



пос. Листвянка, отель «Маяк», ул. Горького, 85А  
г. Иркутск, ул. Карла Маркса, 30 (вход с ул. Чехова)  
12 км Байкальского тракта, ТЦ «Новая дача», 3 этаж



hinkali\_1



hinkali1



hinkali1





Листвянка, Горького, 85А | ☎ 496-925  
🌐 mayakhotel.ru 📌 restoranmayak 📷 mayak\_hotel

с понедельника по пятницу  
с 12<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup>  
**СКИДКА**  
**20%\***

**НА МЕНЮ**

\*кроме праздничных и выходных дней,  
акция действует с 01.01.2018 г. по 15.05.2018 г.

Ресторан «Маяк» находится на втором этаже отеля и имеет выход на балкон-террасу, откуда открывается прекрасный вид на Байкал. В меню гармонично сочетаются европейская кухня и традиционные блюда Сибири.

Фирменные блюда готовятся из байкальской рыбы: сагудай — лакомый кусочек для любого гурмана!

Ресторан «Маяк» — отличная площадка для проведения свадьбы или шумного дня рождения, а для фуршета или банкета — есть специально разработанное предложение. Для детских праздников предусмотрено отдельное меню.



КАФЕ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

**Хинкальная №1**  
Карла Маркса

*Приятное время  
для всей семьи*

- ЦЕНТР ГОРОДА
- БИЗНЕС-ЛАНЧИ

ул. Карла Маркса, 30,  
(вход с ул. Чехова);

☎ (3952) 48-63-22 📷 hinkali\_1





Хинкали черные

# Хинкали черные



**Хинкали с домашним фаршем**

*(свинина, говядина, зелень)*

1 шт. 100 г 65

**Хинкали с бараниной**

*(баранина, зелень)*

1 шт. 100 г 80

**Хинкали с говядиной**

*(говядина, зелень)*

1 шт. 100 г 65





Большой сет на компанию  
Соусы: сметана, сметана с чесноком,  
ткемали, баже, соевый, аджика

# Хинкали



Хинкали с домашним фаршем *(свинина, говядина, зелень)* 1 шт. 100 г 49

Хинкали с бараниной *(баранина, зелень)* 1 шт. 100 г 75

Хинкали с говядиной *(говядина, зелень)* 1 шт. 100 г 55

Хинкали с курицей 1 шт. 100 г 49

Хинкали с ярким вкусом 1 шт. 100 г 55

*(свинина, говядина, красный перец, аджика домашняя)*

Хинкали с картофелем и грибами 1 шт. 100 г 49

Поджарка Хинкали 1 шт. 10

Большой сет на компанию 2 370 г 1 470

*(хинкали с говядиной 3 шт., с бараниной 3 шт., по-домашнему 3 шт., с картофелем и грибами 3 шт., с курицей 3 шт., с ярким вкусом 3 шт.; соусы: «Баже», сметана с чесноком, майонез, ткемали, соевый, аджика; пхали из свеклы 1 порция, салат «Грузинский» 1 порция, капуста по-гурийски 1 порция)*

Малый сет на компанию 1 120 г 735

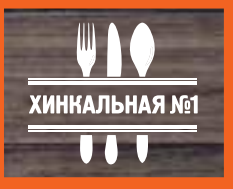
*(хинкали с говядиной 3 шт., с бараниной 3 шт., по-домашнему 3 шт.; соусы: «Баже», сметана с чесноком, аджика; салат «Грузинский» 1 порция)*



Сагудай



# Холодные закуски



Сагудай из белой рыбы

120 г 275

Сациви

100 г 175

# Салаты

Грузинский

130 г 135

*(перец запеченный, огурец, помидор, кинза, мацони)*

Пхали из свеклы

130 г 145

*(томленая свекла, лук, огурец соленый, грецкий орех, заправлен маринадом)*

Салат «Лобио»

130 г 135

*(фасоль красная консервированная, помидоры, лук, чеснок, кинза, растительное масло, яблочный уксус, сахар, соевый соус)*

Салат «Гори»

130 г 135

*(фасоль красная консервированная, говядина отварная, перец болгарский, помидоры, лук, чеснок, зелень, кинза, растительное масло)*

Салат «От Шефа»

130 г 225

*(курица, огурец, помидор, сельдерей, соус «Бажсе»)*





Чебурек «Солнце Грузии»  
с курицей

## Горячие закуски



Чебурек «Солнце Грузии» с курицей	110 г 115
Чебурек «Солнце Грузии» с мясом	110 г 120
Хачапури по-имеретински	250 г 250
Хачапури по-аджарски	300 г 250

## Закуски для пива

Сырные палочки	100/20 г 235
Гренки к пиву чесночные	100 г 100
Большая тарелка на компанию <i>(гренки чесночные, сырные шарики, рости-байтсы, арахис, чипсы, фисташки, сухарики)</i>	600/40 г 830



Лагман по-грузински



# Супы



## Лагман по-грузински

*(бульон мясной, лапша домашняя, говядина, овощи, специи, зелень)*

300 г 250

## Харчо из говядины

*(бульон мясной, говядина, картофель, рис, грецкий орех, специи, зелень)*

250 г 235





Чучвары с мясом  
Чучвары с горбушей

# Горячее



Чучвары с мясом

250 г 165

Чучвары с курицей

250 г 165

Чашушули

*(телятина, картофель, огурцы соленые, овощи обжаренные, специи, зелень)*

250 г 265

Чахохбили с картофелем

*(курица, картофель, овощи тушеные в бульоне, специи, зелень)*

300 г 225

Кутабы с бараниной

90 г 135

Кутабы с помидором, зеленью и сыром

90 г 135

Лагман жареный

*(лапша домашняя, говядина, овощи, омлет, специи, зелень)*

300 г 255

Картофель отварной

150 г 90





# Гриль-меню



Шашлык свиной <i>(подается с овощами, лавашом и томатным соусом)</i>	175/100 г	295
Шашлык куриный <i>(подается с овощами, лавашом и томатным соусом)</i>	175/100 г	265
Люля-кебаб из баранины	225 г	315
Форель радужная	1 шт.	485
Белая рыба на углях	за 100 г	195
Овощи-гриль	130 г	135

## Соусы:

Соус Ткемали <i>(классический сливовый)</i>	30 г	55
Сметана / Сметана с чесноком / Соевый / Майонез	30 г	45
Баже <i>(на основе грецкого ореха с добавлением сливок и специй)</i>	30 г	55
Аджика домашняя	30 г	55



Торт «Наполеон»



# Десерты



Хинкали с вишней

*(сочные хинкали с вишней и добавлением сахара)*

140 г 165

Шу

*(фирменное заварное и песочное тесто, фирменный сырно-сливочный крем: сливочно-творожный сыр, натуральные взбитые сливки и масло, сахарная пудра)*

50 г 95

Яблоки с медом и грецким орехом

130 г 165

Торт «Наполеон»

140 г 155

Халва

50 г 50

Мороженое

50 г 95

Добавки к мороженому:

Орех грецкий

20 г 45

Клубничный соус

30 г 35





Победительница конкурса  
«Маленький повар Грузии»

## Детское меню



Драники картофельные со сметаной	100/20 г 95
Нагетсы куриные <i>(подаются со сметаной)</i>	100/20 г 175
Хинкали с вишней <i>(сочные хинкали с вишней и добавлением сахара)</i>	140 г 165
Картофель фри с кетчупом	100/20 г 95

## Прочее

Домашний хрустящий лаваш	100 г 45
Лепешка	100 г 45
Хлеб	1,4 г 5
Упаковка для хинкали	1 шт. 10
Стакан одноразовый	1 шт. 10





КАФЕ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ  
**Хинкальная №1**  
ТЦ «Новая Дача»

- ГРИЛЬ-МЕНЮ
- ДЕТСКАЯ КОМНАТА
- БАТУТНЫЙ ПАРК
- СКАЛОДРОМ
- КАНАТНЫЙ ПАРК

ТЦ «Новая Дача», Байкальский тракт, 12А,  
3й этаж

☎ (3952) 48-71-05 📷 hinkali\_1



ЛИСТВЯНКА  
ГОРЬКОГО, 85А

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТАРИФ ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ  
**ЛЮБОВЬ НА БАЙКАЛЕ**

7500 ₺

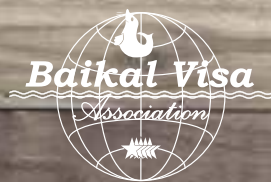
- ПРОЖИВАНИЕ В НОМЕРЕ «СТУДИЯ» • УЖИН НА ДВОИХ • ЧАС ОТДЫХА В САУНЕ

📷 MAYAK\_HOTEL 🌐 MAYAKHOTEL.RU

ДЕЙСТВУЕТ на период с 09.01.18 по 15.05.18

☎ **49-69-10**





время работы с 10.00 до 24.00  
время работы кухни с 10.00 до 23.00