



4 БАНКЕТНЫХ ЗАЛА ДО 200 ГОСТЕЙ

2 ЗАЛА КАРАОКЕ

БОЛЬШАЯ ДЕТСКАЯ КОМНАТА

ЖИВОЙ ВОКАЛ И DJ-СЕТЫ
КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ
И ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ

КУЛИНАРНЫЕ И ТВОРЧЕСКИЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ
И ВЗРОСЛЫХ

ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА НА КРЫШЕ

КЛУБНАЯ КАРТА



ОПЛАТИ БОНУСАМИ ДО 20%

КЕШБЭК С КАЖДОГО БОНУСА

НАШИ СОЦСЕТИ



НИЖНИЙ НОВГОРОД, КАЗАНСКОЕ ШОССЕ, 29

+7 (831) 215-5-215

GRANATNN.RU

САЛАТЫ

Салат Грузинский с орехами

Фермерские овощи с ароматными травами, оригинальной заправкой и грецкими орехами

230 г

510.-

ВМЕСТЕ ЕЩЕ ВКУСНЕЕ		
СЫР ЧАНАХ	40 г	100.-
ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ	20 г	80.-

Теплый салат с тремя видами мяса

Нежнейший говяжий язык, ароматная буженина и сочный ростбиф в сочетании с хрустящим салатом, пармезаном и кедровыми орехами со сливочно-горчичным соусом

290 г

770.-

Салат с ростбифом

Нежный ростбиф, томленный в специях с пикантным перцем гриль, сыром чильеджино и свежими овощами. Подается на микс салате с ароматной зеленью

240 г

890.-

Теплый салат с фермерским цыпленком

Фермерский цыпленок с ароматными жареными грибами, баклажанами и овощами на подушке из микса салатов

250 г

590.-

Салат с хрустящими баклажанами

Нежная страчателла, сочные томаты и хрустящие баклажаны в гармонии с соусом сладкий чили

240 г

610.-

Цезарь с курицей

Хрустящие листья романо, нежное мясо курицы гриль, воздушные крутоны и тертый пармезан. Заправлен классическим соусом

210 г

570.-

Цезарь с креветками

Отборные креветки гриль с салатом романо, с пармезаном, с крутонами и фирменным соусом

210 г

670.-

Теплый салат с кальмарами и креветками в устричном соусе

Нежные морепродукты, обжаренные на гриле, подаются на свежей подушке из микса салатов с ароматным устричным соусом, свежими овощами и маслинами

240 г

730.-

Салат со слабосоленым лососем и креветками

Нежность лосося, сочность креветок, легкость огурца и сливочная моцарелла в сопровождении свежей зелени под пикантным соусом васаби

240 г

750.-

АССОРТИ

Овощное ассорти

Фермерские овощи: спелые томаты, хрустящие огурчики, свежий болгарский перец, редис, сельдерей, зелень

400 г 580.-

Соления Кавказа

Черемша, маринованный чеснок, томаты, огурцы, капуста по-гурийски, перец цицак

350 г 580.-

Сырное ассорти Кавказа с брусничным соусом

Душа Кавказа в ассорти сыров: солоноватый чанах, волокнистый чечил, знаменитый сулугуни и его копченая версия с ярким брусничным соусом

180/50 г 820.-

Ассорти европейских сыров

Пармезан, чеддер, дорблю, чильеджино, подается с медом, орешками, виноградом и мятой

180/80 г 1 100.-

Рыбное ассорти

Копченый лосось, масляная рыба, подкопченный тунец, креветки, лосось в авторском посоле от шеф-повара, маслины, лимон

200/70 г 1 590.-

Мясное ассорти

Домашняя буженина, ростбиф, копченая грудинка, копченое филе цыпленка, томленный говяжий язык. Подается с хреном/горчицей

200/15/15 г 1 450.-

Дуэт кавказских сыровяленых деликатесов

Дуэт легендарных деликатесов: пикантная бастурма и острый сыровяленый суджук

100 г 1 200.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажанов Рулетики из запеченного баклажана с начинкой из домашнего сыра, грецких орехов и зернами граната	180 г	520.-
Аджапсандал Ассорти из томленных баклажанов, перцев и томатов, щедро сдобренное чесноком, кинзой и грузинскими специями. Подается с ароматной лепешкой	150/50 г	450.-
Атлантическая сельдь с картофелем беби Нежная атлантическая сельдь с молодым картофелем, воздушным овощным кремом и пикантным маринованным луком	230 г	390.-
Домашнее сало Нежное соленое по домашнему рецепту сало, подается с чесночными гренками, соленым огурчиком, хреном и горчицей	100/90 г	420.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с говядиной Сочная долма по классическому рецепту, подается со сметанно – чесночным соусом и перцем гриль	150/50 г	540.-
Запеченные грибы с сыром сулугуни Ароматные грибы с хрустящей сырной корочкой и нежной сочной начинкой внутри	170 г	490.-
Креветки темпура Нежное мясо креветок в хрустящей корочке под оригинальным соусом: Васаби/Том кха	180 г	750.-
Мидии Томленные голубые мидии под сливочно-сырным соусом Дор Блю или оригинальным японским соусом Том кха	280 г	890.-

ЗАКУСКИ К ПИВУ

СОУС НА ВАШ ВЫБОР BBQ / Кисло-сладкий / Сырный		
Креветки на гриле	150/30/30 г	750.-
Картофель фри / картофель по-деревенски	130/50 г	280.-
Сырные палочки	130/50 г	480.-
Ржаные гренки с чесноком	130/50 г	240.-

СУПЫ

Домашняя лапша с цыпленком Сочное филе цыпленка и домашняя лапша в наваристом бульоне с перепелиным яйцом и зеленью	250 г	440.-
Борщ с языком и говядиной Борщ с томленной говядиной и деликатесным языком. Подается с ароматным чесночным салом и тостами из бородинского хлеба	300 г	490.-
Хашлама Густой наваристый суп из баранины с овощами и ароматными пряностями	300 г	640.-
Том Ям Классический рецепт с идеальным балансом остроты, цитрусовой кислинки и кремовой нежности кокоса с креветками и лососем	350 г	790.-

ПАСТА

Карбонара со сливочным соусом Нежная паста в сливочном соусе с ветчиной и беконом. Идеальное сочетание итальянской классики и мягкого сливочного вкуса	280 г	520.-
Паста с морепродуктами Изысканное сочетание нежных креветок, кальмаров и мидий в сливочном соусе с ароматным пармезаном	340 г	790.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чкмерули Золотистый жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе приправленный ароматной аджикой	300 г	640.-
Оджахури Грузинское жаркое: нежная свинина с картофелем, тушеные с чесноком, ароматными овощами, кинзой и пряностями	300 г	650.-
Жареха из свинины Нежная свинина с золотистой картошкой, шампиньонами и лучком. Подается с маринованным огурчиком и томатами черри	370 г	650.-
Говяжьи щечки в соусе демиглас Нежные говяжьи щечки, томленные в классическом французском соусе демиглас. Подаются на подушке из картофельного крема	330 г	990.-
Бефстроганов по-европейски Нежные ломтики говядины, тушеные в сливочном соусе с грибами. Подается с маринованными огурчиками и бархатным картофельным пюре	280 г	960.-
Брикет Сочная томленая мраморная говяжья грудинка подается с картофелем беби и брусничным соусом	400 г	990.-
Судак с трюфельно-грибным соусом Жареное филе судака в насыщенном грибном соусе с нотками трюфеля. В сопровождении нежного беби картофеля с золотистой корочкой	300 г	850.-
Лосось в сливочном соусе Нежное филе лосося под сливочным соусом с ярким тайским ароматом (Том ям). Подаётся с обжаренными ломтиками цукини, приправленным ароматным базиликом.	240 г	990.-



ШАШЛЫК

ПРИГОТОВЛЕНО НА МАНГАЛЕ

Филе куриного бедра	150 г	570.-
Свининная шея	150 г	620.-
Свиная корейка	300 г	690.-
Баранина	200 г	750.-
Корейка барашка	150 г	1100.-
Семга	150 г	1200.-
Дорадо	1 шт/60 г	1300.-
К мясу подаем лаваш и соус		

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ПРИГОТОВЛЕНО НА МАНГАЛЕ ПОДАЕТСЯ С ЛАВАШОМ И СОУСОМ

Цыпленок	200 г	490.-
Свинина	200 г	540.-
Телятина	200 г	620.-
Баранина	200 г	680.-

СОУСЫ	50 Г	100.-
Ткемали	Домашняя аджика	Сметана с чесноком
Сладкий чили	Сливочно-грибной	Шашлычный
Наршараб	Сметана	Кетчуп

ГАРНИРЫ

Картофель на мангале	100 г	290.-
Шампиньоны на мангале	150 г	420.-
Овощи на мангале	200 г	390.-
баклажаны, цукини, перец, спелые томаты		
Запеченные брокколи и цветная капуста	200 г	330.-

ХИНКАЛИ ВАРЕННЫЕ/ ЖАРЕННЫЕ

Говядина	1 шт	150.-
вместе еще вкуснее сметана с чесноком 50 г		100.-
Баранина	1 шт	150.-
вместе еще вкуснее соус ткемали 50 г		100.-
Сыр /сулугуни, имеретинский/	1 шт	140.-
вместе еще вкуснее соус ткемали 50 г		100.-
Креветки	1 шт	180.-
вместе еще вкуснее сладкий чили соус 50 г		100.-

ХАЧАПУРИ

По-аджарски	350 г	550.-
По-имеретински	350 г	650.-
По-мегрельски	400 г	690.-
Тавадури	400 г	790.-

ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ РИМСКАЯ/КЛАССИЧЕСКАЯ

Наша пицца готовится в итальянской печи на березовых дровах.
Диаметр 30 см

Маргарита	710.-
Сочные томаты и нежная моцарелла под хрустящей корочкой с фирменным томатным соусом	
Пепперони	720.-
Острая итальянская салями и мягкая моцарелла с фирменным томатным соусом	
Фирменная пицца GRANAT	760.-
Мясное трио из нежной буженины, пикантного бекона и сочной курицы под шапкой моцареллы. Сочные нотки черри и фирменный томатный соус завершают этот насыщенный вкус	
Кватро Формаджи	850.-
Чеддер, чильеджино, моцарелла и дор блю под сливочным соусом	
Пицца Том Ям с креветками	830.-
Сочетание азиатской остроты и нежности моцареллы. Запекается с креветками, грибами, курицей и ананасами	

ХЛЕБ

ЕЖЕДНЕВНО ВЫПЕКАЕМ САМИ

Пури Классический грузинский хлеб	90 г	90.-
Лаваш Тонкий армянский	70 г	90.-
Чиабатта белая/ржаная Нежный пористый итальянский хлеб с хрустящей корочкой	100 г	120.-
Фокачча Классическая итальянская лепешка с пармезаном, пропитанная чесночным маслом с ароматом итальянских трав	220 г	260.-

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк классический	110 г	550.-
Чизкейк шоколадный	110 г	550.-
Granat	120 г	550.-
Медовик	120 г	550.-
Брауни	120 г	550.-
Муссовые десерты (в ассортименте)	140 г	550.-
Корпусные десерты (в ассортименте)	120 г	550.-
Домашнее варенье	50 г	150.-
Мороженое ванильное, клубничное, шоколадное	50 г	150.-

ВМЕСТЕ ЕЩЕ ВКУСНЕЕ

ОРЕХИ	10 г	50.-
СИРОП	10 г	50.-
ШОКОЛАД	10 г	50.-

Сезонные фрукты	1200 г	1400.-
------------------------	--------	---------------