



МЕИО
MENU



ПЛАТО КОРЮШКИ

SMELT PLATTER



«圣彼得堡»

腌胡瓜鱼

3990₽

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Restaurant's special

特色菜

Корюшка

**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С СОУСОМ ТКЕМАЛИ**

650₽



FRIED SMELT WITH TKEMALI SAUCE

炸胡瓜鱼 配櫻桃李酱汁

**КОФЕ
ПО-ВОСТОЧНОМУ**

ORIENTAL COFFEE
东方咖啡

190₽



**КОРЮШКА
В ХРУСТЯЩЕЙ
ТЕМПУРЕ**

670₽



SELTS IN CRISPY BATTER
天妇罗胡瓜鱼



ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ

SMELT PATE WITH PIKE CAVIAR AND CUCUMBER TARTARE

胡瓜鱼糊加狗鱼卵与青瓜塔塔



560₽



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КОРЮШКОЙ

HOMEMADE PIE WITH SMELT

自制的鱼饼闻

 660₽

АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK

厨师长烹制爱兰

220₽



ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ

FRIED SMELT IN NUT COATING

坚果屑炸胡瓜鱼



540₽



МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»

ST. PETERSBURG STYLE PICKLED SMELT

670₽



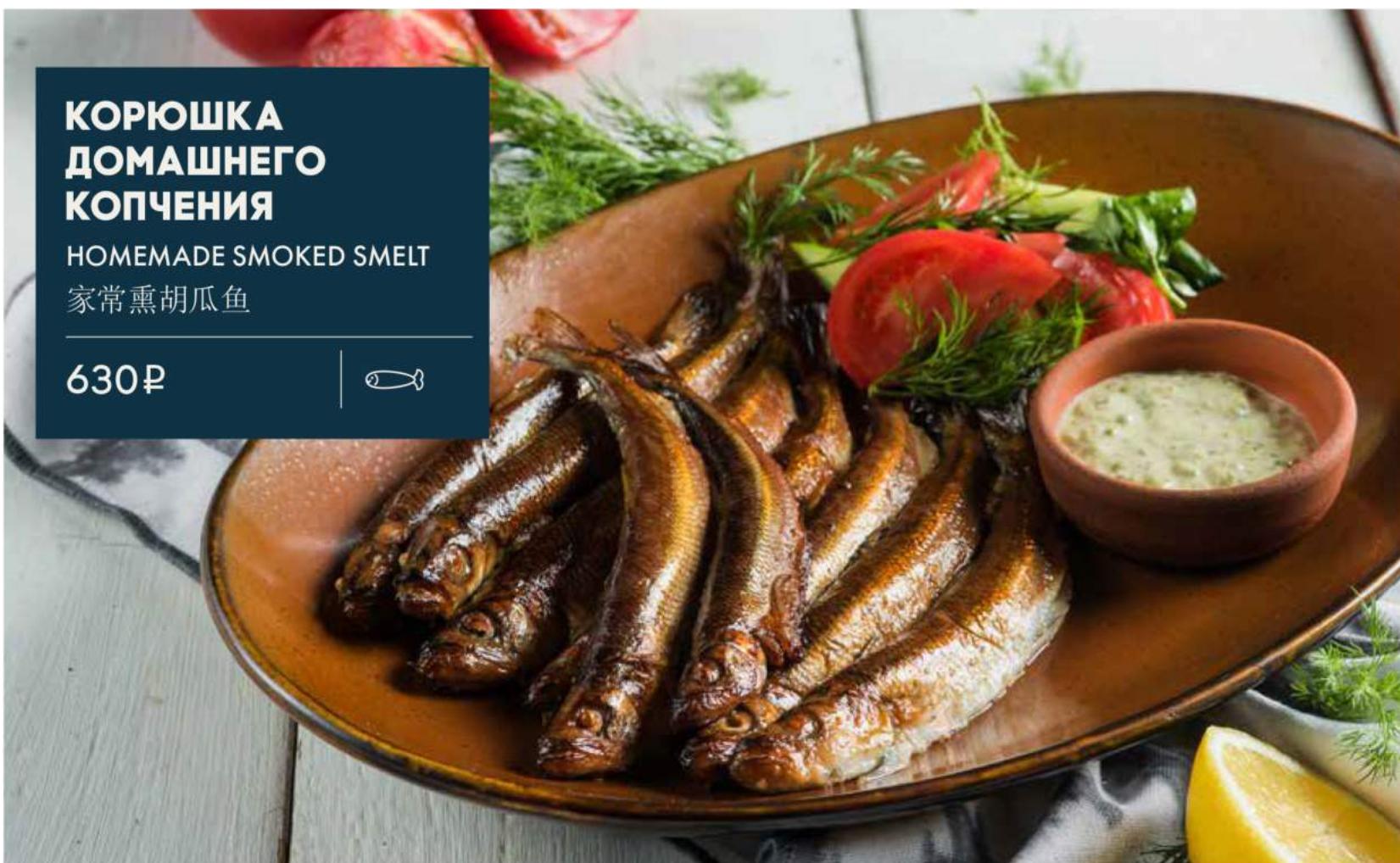
“圣彼得堡”腌胡瓜鱼

КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

HOMEMADE SMOKED SMELT

家常熏胡瓜鱼

630₽





ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ

BAKED KING CRAB PHALANGES WITH SAUCE

熏勘察加蟹腿配酱汁

12 900₽

2 ШТ. 3300₽



ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PLATTER

海鲜拼盘

12 900₽

САЛАТЫ

Salads

沙拉

ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ

VEGETABLE SALAD WITH CRAB MEAT
AND GRILLED SHRIMPS

蔬菜沙拉配蟹肉和烤大虾

1230₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

格鲁吉亚蔬菜沙拉配香料

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ
И ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

*Fresh tomatoes and cucumbers
with herbs and hot pod-pepper*

470₽



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

410₽

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD 

碳烤烟熏蔬菜沙拉

БАКЛАЖАН, ПАПРИКА И СПЕЛЫЙ ПОМИДОР, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА УГЛЯХ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ.
ПОДАЕТСЯ В ХОЛОДНОМ ЛИБО ТЕПЛОМ ВИДЕ

*Eggplants, paprika and ripe tomatoes grilled over
charcoal with garlic and cooking herbs.
Served cold or hot*



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

格鲁吉亚的蔬菜沙拉配核桃

490₽

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs, hot pod-pepper, dressed with nut sauce



**САЛАТ «СОКО»
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ**

SOKO SALAD WITH CHICKEN
AND MUSHROOMS

鸡肉蘑菇沙拉

470₽



«ОЛИВЬЕ»

RUSSIAN SALAD

皮衣鲑鱼

460₽



САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

BETROOT AND GOAT CHEESE SALAD WITH MANGO DRESSING

甜菜, 山羊奶酪, 芒果调料沙拉

640₽



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EGGPLANTS
AND CREAM CHEESE

非达起司茄子沙律

650₽



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED
SALMON

熏鲑鱼沙拉

690₽



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМ АВОКАДО, ОГУРЦАМИ И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, ГАРНИРУЕТСЯ МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫХ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Salad with home-smoked salmon, fresh avocado, cucumbers and ripe tomatoes. Dressed with nut sauce, garnished with mixed salad leaves, seasoned with citrus sauce



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

鸡肉熏山羊奶酪热沙拉

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА И КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОЙ НА УГЛЯХ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ, ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И КОПЧЕНЫЙ СЫР

Juicy iceberg lettuce leaves and pieces of charcoal grilled domestic chicken, crispy croutons, ripe tomatoes and smoked cheese

590₽





САЛАТ «МИМОЗА»

MIMOSA SALAD

沙拉含羞草

450₽



САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH RIPE VEGETABLES, GREENS AND POACHED EGG

巴库蔬菜, 青菜, 荷包蛋沙拉

490₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALAD WITH SALMON

三文鱼暖沙拉

МИКС-САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ ПОД ЦИТРУСОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, imeretian cheese and pumpkin seeds under citrus-mustard dressing

850₽





КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

CRAB SALAD WITH PIKE CAVIAR AND ORANGES

橙子狗鱼子蟹肉沙律

1230₽



САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

SALAD WITH ARUGULA AND STRACCIATELLA

沙拉芝麻菜和»快速的早餐



590₽

САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ

SALAD WITH SCALLOP

鲜贝沙拉

990₽

МИКС-САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, АВОКАДО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЦИТРУСОВЫМ ДРЕССИНГОМ

Mixed salad with scallop, avocado, bell pepper, sun-dried tomatoes, pine nuts dressed with olive oil and citrus sauce



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA

蔬菜沙拉配烤红辣椒和羊奶干酪

570₽



САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ

SALAD WITH MEAT BALLS

肉丸子沙拉



470₽



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

DRESSED HERRING / 皮衣鲱鱼

450₽



ГУАКАМОЛЕ

GUACAMOLE / 鳄梨酱

430₽



ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ARUGULA LEAVES WITH SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND FRESH STRAWBERRY

芝麻叶配大虾, 圣女红果, 新鲜草莓

930₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

冷盘

690₽ **БАКЛАЖАНЫ
ПО-ГРУЗИНСКИ**



GEORGIAN STYLE EGGPLANTS

格鲁吉亚茄子

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, НАЧИНЕННЫЕ
ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И АДЖИКОЙ

*Fried eggplants stuffed
with nut butter and adzhika*



КАПЕРСЫ

CAPERS

刺山柑

270₽



ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

风干油番茄

290₽



МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

BLACK AND GREEN OLIVES

油橄榄, 橄榄

290₽



АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ

MARINATED ARTICHOKE
IN OIL

油腌朝鲜蓟

440₽



ПХАЛИ

PKHALI

高加索开胃菜



360₽

ИЗ МОРКОВИ
Carrot
胡萝卜

390₽

ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА
Spinach
新鲜菠菜

360₽

ИЗ КАПУСТЫ
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ
Cabbage / beet
白菜和新甜菜

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ МОРКОВИ,
ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА, ИЗ КАПУСТЫ
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ (НА ВЫБОР)
С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

*Spicy carrot, fresh spinach, cabbage /
new beetroot (at choice) rissoles with
addition of nut butter and adjika sauce*



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

ASSORTED PICKLES / 泡菜大盘

430₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

鲱鱼配土豆

460₽



САЦИВИ

SATSIVI



470₽

香辣核桃调味汁肉菜

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ
КУРИНОГО БЕДРА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ БАЖЕ

*Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken
leg quarter under bazhe nut sauce*



ХУМУС С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES

鹰嘴豆泥与太阳晒干的番茄

410₽



УСТРИЦА*

OYSTER* / 牡蛎1个

* СОРТ, ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

* PLEASE CHECK THE SORT WITH YOUR WAITER

1 ШТУКА

1 PIECE

490₽



ФОРШМАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ

FORSHMAK WITH SMOKED SALMON
AND CARROT SAUCE

剁碎熏三文鱼与胡萝卜酱

510₽



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT SPREAD

茄子酱 540₽

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ ТУШЕННЫЕ ПАПРИКА,
БАКЛАЖАН И СПЕЛЫЙ ТОМАТ
С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

*Finely sliced stewed paprika,
eggplants and ripe tomatoes with
herbs and garlic*



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES
AND GREENS

时令蔬菜 and 绿色 660₽

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

PICKLED CEPS / 腌蘑菇

490₽



МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

肉大盘

410₽

КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА
Smoked turkey

熏火鸡



470₽

БУЖЕНИНА
Cold boiled pork

炖猪肉



580₽

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
Boiled beef tongue

煮牛舌



450₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ
Chicken roll

鸡肉卷





СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

CHEESE PLATTER / 奶酪拼盘

990₽

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

HOMEMADE CHEESE PLATTER / 什锦家常奶酪

660₽



АССОРТИ САЛА

LARD PLATTER / 什锦板油

560₽



БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ

BURRATA WITH RIPE TOMATOES
芝士与成熟的西红柿

890₽





КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON CARPACCIO / 意式薄切三文鱼

790₽



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 770₽ |

SALMON TARTARE / 鞑鞑三文鱼



МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ

MOZZARELLA WITH RIPE TOMATOES

马苏里拉奶酪配熟西红柿

710₽



СИГ СЛАБОЙ СОЛИ

SOFT-SALTED WHITEFISH

轻腌白鲑

830₽



СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА

SPICY-SALTED MACKEREL

什锦板油

530₽



АССОРТИ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ

ASSORTED VENISON PLATTER (ARKHANGELSK)

阿尔汉格尔斯克什锦鹿肉



670₽



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CARPACCIO

意式薄切生牛肉

790₽



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE / 牛肉塔塔

810₽



ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ТУНЦА

WILD TUNA TARTARE

鞞鞞野生金枪

790₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

热菜



**ЛОСОСЬ
ШЕФ-ПОСОЛА
С ОЛАДУШКАМИ
ИЗ КАБАЧКА**

830₽



CHEF-SALTED SALMON
WITH ZUCCHINI PANCAKES

大使三文鱼配西葫芦油炸煎饼

КУТАБЫ

Kutaby
库塔比烤饼

С КАРТОФЕЛЕМ 290₽ 

WITH POTATOES / 配土豆

С СЫРОМ 330₽ 

WITH CHEESE / 配奶酪

С ЗЕЛЕНЬЮ 350₽ 

WITH GREENS / 配青菜

С БАРАНИНОЙ 390₽ 

WITH LAMB / 配羊肉



БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ

RACHIN STYLE EGGPLANTS / 拉恰式茄子

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА, ОБЖАРЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КЛЯРЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖИХ ТОМАТОВ, СПЕЦИЙ И КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

Thin slices of eggplant fried in egg batter with addition of fresh tomatoes, spices and smoked Suluguni cheese

510₽

МАМАЛЫГА С СЫРОМ

MAMALIGA WITH CHEESE

玉米面粥配奶酪

310₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ИЛИ КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

National georgian dish. Thickly boiled corn grits. A perfect complement to both hot and cold dishes. Gives with cheese suluguni or smoked suluguni





МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

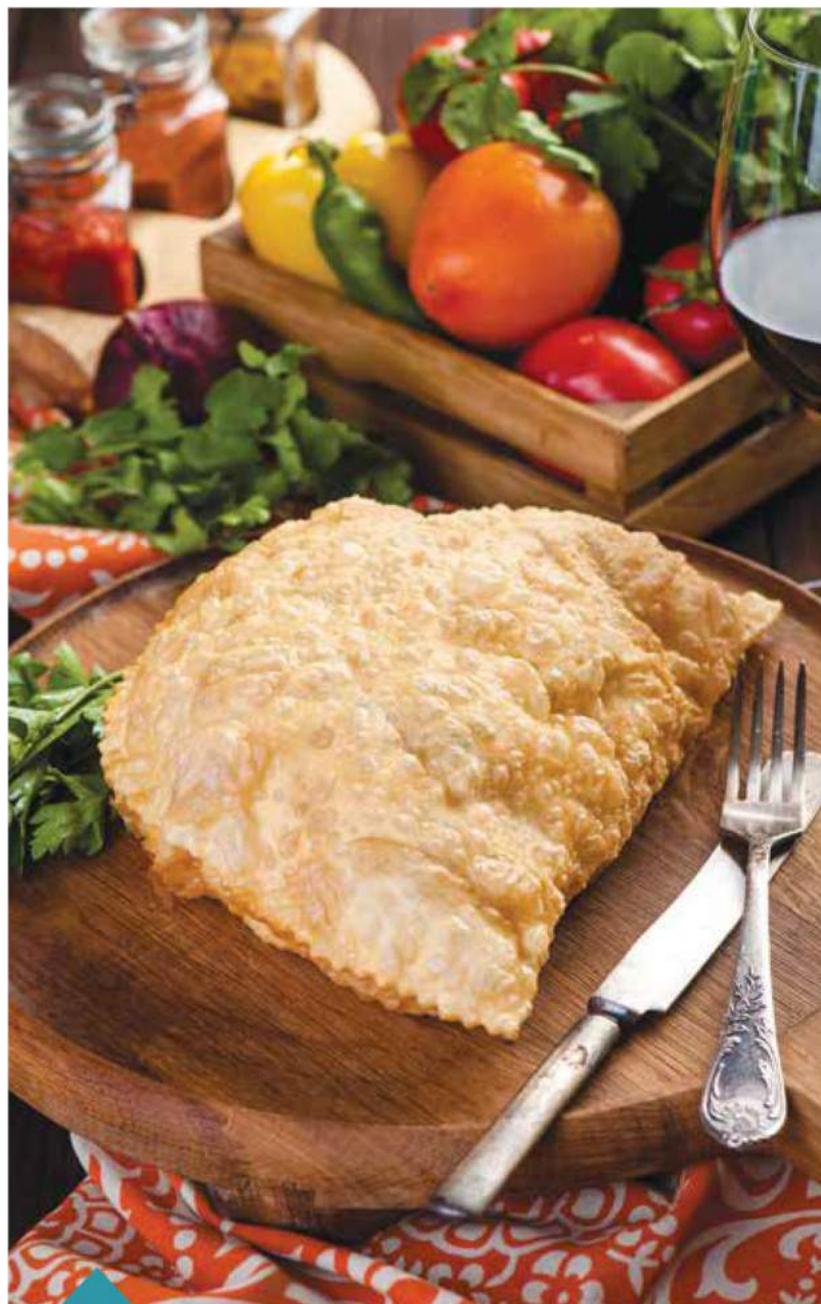
MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

玉米面饼配羊奶干酪

390₽

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОЛОТИСТЫЕ ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Traditional golden corn flatbreads with Suluguni cheese and fresh tarragon. Served with satsebeli sauce



ЧЕБУРЕКИ

Chebureki

羊肉大馅饼

С СЫРОМ

WITH CHEESE / 配奶酪

330₽



С ТЕЛЯТИНОЙ

WITH VEAL / 配小牛肉

390₽



С БАРАНИНОЙ

WITH LAMB / 配羊肉

410₽



ЭЛАРДЖИ

ELARJI / 艾拉尔之

340₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

National Georgian dish. Thickly boiled corn grits with Suluguni cheese. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with fermented milk

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KHARKALIA LOBIO

«哈尔卡里亚» 焖豆角

🌿 450₽

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ,
АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

*Whole red beans, fried with onions,
fragrant spices and adjika*



ЖАРЕНый ИЛИ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED OR SMOKED SULUGUNI CHEESE (OF YOUR CHOICE) WITH FRESH TOMATOES

煎奶酪（羊奶干酪或是熏羊奶干酪可选）配鲜番茄

580₽

ДОЛМА

С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON / WITH PORK AND BEEF

葡萄叶羊肉卷 配羊肉 / 猪肉和牛肉

570₽



МЯСНАЯ НАЧИНКА (НА ВЫБОР) С РИСОМ
И СПЕЦИЯМИ, ЗАВЕРНУТАЯ В МАЛОСОЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ЛИСТ.
ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

*Meat stuffing (of your choice) with rice and spices,
wrapped in soft-salted grape leaf. Served with
garlic sauce*



АЧМА С МАЦОНИ

АЧМА WITH MATSONI / 阿奇马配酸牛奶

МНОГОСЛОЙНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ТОНКО
РАСКАТАННОГО ТЕСТА И СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

*Homemade puff pie of thinly rolled out dough
and Suluguni cheese. Served with matsoni*

410₽



ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSEBELI SAUCE
沙威玛配鸡腿肉和格鲁吉亚辣酱

490₽





ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

熏起司面包

560₽



ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

PENOVANI WITH POTATOES
AND MUSHROOMS

千层起司饼

СЛОЕНОЕ ХАЧАПУРИ

.....

Puff pastry khachapuri

410₽



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

GURIAN KHACHAPURI

力亚的格鲁吉亚奶酪面包

490₽

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА
С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕННЫМ ОТВАРНЫМ
КУРИНЫМ ЯЙЦОМ ВНУТРИ

.....
*Half-moon shaped pot pie stuffed
with Suluguni cheese and chopped boiled eggs*



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KHACHAPURI

梅格列尔格鲁吉亚奶渣饼

ТРАДИЦИОННЫЙ КРУГЛЫЙ ПИРОГ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

*Traditional round pie with Suluguni
cheese, baked until golden brown on top*

590₽



ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ

410₽

CHARCOAL GRILLED KHACHAPURI

炭烧起司面包



ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

770₽

KHACHAPURI WITH TUNA

格鲁吉亚奶渣饼配金枪鱼



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

560₽

ADJARIAN KHACHAPURI

阿扎尔格鲁吉亚奶渣饼

ЛОДОЧКА ИЗ ПЫШНОГО СДОБНОГО ТЕСТА
С ДОМАШНИМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

650₽

KNACHAPURI FROM AUNT ALISO
爱利索大嫂格鲁吉亚奶渣饼



КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ

KUBDARI
库巴达尔 690₽

ОСТРОВАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ
С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Spicy homemade pie with
minced pork and beef
or lamb and Georgian spices*



КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ

440₽

KABARDIAN STYLE PIE WITH POTATOES
卡巴尔达土豆饼



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN KNACHAPURI
伊麦列京格鲁吉亚奶渣饼

ПИРОГ С ДОМАШНИМ ИМЕРЕТИНСКИМ
СЫРОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Pie with homemade Imeretian
cheese and Suluguni cheese* 510₽

СУПЫ

Soups

汤



КЮФТА-БОЗБАШ

730 ₺

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СУП С СОЧНОЙ ТЕФТЕЛЬЮ,
КАРТОФЕЛЕМ, ТУШЕНОЙ БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ,
С ЗАЖАРКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГОРОХОМ НУХУТ



KYUFTA-BOZBASH

*Azerbaijani soup with meatballs, potatoes,
stewed lamb leg, vegetables
and chickpeas*

宽幅塔-脖子八十

**ГОРОХОВЫЙ СУП
С КОПЧЕНЫМИ
СВИНЫМИ РЕБРАМИ**

440₽



PEA SOUP WITH SMOKED PORK RIBS

豌豆汤



**КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

鸡汤与家常面条

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,
ГРИБАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

*Chicken broth with homemade noodles,
mushrooms and quail eggs*

410₽



БОРЩ

BEETROOT SOUP

罗宋汤

440₽



**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED
SALMON AND CREAM CHEESE

熏三文鱼和奶油奶酪西兰花奶油汤



550₽



ХАРЧО

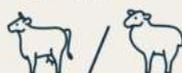
С ТЕЛЯТИНОЙ /
С БАРАНИНОЙ

KNARCHO

WITH VEAL /
WITH MUTTON

羊肉汤 (高加
索菜) 牛肉/
羊肉

470₽



ТРАДИЦИОННЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С РИСОМ, КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
ИЛИ БАРАНИНЫ (НА ВЫБОР) И АРОМАТНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

*Traditional Georgian spicy soup with rice, tender slices of veal
or lamb (of your choice) and Georgian spices*



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ



CREAM OF POTATO SOUP
WITH CHANTERELLES

土豆浓汤配鸡油菌

590₽



УХА

FISH SOUP / 鱼汤

590₽



ТОМ ЯМ

TOM YUM

冬荫

740₽



ХАШЛАМА

KHASHLAMA

哈市拉马

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ. ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ
ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal brisket are served separately

670₽



ПАСТА

Pasta
意大利面食

**ТАЛЬОЛИНИ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

790₽



TAGLIOLINI WITH SMOKED
SALMON IN CREAM SAUCE
面条烟熏鲑鱼奶油酱



СПАГЕТТИ «ПОМИДОРНИ»

SPAGHETTI POMIDORINI / 破谜多利尼 意粉

490₽



«КАРБОНАРА»

CARBONARA / 卡里布奥纳拉

610₽



СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

1100₽

SPAGHETTI WITH SEAFOOD / 意粉海鲜



СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

SPAGHETTI BOLOGNESE / 博洛尼亚意粉

590₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

热菜

ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ

DORADO FILLET IN TOMATO SAUCE
WITH POTATOES

番茄酱鲷鳎片配土豆

1230₽ 🐟

ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ / СО
СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

KNINKALI

WITH MUTTON /
WITH PORK AND BEEF

格鲁吉亚羊肉饺子/
猪肉和牛肉

БОЛЬШИЕ ГРУЗИНСКИЕ
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСНОЙ
НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Georgian large
homemade dumplings
with spices and meat
stuffing of your choice*

1 ШТУКА

1 PIECE

130₽



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

SIBERIAN PELMENI
WITH SOUR CREAM

西伯利亚饺子配酸奶油

530₽



ЧАХОХБИЛИ СНАКНОКВИЛ / 恰霍赫比利

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Chicken pieces roasted with onion, fresh tomatoes and Georgian spices

540₽





ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI / 察术术里

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯТИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Veal pieces stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices

690₽



ВОК С КУРИЦЕЙ

CHICKEN WOK

炒锅鸡

590₽



ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice) with chicken
and vegetables in soy sesame sauce*



ВОК С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP WOK

炒锅大虾

690₽

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice)
with shrimps and vegetables in soy sesame sauce*

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

鱼肉饼配土豆泥

 690₽



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ

670₽

TURKEY CUTLETS WITH CORN PUREE
AND SOFT-SALTED CUCUMBER

火鸡肉饼配玉米泥和微咸黄瓜



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN ODZNAKHURI

梅格列尔格鲁吉亚土豆烤肉

710₽



КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КИНЗЫ И АДЖИКИ

*Pork pieces and potatoes in tomato sauce with coriander
leaves and adjika*



БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

BEEF STROGANOFF WITH CEPES AND MASHED POTATOES

俄式炒牛肉配牛肝菌和土豆泥

770₽



СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

FOIL-BAKED
SALMON

锡箔纸熏大马哈鱼

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Foil-baked salmon steak.
Served with tkemali sauce*



940₽



СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

POLISH STYLE PIKE PERCH / 波兰苏达克

770₽





**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

1090₽



VEAL MEDALLIONS WITH CEPS

小牛肉卷配白蘑菇

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

MUTTON PILAF / 羊肉饭

690₽



НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В СОУСЕ ТОМ ЯМ

NEW ZEALAND CONGRIO IN TOM YUM SAUCE

新西兰鲷配汤姆酱



870₽

КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА

Congrio





ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ

FAR EASTERN HALIBUT WITH BROCCOLI

远东庸鲈配西兰花

1190₽



ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ

HALIBUT BAKED IN PARCHMENT / 羊皮纸包考鲈

1050₽



ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

WOLFFISH WITH BASIL PUREE AND SUN-DRIED TOMATOES

狼鱼配土豆泥和腊番茄

840₽



РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕППАН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ БАРБЕКЮ

TEPPANYAKI ROSTOV DUCK BREAST WITH CARAMELIZED APPLES AND BERRY BARBECUE

罗斯托夫式铁板烧鸭胸肉配焦糖苹果和烤浆果



930₽



ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

LAMB WITH LENTILS / 羊羔肉配兵豆



770₽

КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ

HOMESTYLE CUTLETS
WITH MASHED POTATOES
家常肉饼配土豆泥



650₽



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES
牛腮土豆泥



810₽



ЦИЦИЛА

TSISILA

油烤鸡雏

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Golden fried chicken with national Georgian spices.
Served with tkemali sauce*

890₽





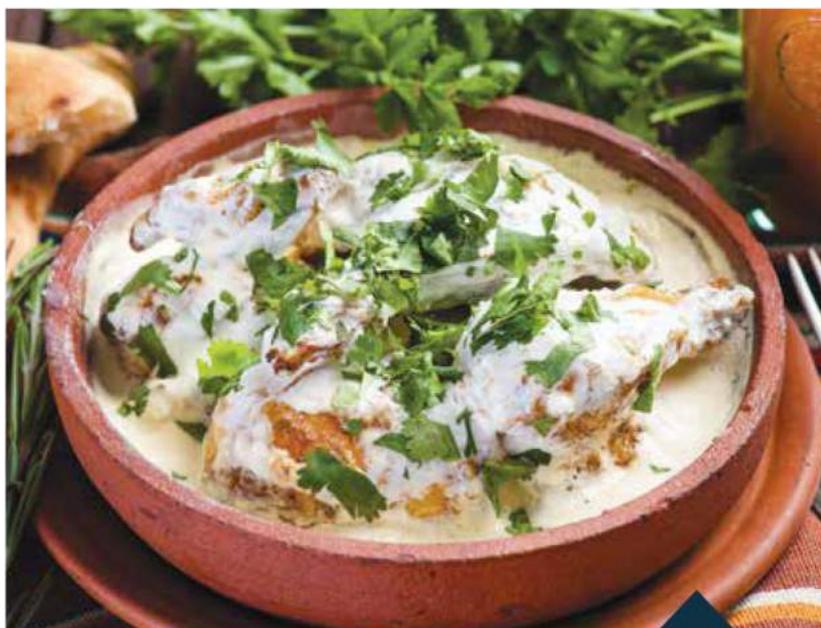
КУЧМАЧИ

KUCHMACHI / 库奇玛奇

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОТРОШКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Tender veal giblets fried with onions, tomato paste, spices and pomegranate seeds

610₽



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

奇科梅卢里

ОБЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Chicken roasted in sour cream and garlic sauce

890₽



КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE

新西兰鳟鲑配汤姆酱

970₽



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal-grilled dishes

碳烤蔬才

**ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА**

LAMB LOIN KEBAB

羊肉里脊肉烤串



970₽



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN LULAH KEBAB / 鸡肉香肠配櫻桃李酱汁

570₽



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

CHICKEN LEG QUARTER KEBAB / 鸡腿肉烤串

590₽



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

PORK KEBAB

猪肉烤串

640₽



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА

LAMB LULAH KEBAB

羊肉香肠

710₽



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

CHARCOAL-GRILLED SALMON /
碳烤三文鱼

940₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL KEBAB / 小牛肉烤串

940₽



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

LAMB FILLET KEBAB / 羔羊肉烤串

890₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

VEAL LIVER KEBAB / 牛肝烤串

590₽



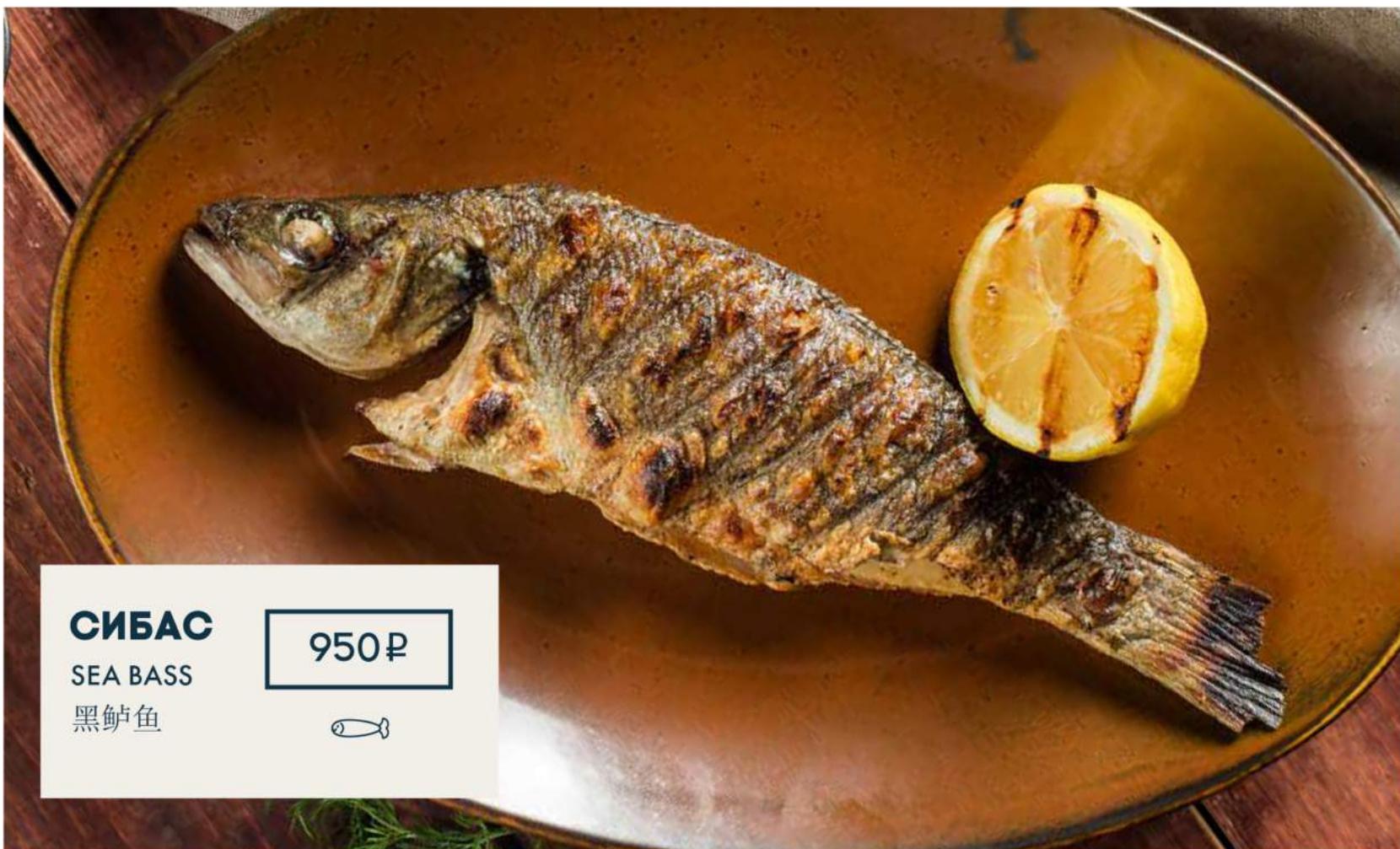


ДОРАДО

DORADO

金头鲷

950₽



СИБАС

SEA BASS

黑鲈鱼

950₽





КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ

ROYAL SHRIMPS / 大对虾

1690₽



КУРИНАЯ ГРУДКА 640₽

CHICKEN BREAST / 鸡胸



СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА

WILD TUNA STEAK / 野金枪鱼排

1490₽





СТЕЙК БАВЕТ

STEAK BAVETTE

臀部牛排

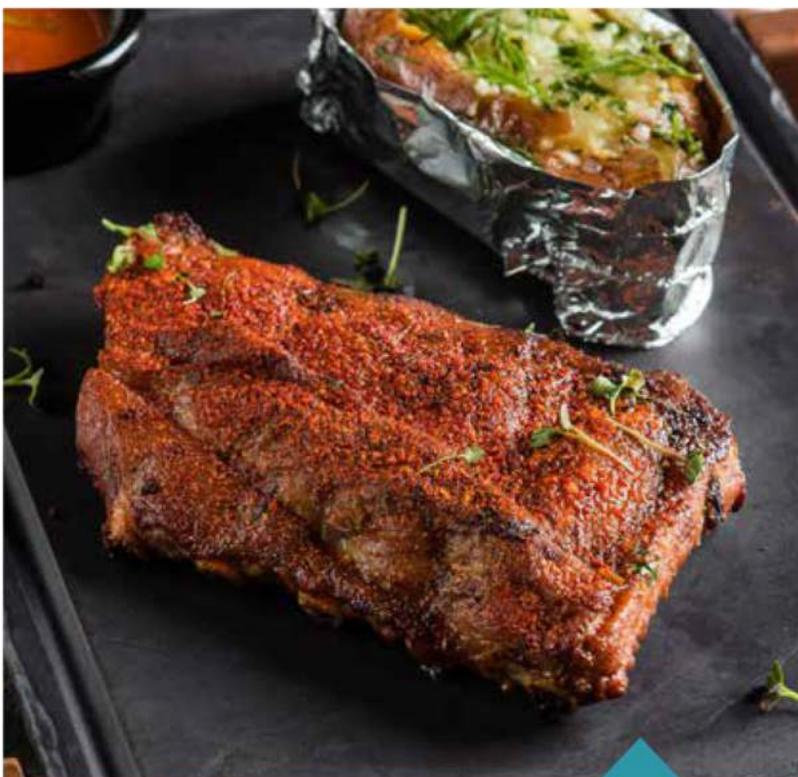
1690₽



СТЕЙК РИБАЙ

RIBEYE STEAK / 肋眼牛排

2790₽



КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА

RACK OF LAMB (NEW ZEALAND)

新西兰羊排



2190₽

СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ

PORK RIBS WITH POTATOES / 猪肉排骨薯

570₽



БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ

Home-smoked dishes

家常熏制菜肴

СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР

MACKEREL WITH BOILED POTATOES
AND TARTAR SAUCE

鯖鱼煮土豆配塔塔酱

950₽



ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES / 卡累利阿鳟鱼片配蔬菜

910₽



СИБАС С ОВОЩАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES / 黑鲈鱼配蔬菜

950₽



ГАРНИРЫ

Garnish

配菜

ОВОЩИ ГРИЛЬ С СОУСОМ В АССОРТИМЕНТЕ

GRILLED VEGETABLES WITH ASSORTED SAUCE

多种口味烧烤蔬菜配酱

за 100 г 210₽

ЦУКИНИ

zucchini

西葫芦

БАКЛАЖАН

eggplant

茄子

ЧЕРРИ

cherry

tomatoes

圣女果

ШАМПИньОНЫ

field

mushrooms

白蘑菇

ПАПРИКА

paprika

菜椒

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ /
ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ (НА ВЫБОР)

CORN ON THE COB

*boiled in milk /
grilled (of your choice)*

玉米棒子 🌿 210₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES / 土豆泥

210₽



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ

FRIED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS / 炸土豆蘑菇



330₽

ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ

STEWED SPINACH WITH CHERRY TOMATOES
AND EDAMAME

焗菠菜配圣女果和毛豆

490₽ 

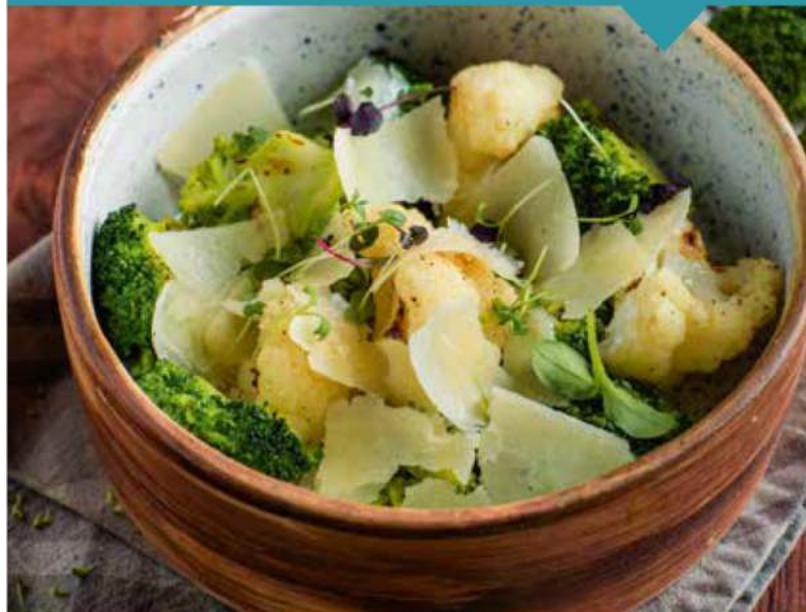


МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ

MIXED BROCCOLI AND
CAULIFLOWER WITH PARMESAN

什锦西兰花, 菜花, 帕马森乾酪

410₽



КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

IDAHO POTATOES / 土豆爱达荷州

260₽





КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES / 薯条



240₽



МИКС РИСА С МИНДАЛЕМ



270₽

MIXED RICE WITH ALMONDS / 什锦米饭配杏仁



ХЛЕБ

Bread / 面包

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

120₽

LAVASH COOKED IN TANDOOR

馕坑烤饼

ГРИССИНИ, 6 ШТ.

90₽

GRISSINI / 壹

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

220₽

HOMEMADE BREAD / 家常面包

БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ (НА ВЫБОР)

White or black (of your choice)

СОУСЫ

Sauces / 酱汁

САЦЕБЕЛИ 95₽

SATSEBELI

格鲁吉亚酱汁

ТКЕМАЛИ 95₽

TKEMALI

櫻桃李酱汁

ЧЕСНОЧНЫЙ 95₽

GARLIC

大蒜酱汁

ТАРТАР 95₽

TARTARE

达达酱

НАРШАРАБ 110₽

NARSHARAB

石榴调味汁

ТОЛЕДО 110₽

TOLEDO

托勒多酱汁

НЬЮ-ЙОРК 130₽

NEW YORK

纽约酱汁

МАЦОНИ 140₽

MATSONI

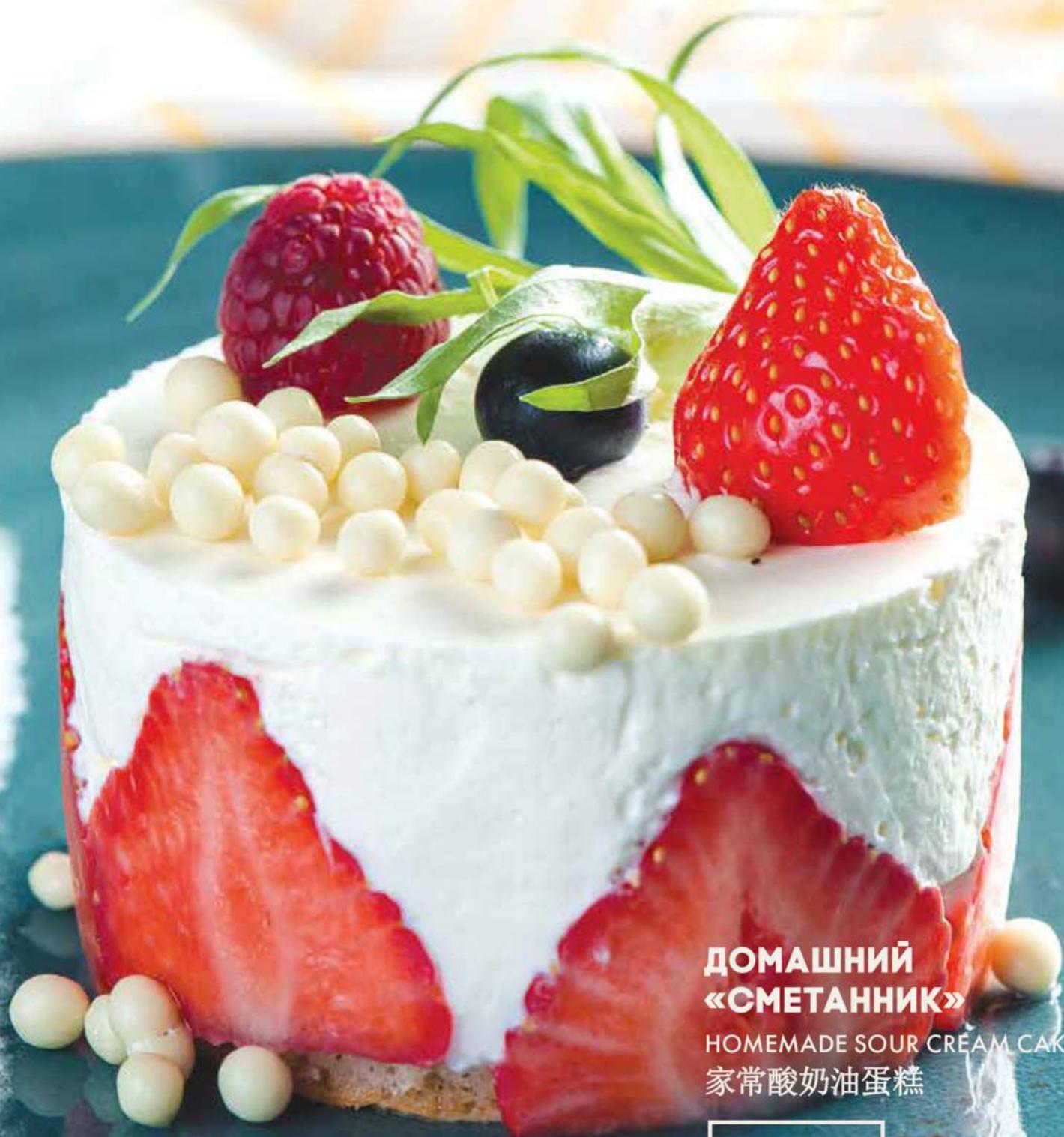
酸牛奶



ДЕСЕРТЫ

Desserts

甜点



**ДОМАШНИЙ
«СМЕТАНИК»**

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE

家常酸奶油蛋糕

570₽

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE-CREAM IN ASSORTMENT

各种冰激凌

葡萄/樱桃/甜瓜/饼干-焦糖

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ /
ФИСТАШКОВОЕ / ВИНОГРАДНОЕ / ВИШНЕВОЕ /
ДЫННОЕ / С ПЕЧЕНЬЕМ И КАРАМЕЛЬЮ

*Vanilla / chocolate / creme brulee /
pistachio / grape / cherry / melon /
cookies-caramels*

1 ШАРИК
1 SCOOP

160₽



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

SORBETS IN ASSORTMENT

各种雪芭

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

*Lime / mango-passion fruit /
strawberry*

1 ШАРИК
1 SCOOP

160₽



ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

BAKLAVA WITH PISTACHIO
PRALINE AND VANILLA
ICE-CREAM

果仁蜜饼与开心果仁糖和香草冰淇淋

480₽

ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI

葡萄汁甜冻

ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ ПУДИНГ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА
И КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Georgian dense pudding made of grape juice
and corn meal*

270₽



КАДА

KADA

卡达

260₽

МЯГКОЕ ДОМАШНЕЕ
ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

.....
*Homemade vanilla
cookies*



ЧУРЧХЕЛА

CHURCHKHELA

丘奇赫拉

260₽



ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ФУНДУКОМ ИЛИ
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ НА ВЫБОР

.....
*National Georgian sweets made
of pelamushi and hazel-nuts or
walnuts of your choice*

**ДОМАШНЕЕ
ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ
В АССОРТИМЕНТЕ**

HOMEMADE JAMS
IN ASSORTMENT

家常什锦果酱

ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА / КИЗИЛА / БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ / МАЛИНЫ / ЧЕРНИКИ
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

.....
*National jams, cooked by home recipe
walnut / dogwood / white sweet cherry / raspberry / blueberry*

多种口味家常果酱/ 核桃/ 山茱萸/ 白樱桃/覆盆子/ 黑果越橘

270₽



МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

酸奶配蜂蜜核桃

ДОМАШНИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

270₽

*Homemade fermented milk dessert
with honey and walnuts*



ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

CHERRY PIE AND HOMEMADE
ICE-CREAM

樱桃饼和自制冰淇淋

440₽



АРАХИСОВЫЙ ТОРТ

PEANUT CAKE / 花生蛋糕

410₽

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

CHOCOLATES
IN ASSORTMENT /

巧克力分类 1 шт. 55₽



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

BANANA CAKE / 香蕉蛋糕

410₽



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE / 胡萝卜蛋糕

410₽



МАКОВЫЙ ТОРТ

POPPY CAKE / 罂粟子蛋糕

410₽

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАКОМ.
ПОДАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ
И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Sponge cake with poppy, served with
caramel sauce and vanilla ice-cream*



«ЗГАПАРИ»

ZGAPARI / 兹加帕里

450₽

МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ.
УКРАШАЕТСЯ СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

*Honey-chocolate dessert with tender cream
and fresh raspberry*



«МЕДОВИК»

HONEY CAKE / 蜂蜜蜜饼

450₽



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE
WITH HOMEMADE ICE-CREAM

黑果越橘派配
家常冰淇淋

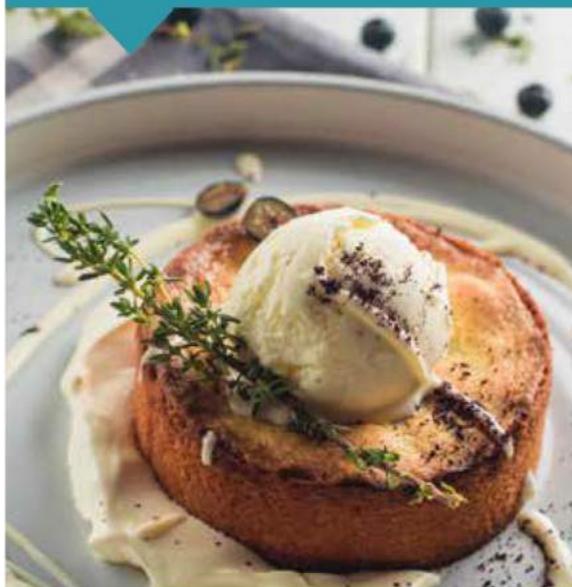
440₽



«ТИРАМИСУ»

TIRAMISU / 提拉米苏

430₽



ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE / 乳酪蛋糕

410₽

«НАПОЛЕОН»

NAPOLEON / 拿破仑蛋糕

450₽



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»

CHOCOLATE BOX / 巧克力

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

*Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream
and chocolate sauce*

460₽



ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ

DESSERT WITH MASCARPONE CHEESE,
ICE-CREAM AND PASSION FRUIT

马斯卡布尼奶酪甜点配冰激凌和百香果

550₽



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

奶油蛋白苏甜点心

460₽

ДОМАШНЕЕ БЕЗЕ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖЕЙ
КЛУБНИКОЙ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

*Homemade meringue with tender butter cream,
fresh strawberries, almond slices and berry sauce*



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE / 榛子蛋糕

560₽



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS / 应季水果

990₽





СТАС БЫКОВ ВОЗГЛАВЛЯЕТ КУХНЮ РЕСТОРАНА «КОРЮШКА». ЗА СВОЮ КАРЬЕРУ ОН ПОСЕТИЛ 37 СТРАН, В КАЖДОЙ ИЗ КОТОРЫХ ОТКРЫВАЛ ДЛЯ СЕБЯ ЧТО-ТО НОВОЕ И НЕПОВТОРИМОЕ. ОН УБЕЖДЕН: «НЕТ КУХНИ ИДЕАЛЬНОЙ. ПРОСТО В ОДНОЙ МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЬШЕ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД, ЧЕМ В ДРУГОЙ. НО ГДЕ БЫ Я НИ БЫЛ, ЧТО БЫ НИ ПРОБОВАЛ, ВЕЗДЕ НАХОДИЛАСЬ СВОЯ ИЗЮМИНКА И ТЕХНИКА, ВКУС И СТИЛЬ». НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ, АВТОРСКИЙ ВЗГЛЯД И ЛЮБОВЬ К КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ ПОМОГАЮТ ШЕФ-ПОВАРУ НЕ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ДОСТИГНУТОМ И ПОСТОЯННО УДИВЛЯТЬ ГОСТЕЙ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМИ БЛЮДАМИ.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПЛАТО КОРЮШКИ	600/120/90/50/30/30/30/10/10	161	287	105	3644
ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ШУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ	90/40/20/15	17	61	15	752
АЙРАН ОТ ШЕФА	220	5	10	8	144
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ	130/30/4	21	57	11	638
КОРЮШКА В ХРУЩАЩЕЙ ТЕМПУРЕ	170/30/3	40	64	85	1080
КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ	220/90/30	37	28	4	413
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ	210/30/5	40	119	37	1375
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	40/20	2	7	17	140
МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»	200/120/40/12	42	134	62	1620
ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КОРЮШКОЙ	470	49	106	82	1473
ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	1500/150/90	247	118	34	2186
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ	700/170/90	131	171	4	2077
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ, 2 ШТ.	160/30/50	37	59	2	687
САЛАТЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ШУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	170/1	15	12	8	194
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	330/5/2	21	59	18	691
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	280/1/1	8	33	23	421
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	280/2	7	2	14	257
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	230/2	2	0	9	42
«ОЛИВЬЕ»	190/30/1	15	41	23	522
САЛАТ «МИМОЗА»	180/5	9	50	17	552
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ	240/1	13	24	38	418
ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ	160/60/30	21	18	13	298
САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ	255/5	20	25	25	408
САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ	320/2	17	212	38	2133
САЛАТ «СОКО» С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	120/40/60	15	37	5	410
ГУАКАМОЛЕ	260/5/1	2	8	10	115
САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	220/10/1	21	31	5	382
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	300/2/2/1	5	19	42	357
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ	200/2	3	10	16	164
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	220	12	23	10	299
ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ	250/50/5	21	20	12	313
САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	180/40	15	26	6	317
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	190/60/5	25	27	28	460
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	250	31	39	19	549
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СИГ СЛАБОЙ СОЛИ	120/100/25/20	32	40	62	732
ХУМУС С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	130/60/30/15/1	23	34	77	708
ФОРШМАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ	120/10/10/20/10/1/2	22	23	13	345
КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА	100/15/1	40	57	88	1024
БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	150/120/30/15/10/1	145	256	97	3276
АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ	100	2	7	4	83
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	160/80/60/50/10/1	64	61	9	840
БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	260/5/2	10	35	16	415
БУЖЕНИНА	100/10/2	19	36	1	409
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ	50	0	7	11	110
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	240	3	0	16	75
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	180/65/15/10	8	39	5	583
КАПЕРСЫ	30	1	0	1	7
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/30/30	21	31	1	368
КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ	100/25/28/1	17	18	8	269
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	120/9	27	24	1	327
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ	170	4	26	5	271
МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	125/120/30/10/2	21	57	15	656
ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ	100	18	16	94	592
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/20/2	17	20	5	263
ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ	150/5/5/1	6	15	16	220

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	150/5/5/1	8	33	18	402
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА	150/5/5/1	10	33	8	369
АССОРТИ ИЗ САЛА	150/80/6/15/2	17	155	6	1707
САЦИВИ	230/3	26	46	6	545
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	355/85/10/10/5	6	0	23	108
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/120/20/5/1	20	30	21	445
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	135/30/25/15	36	47	27	675
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/30/20/7/2	27	36	19	507
ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/15/8/2	25	16	8	274
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	130/50/1	34	22	62	578
СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА	120/120/50/15	23	28	59	586
АССОРТИ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ	15/15/20/15/25/40/3	19	4	29	226
УСТРИЦА	1 шт./50/20/10	12	2	21	153
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С ЧЕШНОЧНЫМ СОУСОМ)	300/30	33	59	45	848
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С МАЙОНЕЗНО-СОЕВЫМ СОУСОМ)	300/30	33	49	45	753
КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	490	18	62	119	1111
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	500	80	75	117	1469
БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ	250	16	77	28	873
АЧМА С МАЦОНИ	280/200	37	42	57	755
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	240/30/10	18	43	13	512
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	220/30/10	26	55	14	650
ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ	190/50	42	54	58	887
ЖАРЕНЫЙ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	280	45	36	13	558
ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	280	45	40	13	593
КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	420	50	72	123	1339
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ	500	61	113	131	1770
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	100/30	22	20	49	465
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	120/30	10	12	58	382
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	120/30	9	22	50	479
КУТАБЫ С СЫРОМ	120/30	28	33	44	583
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	230/60/60/2	29	65	112	1149
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ОЛАДУШКАМИ ИЗ КАБАЧКА	150/70/30/3	20	49	27	634
МАМАЛЫГА С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	350/40	24	17	66	510
МАМАЛЫГА С СУЛУГУНИ	350/40	24	15	66	489
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	190/110/30/7	32	23	78	647
ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	230	32	53	70	885
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	730	105	130	118	2065
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	64	68	91	1229
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	350	53	59	91	1110
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТСКИ	430	68	63	117	1310
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	490	74	68	117	1381
ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ	400	56	103	85	1490
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	180	15	87	55	1063
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	180	27	82	50	1044
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	180	18	96	54	1154
ЭЛАРДЖИ	350/200	51	45	61	851
СУПЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БОРЩ	350/30	30	35	20	515
ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ	350/15/12	39	62	59	953
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	360/15/10/2	11	47	18	538
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	350/1	29	32	12	456
КЮФТА-БОЗБАШ	550/3	26	29	27	470
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ	300/35	17	64	47	829
ТОМ ЯМ	340/120/3	30	53	68	869
УХА	400/20/3	24	9	23	267
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/3	21	33	14	434
ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ	350/3	26	43	14	548
ХАШЛАМА	450/20/3	52	57	4	740
ПАСТА	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»	350/1	27	48	72	823
«КАРБОНАРА»	320/1	35	85	65	1161
СПАГЕТТИ «ПОМИДОРИНЬ»	280/2	14	34	68	637
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	380/2	31	47	62	796
ТАЛЬЮЛИНИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	400/3	24	62	81	978

КОПТИЛЬНЯ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ	130/190/25	38	29	69	352
СИБАС С ОВОЩАМИ	270/90/90	60	27	9	513
СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР	340/100/90/30	86	110	27	1440
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДОРАДО	270/30/35	64	46	5	693
КУРИНАЯ ГРУДКА	180/100/30	58	61	20	859
СТЕЙК БАВЕТ	200/150/30	52	84	37	1112
СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ	250/180/30	50	109	33	1313
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА	260/50/30/1	59	59	5	783
КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ	210/80/2	61	48	22	770
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	160/80/30	41	28	27	526
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	180/80/30	37	45	26	653
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/80/30	51	35	26	621
СТЕЙК РИБАЙ	300/60/30/2	68	76	8	986
СИБАС	190/80/70/30	61	43	9	669
СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/50/70	44	24	8	425
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	200/50/30	49	77	25	985
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	170/80/30	57	38	26	670
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	210/80/30	47	56	27	798
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	210/80/30	41	65	28	859
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	190/80/30	51	25	22	515
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	210/80/30	46	47	22	700
СОУСЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МАЦОНИ	200	6	12	9	168
НАРШАРАБ	30	2	0	7	100
САЦЕБЕЛИ	30	0	0	2	9
СОУС НЬЮ-ЙОРК	30	1	0	5	23
ТАРТАР	30	1	12	1	113
ТОЛЕДО	30	1	15	2	142
ТКЕМАЛИ	30	0	0	6	25
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1	8	1	77
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МИКС РИСА С МИНДАЛЕМ	190/2	4	28	68	540
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150	3	10	30	222
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ	120	3	16	4	169
МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	164	4	14	4	156
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	235/2	10	99	64	1187
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/2	5	31	37	449
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ)	225/10	13	24	37	412
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ)	225/10	14	7	38	271
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/30	5	45	60	666
ЦУКИНИ	100	1	0	5	26
БАКЛАЖАН	100	1	10	9	126
ЧЕРРИ	100	1	2	4	39
ПАПРИКА	100	1	0	7	33
ШАМПИньОНЫ	100	5	1	1	36
ХЛЕБ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100/30	7	4	44	238
ГРИССИНИ	6 шт.	7	14	47	335
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	150/30	15	12	65	429
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/170/35/15	84	41	55	926
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	350/135	30	66	100	1112
ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	400	60	80	45	1138
РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕППАН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ БАРЕБЕЮ	150/100/40	3	42	32	518
НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В СОУСЕ ТОМ ЯМ	120/180	5	34	16	396
БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/160/40	29	92	40	1100
ВОК С КРЕВЕТКАМИ	400	30	85	86	1232

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ВОК С КУРИЦЕЙ	400	33	93	86	1316
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ	200/30/2	32	74	63	1049
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ	160/180/60/2	41	146	48	1672
КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ	200/200/60/2	43	113	57	1421
КУЧМАЧИ	330/5	29	44	13	563
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	130/150/100/3	39	97	33	1165
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	450/5/2	36ц	63	29	829
ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ	320/70	42	26	35	541
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ	170/85/30/25/6	41	51	7	647
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/170/30/2	35	71	57	1003
СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ	220/30/2	39	21	15	406
СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ	140/170/50/20	35	60	33	812
ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	330/2	38	29	69	692
КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	265/2	42	59	11	742
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1 шт./100	9	10	26	224
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1 шт./100	11	14	26	268
ЦИЦИЛА	350/30/30	96	95	9	1276
ЧАХОХБИЛИ	320/2	53	56	13	766
ЧАШУШУЛИ	250/2	47	70	16	883
ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ	170/200/50/20/1	65	111	135	1800
ЧКМЕРУЛИ	350/125/5	98	144	7	1717
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	150/30/1	7	31	91	667
ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ	200/20/1	16	29	33	460
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ В АССОРТИМЕНТЕ	150	0	0	93	372
ДОМАШНИЙ «СМЕТАНИК»	160/18/6/1	3	22	29	325
«ЭГАПАРИ»	130/10/1	8	31	81	635
КАДА	120/14/5	9	36	111	805
МАКОВЫЙ ТОРТ	95/50/40/5/5/1	20	48	62	759
МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	225	7	18	36	338
«МЕДОВИК»	130/15/5/1	7	30	81	624
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	160/5/1	8	28	71	565
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50/1	2	9	10	116
КОНФЕТА ИЗ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА (КАРАМЕЛЬНАЯ)	10	1	4	7	66
ДОМАШНЯЯ КОНФЕТА С МИНДАЛЕМ	18	3	12	14	172
КОНФЕТА ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА (КОКОСОВАЯ)	10	1	6	6	79
КОНФЕТА ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА (ЧЕРНИЧНАЯ)	10	1	3	5	51
ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	120/50/14	18	53	103	958
ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ	295/1	9	57	105	973
«НАПОЛЕОН»	150/5/1	8	42	45	581
ПЕЛАМУШИ	100/20/1	2	5	28	163
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	1000/1	0	0	95	381
СОРБЕТ КЛУБНИЧНЫЙ	50/1	0	0	12	48
СОРБЕТ ЛАЙМОВЫЙ	50/1	0	0	14	54
СОРБЕТ МАНГО-МАРАКУЙЯ	50/1	0	0	13	50
«ТИРАМИСУ»	120/3	8	26	38	417
ЧИЗКЕЙК	170/20/15/1	10	46	51	656
ЧУРЧЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	70/1	4	10	4	126
ЧУРЧЕЛА С ФУНДУКОМ	70/1	4	10	4	126
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	190/10/3/2	9	36	75	658
ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ	150/15/1/1	7	40	56	616
«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»	125/38/5/1	14	41	71	706
АРАХИСОВЫЙ ТОРТ	150/15/10/1	12	50	63	749
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ	190/40/40/5	19	61	76	925

