



МЕНЮ

Menu

ЗАВТРАКИ

Breakfast

ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

380 Р

Подаются с лимонадом
из тархуна

CUSTARD DONUTS

Served with tarragon
lemonade



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

490 Р

EGGS BENEDICT WITH SALMON



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ

360 Р

EGGS BENEDICT WITH HAM

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ

390 Р

SALMON OMELETTE



СКРЕМБЛ

250 Р

SCRAMBLED EGGS

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

280 Р

CHEESE AND VEGETABLE
OMELETTE



ЯИЧНИЦА- ГЛАЗУНЬЯ

170 Р

SUNNY SIDE UP EGGS



**РИСОВАЯ КАША
С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ,
МАНГОВЫМ СОУСОМ
И ГРЕЙПФРУТОМ**
290 ₺

RICE PORRIDGE WITH COCONUT
MILK, MANGO SAUCE
AND GRAPEFRUIT



**ПШЕННАЯ КАША
С ТЫКВОЙ И ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ**
190 ₺

MILLET PORRIDGE
WITH PUMPKIN AND WALNUTS



**ГРЕЧНЕВАЯ КАША
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**
190 ₺

BUCKWHEAT PORRIDGE
WITH BUTTER



**ОВСЯНАЯ КАША
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ
ЯБЛОКОМ**
270 ₺

OATMEAL PORRIDGE
WITH CARAMELIZED APPLE



**ДОМАШНИЙ
ТВОРОГ С МАЛИНОЙ**
320 ₺

HOMEMADE COTTAGE CHEESE
WITH RASPBERRY



СЭНДВИЧ 490/390 ₺
на выбор с лососем
или куриным рулетом

SANDWICH
with salmon
or chicken roll
to your choice



КРУАССАН 290/350 ₺
на выбор с ветчиной
и сыром или с лососем

CROISSANT
with ham and cheese
or with salmon to your choice



**ОЛАДЬИ
ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ**
490 ₺

MARROW FRITTERS WITH SALMON



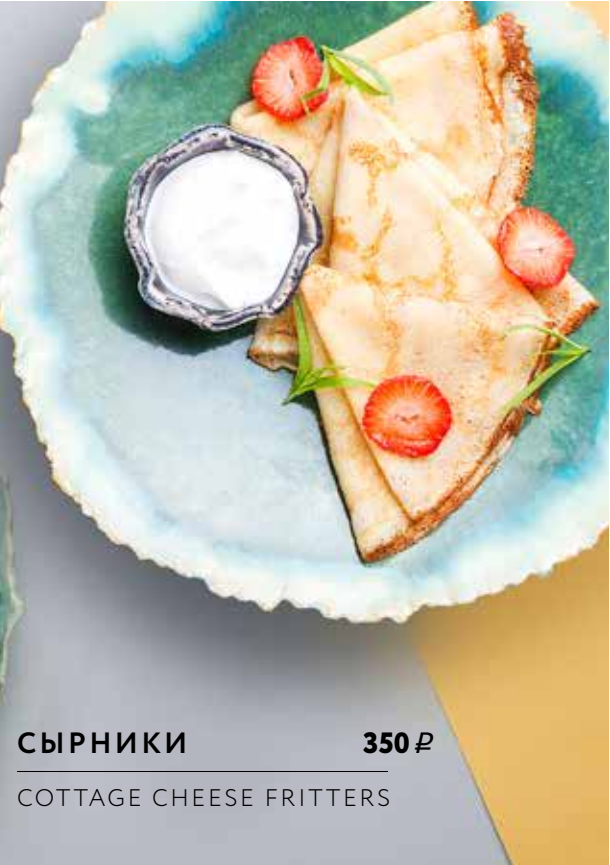
**ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА
С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ФАСОЛЬЮ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**
310 ₺

FRIED SAUSAGE WITH POACHED EGG
AND BEANS IN TOMATO SAUCE



БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ 190 ₺

PANCAKES WITH SOUR CREAM



СЫРНИКИ 350 ₺

COTTAGE CHEESE FRITTERS



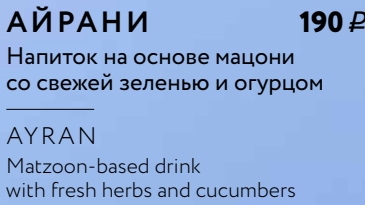
**НАПИТКИ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА**
Drinks from the Chef



КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ 170 ₺

Кофе, сваренный в турке на песке
по старинному рецепту

TBILISI-STYLE COFFEE
Coffee made in Turkish pot
on sand by an old recipe



АЙРАНИ 190 ₺

Напиток на основе мацони
со свежей зеленью и огурцом

AYRAN
Matzoon-based drink
with fresh herbs and cucumbers

САЛАТЫ

Salads



ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ ГУДА 420 Р

Микс-салат, томаты черри, свежие огурцы, изюм, грецкие орехи, овечий сыр. Заправляется оливковым маслом, соком лимона и соусом наршараб

ORIENTAL SALAD WITH GUDA CHEESE

Lettuce mix, cherry tomatoes, fresh cucumbers, raisins, walnuts, sheep cheese, seasoned with olive oil, lemon juice and Narsharab sauce

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ 380 Р

GEORGIAN STYLE SALAD
WITH SPICES / WITH NUTS



САЛАТ ИЗ ПОЛБЫ, ШПИНАТА И МАЛИНЫ 390 Р

FARRO, SPINACH
AND RASPBERRY SALAD



САЛАТ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 490 Р

SALAD WITH TOMATOES
AND STRACCIATELLA



ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУГИ И КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ 390 Р

Огурцы, томаты, красный лук, грецкие орехи, зелень, свежий шпинат и творог надуги. Заправляется кахетинским маслом

VEGETABLE SALAD WITH NADUGI AND KAKHETIAN OIL

Cucumbers, tomatoes, red onions, walnuts, herbs, fresh spinach and nadugi cheese. Seasoned with Kakhetian oil



«МИМОЗА» 480 Р

MIMOSA SALAD



САЛАТ С ЖАРЕНОЙ БАРАБУЛЬКОЙ 570 Р

SALAD WITH FRIED
SURMULLET



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ЛОСОСЕМ 590 ₺**

Листья салата с томатами черри, ломтиками сыра сулугуни. Отдельно обжаривается лосось с соевым соусом и медово-горчичной заправкой. Украшается тыквенными семечками

WARM SALAD WITH SALMON

Lettuce leaves with cherry tomatoes, slices of Sulguni cheese. Salmon is fried separately in soy sauce and honey and mustard dressing. Topped with pumpkin seeds



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ** **460 P**

Кусочки хрустящих баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким соусом чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром, кунжутом и семечками подсолнечника

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

Pieces of crispy eggplants with fresh tomatoes, herbs, sweet chili sauce and sesame oil. Topped with cream cheese, sesame seeds and sunflower seeds



**ГРИЛЬ-САЛАТ
(НА ВЫБОР С ИНДЕЙКОЙ
ИЛИ БАРАНИНОЙ) 390 Р**

Баклажан, кабачки, лук красный, болгарский перец и стебель сельдерея обжариваются с оливковым маслом на гриле, добавляются сванская соль, ароматная кинза, сыр чечил копченый и шашлык из ягненка или индейки

GRILLED SALAD
(WITH TURKEY OR LAMB OF YOUR CHOICE)

Eggplant, zucchini, red onion, bell pepper and celery stew are grilled in olive oil, then mixed with Svaneti salt, fragrant cilantro, smoked Chechil cheese and added to lamb or turkey shish-kebab



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 490 ₺**

Листья салата с куриным бедром, приготовленным на мангале, заправленные сырно-ореховым соусом. Украшается томатами, гренками и сыром сулугуни

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

Lettuce leaves with grilled chicken thigh, seasoned with cheese and nut sauce.
Topped with tomatoes, croutons and Suluguni cheese



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ
САЛАТ С КОЛБАСКАМИ** **430 ₺**

POTATO SALAD WITH SAUSAGES



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО 490₽

Легкий салат с припущенной брокколи и авокадо.

Заправляется оливковым маслом, посыпается грецким орехом

GREEN SALAD WITH BROCCOLI AND AVOCADO

Light salad with blanched broccoli and avocado.
Dressed with olive oil and sprinkled with walnuts



КВЕЛИ С ТОМАТАМИ 450 ₾

Сочные томаты, имеретинский сыр с соусом из тархуна, кедровых орехов и зеленой аджики

KWELLI SALAD WITH TOMATOES



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



МЯСНОЕ АССОРТИ
ASSORTED MEAT
1990 ₺

КУРИНЫЙ РУЛЕТ 390 ₺
CHICKEN ROLL
БАСТУРМА 420 ₺
BASTURMA
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 590 ₺
BOILED BEEF TONGUE

БУЖЕНИНА 450 ₺
COLD BOILED PORK
РОСТБИФ 590 ₺
ROAST BEEF

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD STARTERS



ПХАЛИУЛОБА 390 ₺
Ассорти из пхали из свеклы, шпината и стручковой фасоли. Подается с мчади

PKHALIULOBA
Assorted beet, spinach and green beans pkhali. Served with mchadi

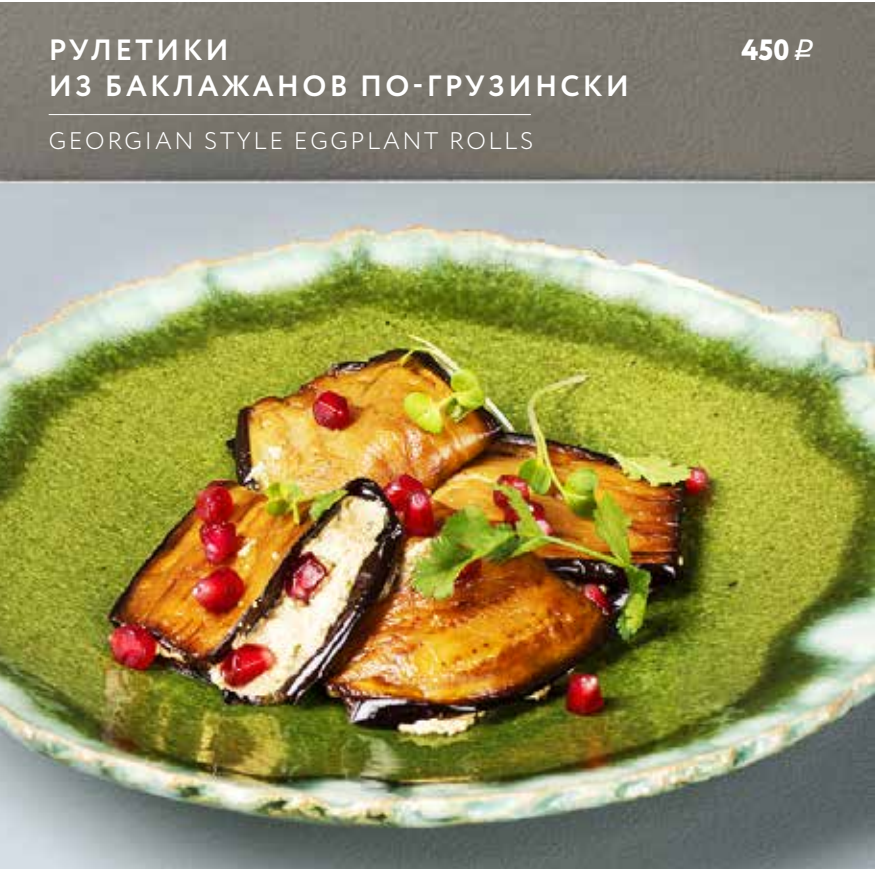
АЦЕЦИЛИ 490 ₺
Жареные баклажаны, лук и паприка с грецкими орехами, кинзой и абхазскими специями. Украшается зернами граната

ATSETSILI
Fried eggplants, onions and paprika with walnuts, cilantro and Abkhazian spices. Topped with pomegranate seeds

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ 490 ₺
ASSORTED PICKLES



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БАСТУРМОЙ 680 ₺
TARTAR WITH BEEF AND BASTURMA



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЗХАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ 450 ₺
GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS



СМОРРЕБРОДЫ СО ШПРОТАМИ 330 ₺
SMORREBRODS WITH SPRATS

СМОРРЕБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ 330 ₺
SMORREBRODS WITH HERRING



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 490 ₺
EGGPLANT PASTE



КАРПАЧЧО ИЗ БАРАНИНЫ С ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА 790 ₺
Готовится у вашего стола
LAMB CARPACCIO WITH CHEESE CHIPS
Cooked at your table



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 690 ₺
SALMON TARTAR

ГЕБЖАЛИЯ 590 ₺
Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из надуги. Подаются на соусе из мацони с мятной аджикой
ГЕВЗАЛИЯ
Suluguni cheese pouches stuffed with nadugi. Served on matzoon-based sauce with mint ajika



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 590 ₺
SEASONAL VEGETABLES AND HERBS



САЦИВИ 390 ₺
SATSIVI



ДИФЫ 490 ₺
Ассорти из соусов из свеклы, шпината и паприки, заправленных ароматными специями и грецким орехом. Подается с хрустящими чипсами из лаваша и кукурузными лепешками
DIPHI
Assorted beet, spinach and paprika sauces, seasoned with aromatic spices and walnuts. Served with crispy lavash chips and corn tortillas



АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 570 ₺
Домашний сыр, сулугуни, чечил молочный и копченый, сулугуни копченый, мешочки из сулугуни с начинкой из надуги, овечий сыр
ASSORTED GEORGIAN CHEESE
Homemade cheese, suluguni, milk chechil and smoked chechil, smoked suluguni, suluguni pouches stuffed with nadugi, sheep milk cheese



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



ЖАРЕНый ТКЕМАЛИ С УТКОЙ 590 Р

Маринованная в ароматных специях утиная грудка. Подается с соусом из слив, жаренных с чесноком, красным вином, свежим тархуном и сливочным маслом. Украшается кукурузными чипсами

FRIED TKEMALI WITH DUCK
Duck breast, marinated in fragrant spices. Served with plum and fried garlic sauce, red wine, fresh tarragon and butter. Topped with corn chips



ДАМБАЛИ ХАЧО 890 Р

Грузинский творог с плесенью, запеченный со сливочным маслом. Подается с вареньем из винограда и грецкого ореха на кукурузных чипсах

DAMBALI KHACHO
Georgian moldy cottage cheese, baked in butter. Served with grape and walnut jam on corn chips

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 490 Р

DOLMA WITH LAMB OR PORK AND BEEF



ЖАРЕНый СЫР С НАДУГИ И ЗЕЛЕНЬЮ 490 Р

Слайсы сулугуни, запеченная паприка, свежие томаты, шпинат, кинза и базилик, сванская соль, творог надуги, запеченные до золотистой корочки

FRIED CHEESE WITH NADUGI AND HERBS
Suluguni cheese slices, baked paprika, fresh tomatoes, spinach, cilantro and basil, Svaneti salt and cottage cheese, baked to golden crust



ХАЧАПУРГЕР 620 Р
Закрытый бургер с котлетой из говядины, маринованным огурцом, томатом, зеленью и сыром сулугуни

KNACHAPURGER
Closed burger with beef cutlet, pickled cucumber, tomato, herbs and Suluguni



МЧАДИ С СЫРОМ 390 Р
Кукурузные лепешки с сыром сулугуни и соусом сацебели

MCHADI WITH CHEESE
Corn flatbread with suluguni cheese and satsebeli sauce



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ 490 Р
SHAWARMA WITH CHICKEN



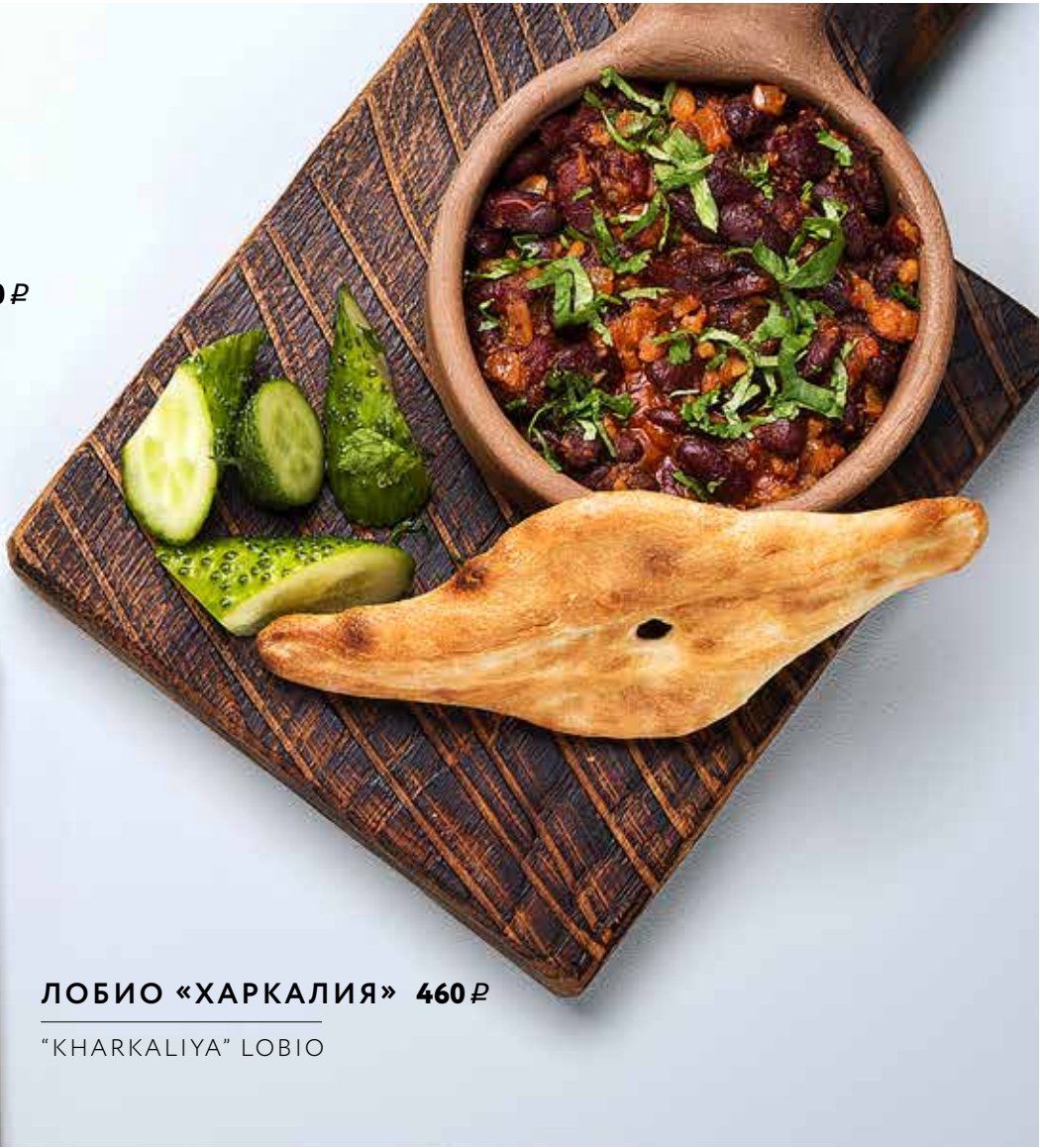
ФАЛАФЕЛЬ С ЛОБИО И СОУСОМ БАЖЕ 450 Р
Обжаренные шарики из отварной фасоли с грецкими орехами и ароматными специями под ореховым соусом. Подаются с гурийской капустой

FALAFEL WITH LOBIO AND BAJE SAUCE
Fried boiled bean, walnut and fragrant spice balls with nut sauce. Served with Gurian cabbage



ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ 480 Р
Маленькие хинкали с начинкой из рубленой щуки с зеленью, луком и специями. Подаются со сливочным соусом и щучьей икрой

PATARA WITH PIKE AND PIKE CAVIAR
Small khinkali with chopped pike, herbs, onions and spices filling. Served with cream sauce and pike caviar



ПАТАРА ХИНКАЛИ С ТЫКВОЙ 490 Р
Маленькие хинкали с начинкой из запеченной тыквы. Выкладываются на соус из тыквы

PATARA WITH PUMPKIN
Small khinkali with baked pumpkin filling. Served on pumpkin sauce

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 460 Р
"KHARKALIYA" LOBIO



АДЖАПСАНДАЛ 450 Р
AJAPSANDAL

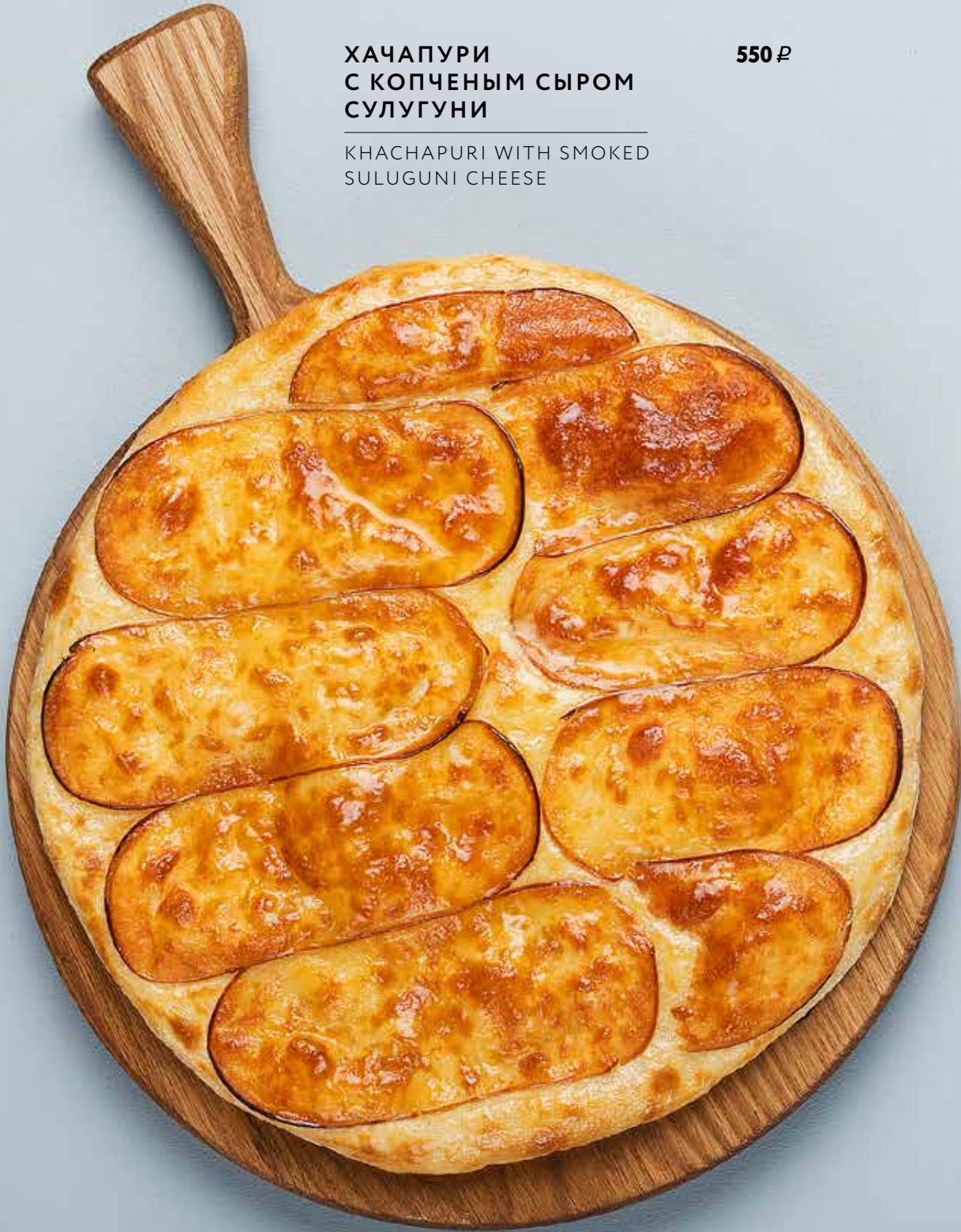
ЖАРЕНАЯ ЭЛАРДЖИ С МЯТНОЙ АДЖИКОЙ 470 Р
FRIED ELARJI WITH MINT ADJIKHA

ГЕМРИЕЛИ 590 Р
Хрустящая кукурузная лепешка с овощным салатом на углях и кремом из копченого сулугуни. Украшается жареным джонджоли

GEMRIELI
Coal-roasted crispy corn tortilla with vegetable salad and smoked Suluguni cheese cream. Topped with fried jonjoli

МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot pastry starters



**ХАЧАПУРИ
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ
СУЛУГУНИ** **550 Р**
KHACHAPURI WITH SMOKED
SULUGUNI CHEESE



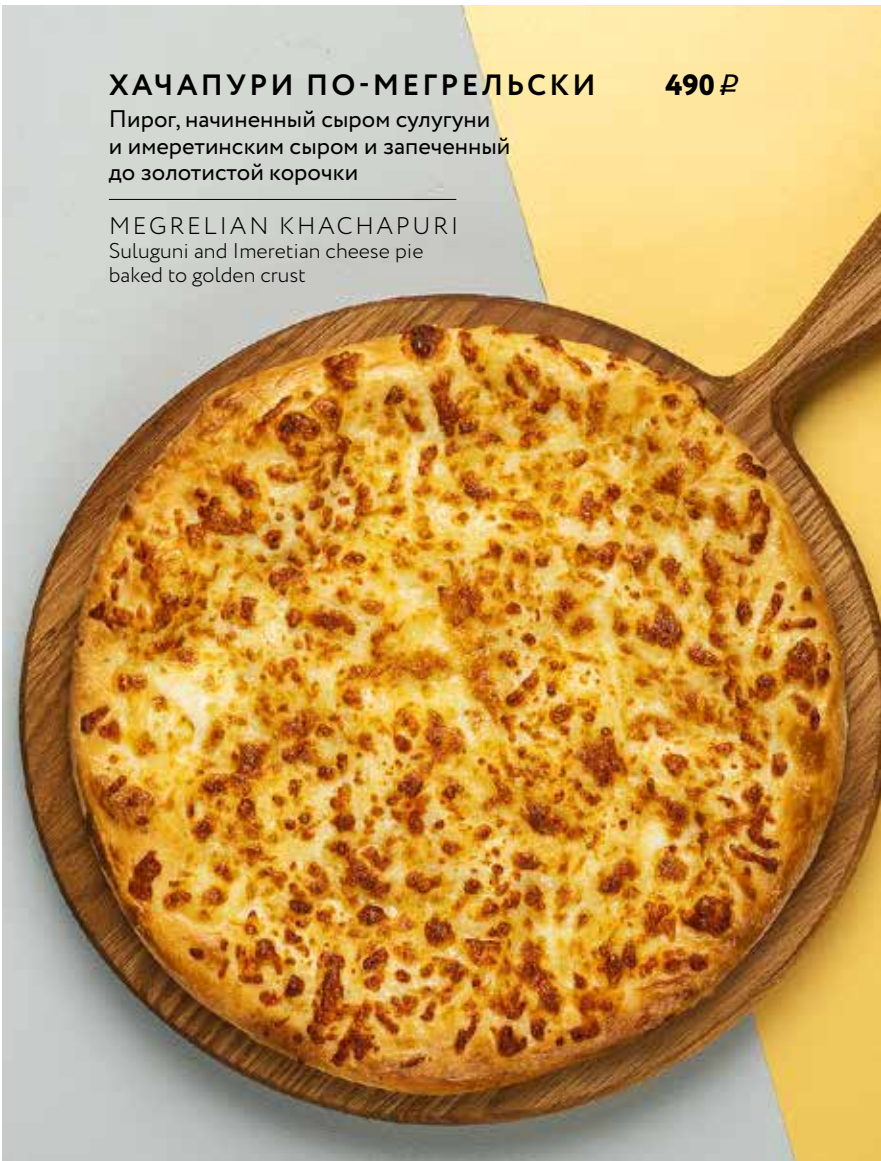
**ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТИ ЭЛИСО** **570 Р**
KHACHAPURI FROM AUNT ELISO



**ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** **450 Р**
Закрытый пирог с имеретинским
сыром и сыром сулугуни
IMERETIAN KHACHAPURI
Closed pie with Suluguni
and Imeretian cheese



**ХАЧАПУРИ
ПО-ГУРИЙСКИ** **390 Р**
GURIAN KHACHAPURI



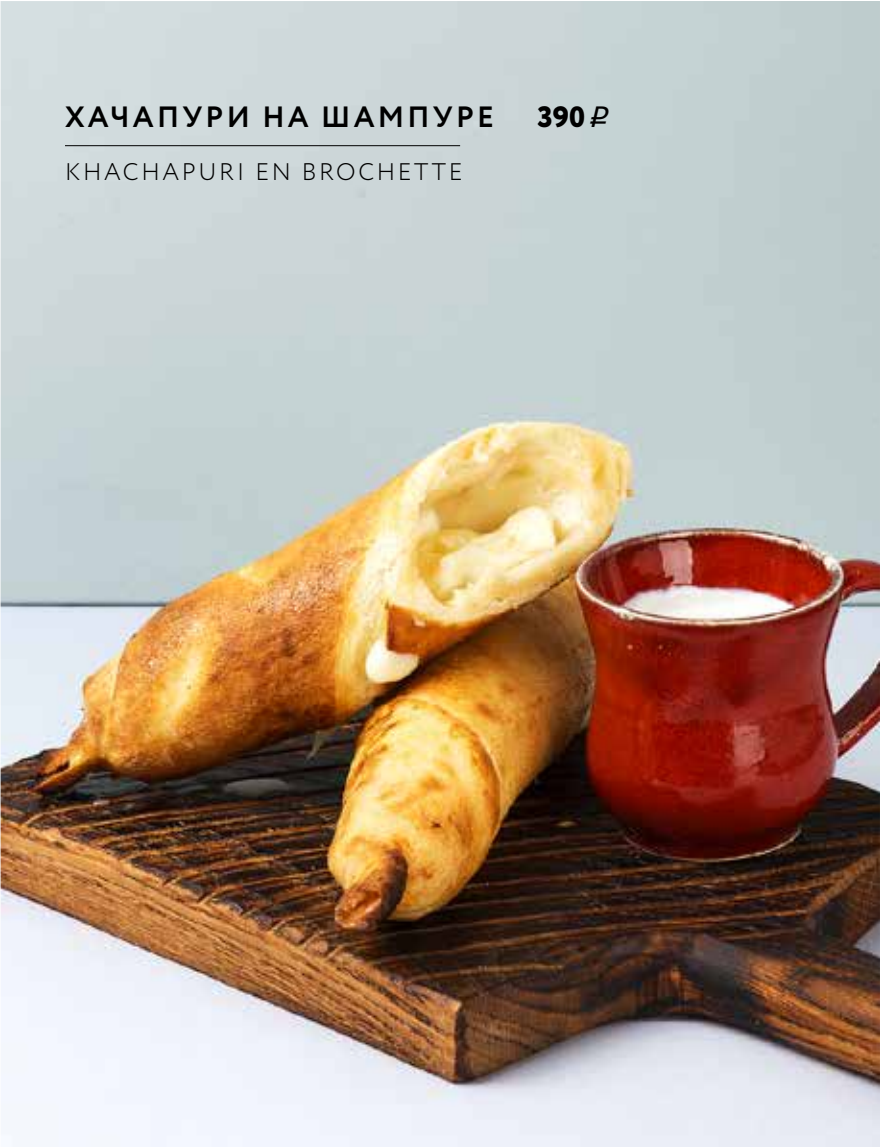
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ **490 Р**
Пирог, начиненный сыром сулугуни
и имеретинским сыром и запеченный
до золотистой корочки
MEGRELIAN KHACHAPURI
Suluguni and Imeretian cheese pie
baked to golden crust



**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ** **460 Р**
Пышный открытый пирог
в виде лодочки, начиненный
сыром сулугуни, со слегка
запеченным яйцом и маслом
ADJARIAN KHACHAPURI
Scurptious boat-like open pie
with Suluguni cheese filling, topped
with a slightly baked egg and butter



**ХАЧАПУРИ
С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ** **450 Р**
KNACHAPURI WITH CHEESE
AND HERBS



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ **390 Р**
KNACHAPURI EN BROchette



**КУБДАРИ
ИЗ БАРАНИНЫ
ПО СТАРИННОМУ
РЕЦЕПТУ** **550 Р**
Сванский пирог с бараниной
и ароматными специями

LAMB KUBDARI COOKED
BY AN OLD RECIPE
Svaneti pie with lamb
and fragrant spices



ЧЕБУРЕКИ
Chebureki

- С ОВОЩАМИ
И СЫРОМ** **320 Р**
WITH VEGETABLES
AND CHEESE
- С БАРАНИНОЙ** **350 Р**
WITH LAMB
- С ТЕЛЯТИНОЙ** **350 Р**
WITH VEAL



**ОСЕТИНСКИЙ
ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ** **450 Р**
POTATO PIE



АЧМА **390 Р**
Домашний слоеный пирог
с сыром сулугуни.
Подается с мацони

ACHMA
Homemade puff cake with Suluguni
cheese. Served with matzoon

ПХЛОВАНИ **450 Р**
Пирог с луком-пореем
и сыром сулугуни
PKHLOVANI
Leek and Suluguni cheese pie



КУТАБЫ
Qutabs

- С ЗЕЛЕНЬЮ** **330 Р**
WITH HERBS
- С БАРАНИНОЙ** **350 Р**
WITH LAMB
- С СЫРОМ** **330 Р**
WITH CHEESE
- С КАРТОФЕЛЕМ** **350 Р**
WITH POTATOES
- С ТЕЛЯТИНОЙ** **350 Р**
WITH VEAL

СУПЫ

Soups

КАБАЧКОВЫЙ СУП-ПЮРЕ 290 Р

ZUCCHINI CREAM SOUP

КЮФТА-БОЗБАШ 550 Р

Наваристый бульон с бараньей
ножкой, тефтелей, картофелем
и горохом нутом

KUFTA BOZBASH
Thick broth with lamb leg, meatball,
potatoes and chick peas

СУП ЦИЦИЛА 390 Р

TSYTSYLA SOUP

КУРИНЫЙ
СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ 290 Р

CHICKEN NOODLE SOUP
WITH MUSHROOMS

ХАРЧО
С БАРАНИНОЙ /
ГОВЯДИНОЙ 390 Р

BEEF/LAMB KHARCHO

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ
С КОПЧЕНЫМИ
БАРАНЬИМИ РЕБРАМИ 490 Р

LENTIL SOUP WITH SMOKED MUTTON RIBS

ХАШЛАМА
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 540 Р

VEAL KHASHLAMA

РЫБНЫЙ СУП 580 Р

FISH SOUP

БОРЩ 350 Р

BORSCH

ЧИХИРТМА 390 Р

CHIKHIRTMA

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

МЯСО КЕЦИ 1800 ₺
На выбор: вырезка ягненка / каре ягненка
Готовится у вашего стола

MEAT COOKED IN A TRADITIONAL
CLAY DISH:
Lamb loin / lamb rack to your choice.
Cooked at your table



КУЧМАЧИ 550 ₺
Острое ароматное блюдо
из нежных телячьих потрошков

KUCHMACHI
Spicy fragrant dish made
from delicate veal giblets



**ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
ХАРЧО С МАМАЛЫГОЙ 390 ₺**
Соус из грецких орехов, лука, красной аджики, специй,
свежей кинзы и обжаренные овощи: перец болгарский,
кабачки и баклажаны. Подается с мамалыгой.
Украсится соусом наршараб и кинзой

VEGETARIAN KHARCHO WITH MAMALIGA
Walnut, onion, red adjika, spices, fresh cilantro sauce
and fried vegetables: bell pepper, marrow and eggplants.
Served with mamaliga. Topped with Narsharab sauce and cilantro

**КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА
С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ 650 ₺**
Говяжий язык, обжаренный
с репчатым луком и грибами

TONGUE KUCHMACHI
WITH FRIED ELARJI
PORRIDGE
Beef tongue fried with
onions and mushrooms



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN COURSE

ТЕЛЯЧЬЯ ЛОПАТКА 2400 ₺
VEAL SHOULDER



ДОЛМА С РЫБОЙ 590 ₺
Блюдо из малосольных листьев
с начинкой из рубленого судака и лосося,
томленных в собственном соку

FISH DOLMA
Light pickled leaves stuffed with chopped
pike perch and salmon, stewed in their own juice



ЦИЦИЛА

Целый цыпленок, запеченный в сванской соли по старинному грузинскому рецепту, подается с соусом ткемали

TSITSILA

A whole chicken baked in svaneti salt using an old Georgian recipe, served with tkemali sauce



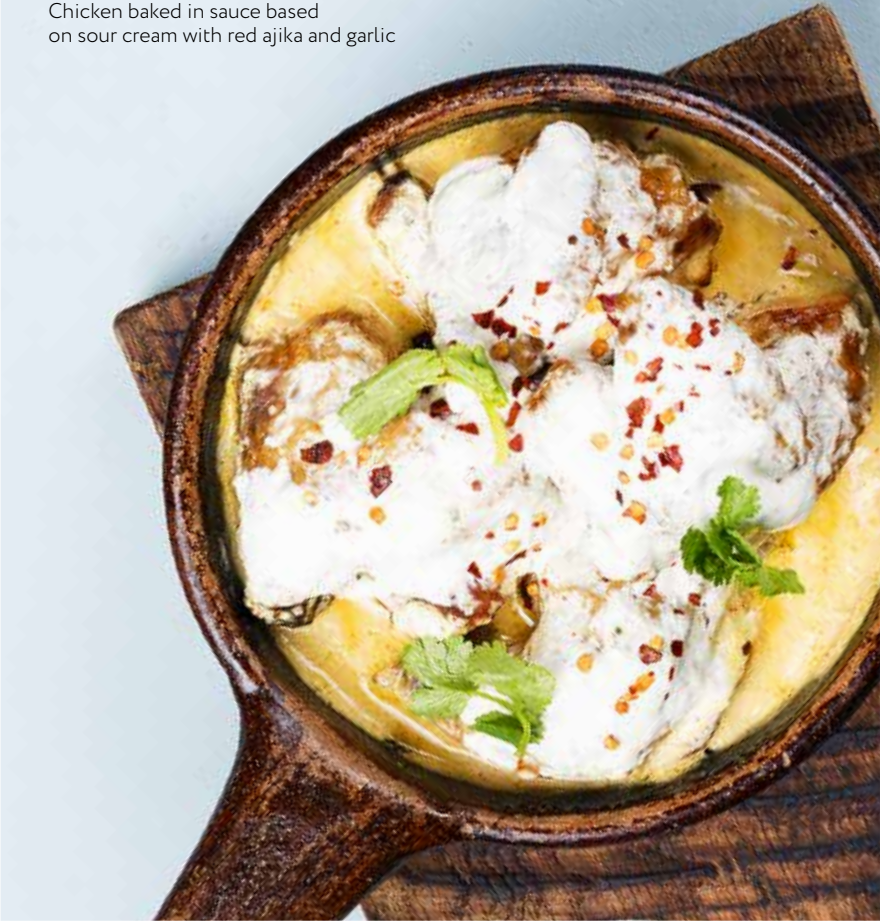
790 ₺

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, запеченный под соусом на основе сметаны с добавлением красной аджики и чеснока

CHKMERULI

Chicken baked in sauce based on sour cream with red ajika and garlic



780 ₺

ЧАХАЛУЛИ С БАРАНИНОЙ

Баранина, томленная в красном вине с картофелем

CHAKHALULI WITH MUTTON

Mutton stewed in red wine with potatoes



790 ₺

ЧАШУШУЛИ

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями

CHASHUSHULI

Appetizing pieces of tender beef stewed with vegetables and fragrant spices



490 ₺

ЭЛАРДЖИ

Гоми, заваренное с сыром сулугуни

ELARJI

Gomi cooked with Sulguni cheese



390 ₺

СУДАК С ФАСОЛЬЮ

PIKERPERCH WITH BEANS



620 ₺

ТРЕСКА С ПАСТОЙ ПТИТИМ

COD WITH PTITIM PASTA



690 ₺

ОДЖАХУРИ

Свинина, обжаренная на углях, с добавлением картофеля со свежей зеленыю, болгарским перцем, томатами, аджикой и ароматными специями

OJAKHURI

Charcoal grilled pork with potatoes, fresh herbs, bell pepper, tomatoes, adjika and aromatic spices



590 ₺

ЧАХОХБИЛИ

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука и специй

ШАКНОКНБИЛИ

Pieces of roasted chicken in a sauce made from ripe tomatoes with onions and spices



450 ₺

МАМАЛЫГА

Традиционное блюдо из круто заваренной белой кукурузной крупы с сыром сулугуни

MAMALIGA

A traditional dish made of white corn grit scalded with hot water and Suluguni cheese



250 ₺

БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

LAMB TONGUES WITH MASHED PUMPKIN



750 ₺

**КОТЛЕТЫ
ИЗ ИНДЕЙКИ
С ОВОЩАМИ**

TURKEY CUTLETS
WITH VEGETABLES



560 ₺

**РЫБНЫЕ
БИТОЧКИ
С КУКУРУЗНЫМ
ПЮРЕ**

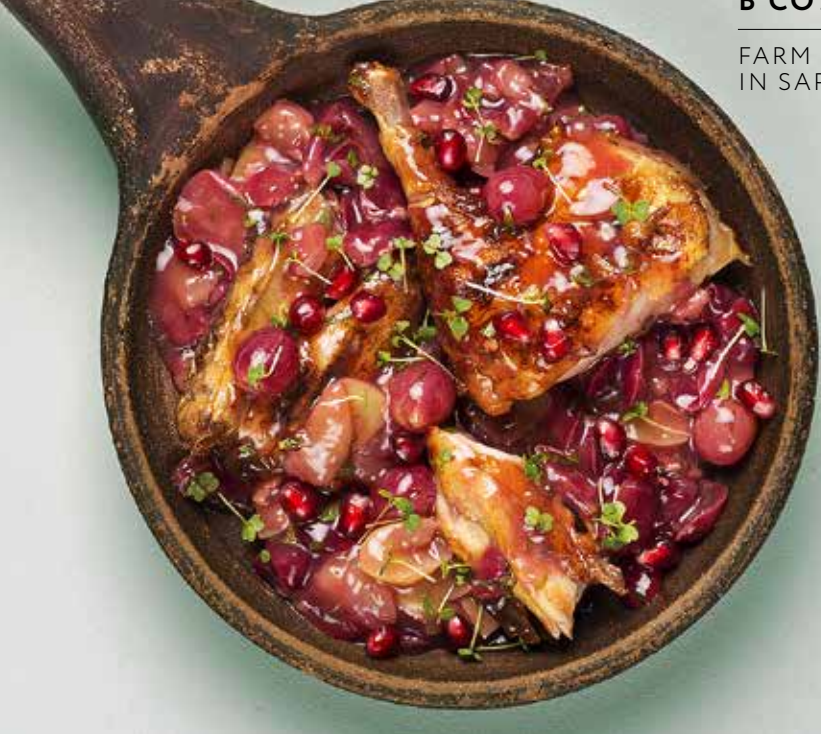
FISH CUTLETS
WITH CORN PUREE



690 ₺

**ФЕРМЕРСКИЙ
ЦЫПЛЕНОК
В СОУСЕ САПЕРАВИ**

FARM CHICKEN
IN SAPERAVI SAUCE



750 ₺

**ЧАНАХИ
С БАРАНИНОЙ**

Баранина, томленная в горшочке
с томатами, паприкой, баклажанами
и картофелем с добавлением специй

CHANAKHI WITH MUTTON
Mutton stewed in a pot with tomatoes, sweet
pepper, eggplants, potatoes and spices



550 ₺

ПЛОВ

На выбор: с соленьями
или со свежими овощами

PILAF
With your choice of pickled
or fresh vegetables



550 ₺



**КОТЛЕТЫ
ОТ ПЕТРОВНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ**

"PETROVNA'S" CUTLETS
WITH MASHED POTATOES

490 ₺

**ХИНКАЛИ
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ**

KNINKALI WITH PORK AND BEEF

ХИНКАЛИ С Телятиной

KNINKALI WITH VEAL

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

KINKALI WITH LAMB



115 ₺

115 ₺

115 ₺

**ГОВЯЖЬИ
РЕБРА С ПОЛБОЙ**

BEEF RIBS WITH SPELT WHEAT



1490 ₺

**ФОРЕЛЬ
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ**

TROUT WITH LEEK



680 ₺



**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ГРИБНЫМ
СОУСОМ**

VEAL MEDALLIONS
WITH MUSHROOM SAUCE

790 ₺



МАНГАЛ

Grill

**ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ
ЯГНЕНКА**
LAMB LOIN
SHISH-KEBAB

750 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
VEAL SHISH-KEBAB

890 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ ЯГНЕНКА**
LAMB SHISH-KEBAB

690 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО
БЕДРА**
CHICKEN THIGH
SHISH-KEBAB

490 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
PORK SHISH-KEBAB

590 Р

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**
CHICKEN LULAH KEBAB

490 Р

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**
LAMB LULAH KEBAB

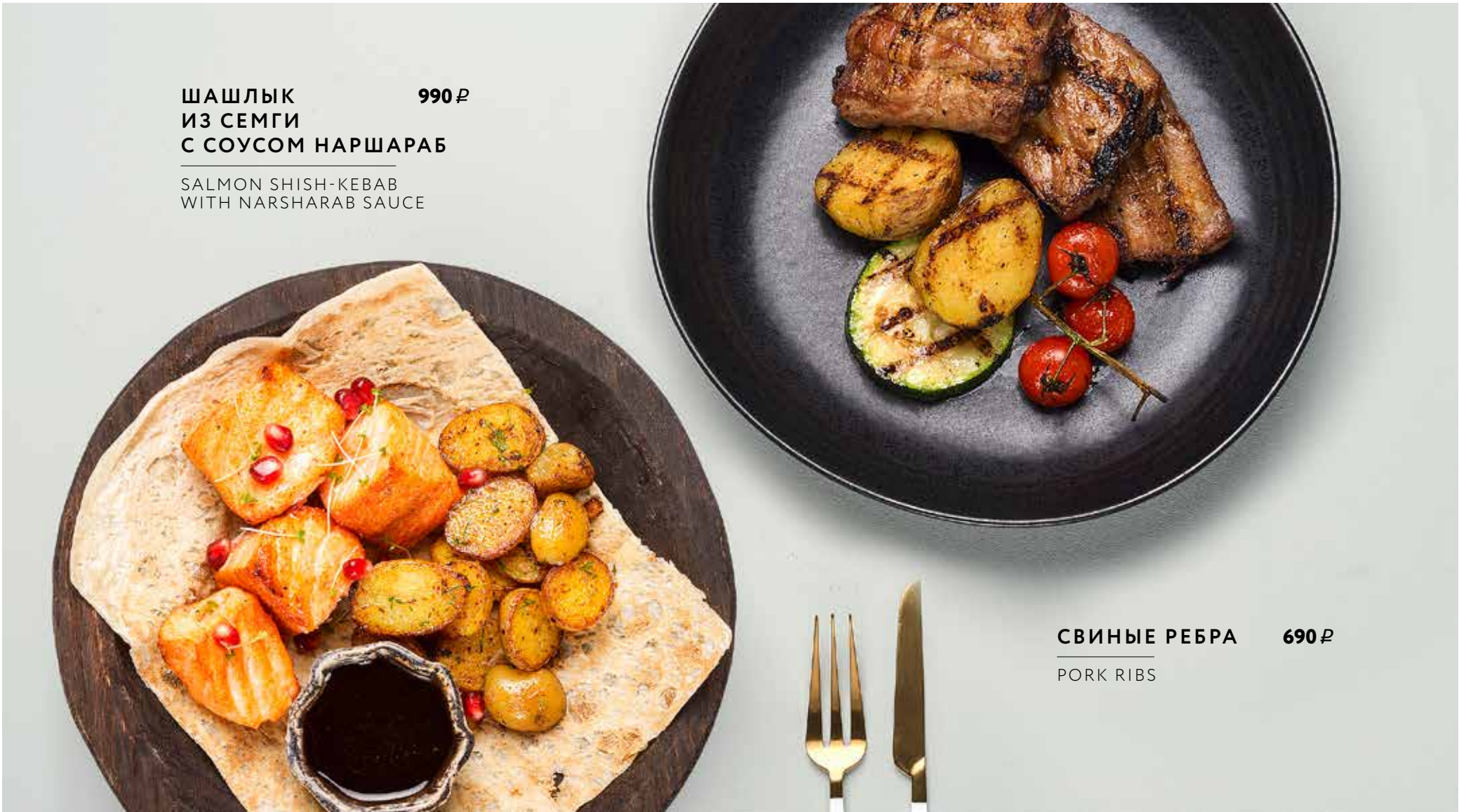
590 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ ИНДЕЙКИ**
TURKEY SHISH-KEBAB

490 Р

**ШАШЛЫК
ИЗ СЕМГИ
С СОУСОМ НАРШАРАБ**
SALMON SHISH-KEBAB
WITH NARSHARAB SAUCE

990 Р



СВИНЫЕ РЕБРА
PORK RIBS

690 Р

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ИНДЕЙКИ
С СЫРОМ В ЛАВАШЕ**
TURKEY LULAH KEBAB
WITH CHEESE
IN PITA BREAD

550 Р



**ШАШЛЫК
ИЗ ОСЕТРИНЫ**
STURGEON SHISH-KEBAB

1390 Р

**ДОРАДО
НА УГЛЯХ**
COAL GRILLED DORADO

790 Р

**СИБАС
НА УГЛЯХ**
COAL GRILLED
SEA BASS

790 Р





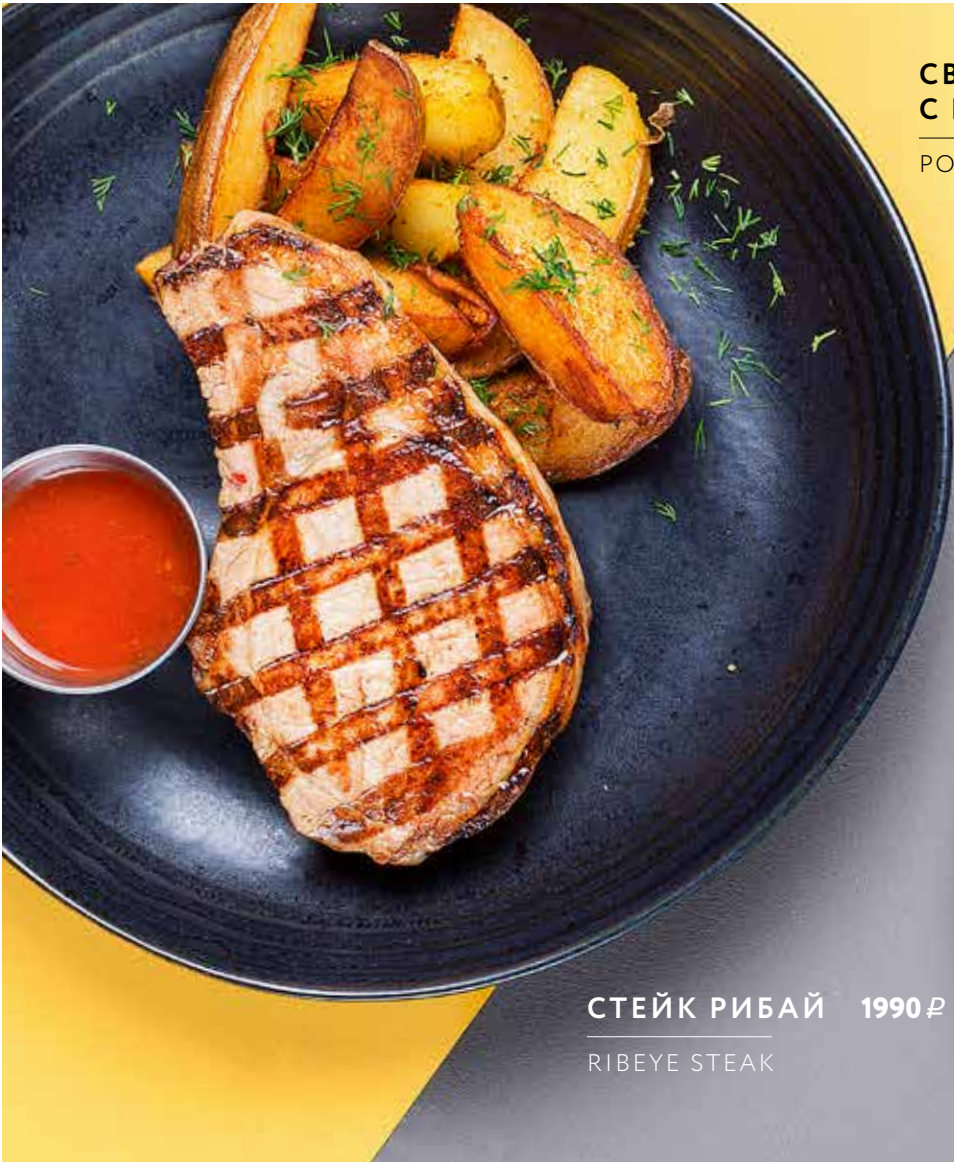
СТЕЙК БАВЕТ 890 Р
BAVETTE STEAK



СТЕЙК
ПИКАНЬЯ 790 Р
PICANHA STEAK



ВЫРЕЗКА
ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ 900 Р
GRILLED CALF
TENDERLOIN



СТЕЙК РИБАЙ 1990 Р
RIBEYE STEAK



СВИНАЯ КОРЕЙКА
С КАРТОФЕЛЕМ 790 Р
PORK LOIN WITH POTATOES



СТЕЙК МАЧЕТЕ 990 Р
MACHETE STEAK



СОУСЫ

Sauces

НАРШАРАБ 80 Р
гранатовый соус
NARSHARAB
pomegranate sauce

САЦЕБЕЛИ 80 Р
пряно-острый томатный
грузинский соус
SATSEBELI
spicy Georgian tomato sauce

ТКЕМАЛИ 80 Р
грузинский соус из алычи
TKEMALI
Georgian cherry plum sauce

ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ 80 Р
соус свит чили с добавлением
корня имбиря и сока лайма

GINGER AND GARLIC
sweet chili sauce with addition
of ginger and lime juice

МАЦОНИ 80 Р
традиционный
кисломолочный продукт
MATZOON
traditional fermented milk product

СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ 80 Р
sour cream
with garlic

НЬЮ-ЙОРК 80 Р
классический соус для мяса
на основе устричного соуса
и томатов
NEW YORK
classical sauce for meat based
on oyster sauce and tomatoes

ЦИЦАКА 80 Р
грузинская аджика
со специями
TSITSAKA
Georgian adjika with spices

ТАРТАР С ДЖОНДОЛИ 80 Р
соус на основе майонеза
с добавлением чеснока,
огурца и джонджоли
TARTAR WITH JONJOLI
mayonnaise based sauce
with addition of garlic,
cucumber and jonjoli

КОПТИЛЬНЯ

Smokery



СТЕРЛЯДЬ 2800 Р
ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ
HOT-SMOKED
STERLET



СВИНЫЕ РЕБРА
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
С БЭБИ-КАРТОФЕЛЕМ
HOT SMOKED PORK RIBS
WITH BABY POTATOES



СКУМБРИЯ
ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ
HOT-SMOKED
MACKEREL

СИБАС ГОРЯЧЕГО 790 Р
КОПЧЕНИЯ
HOT-SMOKED SEA BASS

ХЛЕБ

Bread



ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА
TANDYR LAVASH
110 Р

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
(БЕЛЫЙ/ЧЕРНЫЙ)
HOME-BAKED BREAD
(WHITE/BLACK)
150 Р

АРМЯНСКИЙ
ЛАВАШ
ARMENIAN LAVASH
90 Р

ГАРНИРЫ

Sides

**ПРИПУЩЕННЫЙ
ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ** 330 Р
SIMMERED SPINACH WITH WHITE BEANS



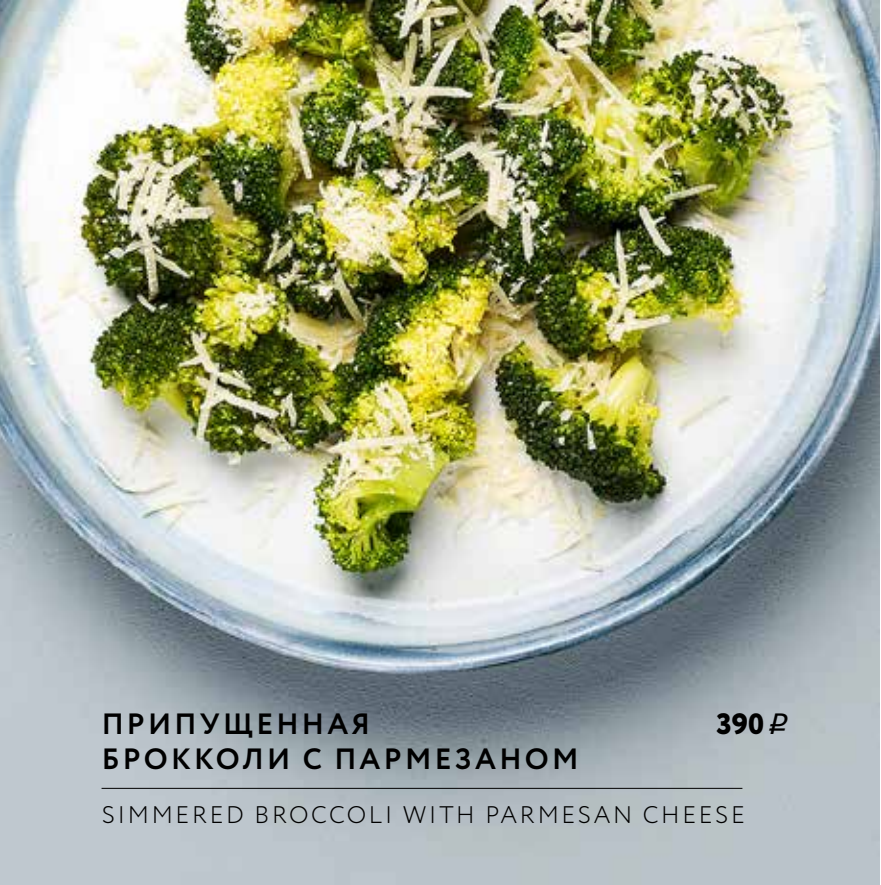
БУЛГУР С ОВОЩАМИ 290 Р
BULGUR WITH VEGETABLES

**ГРЕЧА
С ТИМЬЯНОМ
И ЧЕСНОКОМ** 150 Р
BUCKWHEAT
WITH THYME
AND GARLIC

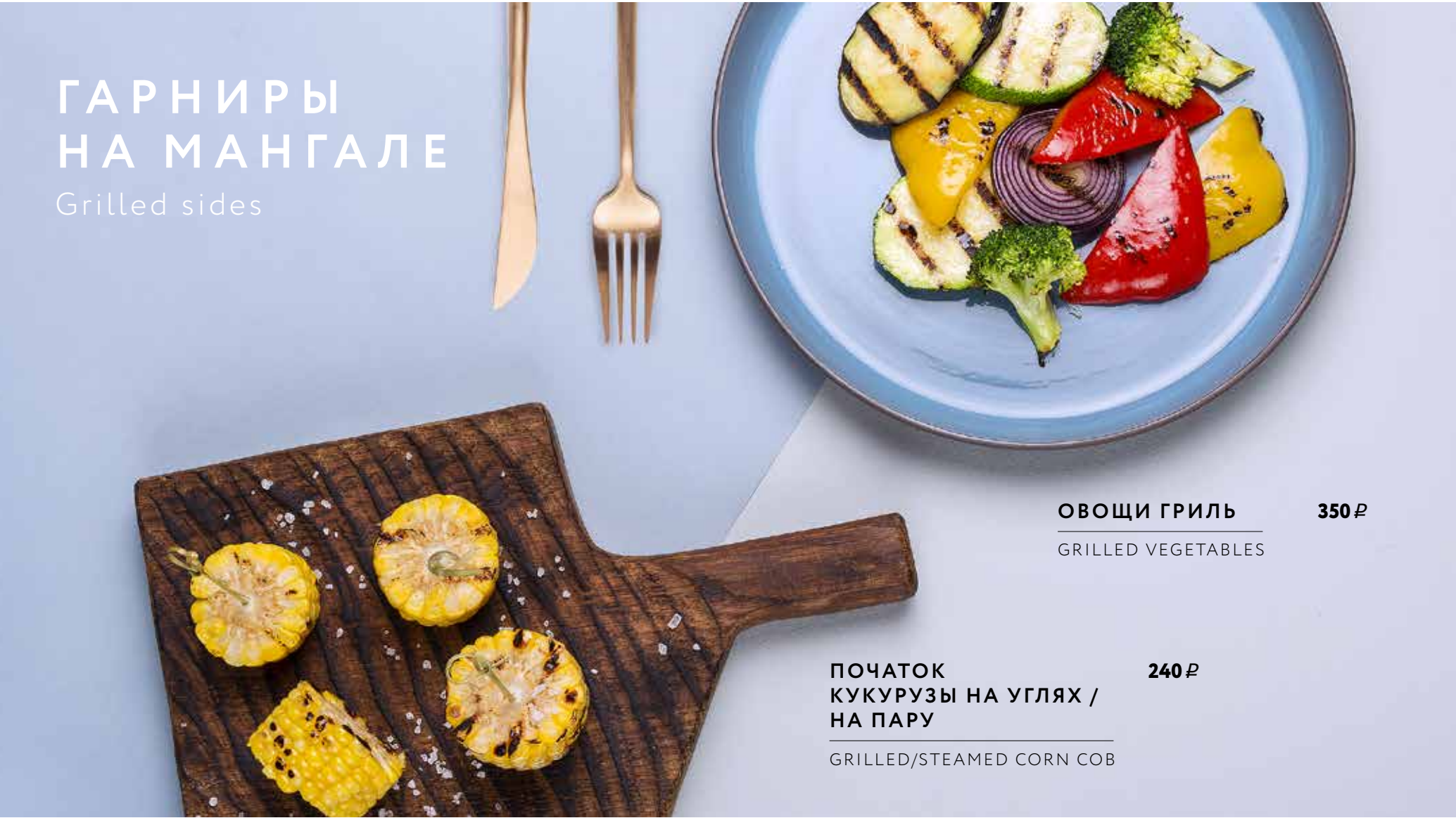


БЭБИ-КАРТОФЕЛЬ 190 Р
BABY-POTATOES
**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ** 150 Р
MASHED POTATOES

**КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ
И ДЖОНДЖОЛИ** 290 Р
POTATOES WITH MUSHROOMS
AND JONJOLI



**ПРИПУЩЕННАЯ
БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ** 390 Р
SIMMERED BROCCOLI WITH PARMESAN CHEESE



ГАРНИРЫ НА МАНГАЛЕ

Grilled sides

ОВОЩИ ГРИЛЬ 350 Р
GRILLED VEGETABLES

**ПОЧАТОК
КУКУРУЗЫ НА УГЛЯХ /
НА ПАРУ** 240 Р
GRILLED/STEAMED CORN COB

ДЕСЕРТЫ

Desserts

«ЮНОСТЬ» 490 Р
"YUNOST"

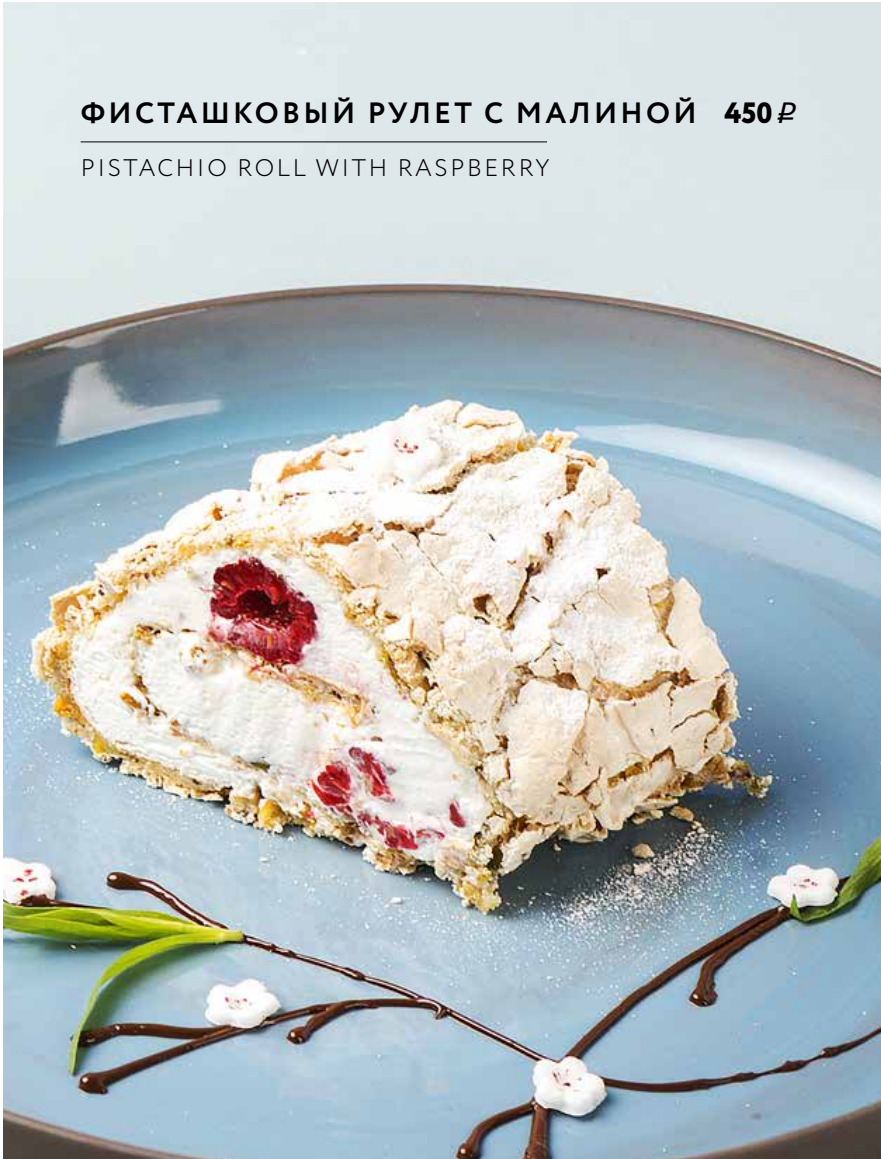


«МЕДОВИК» 290 Р
"MEDOVIK" – HONEY PIE

«НАПОЛЕОН» 370 Р
"NAPOLEON"



«ЗГАПАРИ» 340 Р
ZGAPARI



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ 450 Р
PISTACHIO ROLL WITH RASPBERRY



ПЕЛАМУШИ 250 Р
Виноградный пудинг
PELAMUSHI
Grape pudding

БАНАНОВЫЙ ТОРТ 350 Р
BANANA CAKE



«СМЕТАННИК»
SOUR CREAM CAKE 390 ₺



«КИДОБАНИ»
Шоколадный бисквит с горячим шоколадом внутри.
Подается с ванильным мороженым
KIDOBANI
Chocolate sponge cake with hot chocolate inside. Served with vanilla ice cream 390 ₺



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ
ORANGE PIE 350 ₺



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ
MERINGUE WITH BUTTER CREAM 350 ₺



ЧИЗКЕЙК
С ВИНОГРАДНЫМ ПУДИНГОМ
Десерт из пеламуши и сыра маскарпоне
CHEESECAKE WITH GRAPE PUDDING
Pelamushi and mascarpone cheese dessert 390 ₺



ЧУРЧХЕЛА
Сладость на основе пеламуши
с добавлением фундука
или грецких орехов
CHURCHKHELA
Pelamushi-based dessert
with hazelnuts or walnuts 290 ₺



КАРАМЕЛЬНО-
ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ
CARAMEL AND HAZELNUT CAKE 490 ₺

МОРКОВНО-
МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ
CARROT AND ALMOND CAKE 410 ₺



ЧЕРНИЧНЫЙ
ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ
BLUEBERRY PIE WITH ICE CREAM

390 ₺



МАЦОНИ
С МЕДОМ И ОРЕХАМИ
MATZOON WITH HONEY AND NUTS

290 ₺



ФРУКТОВАЯ ВАЗА
FRUIT VASE

1100 ₺



ВАРЕНЬЕ
В АССОРТИМЕНТЕ
JAM IN ASSORTMENT

МЕД 190 ₺
HONEY

250 ₺



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
CHOUX BUNS

300 ₺



СОРБЕТ
В АССОРТИМЕНТЕ
SORBET IN ASSORTMENT

110 ₺

МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ
ICE CREAM IN ASSORTMENT

110 ₺

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
СЫРНИКИ	144	112	54	220/30/11	1798
СКРЕМБЛ	16	39	2	150/40	419
ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ	20	44	3	270/20	486
ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ	19	61	5	200	642
ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ	32	69	23	200/60	846
ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ	155	180	23	200/60	2332
ОЛАДЫИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ	19	75	35	150/30/30	895
ОВСЯНАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ	27	43	165	300	1156
ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	21	20	93	250	636
ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ И ГРЕЧКИМ ОРЕХОМ	25	23	158	300	937
РИСОВАЯ КАША С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, МАНГОВЫМ СОУСОМ И ГРЕЙПФРУТОМ	9	1	120	300	522
КРУАССАН С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ	28	64	87	140	1031
КРУАССАН С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА	21	49	89	120	884
СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ	73	68	8	210	937
СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ РУЛЕТОМ	64	55	4	210	763
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЫЯ	19	46	1	150/3	498
ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ	19	21	19	180/5	346
ПОНЧКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	16	106	120	250	1501
БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ	16	44	60	170/30/30	70
ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	6	23	55	150/30/30	448
НАПИТКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
КОФЕ ПО-ТБИЛССКИ	1	1	8	60	48
АЙРАНИ	9	17	12	300	234
САЛАТЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ГРИЛЬ-САЛАТ (НА ВЫБОР С ИНДЕЙКОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ)	14/150	34/37	11	240	409/437
«МИМОЗА»	64	61	48	260	998
САЛАТ ИЗ ПОЛБЫ, ШПИНАТА И МАЛИНЫ	13	14	80	160	497
ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУТИ И КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ	9	18	16	300	264
ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ ГУДА	4	22	20	190	291
САЛАТ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	2	11	8	200	135
КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЛБАСКАМИ	4	12	31	270	243
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	2	0	11	250	56
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	6	19	14	270	249

САЛАТЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
САЛАТ С ХРУСТИЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	7	79	49	280	930
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО	3	23	7	110	252
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	24	47	10	230	563
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	36	43	12	245	574
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	21	24	29	220	413
САЛАТ С ЖАРЕНОЙ БАРАБУЛЬКОЙ	4	10	16	240	171
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
СМОРРЕБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ	14	22	22	180	340
СМОРРЕБРОДЫ СО ШПЛОТАМИ	7	35	4	180	358
ПХАЛИУЛОБА	16	108	68	180/60/10	1309
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	6	37	30	200/20	476
АЦЕЦИЛИ	9	116	24	200/2	1172
ДИФЫ	23	59	118	600	1089
ГЕБЖАЛИЯ	39	39	8	150/130/3/1	536
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	7	38	11	200/5	420
САЦИВИ	32	48	6	233	584
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	23	2	108	500	546
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	5	1	21	435	113
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	68	72	5	250/140/10	941
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	38	31	8	100/20/10	463
БАСТУРМА	15	20	0	100/2	240
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	13	10	4	100/30	160
БУЖЕНИНА	20	48	7	160/20	543
РОСТБИФ	30	40	10	530	521
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	19	21	4	110/15	280
ТАРТАР С ГОВЯДИНОЙ И БАСТУРМОЙ	240	51	39	100/24	1572
КАРПАЧЧО ИЗ БАРАНИНЫ С ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА	20	13	2	170/40/40/40	206
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ЖАРЕНЫЙ СЫР С НАДУГИ И ЗЕЛЕНЬЮ	48	43	10	250	621
ЧВИШТАРИ С МЯТНОЙ АДЖИКОЙ	35	41	49	200/30	709
МЧАДИ С СЫРОМ	32	124	102	4/50/160/30	1438
ФАЛАФЕЛЬ С ЛОБИО И СОУСОМ БАЖЕ	12	41	155	150/100/50	1033
АДЖАПСАНДАЛ	6	31	29	260/2	415
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	8	42	138	230/60/40/2	965
ДАМБАЛИ ХАЧО	23	149	134	100/80/150/20	1963
ЖАРЕНЫЙ ТКЕМАЛИ С УТКОЙ	240	51	39	140/100/10	1572
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	24	30	17	180/30/5	430

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ДОЛМА СО СВИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	29	86	15	180/30/5	951
ГЕМРИЕЛИ	23	105	102	350/15	1442
ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	1	2	3	140/50/1/8/2	43
ПАТАРА ХИНКАЛИ С ТЫКВОЙ	5	13	24	140/50/1/8/2	234
ШАВЕРМА	41	25	83	350	724
ХАЧАПУРГЕР	50	88	118	250/120/30	1469
МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
АЧМА	51	74	53	270/180	1082
ПХЛОВАНИ	52	66	53	330	1015
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	73	85	105	500	1480
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЗЛИСО	107	153	106	780	2080
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	73	85	110	500	1480
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	64	77	84	430	1279
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	54	77	84	390	1243
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	58	63	121	440	1281
ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	250	62	84	350	1096
ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ	56	68	47	230	1027
КУБДАРИ ИЗ БАРАНИНЫ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ	72	124	89	250	1756
ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	27	104	138	450	1594
КУТАБЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
С ЗЕЛЕНЬЮ	12	11	51	150/30	349
С БАРАНИНОЙ	22	23	48	150/30	483
С СЫРОМ	29	34	41	150/30	588
С ТЕЛЯТИНОЙ	24	12	48	120/31	395
С КАРТОФЕЛЕМ	11	17	54	150/30	416
ЧЕБУРЕКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
С ОВОЩАМИ И СЫРОМ	23	60	42	200	802
С БАРАНИНОЙ	25	69	48	170	919
С ТЕЛЯТИНОЙ	26	55	46	170	781
СУПЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ	21	34	17	350/35/1	463
БОРЩ	33	26	24	340/30	460
КАБАЧКОВЫЙ СУП-ПЮРЕ	4	22	14	300/15	267
ЧИХИРТМА	76	91	24	340/3	1225
СУП ЦИЦИЛА	104	91	29	400	1350
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ/ГОВЯДИНОЙ	28/41	25/25	17/19	350/2	400/465
СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КОПЧЕНЫМИ БАРАНЬИМИ РЕБРАМИ	6	4	23	350	151
РЫБНЫЙ СУП	65	24	15	400	537
КЮФТА-БОЗБАШ	73	61	45	550/1	1015

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ХАРЧО С МАМАЛЫГОЙ	11	70	59	150/150	910
КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА С ЖАРЕНОЙ ЭЛРДЖИ	23	81	32	200/115/20	951
КУЧМАЧИ	38	48	13	275/10	636
ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	4	74	17	100/160/50/1	755
ДОЛМА С РЫБОЙ	29	29	59	400/80	613
ТРЕСКА С ПАСТОЙ ПИТИМ	49	73	97	120/150/20/15	1241
СУДАК С ФАСОЛЬЮ	49	59	94	350	1102
ЧАХАЛУПИ С БАРАНИНОЙ	65	59	64	350	1045
ЧНАХИ С БАРАНИНОЙ	29	115	24	350/5	1251
ЧКМЕРУЛИ	200	259	13	1 шт./150/2	3187
ЦИЦИЛА	210	244	61	1 шт./60/20/3/10	3283
ЧАХОХБИЛИ	35	32	12	300/2	476
ЧАШУШУЛИ	33	27	13	300/2	429
ЭЛРДЖИ	48	49	136	350/180	1183
МАМАЛЫГА	26	21	101	400/80	700
ОДЖАХУРИ	34	115	45	450	1353
ПЛОВ	35	55	129	370	1148
КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	46	112	57	200/200/40/2	1420
РЫБНЫЕ БИТОЧКИ С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ	43	117	71	200/200/40/30	1513
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	33	118	35	400	1321
ХИНКАЛИ СО СВИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	10	13	24	1 шт./100	253
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	11	9	24	1 шт./100	224
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	11	15	24	1 шт./100	277
ТЕЛЯЧЬЯ ЛОПАТКА	88	34	69	1500	1230
БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ	60	64	22	100/150	904
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ	7	80	13	130/100/80	800
ГОВЯЖЬИ РЕБРА С ПОЛБОЙ	70	71	109	1 шт./60/20/3/10	1356
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ САПЕРАВИ	197	243	51	1 шт./150	3174
МЯСО НА КЕЦИ НА ВЫБОР: ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА/КАРЕ ЯГНЕНКА	103	283	92	300/250/150	3330
МАНГАЛ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ	189	293	34	200/137	3529
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	44	28	5	250/170	451
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	46	45	18	200/170	664
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	58	15	17	200/137/2	435
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	44	96	18	200/137	1113
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	63	45	17	200/170	726

МАНГАЛ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	58	51	17	200/137	760
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ С СОУСОМ НАРШАРАБ	40	25	25	200/137	491
ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ	4	11	23	200/137	206
СВИНЫЕ РЕБРА	9	19	24	250/120/80	305
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЫРОМ В ЛАВАШЕ	58	62	53	150/137	1002
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	8	24	18	200/137/2	474
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	37	34	18	150/137	524
ГРИЛЬ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
СТЕЙК БАВЕТ	46	31	19	180/30/1	535
СТЕЙК ПИКАНЬЯ	47	31	21	180/50/30	548
СТЕЙК МАЧЕТЕ	72	71	14	180/120/30	978
СТЕЙК РИБАЙ	71	40	8	240/8/30	678
ДОРАДО НА УГЛЯХ	46	30	18	1 шт./60/60	525
СИБАС НА УГЛЯХ	181	43	18	300/60/30	1179
ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ	50	32	16	200/70	547
ГАРНИРЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ	9	79	62	250/30/1	906
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	6	29	40	200/1	440
БЭБИ-КАРТОФЕЛЬ	4	51	19	200/1	546
ПРИПУЩЕННАЯ БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ	10	13	8	150/15	191
БУЛГУР С ОВОЩАМИ	20	32	92	200	735
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ	6	15	106	150	579
ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ	19	30	95	160	726
ГАРНИРЫ НА МАНГАЛЕ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ НА УГЛЯХ/НА ПАРУ	0	8	0	1 шт./5	75
ОВОЩИ ГРИЛЬ	4	20	17	250	271
КОПТИЛЬНЯ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	180	30	0	1 шт./100	990
СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	74	68	4	1 шт./100	929
СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	74	22	8	1 шт./60	524
ДЕСЕРТЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ПИРОГ С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ	6	26	64	1 шт./150/50/3	514
«НАПОЛЕОН»	333	315	71	180/15	4454
«МЕДОВИК»	39	68	83	130/77/1/1	1106
«ЭГАПАРИ»	48	61	101	130/24/1/1	1144
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	54	62	65	190/3/2/1	1034
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ	74	65	53	110/2/1/1/1	1093
ПЕЛАМУШИ	3	12	13	150/10/3/1	174

ДЕСЕРТЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	9	13	146	120/20/10/30/1	741
«СМЕТАННИК»	35	93	37	1 шт./150/25/5/15/4/1	1128
«ЮНОСТЬ»	48	78	172	538	1587
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ	6	21	46	100/30/1	392
МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ	18	55	93	180/10/1/1	941
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ	10	32	101	180/20/2	727
ЧИЗКЕЙК С ВИНОГРАДНЫМ ПУДИНГОМ	7	69	55	160/10/6/5/1	866
«КИДОБАНИ»	8	41	64	125/7/1/1	661
КАРАМЕЛЬНО-ФУНДУЧНЫЙ ДЕСЕРТ	153	146	79	150/5/5/4/4/1	2244
ЧУРЧЕЛА	5	15	71	1 шт./50/1	446
МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ	7	17	27	225	289
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ	12	90	98	170/50/8	1252
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	0	0	17	130	69
МЕД	0	0	120	150	447
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	2	8	10	50	116
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	0	0	13	50	55
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	5	2	107	1000	462
ХЛЕБ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	9	11	46	110/30	322
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (БЕЛЫЙ/ЧЕРНЫЙ)	4	8	2	150/30	98
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	7	1	40	80/30	193
СОУСЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
НАРШАРАБ	0	0	20	30	82
САЦЕБЕЛИ	0	0	2	30	9
ТКЕМАЛИ	2	0	2	30	16
ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	1	1	18	30	83
МАЦОНИ	1	2	1	30	25
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	1	6	1	30	64
СОУС НЬЮ-ЙОРК	1	0	7	30	31
ЦИЦАКА	0	0	2	30	9
ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ	0	0	16	30	66

ДОСТАВКА DELIVERY



МЫ БУДЕМ РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ
УСЛУГУ БЕСПЛАТНОЙ ДОСТАВКИ
К ВАМ ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС. МЫ
ДОСТАВИМ ЗАКАЗ В ТЕЧЕНИЕ ЧАСА

Вам захотелось вкусного сочного чебурека или кутаб с ароматной зеленью, хачапури от тети Элисо или купат по-мегрельски, а может, наваристого супа кюфта-бозбаш? Но нет времени заглянуть в ресторан? Нет проблем, мы готовы радовать вас вкусной и горячей едой всегда! В любой момент набирайте 906-30-46, и ваши любимые блюда будут доставлены в миг! Доставка осуществляется с 11:00 до 23:00 в радиусе 5 километров от ресторана бесплатно.



Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом и энергетической ценностью блюд находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию.

ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT
+7 (812) 640-16-16

ПРЕЙСКУРАНТ С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ
ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 № 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012)
«ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»,
НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ. ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ
ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА
СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СТАНДАРТ. УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ».

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ
ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ. ДАННОЕ
ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.

THE PRICE LIST WITH CUSTOMER INFORMATION ACCORDING TO THE REQUIREMENTS RUSSIAN GOVERNMENT DECREE
№ 1036 ON VALIDATING THE RULES OF PUBLIC CATERING SERVICES FROM THE 15.08.1997 (04.10.2012 EDITION)
IS ON THE CUSTOMER INFORMATION BOARD. YOUR WAITER WILL BRING IT ON YOUR REQUEST.

PUBLIC CATERING PRODUCTS AND SERVICES PROVIDED MEET THE REQUIREMENTS OF GOST 30390-2013

INTERNATIONAL STANDARD. CATERING SERVICES. PUBLIC CATERING PRODUCTS SOLD
TO THE PUBLIC. GENERAL SPECIFICATION. ALL PRICES ARE IN RUBLES. CASH PAYMENTS IN RUBLES

