



İnturist oteli 1934-cü ildə memar A.V. Şusevin layihəsi əsasında tikilmişdir. 2015-ci ildə o, ilkin görünüşünə uyğun bərpa edilmişdir. İnturist restoranının konsepsiyası – keçmiş SSRİ respublikalarının mətbəxidir.

QƏLYANALTILAR

Malokan turşuları	10
Smorrebrod qızıl balıq və ev sayığı pendir ilə	10
Göyerti və tərəvəz çeşidi (V)	10
Qozlu badımcan ruletləri	10
Hisə verilmiş dil qoz sousu ilə	16
İspanaqlı fəsəli hisə verilmiş qızıl balıq və qaymaqlı pendir ilə	20
Forşmak qırmızı soğan, bildirçin yumurtası, xama və xardal ilə	14
Marinə edilmiş yabanı göbələkləri və xren Sousu ilə ətli studen	12
Azəri məzə dəsti	12
Pendir Assorti	22

SALATLAR

Olivye salati soyutma bildirçin yumurtası Provansal mayonez hisə verilmiş dil ilə	10
Yaşıl salat keçi pendiri və ördək ilə	10
Toyuq və Riqa alması ilə salat	10
Çoban salati (V)	10
“Nar qolbağı” salati	10
“Ləzət” salati can əti ilə	10
Mangal salati(V)	10
Marinə edilmiş Qızıl balıq salati təzə göyerti ilə	14

İSTİ QƏLYANALTILAR

Julyen göbələk ilə xamalı sousda	10
Qaymaqlı toyuq əti ilə fəsəl	10
Göbələk, soğan və xama ilə qızardılmış bildirçin	16
Yogurt və nanəli yağla təqdim olunan quzu əti və göyerti Gürzə	16

ŞORBALAR

Ev sayığı ərİştə toyuq ilə	10
Ukrayna sayığı borş sarımsaqlı kökə ilə	10
Göbələkli şorba	10
Mərçi şorbası	10

Düşbərə	10
Soyutma yumurta və xama ilə Yaşıl borş	10
Norvec dəniz məhsulları supu	18

İSTİ YEMƏKLƏR

Manqal üstü tərəvəzlər (V)	10
Tikə kabab	12
Qril üzərində limon şorabasında cücə	15
Özbək plovu	16
Yarpaq Dolması	16
Şah plov	17
Qoyun ətindən lülə kəbab	18
Kiyev kotletləri təzə kartof ilə	19
Zirincli quzu qabırğası ev sayığı kartof və qrildə bişmiş badımcan ilə	22
İspanaq və Nar ilə balıq ləvəngisi	16
Stroqanof sayığı mal əti	24
Alma,bişmiş kələm və qarağat sousu ilə qızardılmış ördək	24
Sac çolpa ilə (iki nəfər üçün)	19
Forel balıq çöl düyüsü ilə	32
Sac can əti ilə (iki nəfər üçün)	34

Sırdağ nəre balıqı ilə	25
Sac quzu əti ilə (iki nəfər üçün)	26
Nəre balıqı kababı	35
Assorti manqal kababı (iki nəfər üçün)	42
Nəre balıqı ilə sac (iki nəfər üçün)	55

DESERTLƏR

“Medovik”	10
“Napoleon”	10
Giləmeyvəli “Kama” musu	10
Qozlu paxlava	10
Quş südü suflesi	10
“Nağıl” tortu	10
Mürəbbə çeşidləri	10
“Abşeron” Tortu	12
Azərbaycan şirniyyatları	14
Meyvə assortisi	15
Dondurma (hər top üçün)	3

V - Vegetarian yeməkləri