



РЕСТОРАН – БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Баззет

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ЗАВТРАКИ / BREAKFAST (11.00-12.00)



180 Р

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Omelette with ham and cheese



390 Р

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Omelette with salmon and cream cheese



130 Р

ВЯЧНИЦА ГЛАЗУНЫМ ИЗ ДВУХ ЯИЦ

Two fried eggs



150 Р

СКРОВАЯ

Scrambled eggs



380 Р

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Eggs Benedict with salmon and avocado

ДОБАВКИ / TOPPING

Ветчина	100 г	35 Р
Лосось	100 г	80 Р
Томаты	100 г	30 Р
Сметана	100 г	30 Р
Вареное яйцо	1 шт.	50 Р
Сладкий перец	1 шт.	30 Р
Красное вино	100 г	35 Р
Морковь	100 г	20 Р



210 Р

ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Homemade cottage cheese pancakes with sour cream

ЗАВТРАКИ / BREAKFAST (11.00-12.00)



150 Р

РИСОВАЯ КАША С ЧЕРНОСАМОМ И КУРАГОМ

Rice porridge with prunes and dried apricots



170 Р

ОВСЯНАЯ КАША С КЛУБНИКОЙ И ПЛОМБИРОМ

Oatmeal porridge with strawberries and ice cream

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С

МЯТОЙ И МАЛИНОЙ

Homemade cottage cheese with fresh raspberries



240 Р

НАПИТКИ / DRINKS

Яблоко-банан (орен.)	Яблоко - банан	150 Р
Смородина-банан (орен.)	Смородина - банан	150 Р
Смородина-яблоко-банан (орен.)	Смородина - яблоко - банан	150 Р
Апельсин-яблоко-банан (орен.)	Апельсин - яблоко - банан	150 Р
Чай лавандовый белый или черный	Green or black hot tea	50 Р
Кофе американо / эспрессо	Coffee americano / espresso	100 Р



290 Р

БРЮСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

И ТАРГАНОМ

Brioche with salmon and taragon

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ

PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY

This publication is an advertising material.
Данное издание является рекламными материалами.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS



550 ₺

ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon tataki with cream cheese



390 ₺

СЕТ ИЗ КАЗАХСКИХ СЫРОВ С ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ

Cheese set with pumpkin confit



350 ₺

БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ПЕЧЕНЫЕ ПАРТОФЕЛ, МАРИНОВАННЫЕ ОМ, СЕБЕДЬ, КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ, ЧЕРНИША

Pickled cucumbers, baked potatoes, pickled onions, herring, cabbage
Georgian style, pickled tomato



280 ₺

ПЕХАЛ АССОРТИ

Fresh Georgian starter - Spinach, beans and beans

РЕКОМЕНДАЦИИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Fresh juices



210 ₺

ЛАДЖО

Ladja - Georgian style dish of red beans and fresh vegetables



380 ₺

ТРЮО (ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ, МКРА ИЗ БАКАЛАЖА, ФОРШМАК)

Chicken liver / eggplant paste / livercak (herring tartar)



1250 ₺

АССОРТИ ИЗ МЯСА / MEAT PLATTER

Свиные окорок / Beef cheeks / Телячий язык / Baked tongue / Селезенька / Cold-baked pork
Корейский зыер / Chicken ribs / Селезенька / Фарширо / Шампи / Фарш хом / Соусы / Зелья

РЕКОМЕНДАЦИИ

ХРИВУХА МЕДОВАЯ 40%

Khryvukha brandy with honey 40%

ВОДКА ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ

Tsarskaya vodka gold

ДОМАШНЕЕ ВИНО

Home wine



240 ₺

СКУМБРИЯ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Mackerel home-cold



230 ₺

ФЕРКХАЛЕР

Ribs of saddle with mint and green adzika under fermented milk sauce



320 ₺

САЦИВИ

Satsivi - Tender chicken leg under fragrant spicy sauce



290 ₺

ФРУТКИ ИЗ БАКАЛАЖА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Georgian style eggplants, roasted with nuts

САЛАТЫ / SALADS



290 P

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Grilled vegetable salad



350 P

САЛАТ С БАКАЛАЖАНОМ И ЯЗЫКОМ

Warm salad with eggplant and beef tongue jalisco



250 P

БАХОР

Tender chicken filled with boiled eggs, salty tomatoes and cucumbers. Dressed with mayonnaise



265 P

ТАБУЛЕ

Green salad of pomegranate seeds, chickpeas, bulgur, feta, tarragon and mint under olive-citrus dressing



370 P

ШЕФ САЛАТ

Chef's salad with parsnip, bacon and mini potatoes



290 P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ

Warm salad with smoked mackerel

САЛАТЫ / SALADS

РЕКОМЕНДАЦИИ**БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ ВИНО**

Semi-dry white wine



250 P

КАВКАЗСКИЙ САЛАТ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs and hot red-pepper



290 P

СВЕКЛА С СУЛУГУНИ И ГОВЯДИНОЙ

Tender pieces of boiled beef, beetroot, and smokable sulguni cheese, dressed with sauce based on mayonnaise and fragrant spices



320 P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАРИШНИИ

Warm salad with lamb and pomegranate grains



410 P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Warm salad with chicken liver



690 P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ

Warm salad with salmon and shrimp

СУПЫ / soups



290 Р

ХАЧУЧИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Khachuri with veal



390 Р

УКА С ЛОСОСЕМ, СУДАКОМ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

Soup with salmon, pike-perch and crayfish tails



360 Р

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender mutton pieces, fried tomatoes and fragrant Georgian spices



250 Р

ЧИЧЕРА

Chichera - Boiled dumplings with juicy mixed lamb-meat

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ

PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY

Дорогие читатели! Мы рады видеть вас в нашем ресторане.
This publication is an advertising material.



340 Р

БОРЩ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ, ДОМАШНИМ САЛОМ И ПАМПУШКАМИ

Beetroot soup Borshch with beef tongue, homemade bacon and dumplings

СУПЫ / soups



250 Р

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И СЫРНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Light chicken soup with home-made noodles and cheese dumplings



290 Р

ЧЕЧЕВНИЧЬИ СУП С УТКОЙ

Lentil soup with duck

РЕКОМЕНДАЦИИ

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ТАМДРА

Fresh tamdr bakery



450 Р

БУЗБАШ

Buzbash - thick mutton broth with chickpeas and potatoes



290 Р

СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Wild mushrooms soup

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

РЕКОМЕНДАЦИИ

ГРУЗИНСКИЕ АМНОЛАДЫ - НАТАКТИ

Georgian hotcakes - "Natakti"

ГРЕША	САРАБИС	
Peal	Saberry	100 p
ТАРХУН	МЕКОН	100 p
Taragun	Mejon	100 p
САДРАВИ	КРЫ-СЛИВИ	100 p
Saperavi	Sison	100 p
ЛИПОН		100 p
Lison		100 p



410 P

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian style khachapuri

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



350 P

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Ajdarie style khachapuri



270 P

КУТАБЫ С СЫРОМ И ТАРХУНОМ / ТЕАТЛИНОЙ / БАРАНИНОЙ

Qutabs with cheese and taragun / with veal / with mutton



280 P

ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

Chuchvara - fried homemade dumplings



300 P

ЛОБИАНИ

Lobiani - Georgian style pie with beans

РЕКОМЕНДАЦИИ

КРАСНОЕ ВИНО "САБЕРАВИ" ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ ВЫДАЮЩИХСЯ ВИН ГРУЗИИ. СВОЕ НАЗВАНИЕ ВИНО ПОЛУЧИЛО НЕПОСРЕДСТВЕННО ОТ СОРТА ВИНОГРАДА САБЕРАВИ, КОТОРОЕ И ЯВЛЯЕТСЯ ЕГО ОСНОВОЙ.

Saperavi - Georgian red wine



350 P

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Khachapuri on skewer



250 P

САМСА С БАРАНИНОЙ / ТЕАТЛИНОЙ / ШПИНАТОМ

Samsa with mutton / with veal / with spinach



310 P

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

Dolma - grape leaf, stuffed with rice, spices and minced meat



290 P

ЧЕБУРЕКИ С ТЕАТЛИНОЙ / ТАРАГОНОМ

Chubureki with veal / with mutton

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



390 ₽

ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С ТЕЛЯТИНОЙ

Ossetian style pie with veal

РЕКОМЕНДАЦИИ

АЙРАН - напиток на основе мацони со свежей зеленью и огурцом

fermented milk drink with fresh green and cucumber



410 ₽

ПИДЕ С МЯСОМ

Pide with veal neck



230 ₽

ЖАРЕННЫЙ СЫР САЛУГУНИ С МАЦОНИ

fried salquni cheese with yogurt



320 ₽

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКАЛАЖИ С СЫРОМ САЛУГУНИ

Baked eggplants with salquni cheese

МАНГАЛ / BARBECUE



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Lamb kebab

380 руб

ЛЮЛЯ-КЕБАБ (свиная / говяжья)

Pork or beef kebab

320 руб

САДЖ АССОРТИ

Saj assorted

2500 руб

САДЖ ИЗ КОРЕЙКИ

Saj loin

2400 руб

САДЖ РЫБНЫЙ

Fish saj

3100 руб

ТЕЛЯТИНА КОРЕЙКА

Sauerkraut with corn cube

1500 руб

ШАШАЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ИГЕНКА

Beang loin lamb shish kebab

730 руб

ШАШАЛЫК КУСОВОЙ ИЗ БАРАНИНЫ

Loin lamb shish kebab

580 руб

ШАШАЛЫК ИЗ КУРНОГО БЕДРА

Chicken thigh shish kebab

370 руб

ШАШАЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon shish kebab

650 руб

ШАШАЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕН

Pork neck shish kebab

490 руб

ШАШАЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab

610 руб

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES



610 ₽

ЧКЕМЕРУЛ

Chikemeral - Chicken, baked under sour cream and garlic sauce



390 ₽

ГУШТ САЯ

Fresh vegetables stewed in a cauldron with beef



420 ₽

КОТЛЕТЫ ИЗ ПИЧКИ С ПОРЕ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

Pitchev cutlets with mashed potato and smoked cucumbers



360 ₽

ОДЖАХУРИ

Traditional Georgian dish, beef meat with potatoes, traditionally served in 1910



350 ₽

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Beef lamb plov



680 ₽

ДОРАДО В КЕЦЕ С ОВОЩАМИ

Barramundi with vegetables in kebab



280 ₽

КЪЧМАЧИ

Beef orzo with spices and fermented grains with fresh greens

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES



980 ₽

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ФАРШИРОВАННЫЙ БАКАЖАНАМИ

Salmon Steak with stuffed eggplant



650 ₽

СУДАК С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ

Trout with spinach



280 ₽

АДЖАПСАНДА

Azerbaijani - Steamed vegetables



290 ₽

ХИНКАЛ С ТЕЛЯТИНОЙ

Khinkali with veal



310 ₽

МАНТЫ (С ТЕЛЯТИНОЙ / С БАРАНИНОЙ / С ТЫКВОМ)

Mantu (veal / lamb / pumpkin)



680 ₽

КАЗАН-КЕБАБ ИЗ КАРЕ ЯГНИЕНКА

Tender roasted lamb, flavored with spices and pepper

ГАРНИРЫ / GARNISH



250 P

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ НА МАКГЛАЕ

Grilled corn



200 P

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled vegetables



250 P

ОТВАРНОЙ ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

Boiled corn



150 P

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ

Fried potatoes with seasonal mushrooms



150 P

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

ГАРНИРЫ / GARNISH



150 P

ТОМАТНАЯ В СМЕТАНЕ БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

Brussels sprouts stewed in sour cream



150 P

ПЕЧЕН САМИ

Пური из тандура
Лепешка узбекская
Армянский лаваш
Кукурушма лепешка

Lavash cooked in tandour
Uzbek flatbread
Armenian lavash
Corn tortilla



70 P

СОУСЫ

САЦИБЕАН
ТАРТАР
НАРШАРБИ
АДЖИКА
ТРЕМААН
ЧЕШНОЧЕЦЫЯ

Satsibek
Tartarus
Narsharbi
Adjika
Tremani
Garlic

ВОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ

PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY

This publication is an advertising material.
Данное издание является рекламным материалом.

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

РЕКОМЕНДАЦИИ

ОБЛЕШКОВЫЙ ЧАЙ

Tea buckhorn tea



320 P

ТОРТ "РОШЕ"

Bûche chocolate cake "Roche" with caramel



290 P

СПОНЖ-ПИРОЖНОЕ С МУССОМ ИЗ БЕРГАМОТА

Sponge cake with bergamot mousse and strawberry confiture



350 P

ПАХАВА

Panna



300 P

НАПОЛЕОН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Napoleon with custard



340 P

ТОРТ С ЯГОДАМИ КАЮКВЫ И МУССОМ МАНГО-ПАРАКУЭИ

Cake with cranberry and mango-passion fruit mousse

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS



280 P

ОБЛЕШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Tea buckhorn cheesecake



200 P

ВЕЗЕ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Waffle with delicate cream and berry sauce



430 P

АССОРТИ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ И ОРЕХОВ (СУРХИШАА, КОРОЛЕВСКИЕ ФИНКИ, ЧЕРНОСИЯ, КУРАГА, ФУНДУК, МИНДАЛЬ И ГРЕЦКИЙ ОРЕХ)

Assorted dry candied fruits (surchisha, royal dates, gorse, dried apricot, hazelnut, almond and walnut)



360 P

МУСС ИЗ БЕЛГИЙСКОГО ШОКОЛАДА С ВИШНЕЙ

Belgian chocolate mousse with cherry

МОРОЖЕНОЕ / ICE CREAM 100P

С ФРУКТАМИ И СПИЦИМИ
with fruits and spices 100 P

СО СМЕТАНОЙ, ЗЕФИРОМ И МИНДАЛЕМ
with sour cream, marshmallows and almonds 100 P

С СЕМЕЧКАМИ ПОДСОЛНУХА И ШОКОЛАДЕ
with sunflower seeds in chocolate 100 P

СО ВКУСОМ ЖЕЛЧУК
bubble gum 100 P

ВКУШКА С НАРМЕЗАДОМ
strawberry with marshmallow 100 P

С МАЛИНОЙ
with raspberry 100 P

С ВКУСОМ И МИНДАЛОМ
with coconut and pineapple 100 P



170 P

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНИЕ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА, ЯБЛКА, БЕЛЫХ ЧЕРЕШНИ, БЕРРИКО

Assorted homemade jam (Walnut, chestnut, tart cherry, raspberry)



ЖДЕМ ВАШИ ОТЗЫВЫ
WWW.BAYAZET.SPB.RU



НАБ. РЕКИ ФОНТАНКИ 112
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ



БРОНИРОВАНИЕ СТОЛОВ
+7 (812) 900 79 51



@BAYAZETREST