

## Салаты и закуски

<b>Цезарь с курицей</b>	<b>370 ₹</b>
Куриное филе, листья салата, сухари, сыр пармезан, соус Цезарь	200 г
<b>Цезарь с креветками</b>	<b>450 ₹</b>
Креветки, листья салата, сухари, сыр пармезан, соус Цезарь	200 г
<b>Цезарь с семгой</b>	<b>450 ₹</b>
Семга слабосоленая, листья салата, сухари, сыр пармезан, соус Цезарь	200 г
<b>Овощной салат</b>	<b>250 ₹</b>
Помидоры, огурцы, лук красный, масло/сметана	250 г
<b>Овощная нарезка</b>	<b>450 ₹</b>
Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, острый перец, сыр дагестанский	350 г
<b>Греческий</b>	<b>390 ₹</b>
Сыр фетакса, листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, оливки, маслины, красный лук, соус	250 г
<b>Микс Салат</b>	<b>450 ₹</b>
Микс зелени, вяленые помидоры, кедровые орешки, классический соус	200 г
<b>Руккола с креветками</b>	<b>480 ₹</b>
Руккола, креветки, черри, пармезан, бальзамический уксус, оливковое масло	200 г
<b>Мясной салат</b>	<b>350 ₹</b>
Отварная говядина, корнбионы, горошек, огурцы, лук красный, зелень, заправка	250 г
<b>Сырная тарелка</b>	<b>450 ₹</b>
Пармезан, Гауда, мраморный, охотничий, дагестанский, маслины, оливки, орехи	220 г
<b>Рыбное ассорти</b>	<b>800 ₹</b>
Семга слабосоленая, лосось подкопченный, масляная рыба, маслины, оливки, лимон	220 г

## Супы

<b>Суп-лапша из курицы</b>	<b>250 ₹</b>
Курица, лапша, овощи	300 г
<b>Лагман</b>	<b>350 ₹</b>
Говядина, лапша, болгарский перец, картофель, морковь, лук, фасоль стручковая, томат	300 г
<b>Уха</b>	<b>500 ₹</b>
Осетрина, семга, морковь, картофель, лук, лимон, зелень	300 г
<b>Крем-суп грибной</b>	<b>300 ₹</b>
Шампиньоны, картофель, лук, сливки, сухарики	300 г
<b>Крем-суп чечевичный</b>	<b>300 ₹</b>
Чечевица, картофель, морковь, лук, томат, сливки, сухарики	300 г

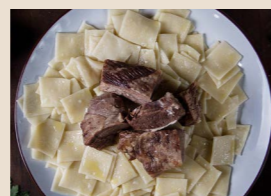
# Барбекю

by Cronwell Hotel & SPA

## МЕНЮ



### Национальные блюда



**Хинкал** — вареные в мясном бульоне кусочки теста. Подаются с вареным мясом, бульоном, соусом.

**Хинкал аварский с говядиной** **450 ₹**  
Говядина, томатный соус с чесноком 370 г/50 г

**Хинкал аварский с сушеным мясом** **550 ₹**  
Говядина сушеная, томатный соус с чесноком 370 г/50 г

**Хинкал с сушеной колбасой** **500 ₹**  
Сушеная колбаса, подсолнечное масло, чеснок, томатный соус с чесноком 370 г/50 г

**Хинкал тонкий с говядиной** **450 ₹**  
Говядина, томатный соус с чесноком 360 г/50 г

**Хинкал тонкий с сушеной колбасой** **500 ₹**  
Сушеная колбаса, томатный соус с чесноком 360 г/50 г



**Курзе** — дагестанское блюдо, напоминающее пельмени или манты, но другой формы: лепятся обязательно косичкой.

**Курзе с мясом** **250 ₹**  
Говядина, лук репчатый, зелень, масло сливочное, сметана 320 г/50 г

**Курзе с творогом** **240 ₹**  
Творог, лук репчатый, масло сливочное, сметана 320 г/50 г

**Чуду** — дагестанские лепешки из пресного теста с различными начинками и с большим количеством молодой зелени.



**Чуду с мясом** **250 ₹**  
Говядина, лук репчатый, зелень, мука пшеничная, масло сливочное 220 г

**Чуду с творогом** **220 ₹**  
Творог, лук репчатый, зелень, мука пшеничная, масло сливочное 220 г

**Чуду с тыквой** **220 ₹**  
Тыква, лук репчатый, орехи, масло сливочное, мука пшеничная 220 г

## Блюда из курицы

**Курица по-арабски** **470 ₹**  
Филе в панировке, грецкий орех, картофель фри, соус 170 г/80 г/50 г

**Курица по-французски** **470 ₹**  
Филе, помидоры, сыр моцарелла, картофель фри, соус 220 г/80 г/50 г

**Жаркое с курицей и овощами** **470 ₹**  
Филе, болгарский перец, кабачок, баклажан, грибы, картофель, помидоры, зелень 350 г

**Курица по-фламандски** **450 ₹**  
Филе, болгарский перец, грибы, сливки, картофельное пюре 250 г/100 г

**Садж с курицей** **1000 ₹**  
Филе, лук, кабачок, баклажан, болгарский перец, помидор, картофель, зелень 700 г

**Наггетсы с картофелем фри** **300 ₹**  
Филе, картофель фри, сырный соус 140 г/100 г

## Мясные блюда

**Фирменное блюдо Сарыкум** **4000 ₹**  
Запеченная баранья ножка, розмарин, чеснок, растительное масло, картофель по-деревенски 2500 г

**Жаркое с телятиной и овощами** **490 ₹**  
Отварная телятина, болгарский перец, кабачок, баклажан, грибы, картофель, помидоры, зелень 350 г

**Садж из телятины** **1200 ₹**  
Отварная телятина, лук, кабачок, баклажан, болгарский перец, помидоры, картофель, зелень 700 г

**Медальоны с грибами** **580 ₹**  
Филе миньон, шампиньоны, лук, картофель по-деревенски, зелень 220 г/100 г

**Стейк из вырезки** **1100 ₹**  
Филе миньон, помидор, кабачок, баклажан, болгарский перец, грибы, аджика 180 г/150 г/50 г

**Люля из говядины** **450 ₹**  
Говядина, лук репчатый, лук красный, картофель по-деревенски, кетчуп 180 г/80 г/50 г

## Рыбные блюда

**Стейк из семги** **950 ₹**  
Стейк семги, дикий рис, лимон, соус наришараб 175 г/100 г/50 г

**Осетрина по-домашнему** **1200 ₹**  
Осетрина, овощной микс, лимон, соус наришараб 150 г/150 г/50 г

**Форель на гриле с овощами** **900 ₹**  
Форель, кабачок, баклажан, помидор, лимон 350 г

**Дорадо на гриле с овощами** **900 ₹**  
Дорадо, кабачок, баклажан, помидор, болгарский перец, лимон 220 г/150 г





# Барызым

by Cronwell Hotel & SPA

## МЕНЮ



### Паста

<b>Фетучини с курицей и грибами</b>	<b>480 ₹</b>
<i>Фетучини, куриное филе, грибы, сливки, пармезан</i>	350 г
<b>Спагетти Болоньезе</b>	<b>450 ₹</b>
<i>Спагетти, соус Болоньезе, специи, пармезан</i>	350 г

### Пицца на тонком тесте

<b>Цезарь</b>	<b>450 ₹</b>
<i>Томатный соус, куриное филе, помидоры черри, сыр моцарелла, сыр пармезан, листья салата</i>	360 г
<b>Пепперони</b>	<b>450 ₹</b>
<i>Томатный соус, сыр моцарелла, колбаса п\к</i>	360 г
<b>Сицилийская</b>	<b>450 ₹</b>
<i>Соус чили, соус томатный, сыр моцарелла, говядина, колбаса п/к, помидоры, маслины</i>	360 г

### Гарниры

<b>Картофель фри</b>	100 г	<b>120 ₹</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	100 г	<b>150 ₹</b>
<b>Картофельное пюре</b>	150 г	<b>120 ₹</b>
<b>Овощи на гриле</b>	150 г	<b>180 ₹</b>
<b>Дикий рис</b>	150 г	<b>180 ₹</b>

### Соусы

<b>Аджика</b>	50 г	<b>80 ₹</b>
<b>Сметана</b>	50 г	<b>80 ₹</b>
<b>Кетчуп</b>	50 г	<b>80 ₹</b>
<b>Сырный соус</b>	50 г	<b>80 ₹</b>
<b>Наршараб</b>	50 г	<b>80 ₹</b>

### Напитки

<b>Компот</b>	250 мл	<b>75 ₹</b>
	500 мл	<b>150 ₹</b>

### Чай

<b>Чай классический</b>	700 мл	<b>350 ₹</b>
<i>Черный, зеленый, травяной</i>		
<b>Чай фруктовый</b>	500 мл	<b>380 ₹</b>
<i>Облепиховый, ягодный, витаминный</i>		

### Добавки к чаю

<i>Чабрец</i>	<b>50 ₹</b>
<i>Лимон</i>	<b>50 ₹</b>
<i>Гвоздика</i>	<b>40 ₹</b>
<i>Мята</i>	<b>50 ₹</b>

### Кофе

<b>Капучино</b>	180 мл	<b>200 ₹</b>
<b>Американо</b>	150 мл	<b>150 ₹</b>
<b>Двойной эспрессо</b>	60 мл	<b>150 ₹</b>
<b>Латте</b>	180 мл	<b>200 ₹</b>
<b>Гляссе</b>	180 мл	<b>250 ₹</b>
<b>Раф</b>	180 мл	<b>250 ₹</b>
<b>Какао</b>	180 мл	<b>200 ₹</b>

### Десерты

<b>Шоколад</b>	90 г	<b>200 ₹</b>
<i>Молочный, темный</i>		
<b>Выпечка дагестанская</b>	150 г	<b>190 ₹</b>
<b>Мед с орехами</b>	100 г	<b>300 ₹</b>
<b>Мед</b>	100 г	<b>200 ₹</b>
<b>Варенье</b>	100 г	<b>250 ₹</b>
<i>Белая черешня, малина, клубника, айва, грецкий орех</i>		
<b>Фондан шоколадный</b>	150 г	<b>220 ₹</b>
<b>Фруктовое ассорти</b>	350 г	<b>400 ₹</b>
<i>Яблоки, банан, киви, апельсин, груша</i>		

### Мороженое

<b>Сливочное</b>	50 г	<b>100 ₹</b>
<b>Шоколадное</b>	50 г	<b>150 ₹</b>
<b>Добавки</b>		
<i>Сироп шоколадный, карамельный</i>		<b>20 ₹</b>
<i>Орех грецкий</i>		<b>30 ₹</b>

### Свежевыжатые соки

<b>Апельсиновый</b>	200 мл	<b>250 ₹</b>
<b>Яблочный</b>	200 мл	<b>250 ₹</b>
<b>Морковный</b>	200 мл	<b>250 ₹</b>

