

THE RESTAURANT
TERRACE
GARDEN
AZERBAIJANI &
CONTINENTAL
CUISINE

Menu

ŞORBALAR

Düşbərə	4.00 azn
Dovğa	3.00 azn
Mərçi	4.00 azn
Tomat	4.00 azn
Göbələk	4.00 azn

SALATLAR

Çoban (pomidor, xiyar, göyərzi, bibər, soğan)	5.00 azn
Manqal (badımcan, pomidor, bibər, soğan, göyərzi)	5.00 azn
Badımcan (badımcan, sarımsaq, qoz, göyərzi, ağ sous)	5.00 azn
Gavurdağ (pomidor, soğan, qoz, narşarab)	5.00 azn
İspanaqlı (qatıq, soğan, sarımsaq)	5.00 azn
Çiken Bluz (toyuq filesi, göbələk, badam, yumurta, turşu xiyar, ağ sous, sarı pendir)	6.00 azn
Kapriz (pomidor, mozzarella pendiri, pesto sous, yaşıl salat)	7.00 azn
Sezar toyuq ilə	10.00 azn
Sezar krevet, və ya salmon ilə	13.00 azn
Pomidor, xiyar, göyərzi	6.00 azn

QƏLYANALTILAR

Qutab (4 ədəd) (göyərzi və ya ət və ya balqabaq)	4.80 azn
Kükü assortisi (göy və qoz)	5.00 azn
Xumus (noxud, tahini, limon, sarımsaq, ədvalar)	4.00 azn
Haydari (süzmə, sarımsaq, nanə)	3.00 azn
Badımcan əzməsi (badımcan, tahini, sarımsaq, limon, rikotto pendiri, göyərzi)	5.00 azn
Toyuq əzməsi (toyuq əti, qoz, qaymaq, sarımsaq, ədvalar)	5.00 azn
Karpaçço can ətindən (parmezan, salat, sous)	7.00 azn
Qızardılmış göbələk pendir ilə	5.00 azn
Qızardılmış Hallomi pendiri	7.00 azn
Kalmar halqaları	7.00 azn
Krevet Kaserole (saxsıda göbələk, bibər, soğan, pendir, pilatti sousu)	10.00 azn
Krevet manqal üstü	13.00 azn
Fua-Qra alma və ekzotik likyor sousu ilə	30.00 azn
Balıq assortisi (alabalıq, doldurulmuş siyənək, çəhrayı qızıl balıq)	15.00 azn
Pendir assortisi (yerli ağ pendirlər)	6.00 azn
Turşu assortisi	5.00 azn
Qara zeytun	3.00 azn

SAC YEMƏKLƏRİ

QUZU (300gr quzu əti və tərəvəzlər)	25.00 azn
Dana (300gr dana əti və tərəvəzlər)	25.00 azn
Çolpa (500gr colpa və tərəvəzlər)	18.00 azn
Nərə (300gr nərə balığı və tərəvəzlər)	65.00 azn

QAZAN VƏ TAVA YEMƏKLƏRİ

Sultan Bəyəndi (dana əti, badımcan, pomidor, pendir, beşamel sousu)	10.00 azn
Quzu Buğlaması (quzu əti, tərəvəz, göyərti, alça və ədvalar)	10.00 azn
Pip dolması	13.00 azn
Çoban qovurması (quzu əti, kartof, soğan, bibər, pomidor, sarımsaq, kəklikotu)	15.00 azn
Toyuq Ləvəngisi (toyuq filesi, qoz, alça, soğan, ədvalar)	12.00 azn
Kefli beçə (çolpa, şərab, soğan)	13.00 azn
Nərə Buğlaması (pomidor, bibər, soğan, cəfəri, alça, limon)	30.00 azn
Nərə Narbiç (soğan və nar ilə qovrulmuş)	30.00 azn
Nərə Sırdağ (pomidor, sarımsaq, cəfəri, limon)	30.00 azn

PLOVLAR

Fisincan	13.00 azn
Şabalıdlı nar qovurma	13.00 azn
Səbzi qovurma	11.00 azn

KABABLAR

Quzu lüləsi (180gr.)	10.50 azn
Toyuq lüləsi (200gr.)	7.50 azn
Antrikot (3 ədəd)	10.50 azn
Quzu basdırması (200gr.)	12.00 azn
Dana basdırması (200gr.)	12.00 azn
Çolpa manqal üstü (500gr.)	13.00 azn
Nərə (150gr.)	30.00 azn
Qızılbalıq (200gr.)	14.00 azn
Tərəvəz (pomidor, badımcan, bibər)	3.00 azn

KONTİNENTAL MƏTBƏX

Ossobuko zəfəranlı rizotto ilə (quzu budu, tərəvəz və ədvalar)	13.00 azn
Qırmızı şərabda hazırlanmış quzu budu kartof püresi ilə	13.00 azn
Steyk Fua-qra bal-soya sousu ilə (250gr. Ribeye)	25.00 azn
Steyk Asparaqus Parmezan pendiri ilə (250gr. Ribeye)	25.00 azn
Steyk Göbələk sousu ilə (250gr. Ribeye)	25.00 azn
Steyk Bibərli sousu ilə (250gr. Ribeye)	25.00 azn
Ördək filesi vişnəli şərab sousu ilə (300gr. file)	25.00 azn
Ördək budundan konfit portağal sousu ilə	20.00 azn
Toyuq filesi qaymaqlı limon sousu ilə	12.00 azn
Toyuq filesi göbələk və rizotto ilə	13.00 azn
Toyuq filesi balqabaq, Parmezan və manqo sousu ilə	13.00 azn
Salmon rizotto, ispanaq və zəfəran sousu ilə	16.00 azn

DESSERTLƏR

Milli Şirniyyatlar assortisi (paxlava, şəkərbura)	15.00 azn
Tiramisu Amaretto	10.00 azn
Çizkeyk Filadelfiya	10.00 azn
Meyvə assortisi (sezon)	13.00 azn
KremEspresso	8.00 azn

SOUPS

Dushbara (flour balls stuffed with lamb)	4.00 azn
Dovga (yogurt, rice, egg and herbs)	3.00 azn
Lentil	4.00 azn
Tomato	4.00 azn
Mushroom	4.00 azn

SALADS

Choban (tomato, cucumber, pepper, onion, greens)	5.00 azn
Mangal (roasted on the grill mixed vegetables)	5.00 azn
Eggplant (fried eggplant, garlic, nuts, herbs and white sauce)	5.00 azn
Gavurdag (tomato, onion, walnut, pomegranate sauce)	5.00 azn
Spinach (yogurt, garlic, onion)	5.00 azn
Chicken Blues (mushrooms, almond, egg, cucumber, cheese and white sauce)	6.00 azn
Caprice (tomatoes, mozzarella cheese, pesto sauce, green salad)	7.00 azn
Cesar with Chicken	10.00 azn
Cesar with Shrimps, or Salmon	13.00 azn
Fresh tomatoes, cucumbers, greens	6.00 azn

APPETIZERS

Gutab (4 pieces) (with herbs or meat or pumpkin)	4.80 azn
Assorted Kuku (nuts and chopped herbs baked with eggs)	5.00 azn
Hummus (peas, tahini, lemon, garlic, spices)	4.00 azn
Haydari (yogurt, garlic and herbs)	3.00 azn
Baba Ghanoush (eggplant, tahini, garlic, lemon and ricotta cheese, greens)	5.00 azn
Chicken pate (chicken breast, nuts, garlic and cream)	5.00 azn
Beef Carpaccio	7.00 azn
Baked Mushrooms with cheese	5.00 azn
Grilled Halloumi cheese with vegetable	7.00 azn
Calamari rings gratin	7.00 azn
Shrimps Casserole (tiger prawns, mushroom, fresh pepper, cheese, pilatti sauce)	10.00 azn
Shrimps on the grill	13.00 azn
Foie Gras with apples and exotic liqueur sauce	30.00 azn
Assorted Fish (pink salmon, stuffed herring, trout)	15.00 azn
Assorted Cheese (local varieties of white cheese)	6.00 azn
Assorted pickles	5.00 azn
Black Olives	3.00 azn

DISHES IN THE SADJ

Lamb with vegetables (meat 300gr)	25.00 azn
Veal with vegetables (meat 300gr)	25.00 azn
Rustic Chicken with vegetables (chicken 500gr)	18.00 azn
Sturgeon with vegetables (fish 300gr)	65.00 azn

DISHES COOKED IN A CAULDRON

Sultan Beyendi (beef, eggplant, tomatoes, cheese, béchamel sauce)	10.00 azn
Buglama (lamb stew with vegetables)	10.00 azn
Pip dolma (lamb, beechen leaves, rice, onions, herbs)	13.00 azn
Choban qovurma (lamb, potato, peppers, onions, tomato, garlic, thyme)	15.00 azn
Chicken Levensi (chicken breast stuffed with nuts and onions)	12.00 azn
Kefli becha (rustic chicken 500gr, wine, onions)	13.00 azn
Sturgeon Buglama (vegetables, herbs and cherry plum)	30.00 azn
Sturgeon Narbich (onion and pomegranate sauce)	30.00 azn
Sturgeon Sirdag (tomato, herbs and garlic)	30.00 azn

PILAFS

Fisinjan (rice, chicken, walnuts, plums)	13.00 azn
Nar govurma (rice, lamb, chestnuts, onion, pomegranate)	13.00 azn
Sebzi govurma (rice, veal, greens, onion)	11.00 azn

KEBABS

Lamb lule (180gr) (minced lamb with onions and spices)	10.50 azn
Chicken lule (200gr) (minced chicken with onions and spices)	7.50 azn
Lamb Chop (3 piece)	10.50 azn
Lamb basturma (200gr) (marinated)	12.00 azn
Veal basturma (200gr) (marinated)	12.00 azn
Rustic Chicken (500gr)	13.00 azn
Sturgeon (150gr)	30.00 azn
Salmon (200gr)	14.00 azn
Vegetables (tomato, eggplant, pepper)	3.00 azn

CONTINENTAL CUISINE

Lamb Ossobuco with saffron risotto	13.00 azn
Glazed Lamb drumstick with mashed potatoes and red wine sauce	13.00 azn
Steak with Foie Gras, mushrooms and honey soy sauce (250gr. Rib Eye)	25.00 azn
Steak with asparagus and parmesan (250gr. Rib Eye)	25.00 azn
Steak with mushroom sauce (250gr. Rib Eye)	25.00 azn
Steak with pepper sauce (250gr. Rib Eye)	25.00 azn
Duck fillet with cherry wine sauce (300gr. fillet)	25.00 azn
Duck Confit with mashed potatoes and orange sauce	20.00 azn
Chicken breast with cream lemon sauce	12.00 azn
Stuffed Chicken breast with mushrooms and risotto	13.00 azn
Chicken breast with pumpkin, parmesan and mango sauce	13.00 azn
Salmon with risotto, spinach and saffron sauce	16.00 azn

DESSERTS

National Sweets assorted (Baklava, Shekerbura)	15.00 azn
Tiramisu Amaretto	10.00 azn
Cheese Cake Philadelphia	10.00 azn
Fruit Plate (seasonable)	13.00 azn
Crem Espresso	8.00 azn

СУПЫ

Дюшбара (мучные шарики с мясной начинкой)	4.00 azn
Довга (йогурт, рис, зелень и яйца)	3.00 azn
Чечевичный	4.00 azn
Томатный	4.00 azn
Грибной	4.00 azn

САЛАТЫ

Чобан (помидоры, огурцы, зелень, болгарский перец, красный лук)	5.00 azn
Мангал (баклажаны, помидоры, болгарский перец, лук, зелень)	5.00 azn
Баклажановый (орехи, чеснок, зелень, белый соус)	5.00 azn
Гавурдаг (помидоры, лук, орехи, наршараб)	5.00 azn
Шпинатный (гатыг, лук, чеснок)	5.00 azn
Куриный блюз (грибы, миндаль, яйца, огурцы, сыр и белый соус)	6.00 azn
Каприз (сыр моцарелла, помидор, песто соус, зеленый салат)	7.00 azn
Цезарь с курицей	10.00 azn
Цезарь с креветками или лососем	13.00 azn
Помидоры, огурцы, зелень	6.00 azn

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кутабы (4 штуки) (с мясом или зеленью или тыквой)	4.80 azn
Кюкю в ассорти (с зеленью и рубленные орехи с яйцом)	5.00 azn
Хумус (горох нут, тахини, лимон, чеснок и специи)	4.00 azn
Хайдари (йогурт, мята, чеснок)	3.00 azn
Баба гануш (баклажаны, тахини, чеснок, лимон, зелень и сыр рикотто)	5.00 azn
Куриный паштет (филе курицы, орехи, сливки, чеснок и специи)	5.00 azn
Карпаччо из телячьей вырезки	7.00 azn
Запеченные грибочки с сыром	5.00 azn
Жареный сыр Халлуми с овощами	7.00 azn
Кальмары кольцами в хрустящей корочке	7.00 azn
Креветки запеченные в керамике (грибы, перец, сыр с соусом пилатти)	10.00 azn
Креветки на мангале	13.00 azn
Фуа-гра с яблоками под экзотическим ликерным соусом	30.00 azn
Рыбное ассорти (горбуша, начиненная сельдь, форель)	15.00 azn
Сырное ассорти (местные сорта белого сыра)	6.00 azn
Маринады в ассорти	5.00 azn
Черные оливки	3.00 azn

БЛЮДА В САДЖЕ

Ягненок с овощами (300гр мяса)	25.00 azn
Телятина с овощами (300гр мяса)	25.00 azn
Цыпленок с овощами (деревенский цыпленок 500гр)	18.00 azn
Осетрина с овощами (300гр рыбы)	65.00 azn

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ГАЗАНЕ

Султан Бейенди (телятина, помидоры, баклажан, сыр, бешамель соус)	10.00 azn
Буглама (тушеное мясо ягненка с овощами и зеленью)	10.00 azn
Пип долма (бараний фарш в листьях бука)	13.00 azn
Чобан говурма (мясо ягненка, картофель, перец, лук, помидоры, чеснок, чабрец)	15.00 azn
Левенги куриная (куриное филе, орехи, алыча, лук и специи)	12.00 azn
Кефли беча (деревенский цыпленок, вино, лук и специи)	13.00 azn
Буглама из Осетрины (тушеная с овощами, зеленью, алычей)	30.00 azn
Нарбич из Осетрины (тушеная с гранатами, луком и специями)	30.00 azn
Сырдаг из Осетрины (тушеная с помидором, зеленью и чесноком)	30.00 azn

ПЛОВЫ

Фисинджан (рис, куриное филе, молотые орехи, алыча, лук)	13.00 azn
Говурма с каштанами и гранатом (рис, баранина, лук)	13.00 azn
Себзи говурма (рис, телятина, зелень, лук)	11.00 azn

ШАШЛЫКИ

Люля из баранины (180гр.) (фарш с луком и специями)	10.50 azn
Люля куриная (200гр.) (фарш с луком и специями)	7.50 azn
Антрикот (3 шт.)	10.50 azn
Бастурма из ягненка (200гр.) (маринованная)	12.00 azn
Бастурма из телятины (200гр.) (маринованная)	12.00 azn
Деревенский цыпленок на мангале (500гр.)	13.00 azn
Осетрина (150гр.)	30.00 azn
Лосось (200гр.)	14.00 azn
Овощи (помидор, баклажан, перец)	3.00 azn

КОНТИНЕНТАЛЬНАЯ КУХНЯ

Оссобуко из голени ягненка с шафрановым ризотто	13.00 azn
Баранья голяшка под винным соусом с картофельным пюре	13.00 azn
Стейк Фуа-гра под медово-соевым соусом с грибами (250гр. Рибай)	25.00 azn
Стейк Аспарагус с сыром Пармезан (250гр. Рибай)	25.00 azn
Стейк с грибным соусом (250гр. Рибай)	25.00 azn
Стейк с перечным соусом (250гр. Рибай)	25.00 azn
Утиная грудка под вишнево-винным соусом (300гр. филе)	25.00 azn
Утиное конфи с картофельным пюре и апельсиновым соусом	20.00 azn
Куриное филе под сливочно-лимонным соусом	12.00 azn
Куриное филе с грибами и ризотто	13.00 azn
Куриное филе с тыквой, пармезаном и соусом манго	13.00 azn
Лосось с ризотто, шпинатом и шафрановым соусом	16.00 azn

ДЕССЕРТЫ

Ассорти из национальных сладостей (пахлава, шекеббура)	15.00 azn
Тирамису Амаретто	10.00 azn
Чизкейк Филадельфия	10.00 azn
Фруктовое ассорти	13.00 azn
Крем Эспрессо	8.00 azn