

БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —



*Карта*  
путешествий по южным странам



# БаклаДжани

— ресторан южной кухни —





## БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

*«БаклаДжани» — это настоящее гастрономическое путешествие в сердце солнечного юга, здесь объединяются южные кухни нескольких стран: грузинская, узбекская, азербайджанская, турецкая, адыгейская и авторский фьюжн .*

*Здесь каждое блюдо раскрывает свою историю ароматами специй, свежей зелени и дыма. От пряного плова и сочного кебаба до хачапури, мезе и авторского фьюжна. Все создано для долгих разговоров за столом и удовольствия без спешки.*

*В «БаклаДжани» гостей встречают щедро, шумно и от всего сердца, в лучших южных традициях.*

---

Обратите внимание!

*Южная кухня любит орехи, специи, свежую зелень, сыры, выпечку и яркие соусы. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты — пожалуйста, предупредите официанта заранее, и мы подскажем подходящие блюда.*



— Шеф рекомендует!



— Острота



— Рекомендуем детям

# БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рулетики Бадриджани 240 г 565.-

Обжаренные ломтики баклажанов, свернутые в рулетики с начинкой из сливочного сыра, грецкого ореха и миндаля. Подаются с кремом мухаммара.

## ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

### Шарики эларджи 160 г 360.-

Обжаренные во фритюре шарики в кукурузной крупе, из сыров сулугуни и имеретинский. Подаются с соусом мятный мацони.

### Баклажан на углях 300 г 640.-

Печеный баклажан с тархунным йогуртом, томатами в авторском маринаде, маринованным луком, жареным грецким орехом и зеленью.

## СУПЫ

### Харчо с говяжьей грудинкой 310 г 560.-

Наваристый ароматный бульон из говядины на кости, томатами, луком и соусом ткемали.

## ГОРЯЧЕ БЛЮДА

### Оджахури со свиной 340 г 570.-

Традиционное сытное жаркое со свиной, картофелем, томатами конкассе, луком и аджикой.

### Шкмерули 370 г 720.-

Жареная курица (филе бедра, голень, крыло), томленая в сливочно-чесночном соусе. Подается с зеленым маслом, гранатом и сумахом.

### Чахохбили 480 г 740.-

Куриное бедро обжаренное в соусе на основе болгарского перца, томатов, специй, куриного бульона.



*Традиции Грузии*

Грузинская кухня строится  
не на остроте, а на аромате трав,  
орехов и специй.



Рулетики  
Бадриджани

Оджахури  
со свиной

БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**ГРУЗИИ**

Шкмерули



Баклажан на углях



БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**ГРУЗИИ**

Чахохбили

Хачапури по-аджарски



# БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

## БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

### Хачапури по-аджарски 430 г 670.-

Блюдо из теста в форме открытой "лодочки", с начинкой из сулугуни и имеретинского сыров. Подается со сливочным маслом и яичным желтком.

### Хачапури по-гурийски 430 г 670.-

Традиционный закрытый пирог из теста, с начинкой из сулугуни и имеретинского сыров. Подается с соусом мацони.

### Хачапури по-мегрельски 430 г 670.-

Лепешка из дрожжевого теста, с начинкой из сулугуни и имеретинского сыров.

### Кутаб с сыром и зеленью 160 г 240.-


Выпечка из тонкого пресного теста с сыром и зеленью.

## ХИНКАЛИ

### КЛАССИКА

Заказ от 2 шт


Отварные | Жареные


  **Классические со свиной и говядиной** 1 шт/110 г 120.- 170.-


  **С бараниной** 1 шт/110 г 150.- 200.-

### ФЬЮЖН

   **С говядиной и тогараши** 1 шт/100 г 130.- 180.-

  **С курицей и соусом шкмерули** 1 шт/110 г 120.- 170.-  
Фарш из куриной грудки и бедра в сливочно-чесночном соусе.

  **С сыром и вялеными томатами** 1 шт/100 г 140.- 190.-  
Микс сыров сулугуни и имеретинский, с вялеными томатами, сливками и специями.

  **С креветкой** 1 шт/140 г 170.- 220.-  
Маринованные креветки в авторском маринаде, томаты, микс восточной зелени и специй.

   **С уткой** 1 шт/100 г 160.- 210.-

## СОУСЫ 50 г 110.-

**Пряный майо**

**Наршараб**

**Ткемали**

красный/зеленый

**Сацебели**

**Аджика**

красная/зеленая/ореховая

**Ореховый баже**

**Мацони мятный**

**Песто**

**Зеленый верде**

**Кавказский чили**

Соус Сацебели

Хинкали

# БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Долма с уткой 250 г **670.-**

Сочный утиный фарш с булгуром и мараканскими специями, завернутый в виноградный лист. Подается на тархунном йогурте с вишневым соусом.

### Долма с говядиной 290 г **570.-**

Сочный говяжий фарш с рисом и специями, завернутый в виноградный лист. Подается с томатным соусом.

## ШАШЛЫКИ НА МАНГАЛЕ

### Из куриного бедра **540.-**

150/100/20 г

### Из свиной шеи **670.-**

150/100/20 г

### Из баранины **990.-**

150/100/20 г

### Из говяжьей вырезки **790.-**

150/100/20 г

Подается с черри и овощным салатом.

*Блюда подаются с питой и овощным салатом.*



*Легенда о долме и адыгском  
гостеприимстве:*

*В старых адыгских аулах говорили:  
виноградная лоза любит дом,  
где умеют принимать гостей.*

*Поэтому к празднику женщины  
собирали молодые листья,  
заворачивали в них мясо, травы  
и рис — чтобы сохранить тепло очага  
внутри каждого свертка.*

*Так появилась долма — блюдо,  
которое не готовят наспех.*

*Его делают для семьи, для друзей  
и для тех, кого хотят встретить  
с уважением.*



БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**АДЫГЕИ**



Долма с уткой

## ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

### **Долма из перцев** 200 г **745.-**

Сладкий перец Рамиро, начиненный говяжьим фаршем с овощами и зеленью, сопровождается соусом парма (пармезан, паста черного трюфеля, сливки, морская соль).

## СУПЫ

### **Довга** 350 г **350.-**

Холодный суп на основе кефира и сметаны, с добавлением шпината, редиса, щавеля, яичного желтка, аджики и традиционных специй.

### **Довга с говядиной** 350 г **390.-**

Холодный суп на основе кефира и сметаны, с добавлением отварной говядины, шпината, редиса, щавеля, яичного желтка, аджики и традиционных специй.

### **Эриште** 300 г **370.-**

Куриный бульон с мясом птицы, лапшой собственного приготовления, овощами и миксом восточной зелени.



*Традиции Азербайджана*

**Южное застолье — это не про спешку.**

**За столом могут проводить часы:  
разговаривая, споря, вспоминая  
и снова наливая чай.**



БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
АЗЕРБАЙДЖАНА

Долма из перцев



Довга



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Сюзьма с артишоками** 265 г **680.-**

Кисломолочная закуска,  
напоминающая творог или густую сметану.

 **Катык с лаймовым  
дрессингом** 310 г **370.-**

Кисломолочная закуска,  
с цитрусовой кислинкой напоминающая сметану.

## ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

**Чучвара жареная  
с куриным фаршем** 270 г **365.-**

Миниатюрные традиционные пельмени.  
Подаются с соусом сацебели.

**Чучвара жареная  
с говядиной** 270 г **430.-**

Миниатюрные традиционные пельмени.  
Подаются с соусом ткемали.

## СУПЫ

 **Лагман** 365 г **570.-**

Наваристый говяжий бульон с лапшой собственного  
приготовления, томатами, сельдереем, говядиной,  
овощами и специями.



### *Традиции Узбекистана*

**В Узбекистане гость приходит в дом  
вместе с благополучием.**

**В узбекской кухне ценят не жгучесть,  
а тепло специй: зиру, кориандр и  
барбарис.**



БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**УЗБЕКИСТАНА**



Сюзьма  
с артишоками



Катык с лаймовым  
дрессингом

Чучвара жареная



БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —

*Блюда*

# УЗБЕКИСТАНА

Вагури



Ферганский плов

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Плов Ферганский** 340 г **520.-**

Настоящий Ферганский плов, готовится с добавлением зигирного и хлопкового масел, и смесью традиционных специй.

**Чучвара с говядиной** 345 г **540.-**

Традиционные мини-пельмени с фаршем из говядины. Подаются в соусе из болгарских перцев, томатов и специй.

**Чучвара с курицей** 340 г **445.-**

Традиционные мини-пельмени с фаршем из курицы. Подаются в соусе на основе миндаля, сливок и специй..

 **Вагури** 400 г **1800.-**

Нежная жареная баранина, корейка. Подается с тонкими картофельными слайсами обжаренными на зигирном масле.

### Блюда на мангале

## КЕБАБ

**Из курицы** 520.-

160/100/19 г

**Из баранины** 790.-

160/100/19 г

**Из говядины** 790.-

160/100/19 г

*Блюда подаются с питой  
и овощным салатом.*



*Старая легенда о плове:*

*Когда люди переставали понимать друг друга, мудрецы собирали их за одним казаном плова.*

*Пока рис впитывал аромат зиры, а огонь становился тише, люди начинали говорить, слушать и смеяться вместе.*

*Поэтому на Востоке плов — не просто блюдо.*

*Это знак мира, гостеприимства и доброй встречи.*

Чучвара с говядиной



# БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Мухаммара с горным сыром 300 г 490.-

Крем-соус из печеных перцев с орехами в сочетании с молодым горным сыром.

### Ассорти мезе 600 г 980.-

Ассорти закусок: крем-соус мухаммара, хариса, сюзьма с артишоками, катык с лаймовым дрессингом.

### Харисса из зеленого перца и жареного фундука 240 г 470.-

Крем-соус из запеченного зеленого перца, с добавлением специй и жареного фундука.

### Маринованные оливки на мангале с копченым катыком 210 г 1100.-

Черные оливки Каламата с нежным кремом из сливочного сыра, с выраженным ароматом и привкусом «дымка».

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Муссака из баклажанов 320 г 890.-

Слоеная горячая закуска из баклажанов и мясного фарша в томатном соусе и соусе бешамель.

## САЛАТЫ

### Чобан 270 г 470.-

Свежие овощи с острым перцем и пряным оливковым маслом.

### Тавук 240 г 580.-

Карпаччо из индейки, микс салатных листьев, запеченный болгарский перец и ореховый ткемали.



*Традиции Турции*

*Маленькие закуски «мезе» подают не для быстрого перекуса, а чтобы стол длился часами: с разговорами, смехом и неторопливой едой.*



Маринованные  
оливки



Харисса



БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**ТУРЦИИ**

Тавук



Мухаммара



*Блюда*  
**ТУРЦИИ**

Пиде с пряной  
бараниной и свежим  
салатом



Пиде с рваной говядиной,  
сливочно-перечным соусом  
и сладкими томатами



## БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

**Шоти** 85 г **90.-**

**Лахмаджо с мясом** 240 г **270.-**

Тонкая хрустящая лепешка с начинкой из фарша (свинина и говядина), аджикой, лимоном и миксом восточной зелени.

## ПИДЕ

Традиционное блюдо в виде открытой лепешки из дрожжевого теста с начинкой на выбор, по форме напоминающей лодочку.

**С рваной говядиной, сливочно перечным соусом и сладкими томатами** 390 г **790.-**

**С острой турецкой колбаской** 390 г **790.-**

 **С креветкой, кавказским песто и ореховой аджикой** 390 г **790.-**

**С пряной бараниной и свежим салатом** 390 г **790.-**

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

 **Колбаски осбан со свежим салатом** 300 г **790.-**



### *Султанский стор*

Согласно дворцовой легенде, пиде придумали в эпоху Османской империи на пышной свадьбе одного из султанов.

Иностранные гости горячо спорили, какое угощение является самым вкусным в мире, и пекари, чтобы удовлетворить всех, объединили лучшие рецептуры в одной аппетитной лепешке.

Лахмаджо с мясом



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Свежие овощи** 250 г **580.-**

Томаты, огурцы, красный редис и микс восточной зелени.

**Домашние соления** 350 г **660.-**


Томаты конкассе, малосольные огурцы, острый перец, маринованный чеснок, капуста по-гурийски.

**Ассорти кавказских сыров** 245 г **810.-**

Брынза, чечил, сулгуни копченый, сулгуни. Подается с гранатовым глейзом.

**Мясные деликатесы** 220 г **860.-**

Карпаччо из индейки, буженина, куриный рулет, ростбиф. Подаются с аджикой.

 **Тартар из говядины** 260 г **890.-**

Мелко нарезанная говяжья вырезка приправленная специями, соусом парма и яичным желтком. Рекомендуем заказать питу собственного приготовления.

**Паштет из печени цыпленка** 265 г **460.-**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Пита с рваной говядиной и соусом парма** 355 г **570.-**

**Картофель с соусом айоли** 290 г **340.-**

**Картофель фри** 150 г **180.-**

**Жареный картофель по-восточному под сырной шапкой** 280 г **410.-**



*Главное правило фьюжн — не смешивать все подряд, а создавать гармонию вкусов и текстур.*



**Паштет из печени цыпленка**

Фьюжн\* - кухня, сочетающая в себе кулинарные традиции разных стран и культур.

БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**ФЬЮЖН**

Мясные  
деликатесы



Ассорти  
кавказских сыров



Картофель  
с соусом айоли



Тартар из говядины



*Блюда*  
**ФЬЮЖИ**

Салат  
с морепродуктами  
и конфитюром из розы



Суп Макиса



## САЛАТЫ

### С хрустящим баклажаном и муссом

из кавказских сыров 300 г **560.-**

Панированные баклажаны, розовые томаты, мусс из молодых сыров сулугуни и имеретинский, микс восточной зелени с соусом сладкий чили и гранатовым глейзом.

### С морепродуктами

и конфитюром из розы 281 г **630.-**

Креветки, мини-осьминоги, пряные томаты черри, молодой сыр, микс зелени с конфитюром из розы.

### С ростбифом

270 г **780.-**

Ростбиф, микс зелени (айсберг, лолло росса, руккола), грецкий айоли, соус парма, маринованные томаты черри, вяленая клубника.

## СУПЫ

### **Макиса**

600 г **890.-**

Пряный бульон на кокосовом молоке, обожженная креветка, осьминог, филе трески, болгарский перец, томаты. Подается с отварным рисом.

### **Куриный**

250 г **330.-**

Куриный бульон с лапшой собственного приготовления, отварной куриной грудкой, морковь и луком.



Салат с ростбифом

Салат с хрустящим баклажаном  
и муссом из кавказских сыров



Фьюжн\* - кухня, сочетающая в себе  
кулинарные традиции разных стран и культур.



*Главное правило фьюжн —  
не смешивать все подряд,  
а создавать гармонию вкусов  
и текстур.*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Цыпленок Тандури 435 г **720.-**

Маринованный цыпленок в специях Тандури, салат лолло росса, айсберг, маринованные томаты черри и цитрусовый дрессинг.

### Говяжьи котлетки с картофельным пюре ташмиджаби 285 г **660.-**

Говяжий фарш с жареным луком, специями и сливками. Подается с крем-пюре из картофеля и микса восточных сыров.

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

### Свинные ребра с южным BBQ 440/50/80 г **780.-**

### Шампиньоны с цитрусовым йогуртом 230 г **420.-**

### Креветки 100 г **720.-**

### Утка 310 г **1100.-**

### Креветки на мангале с виноградом 245 г **1100.-**

### Лосось 320 г **1350.-**

### Форель 255 г **1650.-**

### Шашлычок из куриной грудки 290 г **460.-**

Специально для детей, с минимальным количеством специй. Подается с питой и овощным салатом.

### Баклажаны 100 г **220.-**

### Кабачки 100 г **220.-**

### Перец болгарский 100 г **220.-**

### Томаты 100 г **220.-**



Главное правило фьюжн — не смешивать все подряд, а создавать гармонию вкусов и текстур.



Форель на мангале



Креветки на мангале

Фьюжн\* - кухня, сочетающая в себе кулинарные традиции разных стран и культур.

БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —

*Блюда*  
**ФЬЮЖН**



Утка на мангале




Цыпленок Тандури



# БаклаДжани


— ресторан южной кухни —

## ДЕСЕРТЫ

 **Баскский чизкейк  
с баклажаном и брусничным  
конфитюром** 275 г **480.-**

**Наполеон** 260 г **480.-**

**Шакер чурек** 200 г **340.-**  
Песочное тесто с брусничным муссом,  
сметанным кремом и цитрусовым песком.

 **Снежный баклажан** 270 г **690.-**  
Брусничный мусс, белый шоколад  
и пралине из арахиса.

## ВАРЕНЬЕ 100 г 120.-

**Хурма**

**Лимон-каркадэ**

**Абрикос-мёд**  
с ядрышками абрикоса

**Айва-лимон**

**Барбарис**

**Белая черешня**

## ХАЛВА

**Пинишмани** 60 г **290.-**  
Традиционная турецкая халва  
в виде нитей с фисташкой.

**Козинак с орехами  
и вяленой ягодой** 60 г **290.-**



*Хороший чай любит что-нибудь  
сладкое рядом.*



**Козинак с орехами  
и вяленой ягодой**

БаклаДжани  
— ресторан южной кухни —

*Наше*  
ДЕСЕРТЫ



Баскский чизкейк



Снежный баклажан



Наполеон



# БаклаДжани

— ресторан южной кухни —

*До новых встреч!*

Программа лояльности для гостей:




Как нас найти:



+7 (3812) 95-13-46

 bakladzhani.ru

 baklajaniomsk