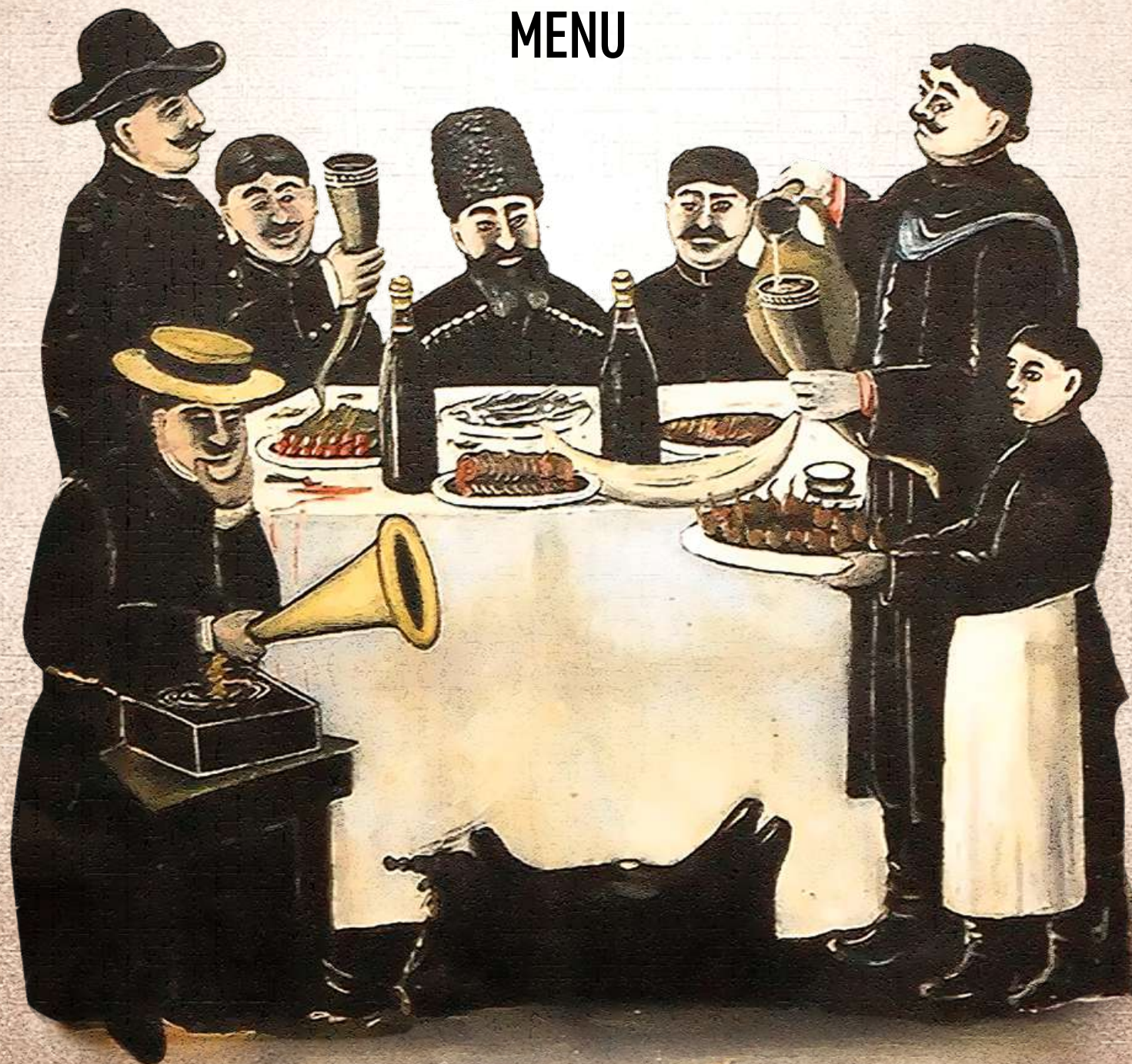


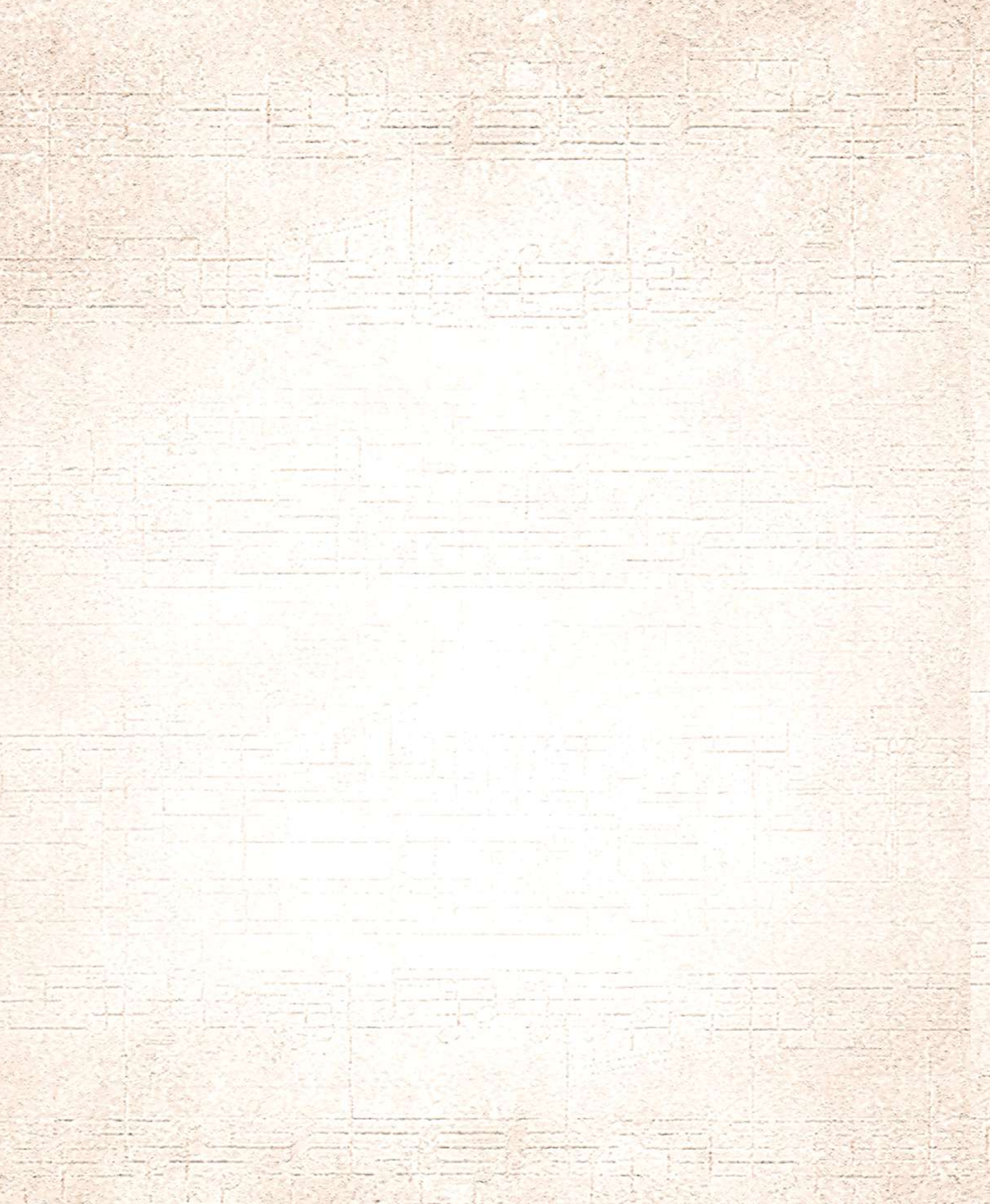
KAZAN-MANGAL

GEORGIAN & UZBEK CUISINE

МЕНЮ

MENU





ЗАВТРАКУ | BREAKFAST

БРИОШЬ С ВЕТЧИНОЙ
BRIOCHE WITH HAM

650



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

850





ШАКШУКА
SHAKSHUKA

620



ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ
и творожным сыром
OMELETTE WITH TOMATOES
and cream cheese

590

БОЛЬШОЙ ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК 850

Люля-кебаб из курицы, ячница глазунья, салат овощной, лобло, лепешка, соус сачебели

BIG GEORGIAN BREAKFAST

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



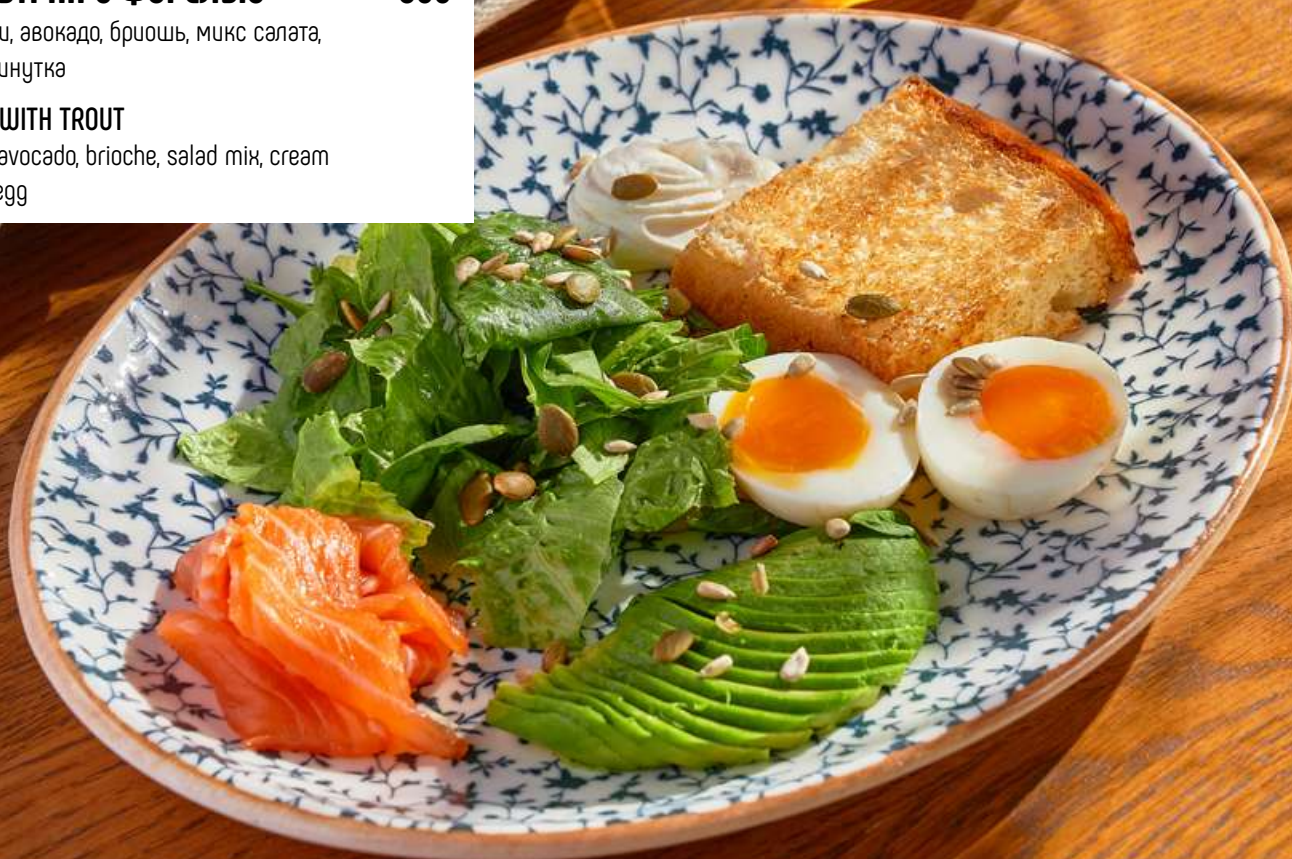
БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК С ФОРЕЛЬЮ

890

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

590
850

ZUCCHINI PANCAKES

- with sour cream
- with lightly salted trout



ОВСЯНАЯ КАША

490

с клубничным конфи и грецким орехом

OATMEAL

with strawberry confit and walnuts

ЗАКАЖИТЕ ОТДЕЛЬНО

- Яичница из двух яиц 250
- Яичница из трех яиц 320
- Овсяная каша со сливочным маслом 420
- Форель слабой соли 350
- Ветчина из индейки 170
- Свежие томаты 170
- Сыр сулугуни 170
- Авокадо 170

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 420
- с грузинским вареньем 420
- с форелью слабой соли 550

CREPES (3 PIECES)

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



СЫРНИКИ С КЛУБНИЧНЫМ КОНФИ 550
COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH STRAWBERRY
CONFIT



МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ 420
MATSONI YOGURT WITH HONEY AND NUTS



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | APPETIZERS

МЯСНОЕ АССОРТУ

1250

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

MEAT PLATE

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



АССОРТУ ДОМАШНИХ СЫРОВ

990

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

850



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

790

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

HOMEMADE PICKLES

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



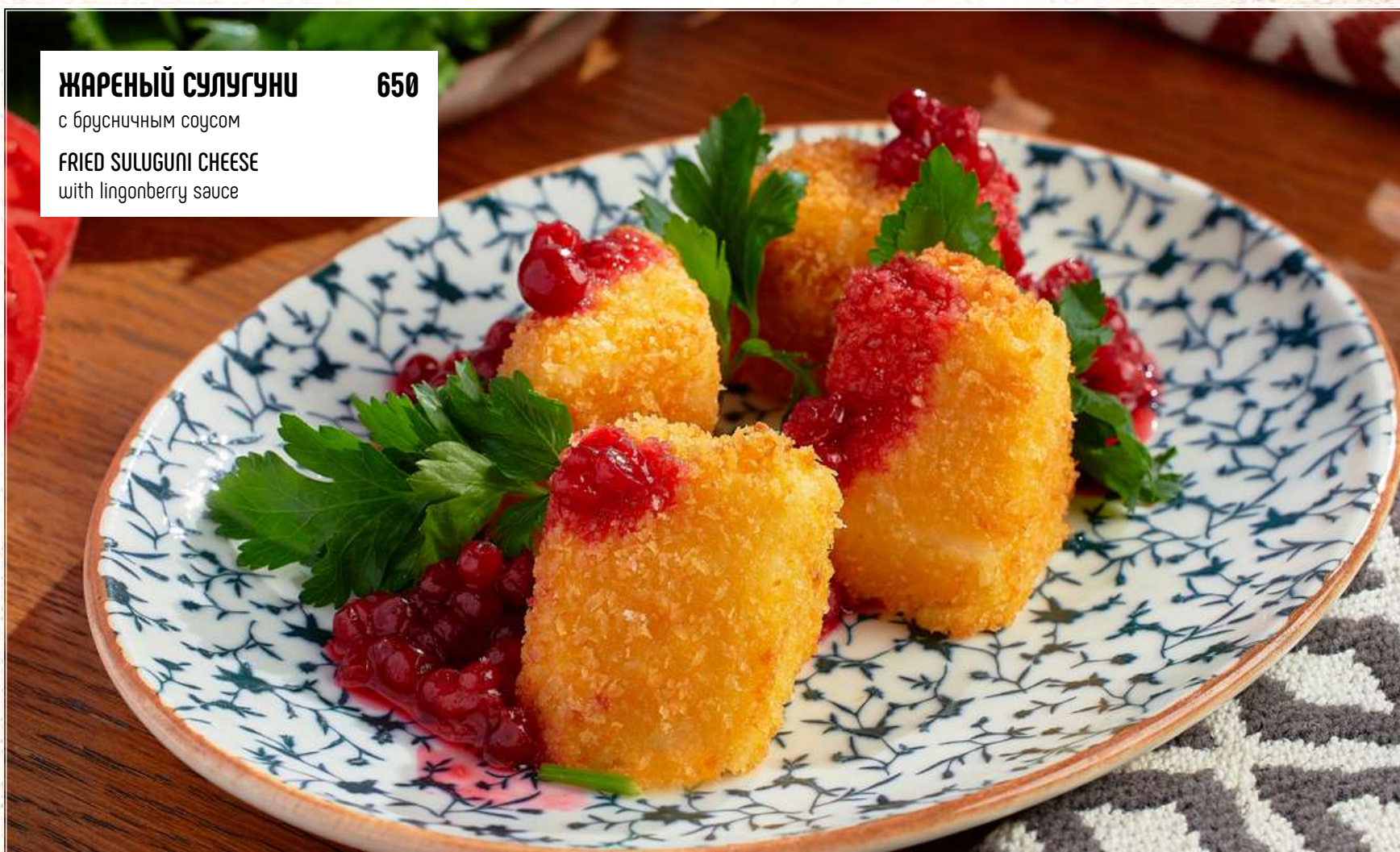
САЦИВИ

650

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

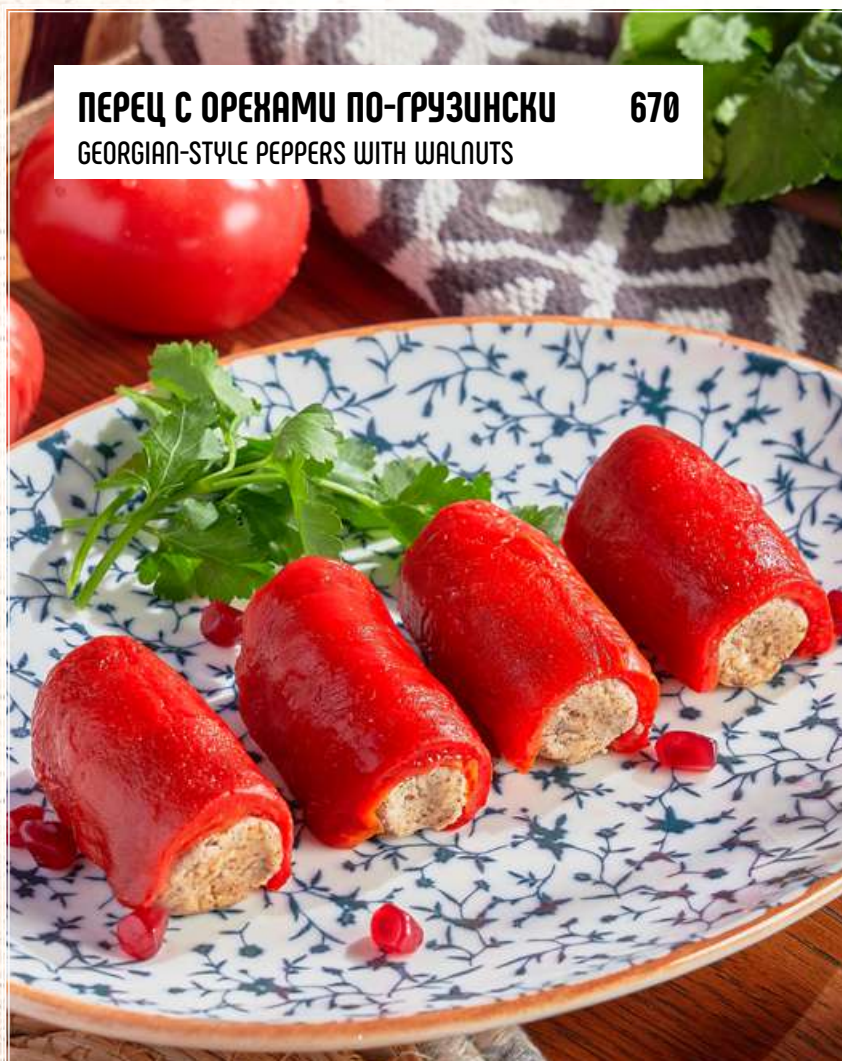
FRIED SULUGUNI CHEESE

with lingonberry sauce

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ 750
GEORGIAN-STYLE EGGPLANT WITH WALNUTS



ПЕРЕЦ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ 670
GEORGIAN-STYLE PEPPERS WITH WALNUTS



АҮРАН 390

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

AYRAN

Traditional Caucasian yoghurt drink with mint, basil and apple

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

550

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



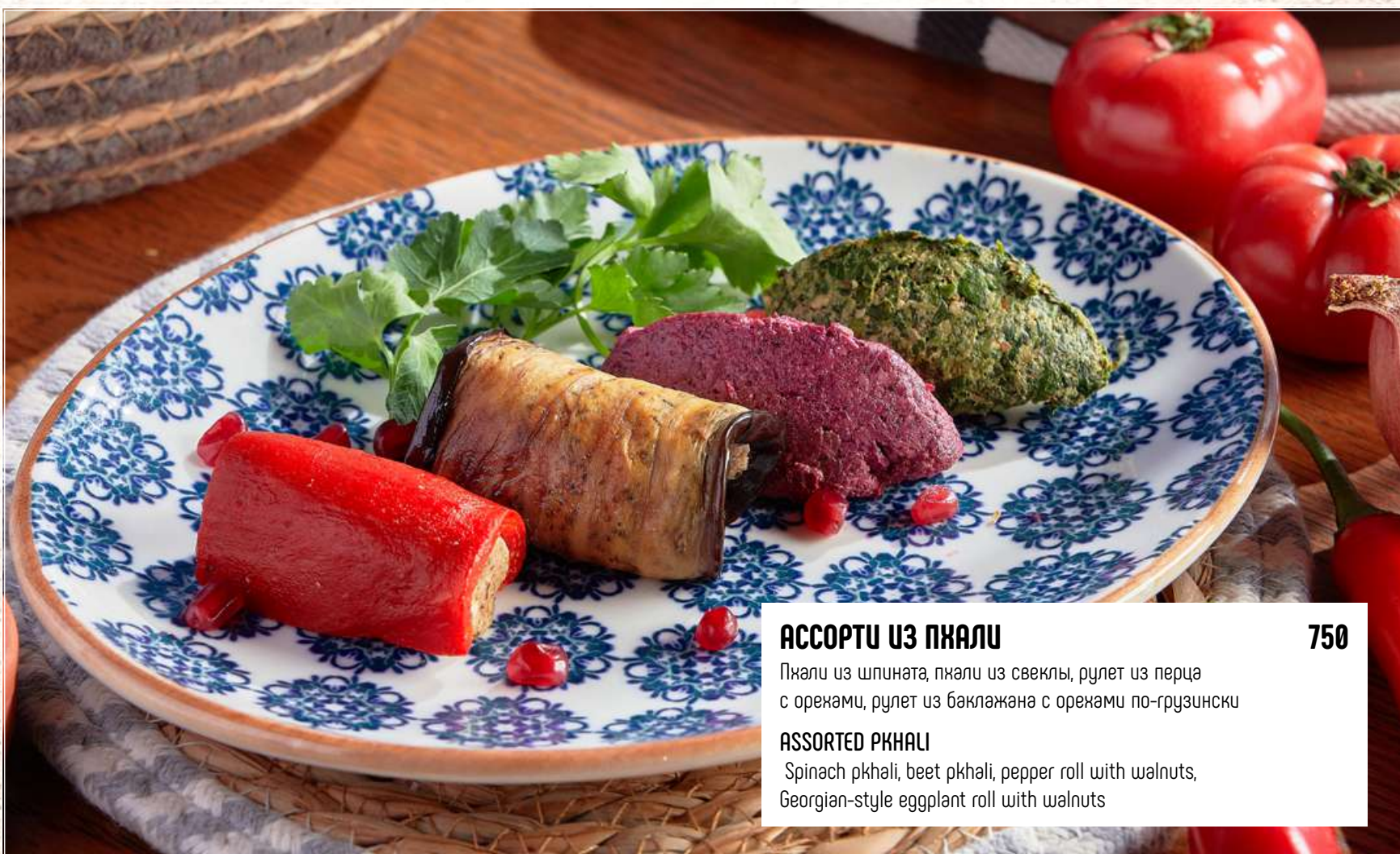
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

550

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

750

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

790

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 790

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

720

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

750

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 ТБИЛСУРИ

690

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

690

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

KUTAISI SALAD

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



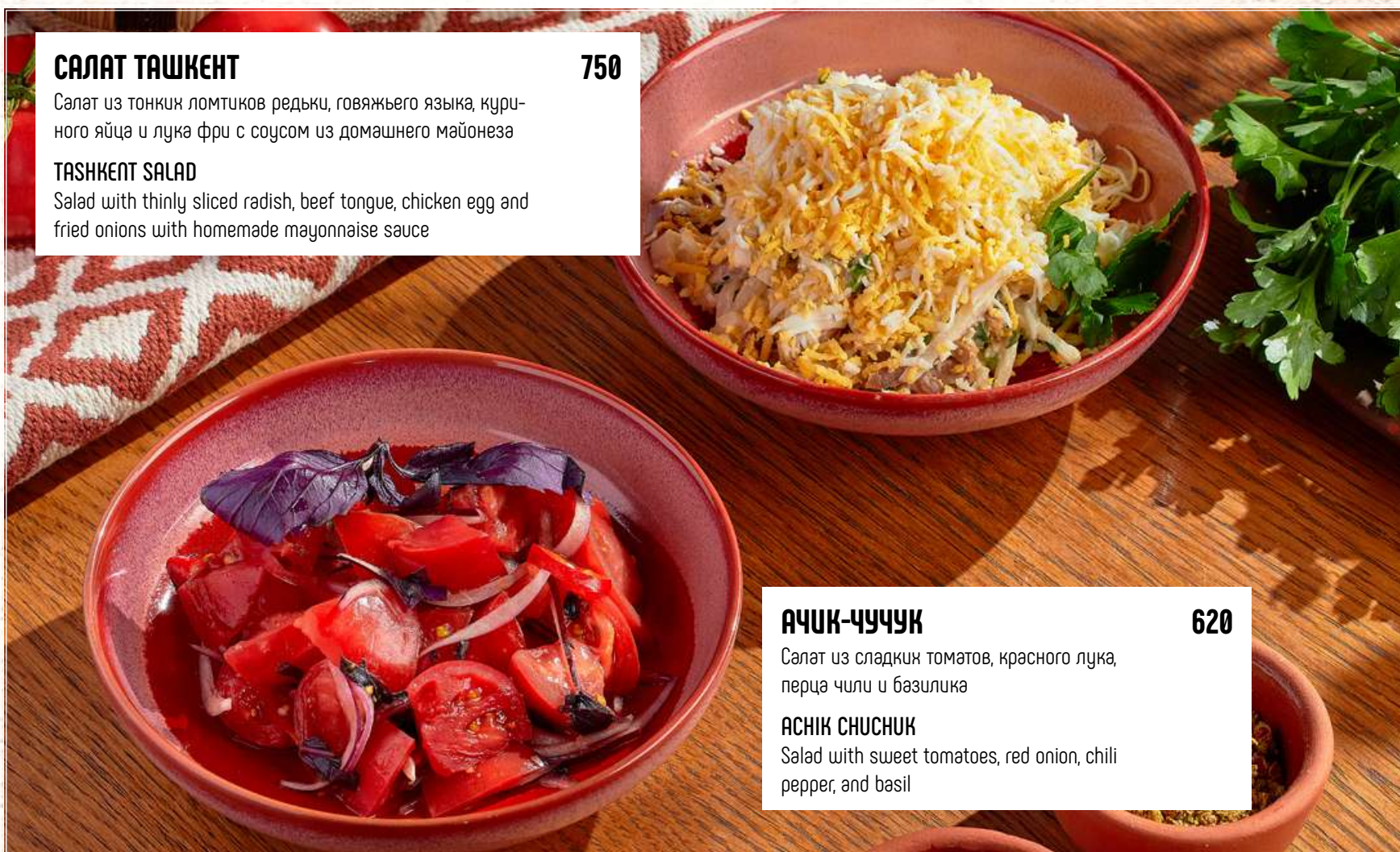
САЛАТ ТАШКЕНТ

750

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

620

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

1190

Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и нутом

LAMB SOUP WITH KOFTA

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





ШУРПА

850

Наваристый суп из баранины с овощами и нутом

SHURPA

Rich lamb soup with vegetables and chickpeas



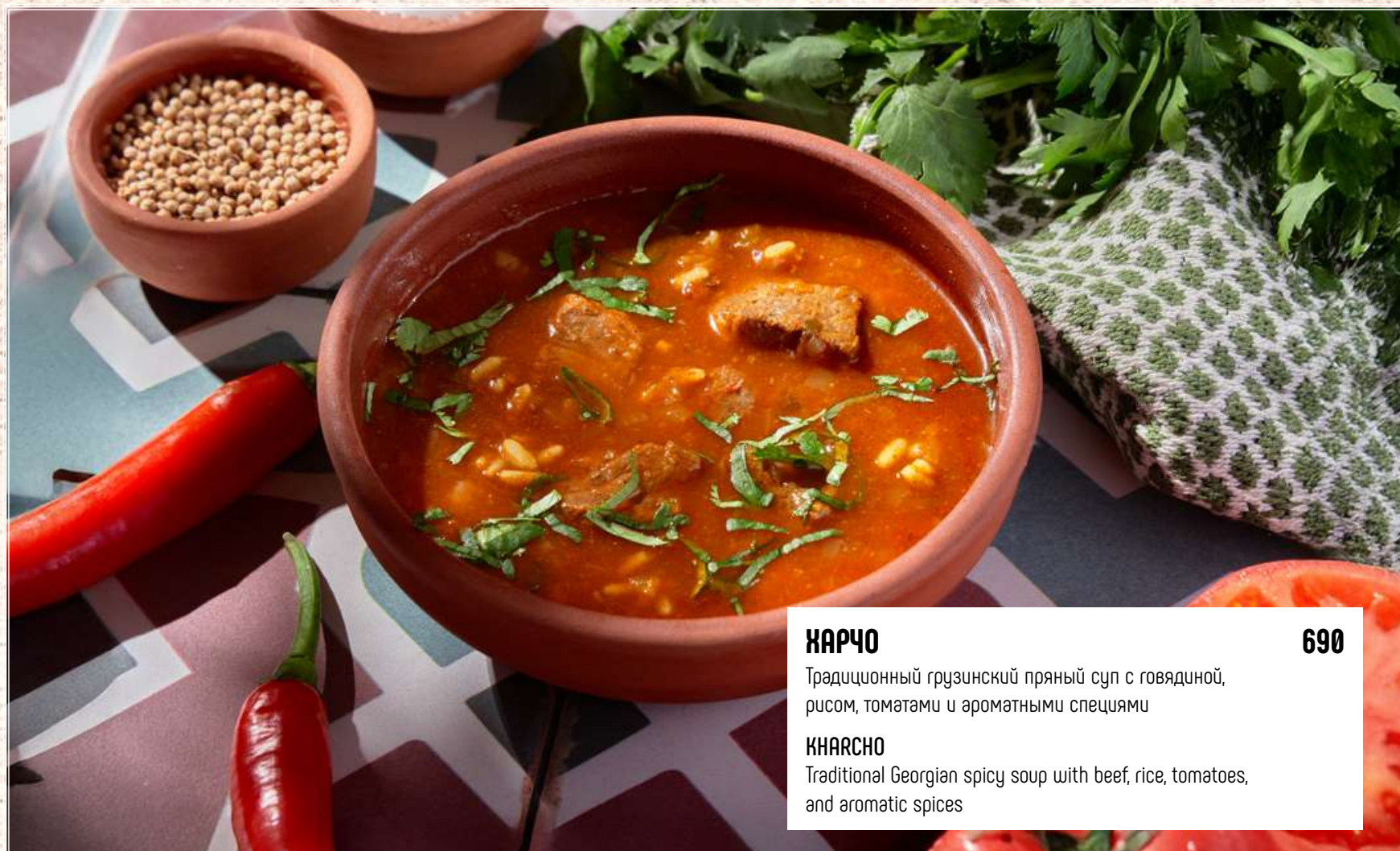
ЛАГМАН

850

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



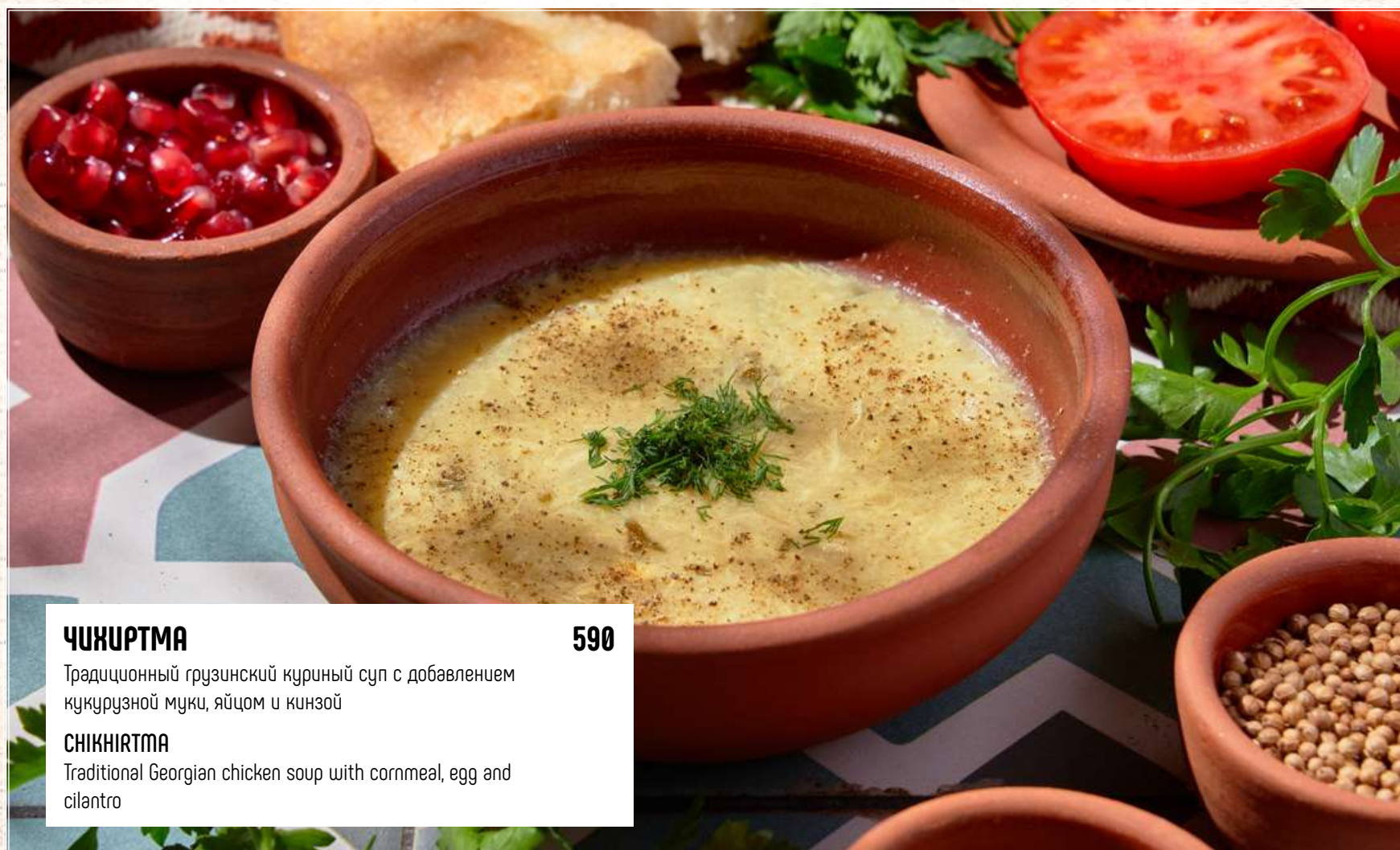
ХАРЧО

690

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

KNACHO

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



ЧИХИРТМА

590

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

CHIKHIRTMA

Traditional Georgian chicken soup with cornmeal, egg and cilantro



БАЛЫК-ШУРПА

790

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

550

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS



СЕТ 10 ХИНКАЛИ 1990
SET 10 KHINKALI

ХИНКАЛИ 1 ШТ.

- с сыром 190
- с грибами и картофелем 190
- с говядиной и свиной 220
- с говядиной 220
- с бараниной 240

ХИНКАЛИ 1 РС

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

ЖАРЕНЫЕ ХИНКАЛИ 1 ШТ.

- с сыром 190
- с грибами и картофелем 190
- с говядиной и свиной 220
- с говядиной 220
- с бараниной 240

FRIED KHINKALI 1 PC

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



ДОЛМА СО СВИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 890

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



ЛОБИО

590

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

650

АДЖАБСАНДАЛ

690

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

950

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





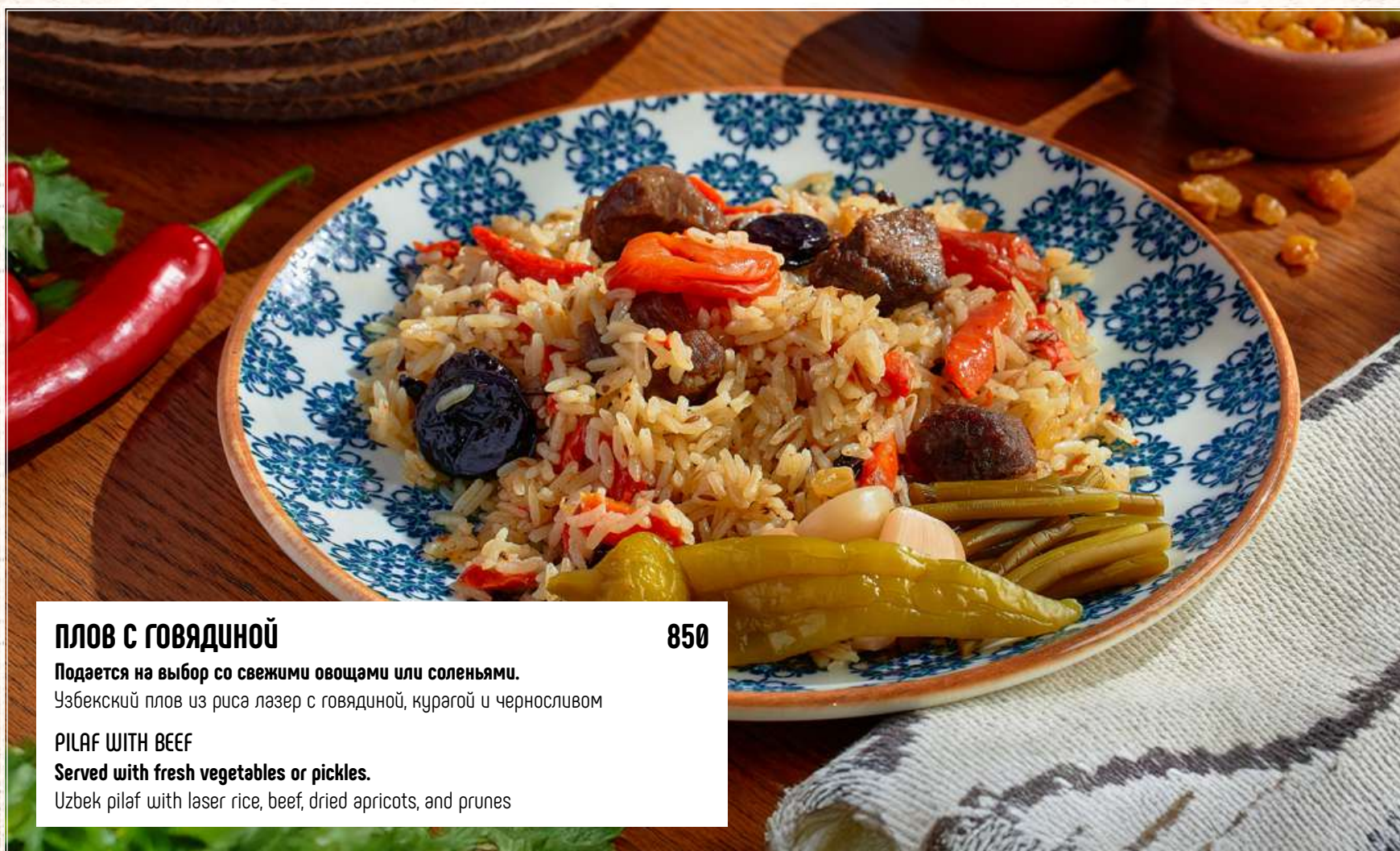
ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

750

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

850

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

890

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

КНАПУМ

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



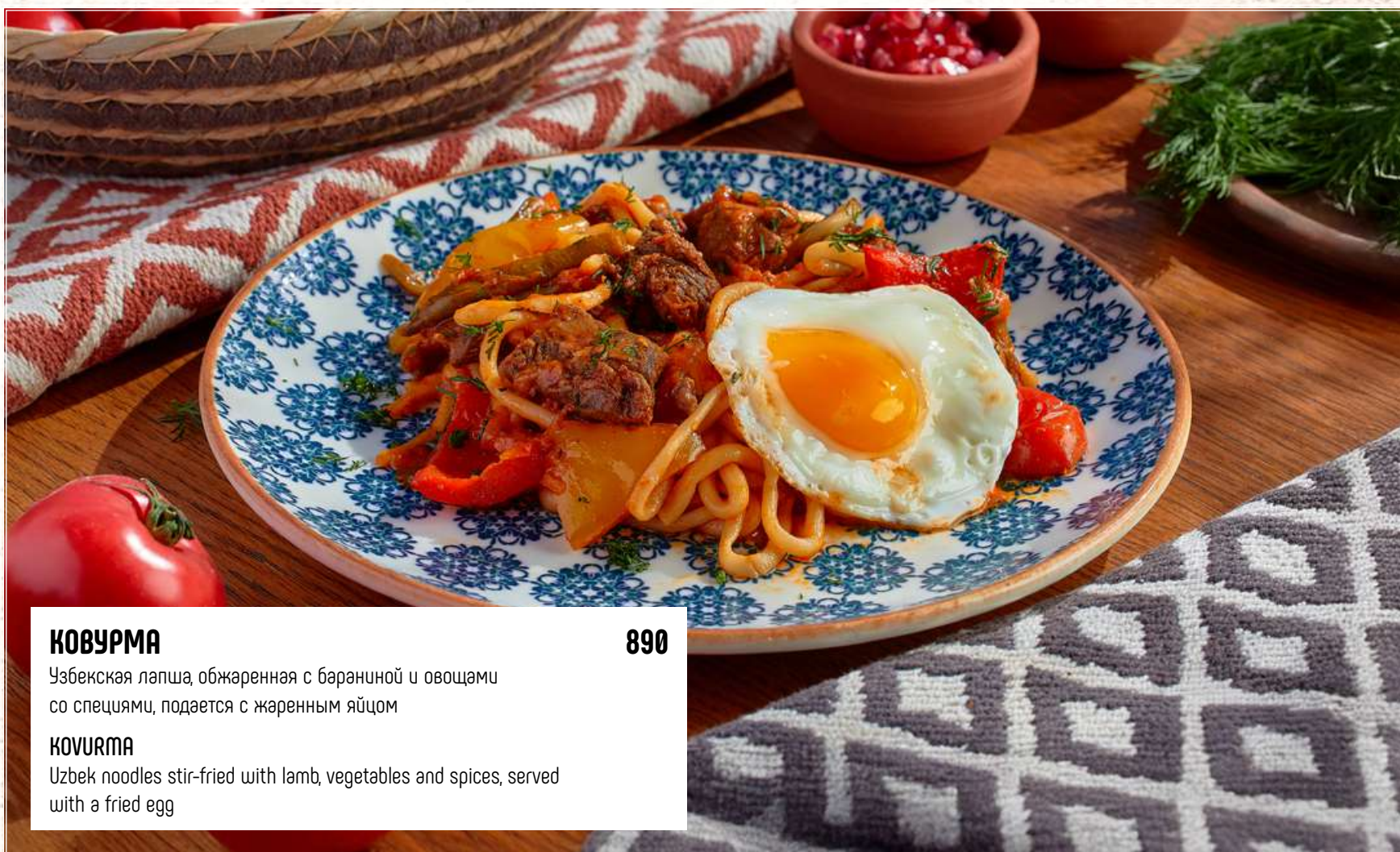
КОВУРМА

890

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

КОВУРМА

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



СВИНЫЕ РЕБРА

в соусе Наршараб

PORK RIBS

with Azerbaijan pomegranate sauce

950



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

подаётся с капустой по-гурийски и луком

CHICKEN TABAKA

served with Gurian style cabbage and onions

1150

ЧАХОХБИЛИ

790

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

СНАКНОКВИЦИ

Chicken thigh stewed with tomatoes, onions and herbs



ЧАНАХИ

990

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

СНАПАХИ

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



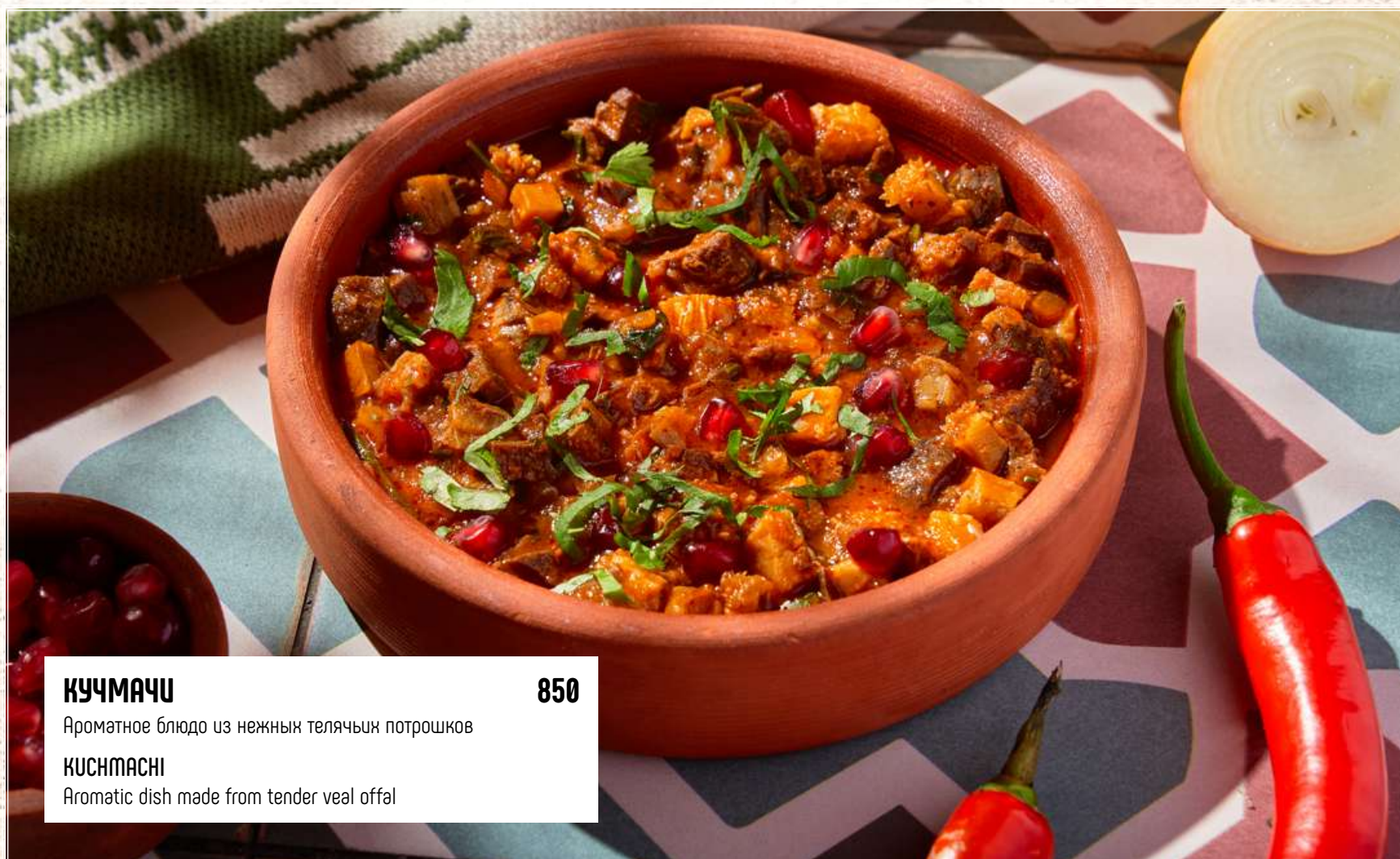
КУЧМАЧИ

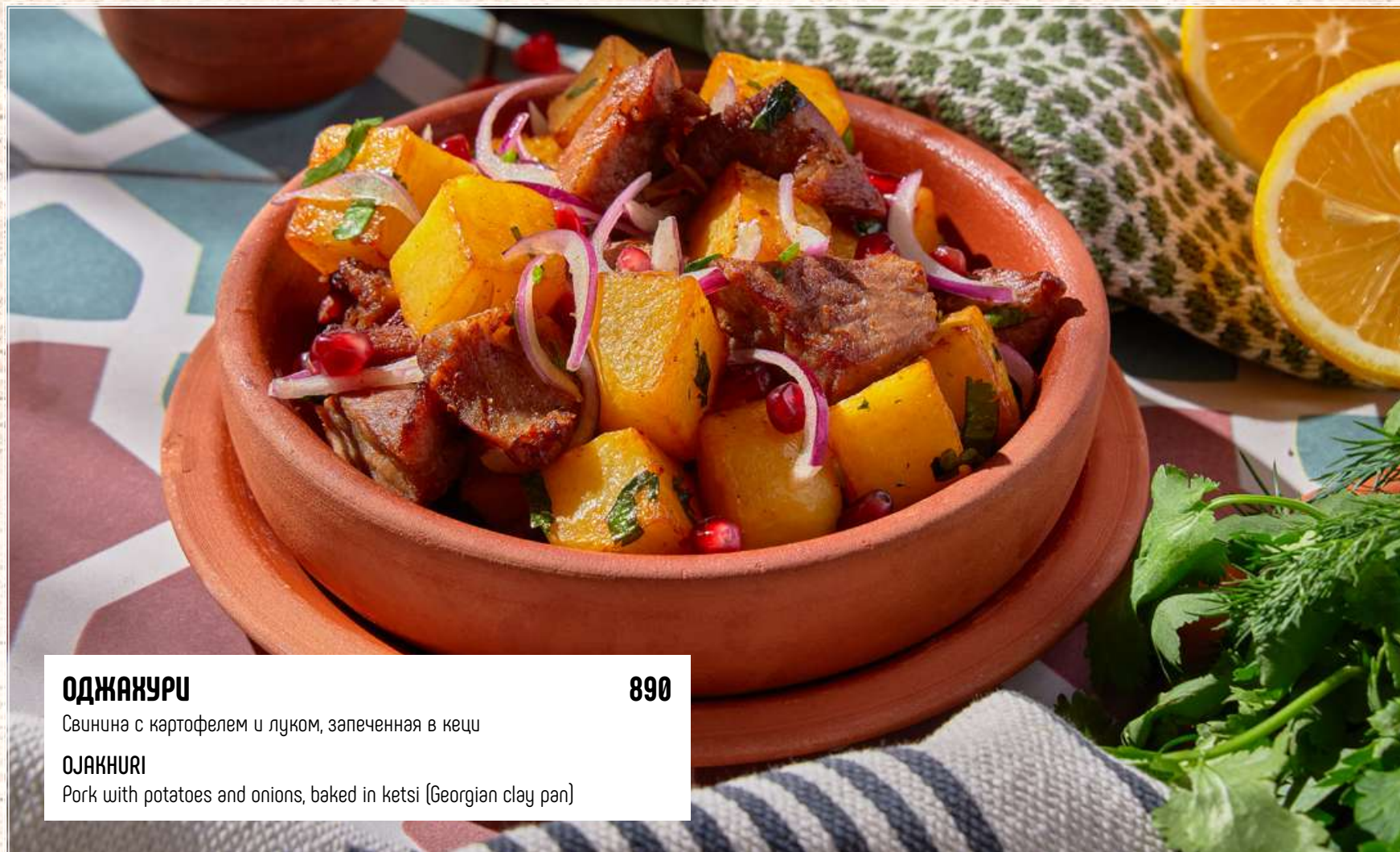
850

Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков

КУСМАЧИ

Aromatic dish made from tender veal offal





ОДЖАКУРИ

890

Свинина с картофелем и луком, запеченная в кеци

ODJAKHURI

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



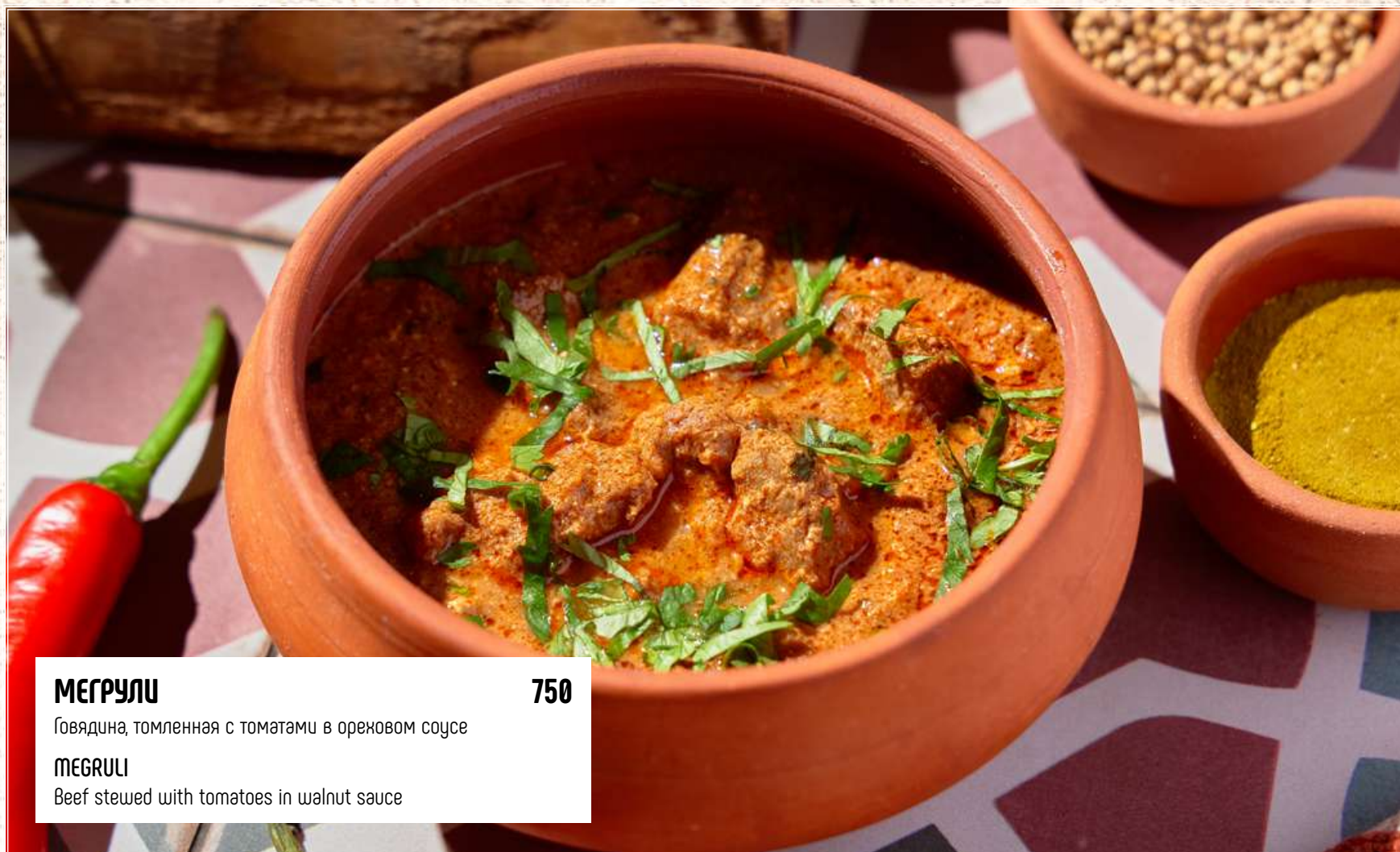
ЧАШУШУЛИ

890

Говядина, томленная с овощами и специями

CHASHUSHULI

Beef stewed with vegetables and spices



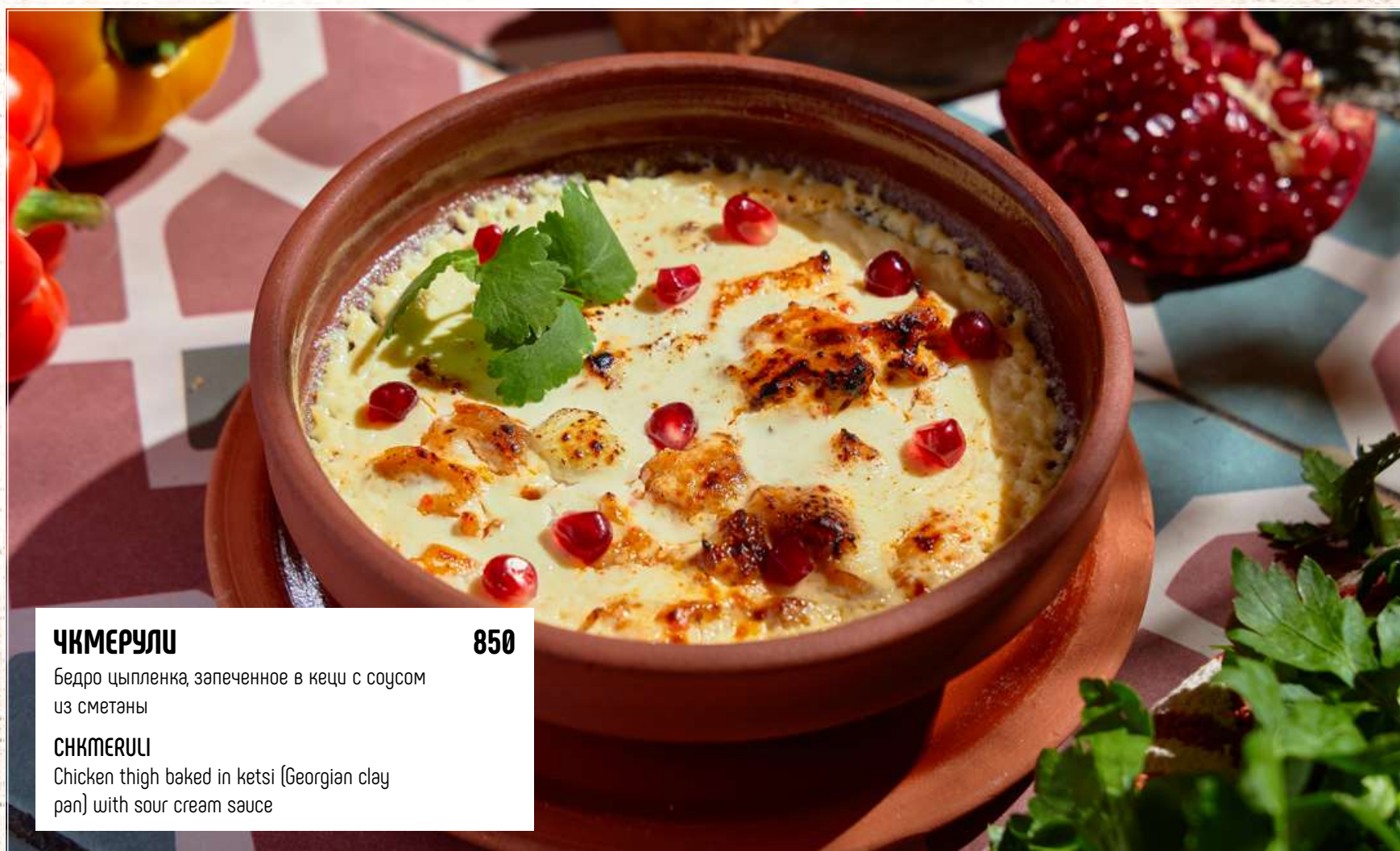
МЕГРУЛИ

750

Говядина, томленая с томатами в ореховом соусе

MEGRULI

Beef stewed with tomatoes in walnut sauce



ЧКМЕРУЛИ

850

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

790



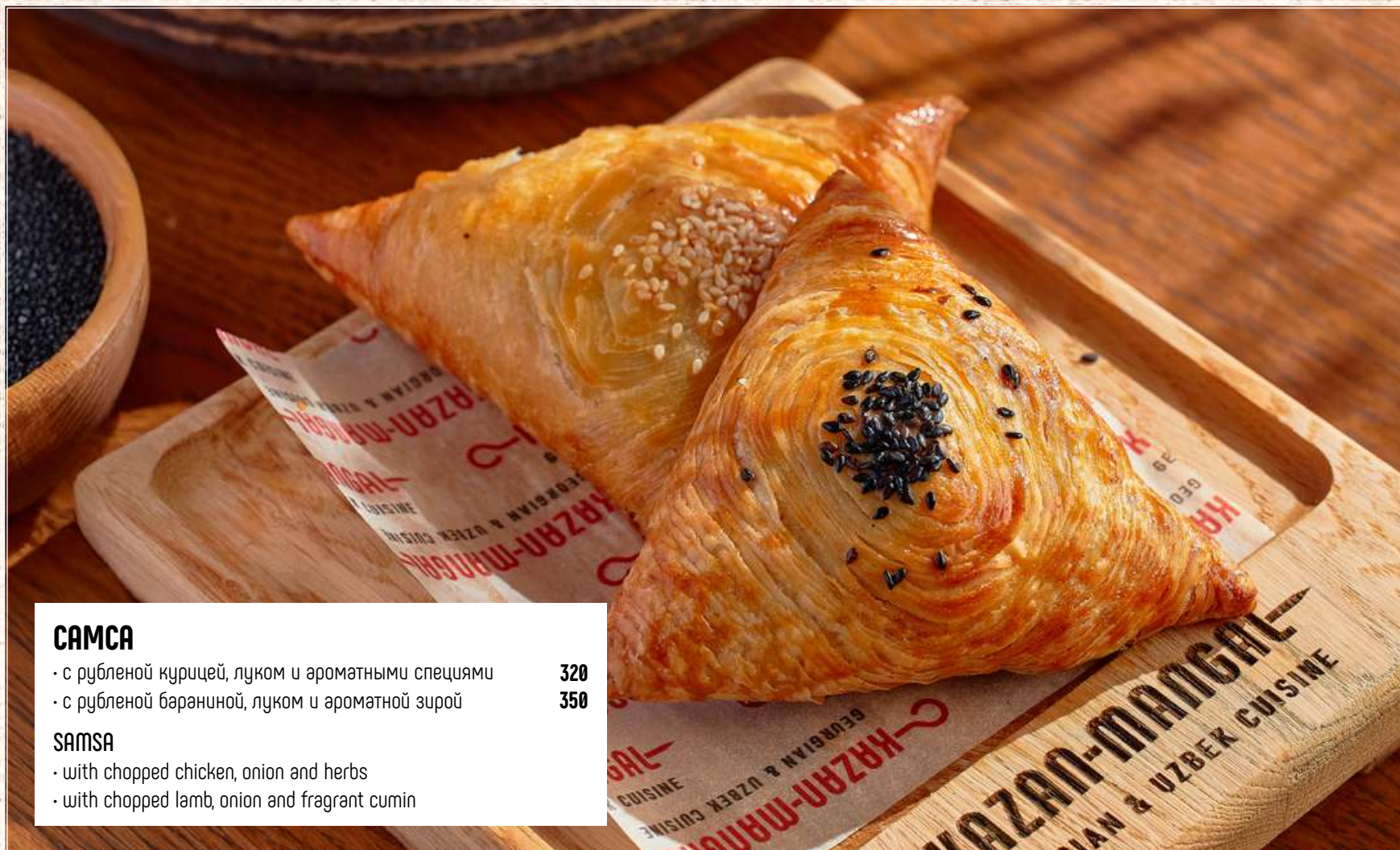
КАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN KHACHAPURI

850



КАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ
KHACHAPURI WITH SMOKED CHEESE

850

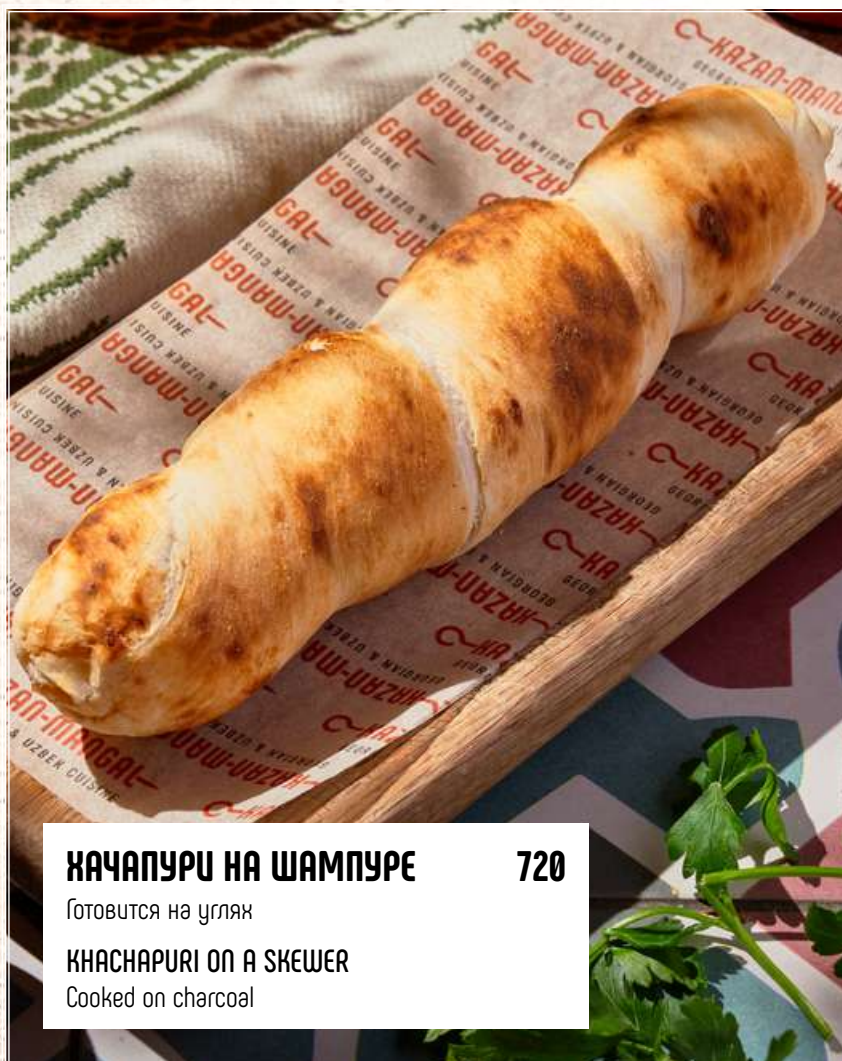


САМСА

- с рубленой курицей, луком и ароматными специями **320**
- с рубленой бараниной, луком и ароматной зирой **350**

SAMSA

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



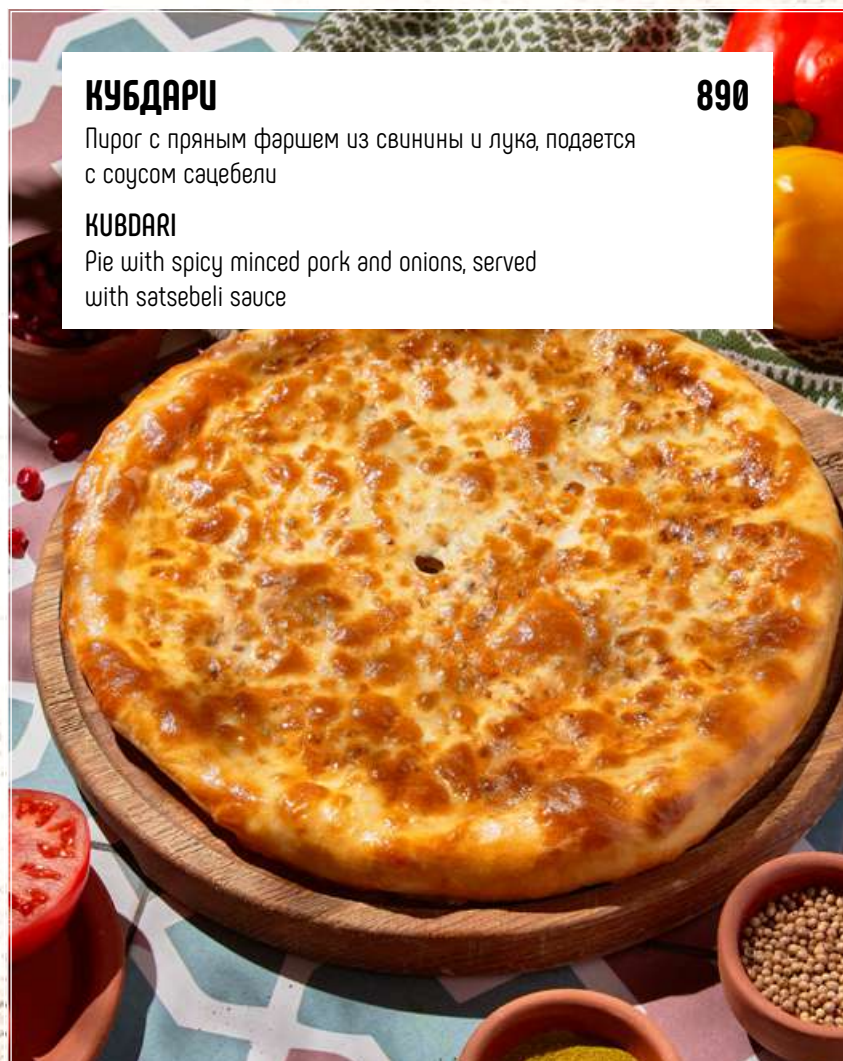
ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

720

Готовится на углях

KHACHAPURI ON A SKEWER

Cooked on charcoal



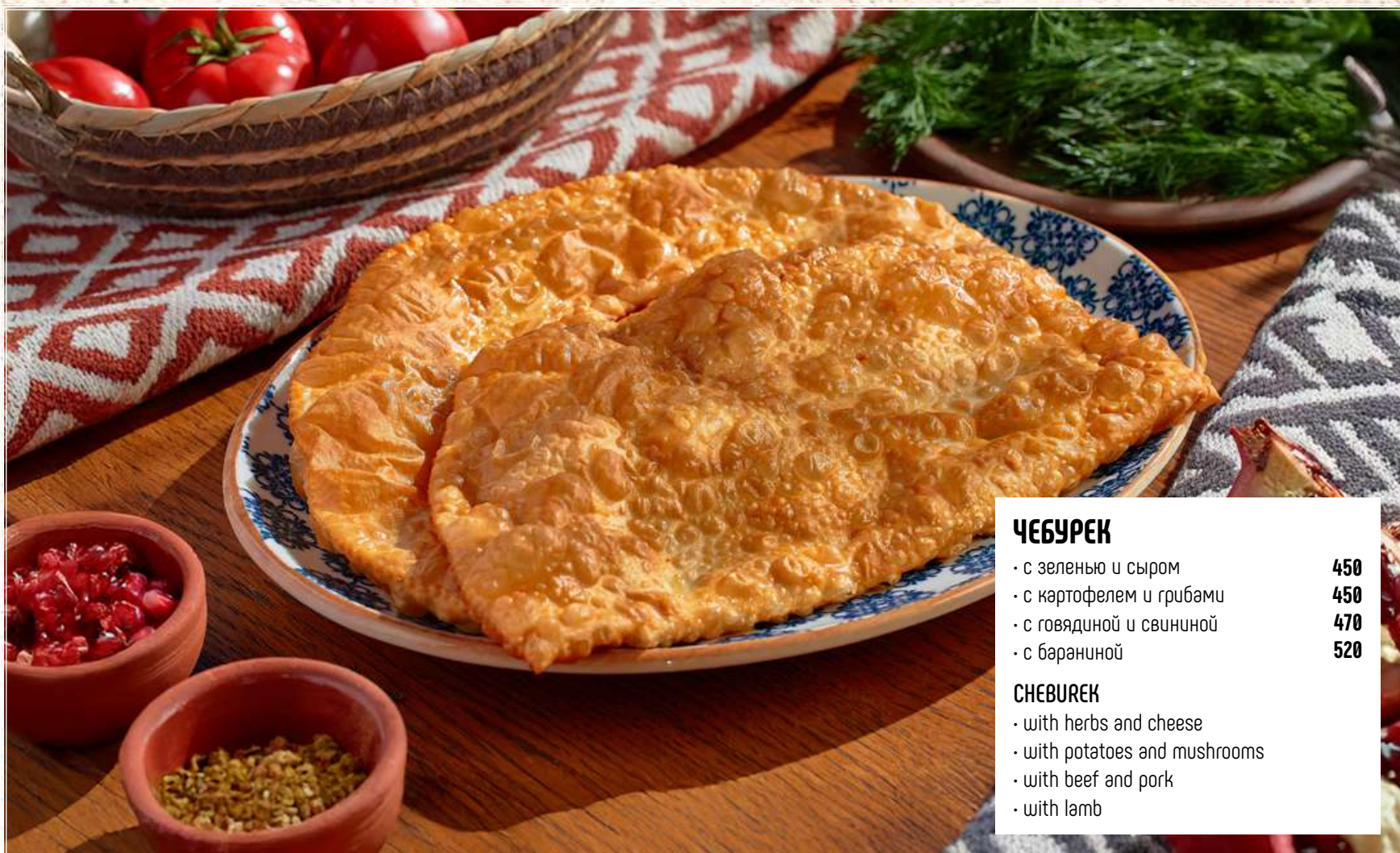
КУБДАРУ

890

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

KUBDARI

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



ЧЕБУРЕК

- с зеленью и сыром **450**
- с картофелем и грибами **450**
- с говядиной и свинойой **470**
- с бараниной **520**

СНЕБУРЕК

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



КУТАБ

- с зеленью и сыром **450**
- с картофелем и грибами **450**
- с говядиной и свинойой **470**
- с бараниной **520**

QUTAB

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

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ | GRILLED DISHES



ШАШЛЫК

- из куриного бедра
- из свинины
- из баранины

850
890
1350

SHASHLIK

- chicken thigh · pork · lamb

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- из курицы
- из говядины и свинины
- из баранины

790
820
1290

LULA KEBAB

- chicken · beef & pork · lamb

КАРЕ ЯГНЕНКА
LAMB CHOPS

1690



ЯЗЫЧКУ ЯГНЯТ НА МАНГАЛЕ
GRILLED LAMB TONGUES

1450



ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ

1590

с соусом наршараб

GRILLED TROUT

with narsharab sauce



СУБАС НА МАНГАЛЕ

1450

GRILLED SEA BASS



ОВОЦЦИ-ГРИЛЬ

• картофель	390
• сладкий перец	420
• томат	420
• шампиньоны	420
• цукини	420
• баклажан	420

GRILLED VEGETABLES

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





СОУСЫ

Наршараб / сметана / ткемали / сацебели / 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	220
ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ	220
УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА	220
ARMENIAN LAVASH	
GEORGIAN LAVASH	
UZBEK FLATBREAD	

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

ДОМАШНЕЕ ГРУЗИНСКОЕ ВАРЕНЬЕ

340

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

GEORGIAN HOMEMADE JAM

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



ПАХЛАВА

590

Восточная сладость с грецкими орехами и медом

BAKLAVA

Oriental sweet with walnuts and honey



НАПОЛЕОН

630

Классический десерт из слоеного теста с заварным кремом

NAPOLEON

Classic puff pastry dessert with custard



ЗГАПАРИ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ

630

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

630



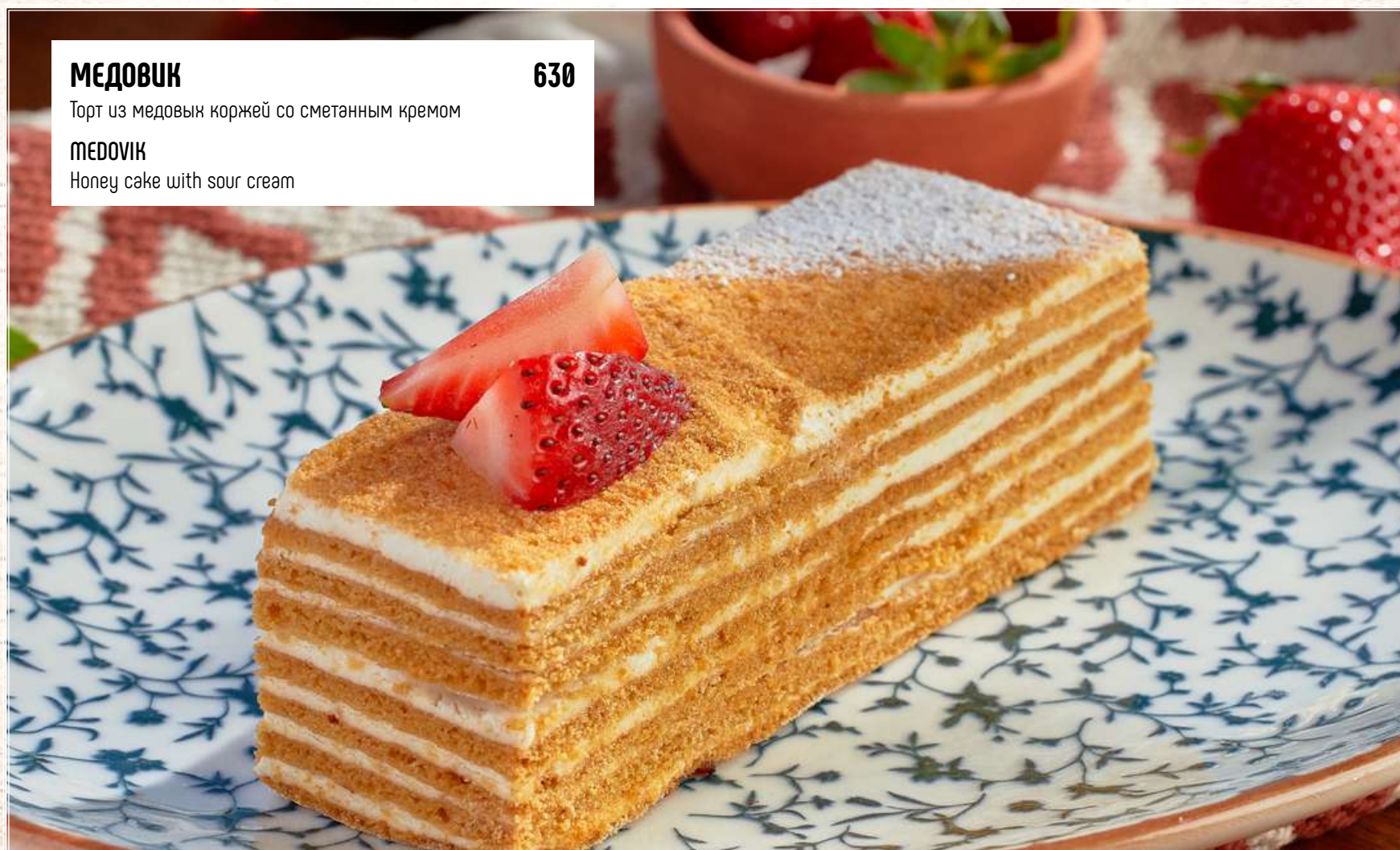
МЕДОВИК

630

Торт из медовых коржей со сметанным кремом

MEDOVIK

Honey cake with sour cream



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 2150
FRUIT PLATE



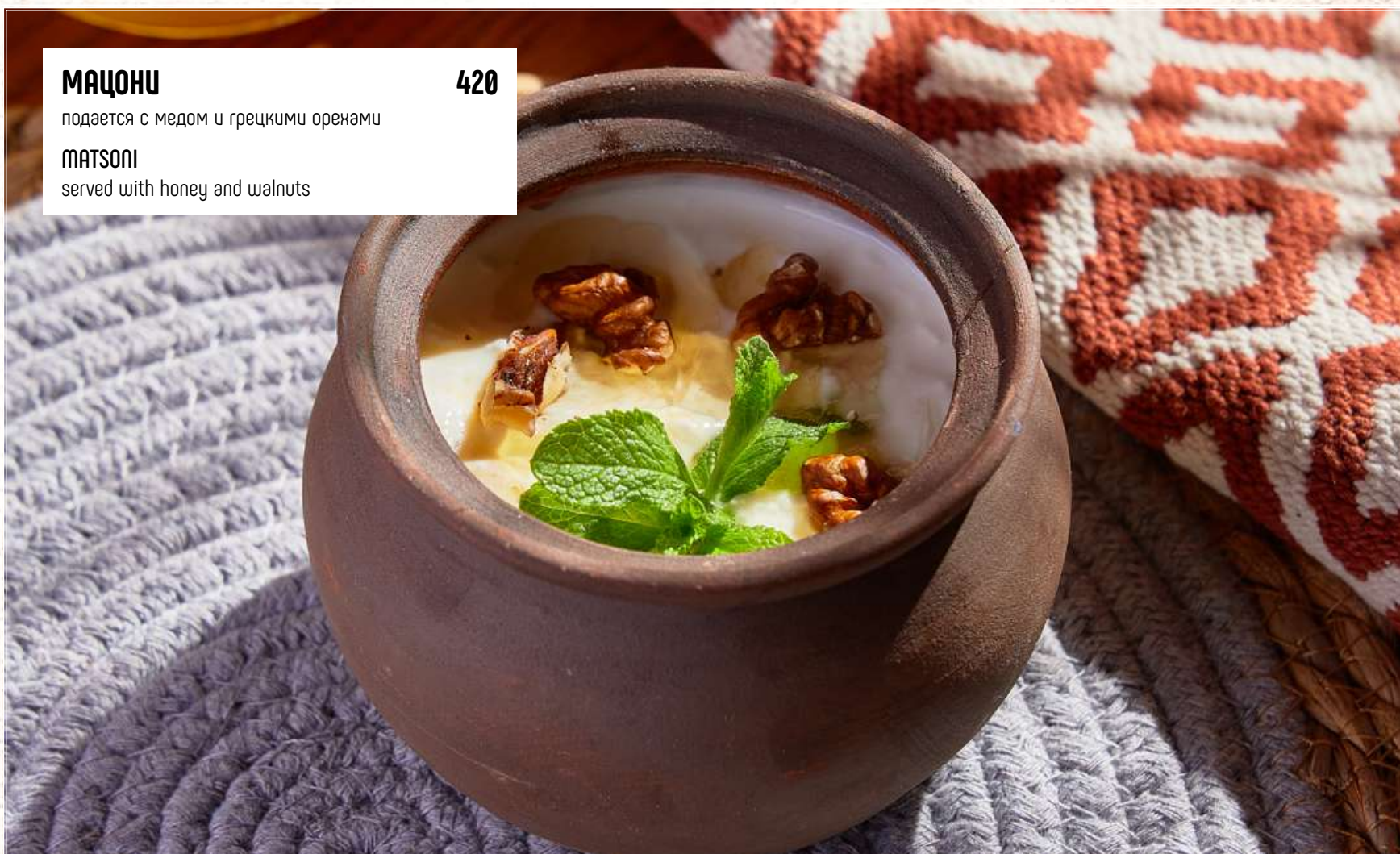
МАЦОНИ

420

подаётся с медом и грецкими орехами

MATSONI

served with honey and walnuts



ЧАЙНЫЙ НАБОР

750

Орешки со сгущенным молоком,
шоколадная колбаса, чурчхела

TEA SET

Oreshki cookies with condensed
milk, chocolate salami, churchkhela

ОТДЕЛЬНО

- Орешки со сгущенным молоком 490
- Шоколадная колбаса 450
- Чурчхела 550

SEPARATELY

- Oreshki cookies with condensed milk
- Chocolate salami
- Churchkhela



МОРОЖЕНОЕ

290

В ассортименте (1 шарик)
клубника, шоколад, ваниль

ICE CREAM

Assorted (1 ball)
strawberry, chocolate, vanilla



СОРБЕТ

290

В ассортименте (1 шарик)
малина, черная смородина, лимон

SORBET

assorted (1 ball)
raspberry, black currant, 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