

# Бизнес - ланч

5-15 мин  
ожидание



## Ланч №1

Сырный суп с курицей  
и грибами (200 мл)

360р

+

70р

= 430р

баранина по-турецки  
с рисом (1/2 порции)

чай в кружке (200 мл)

лепешка тандырная 1/4



## Ланч №2

салат из свежей  
капусты

Кифта  
(суп с фрикадельками,  
картофелем и  
нутом) (400мл)

380р

+

70р

= 450р

Сузьма (домашний  
творог с зеленью и  
чесноком)

чай в кружке (200 мл)

лепешка тандырная  
1/4



## Ланч №3

Солянка классическая  
или  
Солянка по-грузински  
(200 мл)

270р

+

100р

= 370р

Плов (1/2 порции)

морс или компот  
1 стакан (200 мл)

лепешка тандырная  
1/4



# Бизнес - ланч

5-15 мин  
ожидание



Кифта (суп с фрикадельками,  
картофелем и нутом)(200мл)

## Ланч №4



Манты (2 шт)



Сузьма (домашний  
творог с зеленью и  
чесноком)



морс или компот  
1 стакан (200 мл)



лепешка  
тандырная 1/4



$$355р + 100р = 455р$$

## Ланч №5

салат из овощей на  
гриле



Сырный суп с курицей  
и грибами (200 мл)



говурма (яичница с  
фаршем) 1/2  
порции



чай в кружке (200 мл)



лепешка  
тандырная 1/4



$$520р + 70р = 590р$$

## Ланч №6

салат "Шемаханский"  
из говядины или  
индейки 1/2 порции



Шорбаиз баранины или  
говядины (200мл)



Таба-кебаб 1/2 порции  
(котлета, помидор под яйцом)



чай в кружке (200 мл)



лепешка  
тандырная 1/4



$$485р + 70р = 555р$$

5-15 мин  
ожидание

# Бизнес - ланч



Лагман с говядиной  
1/2 порции

## Ланч №7



Долма из  
виноградных листьев  
5 штук



Сузьма (домашний  
творог с зеленью и  
чесноком)



морс или компот 1 стакан (200 мл) лепешка тандырная 1/4



340р

100р

440р

## Ланч №8

салат из овощей на  
гриле



скумбрия на мангале



чай в кружке (200 мл) лепешка тандырная 1/4

580р

70р

650р



## Ланч №9

Шаурма

мясо для начинки готовится на мангале. Готовая шаурма поджаривается также на огне, что придает блюду непревзойденный вкус!

- 1) из свинины
- 2) из курицы

340р

3) из говядины  
чай в кружке (200 мл)



от 15 мин  
ожидание

