



# Крылья

## ЗАКУСКИ

<b>БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ</b> болгарский перец, баклажан, домашний сыр и сыр чанах	160 гр.	<b>350 P.</b>
<b>БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ</b> с красным луком, огурцом и домашним сыром	160 гр.	<b>400 P.</b>
<b>БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ</b> с авокадо и домашним сыром	160 гр.	<b>450 P.</b>
<b>ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b> с цитрусовым вареньем и карамелизированным луком	240 гр.	<b>600 P.</b>
<b>ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ</b> с брусничным соусом	180 гр.	<b>600 P.</b>
<b>ЖУЛЬЕН ПО-РУССКИ</b> с куриной грудкой, шампиньонами и луком	180 гр.	<b>550 P.</b>
<b>ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ</b> с начинкой из куриного филе, кабачка, болгарского перца, шпината и сливок	400 гр.	<b>450 P.</b>
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</b>	250 гр.	<b>500 P.</b>
<b>КРЕВЕТКИ ЭББИ</b> с соусом терияки	100/50 гр.	<b>600 P.</b>
<b>КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ</b> две шпалки, подается с миксом салата и медово-горчичным соусом	180 гр.	<b>750 P.</b>
<b>РАПАН ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> с шампиньонами, луком, сливками и сыром	250 гр.	<b>550 P.</b>
<b>МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> с лимоном и гренками	400 гр.	<b>900 P.</b>
<b>ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС</b> пряный, с творожным сыром, лимоном и гренками	170 гр.	<b>950 P.</b>
<b>СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ</b> и медово-горчичным соусом	320 гр.	<b>450 P.</b>
<b>АССОРТИ МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ КАВКАЗА</b> суджук, бастурма, сырокопченая колбаса, брусничный соус	200 гр.	<b>1400 P.</b>
<b>ТАРЕЛКА СЫРОВ</b> гауда, маасдам, король сыров, дор блю, мраморный	280 гр.	<b>850 P.</b>
<b>АССОРТИ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ</b> томат, огурец, болгарский перец, зелень	400 гр.	<b>600 P.</b>
<b>АССОРТИ СЕЗОННЫХ СОЛЕНИЙ</b> огурец бочковый, томат зеленый, квашеная капуста, солёный баклажан, чеснок маринованный	400 гр.	<b>500 P.</b>

## САЛАТЫ

<b>С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ</b> с красным луком и ароматным маслом	230 гр.	<b>400 P.</b>
<b>С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ</b> и домашним сыром	320 гр.	<b>450 P.</b>
<b>ГРЕЧЕСКИЙ</b>	350 гр.	<b>450 P.</b>
<b>С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ЦИТРУСОМ</b> под гранатовой заправкой	240 гр.	<b>600 P.</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ БЕДРОМ</b>	280 гр.	<b>650 P.</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	290 гр.	<b>750 P.</b>
<b>ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	310 гр.	<b>700 P.</b>
<b>КРЫЛЬЯ АБРАУ</b> фирменный салат с говяжьей вырезкой, овощами и автарским соусом	270 гр.	<b>750 P.</b>
<b>НИСУАЗ</b> классический рецепт с тунцом и яйцом пашот	300 гр.	<b>750 P.</b>
<b>С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО</b> под медово-горчичной заправкой	260 гр.	<b>750 P.</b>

## СУПЫ

<b>КУРИНОЕ КОНСОМЕ</b> классический куриный суп с яйцом и лапшой	350 гр.	<b>400 P.</b>
<b>КУБАНСКИЙ БОРЩ</b> с говядиной, гренками, салом, чесноком и зеленым луком	400 гр.	<b>600 P.</b>
<b>СОЛЯНКА</b> четыре вида мяса, бочковые огурцы, маслины, лимон, зелень и сметана	300 гр.	<b>650 P.</b>
<b>ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП</b> из шампиньонов	250 гр.	<b>500 P.</b>
<b>УХА ПО-ЦАРСКИ</b> с лососем, креветками, картофелем, томатами, луком и зеленью	380 гр.	<b>550 P.</b>
<b>ТОМ ЯМ</b> тайский суп с креветками, гребешком, мидиями, рисом, кинзой и лаймом	330 гр.	<b>650 P.</b>

## СТЕЙКИ

<b>МЯКОТЬ СВИНИНЫ</b> свинная шея, маринованная в трёх соусах	от 100 гр.	<b>900 P.</b>
<b>СТРИПЛОИН</b> тонкий край мышц поясничного отдела говядины, подаётся с миксом салата и соусом наршараб	от 100 гр.	<b>1300 P.</b>
<b>РИБАЙ</b> толстый край мраморной говядины, принесем с томатами черри, тимьяном и розмарином	от 100 гр.	<b>1500 P.</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ЦЫПЛЕНОК</b> с молодым картофелем, шампиньонами, чесноком и карамелизированным цитрусом	350 гр.	<b>650 P.</b>
<b>СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ</b> шея, картофель, шампиньоны и вешенки, чеснок	310 гр.	<b>650 P.</b>
<b>СКОВОРОДКА С ГОВЯДИНОЙ</b> вырезка, картофель, цуккини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны и чеснок	330 гр.	<b>750 P.</b>
<b>РЕБРА ГОВЯЖЬИ</b> томлёные с овощами в коньяке, подаются с пюре	310 гр.	<b>700 P.</b>
<b>ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ</b> томлёные в темном пиве, подаются с пюре и жареным луком	320 гр.	<b>850 P.</b>
<b>ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ</b> мякоть, картофель, шампиньоны, лук и морковь, черри, чеснок и зелень	300 гр.	<b>750 P.</b>
<b>БАРАНЬЯ РУЛЬКА</b> в тесте, со специями и черносливом, подается с соусом наршараб	от 100 гр.	<b>350 P.</b>
<b>НОЖКА ИНДЕЙКИ В ТЕСТЕ</b> запекается с беконом и гранатовым соусом	510 гр.	<b>1250 P.</b>
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> креветки, гребешки, мидии	280 гр.	<b>800 P.</b>
<b>ПЕЛЕНГАС</b> с пряным кус-кусом и сливочным соусом	330 гр.	<b>650 P.</b>
<b>СУДАК</b> с томленными в сливках брокколи и цветной капустой	350 гр.	<b>800 P.</b>
<b>ДОРАДО</b> запеченная в печи с травами	470 гр.	<b>900 P.</b>
<b>ФОРЕЛЬ</b> с овощами и соусом сладкий чили	480 гр.	<b>900 P.</b>
<b>КАМБАЛА</b> с хрустящей корочкой, лимоном и черри	от 100 гр.	<b>1100 P.</b>
<b>МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ</b> с муссом из молодого горошка	480 гр.	<b>1450 P.</b>

**МЫ ГОТОВИМ НА МАНГАЛЕ  
ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ.  
ОБРАТИТЕСЬ К ОФИЦИАНТУ.**

## СОУСЫ

<b>БЕЛЫЙ ПИКАНТНЫЙ</b> чесночный	50 гр.	<b>150 P.</b>
<b>ИЗ КУБАНСКИХ ТОМАТОВ</b> с грецким орехом	50 гр.	<b>150 P.</b>
<b>НАРШАРАБ</b>	50 гр.	<b>200 P.</b>

## ПАСТЫ

<b>АЛЬ ПОМИДОРО</b> фирменный томатный соус, чеснок и базилик	330 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>С ГРИБАМИ</b> фетучини с шампиньонами в сливочном соусе	275 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>ЛАЗАНЬЯ</b> на тонком тесте с мясным говяжьим соусом	210 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>БОЛОНЬЕЗЕ</b> классический рецепт с говядиной	330 гр.	<b>500 Р.</b>
<b>КАРБОНАРА</b> с беконом, яйцом и пармезаном	330 гр.	<b>600 Р.</b>
<b>С ЛОСОСЕМ</b> в сливочном соусе	275 гр.	<b>750 Р.</b>
<b>ТОМ ЯМ</b> креветки, мидии, заправка том ям и кинза	330 гр.	<b>750 Р.</b>

## ПИЦЦЫ

<b>МАРГАРИТА</b> томатный соус, моцарелла, базилик и орегано	500 гр.	<b>750 Р.</b>
<b>4 СЫРА</b> сливочный соус, моцарелла, сыр с томатом, сулугуни, сливочный сыр, руккола и орегано	500 гр.	<b>750 Р.</b>
<b>ПЕППЕРОНИ</b> томатный соус, пепперони, моцарелла, руккола и прованские травы	500 гр.	<b>750 Р.</b>
<b>С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ</b> томатный соус, ветчина и шампиньоны, моцарелла, прованские травы	500 гр.	<b>750 Р.</b>
<b>С РОСТБИФОМ И ЛУКОМ</b> томатный соус, ростбиф из говядины, карамелизированный лук, моцарелла, пармезан, руккола и орегано	500 гр.	<b>950 Р.</b>
<b>С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ</b> сливочный соус, моцарелла, лосось и креветки, базилик и орегано	500 гр.	<b>950 Р.</b>

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	150 гр.	<b>250 Р.</b>
<b>ДОЛЬКИ АЙДАХО</b> с чесноком и зеленью	150 гр.	<b>250 Р.</b>
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА</b> с овощным соусом демиглясс и лепестками миндаля	200 гр.	<b>350 Р.</b>
<b>БРОККОЛИ</b> в сливках с прованскими травами	200 гр.	<b>350 Р.</b>
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> болгарский перец, цукини, баклажан и лук	200 гр.	<b>350 Р.</b>

## ХЛЕБ

<b>БУЛОЧКА</b> черная или белая	30 гр.	<b>50 Р.</b>
------------------------------------	--------	--------------

## ДЕСЕРТЫ

<b>БРАУНИ</b>	130 гр.	<b>350 Р.</b>
<b>ПТИЧЬЕ МОЛОКО</b>	150 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>КРАСНЫЙ БАРХАТ</b>	140 гр.	<b>400 Р.</b>
<b>МАНГО-МАРАКУЙЯ</b>	110 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>ТРИ ШОКОЛАДА</b>	110 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b>	150 гр.	<b>400 Р.</b>
<b>ЧИЗКЕЙК</b>	150 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>ЧИЗКЕЙК ТЫКВЕННЫЙ</b>	150 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>ЧИЗКЕЙК ФИСТАШКА-МАЛИНА</b>	150 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ</b>	130 гр.	<b>400 Р.</b>
<b>ДОМАШНИЙ МАЛИНОВЫЙ ПИРОГ</b>	240 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b>	110 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ</b>	210 гр.	<b>400 Р.</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ТЫКВЕННЫЙ</b>	210 гр.	<b>400 Р.</b>
<b>ТРОПИЧЕСКИЙ КОКОС</b>	150 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>КРОЛИК</b> ванильный мусс с клубничной начинкой	110 гр.	<b>450 Р.</b>
<b>УТЁНОК</b> шоколадная "картошка"	150 гр.	<b>350 Р.</b>



[krylya-abrau.ru](http://krylya-abrau.ru)

# МАНГАЛ

## МЯСО

**СВИНИНА МЯКОТЬ** от 100 гр. **400Р.**  
шея, маринованная в паприке

**СВИНИНА АНТРЕКОТ** от 100 гр. **400Р.**  
карбонат на кости

**БАРАНИНА МЯКОТЬ** от 100 гр. **550Р.**

**КАРЕ ЯГНЕНКА** от 100 гр. **650Р.**  
нежные ребрышки

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ** от 100 гр. **350Р.**  
фарш с болгарским перцем,  
луком и салом для сочности

**БАРБЕКЮ ИЗ КУРИЦЫ** от 100 гр. **350Р.**  
из филе голени

**ПЕЧЕНЬ В СЕТКЕ** от 100 гр. **350Р.**  
говяжья в жировой сеточке

**СЕМГА** от 100 гр. **1200Р.**  
с томатами черри и лимоном

## ОВОЩИ

**БАКЛАЖАН** от 100 гр. **200Р.**

**ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ** от 100 гр. **200Р.**

**ШАМПИНЬОН** от 100 гр. **200Р.**

**ТОМАТ** от 100 гр. **150Р.**

**КАРТОФЕЛЬ** от 100 гр. **100Р.**

## СОУСЫ

### **БЕЛЫЙ ПИКАНТНЫЙ**

чесночный  
50 гр. **150Р.**

### **ИЗ КУБАНСКИХ ТОМАТОВ**

с грецким орехом  
50 гр. **150Р.**

### **НАРШАРАБ**

50 гр. **200Р.**

*ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ,  
ЗЕЛЕНЬЮ И ЛАВАШОМ*



# МЕНЮ

## ЛИМОНАД

КЛАССИЧЕСКИЙ	450/1000 мл .	350/600 Р.
ГРЕЙПФРУТ-ВИШНЯ	450/1000 мл .	350/600 Р.
МАНГО И КРЕМ-БРЮЛЕ	450/1000 мл .	350/600 Р.
ОГУРЕЦ-МАРАКУЙЯ	450/1000 мл .	350/600 Р.
ЯБЛОКО-ИМБИРЬ	450/1000 мл .	350/600 Р.

## КОФЕ

ЭСПРЕССО	30 мл .	100 Р.
АМЕРИКАНО	80 мл .	100 Р.
КАПУЧИНО	250 мл .	200 Р.
ЛАТТЕ	250 мл .	200 Р.
КАКАО	250 мл .	200 Р.

## НАПИТКИ

СОК в ассортименте	200/1000 мл .	100/350 Р.
КОКА-КОЛА "ДОБРЫЙ"	330 мл .	200 Р.
ТОНИК «RICH»	330 мл .	200 Р.
НАРЗАН	500 мл .	250 Р.
АБРАУ-ДЮРСО 4 ВОДЫ среднегазированная, негазированная	375 мл .	250 Р.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

СИРОП в ассортименте	15 мл .	30 Р.
ЛИМОН	10 мл .	30 Р.
МЯТА	5 мл .	30 Р.
МЕД	50 мл .	50 Р.

## АВТОРСКИЕ ЧАИ

ОБЛЕПИХА-ШАЛФЕЙ с ягодами, лимоном и специями	500 мл .	600 Р.
ТАРХУН-МЯТА на зеленом чае, с лаймом и мятой	500 мл .	600 Р.
МАЛИНА-МЯТА на черном чае, с добавлением специй	500 мл .	600 Р.
ФЕЙХОА на зеленом чае, с лаймом и розмарином	500 мл .	600 Р.
ИМБИРНОЕ ЯБЛОКО с яблочным соком, мятой и специями	500 мл .	600 Р.

## ЛИСТОВЫЕ ЧАИ

ЧЕРНЫЙ классический; с бергамотом; с чабрецом	500 мл .	400 Р.
ЗЕЛЕНый классический; с жасмином; молочный улун	500 мл .	400 Р.
ТРАВЯНОЙ альпийские травы	500 мл .	400 Р.
ФРУКТОВЫЙ милый фрукт	500 мл .	400 Р.