

Seasonal menu

Red bean snack with walnuts	10.00
Qırmızı lobya və qoz ilə soyuq qəlyanaltı	
Xolodec (Beef jelly) Xolodes (mal əti)	18.00
Salad with crispy lamb, feta cheese and sun-dried tomatoes	20.00
Xırtıldayan quzu əti, feta pendiri və qurudulmuş pomidor ilə salat	
Homemade salad with beef liver, egg and gherkins	16.00
Malın qaraciyəri, yumurta və kornişon (duzlu xiyar) ilə evsayağı salat	
Puff Pastry Meat Pie Ət piroqu	22.00
Homemade semolina zrazy with chicken (served with creamy mushroom sauce)	14.00
Manna yarmalı “zrazılar” toyuq əti ilə (qaymaqlı göbələk sousu ilə verilir)	
Fish solyanka Solyanka (balıqla)	32.00

Winter soup with lamb	14.00
Quzu əti ilə qış şorbası	
Chicken meatballs in creamy mushroom sauce	16.00
Qaymaqlı göbələk sousunda toyuq küftəcikləri	
Pozharsky turkey cutlets with mashed potatoes	16.00
Kartof püresi ilə Pojarski hinduşka kotletləri	
Stewed beef with bulgur	30.00
Bişmiş mal əti bulqur ilə	
Pumpkin and carrot cake	12.00
Balqabaqlı yerkökü tortu	
Pumpkin pie Balqabaq piroqu	12.00
Cheesecake with chocolate sauce	14.00
Çizkeyk şokolad sousu ilə	

Pomegranate lemonade with aloe and cinnamon (0.5l/1l)	8.00/ 15.00
Aloe və darçınlı nar limonadı	
Tangerine lemonade with guarana (0.5l/1l)	8.00/16.00
Mandarin və qarana limonadı	
Feijoa passion fruit lemonade (0.5l/1l)	9.00\18.00
Feyxoə və marakuya limonadı	
Dogwood (Cornelian cherry) tea with hibiscus and grapefruit	10.00
Zoğal çayı hibiskus və qreypfrut ilə	
Sea buckthorn tea with orange	10.00
Portağal və çaytikanı çayı	
Sea buckthorn sbiten with spices	8.00
Ədviyyatlı çaytikanı sbiteni (qədim şərq slavyan içkisi)	