

## Холодные закуски

<i>Свежие овощи (плато из бакинских огурцов, сочных помидоров, болгарского перца, редиса и зелени. Подается с чесночным соусом)</i>	<i>200/30гр.</i>	<i>65-00</i>
<i>Салат овощной (свежие овощи с ароматной зеленью и сочным луком. Подается с ароматным маслом или домашней сметаной)</i>	<i>200/30/30гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Зелень в ассортименте (ароматная зелень: кинза, укроп, петрушка, базилик, тархун, сочный зеленый лук и острый перец)</i>	<i>100гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Домашний кавказский сыр чанах (пикантный острый и солоноватый вкус)</i>	<i>150гр.</i>	<i>115-00</i>
<i>Телячий язык со сливочным хреном (отварной телячий язык, подается со сливочным хреном)</i>	<i>50/35/30гр.</i>	<i>80-00</i>
<i>Буженина из молодого поросенка (ароматное запеченное мясо молодого поросенка, начиненное морковью и чесноком. Подается с томатным соусом.)</i>	<i>50/30 гр.</i>	<i>80-00</i>
<i>Бастурма (сыровяленое мясо говядины)</i>	<i>50гр.</i>	<i>80-00</i>
<i>Суджук(плоская колбаса из сухого, подвяленного мяса говядины и баранины с добавлением говяжьего и бараньего сала)</i>	<i>50гр.</i>	<i>80-00</i>
<i>Фасоль (отварная фасоль с кинзой и специями)</i>	<i>150гр.</i>	<i>60-00</i>
<i>Руллет из баклажан с ореховой начинкой (обжаренные баклажаны на теппане с ореховой начинкой с вкраплениями томатного конкассе и сырного крема с кинзой. Подается с ягодным и сметанным соусом)</i>	<i>100/30гр.</i>	<i>55-00</i>
<i>Хоровац (это божественно вкусное и ароматное блюдо из запеченных на углях овощей (баклажан, сладкий перец, помидор, свежая кинза, петрушка, укроп))</i>	<i>150гр.</i>	<i>70-00</i>
<i>Домашние соленья (хрустящая черемша, квашеная капуста, маринованный чеснок, огурцы, помидоры и перец острый маринованный)</i>	<i>200гр.</i>	<i>110-00</i>

<i>Маслины (плоды оливкового дерева)</i>	<i>75гр.</i>	<i>75-00</i>
<i>Лимон</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>

### ***Первые блюда***

<i>Чанахи (густой мясной суп из баранины с набором самых ароматных овощей и трав)</i>	<i>400гр.</i>	<i>150-00</i>
<i>Солянка мясная (вкусное, сытное, ароматное блюдо, обладает необычным кисло-солено-острым вкусом)</i>	<i>300гр.</i>	<i>140-00</i>
<i>Куриная лапша (куриный суп с кусочками курицы с добавлением домашней лапши и ароматных специй)</i>	<i>300гр.</i>	<i>130-00</i>
<i>Грибная лапша (грибной суп с добавлением домашней лапши и ароматных специй)</i>	<i>300гр.</i>	<i>130-00</i>

## Горячие блюда

<i>Хинкали отварные (искусно слепленный вручную мешочек из теста, наполненный сочным мясным фаршем. Отличительная особенность хинкали - наличие внутри наваристого и пряного бульона)</i>	<i>1 шт.</i>	<i>40-00</i>
<i>Хинкали жареные (искусно слепленный вручную мешочек из теста, наполненный сочным мясным фаршем. Отличительная особенность хинкали - наличие внутри наваристого и пряного бульона)</i>	<i>1 шт.</i>	<i>40-00</i>
<i>Хинкали с сыром (искусно слепленный вручную мешочек из теста, наполненный сыром)</i>	<i>1 шт.</i>	<i>40-00</i>
<i>Чебуреки с мясом или сыром (своеобразные жареные пирожки из пресного теста с начинкой)</i>	<i>1 шт.</i>	<i>55-00</i>
<i>Сковородка из баранины («мясная сковородка» это очень полезная и легкая пища. Витамины в овощах и легкое нежирное мясо делают ее желанным гостем на любом столе)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>240-00</i>
<i>Сковородка из свинины («мясная сковородка» это очень полезная и легкая пища. Витамины в овощах и легкое нежирное мясо делают ее желанным гостем на любом столе)</i>	<i>300 гр.</i>	<i>220-00</i>
<i>Шашлык из баранины (шашлык из сочной баранины - корейка)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>320-00</i>
<i>Шашлык из баранины (шашлык из сочной баранины - мякоть)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>260-00</i>
<i>Семечки (шашлык из сочной баранины - бараньи ребрышки)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>240-00</i>
<i>Шашлык из свинины (шашлык из сочной свинины-мякоть)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>210-00</i>
<i>Шашлык из свинины (шашлык из сочной свинины-ребрышки)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>210-00</i>
<i>Жар-Баур (шашлык из нежной телячьей печени, обернутой в сетку из внутреннего жира)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>220-00</i>
<i>Крылышки куриные (шашлык из куриных крылышек под маринадом от Шеф повара. Подается с шашлычным соусом)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>170-00</i>

<i>Люля куриные</i> (люля куриные из рубленой куриного мяса со специями)	<i>200 гр.</i>	<i>190-00</i>
<i>Люля-кебаб из баранины</i> (кебаб из рубленой баранины со специями)	<i>200 гр.</i>	<i>250-00</i>
<i>Семга</i> (шашлык из рыбы – потрясающее блюдо для настоящих гурманов)	<i>150 гр.</i>	<i>270-00</i>
<i>Овощи, запеченные на мангале</i> (помидор, баклажан, перец болгарский. Запечённые овощи на мангале обладают всеми свойствами свежих овощей)	<i>1 порция</i>	<i>155-00</i>
<i>Картофель на мангале</i> (Картофель на мангале, пропитанный вкуснейшим маринадом и запахом костра, дымящихся углей и свежего воздуха – это лучшее, что можно приготовить в качестве гарнира)	<i>200 гр.</i>	<i>140-00</i>
<i>Хачапури на мангале</i> (Завернутый в тесто сыр сулгуни тает от жара углей, а тесто запекается и становится хрустящим и аппетитным невероятно быстро!)	<i>150 гр.</i>	<i>155-00</i>

### **Гарниры**

<i>Картофель жареный по-домашнему</i> (Картошечка!!! Аппетитная, с хрустящими краешками, лучком – м-м-м!)	<i>150гр.</i>	<i>65-00</i>
<i>Картофель жареный «Айдахо»</i> (картофель в кожуре, нарезанный дольками, запеченный в ароматной смеси из масла, чеснока и трав)	<i>150гр.</i>	<i>65-00</i>

### **Соусы**

<i>Хрен</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Тузлук</i> (сметана, чеснок и зелень)	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>

<i>Ткемали</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Соус томатный</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Аджика</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>

### **Хлеб**

<i>Лаваш тонкий</i>	<i>1 шт.</i>	<i>25-00</i>
<i>Лаваш</i>	<i>1 шт.</i>	<i>65-00</i>

### **Напитки**

<i>Айран (холодный кисломолочный напиток, похожий на кефир вкусный и ароматный)</i>	<i>0,2л.</i>	<i>50-00</i>
<i>Лимонад в ассортименте</i>	<i>0,5л.</i>	<i>50-00</i>
<i>Минеральная вода</i>	<i>0,5л.</i>	<i>50-00</i>
<i>Негазированная питьевая вода</i>	<i>0,5л.</i>	<i>50-00</i>
<i>Кока-кола, спрайт, фанта</i>	<i>0,25л.</i>	<i>80-00</i>
<i>Сок натуральный</i>	<i>1,0л.</i>	<i>120-00</i>

### **Горячие напитки**

<i>Кофе по-восточному</i>	<i>100 мл.</i>	<i>50-00</i>
<i>Кофе растворимый</i>	<i>200 мл.</i>	<i>50-00</i>
<i>Чай черный с лимоном</i>	<i>200 мл.</i>	<i>50-00</i>
<i>Чай зеленый с медом</i>	<i>200 мл.</i>	<i>50-00</i>
<i>Чайник (чай зеленый с медом)</i>		<i>250-00</i>
<i>Чайник (чай черный)</i>		<i>200-00</i>
<i>Чайник (чай на травах)</i>		<i>200-00</i>

### **Десерты**

<i>Шоколад</i>	<i>100гр.</i>	<i>120-00</i>
----------------	---------------	---------------

Кисловодск  
Кирова, 35

+7(928) 819-25-00  
+7(87937) 2-41-48

[info@kafegraf.ru](mailto:info@kafegraf.ru)  
[www.kafegraf.ru](http://www.kafegraf.ru)



---

<i>Варенье в ассортименте</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Мед</i>	<i>50гр.</i>	<i>50-00</i>
<i>Мороженое</i>	<i>150гр.</i>	<i>140-00</i>