



MAMALBİGA

SINCE 2008



ЧТО ТАКОЕ МАМАЛЫГА?

WHAT IS MAMALIGA?
玉米粉浓粥是什么?



«Сыр и хлеб — да доброе сердце» — именно эта грузинская поговорка, пожалуй, передает все великодушие гостеприимства кавказских народов. Мамалыга — круто заваренная кукурузная крупа, по грузинским обычаям подается с сыром сулугуни. С давних времен мамалыга заменяла людям хлеб, гарниры к основным блюдам, мясо в трудные для семьи дни и даже супы — рачительные хозяйки разбавляли остатки вкуснейшей каши крепким мясным бульоном или молоком.

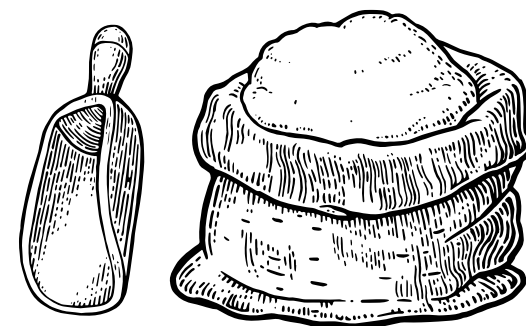
Изначально ставшая любимым блюдом румынских и молдавских крестьян, изготавливавших ее из проса, а позже из кукурузы, мамалыга сменила множество национальностей: в Италии это «полента», в Дагестане — «мамалай кебер», в Абхазии — «абыста», а жители Карпатских гор гуцулы знают ее как «банош».

“Cheese, bread and a good heart” — this Georgian proverb, perhaps, conveys all the generous hospitality of Caucasian people. Mamaliga is thickly boiled corn grits, served with sulguni cheese according to Georgian traditions. Since ancient times, mamaliga has replaced bread, garnishes for main courses, meat on rough days, and even soups — assiduous housewives diluted the rests of delicious porridge with strong meat broth or milk.

Originally, it was a favorite dish of Romanian and Moldovan peasants, who made it from millet and later from corn. Mamaliga has changed many nationalities: in Italy it is called “polenta”, in Dagestan “mamalay ceber”, in Abkhazia “abysta”, Hutsuls know it as “banosh”.

“奶酪，面包与善心”这句格鲁吉亚俗语表示高加索民族的宽大与好客。玉米粉浓粥是格鲁吉亚传统粥，一般配苏尔古尼起司。从古时人们以玉米粉浓粥替代面包、配菜，困难时期也替代肉以至汤 — 勤勉主妇把剩余美味粥用肉汤或牛奶稀释。

玉米粉浓粥原始是罗马尼亚和摩尔达维亚农民的传统菜，先用黍，然后用玉米粉做的。后来玉米粉浓粥受许多民族的欢迎：意大利人把这种粥称为“波伦塔”，达格斯坦人说“马马莱·克别尔”，胡楚尔人把粥称为“巴诺什”，在阿布哈兹人们说“阿贝斯塔”。



В каждой стране существует для нее имя и сотни рецептов приготовления на базе одного-единственного, самого простого: основу всегда составляет кукурузная крупа или мука грубого помола.

Every country has its own name for it and hundreds of cooking recipes based on one simple ingredient — corn grits or coarse flour.

在很多国家玉米粥有不同的名字和各种各样的做法，但基础就是最基本的

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ INSIDER TIPS / 有意思的事实



Мамалыга не содержит жира и холестерина.

Mamaliga contains no fats or cholesterol.

玉米粉浓粥不含油与胆固醇



Согласно толкованиям сонников, увидеть во сне мамалыгу — хороший знак, сулящий приятные увлечения, способные отвлечь от утомительных занятий.

According to predictions of the dream books, to see mamaliga in a dream is a good sign, promising pleasant activities that can distract you from tiresome pursuits.

按照圆梦书的解释，梦玉米粉浓粥是吉兆，预示愉快活动、让人休息、丢开令人疲劳的事情。

Как и мамалыга с ее различными рецептами, философия нашего ресторана подразумевает современную интерпретацию самобытной кавказской жизни, основанную на глубоком понимании культуры народов Кавказа, сохранении аутентичности, красочности и фантастического разнообразия его кулинарных традиций.

«МамаЛыга» — это образ жизни, место для всех и каждого. Для друзей, семьи и одиноких романтиков, для пар и шумных компаний; место силы, в котором встречаются любовное кавказское гостеприимство и широкая русская душа.

Just as mamaliga with its various recipes, the philosophy of our restaurant implies a modern interpretation of the distinctive Caucasian life, based on a deep understanding of the culture of Caucasian people, preserving the authenticity, colorfulness and fantastic variety of its culinary traditions.

MamaЛыга is a way of life and a place for everyone. For friends, family and single romantics, for couples and noisy companies; a place of power, where loving Caucasian hospitality meets the wide Russian soul.

我们的饭馆跟玉米粥各种各样的做法一样，表示高加索特殊的生活风格。我们饭馆的哲学基于高加索民族文化的真知灼见。高加索的饭菜做法五花八门，我们保护高加索烹饪传统的丰富、真实性、多样性。

玉米粥饭馆就是生活方式，吸引各种各样的宾客。朋友们、家庭、孤独浪漫人、夫妇与热闹的一群人都来这儿；这是高加索好客与俄罗斯慷慨心灵，这两种文化接触的地方。

МАМАЛЫГА — ЭТО ОБРАЗ

ЖИЗНИ, МЕСТО ДЛЯ ВСЕХ

И КАЖДОГО

MAMALYGA IS A WAY OF LIFE AND A PLACE FOR EVERYONE / 玉米粥饭馆就是生活方式，吸引各种各样的宾客



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КАЗАНСКАЯ УЛ., 2
ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT: 640-16-16

GINZA
PROJECT
— ginza.ru —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS | 冷开胃菜

МЯСНОЕ АССОРТИ

430/30 г

1790



Meat platter / 什锦肉

БАСТУРМА 50 г 380



Pastirma / 料皮牛肉干 380

КУРИНЫЙ РУЛЕТ 50 г 260

Chicken roll / 鸡肉卷 260

БУЖЕНИНА 50 г 280

Home baked pork / 俄罗斯传统大块烤熟猪肉 280

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК 50/30 г 380

Bailed beef tongue / 煮牛舌 380

КАРТУЛИ СУПРА

500 г

1190

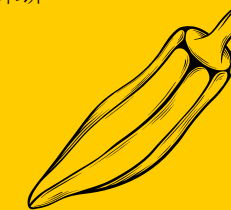
Ассорти грузинский закусок.
Подаются на лепешке
из кукурузной муки — чвиштари

Qartuli Supra



Assorted Georgian appetizers
served on a corn flour flatbread –
chvishtari

多种口味玉米粉馅饼
格鲁吉亚风味什锦小吃搭配奇维什塔
里玉米饼



АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

50/50/50/30 г

990

Горгонзола, бри, пармезан.
Подается со свежими ягодами и орехами

European cheese plate

Gorgonzola, brie, parmesan.
Served with fresh berries and nuts

什锦欧洲奶酪
古岡左拉奶酪，布利奶酪，帕瑪森干酪。搭配新鮮漿果和堅果



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

260/30/10 г

990

Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский,
копченый чечил, молочный чечил

Homemade cheese board

Suluguni, smoked suluguni, Imeritian cheese,
smoked chechil, milk chechil

家常奶酪大盘
苏尔古尼干酪，熏苏尔古尼干酪，伊梅列希奶酪，熏奶酪，牛乳奶酪



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА 150/50 г **390**

Eggplant spread / 茄子酱



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ** 150/50 г **350**

*Beetroot spread by granny's recipe
甜菜酱*



САЦИВИ 240 г **490**

Нежные кусочки отварной курицы под
пряным соусом из грецких орехов

Satsivi

*Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy
walnut sauce*

萨茨维
煮鸡块配香辣核桃酱



ГЕБЖАЛИЯ 300 г **490**

Рулетики из сыра сулугуни с мятной начинкой,
зеленой аджикой и мацони

Gebjaliya

*Suluguni cheese rolls with mint filling, green adjika sauce and matsani
格鲁吉亚式奶酪卷。
苏尔古尼奶酪卷加薄荷、绿香辣酱*

**СОЛЕНЬЯ
ИЗ БОЧКИ** 380 г **690**

Маринованный чеснок,
капуста, черемша, бурые
и красные томаты,
соленые огурцы,
стручковый перец,
джонджоли

Barrel pickles

*Pickled garlic, cabbage,
wild leek, brown and
red tomatoes, pickled
cucumbers, capsicum, janjoli*

大桶泡菜

腌蒜, 腌甘蓝, 腌熊葱, 腌棕、红番
茄, 酸黄瓜, 腌辣椒, 腌省沾油花。



**ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ** 180/10/2 г **550**

Рулетики с начинкой из острой ореховой пасты,
приправленные по особому рецепту

Georgian-style fried eggplants with nuts

Spicy nut paste rolls, seasoned according to a special recipe

格鲁吉亚式炒坚果茄子
辣坚果酱卷配特色配料



**РУЛЕТИКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ХУМУСОМ** 180/50/20 г **550**

*Georgian-style fried eggplants
with nuts*

格鲁吉亚式炒坚果茄子辣坚果酱卷配特色配料

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

360/15 г

590

Спелые томаты, огурцы, редис, свежая зелень, острый стручковый перец

Seasonal vegetables and green

Ripe tomatoes, cucumbers, radish, fresh herbs, spicy peppers

当季蔬菜和青菜
熟番茄, 黄瓜, 小红萝卜, 新鲜青菜, 辣椒



СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

100/120/30 г

390

Herring with baked potatoes / 鲱鱼搭配烤马铃薯



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

120/30 г

990

Salmon tartare / 三文鱼塔塔



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ

150 г

390

Нежные биточки из свеклы с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

Pkhali

Tender beetroot patties with walnuts and Caucasian spices

格鲁吉亚式甜菜白菜饼

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

150 г

390

Нежные биточки из шпината с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

Spinach pkhali

Tender spinach patties with walnuts and Caucasian spices

格鲁吉亚式菠菜饼



МАЦОНИ

200 г

250

Грузинская домашняя простокваша

Fermented milk

Traditional Caucasian fermented milk product

亚美尼亚酸奶



АЙРАНИ ОТ НАНИ

250 г

250

Грузинский кисломолочный напиток на основе мацони с зеленью и свежими огурцами

Ayran from Nani

Fermented milk based drink with fresh greens and cucumber

高加索咸泡沫酸奶



САЛАТЫ

SALADS | 沙拉

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Burrata with tomatoes

布拉塔奶酪搭配番茄

320 г **990**



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

280 г

590

Salad with crispy eggplants

脆茄子沙拉



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

180 г

490

Салат с говядиной, огурцом, томатами, паприкой, стручковым перцем, чесноком

Vegetable salad with beef

Salad with beef, cucumber, tomatoes, paprika, bell pepper, garlic

乌兹别克斯坦传统煮肉沙拉
牛肉, 黄瓜, 番茄, 红椒, 红辣椒, 大蒜配橄榄油与豆酱



САЛАТ «ТИЛ»

190 г

490

Отварной говяжий язык с маринованными огурцами, заправленный соусом из хрена и майонеза и кольцами лука фри

“Til” salad

Braised beef tongue with pickled cucumbers, served with horseradish and mayonnaise sauce and crispy fried onion rings

提尔沙拉 煮牛舌搭配酸黄瓜, 辣根和蛋黄酱调味, 饰以炸洋葱圈

I SALADS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

220 г 850

Микс листьев салата с обжаренным лососем, томатами черри и сыром сулугуни. Заправляется цитрусово-горчичным соусом

Warm salad with salmon
Mixed green salad with fried salmon, cherry tomatoes, suluguni cheese. Served with citrus and mustard

三文鱼热沙拉。混合生菜叶搭配煎三文鱼、圣女果、苏尔古尼干酪。柑橘芥末酱调味



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ

210 г 690

Eggplant, shrimp and farmer's cheese salad

茄子鲜虾农家奶酪沙拉



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

250 г 590

Warm salad with chicken liver
鸡肝 热沙拉



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

240 г 390

Georgian-style vegetable salad with spices
格鲁吉亚风味香料蔬菜沙拉



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

240 г 590

Warm salad with smoked cheese and chicken
鸡肉熏奶酪热沙拉



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

270 г 450

Georgian-style vegetable salad with nuts
格鲁吉亚式蔬菜坚果沙拉



САЛАТ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ,
РУКОЛОЙ
И ТОМАТАМИ

200 г

690

*Stracciatella, arugula
and tomato salad*

丝翠奇亚乳酪芝麻菜番茄沙拉



ОВОЩНОЙ САЛАТ
С КИНОА, АВОКАДО
И ЯЙЦОМ ПАШОТ

250 г

550

*Quinoa, avocado and poached
egg vegetable salad*

藜麦鳄梨水波蛋蔬菜沙拉



САЛАТ С ТОМАТАМИ
И ДОМАШНИМ СЫРОМ

310 г

550

Salad with tomatoes and homemade cheese
家常奶酪番茄沙拉



ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С АВОКАДО
В КУНЖУТНО-ОРЕХОВОМ СОУСЕ

130 г

450

Avocado green salad with sesame nut sauce
芝麻坚果酱鳄梨绿沙拉



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

240 г

790

Salad with smoked salmon and avocado
熏三文鱼牛油果沙拉



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

280 г

390

Dressed herring
皮袄鲱鱼

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS | 热开胃菜

ДАМБАЛИ ХАЧО

Грузинский сыр с плесенью. Запекается со сливочным маслом и чесноком. Подается с вареньем из грецкого ореха, чиабаттой и чачей

Dambali khacho

*Georgian blue cheese. Baked with butter and garlic.
Served with walnut jam, ciabatta and chacha*

格鲁吉亚蓝纹奶酪。

搭配黄油和蒜烤制。佐以核桃果酱、拖鞋面包和恰恰

120/60/50 г **990**



ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

185 г **590**

*Fried suluguni cheese
with fresh tomatoes*

煎苏尔古尼起司配新鲜番茄



МОРКОВНЫЕ КВАРИ С ТЕЛЯТИНОЙ И НАДУГИ

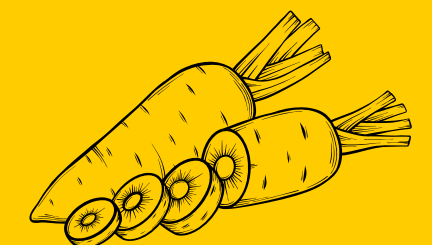
250 г **590**

Квари — грузинские вареники с телятиной, подаются с чипсами из сыра сулугуни и творога надуги

Carrot kvari with veal and nadugi

*Kvari are Georgian vareniki with veal,
served with suluguni cheese chips
and Nadugi cottage cheese.*

小牛肉纳杜基奶渣胡萝卜克瓦里饺
克瓦里饺是格鲁吉亚小牛肉饺子，
搭配苏尔古尼干酪片和纳杜基奶渣



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 240/50/45 г 550

Цельная красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью по традиционному грузинскому рецепту. Подается с лавашом и малосольным огурцом

Kharkalia lobia
Whole red beans, fried with onions, aromatic spices and herbs according to the traditional Georgian recipe. Served with pastry and lightly salted cucumber

格鲁吉亚菜豆菜格鲁吉亚传统葱, 香料和青菜煎的红芸豆



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 200/90/40 г 450

Перетертая фасоль, тушенная с луком, специями и зеленью. Подается с мчади, грузинской кукурузной лепешкой

Mingrelian-style lobia
Mashed beans sautéed with onions, spices and greens. Served with mchadi, Georgian corn flatbread

梅格列尔风味罗比奥。洋葱、香料和调味香草炖碎芸豆。搭配格鲁吉亚玉米面包



МЧАДИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 180/150/30 г 490

Кукурузные лепешки. Подаются с сыром сулгуни и соусом сацебели

Mchadi with Imeritian cheese
Corn flatbreads served with sulguni cheese and satsebeli sauce

伊梅列希奶酪玉米饼
玉米饼. 配苏尔古妮奶酪和格鲁吉亚酸甜酱



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ 3 шт./40/30 г 690

Zucchini patties (3 pcs.) with light-salted salmon
油煎西葫芦饼 3个搭配微腌三文鱼



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ 150/30 г 590

Рулетики из виноградных листьев с фаршем из баранины. Подаются с чесночным соусом

Dolma with mutton
Grape leaves stuffed with minced lamb, served with garlic sauce
葡萄叶卷羊肉馅葡萄叶卷羊肉馅, 搭配蒜酱



АДЖАПСАНДАЛ 250 г 550

Традиционное овощное рагу

Adjapsandal
Traditional vegetable stew
格鲁吉亚炖茄子

ХАЧАПУРГЕР 340/60/30 г 650

Закрытый бургер с сочной котлетой, сыром сулугуни, маринованными огурчиками, свежими томатами и ароматными специями и зеленью

Khachapurger
Burger with a juicy patty, suluguni cheese, pickled cucumber, fresh tomato, fragrant spices and herbs
哈哈汉堡
汉堡夹鲜美肉饼、苏尔古尼干酪、酸黄瓜、鲜番茄、芬芳香料与调味香草



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ 310 г 550

Shawarma with chicken
鸡肉沙威玛



КУТАБЫ

Тонкие лепешки из пресного теста с начинкой. Подаются с мацони

С КАРТОФЕЛЕМ	150/30 г	390
С СЫРОМ СУЛУГУНИ	160/30 г	390
С ЗЕЛЕНЬЮ	150/30 г	390
С БАРАНИНОЙ	160/30 г	390

<i>Qutabs</i> / 半月形馅饼	
<i>with potatoes</i> / 土豆馅	390
<i>with suluguni cheese</i> / 苏尔古尼馅	390
<i>with greens</i> / 青菜馅	390
<i>with mutton</i> / 牛肉馅	390



ЧЕБУРЕК

С СЫРОМ	160 г	390
С БАРАНИНОЙ	180 г	390
С МОЛОДОЙ ГОВЯДИНОЙ	180 г	390

<i>Cheburek</i> / 馅煎饼	
<i>with suluguni cheese</i> / 苏尔古尼起司饼	390
<i>with mutton</i> / 羊肉馅	390
<i>with veal</i> / 牛犊肉馅	390



ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

KHACHAPURI AND PIES
格鲁吉亚起司饼和大馅饼

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО

Khachapuri from aunt Aliso

爱丽丝阿姨的家常起司饼

600 г **690**



ХАЧАПУРИ
С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ СУЛУГУНИ

475 г

590

*Khachapuri with smoked
suluguni cheese*

熏苏尔古尼起司饼



ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ

400/40 г

590

*Хачапuri в форме лодочки
с сыром сулугуни и яйцом*

*Adjarian-style khachapuri
Boat of dough
with suluguni cheese and egg*

阿贾拉式起司饼



I KHACHAPURI AND PIES

СУПЫ

SOUPS | 汤

ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Lamb khashlama

羊肉土豆浓汤

350 г **590**

ХАРЧО

350 г **490**

Традиционный острый
грузинский суп с молодой
говядиной, рисом, зеленью
и кавказскими специями

Kharcho



*Traditional spicy Georgian soup
with young beef, rice, greens and
Caucasian spices*

高加索牛肉汤

格鲁吉亚传统辛辣嫩牛肉汤，含
有大米、调味香草、高加索香料



КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

300/10/15 г **390**

Cream of pumpkin soup

南瓜奶油汤



ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

350 г **490**

Georgian fish soup

格鲁吉亚风味鱼汤

КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ
ЛАПШОЙ
И ГРИБАМИ

350 г 360

Chicken soup with homemade
noodles and mushrooms.

蘑菇鸡汤家常面



ТОМ ЯМ 350/80 г 720

Традиционный тайский суп
на основе кокосового молока
с морепродуктами. Подается
с рисом

Tom yum

Traditional Thai soup based
on coconut milk with seafood.
Served with rice

冬荫汤

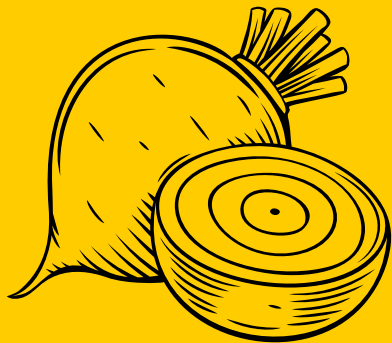
传统泰国式椰奶海鲜汤，
配米饭



БОРЩ 350/30 г 420

Подается со сметаной

Borsch served
with sour cream
红菜汤



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 315 г 420

Cream of mushroom soup

蘑菇奶油汤



КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ 300/15 г 360

Cream of zucchini soup

西葫芦奶油汤



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE | 热菜

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

Turkey cutlets

火鸡肉饼

170/140 г 690



ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

1 шт./30/30 г

990

Фермерский цыпленок, маринованный в грузинских специях и запеченный по старинному рецепту

Galian-style

Farmer's chicken cured with Georgian spices and roasted according to an old recipe

格鲁吉亚风味烤雏鸡

使用格鲁吉亚香料腌制农场雏鸡并参照古老配方烘烤而成



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ

170/30 г

990

Georgian-style fried shrimps

格鲁吉亚风味煎虾



ЧАНАХИ

370/2 г

790

Баранина, тушенная в ароматном бульоне с овощами, зеленью и грузинскими специями

Chanakhi

Lamb stewed in fragrant broth with vegetables, herbs and Georgian spices

格鲁吉亚查纳基

浓香高汤炖羊肉搭配蔬菜、调味香草和格鲁吉亚香料

ОДЖАХУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

460 г 890

Обжаренная свинина с картофелем, луком, томатами и паприкой, с пряными специями

Mingrelian-style
traditional adjakhuri

Pieces of roasted pork
with potatoes, onion, tomatoes
and paprika

明格列尔式炒土豆猪肉

炒土豆猪肉丁家洋葱、番茄、甜椒



ЧКМЕРУЛИ 1 шт./150 г 990

Запеченный цыпленок
в сметанно-чесночном соусе
с грузинскими специями

Chkmeruli

Roasted chicken with sour cream,
garlic sauce and Georgian spices

蒜香烤鸡

酸奶油蒜酱格鲁吉亚香料烤雏鸡



МАМАЛЫГА

340/90/40/5 г 390

Традиционное грузинское блюдо
из круто заваренной кукурузной крупы.
Подается с тремя видами сыра: сулугуни, копченый
сулугуни, домашний сыр с зеленой аджикой

Mamaliga

Traditional Georgian thick cornmeal porridge. Served
with three types of cheese: sulguni, smoked sulguni,
homemade cheese with green adjika sauce

格鲁吉亚风味玉米粥

格鲁吉亚传统玉米碴稠粥。搭配三种奶酪：苏尔古尼干
酪、熏苏尔古尼干酪、绿阿吉卡辣酱家常奶酪。



ЭЛАРДЖИ

300/200 г 490

Круто заваренная кукурузная каша
с сыром сулугуни, подается с соусом мацони

Elargi / 玉米粉浓粥



ЧАШУШУЛИ

300 г 790

Телятина, тушенная с томатами, паприкой,
зеленью и кавказскими специями

Chashushuli

Veal stewed with tomatoes, paprika,
herbs and Caucasian spices

格鲁吉亚辣炖牛肉

番茄、辣椒、调味香草和高加索香料炖小牛肉



ЧАКОНДРИЛИ

350/65 г 990

Томленая телятина с ароматной зеленью
и грузинскими специями

Chakandrili / 奶油焖牛肉



КУЧМАЧИ 300 г 690

Телячьи потрошки, обжаренные с луком, томатами и острыми специями. Украшаются зернами граната

Kuchmachi
Tender veal giblets, roasted with onions, spices and pomegranate seeds

内脏菜
葱与调料煎的嫩牛犊内脏，用石榴装饰

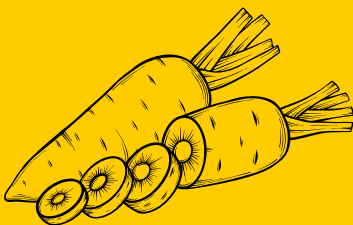


ПЛОВ 350/80 г 690

Узбекский рис аланга с томленной бараниной, морковью, луком, чесноком и специями

Pilaf
Delicate slices of mutton, stewed with carrots, onions, garlic and Uzbek along rice

羊肉饭
精致的羊肉片，用胡萝卜，洋葱，大蒜和乌兹别克阿兰米炖



ХИНКАЛИ

С ГРИБАМИ 1 шт./100 г 150
С БАРАНИНОЙ 1 шт./100 г 170
СО СВИНИНОЙ 1 шт./100 г 170
И ГОВЯДИНОЙ

Khinkali / 辛加利饺
with mushrooms / 蘑菇馅 150
with mutton / 羊肉馅 170
with pork and beef / 猪肉馅 / 牛肉馅 170



БЫЧЬИ ХВОСТЫ 400 г 790
С ПШЕНИЦЕЙ И ОВОЩАМИ
В СОУСЕ САПЕРАВИ

Veal tails with wheat and vegetables in saperavi sauce
萨博维酱炖牛尾、小麦和蔬菜



КЕРУСУС 310 г 790

Нежная вырезка телятины, обжаренная с картофелем, вешенками, томатами и зеленым горошком

Kerusus
Delicate veal fillet, fried with potatoes, mushrooms, tomatoes and green peas
亚美尼亚煎羊肉配蔬菜土豆，熟番茄，豌豆和葱煎的嫩牛犊肉里脊



ЧАХОХБИЛИ 300/2 г 650

Нежные кусочки куриного бедра обжариваются с луком, свежими томатами и грузинскими специями

Chakhokhbili
Tender chicken pieces, roasted with onions, fresh tomatoes and Georgian spices
家禽炖菜 煎嫩鸡肉块加洋葱与格鲁吉亚调料



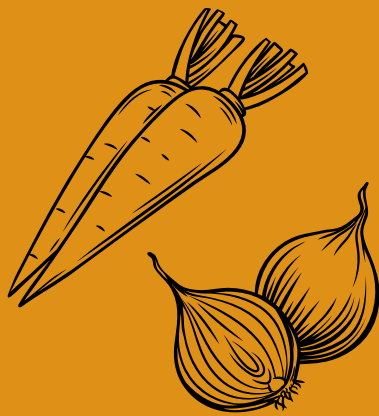
ФОРЕЛЬ 320 г **1190**
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

Trout with leek in creamy sauce and tomato salsa
鳟鱼搭配奶油酱韭葱和番茄萨尔萨酱



ТОМЛЕНАЯ 315 г **1190**
БАРАНЬЯ НОЖКА
С БУЛГУРОМ
И ОВОЩАМИ

Slow-cooked lamb leg with bulgur and vegetables
焖羊腿搭配布格麦和蔬菜



ДОРАДО С КИНОА 320/40 г **1290**
Dorado with quinoa / 金头鲷搭配藜麦



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ 180/80/20 г **790**
с припущенным кабачком, свежим шпинатом и соусом биск
Fish patties with sautéed zucchini, fresh spinach and Bisque sauce
鱼肉饼搭配炖西葫芦、新鲜菠菜和比斯克酱



КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ 180/200/30 г **590**
ОТ ПЕТРОВНЫ
Homemade cutlets by Petrovna / 家常肉饼



БЕФСТРОГАНОВ 200/200/30 г **790**
С ПЮРЕ
Beef Stroganoff with mashed potatoes
俄式炒牛肉配土豆泥

ГРИЛЬ И ШАШЛЫКИ

GRILL AND SHISH-KEBABS

燒烤和烤羊肉串

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

New York steak

纽约肉排

220/30 г **2290**



ШАШЛЫКИ

ИЗ КУРИНОГО
ФИЛЕ 590
200/100/30 г

ИЗ КУРИНОГО
БЕДРА 590
200/100/30 г

ИЗ СВИНИНЫ 690
180/100/30 г

ИЗ МЯКОТИ
ЯГНЕНКА 890
180/100/30 г

Shish-kebab 烤串

Chicken fillet / 鸡里脊烤串 590

Chicken leg quarter / 鸡腿烤串 590

Pork / 猪肉烤串 690

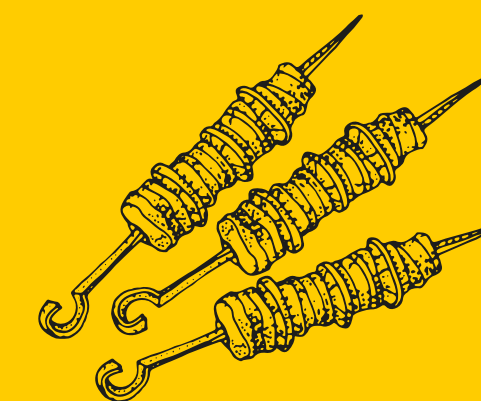
Lamb fillet / 羊羔肉烤串 890

ЛЮЛЯ-КЕБАБ 590/690
ИЗ КУРИЦЫ /
БАРАНИНЫ 150/100/30 г
165/100/30 г

Luloh kebab
of chicken / of mutton
剁碎鸡肉 / 剁碎羊肉烤串

КАРЕ
ЯГНЕНКА 200/100/30 г **1290**

Rack of lamb
烤羊羔排骨



ВЫРЕЗКА
ТЕЛЕНКА

1290
200/100/30 г

Grilled veal
tenderloin
烧烤牛腱肉里脊



ДОРАДО
НА ГРИЛЕ

250/30 г 1190

Grilled dorado
碳烤鲷鳎



СТЕЙК
МАЧЕТЕ

180/30 г 1290

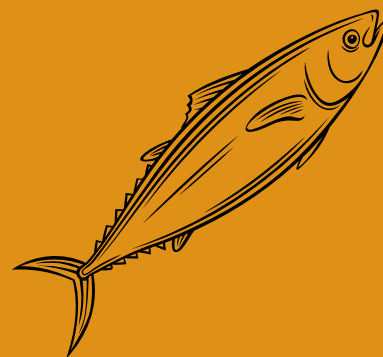
Steak machete
膈肉排



ЛОСОСЬ
НА ГРИЛЕ

140/100/30 г 1190

Grilled salmon
碳烤三文鱼



ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

GARNISH & BREAD | 配菜, 面包



ПРЯНЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ

*Spicy vegetables
with mushrooms*

香辣蘑菇蔬菜

250 г **490**

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

200/3 г **290**

Fried potatoes

炸土豆

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ

220/20 г **390**

*Fried potatoes
with seasonal
mushrooms
and dzhondzholi*

炸土豆配当季蘑菇和省沾油属



ГРЕЧА С ГРИБАМИ

300 г **350**

Buckwheat with mushrooms

蘑菇荞麦饭



БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ

250 г **290**

Обжаренный картофель с чесноком и зеленью

Baby potatoes with garlic and greens

大蒜青菜煎土豆

I GARNISH AND BREAD



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 г **190**
Mashed potatoes / 土豆泥



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ 340 г **490**
Grilled or steamed vegetables / 烧烤或蒸蔬菜



ДИКИЙ РИС С МИНДАЛЕМ 200 г **250**
Wild rice with almonds / 扁桃仁野生大米



**ОТВАРНОЙ ПОЧАТОК
КУКУРУЗЫ** 1 шт./5 г **290**
Boiled corn ear
煮玉米



БУЛГУР С ОВОЩАМИ 250 г **290**
Bulgur with vegetables / 蔬菜布格麦



КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150/30 г **250**
French fries / 煎土豆丝

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ	30 г	90
ТАРТАР	30 г	90
НАРШАРАБ	30 г	90
ХРЕН	30 г	90
ТКЕМАЛИ	30 г	90
ЧЕСНОЧНЫЙ	30 г	90
МАЦОНИ	30 г	90

<i>Sauces / 酱</i>		
<i>Satsebeli / 坚果水果酱</i>		90
<i>Tartar / 塔塔酱</i>		90
<i>Narsarab / 石榴汁香料酱</i>		90
<i>Horse radish / 辣根酱</i>		90
<i>Tkemali / 格鲁吉亚酸李酱</i>		90
<i>Garlic / 大蒜酱</i>		90
<i>Fermented milk / 亚美尼亚酸奶酱</i>		90



ЧИАБАТТА 290
**СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ** 150/30 г
Ciabatta with butter
黄油拖鞋面包

**АРМЯНСКИЙ
ЛАВАШ** 80/30 г **190**
*Armenian
lavash*
亚美尼亚烤饼

**ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА** 100/30 г **190**
*Lavash cooked
in tandoor*
镶坑烤饼

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS | 甜食

«МАМАЛЫГА»

Фирменный десерт из сливочного ганаша с манго, украшается шоколадной бисквитной крошкой и попкорном

“MAMALIGA”

Special dessert made of creamy ganache with mango, decorated with chocolate spongecake crumbs and popcorn

马马利加招牌甜点 芒果奶油甘纳许饰以巧克力蛋糕屑和爆米花

85 г **450**



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

110/3/2/1 г **590**

Pistachio roll / 开心果卷



ПЕЛАМУШИ

160/10 г **350**

Традиционный грузинский виноградный десерт с грецкими орехами

Pelamushi

Traditional dessert based on grape juice

葡萄汁，玉米粉甜食



«ЗГАПАРИ»

130 г **490**

«Згапарі» — в переводе с грузинского «сказка». Шоколадно-медовый торт со сметанным кремом

Zgapari / 东方式巧克力蜂蜜蛋糕



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»

230/8/6/5 г **490**

Грузинская вариация нежной панакоты с домашним виноградным вареньем и кавказскими специями

Georgian soil / "格鲁吉亚领土"



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»

125/30/10 г

490

Теплый бисквит с горячим шоколадом внутри. Подается с ванильным мороженым

Chocolate box / 巧克力盒



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

150/40/5 г

390

Banana cake / 香蕉蛋糕



«НАПОЛЕОН»

180 г

450

Napoleon / 拿破仑蛋糕



«МЕДОВИК»

130 г

450

Honey cake / 蜂蜜蛋糕



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

150 г

390

Carrot cake / 家常胡萝卜蛋糕



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

170 г

490

Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

Meringue with berry sauce
Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce

蛋酥点心配浆果酱家常蛋酥点心配嫩奶油和浆果酱



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

150 г

490

Hazelnut cake / 榛果蛋糕



«СМЕТАННИК»

150/65/5 г

490

Воздушные бисквитные коржи, пропитанные клубникой со сметанным кремом

Sour cream cake
Tender biscuit cakes with strawberries and sour cream

酸奶油蛋糕
草莓酸奶油浸透的嫩蛋糕



ЧИЗКЕЙК 160/15 г **390**
Hazelnut cake / 榛果蛋糕



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ 70 г **250**
Кофе сваренный в турке по старинному рецепту
Oriental-style coffee
东方式咖啡



СОРБЕТ / МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 50 г **170**
Sorbet / ice-cream in assortment / 多种口味冰糕



МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 230 г **390**
Fermented milk with honey and walnuts
蜂蜜核桃亚美尼亚酸奶



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1000 г **1590**
Seasonal fruit plate / 时令水果大盘



ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ ИЛИ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 70 г **350**
Национальная сладость из виноградного сока «изабелла», на выбор: грецким орехом или фундуком
Hazelnut or walnut churchkhela
Traditional sweet based on grape juice with hazelnuts or walnuts
核桃，榛子 丘尔其赫拉
葡萄汁，核桃，榛子做成的香肠形状甜食



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 150 г **350**
Jam in assortment / 多种口味果酱

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АЙРАНИ ОТ НАНИ	250	5,7	9	10,1	158
МАЦОНИ	200	6	10,2	9,3	164
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	150/50	12	10	58	346
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ХУМУСОМ	180/50/20	15	94	57	925
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	150/50	11	40	62	650
КАРТУЛИ СУПРА	500	50	94	39	1011
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	320	26	47	9	523
ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ	150	6,5	19,6	10,8	246
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150	9,5	29,3	7,4	330
МЯСНОЕ АССОРТИ	430/30	83,3	80	5,1	1074
БАСТУРМА	50	12	1,5	0,08	64
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	50	26,3	21,7	0,3	300
БУЖЕНИНА	50	10,2	15,7	1	184
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	50/30	10,4	14	3,6	139
ГЕБЖАЛИЯ	300	21,9	29	7,1	374
САЦИВИ	240	25	42	5,4	510
СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ	380	6,2	4,9	23	170
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	360/15	5	0,5	14,6	83
АССОРТИ СЫРОВ ПО-ЕВРОПЕЙСКИ	50/50/50/30	38	44	26	660
АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ	260/30/10	68,4	85,5	22	1130
БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ	180/10/2	9,3	112,7	12	1100
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/120/30	27,9	25,3	20,5	315
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	120/30	37,9	25,9	116	849
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И КРЕВЕТКАМИ	210	14	28	27	420
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	240	2,5	0,2	8,9	48
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	250	25	36	23	513
САЛАТ С КИНОА И ЯЙЦОМ ПАШОТ	250	16	29	18	410
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО	130	1,8	40	2,6	380
САЛАТ С ТОМАТАМИ И ДОМАШНИМ СЫРОМ	310	17	27,4	9	360
САЛАТ «ТИЛ»	190	11	47	8	485
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	270	6,7	18,6	12,2	243
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	280	10,6	42,4	19,4	502
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	200	6	25	6	280
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	280	6,3	58	38	707
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧеныМ СЫРОМ	240	23,5	37,2	10,3	462
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ	180	14,6	30,4	6,5	359
САЛАТ С КОПЧеныМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	240	16,4	28,3	14,3	378
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	220	19,6	22,6	11,1	327

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	150/30	9,4	21,9	53,8	451
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/30	9,5	17,1	61,3	483
КУТАБЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	160/30	24	28,6	50,5	555
КУТАБЫ С МЯСОМ ИЗ БАРАНИНЫ	160/30	14,9	32,3	50,5	553
ДАМБАЛИ ХАЧО	120/50/60	25	43	65	682
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	160	25,7	30	37,6	524
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	180	13,5	34,6	37,6	516
ЧЕБУРЕК С МОЛОДОЙ ГОВЯДИНОЙ	180	30,3	18,9	47,1	502
МЧАДИ С СЫРОМ	180/150/30	35,2	32,7	92,4	768
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ	3 ШТ./40/30	14,8	16	24	280
МОРКОВНЫЕ КВАРИ С МЯСОМ	250	60	70	77	1003
ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	200/90/40	16,6	42,9	60	693
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/50/45	31,5	7,7	71,2	657
АДЖАПСАНДАЛ	250	5,2	34,1	24	415
ДОЛМА С ФАРШЕМ ИЗ БАРАНИНЫ	150/30	12,3	34,1	8	388
ХАЧАПУРГЕР	340/60/30	43	80	86	1342
ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ	310	34	45	50	657
ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	185	24,9	28,9	3,2	373
ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	69,6	101,8	119,3	1672
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО	600	78,5	138,9	104,3	1981
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	440	59,1	80,1	118,7	1432
АЧМА	240/200	38,2	62,7	59,3	969
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	400/40	53,8	82,4	80,5	1279
ХАЧАПУРИ С КОПЧеныМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	475	67,1	89,7	118,7	1551
ХАЧАПУРИ С БУРРАТОЙ	400	40	57	95	1021
ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ	450	20,1	82,7	108	1166
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ	450	86,8	71,8	119	1469
СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАРЧО	350	23,8	28	9,5	386
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	350	58	40	15	628
БОРЩ	350/30	22,8	42,7	14,8	562
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	350	12,1	18,8	11,2	263
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ	300/10/15	8,6	43,4	19,3	475
ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ	350	37	40	28	601
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	315	8,5	31	2,7	324
ТОМ-ЯМ	350/80	34	33,5	84,8	792
КРЕМ-СУП ИЗ ЦУКИНИ	300/15	6,2	31	13	350
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПЛОВ	350/80	17	60,9	93,9	992
КРЕВЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ	170/30	50	51	85	745
ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА	315	59	29	67	760
ЭЛАРДЖИ	300/200	42,9	49,2	74,5	912
МАМАЛЫГА	340/90/40/5	24,5	20,6	80,1	604
ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	320	28	18	14	325

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
БЫЧЬИ ХВОСТЫ С ПШЕНИЦЕЙ	400	120	90	52	1025
ЧАКОНДРИЛИ	350/65	58,7	57,3	27	899
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	1 шт./30/30	74,7	31,1	3,6	593
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ	180/80/20	36,8	54,8	46,7	820
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ	180/200/30	68,3	110	221,6	2098
ЧКМЕРУЛИ	1шт./150	79,3	116,4	7,6	1395
КУЧМАЧИ	300	34	57	14	707
ЧАНАХИ	370/2	27,7	56,8	17,5	692
КЕРУСУС	310	25,8	33	30	520
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ СО СВИНИНОЙ	460	34,4	167,4	36,7	1818
ЧАШУШУЛИ	300	52,4	46,8	7,3	657
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1 шт.= 100	8,5	22,8	25,9	343
ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	1 шт.= 100	9,4	21,8	25,6	337
ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ	1шт.=100	6,5	8	26	201
БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ	200/200/30	25,8	59,6	35,9	783
ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ С КИНОА	320/40	27	48	38	700
ЧАХОХБИЛИ	300/2	47	39,7	8,5	591
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	170/140	47,2	85,2	23,8	1053
БЛЮДА ГРИЛЬ И ШАШЛЫКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СТЕЙК МАЧЕТЕ	180/30	48	57,8	9,7	743
КАРЕ ЯГНЕНКА	200/100/30	33,9	43,8	8,7	560
ДОРАДО НА ГРИЛЕ	250/30	15,9	19	3,6	249
ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ	140/100/30	39,7	11,1	39,7	418
ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ	200/100/30	42,1	16	8,6	352
СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»	220/30	91	32,5	24,3	761
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/100/30	43,9	29,7	17,5	511
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	165/100/30	27,5	64,3	17,4	758
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	200/100/30	59	45,3	17	709
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	200/100/30	48,9	28,9	17,4	566
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	180/100/30	43,4	65	17,6	838
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	180/100/30	28,1	48,8	15	612
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ	200/3	7	91,3	56,4	1075
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ	220/20	7,9	153,5	51,1	1618
ГРЕЧА С ГРИБАМИ	300	12,1	32,7	50	501
ПРЯНЫЕ ОВОЩИ	250	12	34	25	450
БУЛГУР С ОВОЩАМИ	250	9	2	53	375
ОВОЩИ ГРИЛЬ ИЛИ НА ПАРУ	340	6,6	21	17,1	290
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	6,9	20,7	37,2	363
ОТВАРНОЙ ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	1 шт./5	4	0	14	72
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ	250	4,3	40,7	33	516
РИС ДИКИЙ С МИНДАЛЕМ	200	6,3	0,4	61,2	274
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/30	3,1	6,7	42,9	245

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
«ЗГАПАРИ»	130	11,3	30	58,9	552
ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ ИЛИ ФУНДУКОМ	70	6	20	43	375
ДЕСЕРТ ФИРМЕННЫЙ	85	9	28,6	39	449
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	1000	5,4	2,5	109,6	482
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	70	0	0	5,9	23
«МЕДОВИК»	130	11,3	30	58,9	552
«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»	230/8/6/5	8,5	30,4	49,8	515
ЧИЗКЕЙК	160/15	7	34	53	569
ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ	150	6,6	53,7	35,8	653
БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	170	3,2	6,3	69,7	355
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	150/40/5	5,4	44,2	50	619
ПЕЛАМУШИ	160/10	4,9	13,5	37,8	290
«НАПОЛЕОН»	180	5,5	28,5	44,9	458
«СМЕТАННИК»	150/65/5	6,3	30	67,4	565
МАЦОНИ С МЁДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	230	6,4	15,7	40,8	331
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	150	0	0	102	408
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	50	0,3	0,2	13,7	58
«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»	125/30/10	3,8	71,4	63,9	914
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/3/2/1	5,2	37,3	66,5	622
ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ	150	5,9	35	60,7	581
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50	1,6	7,5	10,4	116
СОУСЫ, ХЛЕБ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СОУС САЦЕБЕЛИ	30	0,6	0	2,2	11
ХРЕН	30	0,6	7,6	3,5	84
СОУС ТАРТАР	30	0,4	9,9	0,5	92
СОУС НАРШАРАБ	30	0,2	0	27	109
СОУС ТКЕМАЛИ	30	11,8	1,3	17,1	127
СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ	30	0,8	5,7	1	59
МАЦОНИ	30	1,5	3	2,3	42
ЧИАБАТТА	150/30	12	6	72	384
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	80/30	9	0,77	62,8	408
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100/30	9	4	58	303





«УСПЕХ РЕСТОРАНА – ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЕДА...»

Изо Дзандзава,
бренд-шеф ресторанов
восточного направления
группы компаний Ginza Project

— 54

«Когда-то, в далеком 2008 году, открывая наш первый ресторан на Энгельса, 27, мы и не думали, что он вырастет в настоящий бренд! Мы просто хотели сделать так, чтобы каждый наш гость, побывав хоть раз, возвращался к нам снова и снова – готовили с любовью и уважением. И у нас, как мне кажется, это получилось. Я отношусь к гостям как к своей семье, к родным людям – готовлю для них так, как сделала бы это для своих. Гости это чувствуют и со всего света приезжают в «МамаЛыга», чтобы попробовать настоящую кавказскую еду, – и это лучшая похвала! Сейчас «МамаЛыга» – это три ресторана в разных уголках Петербурга: на проспекте Энгельса, на Казанской улице и на Ленинском проспекте – мы сделали все, чтобы быть ближе к вам и всегда давать только самое лучшее. И интересное! Сколько стран, регионов, аутентичных деревень, в которых мне удастся бывать, столько же и новых рецептов, смешений вкусов и открытий, которые я привношу в свои меню, но всегда при этом сохраняя и почитая традиции! Надеюсь, и вы оцените по достоинству вкус наших блюд и тепло наших сердец. Приятного аппетита!»

Ваши Изо Дзандзава

«МАМАЛЫГА».

ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ С 2008 ГОДА



АФИША

Популяризация кавказской кухни в благородных интерьерах и гигантских масштабах.

ALLCAFE.RU

Рестораны «МамаЛыга» – настоящая домашняя кавказская кухня в современном исполнении. Старые традиции, новые технологии, южное гостеприимство. Секрет успеха ресторанов «МамаЛыга» – вкусно, современно и демократично. И всегда свежие продукты, приправленные любовью повара и кавказским гостеприимством.

АЭРОФЛОТ

«МамаЛыга» – это обеды в кругу семьи, шумные застолья, настоящий глиняный тандыр, в котором выпекают домашний лаваш, мангал и, конечно же, кавказское гостеприимство.

TIME OUT

Ассортимент блюд прежде всего выдающийся и, во-вторых, отборный.



MAMALYGA.

WE COOK WITH LOVE SINCE 2008

АФИША

Promoting Caucasian cuisine in noble interiors and large scale.

ALLCAFE.RU

MamaLyga restaurants feature genuine home Caucasian cuisine in modern implementation. Old traditions, new technologies, Southern hospitality. The key to success of Mamalyga restaurants is delicious food, modern style and reasonable prices. Always fresh products, seasoned with chef's love and Caucasian hospitality.

АЭРОФЛОТ

MamaLyga is family dinners, big parties, a genuine clay tandoor, which is used for baking lavash bread, barbecue and, of course, Caucasian hospitality.

TIME OUT

The selection of dishes is first, outstanding and second, just perfect.



'A SUCCESSFUL RESTAURANT IS PRIMARILY DEFINED BY GOOD FOOD...'

Izo Dzandzava,
brand chef of oriental cuisine restaurants
in Ginza Project
group of companies

— 55

Some day back in 2008, when we were opening our first restaurant on 27 Engelsa st., we had no idea that it will develop into a real brand! We just wanted every guest to come back again and again, so we cooked our food with love and respect. And we achieved this goal, as far as I can see. I feel the same way about our guests as I do about my family and I cook for them in the same way as I would cook for my own family. The guests can feel it and they come to MamaLyga from all around the world to try some real Caucasian cuisine and this is the best compliment for me! Today there are three MamaLyga restaurants in different parts of St. Petersburg: on Engelsa avenue, on Kazanskaya street and on Leninskiy avenue - we did everything to get closer to you and always offer you the best. And the most exciting part! There are so many countries, regions and unique villages that I was lucky to visit and the same number of new recipes, flavour blends and discoveries I've brought to the menu, always respecting and following the traditions! I hope you will appreciate the taste of our dishes and the warmth of our hearts. Enjoy your meal!

Yours, Izo Dzandzava

GINZA
PROJECT
— ginza.ru —

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ. 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. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ

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. CASH AND MAJOR CARD PAYMENTS ARE ACCEPTED.

请用卢布或者主要银行卡进行支付。您可以把全货物清单在消费者信息熟悉一下。本出版物是广告品。您可以把价目表包括菜质量以及能量值在消费者信息板熟悉一下。按宾客第一要求已提供。如果您对某些饮食会过敏，请通知您的服务员。做饭时我们不用转基因生物制造的食品添加剂和营养补充剂。因为不同供应商提供的食物以及食物的不同品种，营养价值与能量值会稍微变化。因为不同供应商提供的食物以及食物的不同品种，食物会有少量以人工方式进入的含谷朊谷类和乳糖。