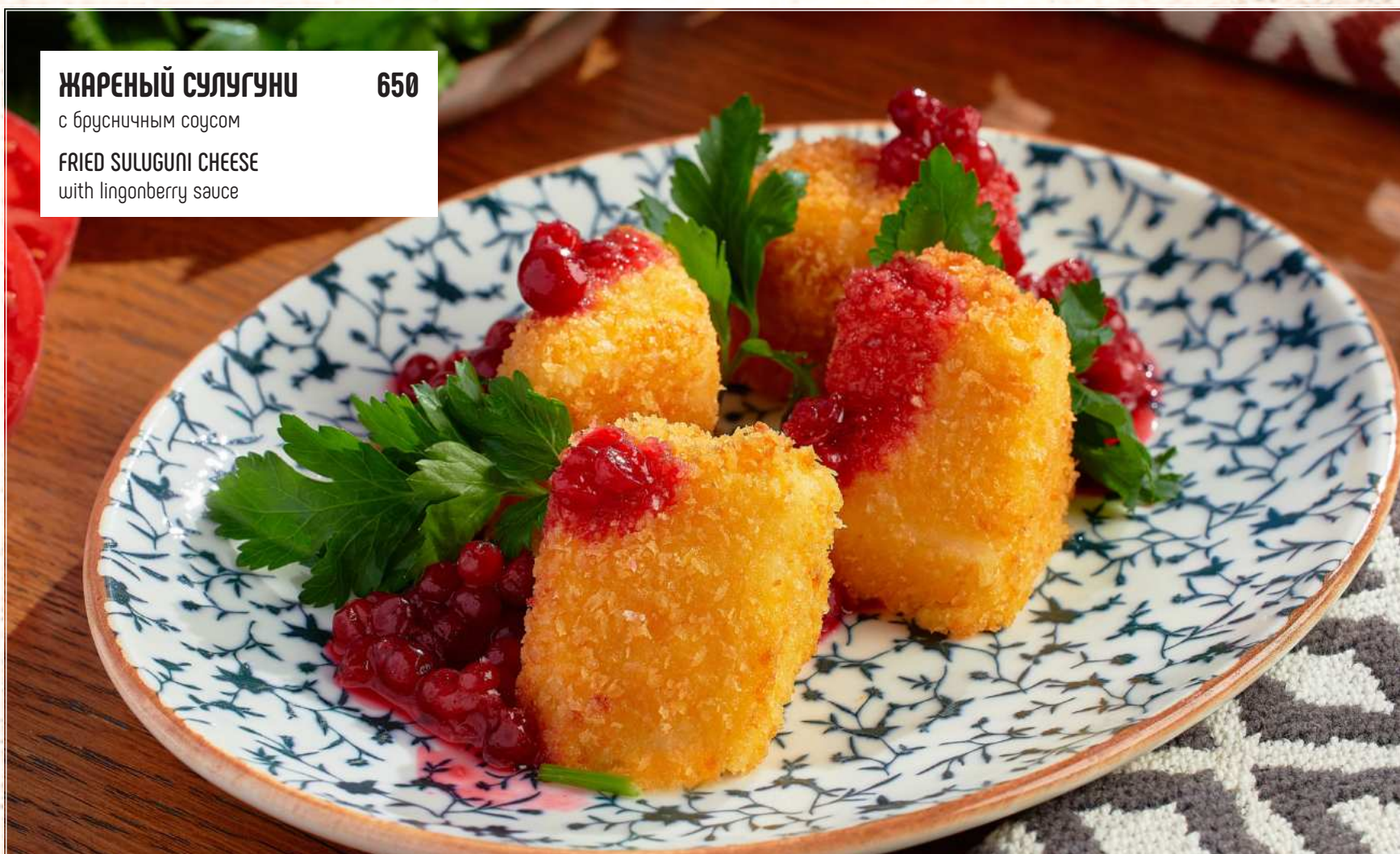
САЦИВИ

590

Традиционное грузинское блюдо из цыпленка в пряном ореховом соусе

SATSIVI

Traditional Georgian dish of chicken in spicy walnut sauce



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

650

с брусничным соусом

FRIED SULUGUNI CHEESE

with lingonberry sauce

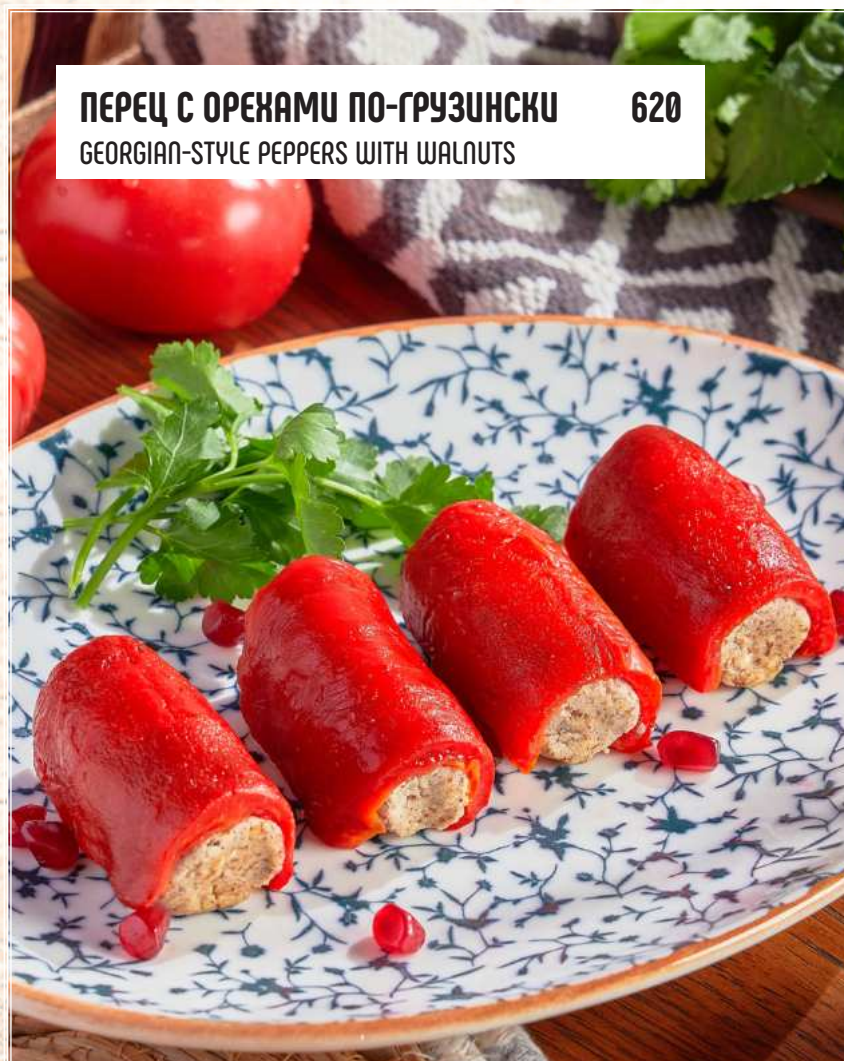
БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN-STYLE EGGPLANT WITH WALNUTS

690



ПЕРЕЦ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN-STYLE PEPPERS WITH WALNUTS

620



АҲҖАН

350

Традиционный кавказский напиток из мацони
с добавлением мяты, базилика и яблока

AYRAN

Traditional Caucasian yoghurt drink with mint, basil and apple

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

490

Острая грузинская закуска из свеклы с ореховой пастой, кинзой и кавказскими специями

BEET PKHALI

Spicy Georgian beet appetizer with walnut paste, cilantro, and caucasian spices



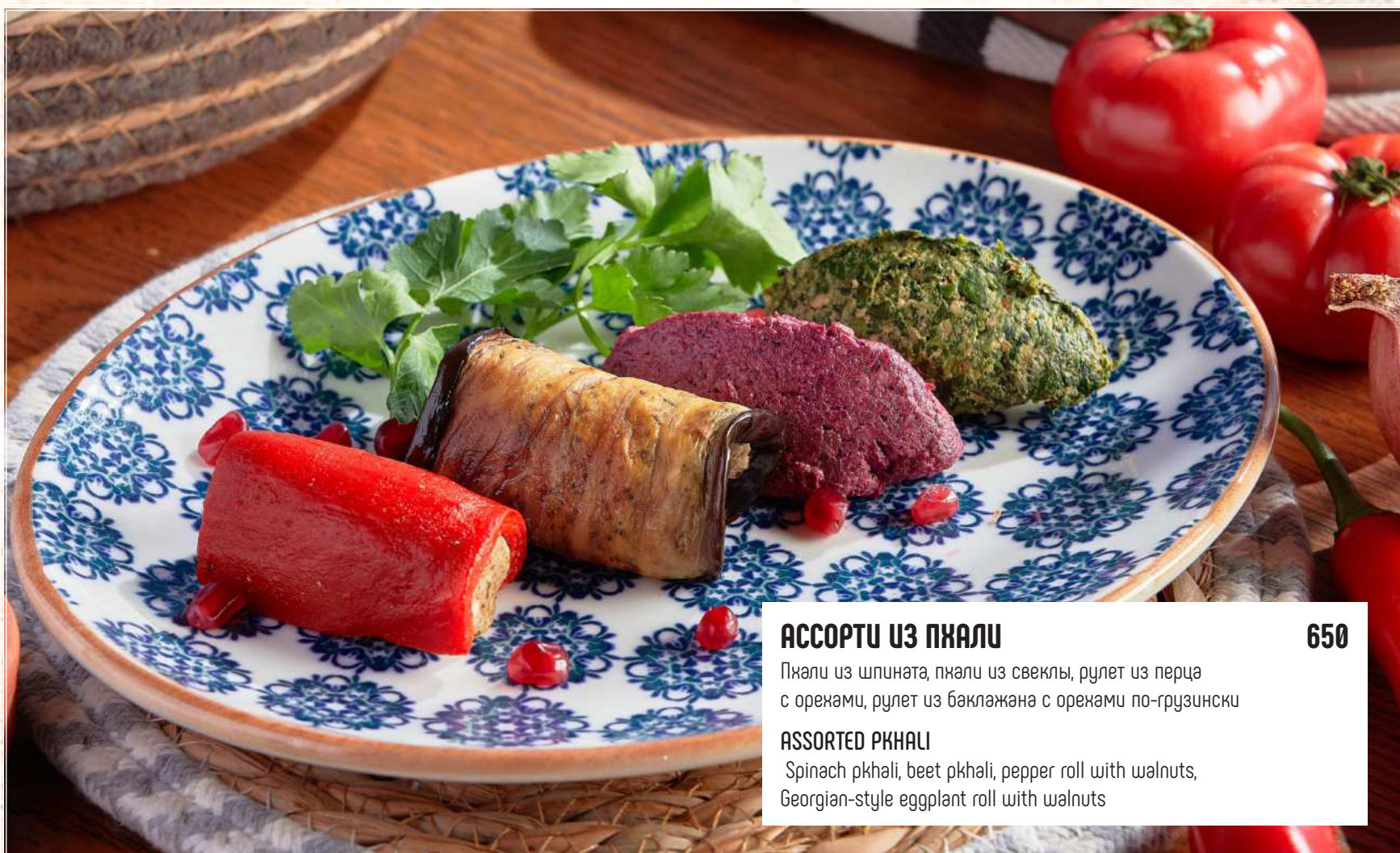
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

490

Острая грузинская закуска из шпината с ореховой пастой, кинзой и кавказскими специями

SPINACH PKHALI

Spicy Georgian spinach appetizer with walnut paste, cilantro, and Caucasian spices



АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

650

Пхали из шпината, пхали из свеклы, рулет из перца с орехами, рулет из баклажана с орехами по-грузински

ASSORTED PKHALI

Spinach pkhali, beet pkhali, pepper roll with walnuts, Georgian-style eggplant roll with walnuts

МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ

750

с луком и сметаной

PICKLED MILK MUSHROOMS

with onion and sour cream



СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

650

и маринованным луком

HERRING WITH BAKED POTATOES

and pickled onions

САЛАТЫ | SALADS



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ

750

Салат с жареными баклажанами, свежими томатами,
творожным сыром, кунжутом в кисло-сладком соусе

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS AND TOMATOES

Salad with fried eggplants, fresh tomatoes, cottage cheese,
sesame and mint, dressed with sweet and sour sauce

САЛАТ БАХОР

650

Узбекский салат с цыпленком, спелыми томатами, свежими огурцами и отварным яйцом с соусом из пряного домашнего майонеза

BAKHOR SALAD

Uzbek salad with chicken, ripe tomatoes, fresh cucumbers and boiled egg with sauce based on spicy homemade mayonnaise

ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

690

Салат с цыпленком, запеченным на углях, спелыми томатами, зеленым салатом и жареным адыгейским сыром, заправленный ореховым соусом

GEORGIAN CHICKEN SALAD

Salad with charcoal-grilled chicken, ripe tomatoes, green salad and fried Circassian cheese, dressed with walnut sauce

САЛАТ ТБИЛУСУРИ

590

Острый грузинский салат из свежих томатов, огурцов и красного лука с пряной заправкой и грецкими орехами

TBILISURI SALAD

Spicy Georgian salad with fresh tomatoes, cucumbers and red onions with spicy dressing and walnuts

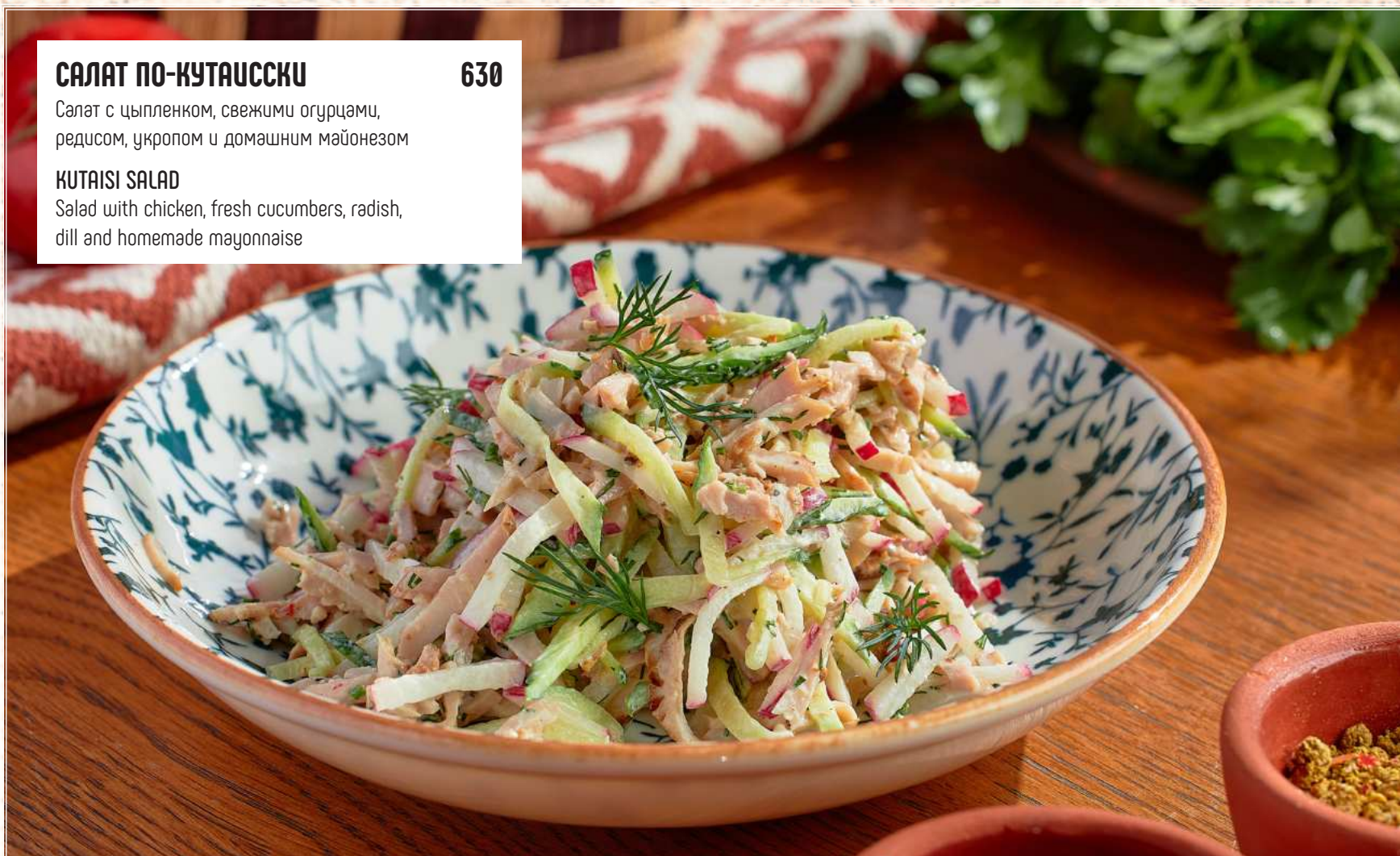
САЛАТ ПО-КУТАУССКИ

630

Салат с цыпленком, свежими огурцами, редисом, укропом и домашним майонезом

KUTAIISI SALAD

Salad with chicken, fresh cucumbers, radish, dill and homemade mayonnaise



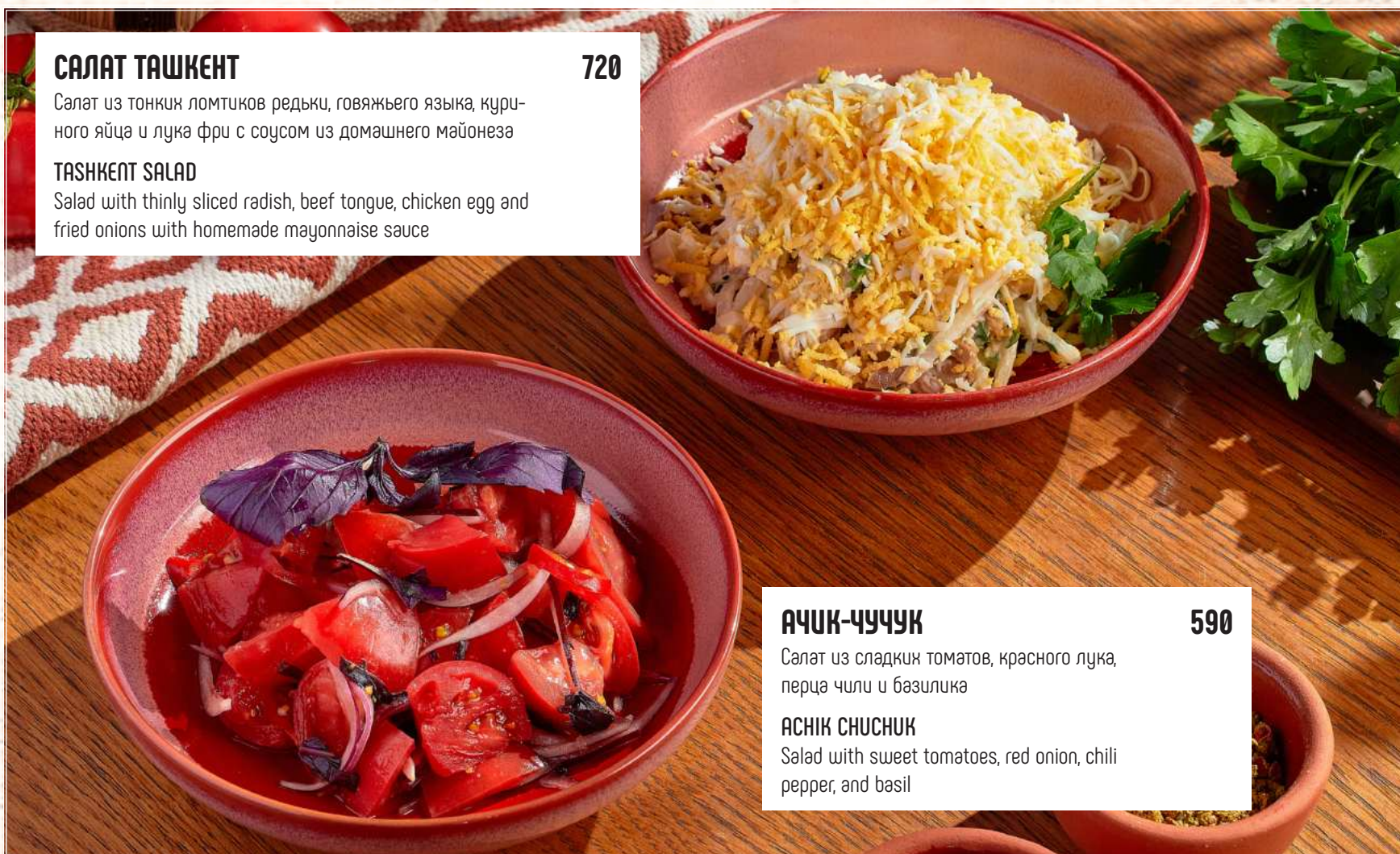
САЛАТ ТАШКЕНТ

720

Салат из тонких ломтиков редьки, говяжьего языка, куриного яйца и лука фри с соусом из домашнего майонеза

TASHKENT SALAD

Salad with thinly sliced radish, beef tongue, chicken egg and fried onions with homemade mayonnaise sauce



АЧУК-ЧУЧУК

590

Салат из сладких томатов, красного лука, перца чили и базилика

ACHIK CHUCHUK

Salad with sweet tomatoes, red onion, chili pepper, and basil

СУПЫ | SOUPS

СУП ИЗ БАРАНИНЫ С КЮФТОЙ

990

Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и нутом

LAMB SOUP WITH KOFTA

Rich soup with lamb leg, kofta meatball, potatoes and chickpeas





ШУРПА

750

Наваристый суп из баранины с овощами и нутом

SHURPA

Rich lamb soup with vegetables and chickpeas



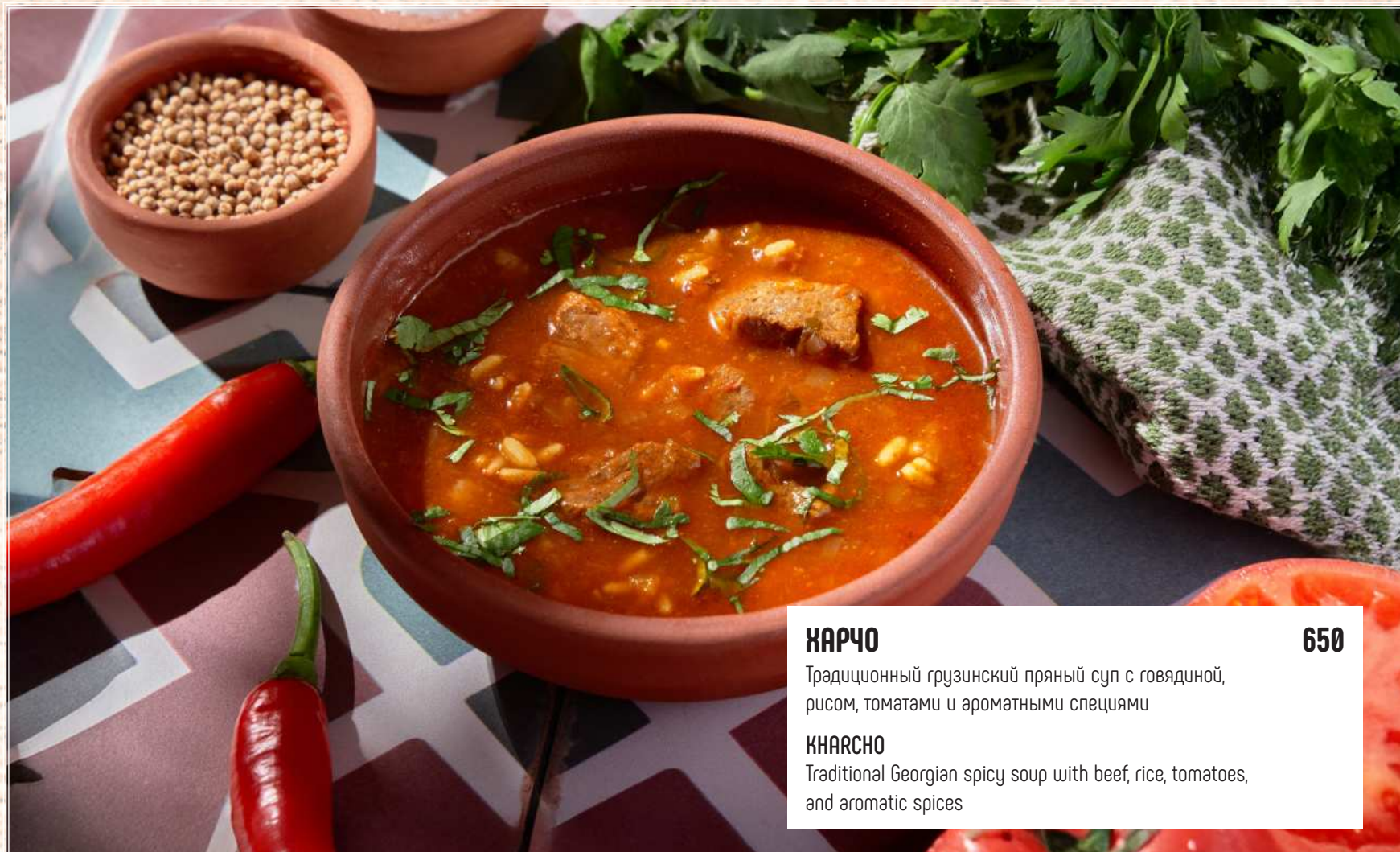
ЛАГМАН

760

Узбекское блюдо из баранины с овощами в пряном бульоне и лапшой по-домашнему

LAGMAN

Uzbek dish with lamb, vegetables in a spicy broth and homemade noodles



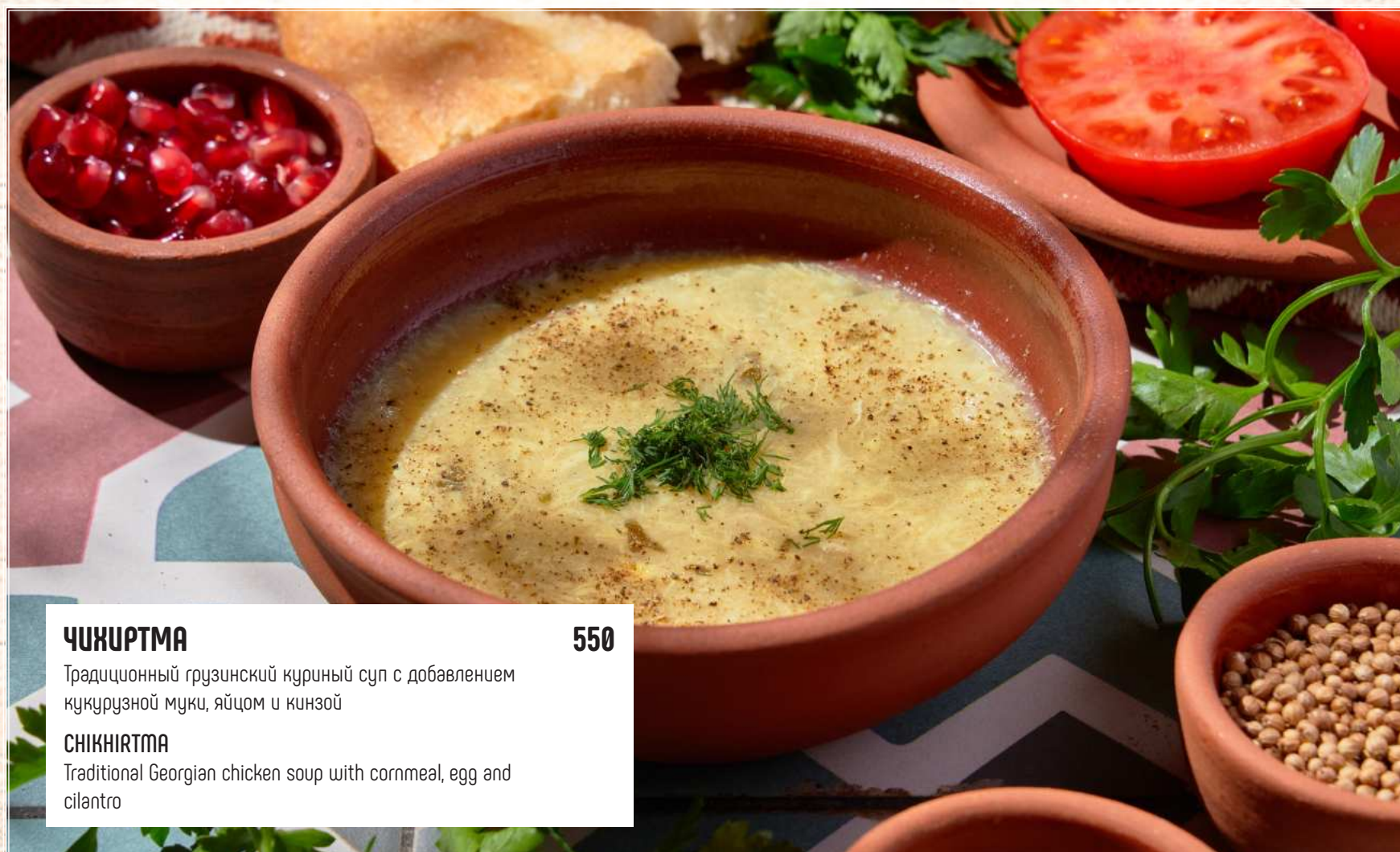
ХАРЧО

650

Традиционный грузинский пряный суп с говядиной, рисом, томатами и ароматными специями

KNARCHO

Traditional Georgian spicy soup with beef, rice, tomatoes, and aromatic spices



ЧИХИРТМА

550

Традиционный грузинский куриный суп с добавлением кукурузной муки, яйцом и кинзой

CHIKHIRTMA

Traditional Georgian chicken soup with cornmeal, egg and cilantro



БАЛЫК-ШУРПА

750

Ароматный бульон с форелью и судаком,
овощами и тархуном

BALIK SHURPA

Fragrant broth with trout and pike perch,
vegetables and tarragon



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

490

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS



СЕТ 10 ХИНКАЛИ

1750

SET 10 KHINKALI

ХИНКАЛИ 1 ШТ.

• с сыром	170
• с грибами и картофелем	170
• с говядиной и свиной	190
• с говядиной	190
• с бараниной	190

ХИНКАЛИ 1 РС

• with cheese
• with mushrooms and potatoes
• with beef and pork
• with beef
• with lamb

ЖАРЕНЫЕ ХИНКАЛИ 1 ШТ.

- с сыром 170
- с грибами и картофелем 170
- с говядиной и свиной 190
- с говядиной 190
- с бараниной 190

FRIED KHINKALI 1 PC

- with cheese
- with mushrooms and potatoes
- with beef and pork
- with beef
- with lamb



ДОЛМА СО СВИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

850

Виноградные листья с пряным фаршем из свинины, говядины и риса

DOLMA WITH PORK AND BEEF

Grape leaves stuffed with spicy minced pork, beef and rice



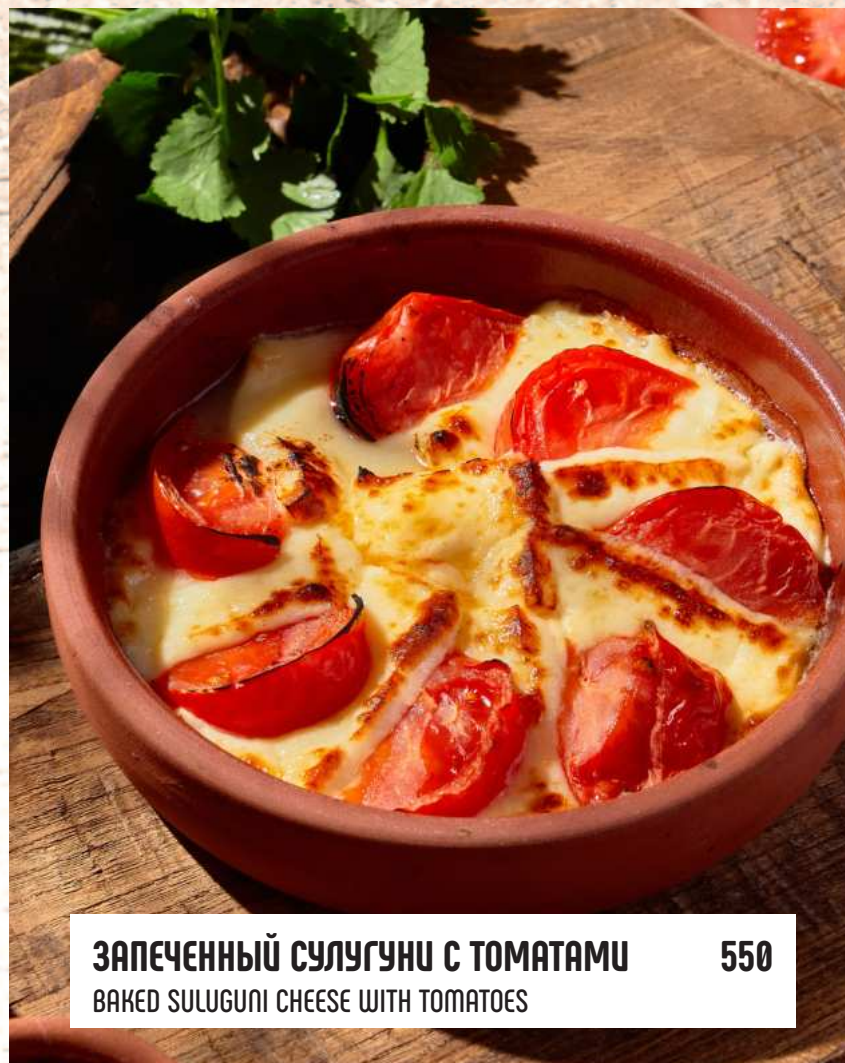
ЛОБУО

520

Грузинское блюдо из красной фасоли, томленной со специями, подается с капустой по-гурийски.

LOBIO

Georgian dish of red beans stewed with spices, served with Gurian-style cabbage



ЗАПЕЧЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

BAKED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES

550

АДЖАБСАНДАЛ

590

Овощное рагу из тушеных в пряных специях баклажанов, болгарского перца, томатов с кинзой и базиликом

AJAPSANDALI

Vegetable stew with eggplant, bell peppers, tomatoes, cilantro, and basil, cooked in spicy spices



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN COURSES

ПЛОВ

890

Подается на выбор со свежими овощами или соленьями.

Праздничный узбекский плов из риса девзира с бараниной, нутом и барбарисом

PILAF

Served with fresh vegetables or pickles. Festive Uzbek pilaf with devzira rice, lamb, chickpeas, and barberries





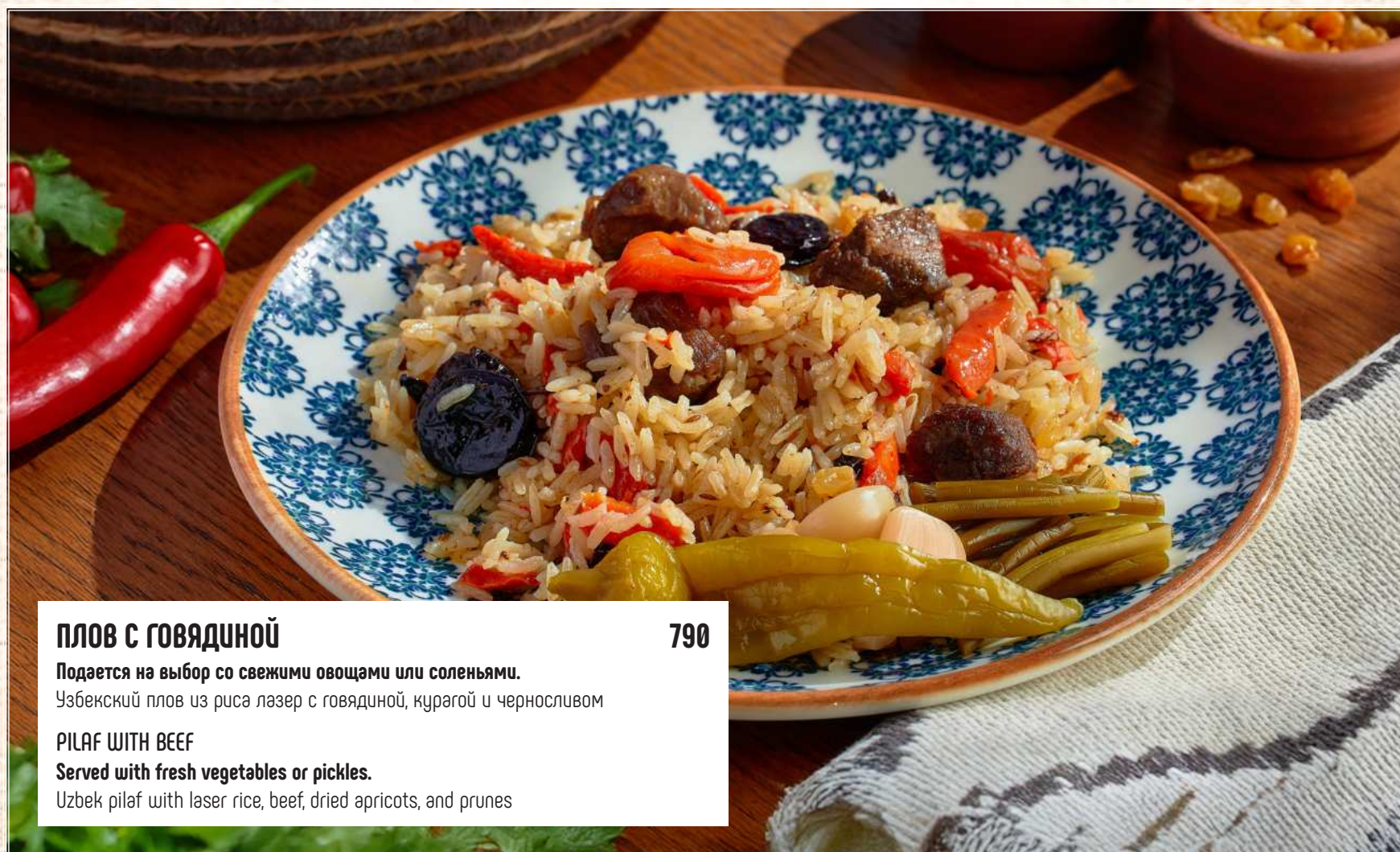
ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

650

Подается на выбор со свежими овощами или соленьями.
Узбекский плов из риса лазер с куриным бедром

BUKHARA PILAF

Served with fresh vegetables or pickles.
Uzbek pilaf with laser rice and chicken



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

790

Подается на выбор со свежими овощами или соленьями.
Узбекский плов из риса лазер с говядиной, курагой и черносливом

PILAF WITH BEEF

Served with fresh vegetables or pickles.
Uzbek pilaf with laser rice, beef, dried apricots, and prunes

ХАНУМ

790

Узбекский рулет из тонкого теста, приготовленный на пару, с начинкой из баранины с кинзой и ароматной зиры

KHANUM

Uzbek steamed thin dough roll stuffed with lamb, herbs and fragrant cumin



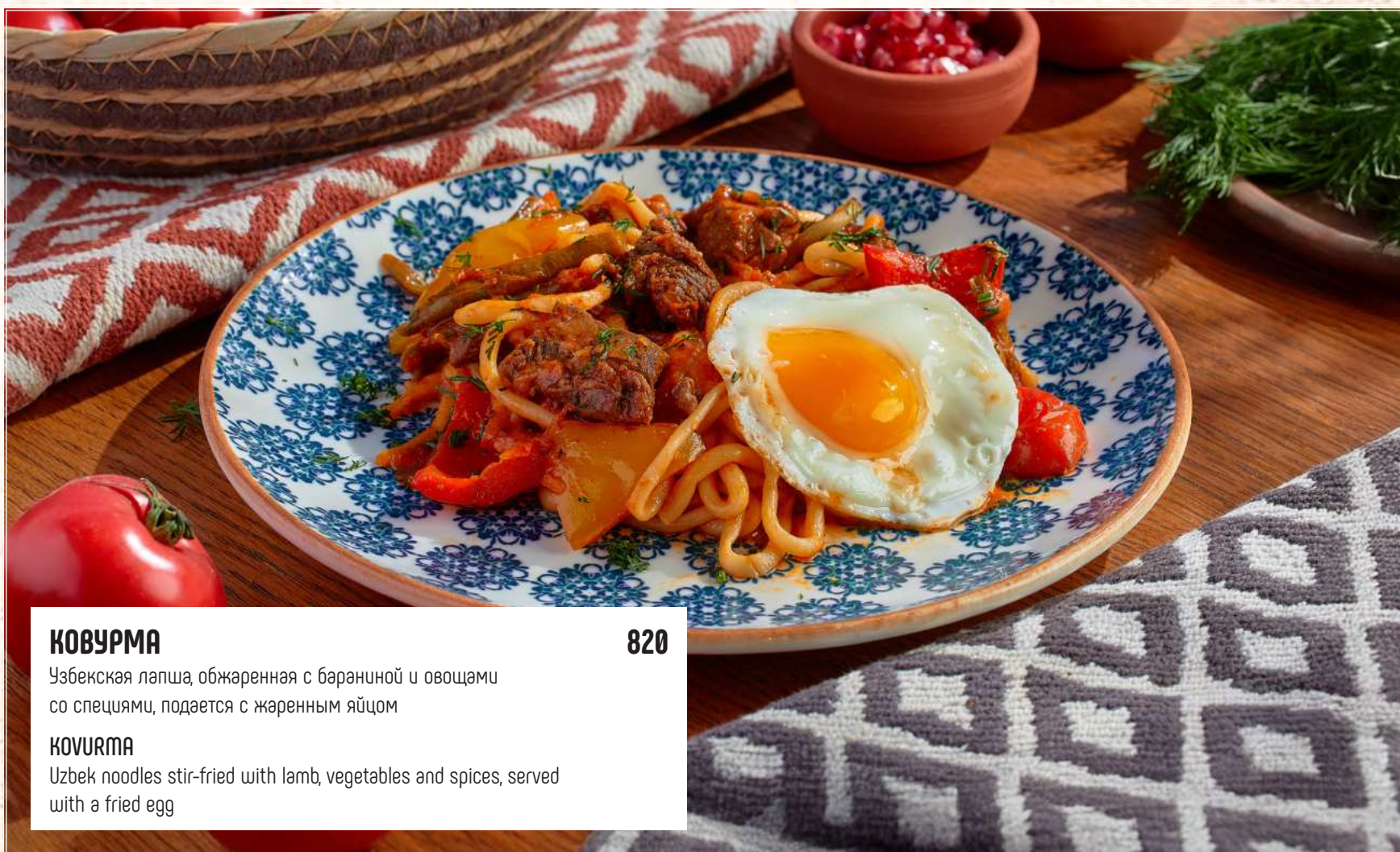
КОВУРМА

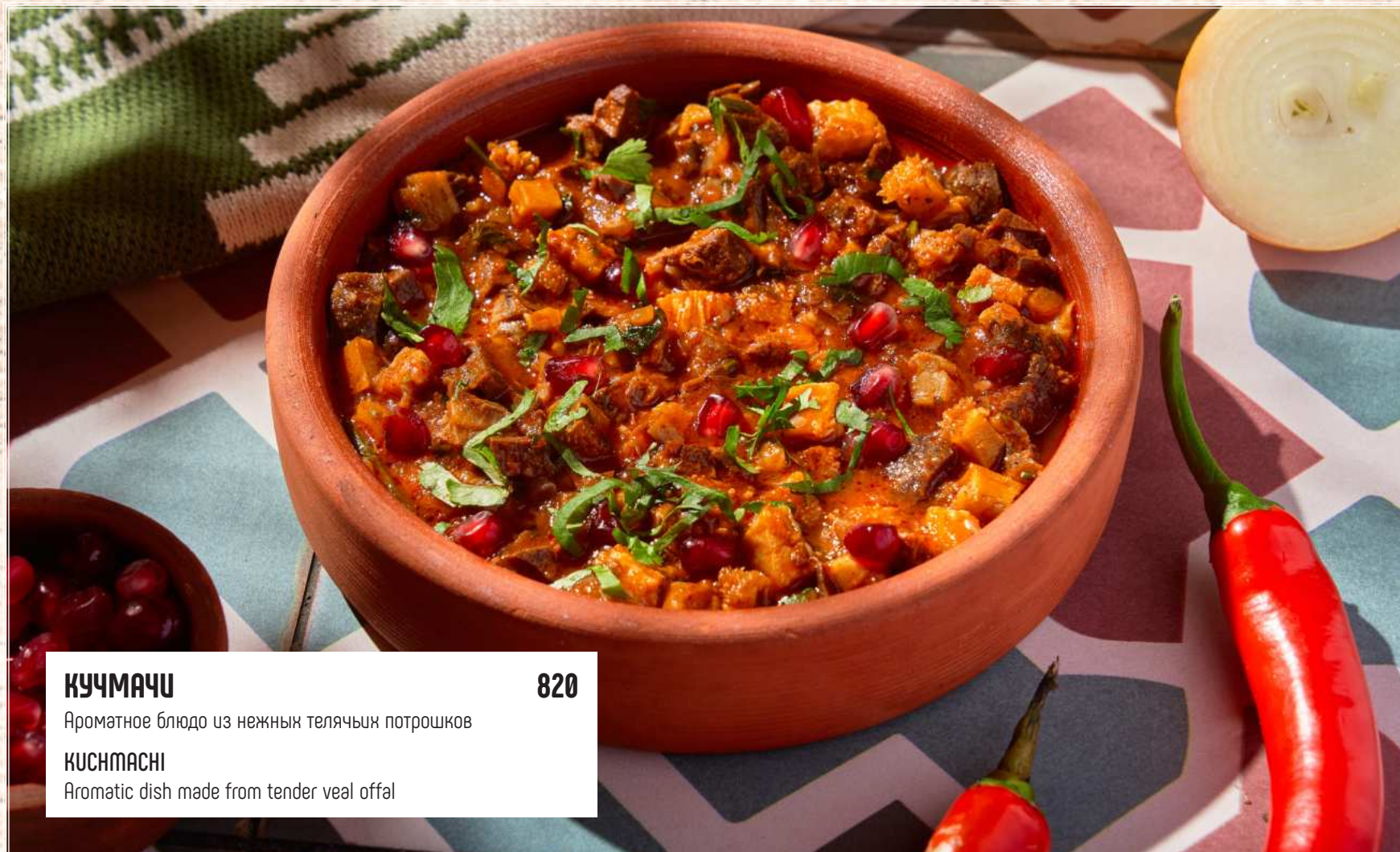
820

Узбекская лапша, обжаренная с бараниной и овощами со специями, подается с жареным яйцом

KOVURMA

Uzbek noodles stir-fried with lamb, vegetables and spices, served with a fried egg





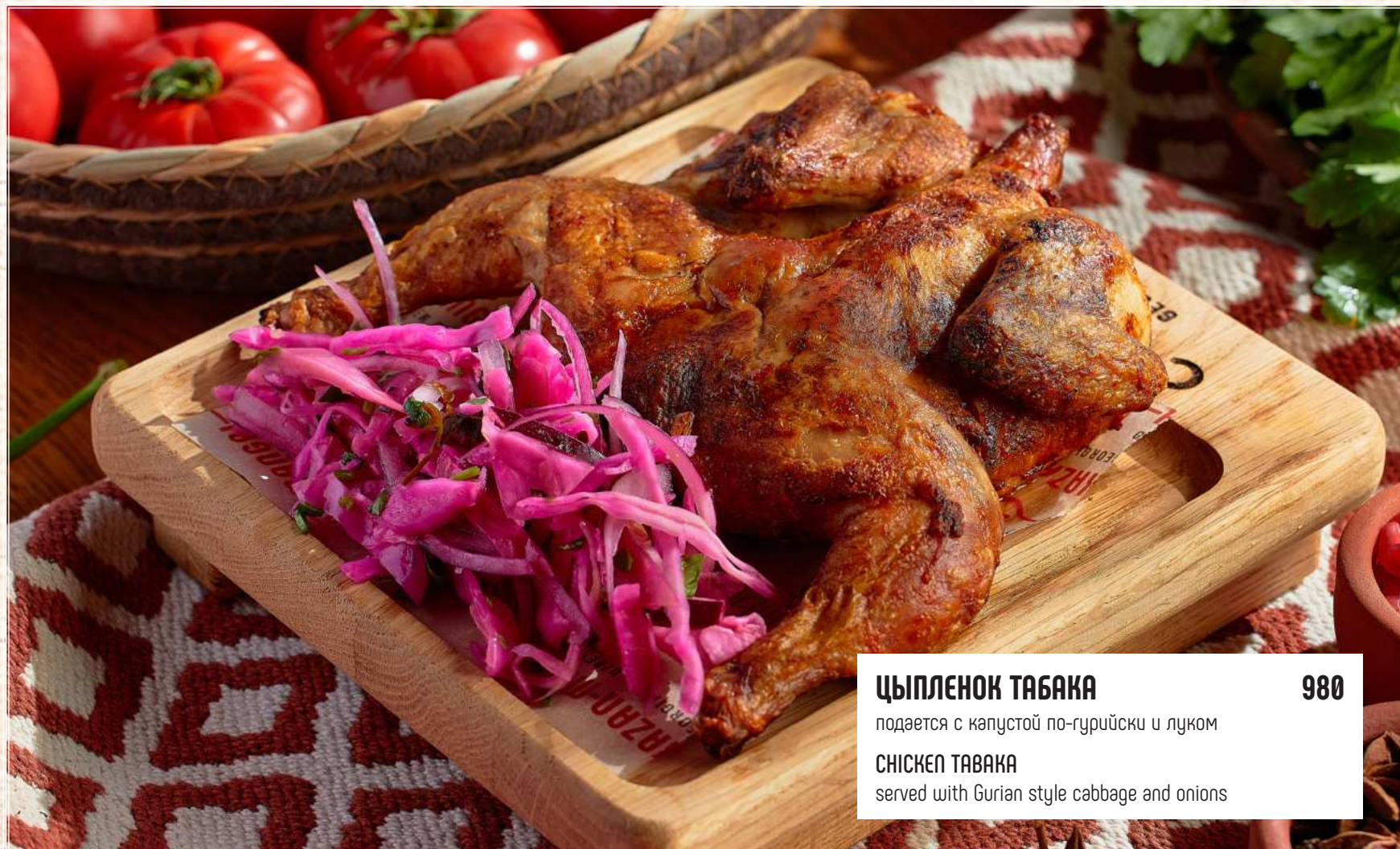
КУЧМАЧУ

820

Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков

KUCHMACHI

Aromatic dish made from tender veal offal



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

980

подается с капустой по-гурийски и луком

CHICKEN TABAKA

served with Gurian style cabbage and onions

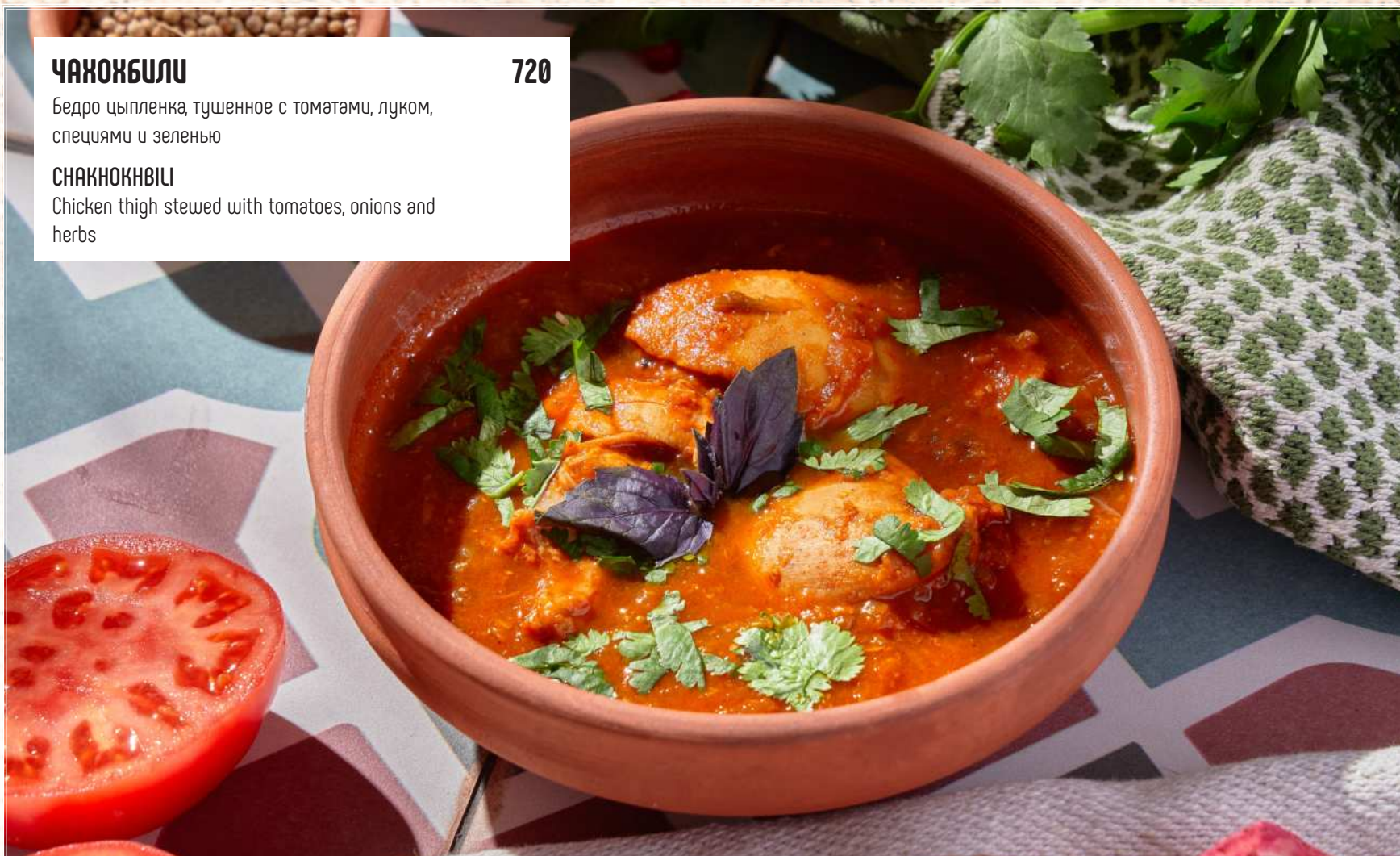
ЧАХОХБУЛИ

Бедро цыпленка, тушенное с томатами, луком, специями и зеленью

720

СНАКНОКНВИ

Chicken thigh stewed with tomatoes, onions and herbs



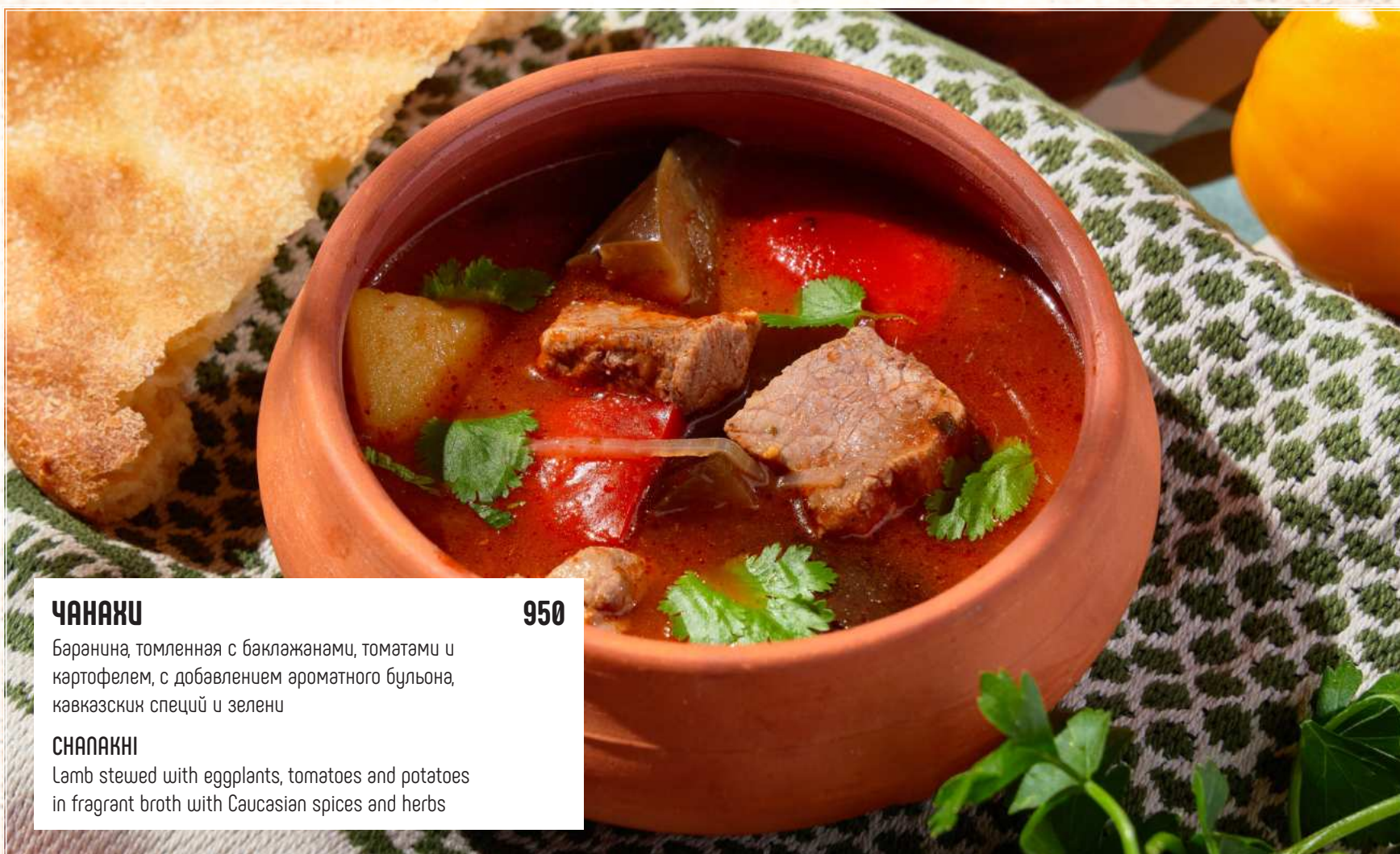
ЧАНАХИ

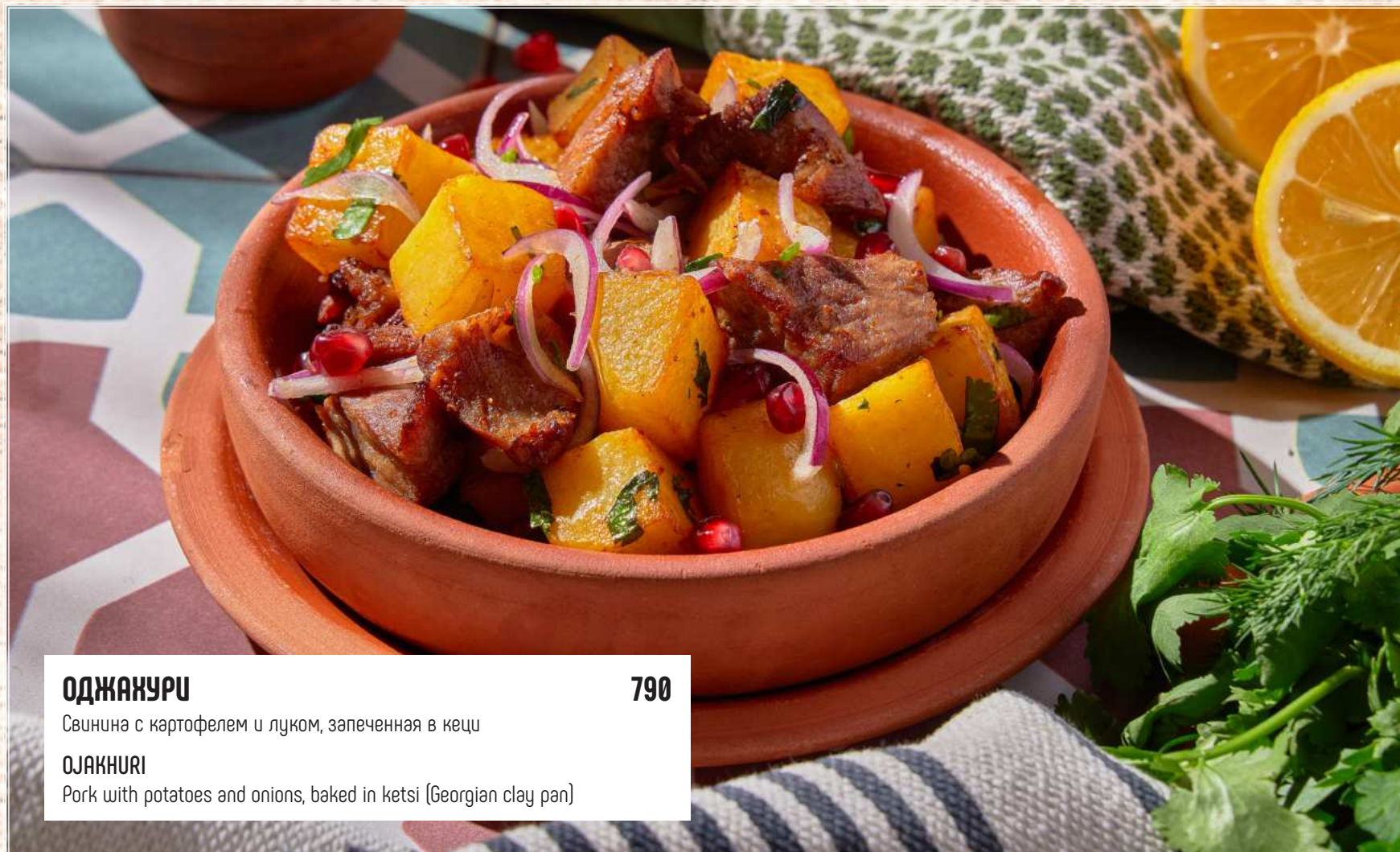
Баранина, томленная с баклажанами, томатами и картофелем, с добавлением ароматного бульона, кавказских специй и зелени

950

СНАПАКНИ

Lamb stewed with eggplants, tomatoes and potatoes in fragrant broth with Caucasian spices and herbs





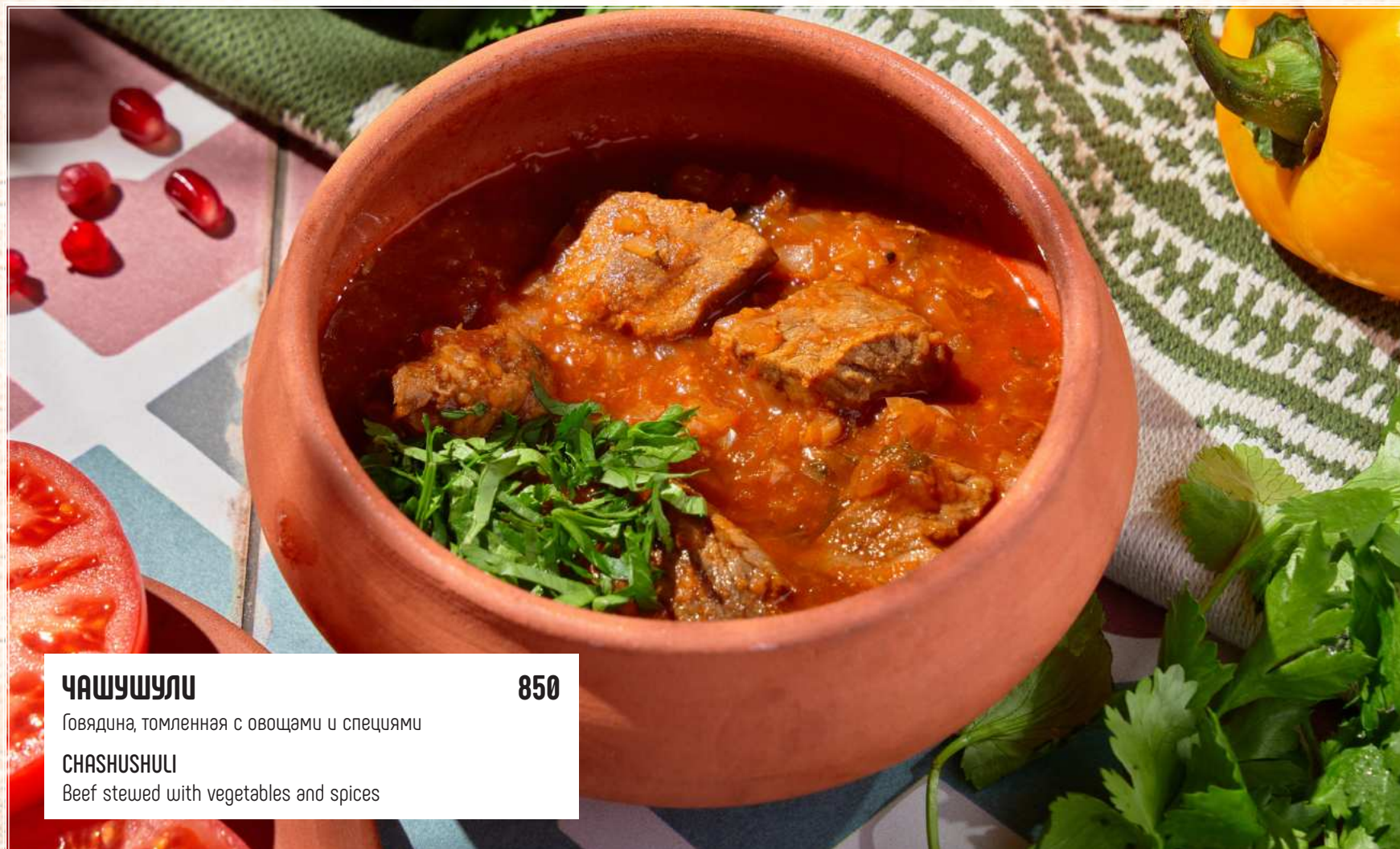
ОДЖАХУРИ

790

Свинина с картофелем и луком, запеченная в кеци

ODJAKHURI

Pork with potatoes and onions, baked in ketsi (Georgian clay pan)



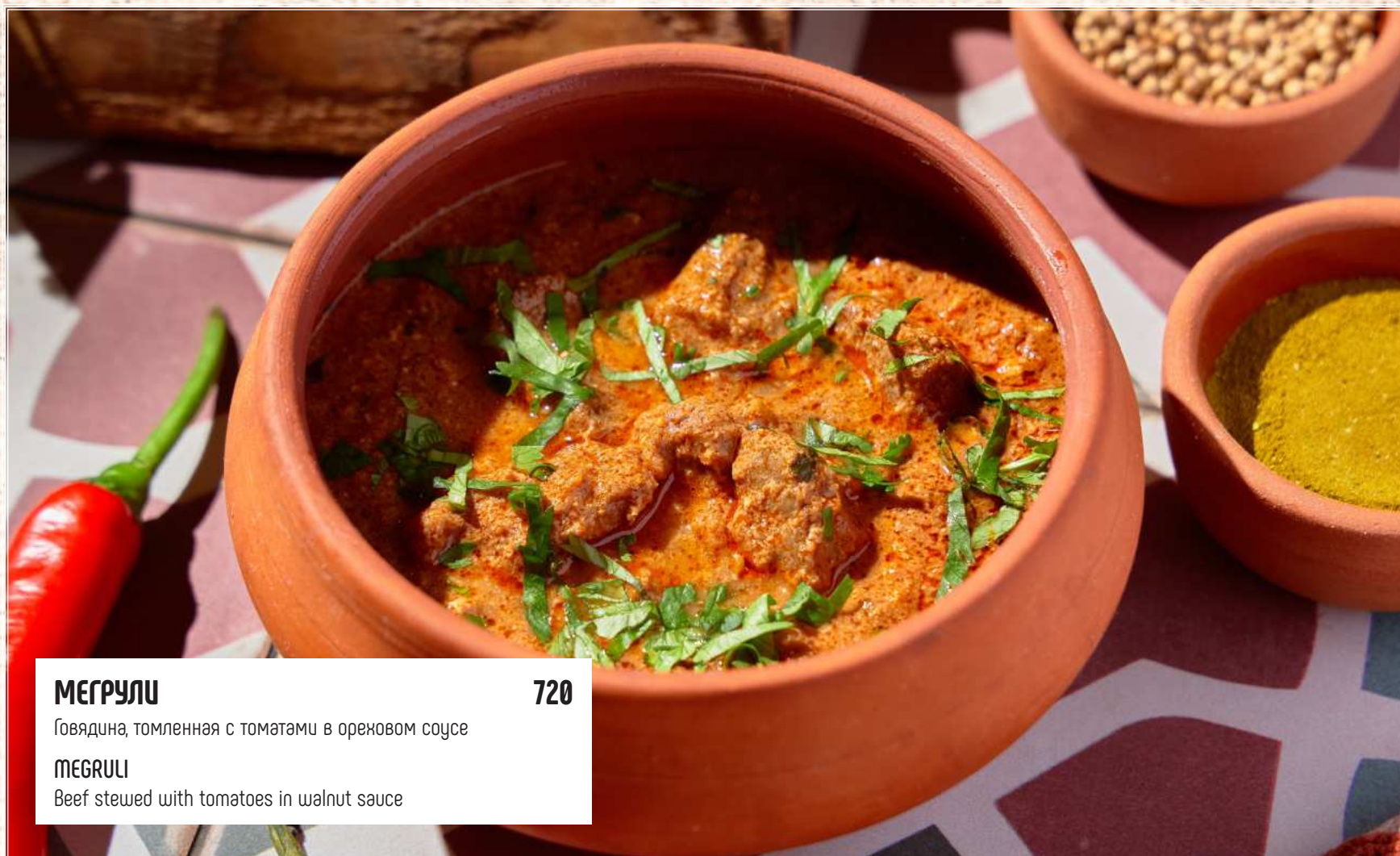
ЧАШУШУЛИ

850

Говядина, томленная с овощами и специями

CHASHUSHULI

Beef stewed with vegetables and spices



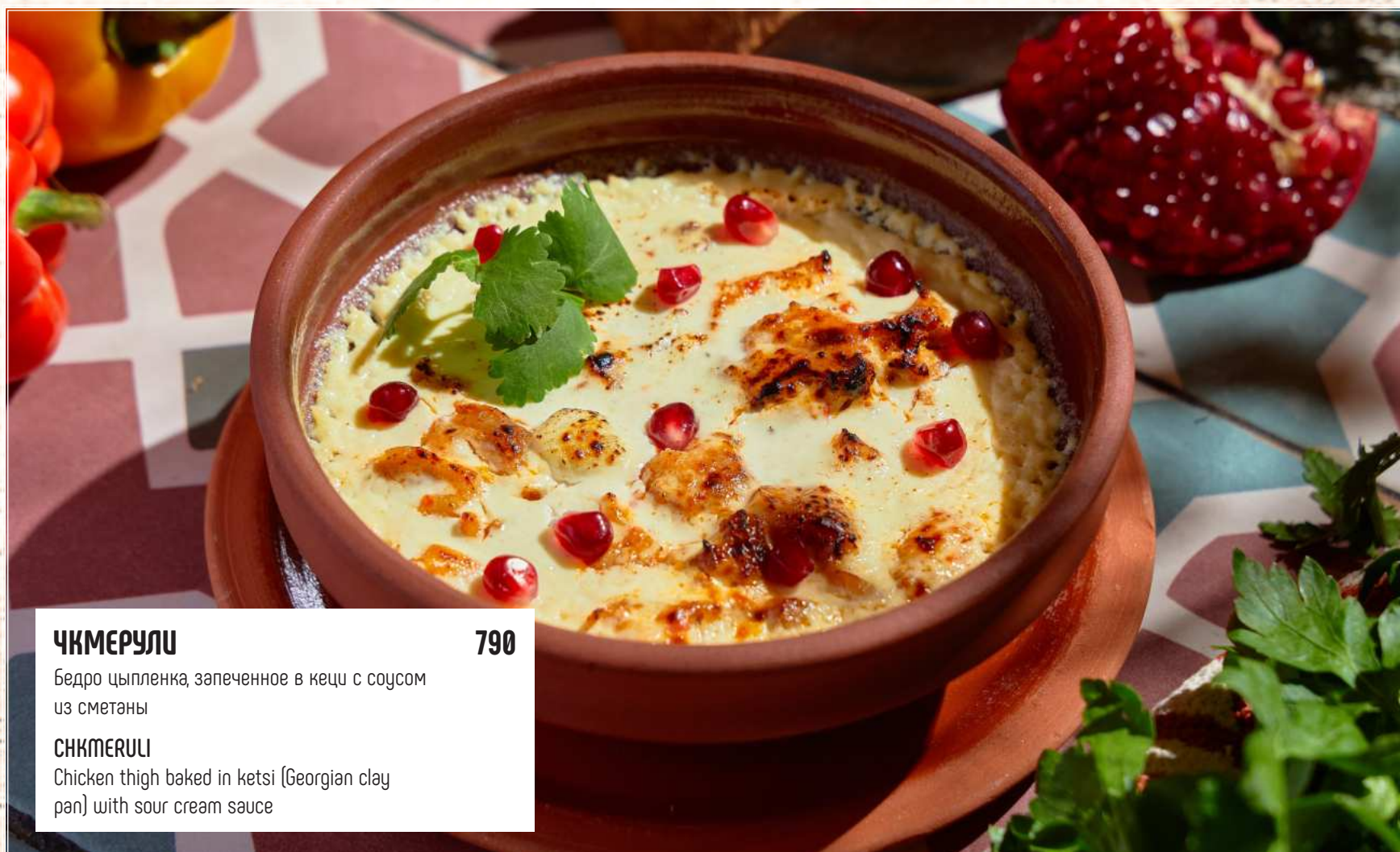
МЕГРУЛИ

720

Говядина, томленная с томатами в ореховом соусе

MEGRULI

Beef stewed with tomatoes in walnut sauce



ЧКМЕРУЛИ

790

Бедро цыпленка, запеченное в кеци с соусом из сметаны

CHKMERULI

Chicken thigh baked in ketsi (Georgian clay pan) with sour cream sauce

ВЫПЕЧКА | PASTRY

КАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
ADJARIAN KHACHAPURI

720



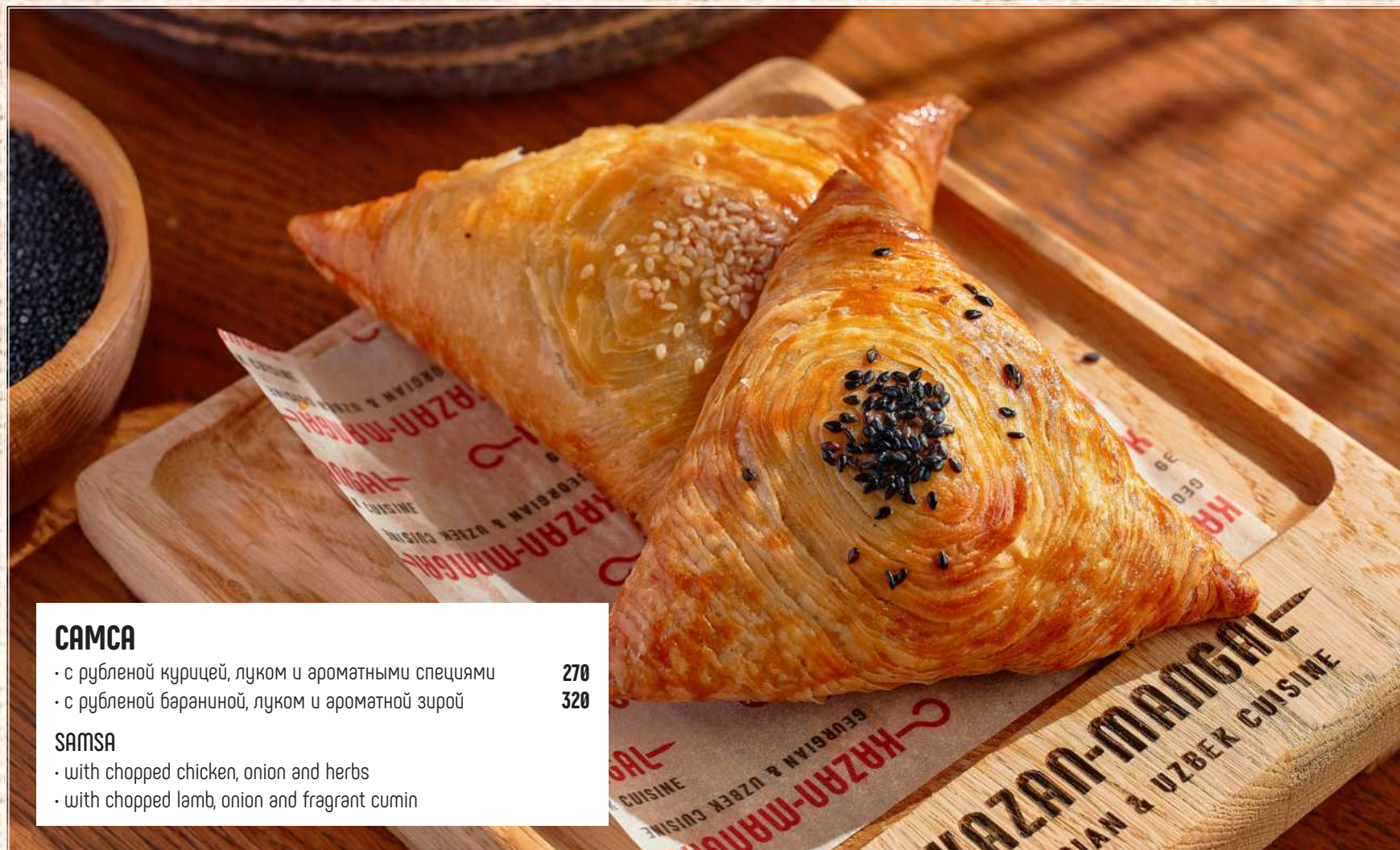
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN KHACHAPURI

750



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ
KHACHAPURI WITH SMOKED CHEESE

750



САМСА

- с рубленой курицей, луком и ароматными специями
- с рубленой бараниной, луком и ароматной зирой

270

320

SAMSA

- with chopped chicken, onion and herbs
- with chopped lamb, onion and fragrant cumin



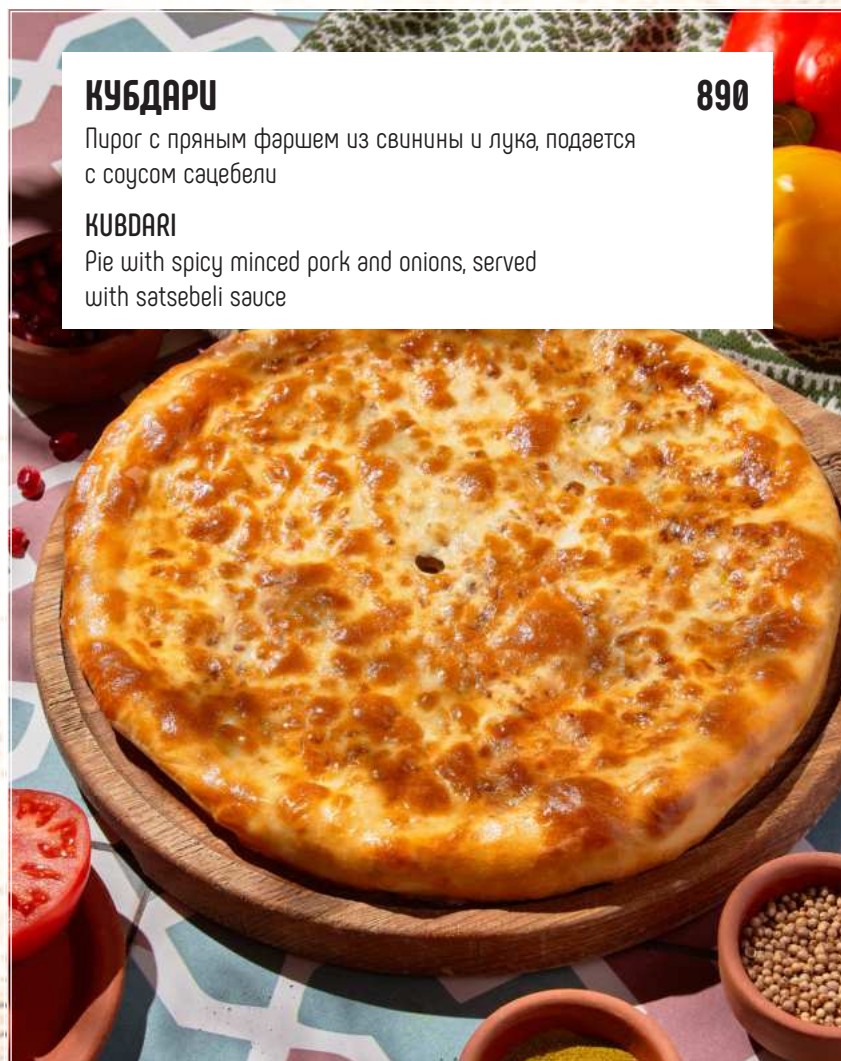
КАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

650

Готовится на углях

KACHAPURI ON A SKEWER

Cooked on charcoal



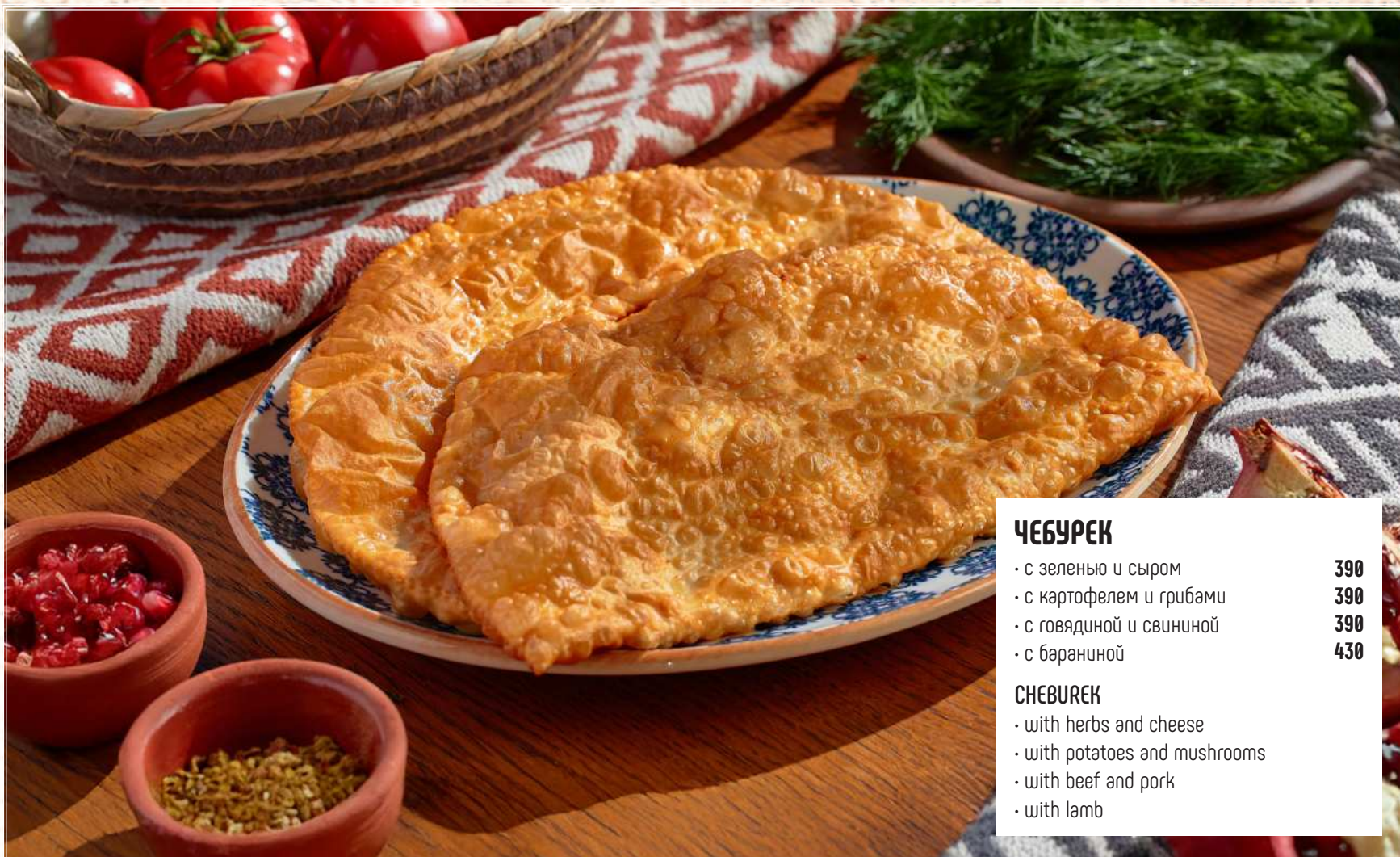
КУБДАРИ

890

Пирог с пряным фаршем из свинины и лука, подается с соусом сатсели

KUBDARI

Pie with spicy minced pork and onions, served with satsebeli sauce



ЧЕБУРЕК

- с зеленью и сыром **390**
- с картофелем и грибами **390**
- с говядиной и свиной **390**
- с бараниной **430**

CHEBUREK

- with herbs and cheese
- with potatoes and mushrooms
- with beef and pork
- with lamb



КУТАБ

- с зеленью и сыром **390**
- с картофелем и грибами **390**
- с говядиной и свиной **390**
- с бараниной **430**

QUTAB

- with herbs and cheese
- with potatoes and mushrooms
- with beef and pork
- with lamb

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ | GRILLED DISHES



ШАШЛИК

- из куриного бедра
- из свинины
- из баранины

750
850
1250

SHASHLIK

• chicken thigh • pork • lamb

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- из курицы
- из говядины и свинины
- из баранины

750
850
1250

LULA KEBAB

• chicken • beef & pork • lamb

КАРЕ ЯГНЕНКА
LAMB CHOPS

1650



ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ НА МАНГАЛЕ
GRILLED LAMB TONGUES

1350



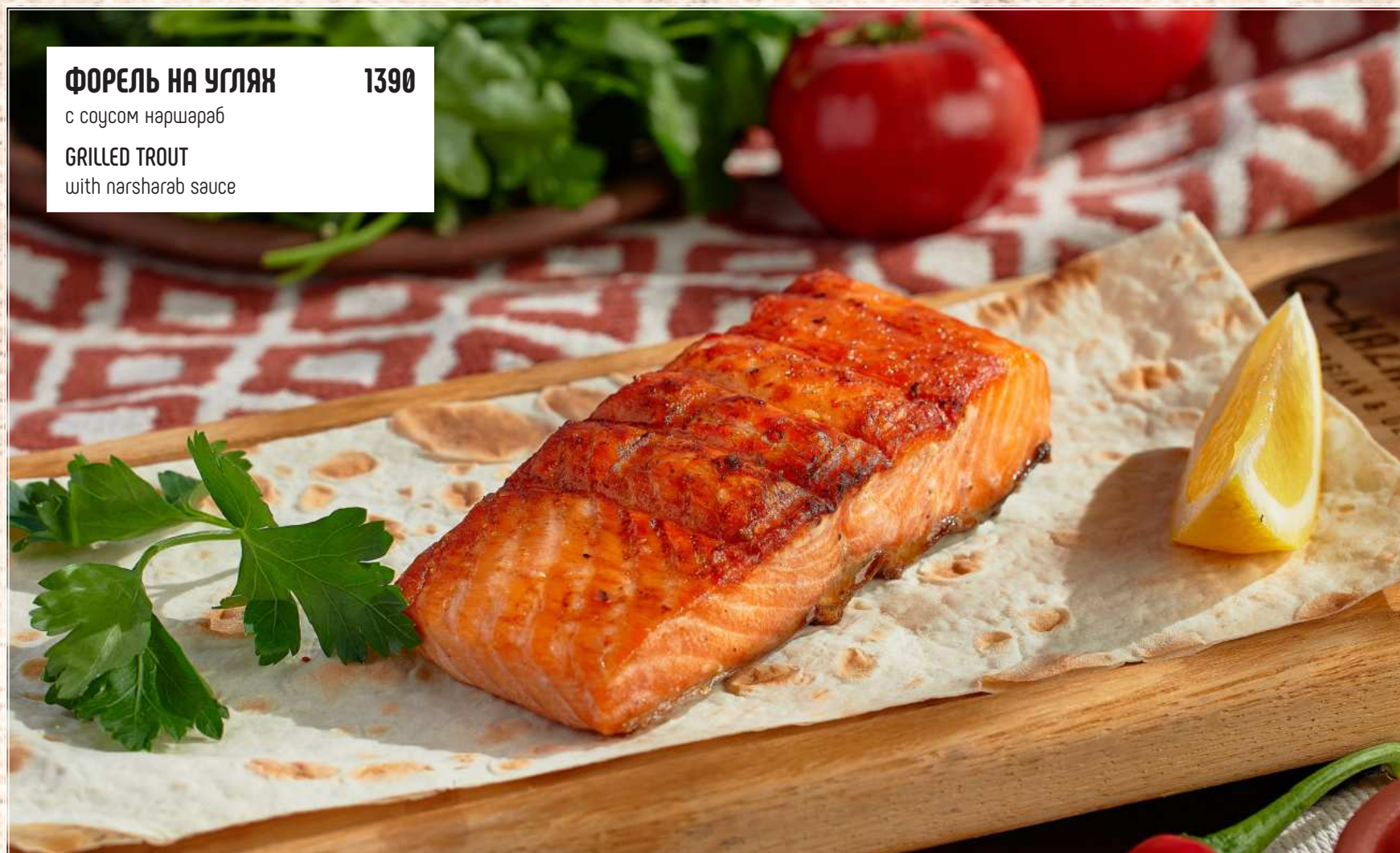
ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ

1390

с соусом наршараб

GRILLED TROUT

with narsharab sauce



СУБАС НА МАНГАЛЕ

1350

GRILLED SEA BASS



ОВОЦЫ-ГРИЛЬ

• картофель	320
• сладкий перец	380
• томат	380
• шампиньоны	380
• цукини	380
• баклажан	380

GRILLED VEGETABLES

- Potatoes
- Bell peppers
- Tomatoes
- Mushrooms
- Zucchini
- Eggplants





СОУСЫ

Наршараб / сметана / ткемали / сәцебели / аджика / кетчуп / мацони с чесноком

190

SAUSES

Narsharab (pomegranate sauce) / sour cream / tkemali / satsebel (spicy tomato paste) / adjika (spicy vegetable sauce) / ketchup / matsoni (georgian yoghurt) with garlic

ХЛЕБ | BREAD



АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	190
ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ	190
УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА	190
ARMENIAN LAVASH	
GEORGIAN LAVASH	
UZBEK FLATBREAD	

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

ДОМАШНЕЕ ГРУЗИНСКОЕ ВАРЕНЬЕ

290

Грецкий орех, белая черешня, шелковица, тыква, инжир, кизил, айва

GEORGIAN HOMEMADE JAM

Walnut, white cherry, mulberry, pumpkin, fig, cornel, quince



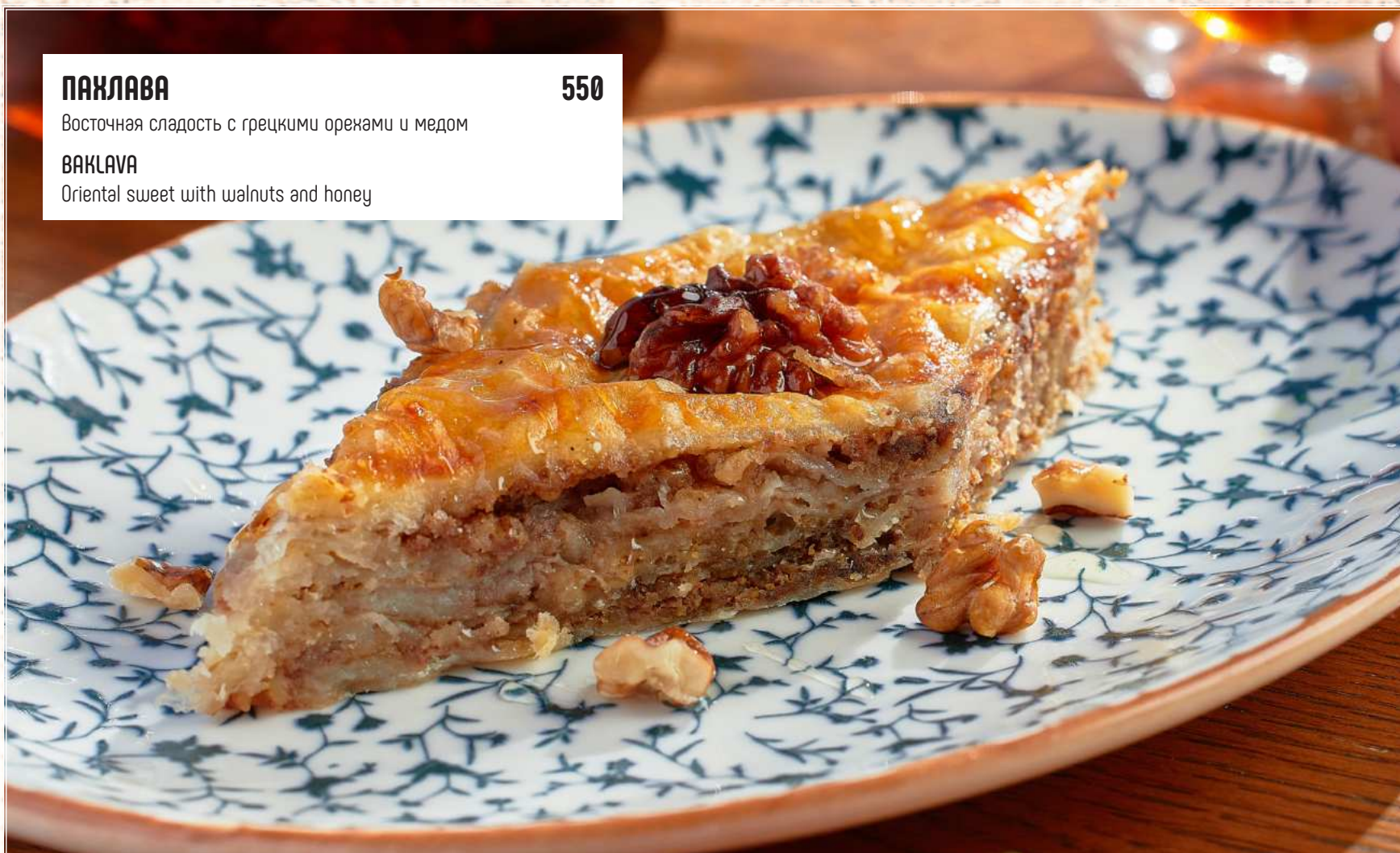
ПАКЛАВА

550

Восточная сладость с грецкими орехами и медом

BAKLAVA

Oriental sweet with walnuts and honey



НАПОЛЕОН

550

Классический десерт из слоеного теста с заварным кремом

NAPOLEON

Classic puff pastry dessert with custard



ЗГАПАРИ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ

590

Шоколадный бисквит с черносливом и орехами, пропитанный сметанным кремом

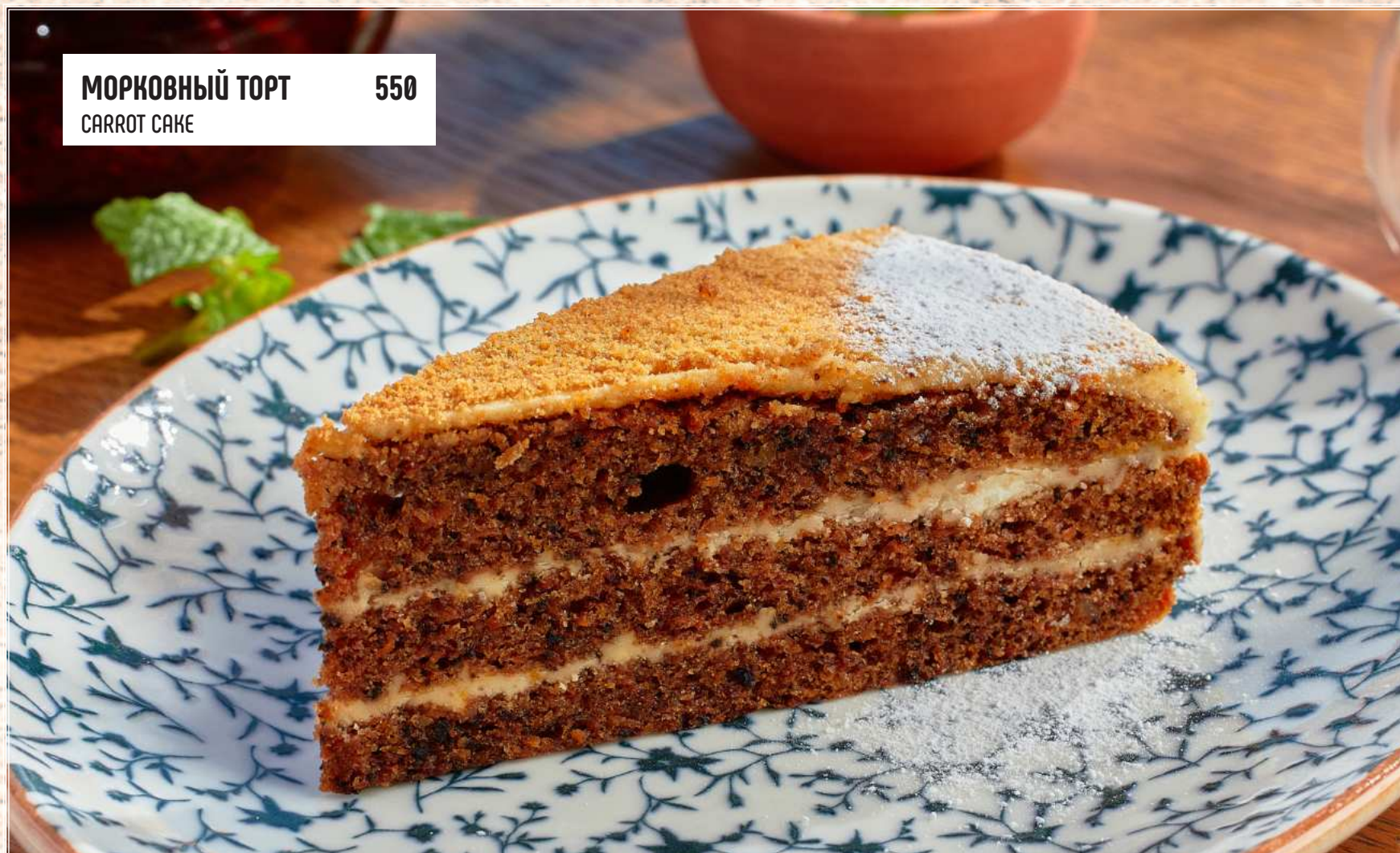
ZGAPARI CAKE WITH PRUNES AND NUTS

Chocolate sponge cake with prunes, nuts and sour cream



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
CARROT CAKE

550



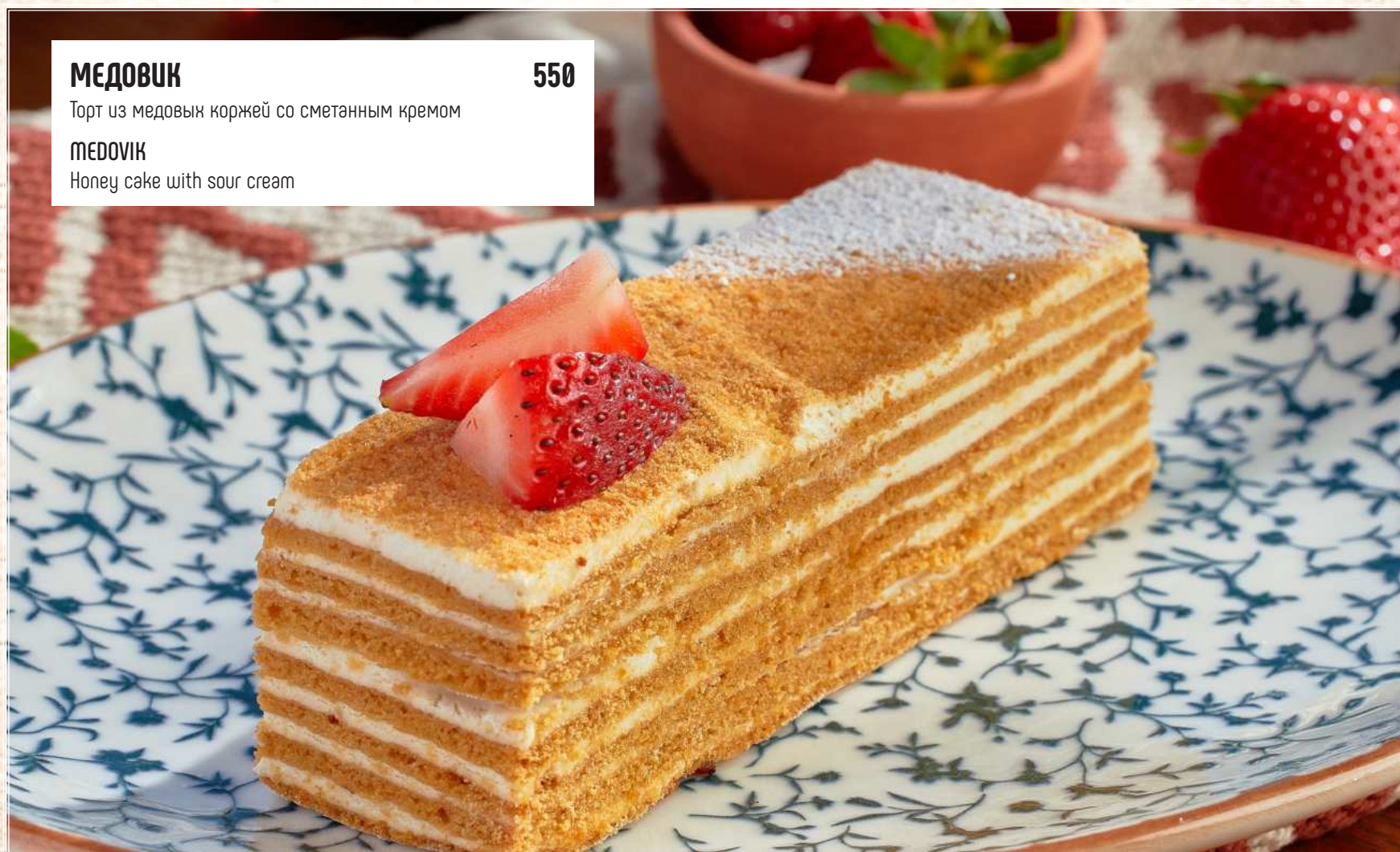
МЕДОВИК

550

Торт из медовых коржей со сметанным кремом

МЕДОВИК

Honey cake with sour cream



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1900
FRUIT PLATE



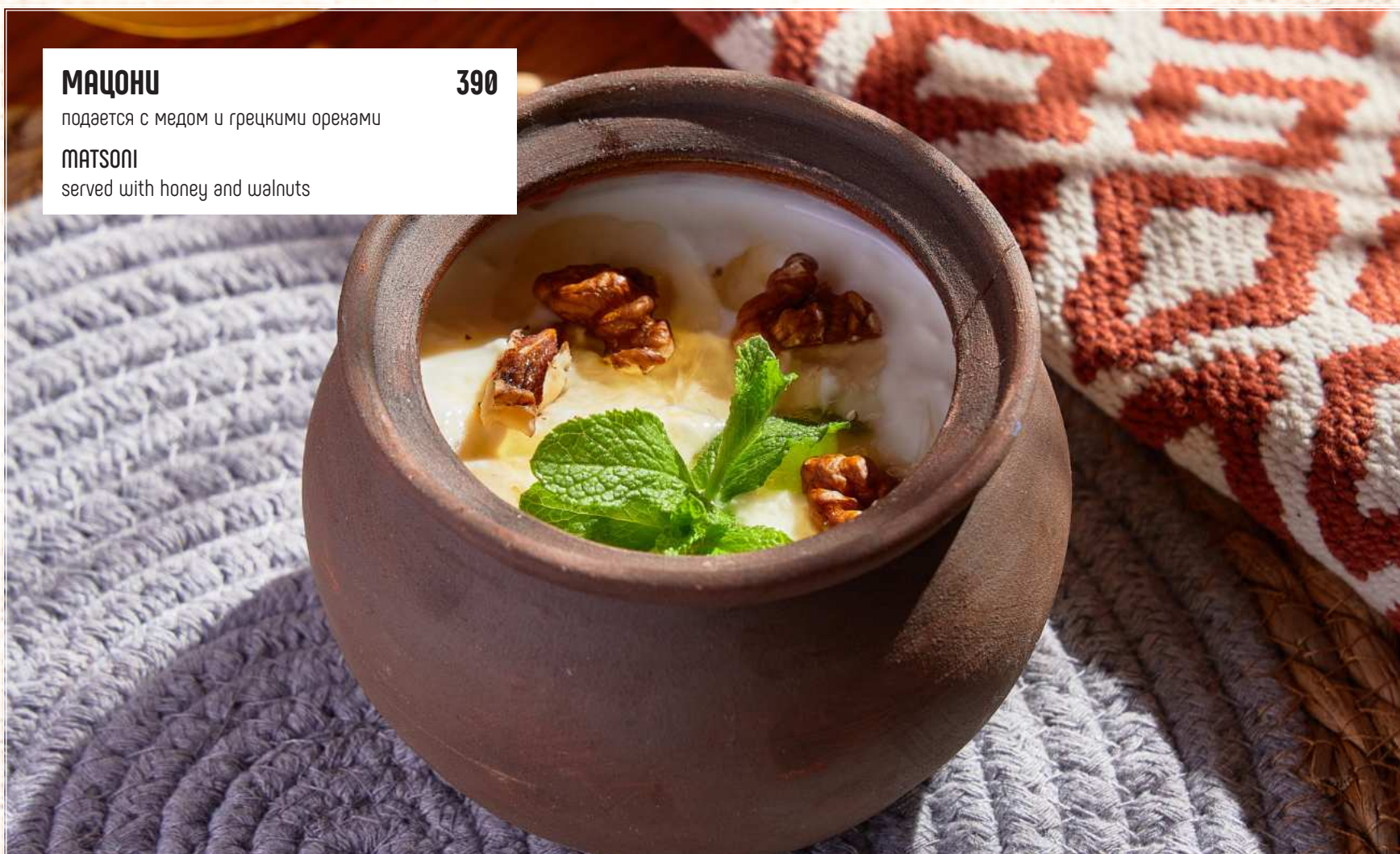
МАЦОНИ

390

подаётся с медом и грецкими орехами

MATSONI

served with honey and walnuts



ЧАЙНЫЙ НАБОР

650

Орешки со сгущенным молоком,
шоколадная колбаса, чурчхела

TEA SET

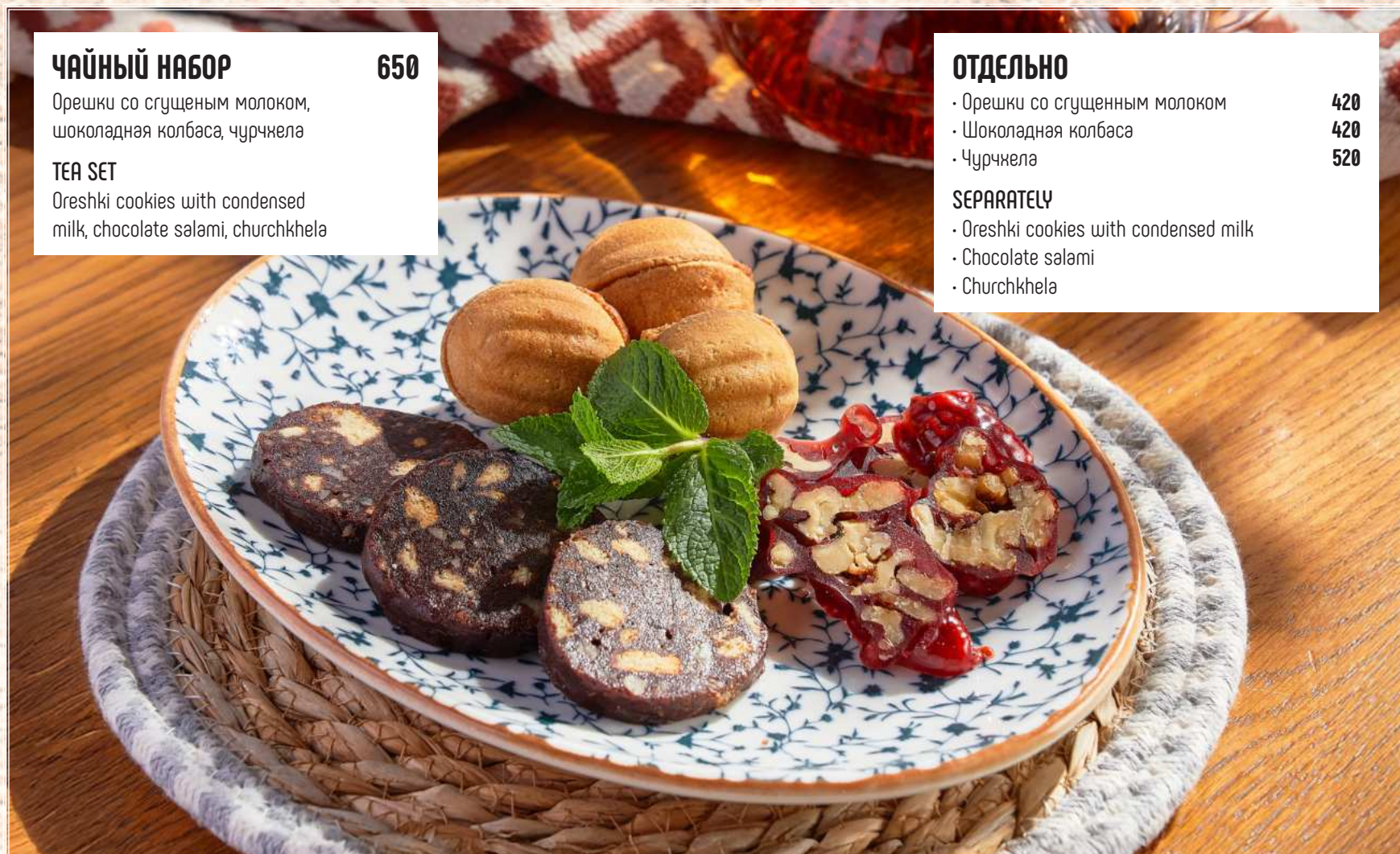
Oreshki cookies with condensed
milk, chocolate salami, churchkhela

ОТДЕЛЬНО

- Орешки со сгущенным молоком 420
- Шоколадная колбаса 420
- Чурчхела 520

SEPARATELY

- Oreshki cookies with condensed milk
- Chocolate salami
- Churchkhela



МОРОЖЕНОЕ

220

В ассортименте (1 шарик)
клубника, шоколад, ваниль

ICE CREAM

Assorted (1 ball)
strawberry, chocolate, vanilla



СОРБЕТ

250

В ассортименте (1 шарик)
малина, облепиха, лимон

SORBET

assorted (1 ball)
raspberry, sea buckthorn, lemon



Restaurants & Cafe

**Re
ca**
reca.rest



📍 Кожевенная линия, 40Е, Севкабель Порт ☎ +7 812 910 96 97

📍 Долгоозёрная, 14/2, ТРК «5 Озёр» ☎ + 7 812 904-44-24

📍 Невский, 15 ☎ + 7 812 900-41-01

📍 Малая Морская, 13 ☎ + 7 812 905-41-44

#kazanmangalspb