

МЕНЮ



Контакты

+7 (930) 000-11-77

www.zhara-cafe.ru

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти	1290 ₽
лосось, тунец х/к, масляная х/к	
Выдержанные сыры	980 ₽
с медом акации и брусничным соусом	
Кавказские сыры	780 ₽
с каштановым медом и брусничным соусом	
Мясные деликатесы	1120 ₽
с соусом томато	
Фермерские соленья	520 ₽
подача с ароматными травами и чесноком	
Рулетики из баклажан	490 ₽
с грецким орехом и крем-чиз	
Сезонные овощи	860 ₽
с молодой зеленью	
Маслины и оливки	470 ₽
ассорти из сочных оливок и маслин	
Лимон	100 ₽
свежее цитрусовое дополнение	

СУПЫ

Борщ	470 ₽
подается с зеленым луком, салом и бородинским хлебом	
Куриный суп	420 ₽
с яйцом, домашней лапшой и пряными травами	
Том-ям	670 ₽
тайский суп с морепродуктами на кокосовом молоке	
Харчо	490 ₽
с фермерской говядиной и молодой кинзой	
Солянка	540 ₽
с мясным ассорти и лимоном	
Крем-суп грибной	490 ₽
с лесными грибами и гренками	

САЛАТЫ

Овощной	490 ₽
с травами, ялтинским луком и соком юдзу	
Греческий салат	650 ₽
с выдержанной фетой и оливками каламата	
Хрустящие баклажаны	580 ₽
с крем-чиз, томатами, кинзой и тайским чили	
Зеленый салат	630 ₽
с креветками, авокадо и соусом юдзу	
Теплый салат	690 ₽
с говядиной и чипсами из картофеля	
Цезарь с курой	590 ₽
опаленный на огне и соусом из анчоусов	
Цезарь с креветками	760 ₽
и соусом из анчоусов	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма армянская	490 ₽
виноградные листья, говяжий фарш, специи	
Шампиньоны с сыром	410 ₽
с пармезаном и сулугуни, подаются с соусом чипотле	
Креветки	650 ₽
креветки в тайском сладком соусе	
Жареный кальмар	570 ₽
с луком и сванской солью	

ПАСТА

Карбонара	590 ₽
с перепелиным яйцом и слайсами пармезана	
С рваной говядиной	660 ₽
и соусом из пармских томатов	
Фетучини с креветкой	740 ₽
в перечном соусе с фисташкой	

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите об этом официанту



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

По-аджарски	650 ₽
По-мергельски	710 ₽
По-имеретински	710 ₽
Хлебная корзина	260 ₽
Булочка домашняя	90 ₽
Лаваш армянский	120 ₽

РИМСКАЯ ПИЦЦА

Цезарь с традиционным соусом, куриным филе и салатом айсберг	660 ₽
Пепперони с острой колбаской	690 ₽
Ветчина-грибы с шампиньонами	680 ₽
С копченой индейкой с сливочным соусом, цукини, халапеньо и руколой	740 ₽

ХИНКАЛИ (мин 3 шт. одного вида)

По-тифлисски с бараниной и пряными травами	110 ₽
С говядиной/свининой и белым перцем	100 ₽
С копченым сулугуни с сыром сулугуни	100 ₽
Черные с креветками с сыром и соусом Том-Ям	140 ₽
Пожарить хинкали (1 шт.)	+20 ₽

БУРГЕРЫ

Фирменный "Жара" с мраморной говядиной, медово-горчичным соусом	780 ₽
С куриным филе с моцареллой и вялеными томатами	690 ₽
С рваной говядиной и халапеньо	740 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов из фермерского бычка, подается с пюре	780 ₽
Дорадо на огне с томатами и лимоном	1310 ₽
Креветки в томатном соусе с фетой и орегано	1170 ₽
Филе лосося с зеленым салатом и соусом понзу	1380 ₽
Стейк мясника (medium well) с копченой солью и соусом чимичурри	1190 ₽
Цыпленок табака с пряными травами	790 ₽
Томленая баранина в красном вине с гранатом и овощами	890 ₽
Щучьи котлеты с картофельным пюре, перченым соусом	500 ₽

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Мясное ассорти бастурна, суджук, говяжий язык	780 ₽
Гренки с чесночной пылью и пармезаном	370 ₽
Сырные палочки подаются с медом и брусничным соусом	460 ₽
Кальмар в панировке с соусом "1000 островов"	510 ₽

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите об этом официанту



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Свинные ребра	520 Р
сочные свинные ребра приготовленные на огне	
Свинная мякоть	580 Р
нежная свинная мякоть с ароматом дымка	

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриная мякоть	470 Р
нежное филе в маринаде из кавказских специй	
Куриные крылья	520 Р
хрустящие крылья в оригинальном маринаде	
Куриная голень	460 Р
ароматная голень курицы обжаренная на углях	

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Корейка ягненка	1430 Р
нежные молочные пистолетики из ягненка	
Мякоть ягненка	1190 Р
в меру жирные, сочные кусочки мякоти ягненка	

ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ

Картофель-беби	270 Р
молодой картофель с ароматом дыма	
Картофель фри	250 Р
хрустящий фри с солью	
Картофель по-деревенски	240 Р
печеный картофель в специях	
Помидор	220 Р
сочный томат жареный на углях	
Баклажан	380 Р
нежный баклажан с дымным ароматом	
Перец болгарский	320 Р
ароматный перец с нотками дыма	

ЛЮЛЯ КЕБАБ

Из говядины	530 Р
сочный фарш из мраморной говядины	
Из ягненка	590 Р
традиционный кебаб из молодого барашка	
Из цыпленка	470 Р
фарш из нежного филе цыпленка со специями	

АССОРТИ

Ассорти шашлыков S	3300 Р
сет на компанию до 3-4 человек	
Ассорти шашлыков M	4260 Р
сет на компанию до 5-6 человек	
Ассорти шашлыков L	5220 Р
сет на компанию до 7-8 человек	

СОУСЫ

Томатный / чесночный	90 Р
Аджика	90 Р
Сырный	90 Р
Сацебели	90 Р
Ткемали	90 Р

ДЕСЕРТЫ

Птичье молоко	540 Р
суфле в шоколаде с сусальным золотом	
Тирамису	520 Р
десерт с кофейной пропиткой	
Медовик	540 Р
традиционный медовый торт с нежным кремом	
Три шоколада	590 Р
три вида шоколада: горький, молочный и белый	
Фруктовая тарелка	1290 Р
ассорти из сезонных фруктов	
Пломбир 2 шарика	280 Р
топпинг на выбор	

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите об этом официанту

