

BAHROMA

RESTAURANTS



ЛАНЧИ

рабочие дни
до 17:00

НАПИТКИ

НА ВЫБОР К ЛАНЧАМ

ЧАЙ

Ассам, Эрл Грей, Сенча, Жасмин



АМЕРИКАНО



СОК «Я»

Апельсин, яблоко, томат,
персик, вишня, ананас

200 мл

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

200 мл

КОМПОТ из сухофруктов

200 мл

Бухарский 550

Борщ с говядиной,
плов по-бухарски
с цыплёнком, напиток.



Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя. Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. Все цены указаны в рублях. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо ингредиентов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Бурятский

350

Грибная похлёбка, буузы с цыплёнком, напиток.

NEW



Аравийский

470

Витаминный салат, борщ с говядиной, люля-кебаб из свинины и говядины с картофельным пюре, напиток.

NEW



Куриный

550

Оливье с цыплёнком, домашний суп с цыплёнком, люля-кебаб из цыплёнка с картофельным пюре, напиток.



Бискайский

490

Грибная похлёбка, котлеты из трески с брокколи и соусом тартар, напиток.

NEW

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Восточные холодные закуски — яркий пример кулинарного искусства, где свежесть и разнообразие ингредиентов сочетаются в каждом блюде. Хумус, пхали и рулетики из баклажанов — некоторые из популярных закусок, приготовленные на основе бобовых, овощей и ароматных приправ, часто подаются с шоти, оливками и свежими овощами.





Рулетики из баклажанов

- Сырная начинка _____ 3 шт. **310**
- Ореховая паста _____ 3 шт. **310**
- Ассорти _____ 6 шт. **590**



Буррата с томатами _____ **590**

Заправляется оливковым маслом и соусом имбирный терьяки.



Сельдь с картофелем _____ **550**

Подаётся с гренками и маслом со сванской солью.

Идеальное сопровождение
водка **ORGANIKA**  **220**
50 мл



NEW

АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Соберите свой набор из фирменных закусок. 1 ПОРЦИЯ – 50Г

- | | | | | | |
|--------------------------------|-----|------------|-----|---------|-----|
| 1 Пармская ветчина | 390 | 4 Пармезан | 150 | 7 Долма | 220 |
| 2 Брезаола
Вяленая говядина | 310 | 5 Камамбер | 220 | 8 Фета | 95 |
| 3 Коппа
Вяленая свинина | 380 | 6 Дорблю | 270 | | |



9 Оливки Халкидики 120
 10 Оливки Каламата 190
 11 Каперсы 220

12 Лосось 30г 290
 Слабой соли
 13 Дзадзики 120
 14 Угорь унаги 450

15 Сербская закуска 150
 16 Вяленые томаты 150

САЛАТЫ

Как на палитре художника, здесь ярко расцвели свежие овощи: хрустящие огурцы, сочные томаты, золотистые перцы и листья салата, заправленные пикантным соусом. В этой симфонии вкусов и ароматов каждый найдёт вдохновение для новых историй, перетекающих от одного тоста к другому.





Тёплый салат с угрём, _____ **610**
томатами и огурцами кимчи
Подаётся с цитрусовой заправкой.



Оливье с цыплёнком _____ **350**



Нисуаз _____ **630**
Салат с тунцом, картофельными крокетами
и свежими овощами в медово-горчичном соусе.

Идеальное сопровождение
вино ПИНО ГРИДЖИО
БЛАШ АНИМА

 **300**
150 мл



Зелёный салат с брокколи _____ 450
и авокадо



Ташкент _____ 330

Салат с говядиной, редькой
и луком фри, заправленный
соусом на основе майонеза.



Салат с ростбифом _____ 490
из мраморной говядины



Шахристан

550

Салат с цыплёнком, баклажанами, болгарским перцем, картофелем пай и кедровыми орехами. Заправляется соусом сладкий чили.



Салат по-тбилиски

650

Нежная говядина, томаты, фасоль, болгарский перец и грецкие орехи.

NEW

SPICY



Бахор _____ **330**

Салат из свежих овощей с грудкой цыплёнка и яйцом, заправленный соусом на основе майонеза.



Яхна-тил _____ **520**

Салат с говяжьим языком, маринованными огурцами и луком фри. Заправляется соусом на основе майонеза с добавлением хрена.



Тёплый салат с хрустящими баклажанами и бурратой _____ **570**



Греческий салат _____ 520

Овощной салат с сыром фета, каперсами и стеблем сельдерея.



**Салат с цыплёнком _____ 570
на мангале и копчёным
сыром сулугуни**

Заправляется
медово-горчичным соусом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Они как старинные обычаи, что собирают за одним столом друзей и семью — поднимаем тост за закуски! Пусть каждое блюдо станет символом радости и щедрости, объединяющими наши сердца.





Тако

490

Традиционная мексиканская закуска в лепёшке тортилья с сыром фета и пряным соусом.

NEW SPICY

Идеальное сопровождение
пиво ГРАСИАС МАДРЕ ТОМАТНЫЙ
ГОЗЕ ГОРЬКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ



370
440 мл

НАЧИНКА НА ВЫБОР



- Цыплёнок
- Рваная свинина



Хрустящий цукини 340
с мятно-йогуртовым соусом



Куриные крылья BBQ 590

NEW SPICY



Хрустящие тигровые
креветки васаби _____ 690

SPICY



Жюльен с говяжьим языком _____ 350



Баклажаны в устричном _____ 390
соусе с кремом из сыра фета



Долма _____ 2 шт. 220

Традиционная закуска
из рубленой баранины
со специями, завернутая
в листья винограда. _____ 6 шт. 550





СТИЛЬНЫЙ ДИЗАЙН

И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА И РЕСТОРАНОВ



 td-jet.ru

 +7 (812) 207-06-27

каталог товаров
на сайте

СУПЫ

Наша восточная притча про данный раздел звучала бы так: в одном городе повар приготовил такой ароматный суп, что его волшебный запах привлек всех жителей. Но настоящая магия заключалась не в блюде, а в уюте и единстве, которые Вы каждый день можете ощутить в ресторанах ВАНРОМА.





Легман

580

Густой суп с домашней лапшой, бараниной, овощами и ароматными специями. Подаётся с аджикой.

SPICY



Харчо

490

Традиционный грузинский суп с говядиной, рисом, зеленью и пряными кавказскими специями.

SPICY



Борщ с говядиной

490

Подаётся со сметаной.



Грибная похлёбка

390

Наваристый суп с лесными грибами, картофелем и ароматной зеленью.

NEW

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Согласно древнему поверью, каждое блюдо Востока хранит частицу души тех, кто его приготовил, впитывая в себя тепло их сердец. Гости не просто наслаждаются вкусами, но и соединяются с древней историей, где угощения — это воплощение любви и дружбы.





Идеальное сопровождение
вино **ТЕМПРАНИЛЬО БАХРОМА**



370
150 мл

Стейк из мраморной говядины _____ **1250**
Подаётся с салатом коул слоу и перечным соусом.



Котлета по-киевски _____ **490**

Подаётся с картофельным пюре
и пикантными огурцами.



Рваная свинина с печёным _____ **620**
картофелем и соусом дзадзики NEW

Блейд стейк
из мраморной
говядины

900

NEW



Восточный бейгл _____ 350
с бедром цыплёнка на мангале

Хрустящая узбекская лепёшка с начинкой
из сыра сулугуни, свежих томатов, солёных
огурцов. Подаётся с соусом сацебели.



Шаверма _____ 490

Классическая шаверма
с цыплёнком и овощами в лаваше.

Идеальное сопровождение
пиво БАЛТИКА ХЕЛЛЕС



250
500 мл

Говяжий язык по-ташкентски — 790

Нежное мясо, запечённое с баклажанами и томатами, под шапкой из сыра сулугуни.



Чакапули — 650

Запечённая свинина с картофелем под нежной шапкой из сыра сулугуни.



Чкмерули — 550

Бедро цыплёнка в сливочном соусе с ароматными грузинскими специями и зеленью.

Плов узбекский — 620

Самое известное узбекское блюдо из лучших сортов риса с бараниной, барбарисом и морковью.



Плов по-бухарски — 550

Плов с цыплёнком, овощами, ароматными специями и барбарисом.





Угорь на рисе с соусом _____ 750
васаби айоли

NEW SPICY



Треска по-батумски _____ 630

Филе трески, запечённое под шапкой из картофельного пюре и сыра сулгуни. Подаётся с соусом чкмерули.



Стейк из тунца _____ 790

Подаётся с соте из овощей.

Хинкали — 1 шт. 90

- Сыр
- Цыплёнок
- Баранина
- Свинина и говядина

Минимальный заказ 3 шт.



На хинкали не действуют скидки, бонусы программы лояльности не начисляются и не списываются.



Хинкали на мангале

350

С картофелем и грибами. Подаются с соусом сацебели и сметаной.

NEW



Буузы с цыплёнком

350

Традиционное бурятское блюдо, приготовленное на пару, с начинкой из рубленого мяса.

NEW

Садж из птицы

1690

Шашлык из грудки цыплёнка, шашлык из бедра цыплёнка, люля-кебаб из цыплёнка и шашлык из бедра индейки. Подаётся с картофелем айдахо, красной капустой по-грузински, морковью по-корейски, зеленью, соусами аджика и сацебели.

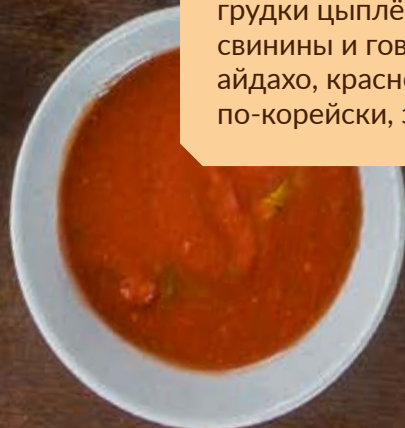




Садж мясной

2950

Шашлыки из: корейки ягнёнка, бедра цыплёнка, грудки цыплёнка; люля-кебаб из: баранины, свинины и говядины, цыплёнка. Подается с картофелем айдахо, красной капустой по-грузински, морковью по-корейски, зеленью, соусами аджика и сацебели.





Шашлык из бедра цыплёнка ____ 590



Шашлык из свинины ____ 690



Шашлык из грудки цыплёнка ____ 550



Люля-кебаб из цыплёнка 510



Ассорти из шашлыков 890

Люля-кебаб из цыплёнка и шашлыки из:
бедрa цыплёнка, свинины и грудки цыплёнка.



Люля-кебаб по-кавказски _____ 590

Из говядины с добавлением свинины.



Люля-кебаб _____ 750

Из баранины с добавлением говядины.



Бейти-шашлык _____ 720

С начинкой из свинины, говядины и аджапсандала. Подаётся с лечо и мятно-йогуртовым соусом.

NEW



Грудка цыплёнка на гриле, _____ 590
фаршированная сыром и шпинатом

Подаётся с шашлыком из овощей.



Соусы

- Сметана
- Сацебели
- Аджика
- Сырный
- Кетчуп
- Тартар

60

Гарниры

- Картофель айдахо
- Картофельное пюре
- Картофель фри
- Жареная стручковая фасоль
- Кукуруза на гриле

160

190

- Брокколи с соусом сливочный пармезан

250

- Овощи на гриле
- Цукини на гриле с чесноком

290

ВЫПЕЧКА

Совсем скоро Вы почувствуете аромат, который окутает и перенесёт в мир восточных сказок. Ваше путешествие по рынкам и улочкам старинных городов вот-вот начнётся — осталось выбрать любимое в разделе выпечки.





Хачапури по-гурийски **520**

Ароматная грузинская выпечка с шашлыком из цыплёнка, сыром сулгуни, рубленым яйцом и зеленью.

SPICY



Кубете **450**

Татарские пироги с сочной начинкой из говядины и картофеля. Подаются с соусом сацебели.

NEW



Хачапури по-аджарски _____ 520




Чебурек

- Сыр и зелень _____ 210
- Цыплёнок _____ 250
- Телятина _____ 280



Кутабы с сыром и зеленью _____ 210



Хачапури по-мегрельски _____ 520
Standard

Шоти _____ 120

Лепёшка узбекская _____ 120

Хачапури по-мегрельски _____ 270
Mini



БАЛТИКА
Hella



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ