



FOLLOW US

HARBOUR

INDIAN CUISINE & PUB

HARISH KURIYAL

Executive Chef



**MENU**



**Wasabi  
Shrimp Tempura**



**Beef Teriyaki**



**Harbour  
Crab Salad**






**Chicken Satay**



# EUROPEAN AND ASIAN CUISINE

## SOUP

- Cream of Asparagus** 250 gr  **15 azn**  
Roasted asparagus simmered and blended with onion, served with garlic croutons  
Qaynadılaraq soğan ilə qovurulmuş qulançar - sarımsaqlı suxarı parçaları ilə verilir
- Asian Coconut Tomato Soup** 250 gr   **14 azn**  
Tomato broth with coconut, carrot, served with crispy fried noodles  
Qızardılmış əriştə ilə təqdim olunan kokos və yerkökülü pomidor bulyonu

## SALAD

- Harbour Crab Salad (S)** 360 gr **16 azn**  
Lettuce, crab sticks, seaweed, seasonal vegetable with Japanese mayo and Thai spices  
Kahı, xərçəng çubuqları, dəniz yosunu, Yapon mayonezi və Tay ədviyyatlı mövsümi tərəvəz ilə
- Classic Caesar Salad (S)** 310 gr / 300 gr **15/18 azn**  
**Chicken (Toyuq) / Prawn (Krevetlər)**  
Romaine lettuce, anchovies, parmesan, garlic croutons shave with classic Caesar dressing  
Roman kahısı, ançouslar, parmesan pendiri, sarımsaqlı suxarı parçaları, klassik Sezar sousu ilə
- Smoked Salmon Salad (S)** 450 gr **16 azn**  
Smoked Salmon, Lettuce, Cucumber, Rice Noodles, Olives, Egg Mousse with Honey Lemon Dressing  
Qızıl balıq, kahı, xiyar, əriştə, zeytun, yumurta, ballı-limonlu sous ilə
- Asian Beef Salad (N) (S)** 450 gr **14 azn**  
Thai style marinated and grilled beef with Lettuce, Oyster Sauce, Tamarind and Sesame  
Tay sayağı marinad olunmuş dana əti, kahı, istiridyə sousu, tamarind və küncüt

## STARTER

- BBQ Chicken Wings (N)** 9/16/24 pcs (ədəd)  245 gr / 481 gr / 868 gr **13/18/25 azn**  
Grilled chicken wings with BBQ sauce glaze and chunky onion  
Qızardılmış toyuq qanadları, BBQ sousu və soğan ilə
- Calamari Rings (S)** 300 gr **19 azn**  
Deep fried crispy calamari rings served with tartar sauce  
Yağda qızardılmış kalmar halqaları - tartar sousu ilə
- Wasabi Shrimp (S)** 270 gr  **19 azn**  
Crispy fried shrimps toasted with wasabi mayo and bell pepper  
Qızardılmış krevetlər, bolqar bibəri və wasabi mayonez sousu ilə
- Chicken Satay (N)** Total 320 gr / Meat 110 gr **16 azn**  
Marinated boneless chicken thigh swerkers served with peanuts butter sauce  
Sümüksüz toyuq budları, fıstıq yağı sousu ilə verilir
- Gratin Dauphinois** 500 gr  **14 azn**  
Sliced potato baked with cream, milk, and nutmeg  
Krem, süd və muskat qozu ilə bişmiş dilimlənmiş kartof










**Rib Eye Steak**



**Fish & Chips**

## MAIN COURSE

<b>Rib Eye Steak (N)</b> <i>Total 650 gr / Meat 270 gr</i>	<b>69 azn</b>
Rib Eye steak served with gratin potato, green salad, tomato and flaky sea salt Rib Eye steyk qratin kartof, yaşıl salat, pomidor və dəniz duzu ilə verilir	
<b>Beef Medallion Steak (N)</b> <i>Total 450 gr / Meat 190 gr</i>	<b>25 azn</b>
Served with mash potato, pepper mushroom sauce Kartof püresi və istiotlu göbələk sousu ilə verilir	
<b>Grilled Salmon Fillet (S)</b> <i>Total 250 gr / Fish 190 gr</i>	<b>25 azn</b>
Served with avocado and tomato salsa, celery emulsion and lemon Avokado və pomidor salsası, kərəviz emulsiyası və limon ilə verilir	
<b>Fish &amp; Chips (S)</b> <i>Total 570 gr / Fish 285 gr</i>	<b>21 azn</b>
Butter fried crispy white fish served with French fries and tartar sauce Qızardılmış xirtildayan ağ balıq, fri kartof və tartar sousu ilə birlikdə	
<b>Pan Fried Chicken Breast (N)</b> <i>Total 320 gr / Chicken 160 gr</i>	<b>17 azn</b>
Served with green salad and potato gratin Yaşıl salat və kartof qratini ilə verilir	
<b>Grilled King Prawns (S)</b> <i>Total 300 gr / Prawns 230 gr</i>	<b>24 azn</b>
Marinated with garlic, cherry tomato and white wine Sarımsaq, çeri pomidor və ağ şərab ilə verilir	
<b>Linguini with Seafood (S)</b> <i>450 gr</i>	<b>19 azn</b>
Linguini pasta toasted with shrimp, calamari and creamy tomato sauce Krevet, kalmar və qaymaqlı pomidor sousu ilə linqvini pastası	
<b>Thai Green Chicken Curry (N)</b> <i>350 gr</i>  	<b>19 azn</b>
Chicken cooked with green curry, coconut milk, lemongrass, basil and kaffir lime Yaşıl karri, kokos südü, lemon otu, reyhan və kaffir laym ilə bişirilmiş toyuq	
<b>Mongolian Chicken (N)</b> <i>315 gr</i>  	<b>18 azn</b>
Fried crisp chicken toasted in garlic, vegetables and Mongolian sauce Sarımsaq, tərəvəz və Monqol sousunda qızardılmış xirtildayan toyuq	
<b>Beef Teriyaki (N)</b> <i>320 gr</i>	<b>21 azn</b>
Wok toasted beef in mirin, soya sauce, ginger and seasonal vegetables Soya souslu, zəncəfil, mirin və mövsümi tərəvəzlər ilə wok tavasında bişirilmiş mal əti	
<b>Sweet &amp; Sour Chicken (N)</b> <i>312 gr</i> 	<b>17 azn</b>
Fried chicken toasted in garlic, onion, pineapple, bell pepper and sweet and sour sauce Sarımsaq, soğan, ananas, bolqar bibəri, şirin və turş sousda qızardılmış toyuq	



## BURGER / SANDWICH

**Classic Burger** Total 460 gr / Meat 180 gr

**17 azn**

Meat, Lettuce, Red onion, tomato with Chef's secret Homemade Pickle  
Ət, kahi, Qırmızı soğan, pomidor və şefin sirli resepti ilə evsayağı turşu

**Cheese Burger** Total 480 gr / Meat 180 gr

**18 azn**

Meat, Cheese, Lettuce, Red onion, tomato with Chef's secret Homemade Pickle  
Ət, Çedar pendiri, kahi, qırmızı soğan, pomidor, və şefin sirli resepti ilə evsayağı turşu

**Double Cheese Burger** Total 580 gr / Meat 360 gr

**21 azn**

Double Meat, Double Cheese, Lettuce, Red onion, tomato with Chef's secret Homemade Pickle  
İkiqat ət, ikiqat Çedar pendiri, kahi, qırmızı soğan, pomidor və şefin sirli resepti ilə evsayağı turşu

**Mini Burger** Total 270 gr / Meat 80 gr

**8/9 azn**

Classic/Cheese



# INDIAN CUISINE

## Inspired by India

*As you know, with its exotic aromas and complex flavours, Indian cuisine is one of the world's best. The creation of Indian menu was brought on by the need of a modern touch to the traditional delicacies of India. The need to bring to light the beauty and tastes this cuisine is the inspiration of the creation of the Harbour menu which today provides the authentic taste and atmosphere of an Indian restaurant.*





Tandoori  
Chicken



Punjabi  
Samosa




Chicken  
Zafrani Kebab








## SOUP


**Sea food Rassam (S)** 250 gr  **16 azn**  
South Indian style Black pepper, tomato, lemon and tamarind stock with calamari and prawns  
Cənubi Hindistan sayacağı qara bibər, pomidor, limon, tamarind bulyonu kalmar və krevet ilə

## STARTER

**Punjabi Samosa (3 pieces)** 380 gr   **14 azn**  
Crispy fried samosa stuffed with potato, green peas, dry fruits served with mint and Tamarind chutney



Yaşıl noxud, quru meyvələr, nanə sousu və tamarind çatni ilə xırıldağan kartoflu bükmə


**Fish Amritsari (S)** 370 gr  **20 azn**  
Crispy fried Salmon marinated with lemon, ginger, carom, asafetida and gram flour  
Limon, zəncəfil, zirə, asaftida və noxud unu ilə marinə edilmiş xırıldağan qızardılmış qızılbalıq

**Samosa Chaat (2 pieces)** 370 gr  **14 azn**  
Crispy fried samosa stuffed with potato, green peas, dry fruit topped with sweet yogurt, tamarind and mint chutney


Kartof, yaşıl noxud, şirin yoqurt, tamarind və nanə çutunu ilə bəzədilmiş quru meyvə ilə doldurulmuş qızardılmış samosa


## FROM THE TANDOOR


**Barkhas ka Paneer Tikka** 468 gr   **18 azn**  
Charcoal grilled cottage cheese marinated with yogurt, lemon, ginger and curry leaf and Indian spices  
Yoğurt, limon, zəncəfil, köri yarpağı və Hind ədviyyatları ilə marinə edilən hissə verilmiş izqara pendiri


**Chicken Tandoori Half / Whole (N)** 450 gr / 800 gr  **19 azn / 25 azn**  
Grilled chicken marinated with special spices according to the Chef's secret recipe  
Şefin gizli resepti ilə xüsusi ədviyyatlar ilə marinə edilmiş, kömürdə bişirilmiş çolpa toyuqlar


**Chicken Zafrani Kebab (N)** 380 gr **18 azn**  
Charcoal grilled chicken marinated with cream cheese cashew nut, saffron and Indian sweet spices  
Krem pendir, keşu cəvizi, zəfəran və şirin hind ədviyyatları ilə marinə edilən kömürdə bişirilmiş toyuq


**Chicken Tikka (N)** 390 gr  **18 azn**  
Charcoal grilled chicken marinated with lemon, chili, cumin, ginger and garlic  
Limon, çili, zirə, sarımsaq, və zəncəfil ilə marinə edilən kömürdə bişirilmiş toyuq

**Chicken Kali Mirch Kebab (N)** 400 gr  **18 azn**  
Charcoal grilled chicken marinated with cream, black pepper, chili, garlic, and Indian spices  
Qaymaq, qara bibər, çili, sarımsaq, və Hind ədviyyatları ilə marinə edilən kömürdə bişirilmiş toyuq

**Chops ke Sule (N)** 350 gr  **24 azn**  
Lamb chops marinated with yogurt, vinegar, clove, cumin and Indian spices  
Yoğurd, sirkə, mixək, zirə və Hind ədviyyatları ilə marinə edilmiş quzu qabırğası

**Fish Achari Tikka (S)** 368 gr  **21 azn**  
Charcoal grilled fish cubes marinated with pickle, gram flour, yogurt, carom seeds and spices  
Turşu, noxud unu, yoğurt, zirə və ədviyyatlar ilə marinə edilmiş kömürdə bişirilmiş balıq tikələri

**Tandoori Khada Jhinga (S)** 300 gr  **21 azn**  
King prawns marinated in lemon, chili, coriander, grilled in clay oven  
Limon, çili və keşniş ilə marinə edilmiş, təndirdə qızardılmış iri krevetlər

**Indian Kebab Platter (N) (For Two)** 800 gr  **43 azn**  
Chicken tandoori, Chicken Zafrani, Chicken Kali Mirch, Lamb Chops and Fish Achari served with side salad and mint chutney  
Təndirdə qızardılmış toyuq, Zəfəranlı toyuq, Kali Mirç toyuqu, Quzu qabırğası və Açari balığı - salat və nanə sousu ilə verilir

 -Vegetable, (N)-Non-Vegetarian, (S)-Seafood, () Medium spicy, ( ) full spicy)

**Paneer  
Palak**



**Dal Chana  
Tadka**



**Chicken  
Tikka Masala**



## MAIN COURSE

- Paneer Palak** 350 gr   **18 azn**  
Cottage cheese cooked with spinach, cream, butter, cumin, garlic, and Indian spices  
İspanaq, qaymaq, kərə yağı, zirə, sarımsaq və hind ədviyyatları ilə bişirilmiş pendir
- Kadai Vegetable** 350 gr    **16 azn**  
Seasonal vegetables with bell pepper and cooked with tangy and spicy onion Tomato sauce  
Bolqar bibəri, tünd və acı soğan ilə hazırlanmış pomidor sousu ilə mövsümü tərəvəzlər
- Mushroom Vindaloo** 360 gr    **16 azn**  
Goan style spicy mushroom curry, simmered with potato, onion, red chili, pepper and vinegar  
Kartof, soğan, qırmızı çili, bibər və sirkə ilə qaynadılmış Qoasayağı ədviyyatlı göbək
- Dal Chana Tadka** 350 gr   **17 azn**  
Yellow lentil tempered with cumin, garlic, chili, onion, tomato and indian spices  
Zirə, sarımsaq, çili, soğan, pomidor və hind ədviyyatları ilə hazırlanmış sarı mərcimək
- Chicken Tikka Masala (N)** 430 gr  **18 azn**  
Tandoori chicken tikka cooked with tomato, cashew nut and tandoori masala  
Pomidor, keşu cəvizi ilə təndirdə bişirilmiş toyuq tikələri
- Chicken Jhalfreji (N)** 340 gr   **18 azn**  
Chicken cooked with Bengali style spicy and tangy onion tomato sauce  
Bənqal sayacağı ədviyyat, soğan və pomidor sousu ilə bişmiş toyuq
- Butter Chicken (N)** 365 gr  **18 azn**  
Delhi style chicken, cooked with butter, cream, fresh tomato, cashew nut and fenugreek  
Kərə yağı, qaymaq, təzə pomidor, keşu cəvizi və güldəfnə ilə Dehli sayacağı bişirilmiş toyuq
- Chicken Korma (N)** 360 gr  **18 azn**  
Slow cooked chicken simmered with onion, cashew nut, cream and cardamom  
Soğan, keşu cəvizi, qaymaq və kardamon ilə vam odda bişirilmiş toyuq
- Lamb Rogan Josh (N)** 364 gr  **21 azn**  
Kashmiri style mutton, cooked with ginger, fennel, onion, tomato and Indian spices  
Zəncəfil, şüyüd, soğan, pomidor və hind ədviyyatları ilə Kəşmirsayağı bişirilmiş qoyun əti
- Beef Do-Pyaza (N)** 357 gr  **19 azn**  
Beef cooked with onion cubes, green pea, tomato, cream and cashew nut  
Soğan, yaşıl noxud, pomidor, qaymaq və keşu cəvizi ilə bişirilmiş mal əti
- Goan Prawn Curry (S)** 370 gr  **25 azn**  
Goan style prawn cooked with coconut, onion, cumin, coriander, pepper and goan spices  
Kokos, soğan, zirə, keşniş, bibər və hind ədviyyatları ilə Qoasayağı bişirilmiş krevetlər
- Kerala Fish Curry (S)** 360 gr  **25 azn**  
Grilled fish tempered with chunky onion, tomato, coriander and Indian spices  
Soğan, pomidor, keşniş və hind ədviyyatları ilə közdə bişirilmiş balıq

**Biryani  
Chef's Special**



**Grilled Salmon  
Fillet**



**Jeera Rice**





## BIRYANI / RICE

### Biryani Chef's Special

Lucknow style rice cooked with ghee, whole spices, milk, fresh mint and green chili

Əridilmiş kərə yağı, ədviyyatlar, süd, təzə nanə və yaşıl çili ilə Laxnausayağı bişirilmiş düyü

**Vegetable (tərəvəz) 718 gr / Chicken (toyuq) 710 gr**

**14 / 19 azn**

**Lamb (quzu) 670 gr / Prawn (krevet) 650 gr**

**24 / 25 azn**

### Jeera Rice 410 gr

**7 azn**

Basmati rice toasted with ghee, cumin and coriander

Əridilmiş kərə yağı, zirə və keşnişlə qızardılmış Basmati düyü

### Steamed Plain Basmati rice 380 gr

**3 azn**

Buxarda bişirilmiş basmati düyü

## TANDOORI BREADS

### Nan (Plain / Butter) 117 gr / 142 gr

**1.5 / 2 azn**

Clay oven cooked white flour flakey bread

Təndirdə bişirilmiş ağ undan çörək

### Cheese Garlic Nan 155 gr

**3 azn**

Clay oven cooked white flour bread with cheese, topped with garlic and butter

Təndirdə pendir ilə bişirilmiş, sarımsaq və kərə yağı ilə ağ çörək

### Peshawari Nan 140 gr

**5 azn**

Clay oven cooked white flour sweet bread stuffed with dry fruits topped with butter

Təndirdə bişirilmiş, quru meyvələr ilə doldurulmuş kərə yağı ilə ağ şirin çörək

### Keema Nan (N) 170 gr

**7 azn**

Clay oven cooked white flour bread stuffed with lamb mince and Indian spices

Təndirdə bişirilmiş, quzu qiyməsi və hind ədviyyatları ilə doldurulmuş ağ çörək

### Kulcha 120 gr

**2.5 azn**

Delhi style Clay oven cooked white flour soft, puffy bread

Təndirdə Dehlisayağı bişirilmiş ağ, yumşaq, kömbə çörək

### Roti (Plain / Butter) 80 gr / 100 gr

**2.5 / 3 azn**

Clay oven cooked wheat flour bread

Təndirdə bişirilmiş buğda çörəyi

**Warm Pear Tart**










## DESSERT

<b>Classic Cheese Cake</b> 158 gr	<b>15 azn</b>
<b>Chocolate Volcano Cake (Hot)</b> 131 gr Hot chocolate fondant served with vanilla ice cream Vanil dondurma ilə isti şokolad fondantı	<b>15 azn</b>
<b>Warm Pear Tart (Hot)</b> 460 gr Puff pastry baked with caramel syrup, served with vanilla ice cream Karamel siropu ilə hazırlanmış tart, vanil dondurma ilə verilir	<b>18 azn</b>
<b>Selection of Ice Cream (Any Three)</b> 127 gr Vanilla, Chocolate, Strawberry Vanil, Şokolad, Çiyələk	<b>7 azn</b>
<b>Fruit Plate</b> 921 gr Seasonal mix fruit plate Mövsümi qarışıq meyvə qabı	<b>23 azn</b>
<b>Cheese Plate</b> 510 gr Assorti pendir qabı	<b>22 azn</b>



Harbour Restaurant & Pub looks forward to serving you. The master chef and his team worked hard to design an outstanding menu for you. Inspired by history, this menu features delicious European and Asian recipes in which pure ingredients are transformed into delightful dishes that blend modern ideas with authentic cooking techniques.



-  [harbour.az/](http://harbour.az/)
-  [instagram.com/harbourbaku](https://www.instagram.com/harbourbaku)
-  [fb.com/harbourbaku](https://www.facebook.com/harbourbaku)
-  [cutt.ly/harbourbaku](https://cutt.ly/harbourbaku)
-  [saffron.az/](http://saffron.az/)



★ İÇKİ MENYUSU ★



# BEVERAGES MENU

"INSPIRATION IN EVERY SIP, JOY IN EVERY DROP!"



**HARBOUR**  
RESTAURANT & PUB

## SNACKS / QƏLYANALTILAR

AZN

<b>Beef Nachos</b> 550 QR <sup>-NEW</sup>	24
Mal əti nachos	
<b>Fish Tempura</b> 250 QR <sup>-NEW</sup>	16
Balıq Tempura	
<b>Smoked salmon Bruschetta</b> 250 QR <sup>-NEW</sup>	16
Hisə verilmiş qızıl balıqlı brusketta	
<b>Selodka with Potato</b> 600 QR <sup>-NEW</sup>	15
Siyənək kartof ilə	
<b>Smoked Trout</b> 350 QR <sup>-NEW</sup>	24
Hisə verilmiş alabalıq	
<b>Combo menu (for 2-3 people)</b> 830 QR	43
Chicken wings, Calamari rings, Prawns tempura, Smoked cheese, Dushbara, Garlic cracker, Mozzarella sticks, Chicken fingers	
<b>Combo max (for 4-5 people)</b> 1200 QR	51
Chicken wings, Calamari rings, Prawns tempura, Smoked cheese, Dushbara, Garlic cracker, Mozzarella sticks, Chicken fingers, Nuts, Shrimp	
<b>BBQ sausages</b> 695 QR	27
Barbekü sosiskalar	
<b>BBQ chicken wings</b>	13/18/25
9/16/24 pcs (ədəd) 245/480/870 QR	
Qızardılmış toyuq qanadları, BBQ ıstiridyə şirəsi və soğan ilə	
<b>Prawns Tempura</b> 220 QR	21
Şah krevetlərdən tempura	
<b>Calamari rings</b> 300 QR	19
Kalmar halqaları	
<b>Shrimp</b> 220 QR	11
Krevet	
<b>Edamame</b> 155 QR	11
<b>Mozzarella sticks</b> 210 QR	8
Mozzarella çubuqları	
<b>Nuts</b> 100 QR	11
Çərəz	
<b>Fried dushbere</b> 155 QR	8
Qızardılmış düşbərə	
<b>Dried spicy chicken</b> 100 QR	8
Qurudulmuş acılı toyuq	
<b>Chips (pringles)</b> 45 QR	7
Cips (pringles)	
<b>Smoked cheese</b> 195 QR	8
Hisə verilmiş pendir	
<b>Onion rings</b> 150 QR	7
Soğan halqaları	
<b>Garlic cracker</b> 155 QR	7
Sarımsaqlı kreker	
<b>Chickpeas</b> 255 QR	6
Noxud	



## SOFT DRINKS & WATER / AZN ALKOQOLSUZ İÇKİLƏR VƏ SULAR

<b>COCA-COLA</b> 330 ml	6
<b>COCA-COLA LIGHT</b> 330 ml	6
<b>PEPSI</b> 330 ml	6
<b>PEPSI MAX</b> 330 ml	6
<b>SPRITE</b> 330 ml	6
<b>Red Bull</b> 250 ml	10
<b>HOUSE MADE ICE TEA</b> 330 ml	10
<b>Schwepes Tonic Water</b> 330 ml	7
Schwepes tonik suyu	
<b>Schwepes GINGER ALE</b> 300 ml	8
Schwepes zəncəfil ilə	
<b>SİRAB STILL (SMALL/LARGE)</b> 300/500 ml	5/7
SİRAB QAZSIZ (BALACA/BÖYÜK)	
<b>SİRAB SPARKLING (SMALL/LARGE)</b> 300/500 ml	5/7
SİRAB QAZLI (BALACA/BÖYÜK)	

## JUICES / ŞİRƏLƏR AZN

<b>NORMAL JUICES</b> 250 ml	6
JUICES (ORANGE/PINEAPPLE/TOMATO/APPLE/CRANBERRY) ŞİRƏLƏR (PORTAĞAL/ANANAS/POMİDOR/ALMA/MƏRCANI)	

### FRESH JUICES

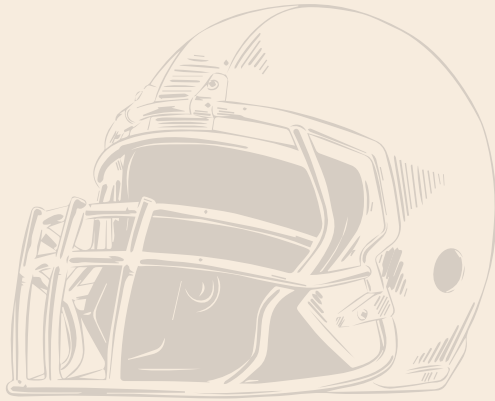
<b>ORANGE (PORTAĞAL)</b> 250 ml	11
<b>CARROT (KÖK)</b> 250 ml	11
<b>APPLE (ALMA)</b> 250 ml	11
<b>GRAPEFRUIT (QREYFRUT)</b> 250 ml	11
<b>PINEAPPLE (ANANAS)</b> 250 ml	14

## TEA/ÇAYLAR AZN

<b>EARL GREY TEA, GREEN TEA, JASMIN FLOWERS, PEPPERMINT TEA</b> 500 ml	13
--	----

## COFFEE / QƏHVƏ AZN

<b>ESPRESSO</b> 30 ml	6
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> 50 ml	8
<b>CAPPUCCINO</b> 250 ml	8
<b>CAFE LATTE</b> 220 ml	8
<b>AMERICANO</b> 150 ml	7
<b>ICE COFFEE</b> 220 ml	14
<b>COFFEE GLACE</b> 220 ml	14
<b>IRISH COFFEE</b> 220 ml	14
<b>TURKISH COFFEE</b> 50 ml	6



## HARBOUR HOUSE MADE LEMONADE / AZN EVSA YAĞI LIMONADLAR

GLASS/JAĞ

<b>BARBERRY KARKADE LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>
<b>TROPIC LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>
<b>HARBOUR SPECIAL LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>
<b>ROSE LEMON LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>
<b>MIX BERRY LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>
<b>PASSION FRUIT LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>
<b>CRUSHED COCONUT LEMONADE</b> 300/1000 ml .....	<b>13/27</b>

## WHITE WINES / AĞ ŞƏRABLAR



AZN

GLASS (FƏDƏH)/BOTTLE (ŞÜŞƏ)

<b>CHABIAN WHITE DRY, AZERBAIJAN</b> 150/750 ml .....	<b>13/44</b>
<b>PINOT GRIGIO, ITALY</b> 150/750 ml .....	<b>16/77</b>
<b>CASTELLANE TERRA DONNA, SPAIN</b> 150/750 ml .....	<b>16/77</b>
<b>HILLSIDE PINOT GRIGIO, AZERBAIJAN</b> 750 ml .....	<b>51</b>
<b>SAVALAN CHARDONNAY, AZERBAIJAN</b> 750 ml .....	<b>53</b>
<b>MEYSARI SADAF</b> 750 ml .....	<b>53</b>
<b>CHATEAU LOS BOLDOS CHARDONAY, CHILE</b> 750 ml .....	<b>72</b>
<b>YELLOW TAIL CHARDONAY, AUSTRALIA</b> 750 ml .....	<b>77</b>
<b>CHABLIS, FRANCE, 2012</b> 750 ml .....	<b>154</b>
<b>EL COTO RIOJA BLANCO, SPAIN</b> 750 ml .....	<b>77</b>





## RED WINES / QIRMIZI ŞƏRABLAR

AZN

glass (qədəh)/bottle (şüşə)

<b>CHABIAnt Red DRY, AZERBAIJAN</b> 150/750 ml .....	<b>13/44</b>
<b>COTES DU RHONE, FRANCE</b> 150/750 ml.....	<b>16/77</b>
<b>HILLSIDE CUVÉE, AZERBAIJAN</b> 750 ml .....	<b>51</b>
<b>SAVALAN SYRAH, AZERBAIJAN</b> 750 ml .....	<b>54</b>
<b>SAVALAN CABERNET MERIOT</b> 750 ml.....	<b>54</b>
<b>SEMISWEET, AZERBAIJAN</b>	
<b>SAVALAN LIMITED RESERVE, AZERBAIJAN</b> 750 ml.....	<b>61</b>
<b>CHIANTI CLASSICO, ITALY</b> 750 ml .....	<b>72</b>
<b>MEYSARI MAKHMARI</b> 750 ml.....	<b>66</b>
<b>EL COTO RIOJA, SPAIN</b> 750 ml.....	<b>77</b>
<b>CADET d’Oc MERIOT, FRANCE</b> 750 ml.....	<b>77</b>
<b>MARQUES DE CACERES, SPAIN</b> 750 ml .....	<b>77</b>
<b>CHATEAU LOS BOLDOS MERIOT, CHILE</b> 750 ml .....	<b>72</b>
<b>PICCINI TOSCANA, ITALY</b> 750 ml .....	<b>77</b>
<b>YELLOW TAIL SHIRAZ, AUSTRALIA</b> 750 ml.....	<b>77</b>
<b>CHATEAU HAUT CORBIN SAINT</b> 750 ml .....	<b>311</b>
<b>EMILION FRANCE</b>	
<b>CHATEAU FERRIER MARGAUX, FRANCE</b> 750 ml .....	<b>327</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> 750 ml .....	<b>198</b>
<b>CLASSICO, ITALY</b>	
<b>COTE PAVIE, FRANCE</b> 750 ml .....	<b>77</b>
<b>CADET d’Oc CABERNET SAUVIGNON, FRANCE</b> 750 ml .....	<b>77</b>
<b>MONTEPULCIANO D’ABRUZZO, ITALY</b> 750 ml.....	<b>77</b>
<b>PRUNOTTO BAROLO, ITALY</b> 750 ml .....	<b>193</b>
<b>SAVALAN MERIOT</b> 750 ml .....	<b>54</b>
<b>VILLA ANTINORI TOSCANA, ITALY</b> 750 ml.....	<b>109</b>

**BEERS / PIVƏLƏR** **AZN**

330 ml 500 ml

<b>HEINEKEN (DRAFT)</b> .....	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>ERDINGER WEISBIER (DRAFT)</b> .....	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>ERDINGER BLACK (DRAFT)</b> .....	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>BLANCHE DE BRUXELLES (DRAFT)</b> .....	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>KHIRDALAN (DRAFT)</b> .....	<b>5</b>	<b>7</b>
<b>BUDWEISER (DRAFT)</b> .....	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>HB (DRAFT)</b> .....	<b>7</b>	<b>9</b>

**AZN**

BOTTLE (ŞÜŞƏ)

<b>GUINNESS</b> 500 ml.....	<b>11</b>
<b>HEINEKEN</b> 350 ml.....	<b>9</b>
<b>CORONA</b> 350 ml.....	<b>9</b>
<b>ERDINGER ALCOHOL FREE</b> 330 ml.....	<b>9</b>
<b>KRONENBOURG BLANC</b> 460 ml.....	<b>9</b>
<b>Efes Fici</b> 500 ml.....	<b>8</b>
<b>Efes ZERO</b> 330 ml.....	<b>8</b>
<b>MILLER</b> 330 ml.....	<b>9</b>
<b>MAGNERS</b> 330 ml.....	<b>11</b>
<b>STRONGBOW</b> 330 ml.....	<b>11</b>
<b>SOMERSBY</b> 330 ml.....	<b>10</b>

**ROSE WINES /  
ÇƏHRAYI ŞƏRABLAR****AZN**

GLASS (QƏDƏH)/BOTTLE (ŞÜŞƏ)

<b>CHABIAnt ROSE, AZERBAIJAN</b> 150/750 ml.....	<b>13/44</b>
<b>BARDOLINO CHIARETTO 2016 Italy</b> 150/750 ml.....	<b>16/77</b>
<b>ROSE D'ANJOU, FRANCE</b> 750 ml.....	<b>77</b>



## CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES / ŞAMPANLAR VƏ QAZLI ŞƏRABLAR AZN

glass (qədəh)/bottle (şüşə)

<b>PROSECCO</b> 1 50/750 ml .....	<b>16/72</b>
<b>MOET &amp; CHANDON BRUT imperial NV</b> 750 ml .....	<b>303</b>
<b>DOM PERIGNON BRUT</b> 750 ml .....	<b>781</b>
<b>DOM PERIGNON ROSE</b> 750 ml .....	<b>1056</b>
<b>KRUG, GRAND CUVÉE</b> 750 ml .....	<b>671</b>
<b>LOUIS ROEDERER, CRYSTAL 2002 FRANCE</b> 750 ml .....	<b>1210</b>

## HARBOUR CLASSIC COCKTAILS / AZN HARBOUR KLASSİK KOKTEYLLƏR

<b>SEX ON THE BEACH</b> 200 ml .....	<b>15</b>
Vodka, ARCHERS, ORANGE juice, CRANBERRY juice	
<b>MOJITO</b> 300 ml .....	<b>14</b>
BACARDI, LEMON juice, SUGAR syrup, FRESH MINT, Soda	
<b>MOSCOW MULE</b> 200 ml .....	<b>14</b>
Vodka, GINGER ALE, LIME	
<b>MAI TAI</b> 200 ml .....	<b>14</b>
WHITE RUM, BLACK RUM, GOLD RUM, AMARETTO, ORGEAT syrup, ORANGE juice	
<b>MARGARITA</b> 1 50 ml .....	<b>14</b>
OLMECA BLANCO, COINTREAU, LEMON juice	
<b>COSMOPOLITAN</b> 1 50ml .....	<b>14</b>
Vodka, COINTREAU, CRANBERRY juice, LEMON juice	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> 300 ml .....	<b>18</b>
OLMECA BLANCO, COINTREAU, BACARDI, Vodka, GORDON'S, LEMON juice, COCA-COLA	
<b>BLOODY MARY</b> 250 ml .....	<b>14</b>
Vodka, LEMON juice, TOMATO juice, WORCESTERSHIRE, TABASCO	
<b>Bellini</b> 1 20ml .....	<b>16</b>
Top PROSECCO, PEACH pure (MONIN)	
<b>CAIPIRINHA</b> 1 20 ml .....	<b>14</b>
CACHACA, LIME, CANE SUGAR	
<b>APEROL Spritz</b> 300 ml .....	<b>18</b>
APEROL, PROSECCO	

## NEW HARBOUR SIGNATURE COCKTAILS / YENİ HARBOUR XÜSUSİ KOKTEYLLƏR AZN

<b>SANGRIA Glass</b> 300 ml .....	<b>14</b>
Red wine, ORANGE, Apple, PEAR, CINNAMON	
<b>SANGRIA JAĞ</b> 1000 ml .....	<b>36</b>
Red wine, ORANGE, Apple, PEAR, CINNAMON	
<b>DEEP MIRACLE</b> 150 ml .....	<b>15</b>
MELON LIQUOR, vodka, triple sec, LEMON	
<b>BRANCA Mai Tai</b> 200 ml .....	<b>16</b>
WHIRE RUM, spiced RUM, triple sec, FERNET BRANCO BITTER, LEMON, ORGEAT SYROP	
<b>COCONUT Flakes</b> 150 ml .....	<b>14</b>
Spiced RUM, COCONUT LIQUEUR, PINEAPPLE JUICE, LEMON, VANILLA SYROP	
<b>URBAN JUNGLE</b> 150 ml .....	<b>16</b>
Whiskey, EXOTIC FRUIT LIQUEUR, CRANBERRY JUICE, LEMON	
<b>ALEXANDER</b> 120 ml .....	<b>14</b>
HENNESSY VS, CREAM DE CACAO, HAZELNUT SYROP, CREAM CINNAMON	
<b>Whiskey Sour with Yuzu</b> 150 ml .....	<b>16</b>
Whiskey, LEMON, EGG	
<b>INSOMNIA</b> 150ml .....	<b>16</b>
Vodka, HAZELNUTS LIQUEUR, COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO, CREAM	
<b>RASPBERRY MARTINI</b> 150 ml .....	<b>15</b>
RaspberrY pure, CREAM DE CASSIS, Gin	
<b>Happy Day</b> 150 ml .....	<b>16</b>
TEQUILA, MALON LIQUEUR, LEMON, Kiwi pure	
<b>Irish Shandy</b> 400 ml .....	<b>16</b>
Irish whiskey, GINGER LEMONADE, DRAFT BEER	
<b>English Bulldoğ</b> 250 ml .....	<b>16</b>
Gin, DRY VERMOUTH, LEMON, ORANGE JUICVE, BITTER, TONIC	





## N. A SIGNATURE COCKTAIL'S / AZN ALKOQOLSUZ XÜSUSİ KOKTEYLLƏR

<b>Mojito N.A</b> 300 ml .....	<b>11</b>
FRESH MINT, SUGAR SYRUP, LEMON JUICE, SODA	
<b>Baku Julep</b> 300 ml .....	<b>11</b>
CUCUMBER, MINT, JASMINE, APPLE, CRANBERRY JUICE	
<b>Milkshake</b> 300 ml .....	<b>11</b>
VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE	
<b>Spicy PEAR</b> 300 ml .....	<b>11</b>
PEAR SYRUP, CINNAMON SYRUP, LEMON, SODA	
<b>The Chamomile</b> 300 ml .....	<b>12</b>
TEA CHAMOMILE, LEMON, HONEY, PINEAPPLE JUICE, ORGEAT SYRUP	
<b>TASTE OF SUMMER</b> 300 ml .....	<b>12</b>
CRANBERRY JUICE, ORANGE JUICE, LEMON, STRAWBERRY PURE	
<b>BERRY FLOWER</b> 300 ml .....	<b>11</b>
PINEAPPLE JUICE, MANGUE PURE, LEMON, KIWI, STRAWBERRY	
<b>FROZEN</b> 300 ml .....	<b>11</b>
MILK, ICE CREAM, STRAWBERRY, BANANA	
<b>STRAWBERRY SMASH</b> 300 ml .....	<b>12</b>
STRAWBERRY FRESH, PEACH PURE, APPLE JUICE, LEMON	

## WHISKEY / VISKI AZN

	blended 40 ml
<b>THE FAMOUS GROUSE</b> .....	<b>11</b>
<b>JACK DANIELS</b> .....	<b>11</b>
<b>JAMESON</b> .....	<b>11</b>
<b>JOHNNIE WALKER Black Label</b> .....	<b>14</b>
<b>JOHNNIE WALKER Red Label</b> .....	<b>11</b>
<b>JOHNNIE WALKER Gold Label</b> .....	<b>18</b>
<b>JOHNNIE WALKER Blue Label</b> .....	<b>49</b>
<b>CHIVAS REGAL 12</b> .....	<b>14</b>
<b>CHIVAS REGAL 18</b> .....	<b>19</b>
<b>CHIVAS REGAL 21</b> .....	<b>49</b>
<b>TULLAMORE D.E.W</b> .....	<b>11</b>
	single MALT 40 ml
<b>MACALLAN 12</b> .....	<b>24</b>
<b>GLENFIDDICH (12 YEARS old)</b> .....	<b>15</b>
<b>GLENFIDDICH (15 YEARS old)</b> .....	<b>29</b>
<b>GLENMORANGIE (ORIGINAL) (10 YEARS old)</b> .....	<b>17</b>
<b>BALVENIE</b> .....	<b>17</b>
<b>ABERLOUR 12</b> .....	<b>10</b>
	bourbori 40 ml
<b>Wild Turkey</b> .....	<b>11</b>
<b>JIM BEAM</b> .....	<b>11</b>

<b>VODKA / ARAQ</b>	<b>AZN</b>
	40 ml
<b>BELVEDERE</b> .....	<b>14</b>
<b>RUSSIAN STANDART (ORIGINAL)</b> .....	<b>9</b>
<b>ABSOLUT</b> .....	<b>9</b>
<b>FINLANDIA</b> .....	<b>9</b>
<b>GREY GOOSE</b> .....	<b>14</b>
<b>BELUQA</b> .....	<b>18</b>
<b>CRYSTAL HEAD 0.7</b> .....	<b>124</b>

<b>RUM / ROM</b>	<b>AZN</b>
	40 ml
<b>GOSLING Old RUM</b> .....	<b>19</b>
<b>BACARDI (SUPERIOR)</b> .....	<b>10</b>
<b>BACARDI (BLACK)</b> .....	<b>11</b>
<b>BACARDI (GOLD)</b> .....	<b>11</b>
<b>CAPTAIN MORGAN (SPICED)</b> .....	<b>11</b>
<b>CAPTAIN MORGAN (BLACK)</b> .....	<b>11</b>

<b>LIQUEURS &amp; COGNAC / LIKÖRLƏR &amp; KONYAKLAR</b>	<b>AZN</b>
	40 ml
<b>REMY MARTIN V.S.O.R</b> .....	<b>21</b>
<b>REMY MARTIN CELLAR NO 16</b> .....	<b>14</b>
<b>HENNESSY VS</b> .....	<b>16</b>
<b>HENNESSY V.S.O.R</b> .....	<b>31</b>
<b>HENNESSY XO</b> .....	<b>63</b>
<b>TOVUZ XO</b> .....	<b>21</b>
<b>AMARETTO DISARONNO</b> .....	<b>10</b>
<b>MALIBU</b> .....	<b>10</b>
<b>BECHEROVKA</b> .....	<b>10</b>
<b>GRAND MARNIER</b> .....	<b>12</b>

<b>GIN / JIN</b>	<b>AZN</b>
	40 ml
<b>GORDON'S</b> .....	<b>10</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> .....	<b>14</b>
<b>HENDRICK'S</b> .....	<b>16</b>



<b>TEQUILA / TEKİLA</b>	<b>AZN</b>
	40 ml
<b>OLMECA BLANCO</b> .....	<b>11</b>
<b>OLMECA Gold</b> .....	<b>11</b>
<b>PATRON BLANCO</b> .....	<b>18</b>
<b>PATRON Anejo</b> .....	<b>24</b>
<b>DON Julio Blanco</b> .....	<b>16</b>

## **DIGESTIVE / DEJESTİVLƏR** **AZN**

<b>GRAPPA</b> 50 ml .....	<b>10</b>
<b>BRANCA MENTA</b> 40 ml .....	<b>10</b>
<b>CALVADOS</b> 40 ml .....	<b>11</b>
<b>JAGERMEISTER</b> 40 ml .....	<b>11</b>
<b>PORTO Red</b> 40 ml .....	<b>14</b>

## **APERITIFS / APERİTİVLƏR** **AZN**

<b>MARTINI Rosso</b> 70 ml .....	<b>11</b>
<b>MARTINI Bianco</b> 70 ml .....	<b>11</b>
<b>MARTINI Dry</b> 70 ml .....	<b>11</b>
<b>CAMPARI</b> 40 ml .....	<b>11</b>

## **SPIRITS / ALKOQOLLU İÇKİLƏR** **AZN**

40 ml

<b>ABSENT</b> .....	<b>11</b>
<b>SAMBUCA</b> .....	<b>11</b>
<b>Yeni Raki</b> .....	<b>11</b>

## **OUR SHOT'S SELECTION (6 UNITS)** **AZN**

<b>WATERMELON shot's</b> 300 ml .....	<b>21</b>
<b>Gin Red shot's</b> 300 ml .....	<b>21</b>
<b>Kiwi shot's</b> 300 ml .....	<b>21</b>
<b>HARBOUR special shot's</b> .....	<b>27</b>

## CIGARETTES / SİQARETLƏR

AZN

<b>SOBRANIE Black</b> .....	<b>11</b>
<b>SOBRANIE White</b> .....	<b>11</b>
<b>SOBRANIE White Slim</b> .....	<b>11</b>
<b>SOBRANIE Blue</b> .....	<b>11</b>
<b>SOBRANIE Blue Slim</b> .....	<b>11</b>
<b>SOBRANIE Compact</b> .....	<b>11</b>
<b>KENT l</b> .....	<b>11</b>
<b>KENT 4</b> .....	<b>11</b>
<b>KENT 4 Slims</b> .....	<b>11</b>
<b>KENT 8</b> .....	<b>11</b>
<b>WINSTON MENTHOL</b> .....	<b>11</b>
<b>WINSTON Blue</b> .....	<b>11</b>
<b>WINSTON XS Grey</b> .....	<b>11</b>
<b>WINSTON CASTER</b> .....	<b>11</b>

## CIGARS / SİQARLAR

AZN

<b>Cohiba Siqlo No. 1</b> .....	<b>84</b>
<b>Cohiba Siqlo No. 2</b> .....	<b>106</b>
<b>Cohiba Siqlo No. 4</b> .....	<b>176</b>
<b>ROMEO Julieta No. 1</b> .....	<b>42</b>
<b>ROMEO Julieta No. 2</b> .....	<b>44</b>
<b>ROMEO Julieta No. 3</b> .....	<b>47</b>
<b>Bolivar No. 2</b> .....	<b>81</b>
<b>MONTECRISTO JUN</b> .....	<b>54</b>

# HARBOUR

RESTAURANT & PUB