



БИЗНЕС-ЛАНЧ

с 12:00 до 16:30

БаклаДжани
— ресторан южной кухни —



азербайджан

САЛАТЫ

С курицей 160 г 290.-

Куриная грудка отварная с салатом айсберг, болгарским перцем, маринованными помидорами черри, зеленью (кинза, зеленый лук, петрушка, укроп) и ореховым соусом ткемали.

Овощной с горной брынзой 255 г 250.-

Свежие томаты и огурцы с сербской брынзой, болгарским перцем, маринованным красным луком, оливками и маслинами с оливковым маслом. Подается с шоти.

С печеным баклажаном 210 г 250.-

Запеченные баклажаны с маринованными томатами черри, творожным сыром, грецким орехом, чесноком, гранатовым соусом наршараб и кунжутным маслом.

СУПЫ

Довга 250 г 340.-

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

Пити с бараниной 330 г 320.-

Наваристый говяжий бульон с фрикадельками из баранины, нут, картофелем, репчатым луком, томатной пастой, специями и растительным маслом.

Эриште с курицей 220 г 280.-

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

ГОРЯЧЕЕ

Долма с говядиной 100/50 г 390.-

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

Куриная печень по-восточному 180/70 г 380.-

Обжаренная куриная печень в сливках и гранатовом соусе наршараб, с репчатым луком, специями, сливочным маслом и зеленью (кинза, зеленый лук, петрушка, укроп). Подается с шоти.

МАНГАЛ

Люля-кебаб из щуки 215 г 340.-

Фарш из щуки со специями. Подается с отварным картофелем и аджикой.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МАНГАЛ

Утка на мангале 140 г 580.-

Подается с миксом салата, маринованными томатами черри и с цитрусовым дрессингом.

Цыпленок тандури 330 г 540.-

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

Шышлык из говяжьей вырезки 145 г 580.-

Подается с питой и овощным салатом.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говядины 120 г 470.-

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

ВЫПЕЧКА

Малауах с мясом 140 г 220.-

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

ДЕСЕРТ

Варенье с шоти и взбитым сливочным маслом 195 г 120.-

в ассортименте

НАПИТКИ

Чай 500 мл 170.-

(черный/зеленый)

Капучино 250 мл 180.-

Американо 250 мл 140.-

Морс 200 мл 90.-

Домашнее вино 125 мл 200.-

белое/красное

Настойка авторская 40 мл 100.-

в ассортименте



Зарегистрируйтесь
в программе лояльности
и получайте кешбэк



«БаклаДжани»
в социальных
сетях

+7 (3812) 95-13-46
 bakladzhani.ru
 baklajaniomsk