

BAHROMA

— RESTAURANTS —

ИЗ ТАНДЫРА

Каждый день наши повара выпекают в тандыре лепёшки по традиционным рецептам. Этот процесс — не только искусство, но и важная часть восточной культуры. Мы сохраняем классическую рецептуру, чтобы каждая лепёшка была мягкой, ароматной и с хрустящей корочкой.

Лепёшка роти

Тонкая индийская лепёшка с золотистой корочкой.

70

Лепёшка узбекская

Ароматная лепёшка с пышными бортами и хрустящим центром.

150

Оливки

Халкидики 220

Каламата 270

Вяленые томаты 190

Сербская закуска с сыром фета и печёным перцем 220

Мухаммара **new**  из печёного перца 220

Дзадзики 220

 Пхали из фасоли 95
Пхали из свёклы 95
Пхали из шпината 95

ВЫПЕЧКА

Хачапури
по-аджарски

550



Кутаб 1 шт.

Сыр и зелень 160

Чебурек 1 шт.

Сыр и зелень 250

Цыплёнок 250

Телятина 290



Мини-чебуреки **new** 290
с зеленью и восточным соусом



Хачапури с копчёным
сыром сулугуни **new** 570



Хачапури по-мегрельски
Mini 290
Standard 550



Хачапури по-гурийски **🔥** 550

Ароматная грузинская выпечка
с шашлыком из цыплёнка, сыром
сулугуни, рубленым яйцом и зеленью.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти сыров 750 1/2 450

Чанах, лори, чечил, дорблю, копчёный сулугуни, домашний.

new

Домашний сыр/ сулугуни/ копчёный сулугуни 190

Чанах/ горгонзола/ чечил/ лори 250



Мясное ассорти 990 1/2 600

Ростбиф из мраморной говядины, отварной говяжий язык, буженина по-домашнему, рулет из цыплёнка с грецкими орехами. Подается с горчицей и хреном.



Рыбное ассорти **new** 1300

Лосось холодного копчения, лосось слабой соли, масляная рыба. Подается со сливочным маслом и багетом.



Сельдь с картофелем 570

Подается с гренками и маслом со сванской солью.



Сет итальянских деликатесов

new

Пармская ветчина,
брезаола, коппа.

1400

Оливки

Халкидики **220**
Каламата **270**



Буррата с томатами 620

Заправляется оливковым маслом
и соусом имбирный терияки.

Сет кавказских закусок 850

new 🔥

Рулеты из печёного перца
с начинкой из домашнего сыра;
Рулетики из баклажанов
с ореховой пастой и сырной начинкой;
Ассорти пхали: фасоль, шпинат, свёкла.



**Рулетики
из баклажанов**

Ассорти 6 шт. **590**
Сырная начинка 3 шт. **310**
Ореховая 🔥
паста 3 шт. **310**

САЛАТЫ



Оливье с цыплёнком

370



Тёплый салат с хрустящими баклажанами и бурратой

590



Бахор

Салат из свежих овощей с грудкой цыплёнка и яйцом, заправленный соусом на основе домашнего майонеза.

350



Греческий салат

540
new



Салат с телячьим языком, трюфельным маслом и сыром пармезан

790
new



Коул слоу 190



Ташкент 390

Салат с говядиной, редькой и луком фри, заправленный соусом на основе домашнего майонеза.



Яхна-тил 550

Салат с говяжьим языком, маринованными огурцами и луком фри. Заправляется соусом на основе майонеза с добавлением хрена.



Спелые томаты new 450
с ялтинским луком
и сметаной



Винегрет new 390
с балтийской
сельдью



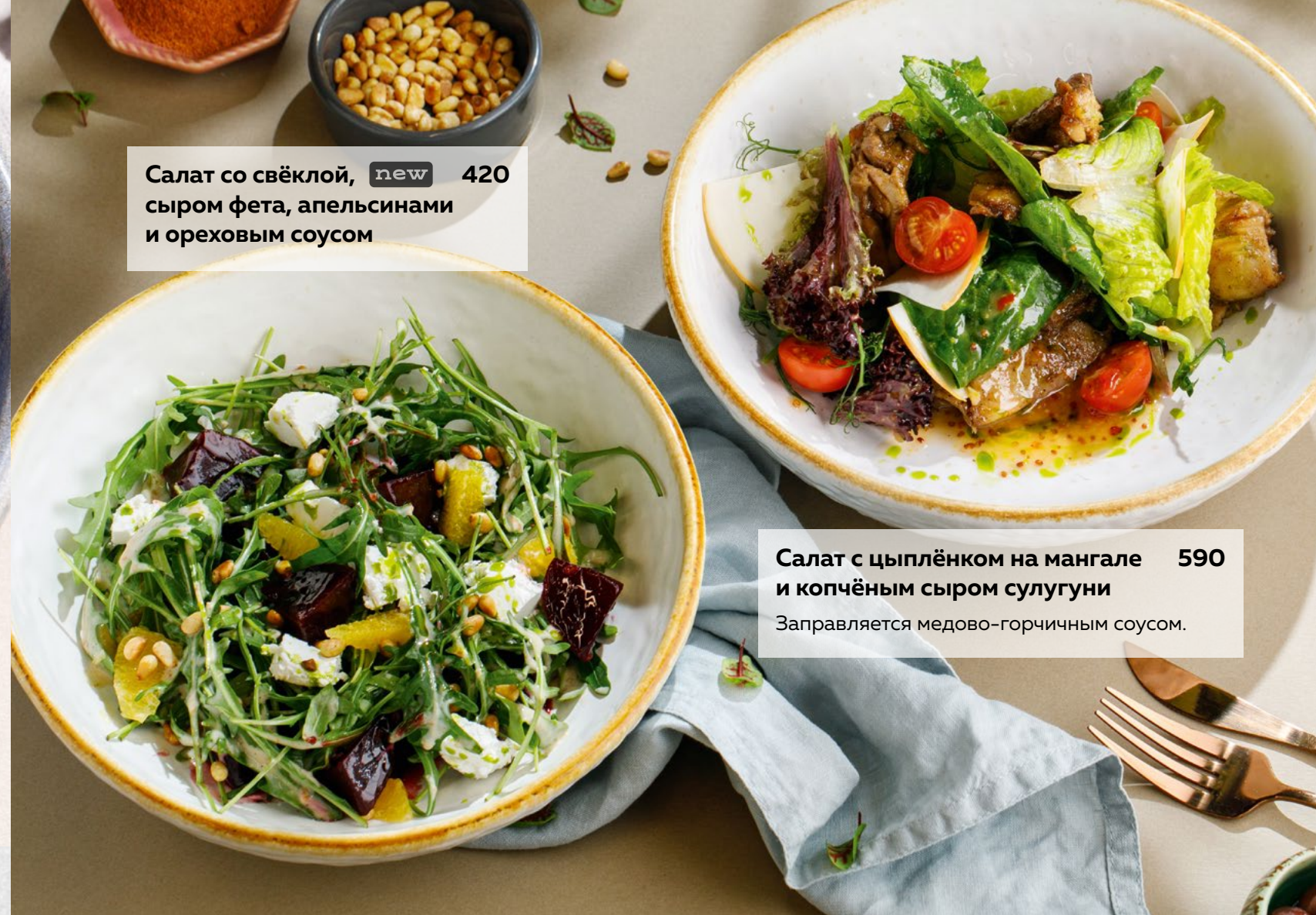
Зелёный салат new 490
с огурцами и шпинатом



Шахристан 570
Салат с цыплёнком, баклажанами, болгарским перцем, картофелем пай и кедровыми орехами. Заправляется соусом сладкий чили.



Нисуаз 630
Салат с тунцом, картофельными крокетами и свежими овощами в медово-горчичном соусе.



Салат со свёклой, new 420
сыром фета, апельсинами и ореховым соусом

Салат с цыплёнком на мангале 590
и копчёным сыром сулугуни
Заправляется медово-горчичным соусом.



Тёплый салат 650
с угрём, арахисом кимчи и цитрусовым соусом



Салат с ростбифом 490
из мраморной говядины

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Хрустящие тигровые
креветки васаби 🔥

690

Долма

Традиционная закуска
из рубленой баранины
со специями, завернутая
в листья винограда.

2 шт. 220
6 шт. 550



Жюльен
с говяжьим языком 370

Тако с цыплёнком 🔥 2 шт. 390



Хрустящий цуккини
с мятно-йогуртовым соусом 360

Баклажаны в устричном соусе 390
с кремом из сыра фета

СУПЫ



Харчо 🔥

Традиционный грузинский суп с говядиной, рисом, зеленью и пряными кавказскими специями.

490



Лагман 🔥

Густой суп с домашней лапшой, бараниной, овощами и ароматными специями. Подаётся с аджикой.

650

Борщ с говядиной 490

Подаётся со сметаной.



Грибная похлёбка 420

Наваристый суп с лесными грибами, картофелем и ароматной зеленью.

ГОРЯЧЕЕ



Гарниры

Картофельное пюре	170
Жареная стручковая фасоль	190
Картофель айдахо/ картофель фри	220
Брокколи с соусом сливочный пармезан/ кукуруза на гриле	250
Овощной салат с оливковым маслом	280
Овощи на гриле	290
Цукини с чесноком на гриле	290

Стейк из мраморной говядины

1200

Соусы

Бавет	Майонез
Поке	Кетчуп
Сырный	Сметана
Дзадзики	Сацебели
Мацони	Аджика

60

Чакапули

670

Запечённая свинина с картофелем
под нежной шапкой из сыра сулгуни.



Чкмерули

590

Бедро цыплёнка в сливочном соусе
с ароматными кавказскими специями.



Хинкали на мангале 350

С картофелем и грибами.
Подаются с соусом
сацебели и сметаной.

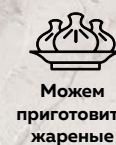


Хинкали 1 шт.

Сыр	95
Цыплёнок	95
Баранина	130
Свинина и говядина	110

Минимальный заказ — 3 шт.

На хинкали не действует скидка по карте лояльности,
бонусы не начисляются и не списываются.



Котлета по-киевски 490

Подаётся с картофельным пюре и пикантными огурцами.



**Восточный бейгл 390
с бедром цыплёнка
на мангале**

Хрустящая узбекская лепёшка с начинкой из сыра сулгуни, свежих томатов, солёных огурцов. Подаётся с соусом сацебели.



**Домашние колбаски new 590
с картофельным пюре
и брусничным соусом**

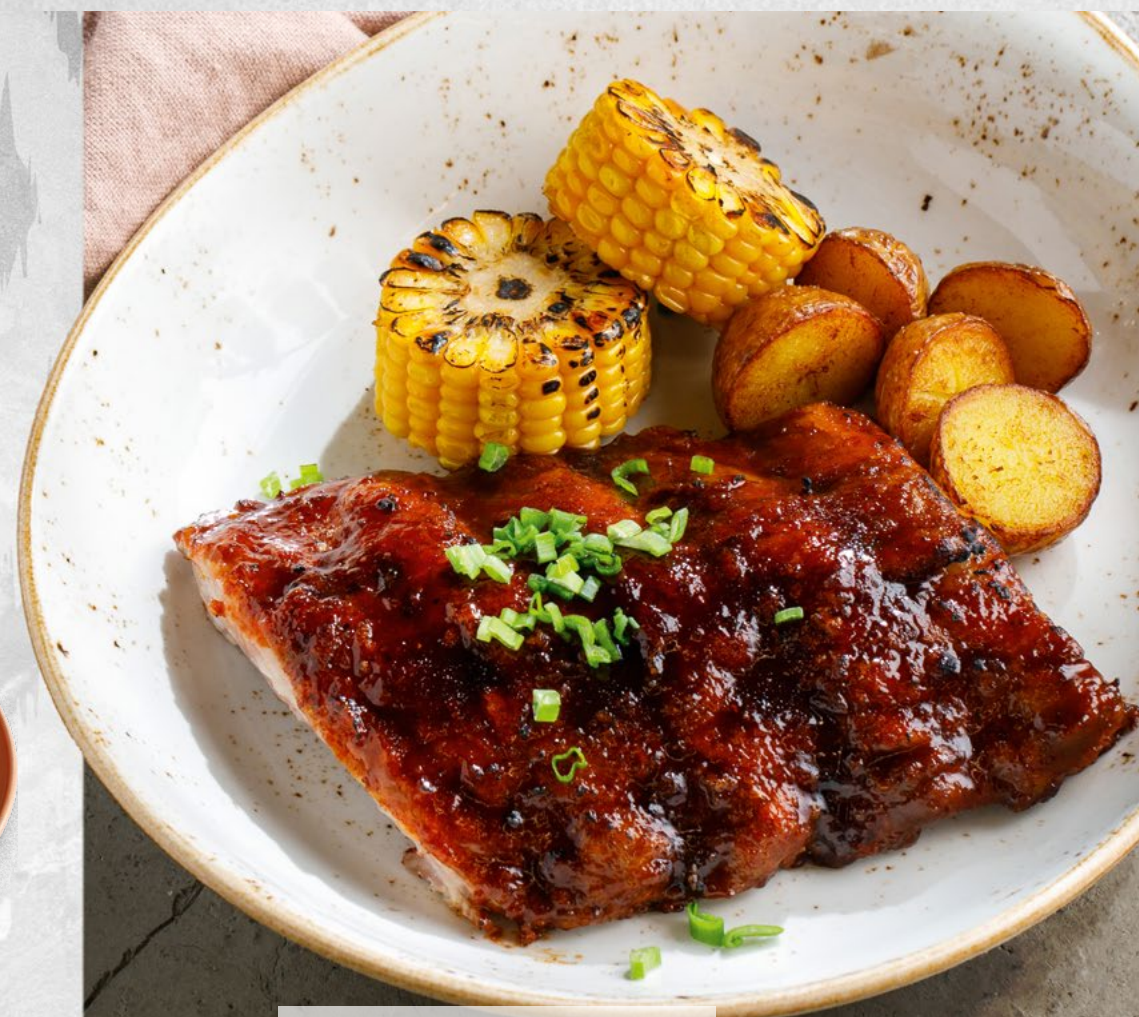


Шаверма 490

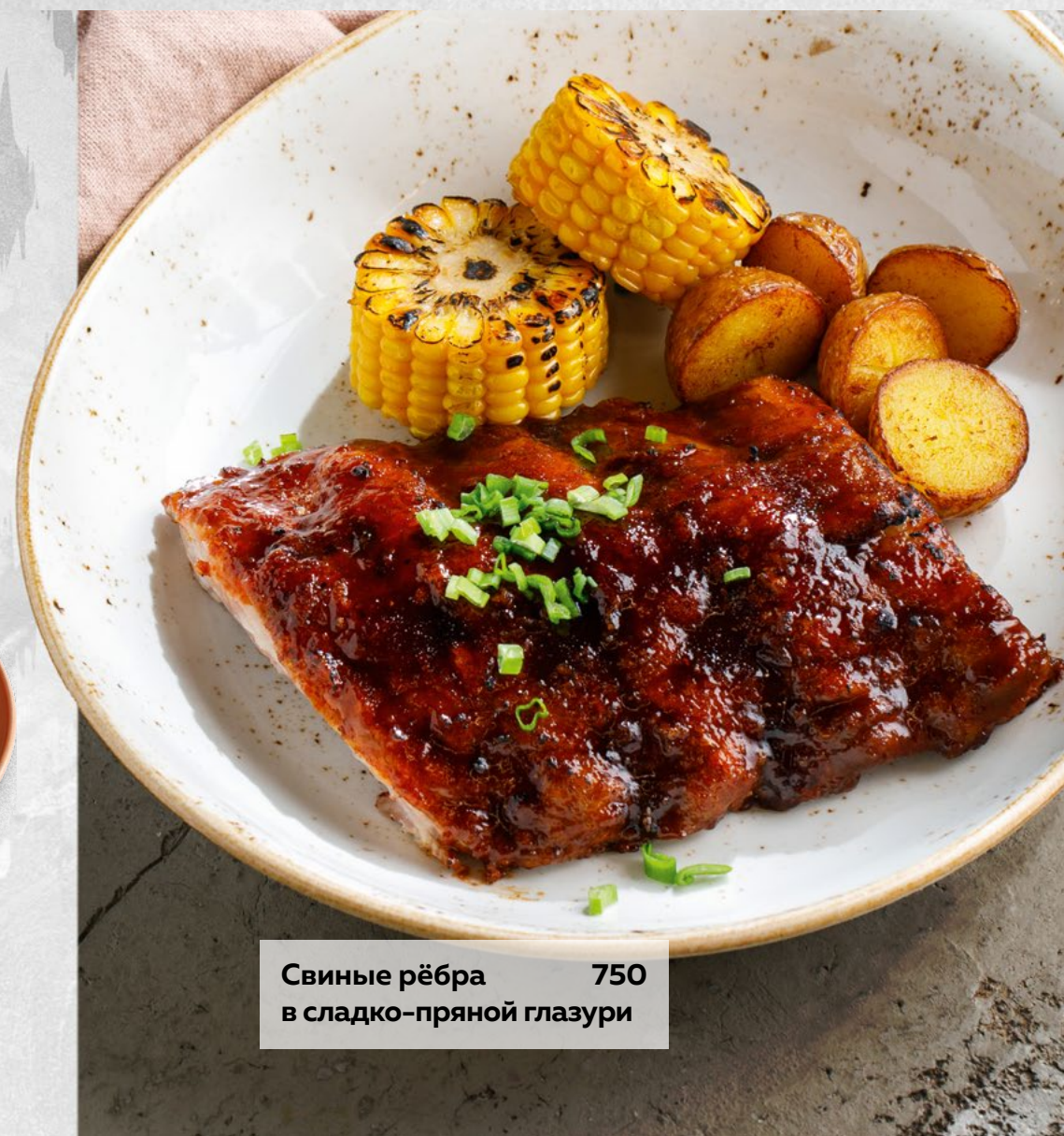


Говяжий язык по-ташкентски 790

Нежное мясо, запечённое с баклажанами и томатами, под шапкой из сыра сулгуни.



**Свинные рёбра 750
в сладко-пряной глазури**



Плов узбекский

Восточное блюдо из лучших сортов риса с бараниной, барбарисом и морковью.

750

Плов по-бухарски

Ароматный плов с цыплёнком, морковью, восточными специями и барбарисом.

550

Стейк из тунца

790

Подаётся с соте из овощей.

Треска по-батумски

690

Филе трески, запечённое под шапкой из картофельного пюре и сыра сулугуни. Подаётся с соусом чкмерули.

МАНГАЛ

Садж из птицы

Шашлык из грудки цыплёнка;
Шашлык из бедра цыплёнка;
Люля-кебаб из цыплёнка;
Шашлык из бедра индейки.

Подаётся с картофелем айдахо,
красной капустой по-грузински,
морковью по-корейски, зеленью,
соусами аджика и сацебели.

1700



Садж мясной

Шашлыки из:
Корейки ягнёнка;
Бедрa индейки;
Грудки цыплёнка.
Люля-кебабы из:
Баранины;
Цыплёнка
Свинины и говядины.

Подаётся с картофелем
айдахо, красной капустой
по-грузински,
морковью по-корейски,
зеленью, соусами аджика
и сацебели.

2990





Люля-кебаб по-кавказски 590
Из говядины с добавлением свинины.



Люля-кебаб 790
Из баранины с добавлением говядины.



Грудка цыплёнка на гриле, фаршированная сыром и шпинатом

Подаётся с шашлыком из овощей.

590

Ассорти из шашлыков

Люля-кебаб из цыплёнка и шашлыки из: свинины, бедра цыплёнка, грудки цыплёнка.

890

Люля-кебаб из цыплёнка

520





Шашлык из свинины

690

Шашлык из бедра
цыплёнка

590

Шашлык из грудки
цыплёнка

560

ГАРНИРЫ СОУСЫ

Гарниры

Картофельное пюре	170
Жареная стручковая фасоль	190
Картофель айдахо/ картофель фри	220
Брокколи с соусом сливочный пармезан/ кукуруза на гриле	250
Овощной салат с оливковым маслом	280
Овощи на гриле	290
Цукини с чесноком на гриле	290



Соусы

Бавет	Майонез
Поке	Кетчуп
Сырный	Сметана
Дзадзики	Сацебели
Мацони	Аджика

60





Данное меню является рекламным материалом.

С полным прейскурантом можно ознакомиться на доске потребителя.

Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях.

Все цены указаны в рублях с учётом всех применяемых налогов.

Если у Вас есть аллергия или непереносимость (противопоказания к употреблению) каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.