

Кабоб Кафе



Ясенево, улица Голубинская, 16
Телефон: 8 495 421-10-00
Доставка 8 962 937-00-08
info@cafekabob.ru

CAFEKABOB.RU

Салаты

Шакараб

Свежие помидоры и огурцы с луком и зеленью.

155 грамм | 260 рублей



Винегрет с патиссонами и северными грибами

Картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек, лук зеленый, патиссоны маринованные, северные соленые грибы, капуста квашенная, оливковое масло.

230 грамм | 295 рублей



Цезарь с креветками

Сочные, обжаренные креветки, на листьях салата Романо с помидорами черри, хрустящими гренками, сыром Пармезан под соусом Цезарь.

220 грамм | 595 рублей



Жареная телятина с овощами

Сочетание свежих овощей и жареной телятины под соевым соусом

170 грамм | 380 рублей



Азия

Салат из обжаренных баклажанов, свежих ташкентских помидоров и кинзы, заправленный азиатским соусом.

250 грамм | 395 рублей



Цезарь с курицей

Обжаренное куриное филе на мангале, с салатом Романо, помидорами черри, гренками, сыром Пармезан под соусом Цезарь.

245 грамм | 445 рублей



Оливье с курицей

Классический Оливье из курицы.

230 грамм | 270 рублей

Баклажаны по-тайски

Жареные баклажаны в тайском соусе, с кунжутом и листьями салата.

190 грамм | 385 рублей





Цыпленок с овощами

Свежие овощи, филе цыпленка, картофель пай, перепелиное яйцо, майонез.

185 грамм | 255 рублей

Золотые Баклажаны с телянком

Жареные баклажаны, нежное мясо телянка, чеснок, зелень, болгарский перец.

155 грамм | 495 рублей



Восточная курочка с языком

Восточный салат с курочкой, отварным языком, солёным огурцом, грибами и майонезом.

180 грамм | 395 рублей



Томатный баклажан с сыром

Запеченный на углях баклажан, фаршированный томатами, чесноком и сыром фета.

250 грамм | 425 рублей



Салат греческий

Огурцы, спелые помидоры, лук, заправленные соусом и специями, с сыром фета и маслами.

250 грамм | 385 рублей

Говяжий язык по-восточному

Восточный салат с отварным говяжьим языком, хрустящим огурцом, омлетом под майонезной заправкой.

200/40 грамм | 395 рублей



Аччик-чучук

Ташкентские помидоры со сладким луком и стручковым перцем.

155 грамм | 310 рублей



Салат Кабоб

Запеченные на мангале баклажаны, цуккини, помидоры, болгарский перец с заправкой от шефа.

290 грамм | 495 рублей

Роллы Авторские

Шеф рекомендует попробовать!

Манчестер ролл

Ролл с огурцом, семгой, беконом, зеленым луком и унаги соусом.

185 грамм | 445 рублей



Таймыр

Ролл со свежим листом лолло россы, майонезом, авокадо, помидорами, под маринованным муксуном в пряном-соевом соусе и спайс соусом.

195 грамм | 415 рублей



Муксун ролл

Ролл с киви, маринованным муксуном, икры тобико, сливочным сыром.

185 грамм | 325 рублей



Цезарь Ролл

Ролл со свежим листом айсберга, копченой куриной грудкой, соусом Цезарь, помидорами черри, сыром пармезан и гренками.

185 грамм | 325 рублей



Гурме ролл

Ролл с огурцом, омлетом, жареным баклажаном и сладкой аджикой.

220 грамм | 485 рублей



Татаки Омуть

Ролл с помидорами, омлетом, в укропе, с опаленной шапкой из сливочного сыра, зеленого лука и бекона.

195 грамм | 335 рублей



Горячий ролл с муксуном

Горячий ролл в хрустящей панировке, маринованным якутским муксуном, майонезом, киви и икрой тобико.

220 грамм | 345 рублей

Шеф рекомендует попробовать!

Классика



Ролл с лососем

Классический ролл с лососем.

105 грамм | 235 рублей

Горячий ролл с угрем

Горячий ролл в хрустящей панировке, с жареным угрем, сливочным сыром, огурцами и с кунжутом.

215 грамм | 430 рублей

Ролл с угрем

Классический ролл с жареным угрем, огурцом и кунжутом.

115 грамм | 255 рублей



SPICY

Спайс ролл с лососем

Ролл с огурцом, авокадо, в кунжуте, с паншкой свежего лосося, спайс соуса и икры тобико.

190 грамм | 435 рублей

Канада

Классический ролл с жареным угрем, сливочным сыром, огурцом и авокадо с кунжутом.

185 грамм | 470 рублей



Калифорния

Классический ролл калифорния с вареной креветкой, майонезом, огурцом, авокадо в икре тобико.

185 грамм | 490 рублей



Ролл с огурцом

100 грамм | 95 рублей

Ролл с авокадо

105 грамм | 135 рублей

Ролл с креветкой

110 грамм | 235 рублей



Филадельфия

Ролл с нежным сливочным сыром, огурцом и лососем.

200 грамм | 495 рублей



Закуски

Рулетики из баклажанов (Нишона)

Рулетики из обжаренных баклажанов, с начинкой из свежих помидоров, сладкой аджики, зелени и сыра.

165/10 грамм | 390 рублей



Казы

Национальный деликатес - домашняя отварная колбаса из конины.

60/20 грамм | 395 рублей



Казы по татарски

Сыровяленая татарская колбаса из конины.

60/20 грамм | 350 рублей



Куриный рулет

Нежный куриный рулет с курагой, кедровым орехом, и сладким перцем.

100 грамм | 270 рублей

Семга

Семга малосолевого посола.

100/20 грамм | 685 рублей



Язык отварной

Нежный, отварной говяжий язык.

80/20 грамм | 460 рублей



Сельдь по домашнему

Селёдка собственного посола с лучком и мини-картофелем.

110/120/40 грамм | 285 рублей

Тар-тар из якутской рыбы

Филе Якутской рыбы (омуль, чир, муксун на выбор) с ошаренным луком, заправленное лимонной заправкой и гренками из бородинского хлеба.

120/40 грамм | 590 рублей





Муксун

Маринованное филе якутского муксуна в пряно-соевом соусе.

100/15/20 грамм | 580 рублей

Мясное ассорти

Отварной говяжий язык, куриный рулет, казы отварная и сыровяленая, свекольный хрен, горчица.

300/20/20 грамм | 1150 рублей

Грибы собственного посола на выбор

Опята
Маслята
Рыжики

145 грамм/340 рублей



Рыбное Ассорти

Семга м/с, масляная рыба х/к, муксун маринованный, омуль с/с, патус х/к.

500/90 грамм | 2950 рублей



Домашние сыры

Ассорти из домашних сыров: судугуни, судугуни копченый, фета и брынзы.

200/50/30 грамм/615 рублей



Ассорти из свежих овощей

Букет из сочных, спелых овощей и зелени. Помидоры, сельдерей, редис, перец болгарский, огурцы и зелень.

300/30 грамм | 420 рублей
600/30 грамм | 830 рублей



Фруктовое Ассорти

Апельсины, мандарины, ананас, киви, яблоки, груши, виноград, грейпфрут.

1200 грамм | 875 рублей



Домашние соленья собственного приготовления

Огурцы, помидоры бурые и зеленые, капуста по-грузински, капуста квашенная.

350 грамм | 310 рублей



СУПЫ

Лагман уйгурский

Филе баранины с тонкой домашней лапшой, соусом Сай и овощами.

350/20 грамм | 420 рублей



Борщ

Наваристый борщ с говядиной, приготовленный по классическому рецепту.

310/30 грамм | 260 рублей



Чучвара шурпа

Пельмени ручной лепки из баранины в мясном бульоне с овощами и сметаной.

300/30 грамм | 295 рублей



Харчо

Суп харчо по кавказскому рецепту с говядиной и сметаной.

300/30 грамм | 310 рублей



Сибирский грибной

Душистый суп из сибирских белых грибов.

300/30 грамм | 275 рублей



Куриный

Суп с куриным филе, перепелиным яйцом и домашней лапшой.

300 грамм | 240 рублей



Ташкентская шурпа

Нежное мясо ягненка на косточке в прозрачном бульоне с овощами и горохом нут.

330 грамм | 480 рублей



Щавелевый

Легкий суп из молодого щавеля с перепелиным яйцом и сметаной.

300/30 грамм | 250 рублей



Солянка рыбная

солянка рыбная по-восточному.

300/25/40 грамм | 595 рублей



Хаш

Наваристый кавказкий суп из мяса. Подается с аджикой, красным луком, чесноком, свежей зеленью и лепешкой с кунжутом.

360/25/85 грамм | 495 рублей



Том Ям

Тайский кисло-острый суп на кокосовом молоке с креветками и шампиньонами. Подается с отварным рисом.

300/100 грамм | 560 рублей



Выпечка

Домашняя лепешка

Пышная воздушная лепешка из таандыра.

130 грамм | 70 рублей



Самса с телятиной

Сочная самса из телятины курдючным жиром и специями.

120 грамм | 185 рублей



Хачапури по-аджарски

Хачапури из сдобного теста с сыром, яйцом и сливочным маслом.

210 грамм | 270 рублей



Чебурек

с телятиной

200 грамм | 230 рублей

с бараниной

200 грамм | 230 рублей



Хачапури по-мегрельски

Хачапури из сдобного теста с сыром и сливочным маслом.

290 грамм | 340 рублей
500 грамм | 495 рублей



Кутабы с сыром

100/30 грамм | 160 рублей

Кутабы с зеленью

100/30 грамм | 160 рублей

Кутаб с бараниной

100/30 грамм | 160 рублей



Самса с бараниной

Сочная самса из баранины курдючным жиром и специями.

120 грамм | 185 рублей



Пича-нон с бараниной и овощами

Восточный закрытый пирог из тонкого теста с мясом барашка и овощами.

190 грамм | 285 рублей



Пицца

Шеф рекомендует попробовать!

Пепперони

Классическая пицца с колбасой пепперони и перцем чили, на томатном соусе под сыром моцарелла.

430 грамм | 465 рублей

Рыбная

Рыбная пицца с филе семги и филе омюля, красным луком, анчоусами и шпинатом, на сметанном соусе, под сыром моцарелла.

490 грамм | 695 рублей

Мясная

Мясная пицца с куриной грудкой, телятиной, беконом и грибами, на соусе барбекю, под сыром Моцарелла.

475 грамм | 685 рублей



Болоньеза

Мясная пицца из фарша баранины и телятины, с томатным соусом, болгарским перцем и сыром моцарелла.

490 грамм | 635 рублей



Четыре сыра

Четыре вида сыра: моцарелла, чеддер, дор-блю и пармезан, на сметанном соусе.

470 грамм | 595 рублей



Маргарита

Ароматная пицца с томатным соусом, баккинскими помидорами и свежим базиликом.

470 грамм | 495 рублей



Стейки



Оссобуко

Телячья ножка томленая с овощами, приготовленная по традиционному итальянскому рецепту.

1 шт. / 110 грамм | 995 рублей

Шеф рекомендует попробовать!

Флан Стейк Мираторг Black Angus

200 дней зернового откорма,
21 день влажного вызревания.

100 грамм сырого мяса |
595 рублей



Стейк Стриплойн / Нью-Йорк Мираторг Black Angus

200 дней зернового откорма,
21 день влажного вызревания.

100 грамм сырого мяса |
890 рублей

Шеф рекомендует попробовать!



Бургеры



Огненный баран

Котлета из мяса баранины,
острый овощной соус "Пастроми",
салат фризе, сыр чеддер,
помидоры баккинские.

320/75/30 грамм |
495 рублей



Говяжий микс

Котлета из мяса говядины
и телятины, микс лука репчатого
и красного, соус кетчуп-горчица,
сыр моцарелла, лист салата айсберг
и хрустящий картофель "Пай".

310/75/30 грамм |
480 рублей



Ассорти кабоб XL

Рулетики из баранины, рулетики из телятины, кабоб куриный, кабоб "семечки", люля из баранины, люля из говядины, люля из курицы, люля кабоб по-хивински, микс лука и соус кайла.

865/50/50 грамм |
2250 рублей



Ассорти кабоб XXL

Рулетики из баранины, рулетики из телятины, кабоб куриный, кабоб "семечки", люля из баранины, люля из говядины, люля из курицы, люля кабоб по-хивински, кабоб Богатырский из телятины, кабоб Богатырский из баранины, кабоб из телятины, микс лука и соус кайла.

1300/80/50 грамм |
3950 рублей



Горячие блюда

Шеф рекомендует попробовать!

Ковурма лагман

Домашняя лапша, баранина, обжаренные с овощами и специями.

300 грамм | 385 рублей



Чучвара по-дунгански

Домашние восточные пельмени, обжаренные во фритюре до золотистой корочки.

180/30 грамм |
290 рублей



Жареха из курицы с овощами

Жареха из куриного филе с луком, картофелем, шампиньонами, брокколи и кабачками, с соусом барбекю и зеленью.

400 грамм | 415 рублей



Ферганский плов

Фирменный плов из мяса молодого барашка, с чесноком, желтой морковью, барбарисом и специями.

300 грамм | 420 рублей



Жареха из телятины с овощами

Жареха из телятины с луком, картофелем, шампиньонами, брокколи и кабачками, с соусом барбекю и зеленью.

400 грамм | 695 рублей



Добавки к плову

Долма 50 грамм | 100 рублей Зерна граната 30 грамм | 50 рублей

Казы 50 грамм | 320 рублей Яйцо перепелиное 3 шт | 50 рублей



Казан долма

Рубленая баранина на шпалке и рубленая баранина с овощами, завернутая в виноградные листья».

125/90/60/30 грамм | 525 рублей

Шеф рекомендует попробовать!



Филе якутского сига с овощами

Жаренное филе сига, картофель, помидоры черри, лук порей, салат фризье.

110/100 грамм | 660 рублей

Цыпленок табака

Цыпленок запеченный на мангале до золотистой хрустящей корочки с ароматом дымка, так же можем приготовить на пару или сковороде.

1 шт./40/30 грамм | 690 рублей



Товук сай

Филе цыпленка обжаренное с овощами и восточными специями с рисом.

250/100 грамм | 450 рублей



Джаз-джиз

Филе баранины, обжаренное в казане, с кунжутом и зеленым луком с рисом.

200/100 грамм | 595 рублей



Стейк из семги

Золотистый стейк из семги, обжаренный на сковороде, также можем приготовить на мангале или на пару.

160/30/30 грамм | 895 рублей



Филе якутской пеляди с овощами под сливочным соусом

Жареное филе пеляди, кабачки цуккини, морковь в сливочном соусе.

115/90 грамм | 595 рублей

Шеф рекомендует попробовать!

Манты

с бараниной
180/20 грамм | 270 рублей

с телятиной
180/20 грамм | 270 рублей

Хинкали

с бараниной
1шт./120 грамм | 110 рублей.

с телятиной
1шт./120 грамм | 110 рублей.



Кабоб

Богатырский кабоб из баранины (уч панжа)

Богатырский шашлык из баранины на трех шампурах.

180/20/30 грамм | 685 рублей



Кабоб из баранины

Ароматный шашлык из баранины.

80/20/30 грамм | 385 рублей



Кабоб куриный

Сочный шашлык из куриного филе, приготовленный на углях.

80/20/30 грамм | 195 рублей



Богатырский кабоб из телятины (уч панжа)

Богатырский шашлык из телятины на трех шампурах.

180/20/30 грамм | 695 рублей



Кабоб из телятины

Сочный шашлык из телятины маринованный по восточному рецепту.

80/20/30 грамм | 395 рублей



Кабоб из печени барашка

Свежайшая, сочная печень барашка, обжаренная на мангале.

70/20/30 грамм | 220 рублей



Крылатый кабоб

Куриные крылья жареные на мангале с мини картофелем.

190/120/30 грамм | 295 рублей



Люля кабоб из курицы

Шашлык из рубленой курицы с добавлением ароматных восточных специй.

90/20/30 грамм | 210 рублей





Люля кабоб из баранины

Нежнейший шашлык из рубленой баранины, с луком и зеленью.

90/20/30 грамм | 340 рублей

Кабоб из баклажанов
70 грамм | 220 рублей
Кабоб из болгарского перца
60 грамм | 175 рублей
Кабоб из свежих томатов
110 грамм | 220 рублей
Кабоб из кабачков цуккини
70 грамм | 160 рублей
Кабоб из шампиньонов
60 грамм | 195 рублей



Кабоб овощной микс

Шашлык из баклажана, цуккини, болгарского перца, лука и помидора.

170 грамм | 295 рублей



Люля кабоб по-хивински

Ароматный шашлык из рубленой телятины и баранины, с болгарским перцем, луком и зеленью.

100/20/30 грамм | 340 рублей

Шеф рекомендует попробовать!

Кабоб из креветок

5 сочных тигровых креветки с лимоном и соевым соусом.

60/15/30 грамм | 395 рублей



Кабоб из семги

Шашлык из филе семги подается с лимоном и соевым соусом.

90/15/30 грамм | 445 рублей



Каре ягненка на углях

Сочная корейка ягненка.

145/20/30 грамм | 820 рублей



Рулетики из баранины

Сочные, ароматные рулетики из баранины и курдюка.

130/20/30 грамм | 550 рублей



Люля кабоб из ГОВЯДИНЫ

Ароматный шашлык из рубленой говядины, с луком и зеленью.

90/20/30 грамм | 275 рублей



Рулетики из телятины

Сочные, ароматные рулетики из телятины и курдюка.

130/20/30 грамм | 550 рублей



Ребра по-ташкенски (семечки)

Ребра ягненка на мангале, подаются с маринованным луком и томатным соусом кайла.

80/20/30 грамм | 240 рублей



Стейк куриный

Куриный стейк с картофелем и томатным соусом кайла.

200/100/30 грамм | 370 рублей



Медальоны из баранины с овощами

Медальоны на углях, с жареными овощами, под гранатовым соусом паршараб.

100/140/15 грамм | 595 рублей



Шеф рекомендует попробовать!

К ПИВУ

Крылья Jack Daniel's

Острые крылышки под соусом
Джек Дениалс.

290/40 грамм | 395 рублей



Чесночные гренки

Гренки из ржаного хлеба с чесноком.

100 грамм | 115 рублей

Чесночные гренки с сыром

Гренки из ржаного хлеба с чесноком
и сыром пармезан.

110 грамм | 150 рублей



Сырные шарики

Жаренные сырные шарики
с соусом персиковый чили.

150/30 грамм | 295 рублей



Соусы

Кайла

30 грамм | 60 рублей

Аджика острая

30 грамм | 60 рублей

Барбекю

30 грамм | 60 рублей

Цезарь

30 грамм | 60 рублей

Хрен свекольный

30 грамм | 60 рублей

Хрен сливочный

30 грамм | 60 рублей

Горчица

30 грамм | 60 рублей

Майонез

30 грамм | 60 рублей

Кетчуп

30 грамм | 60 рублей

Оливковое масло

30 грамм | 60 рублей

Пастроми

30 грамм | 60 рублей

Наршараб

30 грамм | 60 рублей

Тартар

30 грамм | 60 рублей

Сметана

30 грамм | 60 рублей

Сметана с чесноком

30 грамм | 60 рублей

Аджика
по-Восточному
30 грамм | 60 рублей



Гарниры



Картофель жареный
с грибами лисичками

150 грамм | 195 рублей

Мини картофель отварной

150 грамм | 95 рублей



Рис ташкенский

100 грамм | 95 рублей



Картофельное пюре

150 грамм | 95 рублей



Картофель
по-деревенски

150 грамм | 95 рублей



Гречка с грибами
и луком

150 грамм | 145 рублей



Картофель фри

150 грамм | 145 рублей



Картофельное
люля с луком

Картофельное пюре
с жареным луком на шампуре,
жаренный на углях.

120 грамм | 95 рублей



Десерты

Пахлава

Традиционный восточный десерт из слоеного теста с медом и орехами.

130 грамм | 260 рублей



Панна-котта

Сливочный пудинг с ягодным сиропом.

110/40 грамм | 195 рублей



Чизкейк карамельный

Нежный сырно-творожный десерт на основе сыра филаделфия с ягодным сиропом и сливками.

100/20 грамм | 195 рублей



Шоколадный флан

Горячий шоколадный "вулкан" с шариком сливочного мороженого.

90/50/20 грамм | 395 рублей



Орешки Наргиз

домашние "орешки" со сгущенкой и миндальным орехом.

75/10 грамм | 195 рублей



Чак-чак

Воздушные хлопья с медовым сиропом. Восточная сладость, тающая во рту.

100 грамм | 195 рублей

Мраморный чизкейк

Торт из сыра кремлетто с шоколадной прослойкой.

120 грамм | 230 рублей



Фруктовая корзиночка

Песочное тесто, крем из
сливочного сыра и фрукты.

110 грамм | 195 рублей



Яблочный штрудель

Руллет из тонкого теста с яблоками, белым
изюмом и корицей. Подается с ванильным
мороженым.

130/50 грамм | 220 рублей

Варенье

Айва, кизил, грецкий орех,
инжир, белая черешня.

90 грамм | 195 рублей

Тирамису

Итальянская классика из печенья
савоярди, сыра маскарпоне и сливок.

200 грамм | 350 рублей

