ГАРИК
GRILL ZONE

230.–
Сырное ассорти
сыры брынза, мраморный,
адыгейский, зелень 250 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

340.–
Рыбное ассорти
нерка, скумбрия, слабосолёная
семга, кета, масляная рыба
250 г

180.–

Овощное ассорти

помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень 300 г

280.–

Мясное ассорти

нежный говяжий язык, куриный рулет, шпик, рулет из говядины 300 г

САЛАТЫ

Цезарь с курицей 150.–

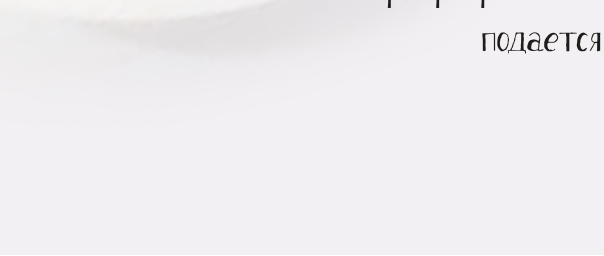
соус "цезарь" собственного приготовления
придает традиционному блюду
насыщенный вкус 180 г

110.– 150 г
Овощной салат

свежие овощи, заправленные маслом

140.–
Морской бриз

морской коктейль,
обжаренный со специями
и лимонным соком 150 г



150.–
Тёплый салат с жареным сыром

жаренные на гриле спелые овощи
и сыр, приправленные соусом песто,
подается теплым 180 г

180 г 120.–

Греческий салат

свежие кусочки овощей и сыр Фета, приправленные оливковым маслом

100.–

День и ночь

копченая колбаса с картофелем, яйцом и маринованными грибочками в сливочном соусе 160 г

150.–

Американский

говяжий язык с копченым мясом, шампиньонами и дольками куриного филе, заправленные оливковым маслом 150 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ассорти к пиву 500.–

гренки, сыр в кунжуте, луковые кольца, крылышки, чипсы, креветки, кольца кальмара 600 г

Сыр в кунжуте 125.–

сыр, обжаренный в кунжутной панировке, подается со сливочным соусом 120 г

Сюрприз в кунжуте 250.–

обернутый в сыр карбонат, обжаренный в кунжутной панировке, подается с соусом 200 г

Куриные палочки 140.–

филе цыпленка в панировке, обжаренное во фритюре, подаётся с томатным соусом 150 г

100 г 90.–

Чесночные гренки

хрустящие греночки с чесночком,
подаются со сливочным соусом

170.– 150 г

Кольца кальмара

хрустящая сытная закуска
к пенному

Розовый
50 г 40.–

Белый
50 г 40.–

Кетчуп
50 г 40.–

Зелёный
50 г 40.–

130.– 150 г

Сырные палочки

нежный сыр в хрустящей панировке
обжаренный во фритюре

100 г 100.–

Луковые кольца

в нежном кляре, обжаренные
во фритюре

145.–

Лаваш по-кавказски

спелые овощи и нежный сыр, запеченные в тонком армянском лаваше 170 г

390.–

Язык по-кавказски на гриле

говяжий язык, обжаренный с грибами в сливочном соусе 200 г

215.–

Крылышки баффало

крылышки цыплёнка, жаренные в чесночно-томатном соусе 300 г

Хачапури

с сыром 50.-
с мясом 60.-

Сосиска 45.-

в слоёном тесте

ВЫПЕЧКА

Самса с рубленным мясом

с курицей 50.- с бараниной 60.- с говядиной 60.-

СУПЫ

150.–

Шурпа с бараниной

наваристый мясной бульон с говядиной
и бараниной, с добавлением нута
и овощей 250 г

Солянка 120.–

отборная мясная солянка с добавлением
маринованных грибочков, подается
со сметаной и ломтиком лимона 250 г

250 г 160.–

Лагман с говядиной

тонкая лапша собственного
приготовления в наваристом
бульоне из говядины с овощами

Борщ 100.–

наваристый борщ в лучших украинских традициях, подается со сметаной и зеленью 250 г

150.–

Крем-суп грибной

густой грибной суп с плавленым сыром и сливками, взбитый в блендере 250 г

30.–

Лепёшка

свежая ароматная лепёшка 250 г

НА МАНГАЛЕ

250 г 360.–

Антрекот из свинины

сочный, хорошо прожаренный кусок мяса
в армянском маринаде, подаётся с двумя соусами

360.–
Из баранины 230 г

250.–
Из свинины 250 г

270.–
Из шейки 250 г

150.–
Люля-Кебаб 170 г

320.–

Корейка баранины

сочные ребрышки барашка,
жаренные на мангале 250 г

300.–

Свиные рёбрышки

маринованные свиные ребрышки,
приготовленные на мангале 300 г

300 г 240.–

Домашние колбаски

сочные колбаски из свинины собственного приготовления

из говядины – 270.–

180.– 300 г

Куриная голень

нежная голень цыпленка в лучшем маринаде, жаренная на мангале

Кетчуп
50 г 40.–

Розовый
50 г 40.–

Зелёный
50 г 40.–

Белый
50 г 40.–

СТЕЙКИ

470.–
Стейк говяжий
сочная вырезка, обжаренная
на сковороде со специями,
подается с овощами 300 г

410.–
Стейк из баранины
нежная корейка, приправленная
бальзамическим кремом, подается
с овощами и грибочками 350 г

280.– **Чикен-стейк**
куриная грудка, обжаренная в армянском
коньяке с пряными специями, подается
с картофелем по-деревенски 330 г

540.–

Пепер стейк

отборная говяжья вырезка, обжаренная до золотистой корочки с коньяком и розмарином, подается с картофелем 300 г

320.–

Стейк из **форели**

классический стейк, обжаренный с добавлением сливок и горячей самбуки 250 г

210.–

Стейк из свинины

стейк из нежной свининой шеи, обжаренный с травами и пряностями 250 г

ГОРЯЧЕЕ

Долма 155.–

фарш из говядины с добавлением риса и восточных специй, завернутые в виноградные листья 180 г

45.– Манты

великосочные манты из рубленого мяса, подаются со сметаной

90 г / 1 шт

460.–

Каприз Шейха

мякоть говядины, кабачки, болгарский перец и лук, обжаренные на гриле, подаются на шпажках 350 г

365.–

Люля в томатном соусе

классический кебаб, томленый
в томатном соусе под овощами 350 г

390.–

Говядина по-техасски

нежное филе говядины с овощами,
жаренные в сливках и бальзамиче-
ском креме 300 г

330.–

Мясо по-бразильски

нарезанная соломкой говядина с жгучим
перцем, тушёные в томатном соусе
с добавлением спелого горошка
и сладкой кукурузы 250 г

Плов 140.–

настоящий узбекский плов в лучших традициях, с добавлением нута 300 г

325.–

Медальоны по-техасски

медальоны в собственном соку с овощами и бальзамическим уксусом 250 г

210.–

Бризол

запечённый мясной рулет в хрустящей корочке 300 г

160.–

Мясной рулет

рулет из свиной шеи со сладким перцем сыром и яйцом, обжаренный в панироке
220 г

150.–

Свинина с овощами

приправленные специями кусочки мякоти, обжаренные с картофелем до золотистой корочки, подаются с капустой и огурчиками 300 г

370.–

Баранина по арабски

отбивная корейка с копченым мясом и помидорами, запеченная под сыром 250 г

Мозаика 240.–

куриное филе, обжаренное с миксом спелых овощей и ароматной зелени 300 г

Гарниры

Картофельное пюре	150 г	45.–
Картофель фри	150 г	70.–
Картофель по-деревенски	150 г	60.–
Рис с овощами	150 г	40.–
Жареные овощи	150 г	80.–
Картофель по техасски	150 г	50.–

350.–

Фрикасе

нежное куриное филе, обжаренное с грибочками и луком, томлёное в сливках, подается с картофелем 300 г

Цыпленок по-французски

обжаренное в тонкой панировке филе цыпленка с помидором и сыром

300 г 250.–

290.–

Цыпленок от Шефа

отборные куриные крылышки и голень в соусе из шампиньонов, подается с картофелем фри 300 г

260.–

Фиш Фингерс

филе судака, обжаренное со специями в яичной панировке 200 г

560.– Дорада

дорада, запечённая со сладким мёдом
и терпким черносливом, с неповторимым
ароматом армянского коньяка 370 г

Сибас 490.–

нежный сибас, обжаренный с овощами:
цветной капустой, брокколи и стручковой
фасолью 280 г

140.–

Банан в шоколаде

банан, обжаренный с темным шоколадом, мёдом и коньяком, подается с мороженым и орешками 150 г

ДЕСЕРТЫ

Тирамису 180.–

легкий десерт из нежного печенья и сыра маскарпоне 140 г

130.–

Яблоко в карамели

банан, обжаренный с темным шоколадом, мёдом и коньяком, подается с мороженым и орешками 250 г

170.–

Шоколадный фондан

воздушный бисквит с начинкой из топленого шоколада, подается с мороженым и фруктами 150 г

Пахлава 60.–

восточная сладость из слоёного теста, с начинкой из грецкого ореха и мёда 1 шт

НАПИТКИ

BonAqua	0,5 л	45.-
Coca-Cola	0,5/1 л	70/100.-
Burn	0,33 л	100.-
Нести	0,5 л	65.-
Сок "Добрый" (яблоко, томат)	0,33/1 л	50/150.-
Сок "Палпи" (апельсин, мультифрукт)	0,5 л	60.-

Чай

В чайнике	500 мл	80.-

(чёрный: ассам, эрл грей, барбарис, клюква и ваниль, чабрец и мята, черника со сливками; зелёный: сенча, жасмин)

Пакетированый (чёрный, зелёный)		30.-

Кофе

Эспрессо		50.-
Американо		70.-
Латте		100.-

Пиво бутылочное

Gosser (светлое 4.7%)	0,5 л	110.-
Heineken (светлое 4.8%)	0,3 л	130.-
Amstel (светлое 4.8%)	0,5 л	135.-
Edelweis (пшеничное 5.5%)	0,5 л	200.-
Zlaty Bazant (светлое, безалкогольное)	0,5 л	140.-
Guinnes (тёмное, 5%)	0,5 л	240.-

Пиво разливное

Фирменное (светлое)	0,5 л	100.-
Heineken (светлое)	0,5 л	210.-
Krusovice (светлое)	0,5 л	180.-
Zlaty Bazant (темное)	0,5 л	200.-

ГАРИК
GRILL ZONE

г.Новосибирск, ул. Русская 50/1

292-84-67
286-46-57

www.garikgrill.ru
info@garikgrill.ru

garikgrill
garik054