Бакла Джани

ресторан южной кухни

МЕНЮ

«БаклаДжани» — это не просто ресторан, а настоящее гастрономическое путешествие в сердце солнечного юга, здесь объединяется южная кухня нескольких стран: грузинская, армянская, узбекская, азербайджанская, турецкая и адыгейская.

Каждый вкус — история, каждая деталь — часть национального стиля.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи 250 гр — 580
Микс зелени (кинза, укроп, петрушка), розовые томаты, огурцы, редис

Домашние соленья 350 гр — 660
Капуста гурийская, томаты конкасе, слабосоленые огурцы, маринованный чеснок, перец острый

Ассорти кавказских сыров 200/30 гр — 760
Чечил, брынза, сулугуни копченый, имеретинский сыр, сулугуни.

Ассорти мезе 240/150 гр — 560
Бабагануш, хумус, крем мухаммара, баклажановая икра, шоти

Рулетики Бадриджани 230 гр — 495

Мясные деликатесы 220/30 гр — 790
Бастурма, буженина, куриный рулет, сыровяленый окорок

Паштет из печени цыплёнка 160/90 гр — 390

Аджапсандали 220 гр — 470
Баклажаны, томаты, специи, болгарский перец, морковь

Пхали* из печеной свеклы с миндалём и грецким орехом 150 гр — 360

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шарики Эларджи 110/50 гр — 340
Микс сыров: сулугуни и имеретинский, с соусом мятный мацони.

Печеные баклажаны с сулугуни и томатами конкасе 260 гр — 420

Картофель фри 180/40 гр — 180

Фаршированный баклажан со сладкими томатами 230 гр — 430
Печеный баклажан, томаты в слабом маринаде, молодой сыр, жареный грецкий орех

Жареный картофель по-восточному под сырной шапкой 220 гр — 290

САЛАТЫ

С хрустящим баклажаном и муссом из кавказских сыров 210 гр — 530

С бужениной и соусом пряный майо 210 гр — 540

С кальмаром, томатами и миндальным кремом 210 гр — 520

С креветкой, страчателлой, грушей и виноградом 235 гр — 580

С сырными шариками и брусничным соусом 260 гр — 525

Грузинский со свежими овощами 190 гр — 440

С рваной говядиной и печеным перцем 200 гр — 690

СУПЫ

Харчо с говядиной на косточке 320 гр — 520

Чечевичный суп 230/30 гр — 390

Лагман с говядиной 300 гр — 540

Эриште с цыпленком 310 гр — 370

Суп куриный 180 гр — 330

Рекомендуем дополнить традиционным грузинским хлебом – шоти — *70*

– Шеф рекомендует! *– Острое*
– Рекомендуем детям *– Популярное*
– Новинка

ПХАЛИ (или мхали)

Это грузинская холодная закуска, принцип приготовления которой заключается в сочетании измельченных овощей (например, свеклы, шпината, фасоли) или зелени с ореховой массой, чесноком и специями. Блюдо подается в виде небольших шариков, лепешек или паштета, украшается зернами граната или орехами и часто выступает в качестве закуски или гарнира.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Долма с говядиной 160/50 гр — 550
Виноградный лист, говяжий фарш, тархун, рис, соус из томатов и фиников, мацони

Оджахури со свининой 320 гр — 550

Эларджи с перечной говядиной 360 гр — 780
Блюдо из кукурузной крупы, микса сыров имеретинский и сулугуни, говядины на кости, перечного соуса.

Кучмачи 300 гр — 680
Куриные печень и сердечки, маринованные в специях, соус миндальный

Чахохбили с курицей 400 гр — 640

Плов Ферганский с говядиной* 280 гр — 480

Жаренная камбала с картофелем 270 гр — 780

Шкмерули 400 гр — 670
Курица в сливочно-чесночном соусе, зеленое масло, гранат и сумах

СОУСЫ

Пряный майо 30 гр	80
Наршараб* 30 гр	80
Ткемали красный/зеленый 30 гр	80
Сацебели 30 гр	80
Аджика красная/зеленая/ореховая 30 гр	80
Ореховый баже 30 гр	80
Мацони мятный 30 гр	80
Песто 30 гр	80
Зеленый верде 30 гр	80
Кавказский чили 30 гр	80

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Готовим на открытом огне

Ребра свиные 240/100/20 гр — 690

Шашлык из куриного бедра 150/100/20 гр — 490

Шашлык из куриной грудки 150/100/20 гр — 460

Шашлык из свиной шеи 150/100/20 гр — 560

Шашлык из баранины 160/100/20 гр — 600

Кебаб из курицы 160/100/19 гр — 470

Кебаб из баранины 160/100/20 гр — 610

Кебаб из говядины 160/100/21 гр — 520

Блюда подаются с питой, овощным салатом и маринованным луком.

Креветки 120/20 гр	670
Баклажаны 100 гр	200
Кабачки 100 гр	200
Перец болгарский 100 гр	200
Томаты 100 гр	200
Шампиньоны 100 гр	200
Картофель 120 гр	200

Рекомендуем к блюдам на мангале добавить соус 30 гр — *80*

ФЕРГАНСКИЙ ПЛОВ

История ферганского плова, как и плова в целом, связана с древними легендами и историческими событиями. Одна из легенд приписывает его изобретение великому учёному Авиценне, который создал блюдо из семи ингредиентов, чьи начальные буквы в арабском составили название «Палов ош». Ферганский плов считается одним из самых канонических видов узбекского плова, с характерными особенностями приготовления.

НАРШАРАБ

Это азербайджанский густой соус из гранатового сока. Он имеет кисло-сладкий вкус, насыщенный рубиновый цвет и используется в качестве дополнения к мясу, рыбе и салатам, а также как маринад.
Название переводится как «гранатовое вино».

ХИНКАЛИ

Заказ от 2 шт

	Отварные | Жареные
Классические со свининой и говядиной 1 шт (110 гр)	90 | 150
С бараниной 1 шт (110 гр)	120 | 170
С говядиной 1 шт (120 гр)	120 | 170
С курицей и соусом шкмерули 1 шт (110 гр)	90 | 150
Хинкали с сыром и вяленными томатами 1 шт (100 гр)	110 | 160
Хинкали с креветкой 1 шт Маринованные креветки в авторском маринаде, томаты, микс восточной зелени и специи.	140 | 180

ХАЧАПУРИ

Хачапури по-аджарски 390 гр	640
NEW Хачапури по-гурийски 380 гр	640
Хачапури по-мегрельски 380 гр	640
Добавьте двойную порцию сыра	*100*

ВЫПЕЧКА

Ламанджо с мясом 120 гр	220
Кутаб с сыром и зеленью 120 гр	190
Шоти 1 шт/60 гр	70

ПИДЕ*

С рваной говядиной в сливочно-перечном соусе 390 гр	690
С острой турецкой колбаской 380 гр	690
С креветкой, кавказским песто и ореховой аджикой 390 гр	690

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с баклажаном и брусничным конфитюром 180/40 гр	460
Наполеон с сумахом по авторскому рецепту 250/50 гр	460
Крем-брюле 100 гр	380

– Шеф рекомендует!
– Рекомендуем детям
– Новинка
– Острое
– Популярное

Будем рады получить обратную связь

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – обязательно сообщите об этом своему официанту.

ПИДЕ

Это турецкое блюдо, напоминающее пиццу в виде вытянутой «лодочки» из дрожжевого теста с разнообразными начинками. Традиционно готовится с мясным фаршем, но также популярны варианты с сыром, яйцом, овощами или их сочетанием. Начинку выкладывают на тесто, после чего выпекают в печи или духовке до хрустящих бортиков.

БаклаДжани

ресторан южной кухни

До новых встреч!
Ждём с нетерпением
вас вновь.

Как нас найти:

+7 (923) 828-09-88

bakladzhani.ru

baklajaniomsk