



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

• SPECIALITIES OF THE HOUSE.

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

GRILLED / STEAMED SEAFOOD PLATTER

- 7400 ₺ -

• 850/160/60

КРАБ (250 г)
CRAB (250 g)

2500 ₺

ГРЕБЕШКИ (100 г)
SCALLOPS (100 g)

690 ₺

ОСЬМИНОГ (100 г)
OCTOPUS (100 g)

1500 ₺



**ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ
И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ**
Тонкий армянский лаваш со свежими
овощами, обжаренной курицей
и соусом на основе домашнего майонеза
и сацебели

SHAWARMA WITH CHICKEN
AND SATSEBELI SAUCE

420 ₺

• 300/36



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ
SUKHUMI STYLE COFFEE

170 ₺

• 60/1 ШТ.



АЙРАНИ ОТ НАНИ
Традиционный грузинский
кисломолочный напиток с добавлением
свежей зелени, огурцов и соли
AYRAN DRINK BY NANI

170 ₺

• 250



САЛАТ «ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ»
Нежный сыр бри запекается в тесте фило и подается
с миксом салатов, томатами под оригинальной
заправкой из мацони и ягодного пюре

SALAD "PRIANOSTI & RADOSTI"

690 ₺

• 210



ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ
A DOZEN OF FRESH OYSTERS

4999 ₺

• 12 ШТ./10/60/240

УСТРИЦЫ (1 ШТ.)
OYSTERS (1 pc)

450 ₺

• 1 ШТ./60/20/10

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

Хрустящий багет, томаты, базилик, чеснок, оливковое масло и соус сацебели

BRUSCHETTA WITH TOMATOES

140 Р

195/5

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ

Хрустящий багет, креветки и соус на основе авокадо

BRUSCHETTA WITH SHRIMP

220 Р

100

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Хрустящий багет, лосось шеф-посола, огурцы и сметанно-чесочный соус

BRUSCHETTA WITH SALMON

240 Р

135

АССОРТИ БРУСКЕТТ ASSORTED BRUSCHETTAS

- 480 Р -

135/95/5/100



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES
AND COOKING HERBS

450 Р

395



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Рубленое филе тунца с томатами конкассе и красным луком с заправкой из оливкового масла, соусов ворчестер и табаско с кинзой

TUNA TARTARE

660 Р

150/15/8/2



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Свежая мраморная говядина, лук-шалот, каперсы, бастурма и соус на основе болгарского перца, сладкого чили, чеснока. Блюдо украшается копченым сыром, джонджоли и подается с мчади

BEEF TARTARE

630 Р

118/8/1



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Свежий лосось, каперсы, авокадо, красный лук. Заправляется оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Блюдо подается с хлебом «Бурже»

SALMON TARTARE

650 Р

120/40/10/1

БУЖЕНИНА

Маринованная свинина, шпигованная чесноком и морковью и запеченная в специях и пиве

COLD BOILED PORK

480 Р

80/24/12/20/14

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Курица начиняется шпинатом, кинзой и чесноком и в виде рулета запекается со специями

CHICKEN ROLL

390 Р

80/24/12/20/14

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

BOILED BEEF TONGUE

390 Р

100/30/2

РОСТБИФ

ROAST BEEF

440 Р

90/10/10/3/3



АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК
ASSORTED MEAT STARTERS

1990 Р

466



САЦИВИ

Куриное филе в соусе из грецких орехов и куриного бульона под острым ореховым маслом

SATSIVI

450 Р

230



АССОРТИ ПХАЛИ

Традиционная грузинская закуска из овощей, перетертых с грецким орехом с добавлением аджики

ASSORTED PKHALI

350 Р

150/3/2



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE /
ARUGULA AND PARMESAN

690 Р

118/1/8



БАСТУРМА PASTIRMA

80/24/12/20/14

470 Р



АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Пармезан, таледжио, пекорино романо и горгонзола. Подаются с сезонными ягодами и медом

ASSORTED EUROPEAN CHEESES

990 Р

210



АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Молочный сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, молочный чечил, копченый чечил. Подаются со свежим виноградом и вареньем

ASSORTED HOMEMADE CHEESES

550 Р

280



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH POTATOES

100/100/25/10 **370₽**



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ
Слайсы обжаренных баклажанов, паста на основе грецких орехов, свежей зелени и красной аджики
GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

520₽
187



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ
EGGPLANT SPREAD HOME-STYLE

350₽
150/60/1



АССОРТИ СОЛЕНИЙ
ASSORTED PICKLES

620₽
665



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК
ANTIPASTI

560₽
155



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
BEETROOT SPREAD

190₽
150/30/2

САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

- 470 Р -

🍴 260/2

Салат из обжаренных баклажанов, томатов, сливочного сыра под заправкой из сладкого соуса чили со свежей зеленью и семенами кунжута и подсолнечника



ПОЛЕЗНЫЙ МИКС
ИЗ СВЕЖЕЙ
ЗЕЛЕНИ

САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Томаты, огурцы, зелень, имеретинский сыр, яйцо, сванская соль под заправкой из оливкового масла

SALAD WITH FRESH VEGETABLES
AND POACHED EGG

410 Р

🍴 225



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Классический салат из томатов, огурцов, красного лука, молотого грецкого ореха и свежей зелени под уксусной заправкой

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD
WITH NUTS

370 Р

🍴 255



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES

370 Р

🍴 235



ОВОЩНОЙ С ГРЯДКИ

Свежий огурец, редис, куриное яйцо. Заправляется ароматным маслом

VEGETABLE SALAD
FROM THE GARDEN BED

370 Р

🍴 218

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



САЛАТ С КУРИЦЕЙ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Креветки, курица, манго, огурцы, томаты, сельдерей, кунжут, кинза, сладкий чили, апельсиновый и лимонный фреш

THAI STYLE SALAD WITH CHICKEN

620 ₽

🍴 220



САЛАТ С ТРЕСКОЙ

Треска, обжаренная в панировке, картофель, томаты, красный лук, микс салатов под медово-горчишной заправкой

SALAD WITH COD

440 ₽

🍴 260



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, руккола, пармезан, томаты черри под заправкой из оливкового масла и крем-бальзамика

ARUGULA WITH SHRIMPS

550 ₽

🍴 184

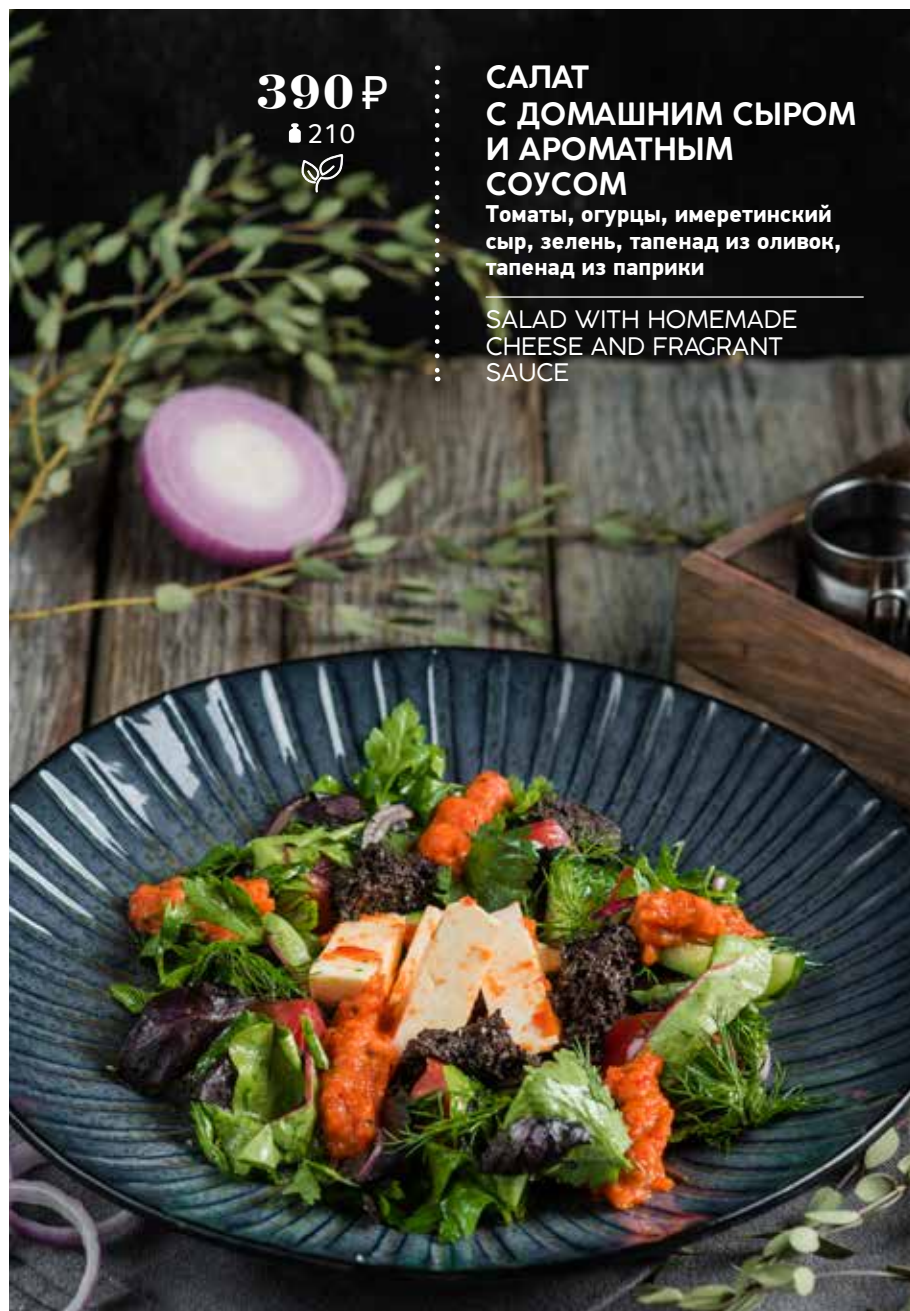


САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN / SHRIMPS

490 / 670 ₽

🍴 240/196



390 ₽

🍴 210

САЛАТ С ДОМАШНИМ СЫРОМ И АРОМАТНЫМ СОУСОМ

Томаты, огурцы, имеретинский сыр, зелень, тапенад из оливок, тапенад из паприки

SALAD WITH HOMEMADE CHEESE AND FRAGRANT SAUCE



ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ / БАРАНИНОЙ (НА ВЫБОР)

Цукини, баклажаны, болгарский перец, обжаренные на мангале, подаются с сельдереем, луком, свежей зеленью и заправляются сванской солью и оливковым маслом

GRILLED SALAD WITH TURKEY OR MUTTON (OF YOUR CHOICE)

420 ₽

🍴 240

«ОЛИВЬЕ» ПО-ДОМАШНЕМУ

Колбаса, запеченные овощи, яйцо, зеленый горошек, маринованные и свежие огурцы под заправкой из домашнего майонеза и фенхеля

HOME-STYLE RUSSIAN SALAD

360 ₽

🍴 222/2



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Сельдь, запеченные овощи, яйцо под заправкой из домашнего майонеза

DRESSED HERRING

380 ₽

🍴 200/2



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Курица, салат айсберг, копченый сулугуни, томаты, гренки из багета под сырно-ореховой заправкой

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

480 ₽

🍴 248

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• HOT STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND



КУСОЧКИ
ЗАПЕЧЕННОГО
СЫРА СУЛУГУНИ

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ
С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ

FRIED SULUGUNI CHEESE
WITH TOMATOES AND SPINACH

- 450 Р -

345

Сыр сулугуни,
шпинат,
сыр надуги,
томаты,
болгарский перец

НА ПОДУШЕЧКЕ
ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ



ЛОБИО «ЖАРКАЛИЯ»
Красная фасоль, лук, томаты,
свежая зелень, красная аджика,
абхазские специи

KNARKALIA LOBIO

390 Р

200/40/25/4



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

Виноградный лист начиняется фаршем
из баранины с добавлением риса, свежей
зелени, чеснока и абхазских специй

DOLMA WITH MUTTON

560 Р

200/30/4



АДЖАПСАНДАЛ

Баклажаны, томаты, картофель,
болгарский перец,
свежая зелень, абхазские специи

AJAPSANDAL

450 Р

230/40/2



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ
HOME-STYLE PIE WITH POTATO AND SULUGUNI CHEESE

420 Р
350/15



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
Открытый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни, домашнего сыра, куриного яйца и сливочного масла
ADJARIAN STYLE KHACHAPURI

470 Р
445



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Закрыва́тый пирог из сдобного теста с двойной начинкой из сулугуни и домашнего сыра
MINGRELIAN STYLE KHACHAPURI

490 Р
500



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
Закрыва́тый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни и домашнего сыра
IMERITIAN STYLE KHACHAPURI

420 Р
440



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
Закрыва́тый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни, домашнего сыра и отварного куриного яйца
GURIAN STYLE KHACHAPURI

420 Р
390



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ
Открытый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни (молочного и копченого) и домашнего сыра
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

480 Р
510



АЧМА
Слоеный пирог из пресного теста и сыра сулгуни.
Блюдо подается с мацони

ACHMA

380 ₺
🍴 280/200



ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ
Классические вареники с начинкой из картофельного пюре и специй. Блюдо подается со сметаной и жареным луком

DUMPLINGS WITH POTATOES

290 ₺
🍴 180/20/50



КУТАБЫ С СЫРОМ
Тонкое тесто с начинкой из сулгуни и домашнего сыра, а также тархуном или мятой на выбор. Блюдо подается с соусом мацони

QUTABS WITH CHEESE

300 ₺
🍴 130/30

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ
Тонкое тесто с начинкой из картофеля, свежей зелени и специй. Блюдо подается с соусом мацони

QUTABS WITH POTATOES

290 ₺
🍴 120/30

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ
Тонкое тесто с начинкой из баранины или телятины, свежей зелени и специй

QUTABS WITH MUTTON / VEAL

350 ₺
🍴 122/30

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ
Тонкое тесто с начинкой из свежей зелени и специй

QUTABS WITH COOKING HERBS

290 ₺
🍴 160/30



ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ
Хрустящее сдобное тесто с начинкой из телятины, свежей зелени и специй

CHEBUREK WITH VEAL

350 ₺
🍴 180

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ
Хрустящее сдобное тесто с начинкой из баранины, свежей зелени и специй

CHEBUREK WITH MUTTON

360 ₺
🍴 160

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ
Хрустящее сдобное тесто с начинкой из сулгуни и домашнего сыра

CHEBUREK WITH CHEESE

300 ₺
🍴 200



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Красная фасоль, лук, свежая зелень, красная аджика, абхазские специи. Блюдо подается с мчади и капустой по-гурийски

MINGRELIAN STYLE LOBIO

380 ₺
🍴 210/90/40/2



ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ / С ЛОСОСЕМ
ZUCCHINI PANCAKES / WITH SALMON

290 / 650 ₺
🍴 120/60/30/1

СУПЫ

• SOUPS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

CREAM OF PUMPKIN SOUP

- 390 Р -
🕒 350

Нежный крем-суп из запеченной тыквы, моркови, лука и с добавлением сливок



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ

Куриный бульон с добавлением шампиньонов, куриной грудки, моркови, лука, перепелиного яйца и специй

HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST AND MUSHROOMS

350 Р
🕒 300/50/
2 шт./1/1



ТАЙСКИЙ СУП «ТОМ ЯМ» С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, томаты черри, шампиньоны, галангал, перец чили, кокосовое молоко, рис

THAI SOUP TOM YUM WITH SHRIMPS

🔥 590 Р
🕒 330/100/8

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ
 Томаты, рис, говядина, свежая зелень, красная аджика, сельдерей, абхазские специи
 KHARCHO WITH BEEF

550 Р
 360/2



ТОМАТНЫЙ СУП
 Томаты, картофель, болгарский перец, чеснок, сельдерей, красная аджика
 TOMATO SOUP

350 Р
 300



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
 Брокколи, шпинат, морковь, лук, сливки
 CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE

420 Р
 360



БОРЩ
 Говядина, капуста, свекла, картофель, морковь, лук, чеснок. Блюдо подается со сметаной и пампушкой
 BORSCH

390 Р
 350/50/40/40/2



УХА
 Лосось, треска, картофель, томаты черри, лук порей. Суп можно приготовить со сливками
 FISH SOUP

450 Р
 340

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ
GALI STYLE TSITSILA

- **790 Р** -
1 шт./450/30/80/5



ЧАШУШУЛИ
Телятина, томаты, паприка, красная аджика, лук, абхазские специи
CHASHUSHULI

590 Р
300/2



СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ
Обжаренные кусочки свиной шеи, тушеные с луком, аджикой и томатами
GEORGIAN STYLE SOLYANKA

510 Р
300/30/2



ЧКМЕРУЛИ
Цыпленок, приготовленный по старинному грузинскому рецепту. Подается под сметанно-чесночным соусом
CHKMERULI

760 Р
450/150

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ПОДАЕТСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И МАЛОСОЛЬНЫМИ
ОГУРЦАМИ**

**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ
ОТ ПЕТРОВНЫ**
Сочные котлеты из свиного и говяжьего фарша, лука, моркови, куриного яйца, свежей зелени и специй. Блюдо подается с картофельным пюре и малосольными огурцами

HOME-STYLE CUTLETS
BY PETROVNA

550 Р
🕒 180/200/30/6



**КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ /
ИНДЕЙКИ С ПЮРЕ**
Нежные котлеты из индейки или курицы с добавлением сливок, яйца и специй. Блюдо подается с картофельным пюре и малосольным огурцом

CHICKEN OR TURKEY CUTLETS
WITH MASHED POTATOES

**430 /
490 Р**
🕒 140/150
🕒 145/200/30/10



КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ С КУСКУСОМ
Капуста, грибы, жареный лук, чеснок, болгарский перец, брокколи, кускус

CABBAGE CUTLETS WITH COUSCOUS

450 Р
🕒 150/150/40



**ЯГНЕНОК
С ЧЕЧЕВИЦЕЙ**
Мякоть ягненка, тушенная с овощами. Подается с чечевицей и яйцом пашот

LAMB STEW WITH LENTILS

690 Р
🕒 443



**ПОДАЕТСЯ
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ**

**ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ
ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ (НА ВЫБОР)**
Баранина, рис, морковь, лук, чеснок, специи

PILAF WITH FRESH OR PICKLED
VEGETABLES (OF YOUR CHOICE)

590 Р
🕒 370/70
🕒 370/25/20/20



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ
Баранина, баклажан, болгарский перец, картофель, красная аджика, абхазские специи

MUTTON CHANAKHI

550 Р
🕒 450/2
🔥



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
Нежные котлетки из судака и лосося с добавлением куриного яйца, лука и сливок. Подаются с картофельным пюре и соусом тартар

FISH PATTIES

520 Р
🕒 145/200/40/5



ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ / ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 ШТ.)
Пресное тесто, свежая зелень, чеснок, красная аджика, начинка на выбор

KHINKALI WITH MUTTON / VEAL / PORK-AND-BEEF (1 pc)

110 Р

100



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ
Сочные пельмени с начинкой из свинины и говядины, лука и специй. Блюдо подается с хлебом «Бурже», сметаной и веточкой зеленого лука

SIBERIAN PELMENI

420 Р

260/35/40/3



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
Утка, мед, соус демиглас, картофель, чеснок, тимьян, сливочное масло

DUCK LEG CONFIT

890 Р

200/200/40/1



ДОРАДО / СИБАС В ТОМАТНОМ СОУСЕ
Запеченное филе дорадо или сибаса с картофелем в соусе из томатов, наперсов и оливок

DORADO / SEA BASS IN TOMATO SAUCE

1200 Р

330



КУРИНОЕ ФИЛЕ С БРОККОЛИ
CHICKEN FILLET WITH BROCCOLI

650 Р

350

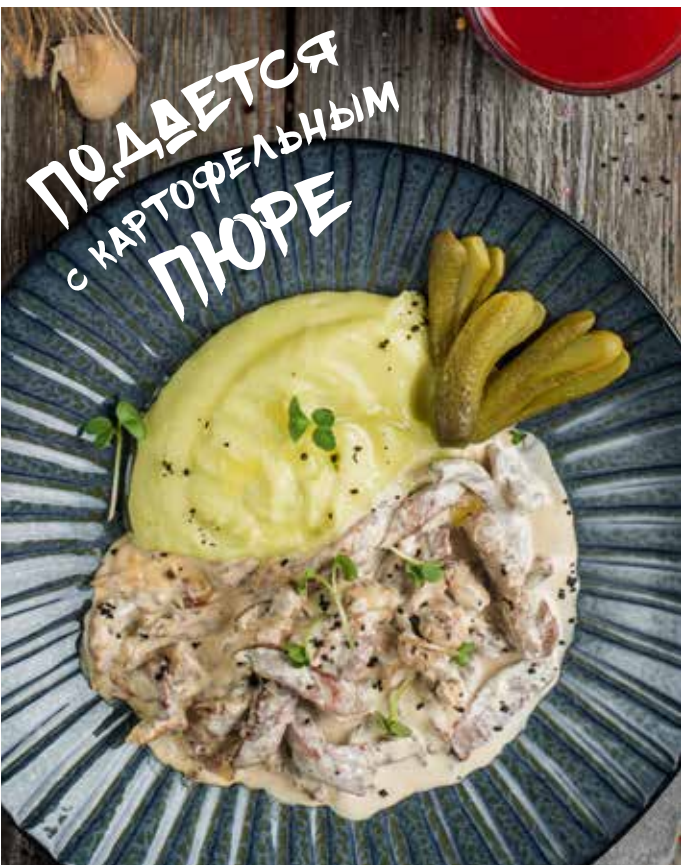


ДОРАДО С КИНОА
Дорадо, киноа, сливки, пармезан, огурцы, чеснок, соус наршараб

DORADO WITH QUINOA

1300 Р

320



БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ
Говядина, сливки, лук, белые грибы, демиглас, картофель, маринованные огурцы

BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS

790 Р

140/200/30/2

ПАСТА И РИЗОТТО

• PASTA & RISOTTO •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

- **990 Р** -
🍴 400

Креветки, гребешки, мидии,
осьминог, томаты, чеснок,
базилик, спагетти



**ТАЛЬОЛИНИ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
Лосось горячего копчения, обжаренный
со шпинатом, чесноком, перцем чили,
лемонграссом и сливками, паста
TAGLIOLINI WITH SMOKED
SALMON IN CREAMY SAUCE

690 Р
🍴 340



«КАРБОНАРА»
Бекон, куриное филе, сливки, пармезан, спагетти
CARBONARA

630 Р
🍴 360



СПАГЕТТИ «ПОМИДОРНИ»
Томаты, пармезан, базилик, чеснок,
оливковое масло, спагетти
SPAGHETTI POMIDORINI

490 Р
🍴 330/2



РИЗОТТО С ГРИБАМИ
Шампиньоны, вешенки, сливки,
лук, белое вино, пармезан, рис
MUSHROOM RISOTTO

590 Р
🍴 325/3

ГРИЛЬ / МАНГАЛ

• GRILL / CHARCOAL GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ДОРАДО / СИБАС
DORADO / SEA BASS

- **790 Р** -
300/70



СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK

2490 Р
270/30/2



СТЕЙК БАВЕТ
BAVETTE STEAK

990 Р
200



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
TIGER SHRIMPS

1650 Р
220/100/4



**СВИНЫЕ РЕБРА
С КАРТОФЕЛЕМ**
PORK RIBS
WITH POTATOES

690 Р
150

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



**АССОРТИ
ИЗ БАРАНИНЫ**
ASSORTED MUTTON

- 1560 Р -
⚡ 385/165/30/2



КАРТОФЕЛЬ : **190 Р**
POTATO ⚡ 100/2



БАКЛАЖАН : **250 Р**
EGGPLANT ⚡ 180/2



ТОМАТ : **250 Р**
TOMATO ⚡ 160/2



ПАПРИКА : **190 Р**
PAPRIKA ⚡ 150/2



**ШАШЛЫКИ
SHISH-KEBAB**

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ **770 Р**
VEAL ⚡ 197/165/30/2

ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА **790 Р**
RACK OF LAMB ⚡ 240/165/30/2

ИЗ СВИНИНЫ **650 Р**
PORK ⚡ 200/165/30/2

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА **560 Р**
CHICKEN LEG QUARTER ⚡ 180/165/30/2

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА **790 Р**
LAMB FILLET ⚡ 200/165/30/2

ИЗ ЛОСОЯ **990 Р**
SALMON ⚡ 145/132/35/3



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ : **690 Р**
MUTTON LULAN KEBAB ⚡ 150/165/30/2



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ : **560 Р**
CHICKEN LULAN KEBAB ⚡ 150/165/30/2

ГАРНИРЫ

• GARNISH •

ПОЛИТ АРОМАТИЧНЫМ
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

CORN EAR

- 210₽ -

1 ШТ.



**КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ**
POTATOES FRIED
WITH MUSHROOMS

420₽

270/2



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
И ПАРМЕЗАНОМ**
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL
AND PARMESAN

190₽

130



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ
GRILLED / STEAMED VEGETABLES



450₽

200



ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ
FRIED BROCCOLI WITH PARMESAN

230₽

150/10



РИС ОТВАРНОЙ
BOILED RICE

180₽

150/1

БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



ГРЕЧА ОТВАРНАЯ С ГРИБАМИ
BOILED BUCKWHEAT WITH MUSHROOMS

350 ₽
1200



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

180 ₽
200/3



МИНИ-КАРТОФЕЛЬ
BABY POTATOES

280 ₽
150/2



СПАРЖА
ASPARAGUS

650 ₽
120



ХЛЕБ «БУРЖЕ»
BOURGES BREAD

120 ₽
50



ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА
LAVASH COOKED IN TANDOOR

110 ₽
110/30

ЧИАБАТТА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ
CIABATTA WITH GARLIC SAUCE

190 ₽
1 ШТ./30



АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ
ARMENIAN LAVASH

110 ₽
30



ФОКАЧЧА С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ
FOCACCIA WITH PROVENCE HERBS

180 ₽
200



СОУСЫ • SAUCES

САЦЕБЕЛИ SATSEBELI	90 ₽ 30	ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ GINGER GARLIC	110 ₽ 30
ТКЕМАЛИ TKEMALI	90 ₽ 30	ТРЮФЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ TRUFFLE CREAM	120 ₽ 30
ЧЕСНОЧНЫЙ GARLIC	90 ₽ 30	СПАЙСИ SPICY	130 ₽ 30
ЦИЦАКА TSITSAKA	90 ₽ 30	МАЦОНИ MATSONI	130 ₽ 30
ТАРТАР С ДЖОНДЗОЛИ TARTAR WITH DZHONDZHOLI	90 ₽ 30	NY NY NY	150 ₽ 30
НАРШАРАБ NARSARAB	110 ₽ 30		

ДЕСЕРТЫ

• DESSERTS •

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS

- 1200 Р -

1000/3



ТРАДИЦИОННЫЙ
ДОМАШНИЙ
ЙОГУРТ

МАЦОНИ С МЕДОМ
И ОРЕХАМИ
Домашняя простокваша
с добавлением меда и грецких орехов
FERMENTED MILK
WITH HONEY AND NUTS

290 Р
230



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ICE-CREAM IN ASSORTMENT

95 Р
50



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА
С ЧЕРНОСЛИВОМ
Пирог из творога и чернослива.
Подается со сметаной
BAKED PUDDING WITH PRUNES

290 Р
200/30/1



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ
SORBET IN ASSORTMENT

95 Р
50

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
Воздушный рулет из безе с фисташками, малиной и ванильным кремом
PISTACHIO ROLL

470 Р
110/2/1/1/1



«ЗГАПАРИ»
Медово-шоколадный десерт с нежным сметанным кремом
ZGAPARI

370 Р
130/5/5/1



«МЕДОВИК»
Воздушный медовый бисквит с легким сметанным кремом
HONEY CAKE

370 Р
130/15/7/1



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ
Воздушное безе и сливочный крем. Украшается свежей клубникой, ягодным соусом и слайсом из миндаля
MERINGUE WITH BUTTER CREAM AND BERRY SAUCE

370 Р
120/30/15/10/1



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
Морковно-ореховые бисквитные коржи с добавлением корицы и прослойками крема на основе сливочного сыра
CARROT CAKE

360 Р
150/15/5/6/1/5/5



«ТИРАМИСУ»
Пропитанное кофе и ликером «Калуа» печенье «Савоярди» с кремом на основе сыра маскарпоне
TIRAMISU

370 Р
120/5



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»
Шоколадный бисквит с начинкой из теплого шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого
CHOCOLATE BOX

390 Р
125/30/10/2



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК
Бисквитный чизкейк со сливочным кремом. Украшается клубникой и поливается клубничным сиропом
CLASSIC CHEESE CAKE

360 Р
160/15/1



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ
Шоколадно-банановый торт с добавлением сгущенного молока, заварного крема и свежего банана
CHOCOLATE AND BANANA CAKE

380 Р
140/35/5/3/1



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
Воздушные заварные булочки со сливочным кремом. Подаются с шоколадным соусом
CHOUX PASTRY BUNS

290 Р
100/30



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ
в ассортименте
ASSORTED HOMEMADE JAM

260 Р
150



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ
Вареники с начинкой из вишни и сахара. Блюдо подается со сметаной
VARENIKI WITH CHERRY

290 Р
190/30



ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ / С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
Национальная сладость из виноградного сока, на выбор: с грецким орехом или фундуком
CHURCHKHELA WITH HAZELNUT / WALNUTS

290 Р
50/8/1



«СМЕТАННИК»
Сметанный бисквит, пропитанный клубничным сиропом с перетертой клубникой. Украшается белым шоколадом и ягодами
SOUR CREAM CAKE

410 Р
176



«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»
Воздушное безе с прослойками из чернослива, пропитанного цитрусовым сиропом, со сливками. Украшается свежей клубникой
RUINS OF COUNT'S CASTLE

390 Р
175



«НАПОЛЕОН»
Домашний торт из слоеных коржей, пропитанных нежным заварным кремом
NAPOLEON

380 Р
180/15/1

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА					
Плато из морепродуктов на гриле	850/160/60	348	47	25	1914
Плато из морепродуктов на пару	850/160/60	348	47	25	1914
Краб	250	40	9	0	241
Гребешок	100	18	2	3	105
Осьминог	100	15	1	2	82
Шаверма «Сацибели»	300/36	33	56	49	830
Салат «Пряности & Радости»	210	21	35	65	659
Айрани от Нани	250	6	12	11	179
Кофе по-сухумски	60/1 шт.	2	5	21	137
Устрицы (1 шт.)	1 шт./60/20/10	3	1	11	61
Дюжина устриц	12 шт./10/60/240	30	8	136	735
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ					
Ассорти брускетт	135/95/5/100	36	37	174	1166
Брускетта с томатами	95/5	4	19	24	277
Брускетта с креветками	100	7	10	42	286
Брускетта с лососем	135	13	12	24	259
Сезонные овощи	395	5	1	17	92
Тартар из говядины	118/8/1	27	30	24	468
Тартар из тунца	150/15/8/2	27	31	15	446
Тартар из лосося	120/40/10/1	25	30	25	468
Ассорти мясных закусок	466	124	158	50	2116
Буженина	80/24/12/20/14	19	44	10	512
Куриный рулет	80/24/12/20/14	20	24	8	328
Отварной говяжий язык	100/30/2	24	20	7	307
Ростбиф	90/10/10/3/3	20	4	1	122
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	118/1/8	25	11	6	271
Бастурма	80/24/12/20/14	18	17	8	255
Сациви с курицей	230	34	53	6	641
Ассорти пхали	150/3/2	9	24	11	295
Ассорти европейских сыров	210	44	60	32	837
Ассорти домашних сыров	280	48	50	8	675
Сельдь с картофелем	100/100/25/10	22	34	56	614
Баклажанная икра	150/60/1	6	18	39	337
Рулетики из баклажанов по-грузински	187	9	104	15	1032
Ассорти солений	665	14	5	40	265
Ассорти итальянских закусок	155	5	24	18	306
Свекольная икра	1550/30/2	9	29	59	531
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
САЛАТЫ					
Салат с хрустящими баклажанами	260/2	6	86	35	936
Салат со свежими овощами и яйцом пашот	225	10	19	7	240
Овощной по-грузински со специями	235	2	0	10	51
Овощной с орехами	255	7	20	12	255
Овощной с грядки	218	5	27	7	291
Салат с цыпленком в тайском стиле	220	41	26	42	566
Салат с треской	260	18	19	37	394
Руккола с креветками	184	9	27	7	308
«Цезарь» с креветками	196	12	48	9	519
«Цезарь» с цыпленком	240	32	59	10	701

Салат с домашним сыром и ароматным соусом	210	12	27	8	322
Гриль-салат с бараниной	240	12	39	13	448
Гриль-салат с индейкой	240	15	27	13	357
«Оливье» по-домашнему	222/2	15	42	25	541
«Сельдь под шубой»	200/2	10	38	18	453
Теплый салат с курицей	248	26	35	10	455
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Жареный сулугуни со шпинатом и томатами	345	27	30	7	409
Лобио «Харкалия»	200/40/25/4	16	25	55	511
Долма с бараниной	200/30/4	28	77	23	895
Аджапсандал	230/40/2	7	23	41	395
Домашний пирог с картофелем и сыром	350/15	37	52	107	1046
Хачапури по-аджарски	445	57	68	95	1220
Хачапури по-мегрельски	500	69	78	122	1469
Хачапури по-имеретински	440	58	63	121	1277
Хачапури по-гурийски	390	47	53	95	1042
Хачапури с копченым сыром сулугуни	510	73	77	126	1491
Ачма	280/200	32	43	58	751
Вареники с картошкой	180/20/50	9	23	61	488
Кутабы с картофелем	120/30	9	26	64	524
Кутабы с сыром	130/30	24	49	58	773
Кутабы с бараниной	122/30	19	35	58	624
Кутабы с телятиной	122/30	17	26	58	533
Кутабы с зеленью	160/30	10	26	62	525
Чебуреки с сыром	200	29	88	64	1164
Чебуреки с бараниной	160	18	84	64	1086
Чебурек с телятиной	180	18	84	54	1045
Лобио по-мегрельски	210/90/40/2	28	64	93	1060
Оладьи из цуккини с лососем шеф-посола	120/60/30/1	24	40	33	584
Оладьи из цуккини	120/30/1	24	40	33	584
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
СУПЫ					
Тыквенный крем-суп	350	7	33	36	465
Суп-лапша	300/50/2 шт./1/1	28	42	26	589
Том Ям	330/100/8	14	43	86	786
Харчо с говядиной	360/3	46	37	23	610
Томатный суп	300	6	16	39	320
Крем-суп из брокколи с копченым лососем	360	7	17	4	238
Борщ	350/50/40/40/2	45	51	40	801
Уха	340	34	38	19	557
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
Цицила	1 шт. = 450 г/30/80/5	59	109	68	1485
Чашушули	300/2	37	37	16	547
Чкмерули	450/150	54	119	6	1312
Солянка по-грузински	300/30/2	25	56	11	652
Котлеты от Петровны с пюре	180/200/30/6	35	117	54	1409
Куриные котлеты с пюре	145/200/30/10	27	49	55	770
Котлеты из индейки с пюре	140/150	28	74	49	979
Плов с бараниной	370/70	33	75	152	1449
Плов с бараниной и соленьями	370/25/20/20	35	77	153	1449

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

Ягненок с чечевицей	443	60	80	45	1138
Капустные котлеты с кускусом	150/150/40	18	67	97	1051
Чанахи из баранины	450/2	22	46	34	638
Рыбные котлеты с пюре	145/200/40/5	31	85	51	1096
Хинкали со свиной-говядиной (1 шт.)	1 шт. = 100 г	8	10	28	236
Хинкали с телятиной (1 шт.)	1 шт. = 100 г	10	7	28	217
Хинкали с бараниной (1 шт.)	1 шт. = 100 г	8	9	28	225
Сибирские пельмени	260/35/40/3	5	15	18	230
Утиная ножка	200/200/40/1	128	70	64	1397
Дорадо /сибас в томатном соусе	330	38	29	69	692
Дорадо с киноа	320	184	104	62	1921
Бефстроганов с белыми грибами	140/200/30/2	35	108	55	1344
Куриное филе с брокколи	350	62	28	18	573
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ПАСТА И РИЗОТТО					
Спагетти с морепродуктами	400	33	38	92	842
Тальюлини с копченым лососем в сливочном соусе	340	28	75	62	1033
«Карбонара»	360	62	92	69	1355
«Помидорини»	330/2	23	45	85	833
Ризотто с грибами	325/3	20	46	67	764
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ГРИЛЬ / МАНГАЛ					
Дорадо	300/70	164	27	8	934
Сибас	300/70	164	27	8	934
Рибай	270/30/2	121	90	8	1329
Стейк бавет	200	52	49	3	659
Тигровые креветки	220/100/4	19	18	9	272
Свинные ребра с картофелем	150/50/3/3	28	53	20	670
Ассорти из баранины	385/165/30/2	85	149	39	1837
Картофель	100/2	4	1	31	145
Баклажан	180/2	2	0	9	48
Томат	160/2	1	0	7	34
Паприка	150/2	2	0	9	45
Шашлык из телятины	197/165/30/2	63	39	6	624
Шашлык из каре ягненка	240/165/30/2	54	73	211	1715
Шашлык из свинины	200/165/30/2	43	85	6	960
Шашлык из куриного бедра	180/165/30/2	47	27	7	459
Шашлык из мякоти ягненка	200/165/30/2	45	82	7	940
Шашлык из лосося	145/132/35/3	40	25	46	573
Люля-кебаб из баранины	150/165/30/2	28	88	9	941
Люля-кебаб из курицы	150/165/30/2	45	30	31	577
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ГАРНИРЫ					
Початок кукурузы	1 шт.	9	28	68	562
Жареный картофель с грибами	270/2	10	62	68	858
Картофель фри	130	7	37	43	532
Овощи гриль или на пару	200	18	15	106	633
Жареная брокколи с пармезаном	150/10	5	21	2	217
Рис отварной	150/1	5	0	49	219
Гречка с грибами	200	15	15	71	474
Запеченный мини-картофель	150/2	4	35	37	482

Пюре	200/3	5	33	37	463
Спаржа	120	1	12	4	124
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ХЛЕБ					
Хлеб «Бурже»	50	4	1	21	114
Лаваш из тандыра	110/30	9	4	66	331
Армянский лаваш	110/30	8	1	49	242
Чиабатта с чесночным соусом	1 шт./30	12	11	71	431
Фокачча с пряными травами	200	14	38	105	819
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
СОУСЫ					
Сацибели	30	1	0	2	12
Ткемали	30	0	0	0	2
Чесночный	30	1	6	2	62
Цицака	30	0	0	2	11
Тартар с джонджоли	30	1	18	1	172
Наршараб	30	0	0	21	84
Имбирно-чесночный	30	1	1	8	47
Трюфельно-сливочный	30	19	12	4	205
Спайси	30	1	2	4	36
Мациони	30	1	2	2	27
Соус NY	30	1	0	6	31
Название блюда	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
ДЕСЕРТЫ					
Сезонные фрукты	1000/3	4	2	89	392
Мациони с медом и орехами	230	7	17	41	346
Запеканка с черносливом	200/30/1	29	45	59	759
Мороженое в ассортименте	50	1	4	13	94
Сорбет в ассортименте	50	0	0	15	63
Фисташковый рулет	110/2/1/1/1	5	23	47	415
«Згапари»	130/5/5/1	7	32	85	656
«Медовик»	130/15/7/1	7	32	94	698
Безе со сливочным кремом и ягодным соусом	120/30/15/10/1	6	21	73	505
«Тирамису»	120/5	22	32	47	568
Чизкейк	160/15/1	7	41	47	590
Морковный торт	150/15/5/6/1/5/5	8	46	72	736
«Шоколадная шкатулка»	125/30/10/2	5	40	72	667
Шоколадно-банановый торт	140/35/5/3/1	6	21	58	443
Заварные булочки	100/30	35	60	62	928
Домашнее варенье	150	0	0	111	447
«Сметанник»	176	6	37	97	737
«Графские развалины»	175	5	53	111	982
Вареники с вишней	190/30	7	7	72	384
Чурчхела с фундуком / грецким орехом	50/8/1	5	15	59	416
«Наполеон»	180/15/1	8	54	57	746

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕНО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НЕ ИСПОЛЗУЮТСЯ

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНОСОДЕРЖАЩИХ ЗАКЛОНОВ И ЛАКТОЗЫ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТЫ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ.

ШЕФ-ПОВАР

Ф.И.О. _____

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Ф.И.О. _____

М.П.:

АКЦИИ И СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ

Торты



скидка 
20%
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
20 % DISCOUNT
ON YOUR BIRTHDAY

Женский день
СКИДКА 
до **50%**
ПО ПОНЕДЕЛЬНИКАМ

ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ФОТО.
ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ.
С ПОЛНЫМ АССОРТИМЕНТНЫМ ПЕРЕЧНЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ
НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПРЕЙСКУРАНТ
С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ
ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 N 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012)
«ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», НАХОДИТСЯ
В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

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



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