



**Яйцо пашот
с лососем**

На хрустящем
круассане, с
Голландским соусом.

580
210 г.



— РЕСТОРАН —

**ЗАВТРАКИ
ДЛЯ СОНЬ**

**Классические
сырники**

С ягодным соусом и
сметаной.

350
150/40 г.

**Овсянка для
чемпионов**

С фисташками, мятой
и ягодным соусом
Фламбе.

280
270 г.

**Омлет
из домашних
яиц с лососем**

С сырным соусом,
салатом Корн и
томатами Черри.

490
180/30/30 г.

**Фирменная
яичница
ESHAK**

С колбасками из
кролика.

390
80/65/35 г.

**Французские
блинчики**

С маскарпоне и мёдом.

380
270/50 г.

**Творожная
запеканка**

350
175/50г.

**Домашний
йогурт с
фруктами**

С ягодным соусом.

330
170 г.



Котлеты из кролика на пару

С цветной капустой и йогуртовым соусом.

710

180/90/40 г.



**ДЛЯ ТЕХ,
КТО НА ДИЕТЕ**



Салат Фитнес с индейкой

Со свежим горошком, шпинатом, томатами Черри и кунжутным соусом.

450

160 г.



Салат с авокадо

С моцареллой.

490

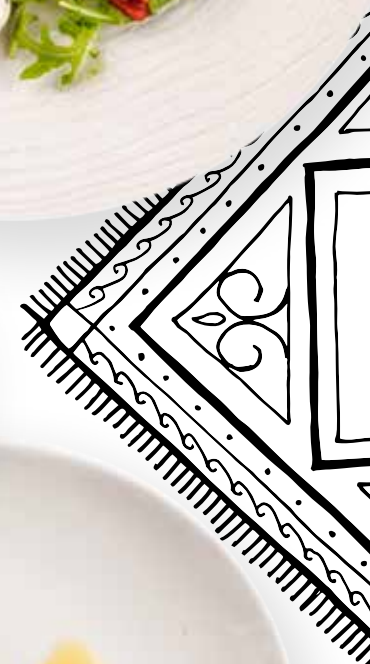
195 г.

Карпаччо из свеклы

С сыром и фисташками.

330

150/30 г.

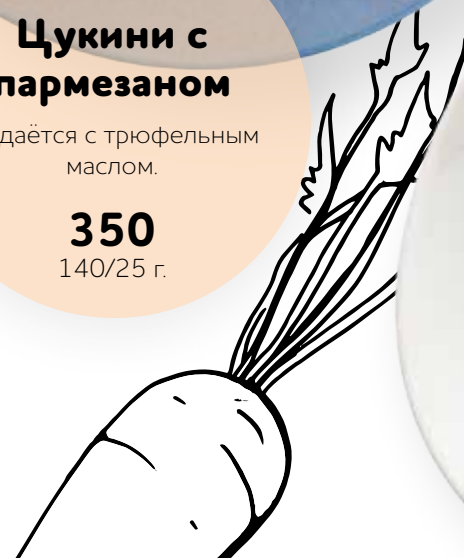


Цукини с пармезаном

Подаётся с трюфельным маслом.

350

140/25 г.





Суп из брокколи

Нежный суп из брокколи с зеленью и ароматными специями.

450

330 г.

Овощи на пару

270

150 г.

Авокадо на гриле

С соусом Терияки и морской солью.

590

160 г.

Треска с миндалем и шпинатом

780

160/60 г.

Груша-Базилик

320

220 мл.

Молоко кокосовое, лайм, сироп кокос

320

220 мл.

Перец болгарский, помидоры, соус чили

290

280 мл.

Руккола-ананас

450

220 мл.

Шпинат, яблоко

290

220 мл.

Яблоко, апельсин, сок имбиря

290

250 мл.

ДЕТОКСЫ

**Теплый салат
с кониной и
телячьим языком**

С рукколой, томатами Черри, перепелиным яйцом, отварным языком и вырезкой из конины.

890
260 г.

**Брускетта
с хамоном
из конины**

С томатами и трюфельным маслом.

550
80 г.

Казы

Холодная мясная закуска из конины.

480
80/20 г.

**Тар-тар
из конины**

С маринованными огурцами, перепелиными яйцами и брусничным соусом.

760
210 г.

**Фирменный
стейк из конины**

С нежным гарниром из шпината, кедровыми орехами.

1690
430 г.

**ФИРМЕННЫЕ
БЛЮДА ИЗ КОНИНЫ**





**Фирменное
Оливье ESHAK**

450
210 г.



**Магаданские
креветки**

390
за 100 г.



**Чучвара
жареная**

Пельмени ручной лепки с
бараниной и
сметанно-чесночным
соусом.

360
160/40 г.



**Деликатесы
из конины**

Копчёные казы, бастурма
из конины, конина
копчёная, конина
варено-копчёная.

1600
240/40 г.



**ЗАКУСКИ К
ХМЕЛЬНЫМ НАПИТКАМ**



Буратта

Итальянский сыр с томатами, базиликом и соусом бальзамиком. Подаётся на печеной лепешке.

990

125/150/85 г.



— РЕСТОРАН —

ЗАКУСКИ



Баклажаны востока

С томатами, чесноком, сыром, зеленью, соусом Песто и зёрнами граната.

450

170 г.

Карпаччо из бычьих хвостов

С фирменной заправкой из хрена и горчицы.

650

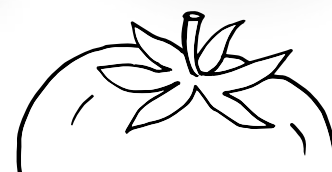
165 г.

Карпаччо из хурмы

С сыром Бри, рукколой и мармеладом из сладкого лука.

650

165/60 г.



Пхали из свеклы

С зёрнами граната и зеленью.

310

150 г.

Пхали из шпината

С зёрнами граната и зеленью.

430

150 г.



Мясное ассорти

Куриный рулет с курагой, куриный рулет с печенью, ростбиф, говяжий язык отварной.

890

260/40/20 г.

Бабагануш из баклажана, перца и томатов

(с лепешкой)

240

135/60 г.

Домашние соленья по старинному рецепту

Огурцы, помидоры, вешенки, гурийская капуста, чеснок, маринованная капуста.

490

300 г.

Ассорти кавказских сыров

Молодой сулугуни, брынза, чечил.

450

130/10 г.

Ассорти из свежих овощей

Сладкий перец, помидоры, огурцы, морковь, зелень, красный редис.

550

340/50 г.

Карпаччо из говядины

С трюфельным маслом и сыром Пармезан.

650

165 г.

Карпаччо из лосося

С рукколой, ароматной кинзой и соевым соусом.

690

150 г.

Паштет из утки

По домашнему рецепту, с тостами и соусом из бальзамического лука.

420

190/45 г.

Карпаччо из осьминога

С рукколой, кедровыми орешками и оригинальным соусом Юдзу.

690

105 г.

Отварной говяжий язык

С ароматной горчицей.

390

100/20 г.

Ассорти европейских сыров

Дор Блю, Бри, Грано Подано, Провалоне, С мёдом, грецкими орехами, ягодным ассорти и мятой.

1290

180/75/50 г.

Хумус по-арабски

(с лепешкой)

220

140/60 г.

Селедка по-домашнему

С ломтиками румяного картофеля и луком.

290

100/100 г.

Тар-тар из тунца

С авокадо, томатами,
кунжутным соусом и
креветочными чипсами.

850

150/20 г.

Жареный сулугуни

С ягодами фламбе.

550

190/75 г.

Страчателла с инжиром

Сливочный сыр с инжиром
и базиликовым соусом.

650

120/40 г.

Форшмак из сельди

Из пряной сельди
с ржаными гренками.

330

180/100 г.

Икра щуچья

Подаётся с хрустящими
тостами и маслом.

690

30/35/50 г.

Икорное плато

Икра Лосося, Сига, Палтуса,
Форели.

1590

120/135 г.

Печень трески

Мусс из печени трески
с яблоком. Подаётся на
домашних оладушках.

580

170 г.

Черноморская килька

С золотистым картофелем,
луком-шалот, зеленью
укропа и соусом Тар-тар.

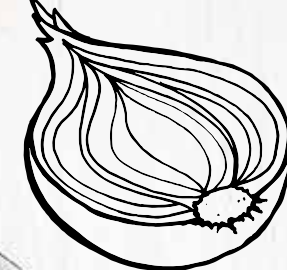
350

160/40 г.



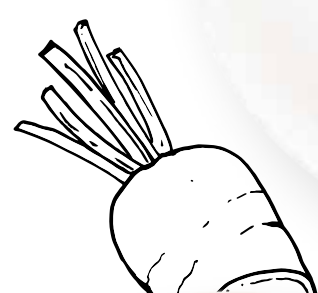
— РЕСТОРАН —

САЛАТЫ



Греческий салат из баклажанов
С сыром Фета и сочными томатами.
450
290 г.

Любимый салат Сергея Светлакова
Ломтики сочных томатов с зеленью и домашней сметаной.
440
200 г.



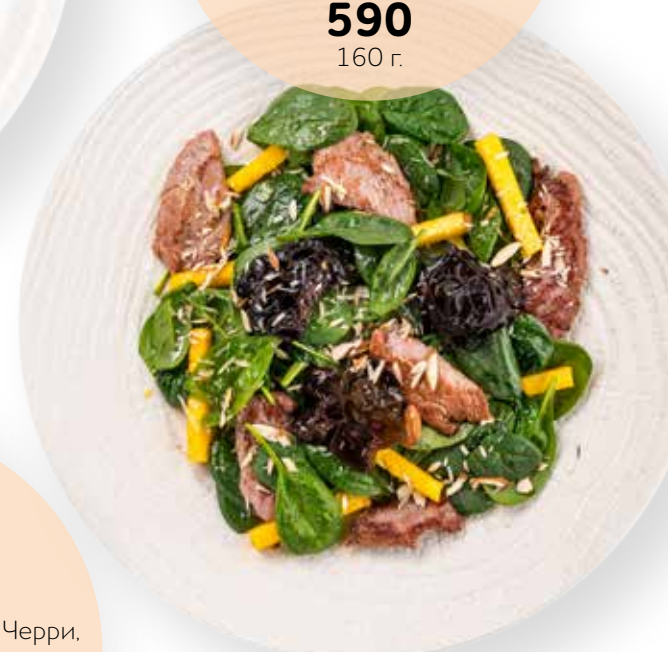
Цезарь с курицей
Куриная грудка с томатами Черри, листьями салата, сыром Пармезан и соусом Цезарь.
490
230 г.



Ачичук
Спелые томаты с базиликом, луком и стручковым перцем.
440
200 г.



Салат мясной с миндалем
Ломтики жареной телятины со шпинатом и рубленным миндалем.
590
160 г.



Салат Турон
Ломтики филе цыпленка и языка с жареными баклажанами, свежими овощами, грецкими орехами и картофелем пай.
490
240 г.

Ташкент

С отварной телятиной, редькой, хрустящим луком и легким майонезом.

410
200 г.

Цезарь с креветками

Обжаренные креветки с томатами Черри, листьями салата, сыром Пармезан и соусом Цезарь.

650
210 г.

Салат по-гречески

С помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами, сыром Фета и листьями салата.

420
250 г.

Капрезе

С сыром Моцарелла, томатами, рукколой, бальзамическим кремом и соусом Песто.

620
280 г.

Салат из баклажанов

Обжаренные баклажаны с томатами Черри, зеленым луком, кинзой и кунжутом.

590
310 г.

Оливье с раковыми шейками

С авокадо, перепелиным яйцом и красной икрой.

590
160 г.

Салат с белой фасолью

С жареными вешенками, ароматной кинзой и мякотью телятины.

590
230 г.

Салат с лососем в водке

Маринованное в водке филе с щавелем, апельсинами и кедровыми орехами.

650
190 г.

Салат с крабом в кокосовом соусе

С томатами и Корном.

990
210 г.

Ролл „Сельдь под шубой”

С домашними овощами и легким майонезом, по фирменному рецепту ресторана ESHAK.

290
180 г.



Лагман

Из молодого барашка с домашней лапшой, овощами и острым соусом.

440
400/40 г.



СУПЫ



Хаш

Мясной суп. Подаётся с брынзой, зеленью, лавашом и чесночным маслом.

650
350/140/30 г.

Уха Султана

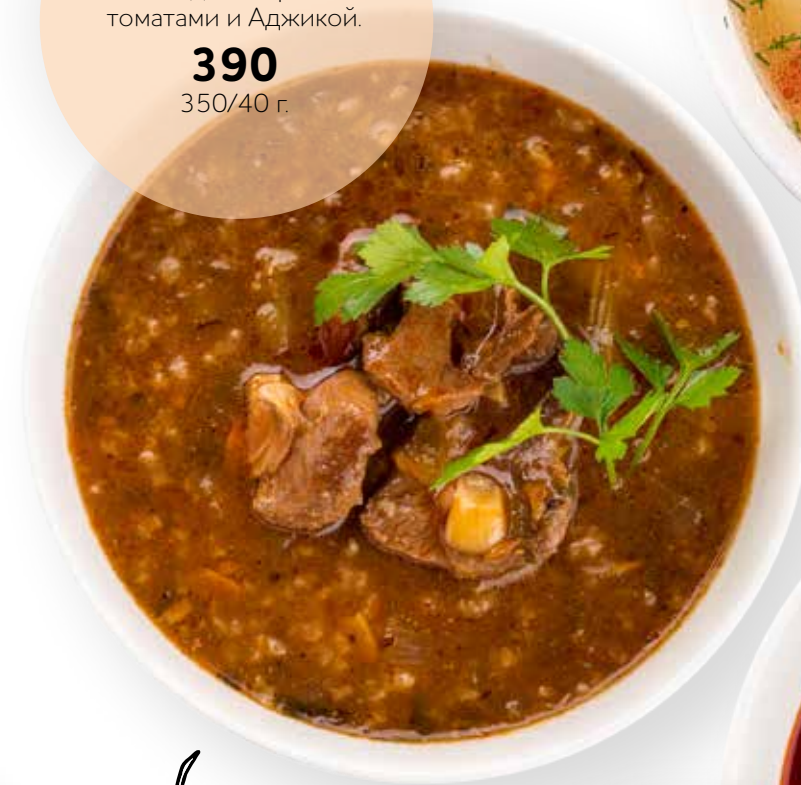
На ароматном бульоне с ломтиками семги.

490
350 г.

Харчо

С говядиной, рисом, томатами и Аджикой.

390
350/40 г.



Украинский борщ

С отварной телятиной, свежей зеленью и сметаной.

390
350/40 г.



Тандырная лепешка

Домашняя лепешка с кунжутом.

90

1шт/140 г.



Том Ям

Острый азиатский суп с кокосовым молоком и креветками.

590

300/60 г.

Чучвара шурпа

Пельмени ручной лепки с бараниной в домашнем бульоне с зеленью и сметаной.

390

300/40 г.

Шурпа из Ташкента

Ароматный бульон с бараньей корейкой и овощами.

490

360 г.

Угра - Ош

Легкая домашняя лапша с куриным филе.

350

300 г.

Грибной суп

Подается со сметаной.

380

350/50 г.



Слоеный пирог с индейкой

С сыром Фета, Чеддер, грибами, томатами и рукколой.

550

400 г.



— Р Е С Т О Р А Н —

ТЕСТО



**Чебуреки
с бараниной /
с телятиной**

С рубленой бараниной /
телятиной и домашней
аджикой.

250

140/40 г.

Хычин с тыквой

Сочная лепешка
на тонком тесте.

220

200/40 г.

**Кутаб с бараниной /
с зеленью / с сыром /
с сыром и помидором
/ с телятиной**

Тонкое тесто с начинкой (сыр, зелень,
телятина, баранина, сыр-томат) и
соусом мацони.

220

100/40 г.



**Хачапури
По-Аджарски**

„Лодочка” из теста с сыром
Сулугуни и яйцом.

430

330 г.



Тандырная лепешка

Домашняя лепешка с кунжутом.

90

1 шт/140 г.



Хачапури По-Мигрельски

С румяной корочкой из сыра Сулугуни.

420

300 г.



Самса тандырная

С бараниной на шпажке.

195

100 г.



Хачапури По-Имеретински

Тонкая лепешка с молодым сыром.

420

300 г.



Самса с бараниной / с телятиной

Домашнее тесто с рубленой бараниной / телятиной и пряными восточными специями.

195

100 г.



Мини-хинкали в бульоне

В бульоне-мацони, с зеленью и пряными травами.

320

320 г.



Джувава

Уйгурские пельмени с мясом, зеленью и сметаной.

380

300 г.



Пельмени в бульоне

С телятиной.

330

360/40 г.



Хинкали с рыбой

С филе сибаса и судака в сливочно-икорном соусе с маслом из базилика.

690

190/60 г.

Манты телятина

Со сметаной.

380

210/30 г.

Манты с лососем

Подаются с красной икрой
и сливочным соусом.

750

250 г.

Хинкали Телятина / баранина / грибной жульен

Большие грузинские пельмени
с рубленой телятиной или
бараниной, или
жульеном из грибов.

100

80/20 г.

Манты Баранина

Со сметаной.

390

210/30 г.

Конфеты с боровиками

С телятиной, грибами,
ароматными травами и
грибным соусом.

580

100/90 г.

Мясная тарелка на компанию

Шашлык куриный, куриные крылья, каре ягненка, телятина на кости, люля-кебаб из телятины, курицы и баранины, шашлык из вырезки телятины. С соусом Ткемали и Аджикой.

3900

1100/50/50 г.

Люля-кебаб из баранины

410

120/20 г.

Люля-кебаб из курицы

380

120/20 г.

Люля-кебаб из телятины

450

120/20 г.

Люля-кебаб из трёх видов мяса

С говяжьей вырезкой и зеленью.

1290

335/250 г.

ГРИЛЬ



Шашлык из баранины

660

180/20 г.

Шаурма с курицей

450

320 г.

Цыпленок

Со сметанно-чесочным соусом.

750

1шт/40 г.

Каре ягненка

470

цена за 100 г.

Стейк Рибай

С розмарином..

2800

280/50/50 г.

Телятина на ребре

560

за 100 г.

Стейк Мясника

Для настоящих ценителей мяса..

2590

400/60/80 г.

Говядина на ребре

В красном вине с овощами и соусом Барбекю.

1600

400/50 г.



**Шашлык из
конины**

790
180/20 г.

**Шашлык
куриный**

430
200/20 г.

**Шашлык
телячьей вырезки**

840
180/20 г.



Гриль-Бургер

Обжаренные ломтики мяса
с овощами и зеленью.

990
490/80/40 г.



— Р Е С Т О Р А Н —

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Чашушули

Тушеная телятина с томатами в грузинском соусе.

550
350 г.

Долма

Рубленая телятина в виноградных листьях с чесночным соусом..

390
150/50/40 г.

Оджахури

С запеченным картофелем, томатами и зеленью.

390
300 г.

Боссо Лагман

Домашняя лапша с сочной обжаренной говядиной и овощами.

490
300/20 г.

Пельмени с телятиной жареные

330
100/40 г.

Котлеты по-домашнему с картофельным пюре

Из куриной грудки с картофельным пюре и соленьями.

550
380 г.

Оссобуко с пастой Птитим

Подается с муссом из баклажана.

1100
350/110 г.

Перцы фаршированные

С рубленой телятиной в пряном бульоне.

670
240/100/100 г.



Голубцы

С телятиной и сморчками.

690

170/100 г.



Телячьи хвосты

Запечённые с овощами и соусом Порто.

690

250/90 г.

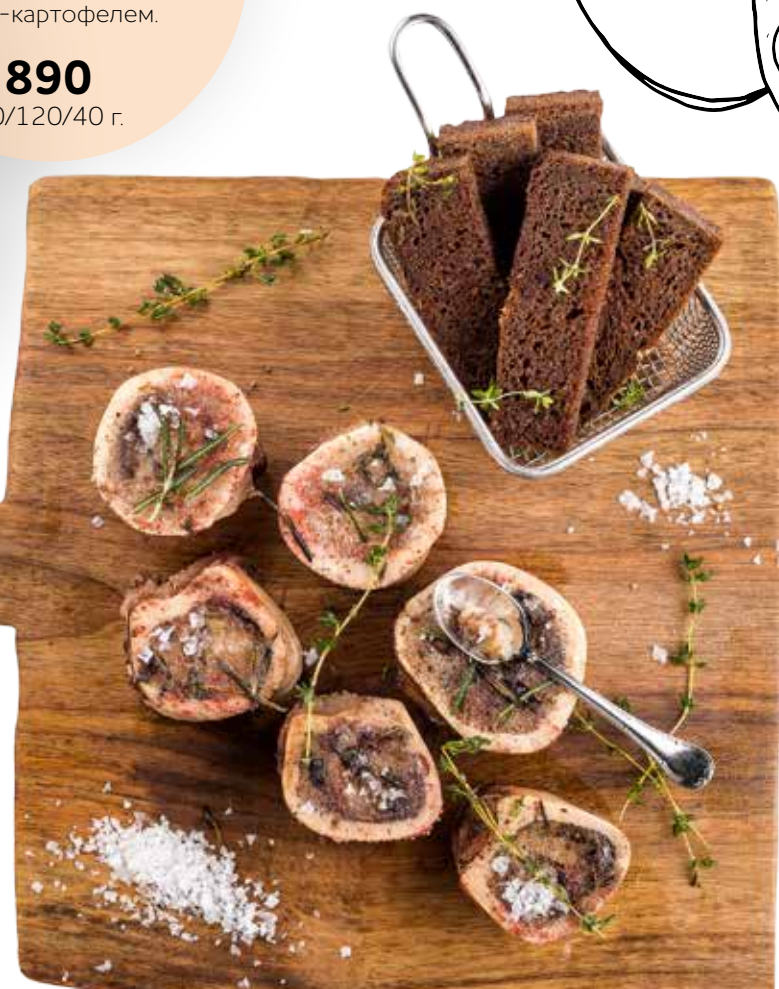


Телятина с соусом из сморчков

Подаётся с
беби-картофелем.

890

90/120/40 г.

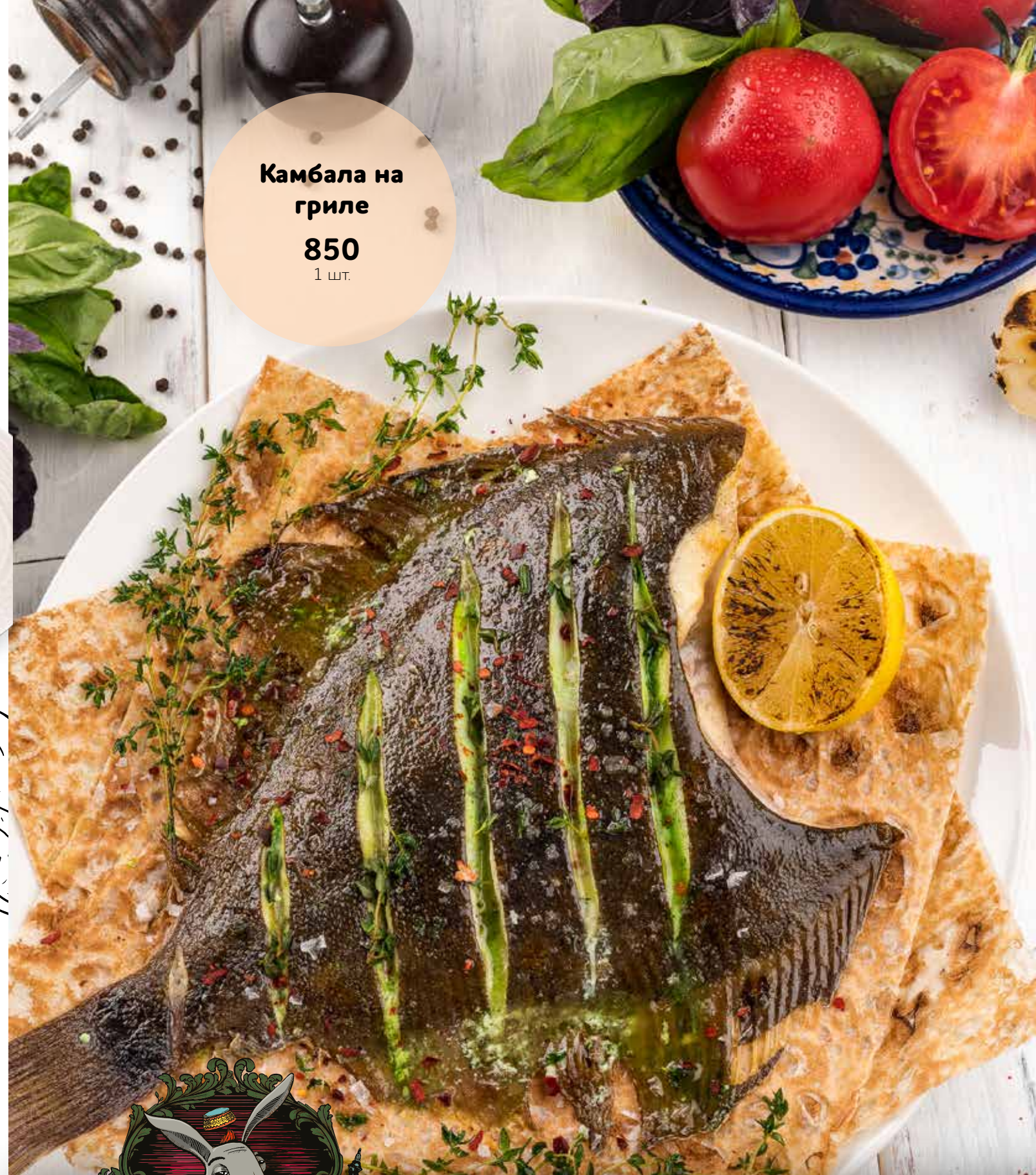
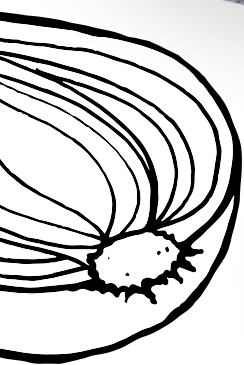


Сахарные косточки

С ароматными травами.
Подаются с солью
Мальдон и бородинскими
гренками.

390

300/70 г.



Камбала на гриле

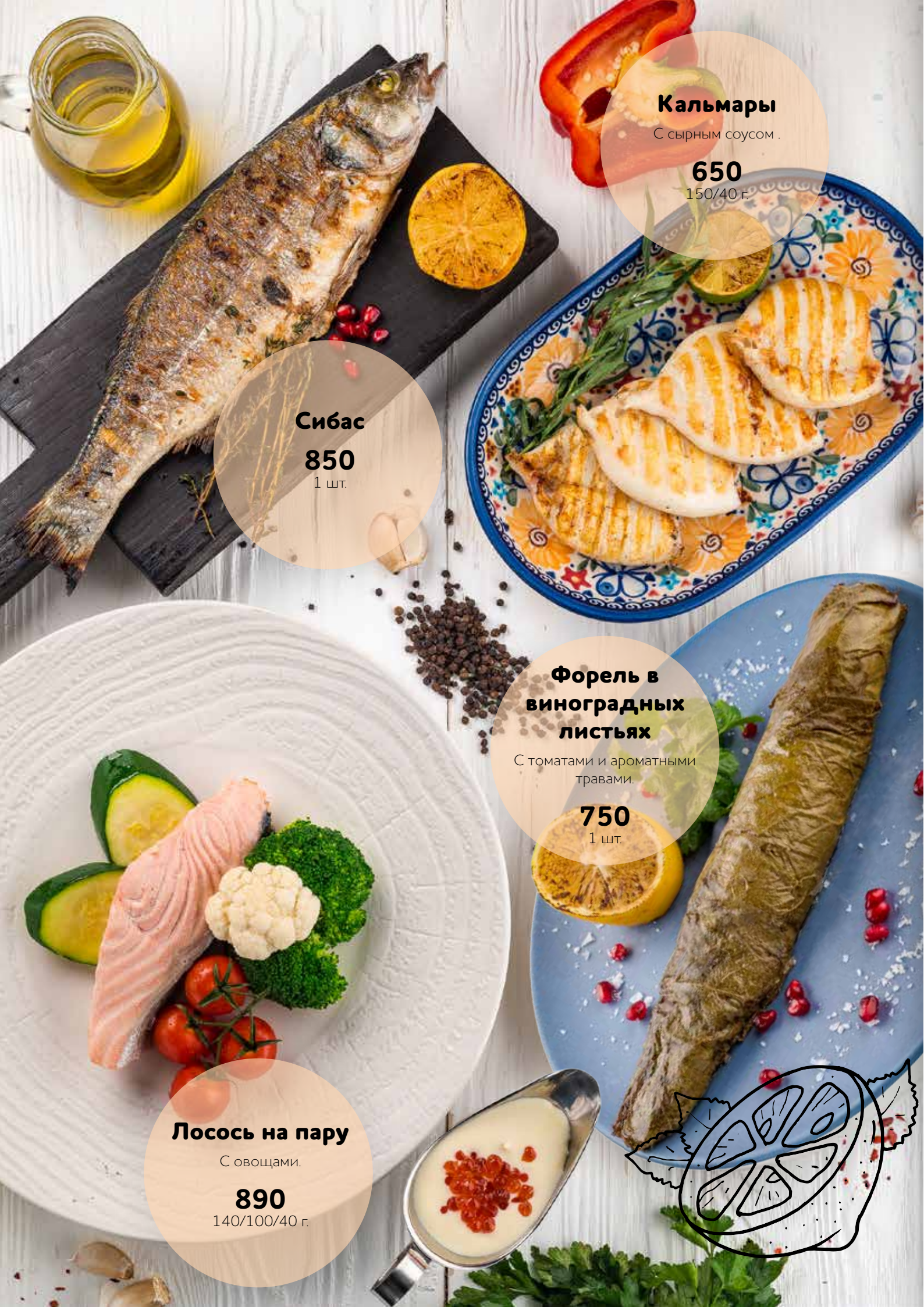
850

1 шт.



— РЕСТОРАН —

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Кальмары

С сырным соусом .

650

150/40 г

Сибас

850

1 шт.

Форель в виноградных листьях

С томатами и ароматными
травами.

750

1 шт.

Лосось на пару

С овощами.

890

140/100/40 г.

Дорадо

820

1 шт.

Семга на мангале

С соусом тар-тар .

720

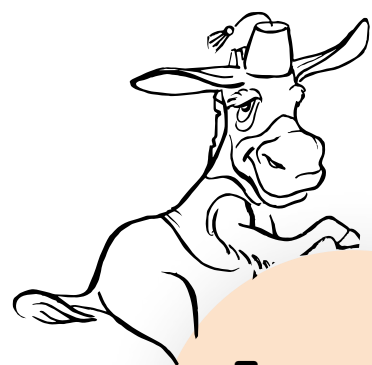
100/30 г.

Палтус с авокадо

Жареный на гриле, с
соусом Сальса из авокадо и
сладких томатов.

950

170/120/10 г.



**Лангустины
на гриле**

980
5 шт.



**Краб на
сковороде**

В ароматном масле с
зеленью укропа.

990
250 г.



Лангустины

Томленые в бульоне с
коньяком и томатами.

890
200/40 г.



Рыбная тарелка

Кальмары, лангустины,
семга.

2500
5шт/260/50 г.



**Мидии в
кастрюльке**

В пряном бульоне из
тархуна с домашними
гренками.

440
350/50 г.





Плов Праздничный

С рисом Лазер, бараниной,
домашней колбасой казы,
перепелиным яйцом, горохом
нут, овощами и специями.

470
300/25 г.



— РЕСТОРАН —

Ачичук к плову

150
80 г.



Плов Ферганский

С рисом Девзира, мясом
молодого ягненка,
морковью и ароматной
айвой.

450
300 г.



Плов Чайханский

С рисом Алянга, бараниной,
желтой морковью и
барбарисом.

450
300 г.



Казы к плову

85
30 г.



Яйцо перепелиное

70
30 г.





**Картофель
жареный
по-домашнему**

190
150 г.

Картофель Фри

190
150 г.

**Картофельное
пюре**

190
150 г.

**Картофель,
запеченный в
бараньей сетке**

260
250 г.

Овощи на углях

460
250 г.



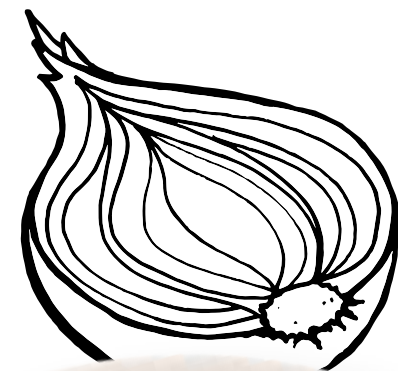
— Р Е С Т О Р А Н —

ГАРНИРЫ



Рис на пару

190
150 г.

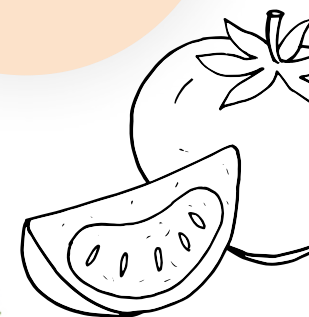


**Картофель
с вешенками**

310
170 г.

Шпинат

440
110 г.



**Брокколи
(на гриле)**

290
150 г.



Сацебели

Йогуртовый

Соусы
в ассортименте

80
50 г.

Наршараб

Кисло-
сладкий

Соевый

Песто

Сливочно-
икорный

Аджика

Острая
аджика

Кетчуп

Брусничный

Сметанно-
чесночный

СОУСЫ



Варенье
в ассортименте

170
100 г.

ВАРЕНЬЕ



**Черничный
торт**
450
220 г.



Асал
Домашний медовик со
сливочным кремом.
350
100 г.

Наполеон
Нежное слоеное тесто
с заварным кремом и
листьями миндаля.
390
180 г.



**Чизкейк
шоколадный**
360
160 г.

**Ягодная
корзина**

Кунжутная корзина с
ягодами и домашнем
йогуртом.

350
360 г.

**Морковный
торт**
Фирменный торт ESHAK.
450
220 г.



ДЕСЕРТЫ



Восточный базар

Миндаль, грецкий орех, курага, чернослив, изюм, финики.

470

200 г.

Домашние орешки

Приготовленные по старинному рецепту, с вареной сгущенкой.

270

150 г.

Чизкейк Нью-Йорк

360

130/20 г.

Чак Чак

Традиционный восточный десерт в медовом сиропе, с орехами и изюмом.

350

130 г.

Пахлава

Приготовленная по домашнему рецепту, с грецкими орехами и изюмом.

320

100/10 г.

Птичье молоко

390

110/15 г.

Фруктовая ваза

Сезонные фрукты.

1800

1 кг.

Японский десерт Моджи

Мороженое в рисовом тесте.

210

1 шт.

Мороженое / сорбеты в ассортименте

200/150

50 г.





**БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА БЛЮД
С 12.00 ДО 23.00**

КРЫЛАТКОЕ

8 925 500 500 3

ОДИНЦОВО

8 499 400 37 67



**ВКУСНАЯ ЕДА,
НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА**

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ

Данное меню является рекламным материалом. С полным ассортиментным перечнем и составом Вы можете ознакомиться на "Доске потребителя".