

Seasonal menu

Salads and cold snacks

- | | |
|--|-------|
| 1. Xırtıldayan ördək ilə salat
Salad with crispy duck | 22.00 |
| 2. Mal dili və göbələk ilə salat
Salad with beef tongue and mushrooms | 24.00 |
| 3. Brusket Norveç qızılbalığı ilə
Bruschetta with Norwegian salmon | 32.00 |

- | | |
|--|-------|
| 4. Straçatella pendiri ilə bişmiş tərəvəzlər | 12.00 |
| Baked vegetables with stracciatella | |
| 5. Xolodes (mal əti) | 15.00 |
| Jellied meat (beef) | |

Soups

- | | |
|---|-------|
| 1. Qarabaşaq əriştəsi ilə ördək şorbası | 10.00 |
| Duck soup with buckwheat noodles | |
| 2. Macar şorbası mal qaraciyəri küftə ilə | 12.00 |
| Hungarian soup with beef liver meatballs | |

Main dishes

- | | |
|---|-------|
| 1. Xirtildayan levrə meşəgöbləri və kartof qrateni ilə | 32.00 |
| Crispy sea bass with oyster mushrooms and potato gratin | |

- | | |
|---|-------|
| 2. Norveç qızılbalığı ilə ətə dolması | 36.00 |
| Cabbage rolls with salmon in sour cream sauce | |
| 3. Hinduşka əndə Kordon Blyu ispanaq ilə | 28.00 |
| Turkey cordon bleu with spinach | |

Desserts

- | | |
|--------------------------|-------|
| 1. Esterhazi (Esterhazy) | 12.00 |
| 2. Tiramisu | 14.00 |

Lemonades

- | | |
|--|------------|
| 1. Marakuya – Feyxoə (0,5l / 1l) | 8.00/15.00 |
| Lemonade with feijoa and passion fruit | |

2. Qarağat (0,5l / 1l)

Lemonade with black currant

9.00/16.00

Homemade tea

1. Çaytikanı çayı

Sea buckthorn tea

10.00

2. Alma-armud

Homemade tea with apple and pear

10.00

3. Moruq-nanə

Homemade tea with raspberry and mint

10.00

