



dam
des local
taste

MENU

ЗАВТРАКИ



| | |
|--|-------|
| Каша манная | 400₺ |
| Каша рисовая | 400₺ |
| Каша геркулесовая | 400₺ |
| Глазунья (за 1 ед) | 150₺ |
| Сосиски отварные (за 1 ед) | 200₺ |
| Сосиски жаренные (за 1 ед) | 200₺ |
| Омлет | 550₺ |
| Менемен (лук репчатый, бланшированные помидоры, болгарский красный перец, куриные яйцо жарится на оливковом масле украшается кинзой и специями орегано)..... | 700₺ |
| Омлет по-армянски (с зеленью, острый, с перчиком чили)..... | 600₺ |
| Блины по-домашнему (за 1 ед) | 100₺ |
| Блины по-домашнему с мясом за 1 ед) (говядина)..... | 180₺ |
| Блины по-домашнему с творогом (за 1 ед) | 180₺ |
| Круассаны (за 1 ед) | 390₺ |
| Оладушки с яблоками и медом (порция 2 ед) | 200₺ |
| Сытные сырники с киш-мишом (порция 2 ед) | 570₺ |
| Английский завтрак (яйцо с глазунью, сардельки, помидоры, маринованная фасоль и тостерный хлеб)..... | 1100₺ |
| Турецкий завтрак (тостерный хлеб, джем, мед, масло сливочное, маслины с косточкой, оливки с косточкой, помидоры, огурцы, колбаса жаренная и брынза)..... | 1500₺ |
| Миланский завтрак (два жаренных яйца с глазунью, обжаренные сардельки, салат с капустой и болгарский перец подается с тостерным хлебом) | 1000₺ |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Цезарь

(айсберг, куриная грудка, сыр Грана Падано, яйцо перепелиное, помидор черри, классический соус и сухари)..... 1500₺

Damdes наш фирменный салат от шеф-повара

(нежное куриное филе, говяжий язык, хрустящие маринованные огурчики, шампиньоны, заправляется домашним майонезом, подается с картофелем пай)..... 1200₺

Овощная нарезка

(морковь, чеснок, кинза, заправляется маслом)..... 1350₺

Домашние разносолы

(капуста квашеная, чим-чи, помидоры маринованные, огурчики малосольные)..... 790₺

Теплый салат с баклажанами

(салат с баклажанами, мясом и помидорами заправленный в азиатском стиле)..... 790₺

Оливье

(овощной салат с отварной говядиной, заправленный домашним майонезом)..... 450₺

Винегрет

(салат из отварных и маринованных овощей, заправленный маслом)..... 400₺

Свежий салат

(сезонные овощи по-домашнему, огурцы, помидоры, лук репчатый, кинза, заправленный маслом)..... 600₺

Ачи-Ачук

(помидоры, лук репчатый, перчик чили)..... 450₺

Огурцы с мясом по-корейски

(огурцы, баклажан, жаренное говяжье мясо заправляется соевым соусом)..... 500₺

Сельдь под шубой

(селедка, лук репчатый, отварной картофель, морковь, яйцо куриное, свекла печенная, выложенная слоями с майонезом)..... 450₺

Холодец

(наваристый говяжий бульон с мясом и специями, охлажденный до состояния желе)..... 450₺

Морковь по-корейски

(морковь, чеснок, кинза, заправляется маслом)..... 290₺

Витаминный салат

(полезный салат из свежей капусты, свеклы, моркови, огурца и помидора нарезанные соломкой, заправляется маслом)..... 290₺

ГОРЯЧИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА



| | |
|---|------|
| Солянка (суп ассорти с копченостями, подается со сметаной и зеленью)..... | 650₹ |
| Домашние пельмешки (на говяжьем бульоне, подается со сметаной и зеленью)..... | 550₹ |
| Суп лапша (куриный суп с домашней лапшой и зеленью)..... | 350₹ |
| Украинский борщ (наваристый говяжий бульон с овощами на основе запеченной свеклы и фасоли. Подается со сметаной и зеленью)..... | 550₹ |
| Куза-шурпа в горшочках (фирменный суп от шеф-повара Damdes)..... | 790₹ |
| Щи (перепелиное яйцо, щавель, шпинат, говяжий бульон, сметана)..... | 550₹ |
| Кукси по корейский (лапша, говяжье мясо, огурцы, яйцо, соя, уксус, вода мури)..... | 750₹ |
| Мампар (бульон из баранины, с добавлением овощей и кусочками теста)..... | 600₹ |
| Чечевичный пюре (суп из красной чечевицы, пряностями и долькой лимона)..... | 450₹ |
| Рассольник (подается со сметаной и зеленью)..... | 400₹ |
| Окрошка (огурцы, лук репчатый, укроп, петрушка, зеленый лук и докторская колбаса)..... | 600₹ |

ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА



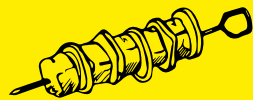
| | |
|--|-------|
| Восточное ассорти Damdes (Ассорти , голубцы из капусты, долма из говядины, куриные крылышки, люля-кебаб, запеченный картофель, отварная говядина, подается со свежим луком)..... | 1500₹ |
| Плов праздничный (наш плов готовится по узбекскому рецепту, с добавлением нута, барбариса, кишмиша с восточными пряностями)..... | 850₹ |
| Жаркое по-домашнему (филе говядины, картофель, морковь, лук репчатый тушится в собственном соку)..... | 890₹ |
| Мясо по-французский (запеканка из слоев отбивной говядины и тонких ломтиков картофеля)..... | 690₹ |

| | |
|--|--------------|
| Бефстроганов с грибами (вырезка говядины, грибы вешенки тушенные в сливочном соусе)..... | 750₺ |
| Бифштекс с яйцом (рубленая говядина с восточными пряностями и глазуньей) | 590₺ |
| Тефтели из говядины на пару (говяжьи колобки с добавлением риса)..... | 550₺ |
| Тефтели из гречки (гречка, яйцо, фарш баранины жарится на медленном огне)..... | 400₺ |
| Котлеты (за 1 ед) (на ваш выбор, с говядиной, с курицей как готовят дома)..... | 465₺ |
| Долма (за 1 ед) (традиционное армянское блюдо, из виноградных листьев фаршированная мясом баранины, риса, готовится на пару, подается со сметаной и чесночным соусом)..... | 190₺ |
| Казан кебаб (корейка барашка, жаренный картофель, подается со свежим луком)... | 1100₺ |
| Цыпленок табака (подается с соусом кайла) | 1500₺ |
| Чахохбили из курицы (это тушеная курица с овощами, известное блюдо грузинской кухни)..... | 650₺ |
| Голубцы из говядины (капуста, фаршированная рубленой говядиной, рисом, подается с зеленью) | 350₺ |
| Дымляма в горшочках с бараниной | 850₺ |
| Вареники с картошкой | 450₺ |
| Манты с рубленой говядины (за 1 ед) | 170₺ |
| Манты с бараниной (за 1 ед) | 180₺ |
| Ханум с джусаем (готовое тесто раскатывается, добавляется джусай, фарш бараний , лук репчатый готовится на пару)..... | 750₺ |
| Манты с тыквой (за 1 ед) (готовое тесто, тыква, лук репчатый, фарш бараний, жир говяжий, специй готовится на пару)..... | 160₺ |
| Жаренные пельмени | 750₺ |
| Нагетсы куриные в кляре (филе курицы, яйцо, мука жарится во фритюре, подается с кетчупом) | 790₺ |
| Гуйру-лагман (лапша с наваристым густым подливом из овощей и мяса крупной нарезки)..... | 800₺ |
| Цомян-лагман (домашняя лапша с густой подливой, обжаривается на большом огне)..... | 850₺ |

Суйру-лагман
(лапша с наваристым густым подливом и бульоном) 750₸

Ганфан
(густая подлива из бараниной и овощей, подается с отварным рисом) 800₸

БЛЮДО НА МАНГАЛЕ



Шашлык из баранины 750₸

Шашлык из телятины 750₸

Люля-Кебаб по-бухарски 650₸

Крылышки куриные 800₸

Шашлык из куриного филе 650₸

Котлеты на мангале (за 1 ед) 390₸

Овощное ассорти кебаб 650₸

ВЫПЕЧКА



Самса из баранины
(нежное мясо баранины, выпеченное в тандыре) 350₸

Самса из говядины
(сочная мякоть говядины, выпеченное в тандыре) 350₸

Чебуреки с мясом
(хрустящие, жаренные пирожки из тонкого теста, с говяжьим фаршем) 250₸

Баурсаки
(наши фирменные) 200₸

Расстегай с картофелем 180₸

Беляши с мясом 220₸

Тандырная лепешка 180₸

Фирменный хлеб с луком
(готовое тесто для лепешки, с добавлением лука и говяжьего жира) 160₸

Черный хлеб 40₸

Хачапури по-мегрельски
(дрожжевое тесто, брынза, сулугуни, сливочное масло) 650₸

Хычины
(пресное тесто, брынза, сулугуни, сливочное масло) 500₸

ГАРНИРЫ



| | |
|---|------|
| Картофельное пюре (толченый отварной картофель с молоком и сливочным маслом)..... | 290₺ |
| Картофель фри (ломтики картофеля, обжаренные во фритюре) | 350₺ |
| Картофель жаренный с грибами | 350₺ |
| Картофель по-деревенски (дольки запеченного картофеля с зеленью и чесноком)..... | 350₺ |
| Рис на пару | 290₺ |
| Отварные макароны | 290₺ |
| Гречка на пару | 290₺ |

СОУСЫ



| | |
|--|------|
| Горчица | 150₺ |
| Кетчуп | 200₺ |
| Майонез | 150₺ |
| Сметана | 200₺ |
| Соевый соус | 150₺ |
| Аджика | 200₺ |
| Табаско | 250₺ |
| Сацебели | 250₺ |
| Кайло (шашлычный томатный соус со специями и кинзой) | 250₺ |
| Нашарап (гранатовый соус) | 250₺ |

