

ЧЕЧИЛ

• *Ресторан* •

МЕНЮ

MENU

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST



КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
CROISSANT WITH HAM AND CHEESE
290 ₺

КРУАССАН С ЛОСОСЕМ
CROISSANT WITH SALMON
340 ₺

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КРУАССАН
VEGETARIAN CROISSANT
270 ₺

BREAKFAST

ЗАВТРАКИ



ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ 410 ₺
Нежные оладьи из кабачков с лососем шеф-посола и сметаной
ZUCCHINI PATTIES WITH SALMON
Tender zucchini patties with chef's salted salmon and cream cheese



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ 340 ₺
EGG BENEDICT WITH BACON

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ 410 ₺
EGG BENEDICT WITH SALMON

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ХОРОШЕЕ

и сытное

НАЧАЛО ДНЯ

АРОМАТНАЯ ЯИЧНИЦА
С АВОКАДО И ЗЕЛЕНЬЮ

410 ₺

FRAGRANT FRIED EGGS
WITH AVOCADO AND HERBS

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ
ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

210 ₺

THREE FRIED EGGS

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

BREAKFAST

ЗАВТРАКИ

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ

350 ₺

HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

270 ₺

MATSONI YOGURT WITH HONEY AND WALNUTS

РИСОВАЯ КАША НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ
С МАНГОВЫМ ПЮРЕ И ГРЕЙПФРУТОМ

310 ₺

RICE PORRIDGE COOKED WITH COCONUT MILK,
SERVED WITH MANGO PUREE AND GRAPEFRUIT

ОВСЯНАЯ КАША С ЯБЛОКОМ

270 ₺

OATMEAL PORRIDGE WITH APPLE

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ЧЕБРУЛИ

330 ₺

Грузинская яичница с пряными травами и томатами

СНЕВРУЛИ

Fried eggs in Georgian style
with fragrant herbs and tomatoes

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ С КОЛБАСОЙ
И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

240 ₺

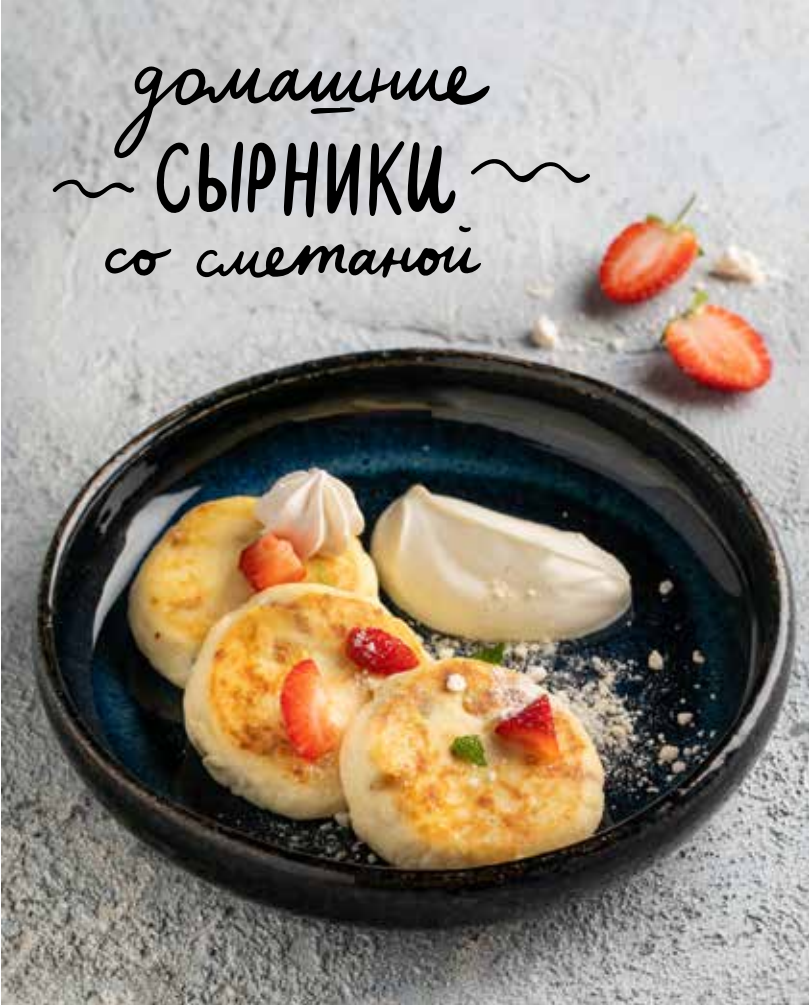
FRIED EGGS WITH HAM AND GREEN PEAS



ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ

OMELET WITH SALMON

410 ₺



СЫРНИКИ

COTTAGE CHEESE PATTIES

390 ₺



ГРАНОЛА С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ

GRANOLA WITH COTTAGE CHEESE MOUSSE

260 ₺



БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ 210 ₺

ПАНКАКЕС WITH SOUR CREAM

БЛИНЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 230 ₺

ПАНКАКЕС WITH CONDENSED MILK



ГРАНОЛА СО СМУЗИ ИЗ МАЛИНЫ

GRANOLA WITH RASPBERRY SMOOTHIE

310 ₺



ГРАНОЛА С ДОМАШНИМ МАЦОНИ И ЖАРЕНЫМ БАНАНОМ

GRANOLA WITH HOMEMADE MATSONI YOGURT AND FRIED BANANA

240 ₺

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

SPECIAL DISHES AND DRINKS

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК

Ассорти из мини-мчади
с начинкой из национальных
грузинских закусок

GEORGIAN APPETIZERS SET

Assorted mini mchadi with
traditional Georgian appetizers

510 ₺

АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ

FRIED CHEESE SET

510 ₺

SPECIAL DISHES AND DRINKS

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

СЕКРЕТНЫЙ РЕЦЕПТ от шефа

ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ
КРЕМОМ И ЛИМОНАДОМ
ИЗ ТАРХУНА

DONUTS WITH CUSTARD
AND TARRAGON LEMONADE

210 ₺



КОФЕ ПО-ТБИЛИСКИ

Сваренный в турке на песке по старинному рецепту

210 ₺

TBILISI STYLE COFFEE

Prepared in a cezve on sand using an old recipe



АЙРАНИ ОТ НАНИ

Напиток на основе мацони со свежей зелены

220 ₺

AYRANI DRINK FROM NANNY

Matsoni based drink with fresh herbs

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

фирменные
салаты
по-грузински

САЛАТЫ

SALADS



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ

GEORGIAN STYLE SALAD
WITH SPICES / WITH WALNUTS

390 / 410 ₺



ГРИЛЬ-САЛАТ
С ИНДЕЙКОЙ / БАРАНИНОЙ

GRILL SALAD
WITH TURKEY / LAMB

390 / 490 ₺



ОВОЩНОЙ САЛАТ
С НАДУГИ

VEGETABLE SALAD
WITH NADUGI SOFT CHEESE

410 ₺

SALADS

САЛАТЫ



САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

SALAD WITH CHICKEN AND SPINACH

390 ₺



СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ
С ТЕЛЯТИНОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

BEETROOT SALAD WITH VEAL AND GOAT CHEESE

440 ₺

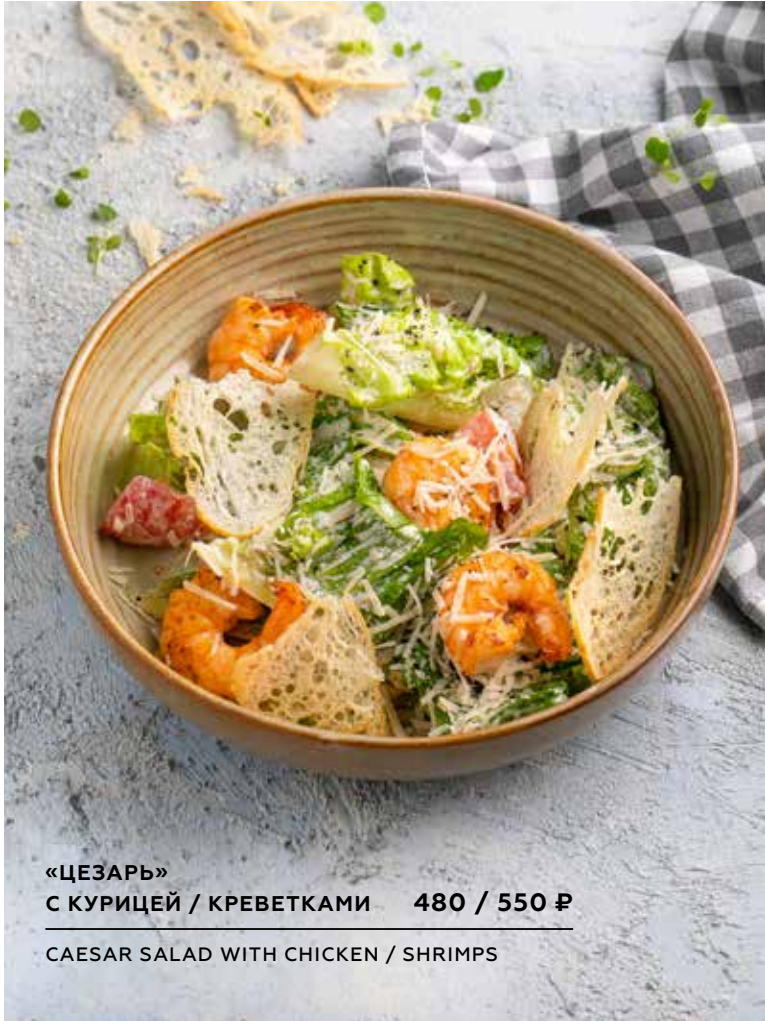


ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ 410 ₺

VEGETABLE SALAD WITH POACHED EGG

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



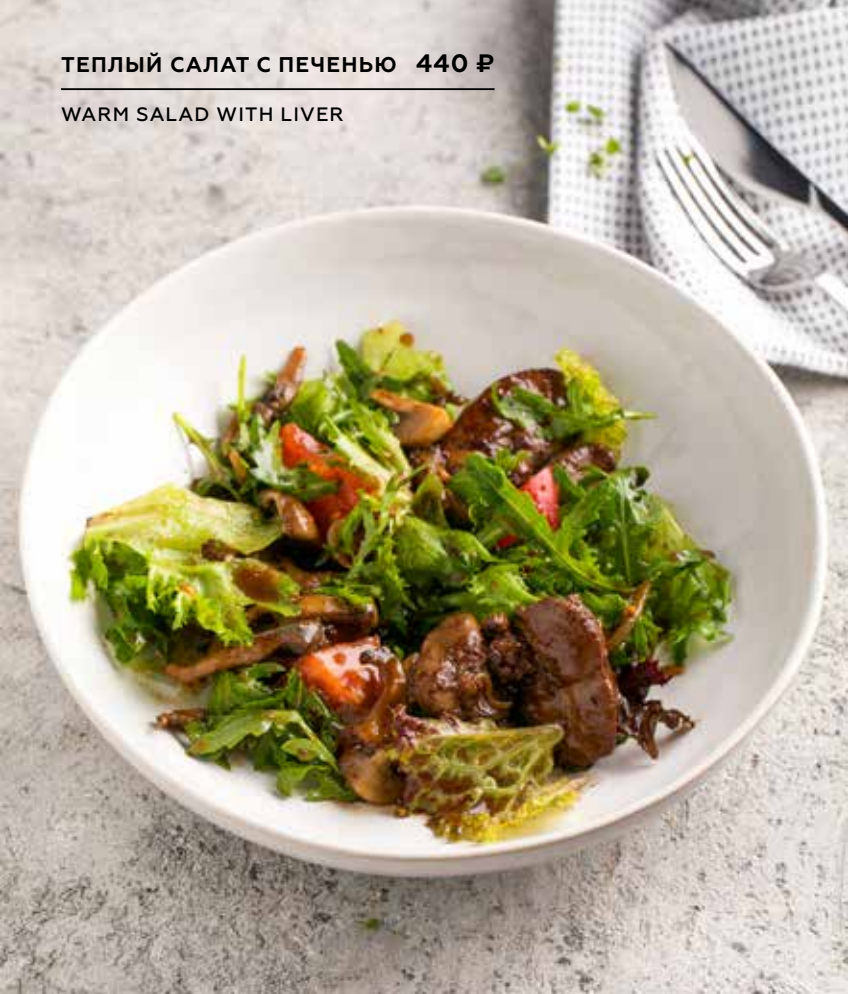
«ЦЕЗАРЬ»
С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ 480 / 550 ₽
CAESAR SALAD WITH CHICKEN / SHRIMPS



ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ / С КОЛБАСОЙ 380 / 390 ₽
RUSSIAN SALAD WITH CHICKEN / WITH HAM



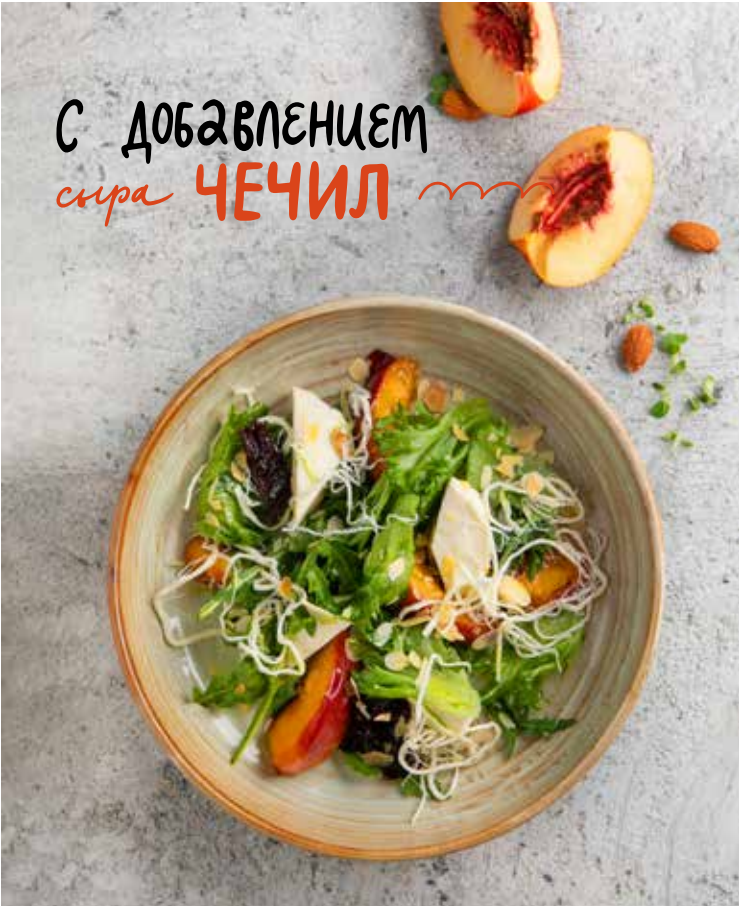
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ 460 ₽
WARM SALAD WITH CHICKEN AND CHECHIL CHEESE



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ 440 ₽
WARM SALAD WITH LIVER



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» 380 ₽
DRESSED HERRING



САЛАТ С ЖАРеныМИ ПЕРСИКАМИ 410 ₽
SALAD WITH FRIED PEACH



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ 450 ₽
БАКЛАЖАНАМИ
SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 550 ₽
WARM SALAD WITH SALMON

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

МЯСНОЕ АССОРТИ / MEAT PLATTER

КУРИНЫЙ РУЛЕТ	410 ₽	БАСТУРМА	500 ₽	БУЖЕНИНА	480 ₽
CHICKEN ROULADE		PASTIRMA		COLD BAKED HAM	



COLD STARTERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

национальные — ГРУЗИНСКИЕ — сыры

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Домашний сыр, сулугуни,
чечил молочный и копченый,
сулугуни копченый

GEORGIAN CHEESE PLATTER

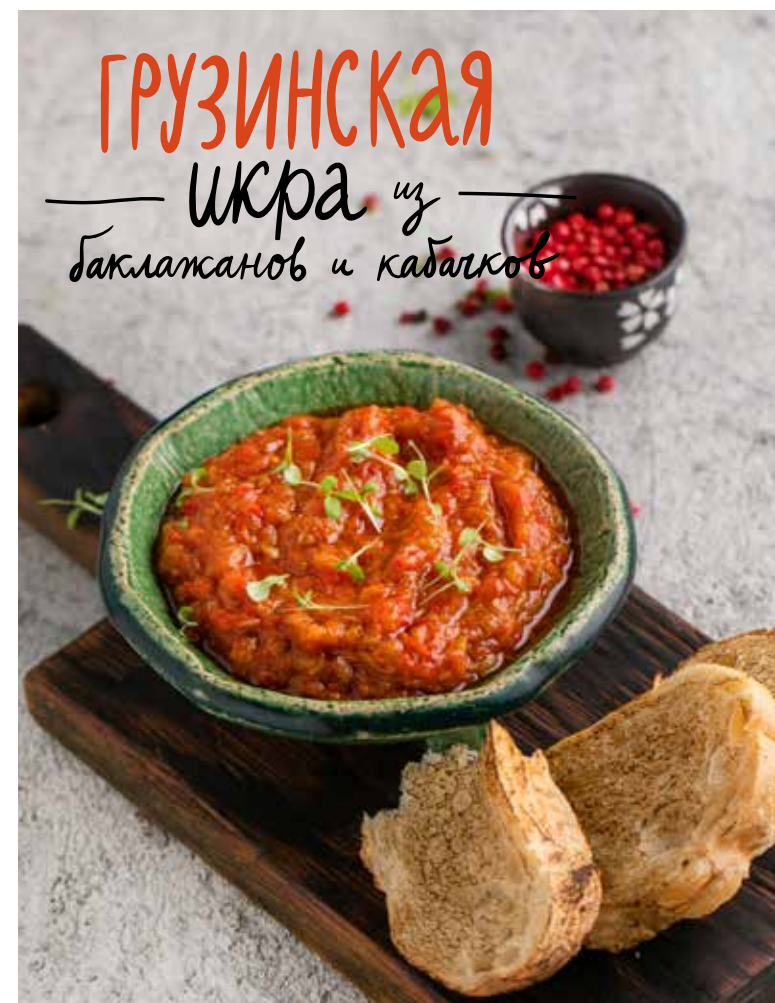
Homemade cheese, suluguni,
milky and smoked chechil,
smoked suluguni



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ / ШПИНАТА / ПАПРИКИ

240 / 260 / 300 ₽

PKHALI: BEETROOT / SPINACH / SWEET PEPPER



ГРУЗИНСКАЯ — икра из — баклажанов и кабачков

ХИЗИЛАЛА

350 ₽

KHIZILALA (HOMEMADE EGGPLANT AND ZUCCHINI SPREAD)

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



САЦИВИ
Ароматный пряный соус из молодых грецких орехов и острых кавказских специй с кусочками куриного бедра

SATSIVI
A savory sauce made from young walnuts and spicy Caucasian spices with pieces of chicken thigh

390 ₺



БАКЛАЖАНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ С СОУСОМ СОТОЛИЯ

EGGPLANTS WITH HERBS AND SOTOLIA SAUCE

340 ₺



АССОРТИ СОЛЕНИЙ
Капуста по-гурийски, малосольные огурцы, джонджоли, черемша, маринованные томаты, стручковый перец и чеснок

PICKLES PLATTER
Gurian cabbage, quick pickled cucumbers, djondjoli, wild leek, pickled tomatoes, pod pepper and garlic

510 ₺



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

490 ₺



ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С НАДУГИ И СОУСОМ ГЕБЖАЛИЯ
Обжаренный маринованный болгарский перец, начиненный домашним творогом надуги

BAKED PEPPERS WITH NADUGI SOFT CHEESE AND GEBZHALIYA SAUCE
Pickled sweet pepper, fried and stuffed with hot nut paste

410 ₺



АЦЕЦИЛИ
Жареные баклажаны и паприка с грецкими орехами, кинзой и абхазскими специями

ATSETSILI
Fried eggplants and peppers with walnuts, cilantro and Abkhasian spices

490 ₺



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ
VEGETABLES AND HERBS IN SEASON

510 ₺



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

BEEETROOT SPREAD

310 ₺

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

610 ₺

BEEF TARTARE



СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

410 ₺

HERRING WITH BOILED POTATOES



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

610 ₺

Мелконарезанное филе лосося с добавлением лука-шалота

SALMON TARTARE

Finely sliced salmon fillet with shallots



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ / С ЛОСОСЕМ / С РОСТБИФОМ

240 / 310 / 330 ₺

BRUSCHETTA WITH TOMATOES / WITH SALMON / WITH ROAST BEEF



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

640 ₺

TUNA TARTARE



РОСТБИФ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

610 ₺

ROAST BEEF WITH SMASHED CUCUMBERS



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

В ГРУЗИИ
говора́т, что
ПЕРВОЙ
ло́био попробовала
царица Тама́ра

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»
Цельная фасоль, обжаренная с томатами, луком, кинзой, приправленная кавказскими специями

KNARKALIA LOBIO
Whole red beans fried with tomatoes, onion, cilantro and seasoned with Caucasian spices

410 ₽

АДЖАПСАНДАЛ
Традиционное овощное рагу из баклажанов, тушенных с томатами, паприкой и ароматной зеленью

AJAPSANDAL
Traditional vegetable ragout with eggplants, stewed with tomatoes, sweet pepper and fragrant herbs

410 ₽

КОНФЕТЫ С ГРИБАМИ
CANDIES WITH MUSHROOMS

640 ₽

HOT STARTERS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ
FRIED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES

510 ₽



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ
Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясным фаршем и томленных в собственном соку

DOLMA WITH LAMB
Traditional dish made of pickled grape leaves, stuffed with minced lamb and stewed in their own juice

610 ₽



БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ
Тонкие слайсы баклажана обжариваются в яичном кляре, к ним добавляются свежие томаты, зелень со специями и копченый сыр сулугуни

RACHIN STYLE EGGPLANTS
Thin eggplant slices are fried in egg batter, then fresh tomatoes are added, herbs with spices and smoked suluguni cheese

510 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



ЧЕБУРЕКИ
с сыром / с бараниной / с телятиной

360 / 350 / 360 ₽

CHEBUREKS WITH CHEESE / WITH LAMB / WITH VEAL



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ХРУЩАЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

360 ₽

CAULIFLOWER IN CRISPY BREADING



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

410 ₽

SIBERIAN DUMPLINGS



КУТАБЫ / KUTABS
с зеленью / с картофелем /
with herbs / with potato
с сыром / with cheese
с бараниной / with lamb
с телятиной / with veal



ШАВЕРМА
Тонкий армянский лаваш с начинкой из обжаренного куриного бедра, китайской капусты, красного лука, томатов и свежих огурцов с соусом

410 ₽

SHAWARMA
Thin Armenian lavash stuffed with fried chicken thigh, Chinese cabbage, red onion, tomatoes and fresh cucumbers with sauce



АПУРЦНУЛИ / APURTSNULI
с картофелем / с лоблио
with potato / with lobio

310 ₽

с сыром / with cheese
с мясом / with meat

370 ₽
510 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



ХАЧАПУРИ
С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ
KHACHAPURI WITH SMOKED
SULUGUNI CHEESE

580 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный
сыром сулугуни со слегка запеченным яйцом и маслом

490 ₺

ADJARIAN STYLE KHACHAPURI
A boat of airy dough, stuffed with suluguni cheese,
topped with a slightly cooked egg and butter



ГОТОВИТСЯ в ПЕЧИ

ПИРОГ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ
PIE WITH CHEESE AND POTATOES

510 ₺

ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ
PIE WITH BEEF AND POTATOES

550 ₺

ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ
PIE WITH LAMB AND POTATOES

610 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Пирог, начиненный сыром сулугуни
и запеченный до золотистой корочки
с дополнительным слоем сыра сулугуни

490 ₺

MEGRELIAN STYLE KHACHAPURI
Pie stuffed with suluguni cheese and baked
to golden crust with extra suluguni topping



ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

790 ₺

KHACHAPURI WITH TUNA



ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

490 ₺

KHACHAPURI WITH CHEESE AND HERBS



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
Пирог в виде полумесяца с сыром
сулугуни и рубленым отварным яйцом

480 ₺

GURIAN STYLE KHACHAPURI
Crescent shaped pie with suluguni cheese
and chopped boiled egg



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО
Домашний пышный хачапури с сыром сулугуни
и домашним сыром

590 ₺

KHACHAPURI BY AUNT ALISO
Homestyle airy khachapuri with suluguni cheese
and homemade cheese

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

СУПЫ

SOUPS



БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ
С ПАМПУШКАМИ

ROSTOV STYLE BORSCH
WITH BUNS

390 ₺

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

CREAM OF PUMPKIN SOUP

340 ₺



SOUPS

супы

ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ 510 ₺

KHASHLAMA WITH LAMB

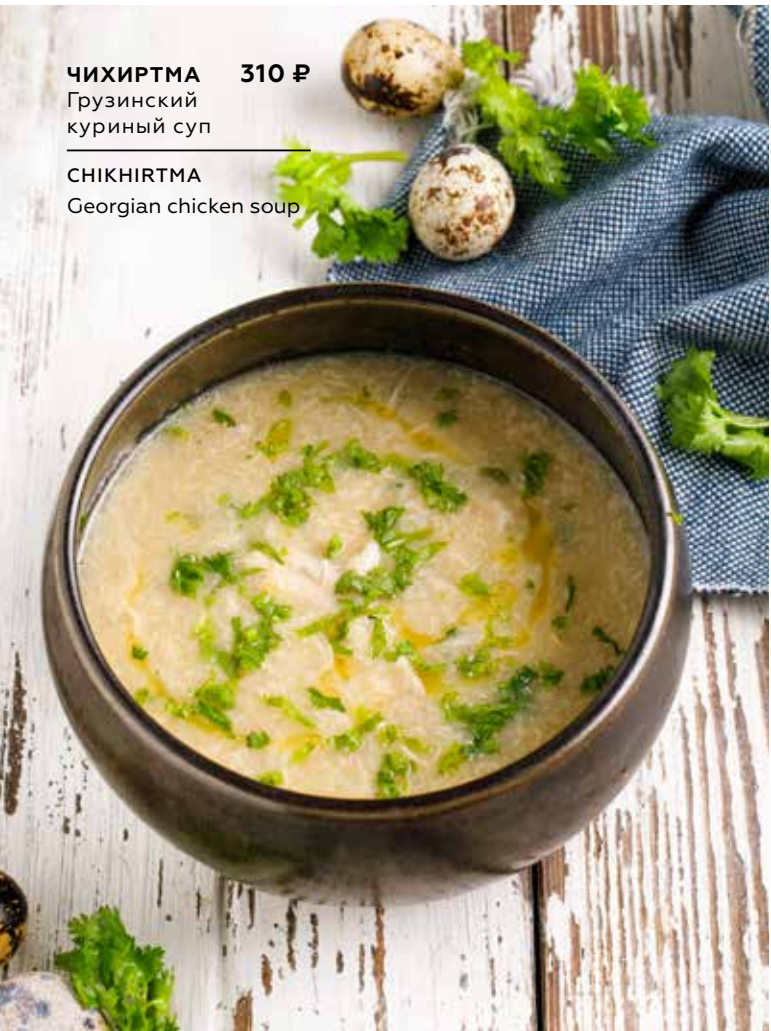


наваристый
и сытный
ГРУЗИНСКИЙ
суп

ЧИХИРТМА 310 ₺

Грузинский
куриный суп

CHIKHIRTMA
Georgian chicken soup



ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

470 ₺

Судак, лосось, картофель,
томаты черри и грузинские специи

GEORGIAN FISH SOUP

Zander, salmon, potatoes, cherry tomatoes and Georgian spices

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS



традиционный
— и ОСТРЫЙ —
ГРУЗИНСКИЙ
СУП

ХАРЧО 460 / 480 ₽
С ГОВЯДИНОЙ /
БАРАНИНОЙ

Традиционный острый
грузинский суп с рисом,
зеленью и пряными
кавказскими специями

KNARCHO WITH BEEF / LAMB

Traditional Georgian spicy
soup with rice, herbs and
fragrant Caucasian spices



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП

400 ₽

CREAM OF POTATO SOUP



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА

390 ₽

MUSHROOM POTTAGE



ГОРОХОВЫЙ СУП
С КОПЧЕНЫМИ
СВИНЫМИ РЕБРАМИ

PEA SOUP WITH
SMOKED PORK RIBS

440 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS



легкий
— СУП —
по домашнему
РЕЦЕПТУ

СУП-ЛАПША

Суп с кусочками куриной грудки, домашней лапшой и грибами

340 ₽

SOUP WITH PIECES OF CHICKEN BREAST, HOMEMADE NOODLES AND MUSHROOMS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

УТИНАЯ ГРУДКА С ЯБЛОКАМИ

DUCK BREAST WITH APPLES

860 ₽

ДОРАДО ПО-АЗИАТСКИ

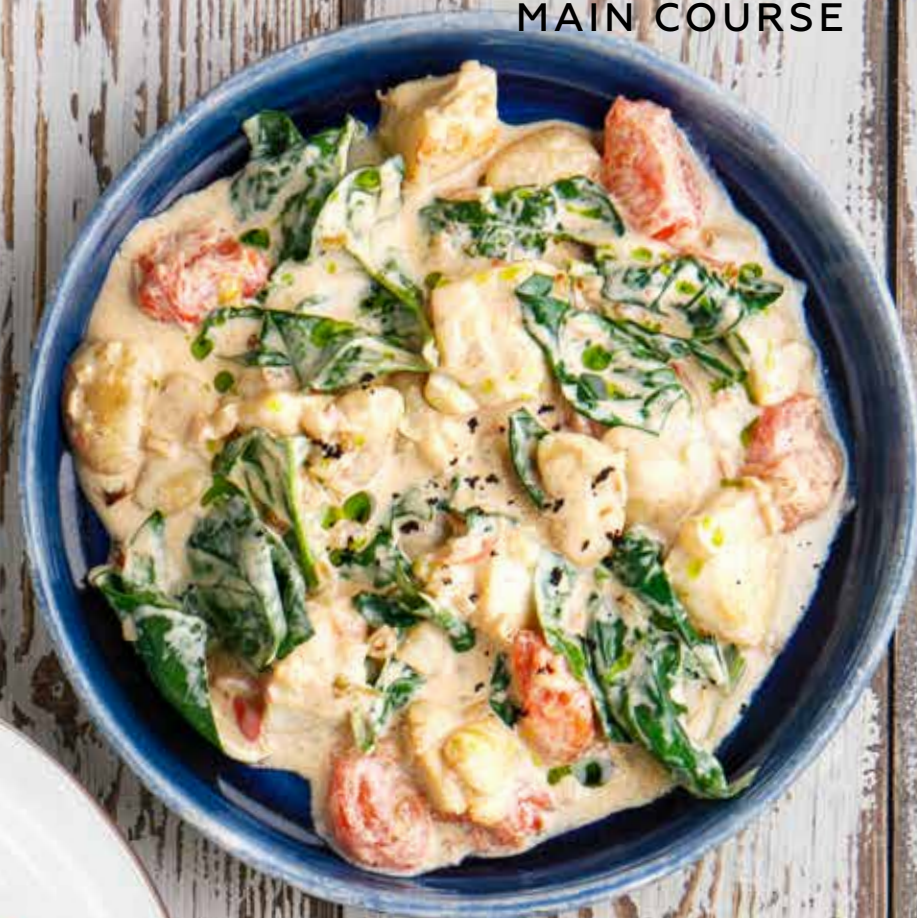
ASIAN STYLE DORADO

630 ₽

СУДАК С ФАСОЛЬЮ

ZANDER WITH BEANS

680 ₽



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

MAIN COURSE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦИЦИЛА 790 ₽

Цыпленок, запеченный
со сванской солью
по старинному рецепту

TSITSILA

Chicken baked with Svaneti salt
using an old recipe

ЦЫПЛЁНОК,
запеченный с ароматными
специями



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Свинина и картофель, приготовленные на углях со свежей зеленью,
болгарским перцем, томатами, аджикой и специями

590 ₽

MEGRELIAN STYLE ODJAKHURI

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

баранина,
томлённая
с овощами



ЧАНАХИ

Кусочки нежной баранины, паприки,
картофеля и баклажана, томленные в горшочке

590 ₽

CHANAKHI

Pot stewed pieces of tender lamb, sweet pepper,
potatoes and eggplant



ЭЛАРДЖИ
Гоми, заваренное с сыром сулугуни
410 ₺
ELARJI (GOMI, BOILED WITH SULUGUNI CHEESE)



ЧАШУШУЛИ
Аппетитные кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями
590 ₺
CHASHUSHULI
Savory pieces of tender beef, stewed with vegetables and aromatic spices



ХИНКАЛИ / KHINKALI
грибы / mushrooms **95 ₺**
свинина и говядина / pork and beef **110 ₺**
баранина / телятина / lamb / veal **120 ₺**
креветки / shrimps **140 ₺**



МАМАЛЫГА
Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной белой кукурузной крупы с добавлением сыра
360 ₺
MAMALYGA
Traditional Georgian dish made of thickly boiled white corn grits with addition of suluguni cheese

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



СВИНИНА ПО-КУТАЙСКИ
510 ₺
KUTAIISI STYLE PORK



ЧАХОХБИЛИ
Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука
490 ₺
CHACKHOKHBILI
Pieces of fried chicken in a sauce made of ripe tomatoes and onion



ПЛОВ
Традиционный узбекский плов с ягненком и пряным ароматом барбариса и зиры
590 ₺
TRADITIONAL UZBEK LAMB PILAF



ЧКМЕРУЛИ
Цыпленок, запеченный под соусом на основе сметаны, красной аджики и чеснока
790 ₺
CHKMERULI
Chicken baked with sauce made of sour cream, red adjika sauce and garlic



КУЧМАЧИ

Острое ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков

KUCHMACHI

Spicy fragrant dish made of tender veal giblets

580 ₺



КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ

SHRIMPS WITH GARLIC AND PARSLEY

790 ₺



ТРЕСКА С ОВОЩАМИ

COD WITH VEGETABLES

640 ₺



СИБАС В ТОМАТНОМ СОУСЕ

SEA BASS IN TOMATO SAUCE

890 ₺



ЩЕЧКИ С БУЛГУРОМ

CHEEKS WITH BULGUR

790 ₺



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

TURKEY PATTIES WITH VEGETABLES

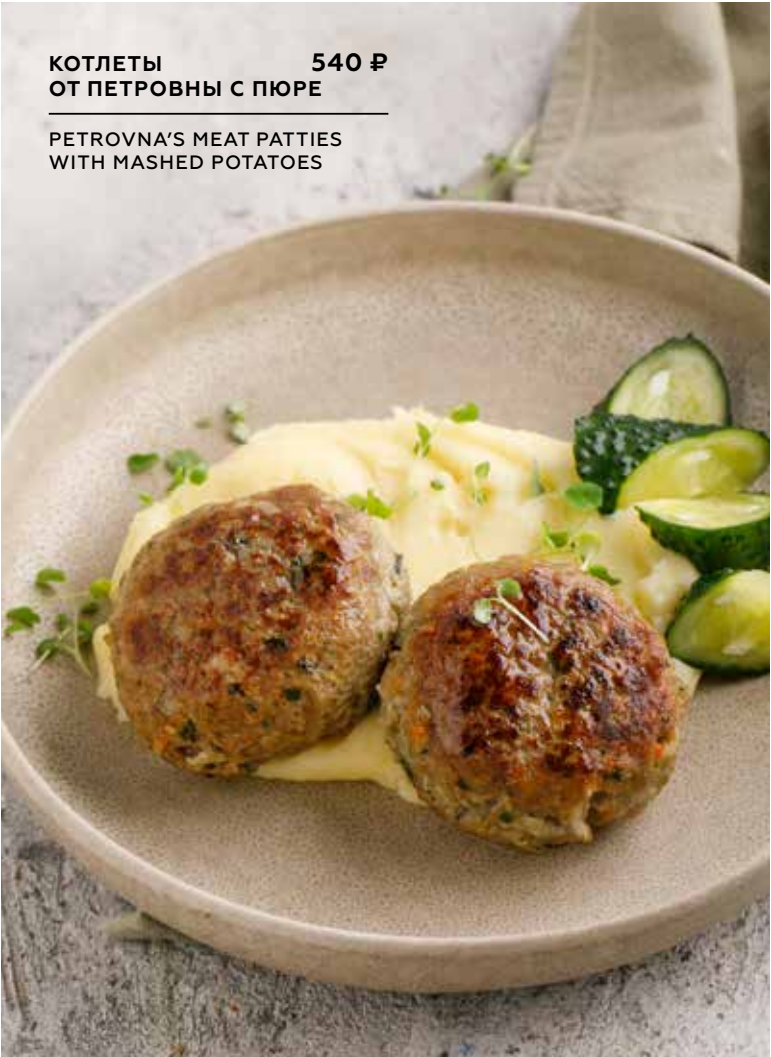
590 ₺



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

FISH PATTIES WITH MASHED POTATOES

580 ₺



КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ

PETROVNA'S MEAT PATTIES WITH MASHED POTATOES

540 ₺

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

GRILLED DISHES

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
LAMB RACK BARBECUE	PORK BARBECUE	LAMB BARBECUE	VEAL BARBECUE
890 ₺	610 ₺	860 ₺	890 ₺
	ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
	CHICKEN THIGH BARBECUE	LAMB LULAH KEBAB	CHICKEN LULAH KEBAB
	490 ₺	680 ₺	460 ₺

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

GRILLED DISHES

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



СТЕЙК РИБАЙ

RIBEYE STEAK

1970 ₺



ВЫРЕЗКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL TENDERLOIN

990 ₺



СТЕЙК МАЧЕТЕ

MACHETE STEAK

1410 ₺



ДОРАДО / СИБАС НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED DORADO / SEA BASS

890 / 880 ₹



КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

GRILLED PRAWNS

990 ₹

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED SALMON

990 ₹



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

VEGETABLES GRILLED ON SKEWERS

510 ₹

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

CORN ON THE COB

210 ₺

МИКС БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ
КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ

BROCCOLI AND CAULIFLOWER MIX
WITH PARMESAN

410 ₺

ОВОЩНОЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ

VEGETABLE GRILL SALAD

410 ₺



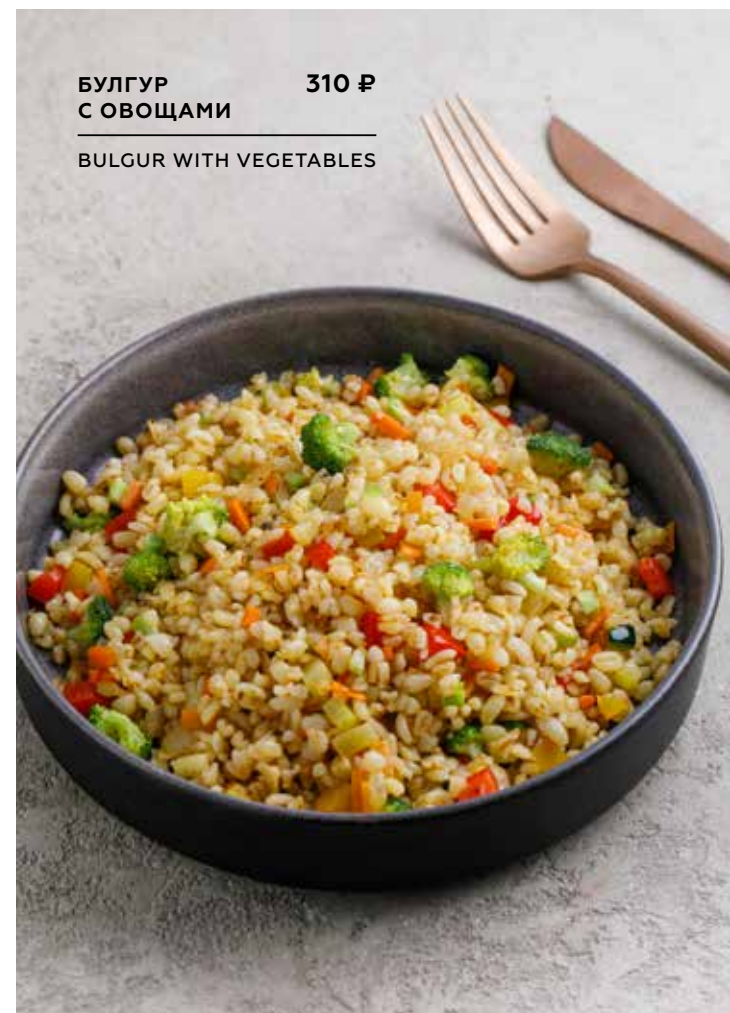
SIDE DISHES

ГАРНИРЫ



АВОКАДО НА ГРИЛЕ 590 ₺

GRILLED AVOCADO



БУЛГУР
С ОВОЩАМИ

310 ₺

BULGUR WITH VEGETABLES



ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

410 ₺

SAUTEED SPINACH WITH NAVY BEANS

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 310 ₺
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS



БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ 210 ₺
BABY POTATOES



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 210 ₺
MASHED POTATOES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 210 ₺
FRENCH FRIES



ГРЕЧА С ЛУКОМ 240 ₺
BUCKWHEAT WITH ONION

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS



ЛАВАШ ДОМАШНИЙ 110 ₺
HOME BAKED LAVASH FLATBREAD

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 110 ₺
ARMENIAN LAVASH FLATBREAD

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ/ БЕЛЫЙ 170 ₺
HOME BAKED RYE / WHEAT BREAD

СОУСЫ / SAUCES	
СЛАДКИЙ ЧИЛИ SWEET CHILI	80 ₺
СМЕТАНА SOUR CREAM	80 ₺
СОУС «НЬЮ-ЙОРК» NEW YORK	80 ₺
КРЕМ-ЧИЗ CREAM CHEESE	80 ₺
МАЦОНИ MATSONI (YOGURT)	80 ₺
НАРШАРАБ NARSHARAB (POMEGRANATE)	80 ₺
САЦЕБЕЛИ SATSEBELI (TOMATO)	80 ₺
ТАРТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ DJONDJOLI TARTAR	80 ₺
ТКЕМАЛИ TKEMALI (PLUM)	80 ₺
ЦИЦАКА TSITSAKA (SWEET PEPPER)	80 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ GARLIC	80 ₺



ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный рулет с фисташками, малиной и ванильным кремом

PISTACHIO ROLL

Fluffy roll with pistachio, raspberry and vanilla icing

490 ₺

ДЕСЕРТ «ЧЕЧИЛ»

Шоколадный бисквит с прослойкой из орехового крема под сливочным кремом

CHECHIL DESSERT

Chocolate sponge cake with a layer of nut cream, topped with creamy icing

440 ₺

ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI

380 ₺

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТ «ШИШКИ»

Шоколадный бисквит, перетертый с шоколадным кремом, под легкой корочкой из хрустящего шоколадного безе

420 ₺

PINECONE DESSERT

Chocolate sponge cake, grated with chocolate cream under a thin chocolate meringue crust



ЧАРОЗИ

Нежный мусс со стевией со вкусом манго и маракуйи и кусочками свежей клубники

380 ₺

CHAROZI

Tender mango and passion fruit mousse with stevia and pieces of fresh strawberry



«ЗГАПАРИ»

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

350 ₺

ZGAPARI

Airy honey and chocolate cake with light sour cream mousse

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



«МЕДОВИК» 350 ₹
HONEY CAKE



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ 380 ₹
MERINGUE WITH CREAMY ICING AND BERRY SAUCE



МАЦОНИ С МЕДОМ И ЯГОДАМИ 330 ₹
MATSONI YOGURT WITH HONEY AND WALNUTS



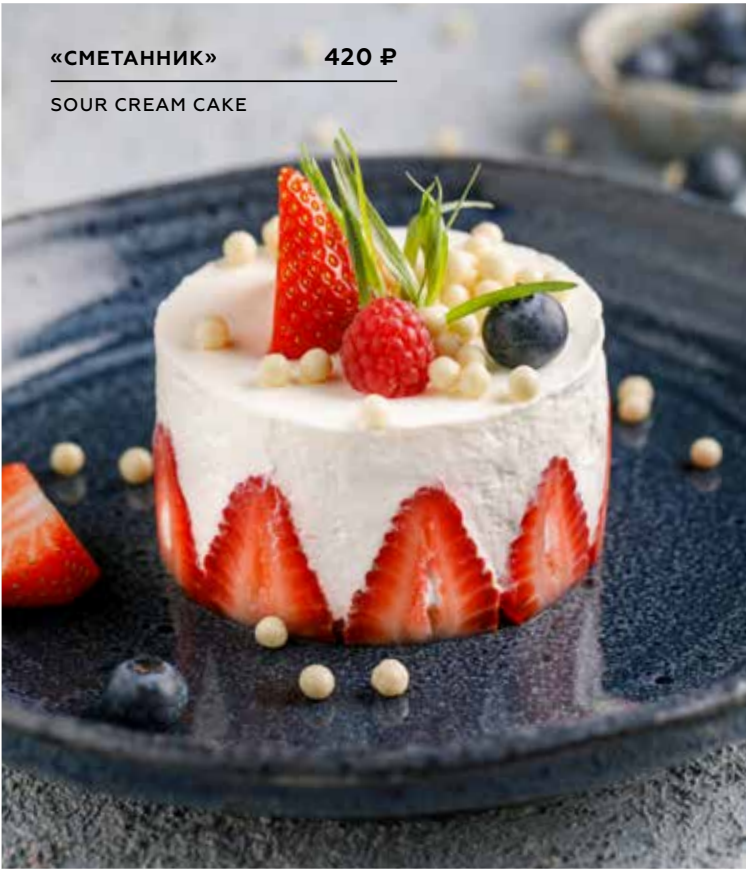
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ 360 ₹
CHOUX PUFFS

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ 1100 ₹
FRUITS IN SEASON



«СМЕТАННИК» 420 ₹
SOUR CREAM CAKE



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА» 390 ₹
CHOCOLATE JEWELRY BOX



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE

390 ₺



ЧУРЧХЕЛА

фундук, грецкий орех

CHURCHKHELLA HAZELNUT, WALNUT

290 ₺



МИНДАЛЬНО-СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ
С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

ALMOND AND CHEESE DESSERT WITH SALTED CARAMEL

470 ₺



«НАПОЛЕОН»

NAPOLEON CAKE

390 ₺



МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE CREAM / SORBET

140 ₺



ВАРЕНЬЕ

фейхоа, белая черешня, грецкий орех

JAM FEIJOA / WHITE CHERRY / WALNUT

260 ₺

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Круассан с ветчиной и сыром	1/140	12	19	5	245
Круассан с лососем	1/120	8	8	6	127
Вегетарианский круассан	1/140	2	16	15	207
Мацони с медом и грецким орехом	225	7	17	36	323
Рисовая каша на кокосовом молоке с манговым пюре и грейпфрутом	350/30	13	7	113	572
Овсяная каша с яблоком	300/40	15	20	68	511
Яичница-глазунья из 3 яиц	1/150	19	46	1	398
Ароматная яичница с авокадо и зеленью	1/240	14	15	12	242
Чебрули	1/237	14	21	25	346
Омлет с лососем	240/20	25	36	5	447
Гранола с домашним мацони и жареным бананом	240/1	8	13	70	428
Гранола с творожным муссом	130/40	12	11	47	336
Гранола со смузи из малины	1/245	11	14	79	487
Яйца Бенедикт с лососем	1/240	16	41	10	473
Яйца Бенедикт с беконом	200/60	15	39	9	448
Оладьи из кабачков с лососем	140/30/30	18	15	30	323
Яичница-глазунья с колбасой и зеленым горошком	1/180	15	11	6	181
Блины со сметаной	170/30/10/5	23	46	35	430
Блины со сгущенным молоком	170/30/10/5	10	50	43	565
Домашний творог с малиной	180/5	20	10	24	264
Сырники	210/8	25	15	33	368
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Кофе по-тбилиски	60/15	1	1	8	48
Айрани от Нани	1/250	5	10	8	142
Ассорти грузинских закусок	1/226	10	36	18	436
Пончики с заварным кремом и лимонадом из тархуна	250/250	18	27	69	923
Ассорти жаренных сыров	160/30/25/1	28	34	23	514
САЛАТЫ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Теплый салат с лососем	1/185	6	21	22	306
«Цезарь» с курицей	1/200	20	32	14	442
«Цезарь» с креветками	1/185	14	9	7	256
Гриль-салат с индейкой	1/190	4	15	6	217
Гриль-салат с бараниной	1/190	11	18	6	230
Теплый салат с печенью	1/250	12	34	29	376
Салат с жареными персиками	1/190	14	27	17	370
Салат с курицей и шпинатом	1/240	14	17	8	235
Салат по-грузински со специями	1/237	2	0	11	54
Салат по-грузински с орехами	1/250	5	16	12	211
Овощной салат с надуги	1/140	11	28	13	344
«Сельдь под шубой»	1/270	13	3	50	282
Оливье с курицей	1/170	11	3	25	207
Оливье с колбасой	1/170	5	8	24	239
Свекольный салат с телятиной и козьим сыром	1/180	19	13	26	297
Овощной салат с яйцом пашот	156/40	12	22	6	267
Салат с хрустящими баклажанами	1/264	5	18	44	361
Теплый салат с курицей и сыром чечил	1/235	26	37	12	477
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Куриный рулет	100/20/10	22	18	1	253
Бастурма	1/70	18	9	3	194
Буженина	100/10/20	21	49	14	479
Брускетта с лососем	1/128	16	14	3	204

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Брускетта с ростбифом	1,/126	22	22	13	340
Брускетта с томатами	1/160	6	15	7	185
Пхали со свеколой	150/1/2	9	24	15	321
Пхали со шпинатом	150/1/2	9	18	6	234
Пхали с паприкой	150/1/2	3	18	9	225
Ассорти солений	1/470	10	2	34	171
Хизилала	160/30	6	28	8	299
Баклажаны с зеленью и соусом сотолия	150/100	5	14	14	202
Сезонные овощи и зелень	1/360	4	1	15	81
Рулетики из баклажанов по-грузински	200/5/3	7	38	11	399
Печеные перцы с надуги и соусом гебжалия	90/80/2	13	31	26	431
Свекольная икра	180/5	1	3	1	32
Ацецили	170/7/2	6	28	17	198
Сациви	230/3	32	45	6	559
Ростбиф с битыми огурцами	70/70/4	24	42	23	462
Севиче из сига	1/140	12	10	8	170
Тартар из говядины	100/10/6	23	23	6	321
Тартар из тунца	1/128	2	9	12	189
Тартар из лосося	90/30	18	17	2	235
Ассорти европейских сыров	1/187	31	35	9	477
Ассорти грузинских сыров	1/230	42	57	4	698
Сельдь с отварным картофелем	100/100/20/8/5	20	15	25	317
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Цветная капуста в хрустящей панировке	160/100/5/5	13	22	27	361
Шаверма	1/307	32	19	65	559
Жареный сыр сулугуни с томатами	1/260	33	49	3	581
Аджапсандал	250/2	5	29	22	367
Конфеты с грибами	1/265	9	12	36	398
Баклажаны по-рачински	270/2	23	21	40	438
Лобио «Харкалия»	254/60/40/2	13	14	37	327
Сибирские пельмени	230/30/2	24	11	61	548
Долма с бараниной	160/30/8	22	23	15	356
МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Хачапури от тети Элисо	1/500	76	103	91	1680
Хачапури с копченым сыром сулугуни	1/450	75	95	106	1575
Пирог с сыром и картофелем	1/430	40	48	103	1002
Пирог с говядиной и картофелем	1/420	48	88	97	1371
Пирог с бараниной и картофелем	1/420	47	74	97	1244
Хачапури с тунцом	1/350	22	29	131	874
Хачапури по-гурийски	1/360	54	57	84	1059
Хачапури с сыром и зеленью	1/350	49	63	79	1078
Хачапури по-мегрельски	1/500	72	95	86	1434
Хачапури по-аджарски	1/420	61	72	71	1179
Апурцнули					
С сыром	1/270	43	38	65	772
С мясом	1/280	30	40	71	764
С картофелем	1/280	16	23	90	633
с лобио	1/280	14	14	121	669
Кутабы					
С зеленью	150/30	11	11	49	339
С картофелем	150/30	11	17	54	416
С бараниной	150/30	22	23	48	483

МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Кутабы					
С сыром	150/30	29	34	41	588
С телятиной	120/30	24	12	48	395
Чебуреки					
С сыром	1/170	28	37	29	412
С бараниной	1/170	21	8	35	293
С телятиной	1/170	24	55	46	770
СУПЫ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Тыквенный крем-суп	350/3	6	30	23	384
Грузинский рыбный суп	1/450	55	19	14	390
Хашлама с бараниной	350/2	43	48	18	575
Чихиртма	300/40/3	11	32	16	394
Харчо с говядиной	350/2	26	43	14	547
Харчо с бараниной	350/2	21	33	14	433
Картофельный крем-суп	300/20	12	27	37	431
Грибная похлебка	330/30/2	6	7	34	221
Гороховый суп с копчеными свиными ребрами	300/20/20	7	9	39	352
Суп-лапша	330/1	16	30	16	397
Борщ по-ростовски с пампушками	340/30/60	33	25	23	451
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Утиная грудка с яблоками	150/100/40	2	20	41	357
Хинкали со свиной / говядиной	1/110	12	11	22	236
Хинкали с бараниной	1/110	11	8	22	206
Хинкали с телятиной	1/110	11	7	22	192
Хинкали с грибами	1/110	8	25	31	335
Хинкали с креветками	1/110	12	16	28	301
Эларджи	350/180	42	46	89	934
Мамалыга	320/1	26	23	83	638
Дорадо по-азиатски	1/210	18	12	36	324
Треска с овощами	1/270	18	6	8	269
Сибас в томатном соусе	1/270	32	18	19	302
Чкмерули	340/150/2	71	91	7	1129
Цицила	340/40/50/2	70	61	5	848
Плов	320/40/30/20	26	43	93	865
Кучмачи	1/290	34	25	16	431
Чахохбили	250/2	52	33	15	562
Чашушули	270/2	26	35	10	458
Чанахи	1/380	11	24	17	323
Креветки с чесноком и петрушкой	1/190	38	21	3	351
Щечки с булгуром	170/160	8	1	42	228
Свинина по-кутаиски	250/10/2	26	76	17	836
Судак с фасолью	1/260	24	52	68	673
Оджахури по-мегрельски	476/2	34	45	36	796
Котлеты от Петровны с пюре	155/180/30/2	29	58	47	830
Рыбные котлеты с картофельным пюре	160/150/30/30	21	36	66	676
Котлеты из индейки с овощами	1/320	32	41	32	694
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Шашлык из корейки ягненка	250/73/30/35	52	37	24	633
Шашлык из свинины	160/73/30/35	41	60	27	808
Шашлык из ягненка	160/73/30/35	48	47	21	701
Шашлык из телятины	160/73/30/35	63	21	20	
Шашлык из куриного бедра	170/73/30/35	60	45	2	549
Люля-кебаб из баранины	125/73/30/35	25	53	19	746
Люля-кебаб из курицы	140/73/30/35	46	23	21	489
Хачапургер	280/70/30	37	47	107	998
Вырезка из телятины	200/26/45/10/30	39	25	5	405

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Дорадо на углях	250/60/30	38	3	0	325
Креветки на гриле	150/70	1	11	4	114
Сибас на углях	350/60/30	64	11	18	424
Шашлык из овощей	360/30/2	5	1	21	110
Стейк рибай	240/30	35	21	7	672
Лосось на углях	135/77/30	37	14	41	455
Стейк мачете	180/120/30	50	32	15	545
ГАРНИРЫ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Овощной салат на мангале	200/8	3	0	11	58
Початок кукурузы	1/215	14	7	38	271
Греча с луком	1/250	13	20	65	319
Беби-картофель	1/250	6	21	32	342
Микс брокколи и цветной капусты с пармезаном	1/160	10	5	8	115
Припущенный шпинат с белой фасолью	1/150	6	17	16	241
Жареный картофель с грибами	280/1	10	6	66	359
Картофельное пюре	200/1	7	32	41	475
Картофель фри	1/140	5	37	50	552
Авокадо на гриле	1/272	13	54	37	570
Булгур с овощами	1/200	20	17	83	606
СОУСЫ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Сладкий чили	1/30	0	0	2	12
Сметана	1/30	1	6	1	31
Соус «Нью-Йорк»	1/30	1	0	6	26
Крем-чиз	1/30	2	7	1	51
Мацони	1/30	1	12	7	116
Наршараб	1/30	0	0	16	67
Сацебели	1/30	1	0	2	11
Тартар из джонджоли	1/30	1	18	1	172
Ткемали	1/30	0	0	6	22
Цицака	1/30	0	0	2	9
Чесночный	1/30	1	7	1	39
Хлеб					
Лаваш домашний	1/140	9	4	66	331
Лаваш армянский	1/110	8	1	49	242
Домашний черный/белый хлеб	1/180	15	4	64	350
ДЕСЕРТЫ	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Десерт «Шишки»	90/30/30/8/3/1	19	19	142	817
Десерт «Чечил»	130/10/2/3/1	20	42	54	680
«Шокаладная шкатулка»	125/6/30/1	8	41	72	692
«Наполеон»	180/15/1	8	41	55	619
«Медовик»	130/15/5/1	6	22	55	522
Чарози	120/15/1	7	7	38	244
«Згапари»	130/1	10	20	76	525
«Сметанник»	150/5/10/1	6	7	9	125
Безе со сливочным кремом и ягодным соусом	120/20/10/30/1	38	37	54	651
Фисташковый рулет	110/2/1/1/1	5	9	54	318
Мацони с медом и ягодами	1/240	7	17	27	290
Варенье: фейхоа, белая черешня, грецкий орех	1/130	0	0	111	447
Сезонные фрукты	1000/3	5	2	105	423
Мороженое в ассортименте	1/50	2	5	12	105
Сорбеты в ассортименте	1/50	0	0	13	55
Заварные булочки	125/5/1	8	26	33	399
Чурчхела с фундуком	50/50/1	4	10	4	125
Чурчхела с грецким орехом	50/50/1	4	10	4	125
Миндально-сырный десерт с соленой карамелью	1/176	12	46	46	647
Пеламуши	160/5	5	13	67	402
Морковный торт	150/15/5/5	7	23	64	493

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

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД.

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

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПОЛНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О СТОИМОСТИ БЛЮД, ВЫХОДЕ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ В ПРЕЙСКУРАНТЕ, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА.

THE COOKING PROCESS OF DISHES AND CULINARY PRODUCTS IS ACCOMPLISHED WITHOUT ANY NUTRITIONAL SUPPLEMENTS, DIETARY SUPPLEMENTS AND OTHER INGREDIENTS PRODUCED WITH GENE-ENGINEERED OR MODIFIED ORGANISMS.

DUE TO THE RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED TO THE COMPANY FROM DIFFERENT SUPPLIERS, THERE MAY BE DEVIATIONS IN FOOD AND ENERGY VALUE.

DUE TO THE RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED TO THE COMPANY FROM DIFFERENT SUPPLIERS, THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN-CONTAINING CEREALS AND LACTOSE RECEIVED INTO PRODUCTS IN AN ARTIFICIAL WAY.

THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.

