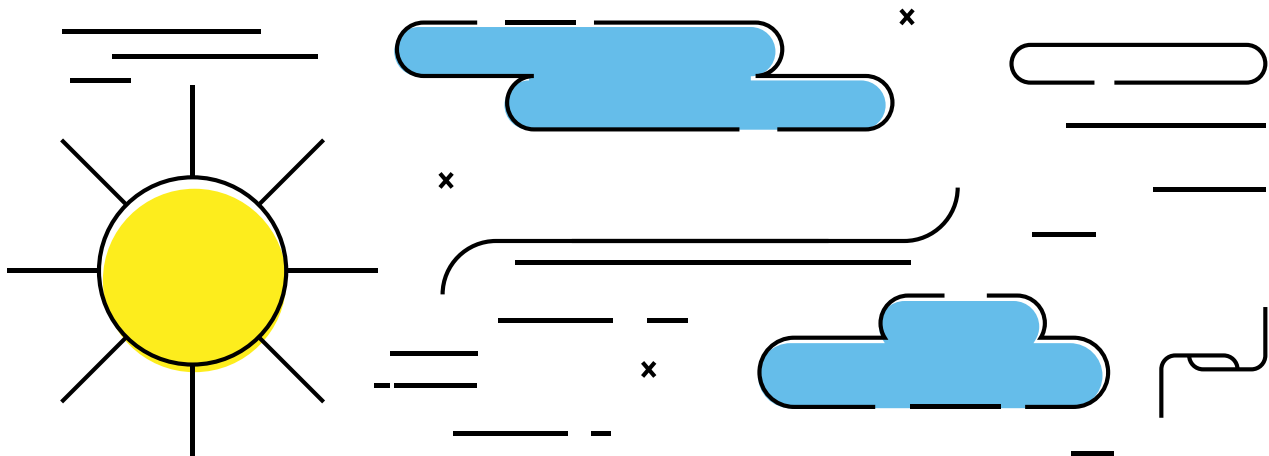


ჭაჭა

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН





АЙРАНИ ОТ НАНИ
NATIONAL GEORGIAN
DRINK AIRANI FROM NANI

Кисломолочный напиток
на основе мацони
со свежей зеленью (зеленый лук,
кинза, укроп, петрушка)
и свежим огурцом.

*(sour milk drink
with Georgian herbs)*

270 гр / **150 ₺**



**МОРС
МАЛИНОВЫЙ
ИЛИ
КЛЮКВЕННЫЙ**
RASPBERRY/
CRANBERRY MORS

Домашний напиток
из протертой малины/
клюквы с сахаром.

Homemade fruit drink

270 гр / **150 ₺**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE SAUTÉED AUBERGINE

Рулеты из обжаренных баклажанов с начинкой из перетертого
грецкого ореха с грузинскими специями.

620 ₽ | 180/5 гр

АЦЕЦИЛИ

220 гр

ATSETSILI (*sautéed aubergine with spices*)

Обжаренные баклажаны с паприкой и репчатым луком, заправленные грецкими орехами, кинзой, зернами граната и абхазскими специями.

520 ₽



АДЖАПСАНДАЛ

AJAPSANDAL

(*traditional georgian vegetable stew*)

Традиционное овощное рагу из тушёных баклажанов с томатами, паприкой, репчатым луком, стручковым перцем и свежей зеленью.

420 ₽

250 гр



ГЕБЖАЛИЯ

GEBJALYA

490 ₽

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из надуги с соусом из мацони и мяты.

345 гр

Parcels of sulgunya cheese filled with georgian cream cheese.



РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

170/80/4 гр

AUBERGINE ROULADE WITH GEORGIAN CREAM CHEESE AND SPINACH SAUCE

Обжаренные баклажаны с начинкой из творога надуги, подаются на сливочном соусе со шпинатом.

450 ₽





**ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
С ТОМАТНЫМ
ВАРЕНЬЕМ**

100/50/30 гр

320 ₽

**ПХАЛИ ИЗ
СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ**

GREEN BEAN PKHALI

Перетертая зеленая стручковая фасоль
с грузинскими специями, грецким орехом и кинзой.

*Georgian dish made with grated
green beans and spices.*

260 ₽

150/11 гр



ПХАЛИ / BEETROOT PKHALI

Перетертые отварные капуста и свекла
с грузинскими специями, грецким орехом и кинзой.

*Georgian dish made with chopped beetroot
and spices.*

150/11 гр / **220 ₽**

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

SPINACH PKHALI

Рубленые листья шпината с грузинскими специями,
перетертым грецким орехом и кинзой.

*Georgian dish made with
chopped spinach.*

150/11 гр

350 ₽



ИКРА ИЗ ГРУНТОВЫХ БАКЛАЖАНОВ С ХРУСТЯЩИМ ЛАВАШОМ

AUBERGINE CAVIAR WITH CRUNCHY
LAVASH (*traditional georgian bread*)

180/85 гр

Перетертые тушеные овощи:
баклажаны, паприка,
томаты, репчатый лук.

320 ₽



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

430 гр / 620₽

SEASONAL VEGETABLES AND HERBS

Свежие огурцы, томаты, зеленый стручковый перец,
редис, кинза, укроп, петрушка, базилик, тархун,
зеленый лук, морская соль.



БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

BALTIC HERRING WITH
GOLDEN POTATOES

100/150/30 гр

Филе сельди с обжаренным
беби-картофелем.

360 ₽

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

420 гр

ASSORTMENT OF HOMEMADE PICKLES

Помидоры с зеленью, красные огурцы,
маринованный перец, зеленые томаты,
джонджоли, маринованный чеснок,
гурийская капуста, малосольные огурцы,
соленая алыча.

680 ₽





САЦИВИ / SATSIVI

Отварная курица под пряным соусом из грецких орехов и грузинских специй.

Boiled chicken in fresh nutty sauce made with georgian spices.

250/3 гр 480 ₽

АССОРТИ ДОМАШНИХ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

GEORGIAN CHEESE PLATE

Нарезанные грузинские сыры: сулугуни, имеретинский, копченый сулугуни, чечил молочный и копченый чечил.

Sulugunya, smoked sulugunya, stringy cheese – creamy and smoked, homemade imeretinskiy cheese

360/8 гр

710 ₽



NEW

СВЕКЛА С ТКЕМАЛИ

180 гр / 320 ₽



МЯСНОЕ АССОРТИ / MEAT PLATTER

Нарезанные тонкими слайсами буженина, отварной говяжий язык, куриный рулет и бастурма.

Boiled salted pork, boiled tongue, chicken roulard, pastrami

1200 ₽

370/50 гр



САЛАТЫ

Salads

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN STYLE SALAD WITH HERBS

Свежие томаты, огурцы, острый стручковый перец,
красный лук, кинза, петрушка, базилик.

360 ₽ | 240 гр

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

GEORGIAN STYLE SALAD WITH NUTS

Свежие томаты, огурцы, острый стручковый
перец, красный лук, кинза,
петрушка, базилик, перетертый
грецкий орех, винный уксус. 270 гр

420 Р



КВЕЛИ С ТОМАТАМИ 210 гр

HOMEMADE CHEESE SALAD WITH
FRESH VEGETABLES AND OLIVE OIL

Свежие томаты с имеретинским сыром, зеленью
и соусом из тархуна и кедровых орехов.

490 Р



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАБАНОМ

250 гр / 420 Р



NEW



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALMON SALAD

Листья салата с томатами, ломтиками сыра сулугуни, обжаренным лососем в соевом соусе и медово-горчичной заправке. Украшается тыквенными семечками.

670 ₽

200 гр

ЗЕЛЕНый САЛАТ С ЭДАМАМЕ

200 гр / 320 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

WARM CHICKEN SALAD WITH SMOKED SULUGUNYA

Листья салата ромейн с ореховой заправкой, свежими томатами, копченым сулугуни и обжаренной курицей на мангале. Посыпается гренками из белого хлеба.

265 гр

599 ₽



САЛАТ С КУКУРУЗОЙ И ЦЫПЛЕНКОМ

270 гр / 350 ₽



NEW

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

CRUNCHY AUBERGINE SALAD

Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны со свежими томатами, кинзой, базиликом и мятой, сливочным сыром, посыпанные кунжутом и семечками подсолнуха.

240 гр

480 ₽

ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ (НА ВЫБОР)

GRILLED SALAD WITH A CHOICE OF TURKEY OR BEEF

Обжаренные на мангале баклажаны, кабачки, красный лук, болгарский перец и стебель сельдерея с добавлением сванской соли, копчёного сыра чечил и мяса индейки или баранины, обжаренного на мангале.

265 гр / 490 ₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ С КИНОА

VEGETABLE SALAD WITH QUINOA

Свежие огурцы и томаты с отварным киноа, листьями мангольда, авокадо, красным луком, с добавлением оливкового масла.

580 ₽

275 гр



СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

HERRING IN «FUR COAT»

Запеченные овощи: свекла, морковь, картофель, выложенные слоями с сельдью и репчатым луком, заправленные домашним соусом и посыпанные куриным яйцом.

320 гр / 280 ₽



ОЛИВЬЕ С ИНДЕЙКОЙ

225 гр / 350 ₽

OLIVIER SALAD WITH TURKEY

Отварные овощи: картофель, морковь со свежими и маринованными огурцами, с припущенным зеленым горошком и отварным филе индейки с добавлением майонеза.



САЛАТ С ДОМАШНИМ СЫРОМ И АРОМАТНЫМ СОУСОМ

245 гр

HOMEMADE CHEESE SALAD WITH AROMATIC SAUCE

Микс зелени со свежими томатами и огурцами с имеретинским сыром, кнелями из перетёртых маслин с оливковым маслом и запеченного болгарского перца с чесноком.

440 ₽

ЛИСТЯ РУКОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ROCKET LEAVES WITH PRAWNS, TOMATO AND FRESH STRAWBERRIES

Листья руколы с авокадо, томатами и свежей клубникой, обжаренными креветками, посыпанные сыром пармезан, заправленные клубничным соусом.

235 гр/ 720 ₺



ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ

205 гр

320 ₺

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

250 гр / 740 ₺

SMOKED SALMON SALAD WITH AVOCADO

Лосось холодного копчения со свежими томатами, огурцами и авокадо, заправленный ореховой заправкой. Подается с листьями салата в апельсиновом соусе.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers



ЛОБИО ХАРКАЛИЯ

KNARKALIA LOBIO
(BEAN DISH)

Цельная красная фасоль, обжаренная
с репчатым луком, кавказскими специями,
кинзой, томатами, подается с лавашом.

300/30/60 гр | 390 ₽

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ MEGRELIAN LOBIO (GEORGIAN BEAN DISH)

Тушёная фасоль с луком, зеленью и специями.
Подаётся с мчади и гурийской капустой.

360 ₽ | 200/75/30 гр



БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ 430 гр RACHINSKY STYLE AUBERGINE

440 ₽

Обжаренные
баклажаны с томатами.

ШАРИКИ ЭЛАРДЖИ С МЯТНОЙ АДЖИКОЙ / ELARJI BALLS

Круто заваренная каша из кукурузной муки с добавлением сыра сулугуни, формированная в шарики и обжаренная во фритюре, политая вишневым наршарабом. 180/50 гр

340 ₽



КОНФЕТЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ

SWEETMEATS
WITH MUSHROOMS

Конфеты из теста с добавлением шпината и начинкой из белых грибов и шампиньонов. Подаются со сливочным соусом и козьим сыром.

740 ₽
220 гр



ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА 540 ₽ С ОЛАДЬЯМИ ИЗ ЦУКИНИ 180/40/30 гр CHEF'S SIGNATURE SALTED SALMON WITH COURGETTE FRITTERS

Слабосоленый лосось подается с оладьями из цуккини и сметаной.

ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР С НАДУГИ, С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

330 гр

BAKED CHEESE WITH GEORGIAN
CREAM CHEESE, TOMATO AND HERBS

Сыр сулугуни с томатами и запеченным болгарским перцем, свежим шпинатом, базиликом, кинзой и творогом надуги с красной аджикой.

640 ₺



ПАТАРА ХИНКАЛИ С ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

225 гр / 560 ₺

PATARA KHINKALI WITH PIKE
AND PIKE CAVIAR

Маленькие хинкали из щуки. Подаются со сливочным соусом из шпината и щучьей икрой.

ДОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ / BEEF / PORK DOLMA 150/50/2 гр

Фарш из свинины и говядины с рисом, завернутый в виноградные листья, подается с чесночным соусом.

440 ₺

БАРАБУЛЬКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

BARABULKA (SMALL CRIMEAN FISH)
WITH TKEMALI SAUCE

Жареная барабулька в кукурузной муке,
подается с соусом ткемали.

180/40/4 гр / 780 ₺



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ТАРХУНОМ

MCHADI (CORNBREAD) WITH
SULUGUNYA AND TARRAGON

Лепёшки из кукурузной муки, обжаренные на масле, с сыром сулугуни и соусом сацебели.

150/120/40/5 гр

340 ₺



КУТАБЫ QUTABS

С ЗЕЛЕНЬЮ HERB

Тонко раскатанное тесто, обжаренное на гриле, с начинкой из зелени.

140₽ 1 шт/50 гр

С СЫРОМ CHEESE

Тонко раскатанное тесто, обжаренное на гриле, с начинкой из сыра.

190₽ 1 шт/50 гр

С БАРАНИНОЙ LAMB

Тонко раскатанное тесто, обжаренное на гриле, с начинкой из баранины.

270₽ 1 шт/50 гр

ШАУРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

380/50 гр

CHICKEN DONER KEBAB WITH SATSEBELI SAUCE

Армянский лаваш, мелко нарезанные овощи (капуста, огурцы, томаты), кинза с обжаренной на мангале курицей и домашним соусом.

390₽

С СЫРОМ WITH CHEESE

Тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра, обжаренное во фритюре.

160₽ | 175 гр

С БАРАНИНОЙ WITH LAMB

Тонко раскатанное тесто с начинкой из баранины, обжаренное во фритюре.

280₽ | 165 гр

С ТЕЛЯТИНОЙ WITH VEAL

Тонко раскатанное тесто с начинкой из телятины, обжаренное во фритюре.

280₽ | 165 гр

ЧЕБУРЕК

CHEBUREK
(Traditional georgian pie)





БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Wood oven dishes

КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ KUBDARI WITH LAMB

Сванский пирог с бараниной
и ароматными специями.

380/6 гр | 990 ₽

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО 400 гр

KNACHAPURI BY AUNT ELISO

Открытый хачапури из двух видов сыра, имеретинского и сулугуни, с куриным яйцом.

660 ₽



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJAR STYLE KNACHAPURI

Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный сыром сулугуни и слегка запечённым куриным яйцом и сливочным маслом.

420 ₽ | 410 гр



ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

PIE WITH POTATOES AND MUSHROOMS

Пирог из слоёного теста с начинкой из картофеля с грибами.

580 гр

440 ₽



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

590 ₽

490 гр

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNYA

Пирог с копченым сулугуни.



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ MEGRELIAN STYLE KNACHAPURI

Пирог, начинённый сыром сулугуни и имеретинским сыром, запечённый до золотистой корочки.

580 гр

520 ₽

СУПЫ
Soups

БОРЩ С ПАМПУШКОЙ
BORSCH WITH PAMPUSHKA

Традиционный суп из свёклы, капусты, картофеля, моркови и лука с говядиной, подается с пампушкой.

350 Р

350/30/50 гр

ХАРЧО

KNARCHO

(Spicy georgian beef soup)

Наваристый грузинский суп из говядины с кавказскими специями и рисом.

440 ₽

350 гр



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ

350 гр

CHICKEN NOODLE SOUP
WITH MUSHROOMS

Наваристый куриный бульон с курицей и лапшой, шампиньонами и перепелиным яйцом. 350 ₽



ЧИХИРТМА

350 гр 280 ₽

CHIKHIRTMA SOUP

Chicken broth with tender chicken and coriander

Наваристый куриный бульон с кукурузной мукой, обжаренным чесноком и луком.



КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

CREAM OF PUMPKIN SOUP

Суп из тыквы и моркови с добавлением сливок.

260 ₽

300 гр



NEW



ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

400 гр/ 450 ₽

ХАШЛАМА

KNASHLAMA (*rich veal broth*)

Отварная телячья грудинка с наваристым бульоном, подается с репчатым луком.

500/30 гр

680 ₽



СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ

CREAM SOUP OF MARROW
(*served with creamy cheese*)

Суп-пюре из кабачков, картофеля, лука и сливок. Подается со сливочным сыром.

330 гр / 290 ₽



СУП ИЗ ШПИНАТА С ЛОСОСЕМ

SPINACH SOUP SALMON

Легкий суп из шпината с приготовленным
на пару лососем и сливочным сыром.

345 гр

590₽



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕКОНОМ

CREAM OF POTATO SOUP
WITH BACON

Крем-суп из обжаренного картофеля,
лука, стебля сельдерея и бекона.

240₽

300 гр



NEW

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

270 гр / 260₽



КУКУРУЗНЫЙ СУП-ПЮРЕ

260 гр

260₽



NEW



ХИНКАЛИ

Khinkali

ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ

210 гр / 140₽

СВИНИНА, ГОВЯДИНА PORK & BEEF

Хинкали с фаршем из свинины и говядины
с добавлением зелени и специй.

99₽ | 100 гр

БАРАНИНА / LAMB

Хинкали с фаршем из баранины
с добавлением зелени и специй.

99₽ | 100 гр

ТЕЛЯТИНА / VEAL

Хинкали с фаршем из телятины
с добавлением зелени и специй.

99₽ | 100 гр

С ЧЕСНОКОМ / GARLIC

Хинкали с начинкой
из чеснока и картофеля.

69₽ | 100 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main dishes

ЦЫЦЫЛА ПО-ГАЛЬСКИ WELSH STYLE TSYTSYLA (CHICKEN)

Целый запечённый цыплёнок в сванской соли, подается с соусом ткемали.

880 ₺

330/30/80 гр

КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

*(Hot spicy dish
of veal giblets)*

Острое ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков (легкого, сердца и рубца), обжаренных с луком, томатом и красной аджикой. Подается с обжаренным эларджи.

350 гр / 440 ₺

БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

LAMB TONGUE WITH PARSNIP PURÉE

Томленые язычки ягнёнка
с ягодным демигласом,
подаются с пюре
из пастернака и моркови.

300гр

990 ₽



ЧАНАХИ

345 гр

CHANAKHI

Тушеная баранина с болгарским перцем,
картофелем, баклажанами, миксом зелени
и острым перцем в горшочке.

550 ₽



ТУШЕНЫЙ ЯЗЫК С ГРИБАМИ, ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ И ОБЖАРЕННЫМ ЭЛАРДЖИ / STEWED TONGUE WITH MUSHROOMS AND GEORGIAN SPICES AND GEORGIAN CHEESE ELARGI

Обжаренный язык с грузинскими специями, репчатым луком, томатами, грибами вешенками
и зернами граната. Подается с обжаренным эларджи и гранатовым соусом.

360 гр/ 640 ₽



ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

900/35 гр

1600 ₽



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

TURKEY CUTLETS WITH VEGETABLES

Котлеты из индейки подаются с бланшированным картофелем, помидорами черри, цукини, болгарским перцем и красным луком с соусом из шпината.

330 гр

490 ₽

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

BEEF STROGANOFF WITH POTATO PURÉE

Говяжья вырезка, обжаренная с луком и грибами в сливочном соусе, подается с картофельным пюре и малосольными огурцами.

290/200/30 гр / 820 ₽



ОДЖАХУРИ

ODJAKHURI

(vegetables fried with pork)

Обжаренные картофель, репчатый лук, томаты, свинина, болгарский перец с грузинскими специями и миксом зелени.

430 гр / 540 ₽



КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ

PETROVNA'S CUTLETS
WITH MASHED POTATOES

570 ₽

180/200/40 гр

Котлеты из свинины и говядины, подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами.

NEW



ЦЫПЛЕНОК С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ

280 гр

460 ₽

ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ФОЛЬГЕ

220/30/50 гр

FOIL-BAKED SALMON

Лосось, запечённый в фольге с паприкой, красным луком и томатами. Подается с соусом наршараб.

1200 ₽

ЧКМЕРУЛИ

CHEKMERULI

(Roast chicken in garlic sauce)

Обжаренный цыплёнок
в чесночном соусе.

500гр / 860 ₽



ЧАХОХБИЛИ

ШАКНОКНБИЛ

(Chicken pieces in spicy tomato sauce)

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

420 ₽

350 гр



РЫБНЫЕ ОЛАДЫ С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ FISH FRITTERS WITH CARROT PURÉE

Оладьи из лосося и трески. Подаются
с морковным пюре и соусом
тартар с джонджоли.

130/200/50 гр

840 ₺



СУДАК С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И ШПИНАТОМ 300 гр PIKE PERCH WITH WHITE BEANS AND SPINACH

Обжаренное филе судака с томатами
и луком, сванской солью и свежим
шпинатом под сливочным соусом
и белой фасолью.

680 ₺



NEW

МАМАЛЫГА С ГРИБНЫМ КУЧМАЧИ

150/200/18 гр

480 ₺

ЧАШУШУЛИ CHAPS

Кусочки говядины, тушеные
с овощами и ароматными специями.

350 гр / 640 ₺



МАМАЛЫГА

Круто заваренная кукурузная
крупа, подается с сыром
сулугуни и копчёным сулугуни.

400/50 гр

290 ₺



ЭЛАРДЖИ ELARJI

Круто заваренная кукурузная
крупа, подается с мацони.

350/180 гр

490 ₺

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Dishes on the grill

ШАШЛЫК

Подается со свежими огурцами, помидорами, красным луком, соусом сацебели и лавашом.

ИЗ СВИНИНЫ PORK BARBECUE

Обжаренные на углях
кусочки свиной шеи.

190/80/50/40/30 гр / 670 ₽

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ VEAL BARBECUE

Обжаренные на углях
кусочки телятины.

190/80/50/40/30 гр / 990 ₽

ИЗ БАРАНИНЫ LAMB BARBECUE

Обжаренные на углях
кусочки баранины.

190/80/50/40/30 гр / 990 ₽

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА CHICKEN THIGH BARBECUE

Обжаренные на углях
кусочки куриного бедра.

190/80/50/40/30 гр / 490 ₽

ИЗ ИНДЕЙКИ TURKEY BARBECUE

Обжаренные на углях
кусочки бедра индейки.

190/80/50/40/30 гр / 740 ₽

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

190/80/50/40/30 гр

LAMB CHOP BARBECUE

Обжаренные на углях рёбра ягнёнка.
Подаются со свежими огурцами,
помидорами, красным луком,
соусом сацебели и лавашом.

1280 ₺



ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ НАРШАРАБ

SALMON BARBECUE WITH NARSHCHARAB SAUCE

Обжаренный на углях лосось. Подаётся с соусом наршараб.
140/40/50/40 гр

1200 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB LULA KEBAB

160/80/50/40/30 гр

Обжаренные на углях люля из баранины.
Подаются с армянским лавашом, свежим томатом,
огурцом, красным луком и соусом сацебели.

820 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN LULA KEBAB

Обжаренные на углях люля из курицы. Подаются
с армянским лавашом, свежим томатом,
огурцом, красным луком и соусом сацебели.

480 ₺

160/80/50/40/30 гр





ДОРАДО НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED SEA BREAM

Обжаренная на гриле дорадо, подается с соусом наршараб.

280/60/30 гр

890 ₽

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ VEGETABLE BARBECUE

Овощи, обжаренные на гриле: помидоры, баклажаны, цукини, картофель, красный лук, шампиньоны.

Подается с чесночным соусом.

280 гр

380 ₽



ПЕРЕПЕЛКА С ПШЕНКОЙ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ QUAIL WITH CRANBERRY FOAM SAUCE

370 гр

Обжаренная на гриле перепелка с пшеничной кашей на кокосовом молоке с клюквенным соусом.

720 ₽

СТЕЙК МАЧЕТЕ 1900 ₽ MACHETE STEAK

Мраморная диафрагма, обжаренная на гриле, подается с имбирным соусом. По умолчанию прожарка medium rare. 200 / 50 гр

СТЕЙК ПИКАНЬЯ 1200 ₽ SIRLOIN STEAK

Стейк пиканья: альтернативный отруб, обжаренный на гриле, подается с имбирным соусом. 200 / 50 гр

СТЕЙК БАВЕТ 1200 ₽ BAVETTE STEAK

Стейк бавет: альтернативный отруб, обжаренный на гриле, подается с имбирным соусом. 200 / 50 гр



ГАРНИРЫ
Side dishes

**ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ
С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ
И ТОМАТАМИ**

STEAMED SPINACH WITH
WHITE BEANS AND TOMATO

Свежий шпинат с фасолью лима и томатами.

160 гр | **390 ₽**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 гр
CHIPS (FRENCH FRIES)

190 ₺

Картофель,
приготовленный
во фритюре.

БУЛГУР С ОВОЩАМИ
BULGAR WITH VEGETABLES

Отварной булгур с паприкой и брокколи.

240 ₺ | 200 гр



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ
SAUTÉED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS

Обжаренный картофель с грибами.

260 гр

290 ₺



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
CORN ON THE COB

Обжаренный на гриле или отварной.

220₺
300/10 гр



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

MASHED POTATOES

Картофельное пюре на молоке
и сливочном масле.

200 гр

180 ₺

ХЛЕБ / *Bread*

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 80₽

ARMENIAN LAVASH

Тонкий лаваш. 150 / 50 гр

ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ 120₽

TANDIR BAKED LAVASH
WITH SATSEBELI SAUCE

Лаваш, приготовленный в таандыре.

Подаётся с соусом сацебели. 170 / 50 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 280₽

BREAD BASKET

Лаваш армянский, лаваш грузинский,

чабатта пшеничная и ржаная. 170/150/40/40/50 гр



СОУСЫ

Sauces

100 ₽ | 50 гр



НАРШАРАБ

NARSHCHARAB

Гранатовый соус.

САЦЕБЕЛИ

SATSEBELI

Томатный соус.

ТКЕМАЛИ

TKEMALI

Сливовый соус.

МАЦОНИ

MATSONI

Кисломолочный продукт.

ТАРТАР

TARTAR

Соус на основе майонеза
с добавлением джонджоли,
чеснока и свежего огурца.

ИМБИРНЫЙ

GINGER SAUCE

Кисло-сладкий соус
с добавлением свежего имбиря,
чеснока, сока лайма.

ЧЕСНОЧНЫЙ

GARLIC SAUCE

Соус на основе мацони
с чесноком и укропом.



ДЕСЕРТЫ

Desserts

ЧУРЧХЕЛА CHURCHKHELA

Национальная грузинская сладость
из орехов и виноградного сока

*National georgian sweetness
from nuts and grape juice*

190 ₺ | 100 гр

БЕЗЕ / MERINGUE

235 гр

Безе со сливочным кремом и свежими ягодами.

Meringue with butter icing and fresh berries

420 ₺



НАПОЛЕОН / NAPOLEAN

Хрустящее слоеное тесто со сливочно-заварным кремом.

Flakey puff pastry with butter icing.

420 ₺

150 гр



СМЕТАННИК SMETANNIK

Бисквит со сметанным кремом и свежей клубникой.

Biscuit with sour cream icing and fresh strawberries.

135 гр

390 ₺



МЕДОВИК / MEDOVIK

Медовые коржи со сливочным кремом и свежими ягодами.

Honey layer cake with butter icing and fresh berries.

130 гр / 360 ₺



ЗГАПАРИ ZGAPARI

Шоколадные коржи со сливочным кремом и какао.

Chocolate layer cake

110 гр / 290 ₺

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE

Морковный бисквит со сливочным кремом и сливочным сыром.

Carrot biscuit with butter icing and cheese.

440 ₺

145 гр



КАДА KADA

Песочное печенье.

Grainy georgian shortbread biscuit.

110 гр / 150 ₺

ТОРТ СО СТЕВИЕЙ STEVIA CAKE

Легкий десерт со стевией бисквитом, пюре из маракуйи и манго.

Light pudding with rhubarb, biscuit and mango & passion fruit purée.

140 гр / 440 ₺



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ PISTACHIO ROULARD

Нежный десерт из фисташковой меренги и воздушного сливочного крема со свежей малиной.

Pistachio meringue, light butter icing and fresh raspberry.

95 гр

490 ₺

ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА CHOCOLATE BOX

130 гр

Кекс из шоколадного теста с жидкой начинкой, подается с шариком ванильного мороженого.

Chocolate cakes with a scoop of vanilla ice cream.

440 ₺



АССОРТИ СУХОФРУКТОВ 340 гр

ASSORTMENT OF DRIED FRUIT

Два вида изюма, курага, чернослив, инжир.

*Two types of raisin, apricots,
prunes and figs*

480 ₺



МАЦОНИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И МЕДОМ

MATSONI WITH WALNUTS
AND HONEY

230 гр

250 ₺

Мацони с медом и грецким орехом.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ 1500 гр 1490 ₺

SEASONAL FRUIT Ассорти из сезонных фруктов.



СОРБЕТ / SORBET 50 гр

Шарик сорбета (лайм, ягодный, манго).

*A scoop of lime, berry
or mango
sorbet.*

240 ₺



МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

Шарик мороженого (ванильное, клубничное, шоколадное).

*A scoop of vanilla, strawberry
or chocolate ice cream.*

50 гр / 190 ₺



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ HOMEMADE JAM

Кизил, айва, белая черешня, грецкий орех.

*Cornelian cherry,
apple quince, white
cherry, walnut.*

100 гр

230 ₺



Детское меню

САЛАТЫ

САЛАТ «ОЛИВЬЕШКА»

Салат из отварных овощей (картофеля, моркови), зеленого горошка, свежего огурца и отварной индейки с перепелиным яйцом. Заправлен сметаной.

220 ₽ | 150 гр

ОВОЩНАЯ КОМПАНИЯ

Салат из томатов, свежих огурцов и редиса, заправленный сметаной.

190 ₽ | 150 гр

САЛАТ «ВИТАМИНКА»

Салат из свежей моркови и яблок с черносливом, заправленный растительным маслом или сметаной на выбор.

120 ₽ | 150 гр

ЗАКУСКА ЧЕМПИОНА

Овощные палочки (морковь, болгарский перец, сельдерей, огурец). Подаются со сметаной.

160 ₽ | 150 гр

СУПЫ

СУП «КУРОЧКА РЯБА»

200 гр 190 ₽

Суп из куриного бульона с лапшой, пассеровкой из моркови и лука с перепелиным яйцом.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

200 гр 220 ₽

Куриный бульон с отварным картофелем и морковью с фрикадельками из курицы.





ГОРЯЧЕЕ

ХАЧАПУРИ КОККОРИ

210 280 ₽

Хачапури из дрожжевого теста с сыром сулугуни и запеченными томатами.

ЯХТА КАПИТАНА ВРУНГЕЛЯ

200 260 ₽

Мини-хачапури «по-аджарски» с сыром сулугуни и перепелиным яйцом.

МИНИ-ХИНКАЛИ

150 140 ₽

Мини-хинкали с фаршем из телятины, 3 шт.

ДЕТСКИЕ СОСИСКИ

150/100 340 ₽

5 отварных мини-сосисок с картофельным пюре.

ОБЕД КОТА БАЗИЛИО

100/100 490 ₽

Рыбные биточки из судака с картофельным пюре.

ЛАКОМСТВО ЛИСЫ АЛИСЫ

100/100 350 ₽

Куриные котлеты с картофельным пюре.

СОКРОВИЩА АЛАДДИНА

110/100 220 ₽

Мини-пельмени из курицы с куриным бульоном.

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ

50 гр | 190 ₽

МИНИ-МЕДОВИК

70 гр | 150 ₽



Меню является рекламным буклетом,
с контрольным можно ознакомиться
у администратора.



Счастья

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

КАРТА ВИН И БАР



WINES BY THE GLASS / ВИНА ПО БОКАЛАМ

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА

РКАЦТЕЛИ АРАБЕСКИ	340
Грузия	
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА БЕСИНИ	340
Грузия	
ПИНО ГРИДЖО ЛА КАЗАДА	340
Италия	
ШАРДОНЕ ЛЕ ГРАН НУАР	340
Франция	

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА

САПЕРАВИ АРАБЕСКИ	340
Грузия	
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА БЕСИНИ	340
Грузия	
БОРДОЛИНО	340
Италия	
ПИНО НУАР ЛЕ ГРАН НУАР	340
Франция	

GEORGIA / ГРУЗИЯ

WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА

ЦИНАНДАЛИ АРАБЕСКИ	1900
МАНАВИ АСКАНЕЛИ	2200
РКАЦТЕЛИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ	2100
РКАЦТЕЛИ КВЕВРИ ДОРА	4600
ШАТО МУХРАНИ ПАРФЮМ Д'ЭТЕ	3000
ШАТО МУХРАНИ ГОРУЛИ МЦВАНЕ	3500
ШАТО МУХРАНИ ГОРУЛИ МЦВАНЕ РЕЗЕРВ РОЯЛЬ	6800

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА

САПЕРВИ ПРЕМИУМ АСКАНЕЛИ	3400
САПЕРАВИ КВЕВРИ ДОРА	5700
МУКУЗАНИ БЕСИНИ	2600
САПЕРАВИ-МУСКАТ	2300
КИНЗМАРАУЛИ АСКАНЕЛИ	2500
ШАТО МУХРАНИ ГРАП НУАР	3100
ШАТО МУХРАНИ ХВАНЧКАРА	4900
ШАТО МУХРАНИ САПЕРАВИ РЕЗЕРВ РОЯЛЬ	7400

SPARKLING WINES / ИГРИСТЫЕ ВИНА (0,75)

АСТИ КАНТИ, Италия	2600
АСТИ МАРТИНИ, Италия	3900
ПРОСЕККО СПУМАНТЕ, Италия	2900
ПРОСЕККО ТРЕВИЗО БРЮТ ЛА ДЖАЙОЗА, Италия	2900



WHITE WINES / БЕЛЫЕ ВИНА (0,75)

ITALY / ИТАЛИЯ

ПИНО ГРИДЖО ПРИАРА / ПРАДИО / ФРИУЛИ	2900
ВЕРМЕНТИНО ИС АРДЖИОЛАС / САРДИНЬЯ	4900
ПФЕФФЕРЕР / КОЛЬТЕРЕНЦИО / АЛЬТО АДИДЖЕ	3500
ПРАЙМ НОТ ДЕЛЕ ВЕНЕЦИ / ФРИУЛИ	4600
ШАРДОНЕ / ЕЛЕНА ВАЛЬХ / АЛЬТО АДИДЖЕ	5200
ГАВИ / ВИЛЛА СПАРИНА / ФРИУЛИ	5200
ПИНО БЬЯНКО ТАЛИС / ФРИУЛИ	5900
СОВИНЬОН РОНКО ДЕЛЬ ЧЕРО / ФРИУЛИ	6800

FRANCE / ФРАНЦИЯ

ШАБЛИ / ЖАН МАРК БРОКАР / БУРГУНДИЯ	5900
САНСЕР / ЖАН МАРК КРОШЕ / ДОЛИНА ЛУАРЫ	6200
СОМЮР БЛАН / ШАТО ИВОНН / ДОЛИНА ЛУАРЫ	5800

GERMANY / ГЕРМАНИЯ

РИСЛИНГ / НИК ВЕЙС / МОЗЕЛЬ / ПОЛУСУХОЕ	3900
РИСЛИНГ БОКШТЕЙН / НИК ВЕЙС / МОЗЕЛЬ	7500

AUSTRIA / АВСТРИЯ

РИСЛИНГ РИД ШИЛЛИНГСБЕРГ / ЛЕТ / ВАГРАМ	5600
---	------

LUXEMBOURG / ЛЮКСЕМБУРГ

ШАТО ДЕ ШЕНГЕН ПИНО БЛАН / ДОМЕЙН ТИЛЬ	4900
--	------

SPAIN / ИСПАНИЯ

ВЕРДЕХО / МАРКИЗ ДЕ РИСКАЛЬ / РУЭДА	3200
АТЛАНТИС АЛБАРИНО / АТЛИНТИС / ГАЛИЦИЯ	3500

NEW WORLD / НОВЫЙ СВЕТ

СОВИНЬОН БЛАН / ПАДЛ КРИК / МАЛЬБОРО, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	2500
СОВИНЬОН БЛАН / МАТУА / МАЛЬБОРО, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	3900
СОВИНЬОН БЛАН / МЁРФИ ГУД, США	3900
ШАРДОНЕ / ФИНКА ЛОС НОБЛС / ЛУИДЖИ БОСКА, АРГЕНТИНА	7100
ШАРДОНЕ / ВИНЬЯ АРБОЛЕДА / КАСАБЛАНКА, ЧИЛИ	4900

ROSE WINES / (0,75) РОЗОВЫЕ ВИНА

КЛАРЕНДЕЛЬ БАЙ О-БРИОН / БОРДО, ФРАНЦИЯ	3800
"М" ДЭ МИНУТИ / КОТ ДЕ ПРОВАНС, ФРАНЦИЯ	4500

RED WINES / КРАСНЫЕ ВИНА (0,75)

ITALY / ИТАЛИЯ

КЪЯНТИ КЛАССИКО / ПЕППОЛИ / АНТИНОРИ	4800
НЕРЕЛЛО МАСКАЛЕС / АЛЬТА МОРА / ЭТНА	3500
ЛЕ ДИФЕЗЕ / ТЕНУТА САН ГУАДО / ТОСКАНА	4300

ИЛЬ БРУЧАТО / ТЕНУТА ГУАДО АЛЬ ТАССО / ТОСКАНА	5900
КОНТУГО / ТЕНУТА ГУАДО АЛЬ ТАССО / ТОСКАНА	6300
БАРОЛО / ЧЕРЕТТО / ПЬЕМОНТ	8800
БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО / ФРЕСКОБАЛЬДИ / ТОСКАНА	8800

FRANCE / ФРАНЦИЯ

ТЕРРЕС ПУРПР САМЮР / ДОЛИНА ЛУАРЫ	3500
ШАТО СИТРАН КРЮ БУРЖУА / О-МЕДОК	7600
ШАТО БАРД-О ГРАН КРЮ / СЭЙНТ ЭМИЛИОН	7900

RUSSIA / РОССИЯ

ДОЛИНА РЕКИ КАЧА / САТЕРА / КРЫМ	3600
-------------------------------------	------

SPAIN / ИСПАНИЯ

ИЛЬ ПИКАРО ТЕМПРАНИЛЬО / МАТСУ / ТОРО	3400
ЛЕС ТЕРРАССЕС / АЛЬВАРО ПАЛАСИОС / ПРИОРАТ	7300

NEW WORLD / НОВЫЙ СВЕТ

МАЛЬБЕК / АЧАВАЛ ФЕРРЕР / МЕДОЗА, АРГЕНТИНА	5200
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН / КОЛУМБИЯ, США	4900
МЕРЛО / КОЛУМБИЯ, США	4900
ПИНО НУАР / МАТУА / МАЛЬБОРО, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	4900





ЧАЧА 40 мл

БРАТЯ АСКАНЕЛИ
ЗОЛОТАЯ, Грузия 350

БРАТЯ АСКАНЕЛИ
ПРЕМИУМ, Грузия 370

АЧАРА, Абхазия 290

АЧАРА ОСОБАЯ, Абхазия 320

АЧАРА ВЫДЕРЖАННАЯ, Абхазия 330

ОЧАМЧЫРА 40%, Абхазия 290

ОЧАМЧЫРА 50%, Абхазия 320

ОЧАМЧЫРА 55%, Абхазия 390

ЗИВАНА ЛОЕЛ, Кипр 390

РУССКИЙ ДИСТИЛЛЯТ 40 мл

САМОВАРЬ ПШЕНИЧНЫЙ 260

САМОВАРЬ РЖАНОЙ 260

КОНЬЯК 40 мл

АСКАНЕЛИ 5 ЛЕТ 360

АСКАНЕЛИ 8 ЛЕТ 420

КЛО МАРТЕН XO 1100

ХЕННЕССИ VS 780

ХЕННЕССИ VSOP 1260

ХЕННЕССИ XO 2690

ВОДКА 40 мл

БАЙКАЛ 220

БАЙКАЛ АЙС 270

НЕРПА 360

ОТКА 330

(слива, хурма, груша)

РОМ 40 мл

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА 320

БАКАРДИ КАРТА НЕГРА 360

БОТУКАЛЬ РЕЗЕРВА
ЭКСКЛЮЗИВА 640

ОРГАНИК ВОДКА 40 мл

ЧИСТЫЕ РОСЫ 420

ЧИСТЫЕ РОСЫ ИЗ
РЖАНОГО ЗЕРНА 420

СПЕЛЬТА 630

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ 40 мл

ДЖИМ БИМ 410

ДЖЕК ДЕНИЕЛС 470

ВИСКИ ИРЛАНДИИ 40 мл

ДЖЕМЕСОН 380

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ ШОТЛАНДИИ 40 МЛ

ДЮАРС ВАЙТ ЛЭЙБЛ	400
ДЖОНИ УОКЕР РЭД ЛЭЙБЛ	400
ДЖОНИ УОКЕР БЛЭК ЛЭЙБЛ	560
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	560
ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ	1210

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ ШОТЛАНДИИ 40 МЛ

ГЛЕНМОРАНЖ ОРИДЖИНАЛ 10 ЛЕТ	760
МАКАЛЛАН 12 ЛЕТ	860
МАКАЛЛАН 18 ЛЕТ	2450

ДЖИН 40 МЛ

ГЛЕНС	320
ГОРДОНС	400

ТЕКИЛА 40 МЛ

ПЕПЕ ЛОПЕЗ	360
ОЛЬМЕКА БЛАНКО	450

ВЕРМУТ 80 МЛ

МАРТИНИ БЬЯНКО	380
МАРТИНИ РОССО	380

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

ЗЕДАЗЕНИ 0,5	350
ГРИМБЕРГЕН ТЁМНОЕ 0,33	450
ГРИМБЕРГЕН СВЕТОЕ 0,33	450
КРОНЕНБУРГ БЛАН Б/А 0,33	390

РАЗЛИВНОЕ

КРОНЕНБУРГ БЛАН 0,5	490
---------------------	-----



КОКТЕЙЛИ

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ	620
ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ	820
БЕЛЫЙ РУССКИЙ	480
КОСМОПОЛИТАН	480
ФРЭНЧ 75	480
НЕГРОНИ	520
ДАЙКИРИ	480
РОБ РОЙ	480
ОЛД ФЕШН	520
МАНХЕТТЭН	520
ТЕКИЛА САНРАЙЗ	460
САЙДКАР	560
КИР РОЯЛЬ	480

ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ

ЕГЕРМАСТЕР	320
АПЕРОЛЬ	300
КАМПАРИ	300
АМАРЕТТО ДИСАРОННО	320
БЕЙЛИС	360



ВОДА

АКВА ПАННА 0,75	490
САН ПЕЛЕГРИНО 0,75	490
БАЙКАЛ 0,25	190
БАЙКАЛ 0,53	250
НАБЕГЛАВИ 0,5	250

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД "ХИЛИАНИ" В АССОРТИМЕНТЕ 0,5 л	240
крюшон, груша, лимон, тархун	
ПЕПСИ / ПЕПСИ ЛАЙТ 0,25 л	210
СЭВЕН АП / МИРИНДА 0,25 л	210

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	300
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	300
ЯБЛОЧНЫЙ	300
МОРКОВНЫЙ	300

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

ВИШНЯ, ПЕРСИК, ЯБЛОКО, АНАНАС, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН	150
--	-----



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВАНИЛЬНЫЙ	360
ШОКОЛАДНЫЙ С ОРЕО	360



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 1 л

КЛАССИЧЕСКИЙ	520
ТАРХУН	520
ДЮШЕС	520
КЛУБНИКА-АПЕЛЬСИН	520
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Б/А	520

КОФЕ

ЭСПРЕССО	160
АМЕРИКАНО	160
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	230
КАПУЧИНО	260
ЛАТТЕ	260
РАФ	280



ЗЕЛЕНЫЙ

ЛУН ЦЗИНЬ - "КОЛОДЕЦ ДРАКОНА" 390



У ЛУН

НАЙ СЯН ЦЗИНЬ СЮАНЬ - МОЛОЧНЫЙ У ЛУН	450
ЖЕНЬ ШЕНЬ У ЛУН	400
ГУАНЬ ИНЬ ВАН БИРЮЗОВЫЙ	500
ДА ХУН ПАО КРАСНЫЙ ХАЛАТ	550



ЖАСМИНОВЫЙ

ЕЙ ЧЖУ - ЖАСМИНОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ	400
ХУА ЛИ ЧЖИ - СВЯЗАННЫЙ С ЦВЕТКОМ	450

ПУ ЭР

ПУ ЭР ИЗ МЭНХАЙ 2004 Г.	550
-------------------------	-----

ВОСТОЧНЫЙ КОФЕ НА ПЕСКЕ 60 мл 210



ЧЕРНЫЙ

ДЯНЬ ХУН	490
АССАМ	390
ЭРА ГРЕЙ С БЕРГАМОТОМ	420
ЛАПСАН СУЧЕНГ КОПЧЕНЫЙ	400



ВИТАМИННЫЙ ЧАЙ

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ	490
КЛУБНИЧНЫЙ С МЯТОЙ И ЛАЙМОМ	550
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С БАЗИЛИКОМ	500
МАЛИНА С ТАРХУНОМ	550
ВИШНЕВЫЙ С КОРИЦЕЙ И ЛАЙМОМ	550
ИМИБРНЫЙ	450
ИВАН ЧАЙ С ЛИСТЬЯМИ СМОРОДИНЫ	420
РОМАШКОВЫЙ	450
ФРУКТОВЫЙ КРАСНЫЙ ДРАКОН	450
ТРАВЯНОЙ СБОР	470

ДОБАВКА К ЧАЮ

ЧАБРЕЦ	50	СВЕЖАЯ МЯТА	80
--------	----	-------------	----