



ТИМУР ЖАНАЙДАРОВ



◆◆◆ Дорогой Гость! ◆◆◆

Рад приветствовать Вас в гостеприимном и жизнерадостном ресторане восточной кухни «PLOVE»! С этих строк начинается новая история - наша с Вами. Я искренне надеюсь, что благодаря неповторимой атмосфере, восточному гостеприимству, колориту и внимательному отношению, Вы почувствуете себя самым важным гостем, дорогим гостем.

Слышите, в воздухе витает аромат специй? Это повар заботливо готовит блюдо, щедро посыпая его хмели-сунели, что привезли из самого сердца Грузии. Видите эти яркие краски в меню? Также ярко светит солнце в дружелюбной Армении. Мы собрали самые яркие краски востока, в лучших традициях, специально для Вас!

И пускай льются рекой душевные разговоры, пускай звенят бокалы и не умолкает смех. Пускай сегодня случится одна из добрых историй, которой найдется место в Вашем сердце. И вспомнив которую, Вы улыбнетесь.

ЖЕЛАЮ ВАМ **Вах!** КАКОГО АППЕТИТА!

УСЛОВНЫЕ
СОЗНАНИЯ:



ТРЕБУЙТЕ ВИНА!



ХИТ ВОСТОЧНЫЙ ХИТ



В МЕРУ ОСТРОЕ



ОСТРОЕ!

Ростбиф

Маринованная говяжья вырезка в растительном масле, кориандре, кинзе, чесноке, соевом соусе, с миксом салатов, маринованным луком, томатами черри и маринованными огурцами

80/70г. 310 Р.
13,4/17,7/3,2-226 кКал



Мужужи – это грузинский холодец для гурманов. Говорят, он очень полезен для мужчин!

Мужужи

Холодец из свиной рульки с добавлением соли, перца, гвоздики, чеснока и соуса Кимчи. Подаем с дижонской горчицей и капустой по-грузински, перцем чили и красным луком

230/30г. 170 Р.
12,6/10,8/3,4-162 кКал



Сельдь

с картофелем и ржаными Филе слабосоленой с обжаренным картофелем красным луком и из ржаного хлеба

90/120/50г. 180

7,9/3,3/12,2-115 кКал



СОЧНОСТЬ
зашкаливает!!

Скажите шефу, чтобы добавил перчинки!

Капрезе по-адыгейски

Томаты, адыгейский сыр, микс салатов под заправкой из растительного масла, тертого адыгейского сыра, чеснока, паприки, соли и зелени

240г. 185 Р.
10,3/21,3/4,0-250 кКал



Закуски

Надуги

Листовой сулугуни с начинкой из творога надуги и сливочного сыра с мятой и зеленью. Подаем с соусом Мацони, украшаем зеленым луком и зернами граната

160/40г. 220 Р.
10,8/16,7/2,8-204 кКал



Вах!
Мацони!

Лобио

по-мергельски


Красная фасоль, зелень, лук репчатый сельдерей, чеснок, хмели-сунели, паприка, кориандр, перец чили, грецкий орех, соль. Подаем с узбекской лепешкой

200/50г. 180 Р.
6,8/14,9/18,0-236 кКал



Жареный сулугуни

Сулугуни, обжаренный в панировке из пшеничных сухарей. Подаем с лимоном, сметанно-чесночным соусом и салатом из томатов черри, красного лука, зелени, оливкового масла, маслин

110/80/40г. 230 Р. 
8,9/21,8/11,2-280 кКал



Свежие овощи

Томаты, огурцы, перец болгарский, перец чили, редис, зелень, чеснок, морская соль, перец черный горошком. Подаем с сырным соусом

350/40г. 230 Р.
1,4/3,8/4,8-60 кКал




Мясные деликатесы

Бастурма, суджук, казы, сырокопченые колбаски. Подаем с маринованными овощами: томатами черри, перцем чили и огурцами

120/70г. 515 Р.
9,8/19,3/1,4-219 кКал

Нишона

Жареные баклажаны с пастой из грецкого ореха, сливочного сыра, чеснока и зелени. Подаем на дольках томата с миксом салатов, украшаем зернами граната


240г. 230 Р. 
4,4/22,5/5,8-248 кКал



Шампиньоны

с сулугуни

Шампиньоны, сыр сулугуни, тархун, соль и черный молотый перец

250г. 280 Р. 
8,3/15,4/0,6-179 кКал



Сроби ганду не сузаны!



Не забудьте обмакнуть меня в соус!



Печеный баклажан

с томатами

Баклажан, чеснок, лук, сыр сулугуни, майонез, базилик, томаты, томаты черри, масло растительное, соль и перец. Подаем соусом Мацони

300/30г. 270 Р.
3,1/9,1

Закуски

