



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Время приготовления 20-40 минут

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- С **Баклажаны «Алжанай»** 150 г 265₽
Острая закуска.
- С **Рулетки из баклажанов с сыром крематте и ореховой пастой** 250 г 360₽
Два варианта рулетиков из жареных баклажанов для истинных гурманов: с сыром крематте, базиликом и чесноком, и с пряной ореховой пастой. Блюдо украшено соусом песто, зёрнами граната и маслом из печёного перца.
- С **Лобио** 300 г 245₽
Фасоль, приготовленная по старинному грузинскому рецепту.
- С **Ассорти овощное** 470 г 395₽
Помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень.
- С **Ассорти разносолов** 520 г 485₽
Огурцы малосольные, помидоры солёные, капуста маринованная, капуста квашенная, перец маринованный, чеснок маринованный, черемша маринованная, лук, клюква.
- С **Фруктовая ваза** 900 г 730₽
Апельсин, виноград, груша.

ИЗ СЫРОВ

- С **Ассорти сыров** 215/70/40/15 г 745₽
Пармезан, маасдам, чечил, сыр с грецким орехом, сырная палочка, сыр дорблю, виноград, курага, грецкий орех, крендельки сдобные.
- С **Капрезе** 200 г 585₽
Моцарелла, помидоры, базилик, специи, соус песто, соус бальзамический.
- С **Буратта с томатами и соусом песто** 280 г 685₽
Классика в лучшем исполнении от «Шато».

ИЗ РЫБЫ

- С **Ассорти из морепродуктов** 550 г 1795₽
Слабосоленая сёмга, кальмары, маринованные в соусе песто, гункан из огурца с тунцом, рулет из щуки с креветками, тарталетка с сыром крематте и тигровой креветкой.
- С **Сёмга слабосоленая** 200/45 г 1590₽
Сёмга слабосоленая, базилик, лимон, кунжут.
- С **Сельдь пряная с печёным картофелем** 200/185/75 г 395₽

ИЗ МЯСА

- С **Мясные деликатесы** 500 г 1450₽
Ростбиф из говядины в пряном маринаде, буженина печёная с дижонской горчицей, рулет из свинины с сыром дор блю, рулет из курицы и свинины с паприкой, баллотин с куриной печенью и фисташками, томаты черри, зелень.
- С **Бастурма** 100 г 720₽
- С **Язык говяжий отварной** 120 г 360₽
Подаётся с хреном, горчицей и луком фри.
- С **Сало с чесночными гренками** 100/65/35 г 220₽
Ароматное копчёное и солёное сало собственного приготовления. Подаётся с чесночными гренками, горчицей и зеленью.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- С **Запечённая мозговая косточка** 450 г 390₽
Подаётся гренками-гриль.
- С **Чуду с начинками на выбор** 265₽
- С **Бородинские гренки с чесноком и соусом тар-тар** 110/50 г 140₽
- С **Пицца итальянская и домашняя** 560₽
- С **Хачапури** 600 г 645₽
- С **Хачапури с двойным сыром** 850 г 1120₽
- С **Хачапури по-аджарски** 370/700 г 570/890₽
- С **Хачапури от шеф-повара** 370/330г 610₽
С бастурмой и маринованным перцем; с копчёным лососем и шпинатом; с виноградом и мятой; с томатом и базиликом; с курицей и ореховым соусом; с грушей и дорблю.
- С **Сет из трёх хачапури от шеф-повара на выбор** 1110 г 1464₽

САЛАТЫ

Время приготовления 15-20 минут

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

- С **Салат с сёмгой и пармезаном** 235 г 795₽
Сёмга слабосоленая, свежие огурцы и томаты, листья салата, маслины, оливки, пармезан, лимон, соус песто.
- С **Салат из кальмаров** 200 г 430₽
Кальмары, яйцо, лук репчатый, сыр, зелень, майонез.
- С **Салат с тунцом** 245 г 780₽
Филе тунца, свежие огурцы и томаты, листья салата, базилик, яйцо рамен, микрозелень, кунжут, заправка на основе оливкового масла.
- С **Цезарь с креветками** 230 г 780₽
Креветки тигровые, салат романо, сыр пармезан, помидоры черри, крутоны, салатный микс, специи, соус цезарь.

ИЗ МЯСА

- С **Салат с ростбифом и овощами** 200 г 645₽
Ростбиф, цуккини, баклажаны, болгарский перец, огурцы, редис, салатный микс, помидоры, чесночная паста, медово-лимонная заправка на основе майонеза.
- С **Мясной салат с картофелем пай** 210 г 475₽
Карбонад, отварная говядина, свежий огурец, маринованные корнишоны, томаты черри, яйцо рамен, картофель пай, зелень, соус на основе майонеза.
- С **Салат с копчёной уткой и свежей грушей с вишнёво-винным соусом** 180 г 585₽
Копчёная утка, груша, салат романо, салат мангольд, соус из вишни и красного вина, оливковое масло и микрозелень.

ИЗ ОВОЩЕЙ

- С **Цезарь с курицей** 260 г 610₽
Подкопчёное филе цыпленка, листья салата романо, листья салата лолло росса, пшеничные крутоны, томаты черри, пармезан, заправка Цезарь.
- С **Мясной салат с маринованными опятами и кедровыми орехами** 245 г 530₽
Филе курицы, язык говяжий, свежие томаты и огурцы, листья салата, маринованные опята, кедровые орехи, майонез.
- С **Оливье с языком** 215 г 420₽
Язык говяжий, маринованные корнишоны, картофель, свежий огурец, редис, зелень.
- С **Салат с печёными овощами** 120 г 380₽
Перец болгарский, томаты, салат романо, салатный микс, специи, чесночная паста, семечки подсолнечника, соус.
- С **Греческий** 260 г 395₽
Свежие огурцы и томаты, перец болгарский, лист салата, сыр фета. Готовится с луком или без по вашему желанию.
- С **Салат с жареными баклажанами** 170 г 375₽
Жареные баклажаны, свежие томаты, кинза, базилик, петрушка, красный лук.
- С **Горянка** 230 г 295₽
Капуста белокочанная, перец болгарский, лист салата, томаты, огурцы, масло оливковое, лимон.

СУПЫ

Время приготовления 30 минут

- С **Солянка** 515 г 490₽
Классическая мясная солянка с насыщенным вкусом и ароматом.
- С **Уха** 405 г 470₽
Наваристая уха из сёмги, судака и картофеля.

- С **Грибной суп «Капучино»** 400 г 475₽
Воздушный крем-суп из шампиньонов подаётся с тостами с пармезаном и жареными грибами.
- С **Лагман** 580 г 520₽
Традиционная тянутая лапша с бульоном из молодой баранины. Подаётся с мясом, овощами и зеленью.

Том ям с креветками и кальмаром 470 г 490₽
Азиатский острый суп.

Харчо со сливой 365/90/80/40/20 г 520₽
Острый суп с говядиной, чесноком, специями, и красной сливой. Дополнительно к супу подается лепёшка с аппетитными кусочками мяса, дольками томатов, лимона и перца чили.

Борщ «Украинский» 400/10/50 г 365₽
Борщ с говядиной, подаётся с копчёным салом, чесноком, бородинскими тостами, зелёным луком и сметаной.

Куриный с домашней лапшой 505 г 155₽

Суп с копчёной уткой и белыми грибами 550 г 360₽
Ароматный бульон с копчёной уткой, рисовой лапшой, белыми грибами и зелёным луком.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Время приготовления 40 минут

ИЗ РЫБЫ

Филе судака с крем-соусом из печёной тыквы и апельсина 170/140 г 685₽
Судак, пюре из тыквы и апельсина, брокколи, картофель, помидоры черри, кинза.

Филе сёмги и судака под сливочно-грибным соусом с креветками и базиликом 250 г 965₽
Сёмга и судак под сливочным соусом с креветками.

Креветки в чесночном соусе 220 г 980₽
Тигровые креветки, жаренные с чесноком.

Филе сёмги с овощным салатом и кунжутом 160 г 680₽

ИЗ ПТИЦЫ

Фрикасе из индейки 300/120 г 765₽
Филе индейки, припущенное с шампиньонами, луком, стручковой фасолью и маринованными початками кукурузы. Подаётся с нежными рисовыми крокетками.

Котлета по-киевски с грецким орехом и цедрой лимона на пюре 170/100/30 г 485₽
Классическая нежная котлета из куриного филе в хрустящей панировке, с начинкой из сливочного масла, грецкого ореха и цедры лимона. Подаётся на картофельном пюре.

ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина по-индийски 500 г 880₽
Томлёная баранина в специях, подаётся с соусом и рубленой кинзой.

Мякоть баранины с кус-кусом 200/100/60 г 875₽
Мякоть баранины, томлёная в вине. Кус-кус с трюфельным маслом, салат из томатов, красного лука и базилика.

Запечённая фермерская баранина 360/90 г 890₽
Запечённая шея барашка, подаётся с кинзой, маринованным перцем и красным луком на лепёшке.

Баранина со сливой в красном вине 400 г 835₽
Тушёная со сливой и красным вином баранина подаётся с тостами с пармезаном, кинзой и микрозеленью.

Рулька ягнёнка на пюре из овощей 400 г 630₽
Запечённая рулька ягнёнка подаётся на подушке из картофеля и зелёного горошка и украшается томатами черри и микрозеленью.

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина по-баварски 200/200/150 г 870₽
Запечённая говядина с томатами и репчатым луком, подаётся с тушёной квашеной капустой и жареным картофелем.

Язык на картофельном пюре 110/110/60 г 695₽
Припущенный язык с соусом из сливок и дижонской горчицы. Подаётся на картофельном пюре, с заварным эклером, начинённым тар-таром из баклажанов и огурцов.

Ростбиф с луковым мармеладом на хрустящем тосте 265 г 974₽
Ростбиф в панировке из пармезана, петрушки и сухарей панко, подаётся с луковым мармеладом и томатом черри на хрустящем тосте.

Бефстроганов из говядины с белыми грибами 300 г 695₽
Говядина, жаренная на раскалённой сковороде с зерновой дижонской горчицей, сливками, петрушкой и тимьяном. Гарнир из золотистого картофеля, белых грибов, шампиньонов и красного лука.

ИЗ СВИНИНЫ

Рулька 700 г 890₽
Румяная свиная рулька без кости, подаётся с тушёной капустой, картофельными дольками, горчицей, хреном и зеленью.

Оджахури 310/95 г 580₽
Мякоть и рёбрышки свинины, обжаренные с картофелем и восточными специями. Блюдо подаётся с салатом из маринованной капусты и черемши.

Стейк из окорока 330/150/30 г 875₽
Стейк в пряном маринаде. Подаётся с картофелем и острым томатным соусом.

МАНТЫ И ХИНКАЛИ

Манты с рубленой бараниной и сметанно-чесночным соусом 280/40 г 375₽

Хинкали с бараниной 1 шт 95₽

Хинкали с говядиной и свиной 1 шт 95₽

Хинкали с сыром и зеленью 1 шт 95₽

Хинкали с картофелем и грибами 1 шт 95₽

Хинкали с сёмгой, картофелем и зелёным луком 1 шт 95₽

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Время приготовления 40 минут

ИЗ МЯСА

Шашлык из свинины 180/50/20 г 430₽

Шашлык из баранины 190/50/20 г 640₽

Шашлык из курицы 245/50/20 г 356₽

Шашлык из курицы по-мароккански 210/50/20 г 410₽
Шашлык из куриного филе в специях.

Шашлык из индейки 175/50/20 г 530₽

Стейк из свиной шеи 160/150/55 г 740₽

Чалагач из свинины 240/50/20 г 620₽

Чалагач из баранины 210/50/20 г 790₽

Долма с курицей на мангале 220/70 г 430₽
Знаменитое кавказское блюдо в прочтении нашего шеф-повара.

Ассорти шашлыков 1515/655 г 3530₽
Шашлык из свинины, шашлык из баранины, шашлык из курицы, шашлык из индейки, шашлык «семечки», чалагач из свинины, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, соус сацебели, соус томатный острый. Подаётся на специальной подставке.

Ассорти из курицы 950/230 г 1940₽
Шашлык, из курицы, куриные крылышки, люля-кебаб, шашлык из куриного филе, наггетсы, картофель фри, специи.

Ассорти из курицы и баранины 1535/655 г 3670₽
Шашлык из баранины, шашлык из бараньей лопатки, шашлык «семечки», люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, шашлык из курицы, шашлык из филе курицы, шашлык из индейки, соус сацебели, острый томатный соус, лук, лаваш.

Ассорти из курицы и свинины 1100/100/100 г 2680₽
Шашлык из курицы, шашлык из свинины, шашлык из куриного филе, стейк из свинины, люля-кебаб из курицы, лаваш, лук.

Люля-кебаб из курицы 190/50/25 г 345₽

Люля-кебаб из баранины 175/50/25 г 410₽

Крылышки острые 160/50/20 г 270₽

ИЗ РЫБЫ

Шашлык из сёмги 175/35 г 1250₽

Стейк из форели 200/35 г 1250₽

Дорадо с соусом по-афински 175/30/25 г 930₽

Сибас с салатом из мяты и мандарина 160/55 г 970₽

ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Сыр адыгейский 185/10 г 340₽

Овощи 140 г 295₽
Баклажаны, шампиньоны, красный лук, томаты, болгарский перец.

Картофель дольками 130/20/50 г 150₽

Баклажан с чесноком и специями 155/45 г 320₽

ГАРНИРЫ

Время приготовления 20 минут

Картофель с грибами.....	180 г.....	210₽	Брокколи.....	100 г.....	140₽
Картофельные дольки с чесноком.....	200 г.....	85₽	Картофель фри.....	100 г.....	120₽
Фасоль стручковая, жаренная с овощами.....	160 г.....	145₽	Картофель отварной с зеленью.....	110 г.....	85₽
<small>Фасоль стручковая, перец болгарский, морковь.</small>			Рис с овощами.....	100 г.....	65₽
Жареная кукуруза с чесночной пастой и трюфельным маслом.....	180 г.....	230₽	Цветная капуста в сухарях.....	100 г.....	120₽
<small>Нарезанный початок кукурузы и зёрна кукурузы обжарены с красным луком, чесночной пастой, трюфельным маслом, петрушкой и специями.</small>					

РОЛЛЫ

Время приготовления 20 минут

Филадельфия.....	240/30/10/5 г.....	620₽	Калифорния.....	195/30/10/5 г.....	495₽
<small>Лосось, сыр сливочный, рис, нори.</small>			<small>Креветки тигровые, авокадо, огурец, икра тобико, рис, нори.</small>		
Филадельфия 2.....	250/30/10/5 г.....	670₽	Калифорния 2.....	200/30/10/5 г.....	520₽
<small>Лосось, сыр сливочный, огурец, икра тобико, рис, нори.</small>			<small>Креветки тигровые, сыр сливочный, огурец, кунжут, икра тобико, рис, нори.</small>		
Филадельфия лайт.....	200/30/10/5 г.....	570₽	Эби кимчи темпура.....	243/30/10/5 г.....	395₽
<small>Лосось, сыр сливочный, рис, нори.</small>			<small>Креветки тигровые, сыр сливочный, соус кимчи, кляр, сухари панко, рис, нори.</small>		
Дракон.....	200/30/10/5 г.....	770₽	Сяке темпура.....	250/30/10/5 г.....	395₽
<small>Угорь, авокадо, креветки тигровые, икра тобико, рис, нори.</small>			<small>Лосось, сыр сливочный, кляр, сухари панко, рис, нори.</small>		
Цезарь.....	230/30/10/5 г.....	270₽	Унаги темпура.....	228/30/10/5 г.....	445₽
<small>Копчёное куриное филе, огурец, помидор, лист салата, соус сырный, рис, нори.</small>			<small>Угорь, сыр сливочный, лук зелёный, кляр, сухари панко, рис, нори.</small>		

СОУСЫ

Время приготовления 10 минут

Сацебели.....	100 г.....	80₽	Кисло-сладкий.....	100 г.....	85₽
Томатный острый.....	100 г.....	80₽	Сырный.....	100 г.....	120₽
Генеральский.....	100 г.....	120₽	Песто.....	100 г.....	240₽
Сметанный с чесноком.....	100 г.....	85₽			

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом вашему официанту.

Мы открыты для вас
каждый день
с 7:00 до 01:00

Бронирование столов: 91-91-00
Отель: 407-407
Служба доставки: 220-220

с 7:00 до 11:00 завтраки в формате шведского стола — 550₽

с 12:00 до 16:00 с понедельника по пятницу действует бизнес-ланч, который обновляется два раза в месяц.

с 19:00 в пятницу и субботу для вас звучит живая музыка в одном из залов — 250₽ с человека.

Приобретите именную карту почётного гостя и получите право на скидку и участие в проводимых нами акциях.

Присутствие детей младше 14 лет в зале ресторана после 19:00 согласовывается с менеджером.

Более подробную информацию вы можете узнать у менеджеров.

Стоимость VIP обслуживания (обслуживания после 02:00) — 400₽ в час.