



Юность

РЕСТОРАН
BY GINZA PROJECT

ЗАВТРАКИ

Breakfast

**БОЛЬШОЙ
ГРУЗИНСКИЙ
ЗАВТРАК**

BIG GEORGIAN BREAKFAST

🍴 240/30/120/150/130/30/60 **660 ₺**

**КУРИНАЯ ГРУДКА С КРЕМОМ
ИЗ АВОКАДО И ОВОЩАМИ**

CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES

🍴 300 **480 ₺**

**БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ
И ГУАКАМОЛЕ**

BRUSCHETTA WITH TOMATOES
AND GUACAMOLE

🍴 150 **360 ₺**

**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ
С БЕКОНОМ**

EGGS BENEDICT WITH BACON

🍴 180 **420 ₺**

**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ
С ЛОСОСЕМ**

EGGS BENEDICT WITH SALMON

🍴 180 **550 ₺**

ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ

OATMEAL PORRIDGE WITH BERRIES

🕒 200/20/20

280 ₺

СЫРНИКИ С ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ

SYRNIKI (COTTAGE CHEESE PANCAKES) WITH SOUR CREAM

🕒 190/40

390 ₺

ОМЛЕТ | OMELETTE

КЛАССИЧЕСКИЙ 🕒 160/40 280 ₺

CLASSIC

С ЛОСОСЕМ 🕒 160/40/50 490 ₺

WITH SALMON

С БЕКОНОМ 🕒 160/40/50 440 ₺

WITH BACON

С ОВОЩАМИ 🕒 160/40/50 390 ₺

WITH VEGETABLES

МАЦОНИ С ЯГОДАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

MATSONI WITH BERRIES AND WALNUTS

🕒 310

380 ₺

БЛИНЫ С ТОППИНГОМ НА ВЫБОР: сметана, мед, ягодный соус, сгущенное молоко

PANCAKES WITH CHOICE OF TOPPING: sour cream, honey, berry sauce, condensed milk

🕒 150/40

290 ₺

ГРУЗИНСКИЙ ОМЛЕТ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

GEORGIAN OMELETTE WITH CHEESE AND FRESH HERBS

🕒 320

490 ₺

ТВОРОГ С МАЛИНОЙ

COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY

🕒 170

380 ₺

ЧИРБУЛИ

CHIRBULI

🕒 350/110

270 ₺

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Signature
dishes



ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
SEAFOOD PLATTER
3 ШТ./2 ШТ./1 ШТ./3 ШТ./80/120/250/140/60/40/40
11900 ₺



**МЯСО НА КЕЦИ
КАРЕ ЯГНЕНКА**
MEAT ON KETSI LAMB CHOP
300/250/150 2190 ₺



КАРПАЧЧО ИЗ БАРАНИНЫ
LAMB CARPACCIO
160/30/30/30 990 ₺



ЛОПАТКА ЯГНЕНКА
LAMB SHOULDER
900/380/30 5990 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

РЫБНОЕ АССОРТИ

FISH PLATTER

190/90/90/90/30/30 2190 Р



МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

440 2190 Р

КУРИНЫЙ РУЛЕТ 100 450 Р

CHICKEN ROLL

БАСТУРМА 100 590 Р

BASTURMA

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 100/30 660 Р

BOILED BEEF TONGUE

БУЖЕНИНА 100 490 Р

COLD BOILED PORK

РОСТБИФ 100 650 Р

ROAST BEEF



ПХАЛИ АССОРТИ

ASSORTED PKHALI

150/10 450 Р

ПХАЛИ | PKHALI

ИЗ ШПИНАТА 50 150 Р

SPINACH PKHALI

С КАПУСТОЙ И СВЕКЛОЙ 50 150 Р

PKHALI WITH CABBAGE AND BEETROOT

ИЗ ПАПРИКИ 50 150 Р

PAPRIKA PKHALI



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

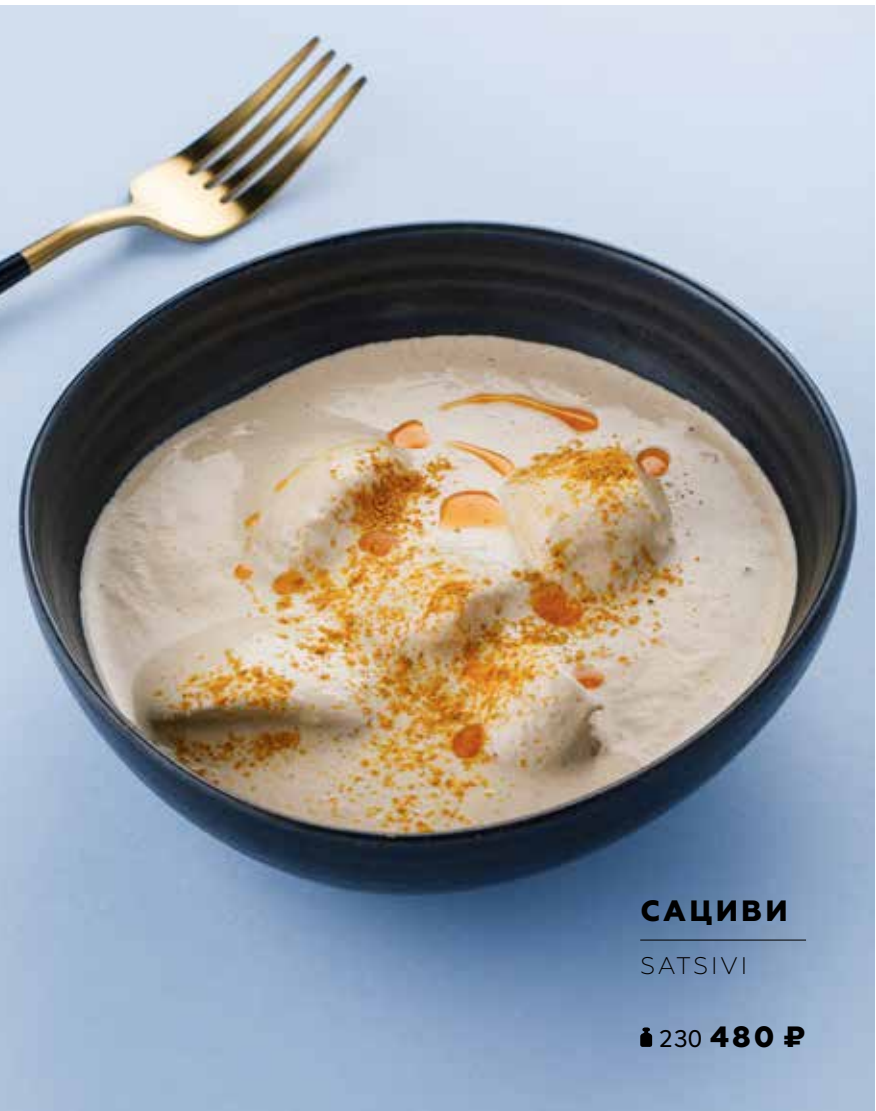
200/5 490 Р



САЦИВИ

SATSIVI

230 480 Р





АНТИПАСТИ

ANTIPASTI

🍴 280 **980 ₺**

**АССОРТИ
ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ**

ASSORTED EUROPEAN CHEESE

🍴 215 **990 ₺**



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

GEORGIAN CHEESE PLATE

🍴 290/60/10/2 **680 ₺**



**ВИТЕЛЛО
ТОННАТО**

VITELLO TONNATO

🍴 110/80 **690 ₺**



АЙРАН

AYRAN

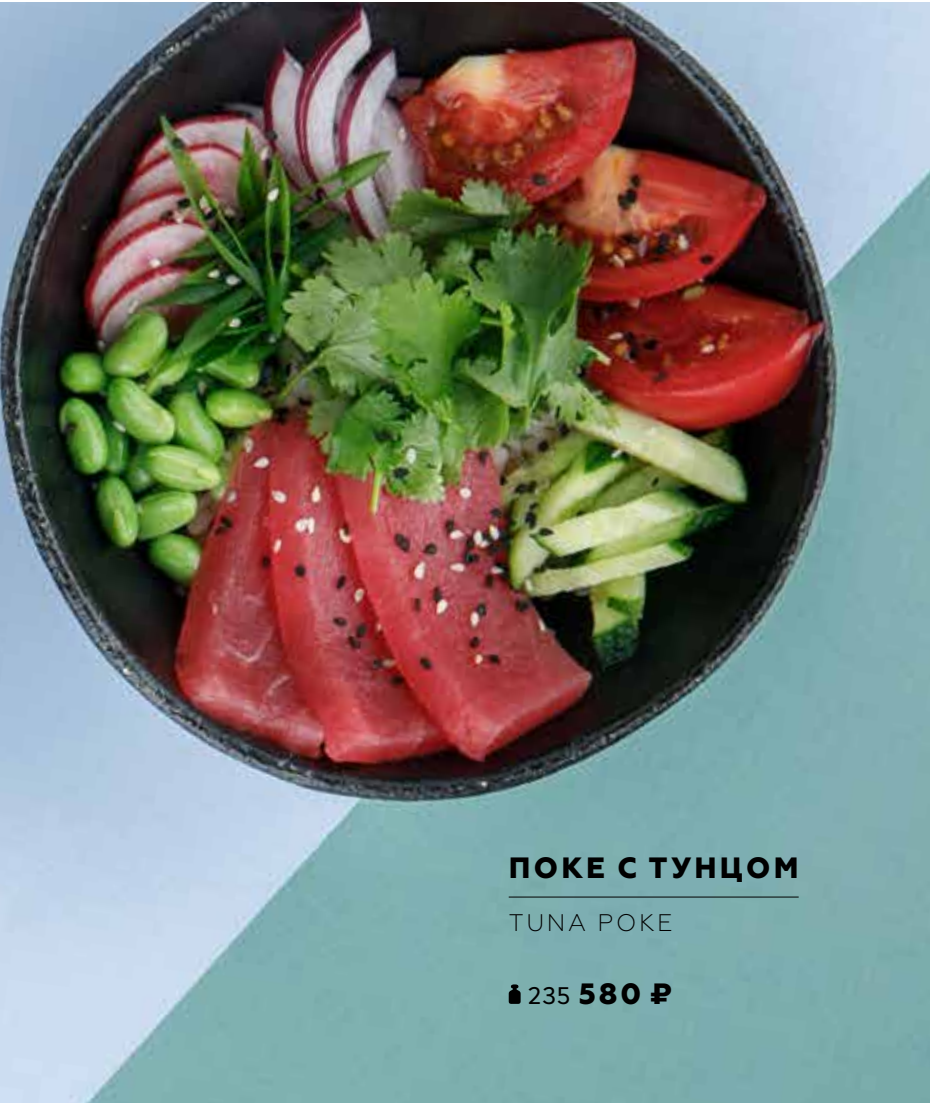
🍴 300 **250 ₺**



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ И МАНГО

POKE WITH SALMON AND MANGO

🍴 235 **590 ₺**



ПОКЕ С ТУНЦОМ

TUNA POKE

🍴 235 **580 ₺**



БРУСКЕТТЫ | BRUSCHETTA

С ЛОСОСЕМ **160 490 Р**

BRUSCHETTA WITH SALMON

С РОСТБИФОМ **160 470 Р**

BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF

С ТОМАТАМИ **120 380 Р**

WITH TOMATOES

С КРЕВЕТКОЙ **170 490 Р**

SHRIMP BRUSCHETTA

С ТУНЦОМ **150 480 Р**

TUNA BRUSCHETTA



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE

120/30 750 Р

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

TUNA TARTARE

120/30 790 Р

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON TARTARE

120/30 770 Р



ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON TATAKI

160 620 Р

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

TUNA TATAKI

160 680 Р

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON CARPACCIO

🍴 100/15 790 ₽



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CARPACCIO

🍴 100 770 ₽



ГЕБЖАЛИЯ

GEBZHALIYA

🍴 250 480 ₽



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT CAVIAR

🍴 180/120 550 ₽



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES & FRESH HERBS

🍴 440 670 ₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

🍴 100/100/30 390 ₽



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

HOMEMADE PICKLES

🍴 540 650 ₽



САЛАТЫ

Salads

**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ,
КРЕВЕТКАМИ
И ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ**
SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS,
SHRIMPS AND FARM CHEESE

🍴 260 **680 ₺**



САЛАТ С РОСТБИФОМ
ROAST BEEF SALAD

🍴 240 **670 ₺**

**САЛАТ С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ**

KING CRAB SALAD

🍴 180 **1190 ₺**



**РУКОЛА
С КРЕВЕТКАМИ**
ROCCA SALAD WITH SHRIMPS

🍴 200 **790 ₺**



**САЛАТ
С ГРЕБЕШКОМ**
SCALLOP SALAD

🍴 230 **1170 ₺**



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
SEAFOOD SALAD

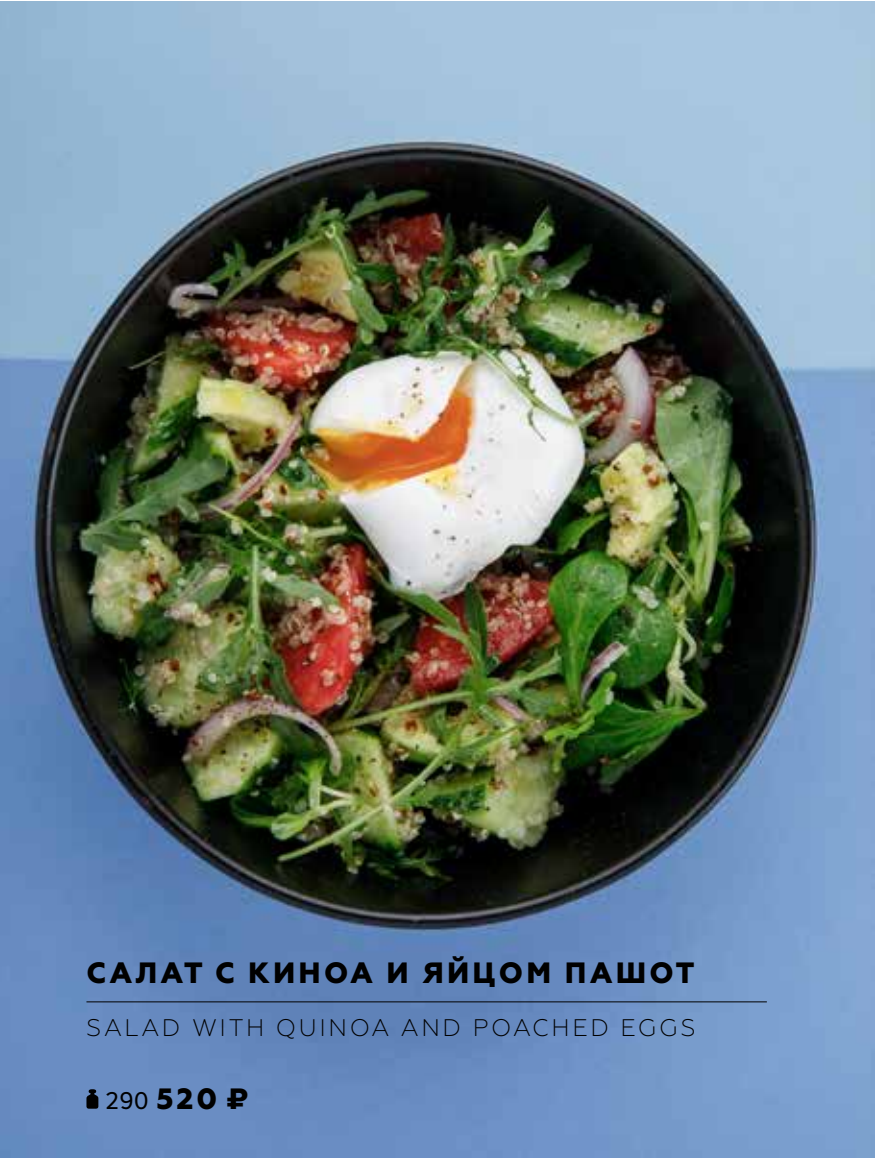
🍴 240 **990 ₺**



**ГРИЛЬ САЛАТ
С ИНДЕЙКОЙ /
БАРАНИНОЙ**
GRILLED TURKEY / LAMB SALAD
📍 210 **650 ₺**



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ**
CRISPY EGGPLANTS SALAD
📍 270 **590 ₺**



САЛАТ С КИНОА И ЯЙЦОМ ПАШОТ
SALAD WITH QUINOA AND POACHED EGGS
📍 290 **520 ₺**



**САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
С ОРЕХАМИ**
GEORGIAN STYLE SALAD WITH NUTS
📍 260 **520 ₺**

**САЛАТ С ЯЗЫКОМ
И ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ**
SALAD WITH TONGUE AND CRISPY ONION
📍 240 **490 ₺**

**САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ
И ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА**
SALAD WITH TOMATOES
AND IMERETIAN CHEESE
📍 230 **590 ₺**



**ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ
С ГУДОЙ**
ORIENTAL SALAD WITH GUDA
📍 180 **470 ₺**

**ЗЕЛЕНый САЛАТ
С БРОККОЛИ
И АВОКАДО**

GREEN SALAD WITH BROCCOLI
AND AVOCADO

📍 180 **590 ₺**



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ЛОСОСЕМ**

WARM SALMON SALAD

📍 210 **690 ₺**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

WARM CHICKEN SALAD

📍 240 **570 ₺**



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

CHICKEN / SHRIMP CAESAR SALAD

📍 220 | 180 **590/690 ₺**



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

DRESSED HERRING

📍 200 **390 ₺**

ТАЙСКИЙ САЛАТ

THAI SALAD

📍 220 **490 ₺**



**«ОЛИВЬЕ» С КОЛБАСОЙ /
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ**

RUSSIAN SALAD WITH SAUSAGE /
WITH BEEF TONGUE

📍 240 **390/490 ₺**



МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ

Baked goods

ФЕРМЕРСКИЙ НАДУГИ С ТОМАТАМИ НА ПРЯНОЙ ЛЕПЕШКЕ

FARMER'S NADUGI WITH TOMATOES
ON SPICY FLATBREAD

🍴 320/150 **630 ₽**



ХАЧАПУРИ ЛАЗУРАД

LAZURAD KHACHAPURI

🍴 550 **640 ₽**

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN KHACHAPURI

🍴 500 **470 ₽**



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MEGRELIAN KHACHAPURI

🍴 500 **550 ₽**

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

KHACHAPURI WITH SMOKED CHEESE

🍴 550 **590 ₽**



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

AUNT ELISO'S KHACHAPURI

🍴 570 **690 ₽**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN KHACHAPURI

🍴 430 **550 ₽**





КУТАБЫ | QUTABY

С БАРАНИНОЙ

150/40

450 ₺

LAMB QUTABY

С ТЕЛЯТИНОЙ

150/40

450 ₺

VEAL QUTABY

С ЗЕЛЕНЬЮ

150/40

390 ₺

FRESH HERB QUTABY

С СЫРОМ

150/40

390 ₺

CHEESE QUTABY

ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ | OSSETIAN PIE

С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

420

550 ₺

WITH VEAL AND POTATOES

С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ

420

490 ₺

WITH CHEESE AND POTATOES



ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

KHACHAPURI WITH TUNA

350

820 ₺



КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ

LAMB KUBDARI

350

750 ₺



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

KNACHAPURI ON A SKEWER

340/180

450 ₺



ЧЕБУРЕК | CHEBUREKS

С БАРАНИНОЙ

170

450 ₺

CHEBUREK WITH LAMB

С ТЕЛЯТИНОЙ

170

390 ₺

CHEBUREK WITH VEAL

С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

200

390 ₺

CHEBUREK WITH VEGETABLES AND CHEESE



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



**ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ
С ЛОСОСЕМ**
ZUCCHINI PANCAKES WITH SALMON

🍴 150/50/40 **590 ₺**



**КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ**
SHRIMPS IN CRISPY COATING

🍴 120/40 **690 ₺**



ГРЕБЕШКИ В ИКОРНОМ СОУСЕ
SCALLOPS IN CAVIAR SAUCE

🍴 190 **1290 ₺**



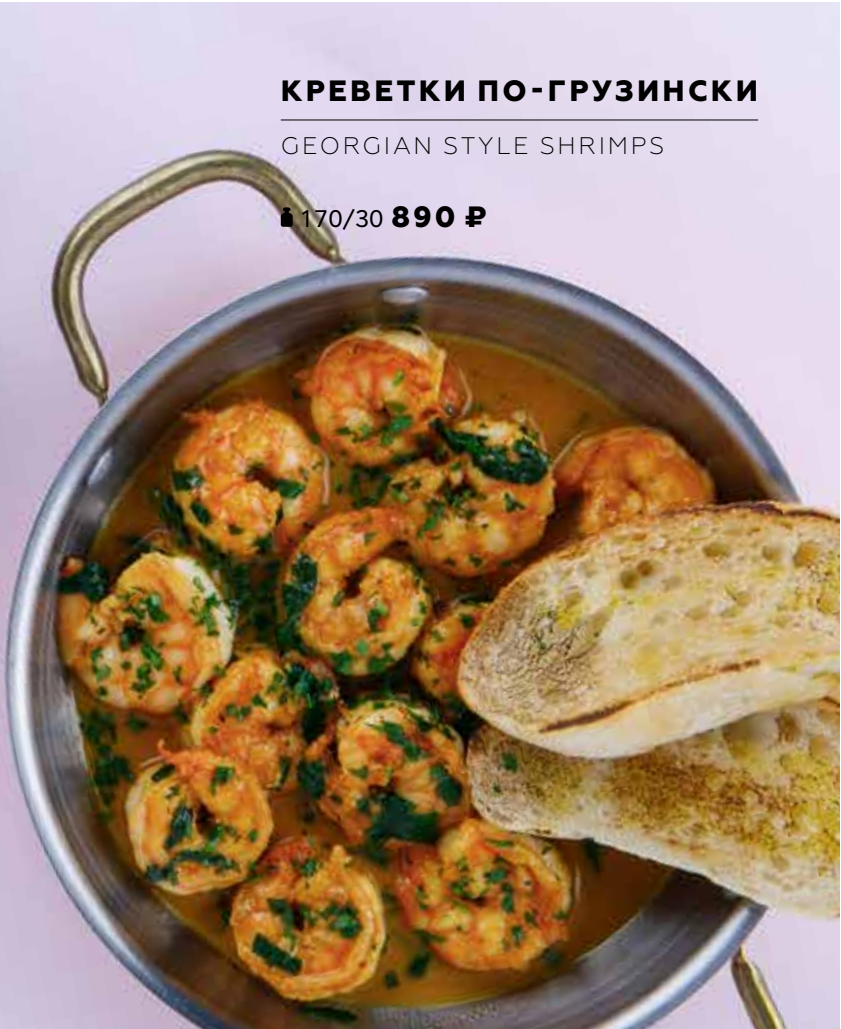
ЖАРЕННЫЙ СЫР С ТОМАТАМИ
FRIED CHEESE WITH TOMATOES

🍴 230 **590 ₺**



МИДИИ В СЛИВОЧНОМ / ТОМАТНОМ СОУСЕ
MUSSELS IN CREAM / TOMATO SAUCE

🍴 500/200 **990 ₺**



КРЕВЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN STYLE SHRIMPS

🍴 170/30 **890 ₺**



ГОЛУБЦЫ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ
CABBAGE ROLLS STUFFED WITH CRAYFISH TAILS

🍴 140/60 **870 ₺**

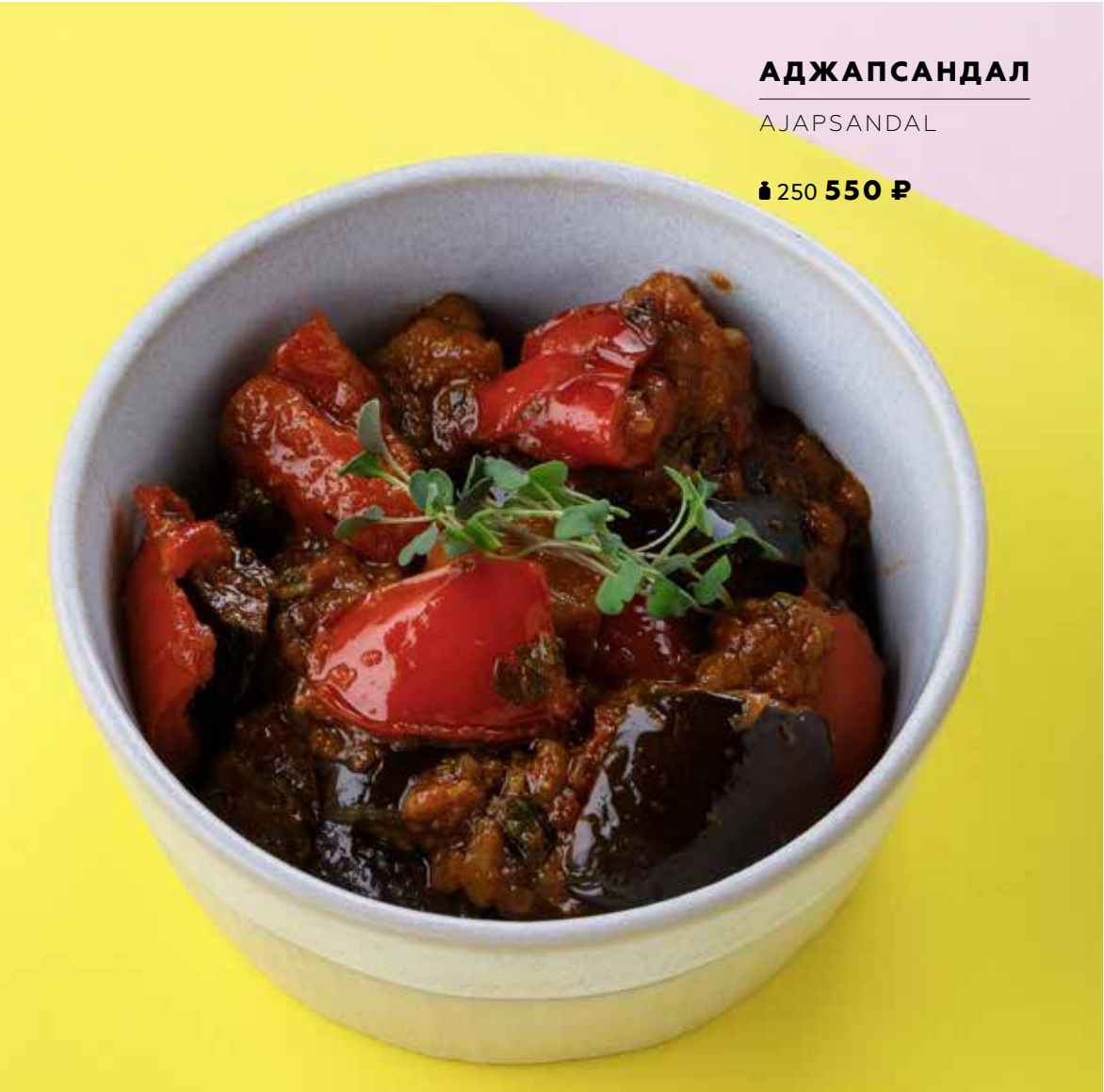
**ДОЛМА
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ /
БАРАНИНОЙ**
DOLMA WITH PORK & BEEF/
WITH LAMB

🍴 160/40 **650 ₺**



ШАВЕРМА
SHAWARMA

🍴 270 **550 ₺**



АДЖАПСАНДАЛ
AJAPSANDAL

🍴 250 **550 ₺**



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MEGRELIAN LOBIO

🍴 250/60/120 **550 ₺**

**ЛОБИО
«ХАРКАЛИЯ»**
KHARKALIA LOBIO

🍴 230/60/40/2 **550 ₺**



**БУРГЕР
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ**
MARBLED BEEF BURGER

🍴 400/90/40 **780 ₺**

СУПЫ

Soups



ТОМ ЯМ

TOM YUM

🍴 350/70/15 **580 ₺**



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD SOUP

🍴 370/30 **570 ₺**



КЮФТА-БОЗБАШ

KYUFTA BOZBASH

🍴 500 **560 ₺**



РЫБНЫЙ СУП

FISH SOUP

🍴 400 **490 ₺**



ХАШЛАМА
С ТЕЛЯТИНОЙ

VEAL HASHLAMA

🍴 350/230 **590 ₺**



ХАРЧО
С БАРАНИНОЙ

KHARCHO WITH LAMB

🍴 350 **450 ₺**



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С ЛОСОСЕМ

CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SALMON

🍴 350 **520 ₺**



ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП

CREAM OF PUMPKIN SOUP

🍴 350 **290 ₺**



МИНЕСТРОНЕ

MINESTRONE

🍴 350 **360 ₺**



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША
С ГРИБАМИ

CHICKEN NOODLE SOUP
WITH MUSHROOMS

🍴 350 **350 ₺**



БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

BORSHCH WITH PAMPUSHKI

🍴 340/40/60 **390 ₺**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course



ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ НОГА С БУЛГУРОМ

SLOW COOKED LAMB LEG
WITH BULGUR

🍴 320/200/10 **970 ₽**

ТОМЛЕННЫЕ ЩЕЧКИ С ПЕРЛОВКОЙ

SLOW COOKED CHEEKS
WITH PEARL BARLEY

🍴 200/180/60 **670 ₽**



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

CONFIT DUCK LEG

🍴 200/160/40 **890 ₽**



ЭЛАРДЖИ

ELARDGI

🍴 350/180 **290 ₽**

КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

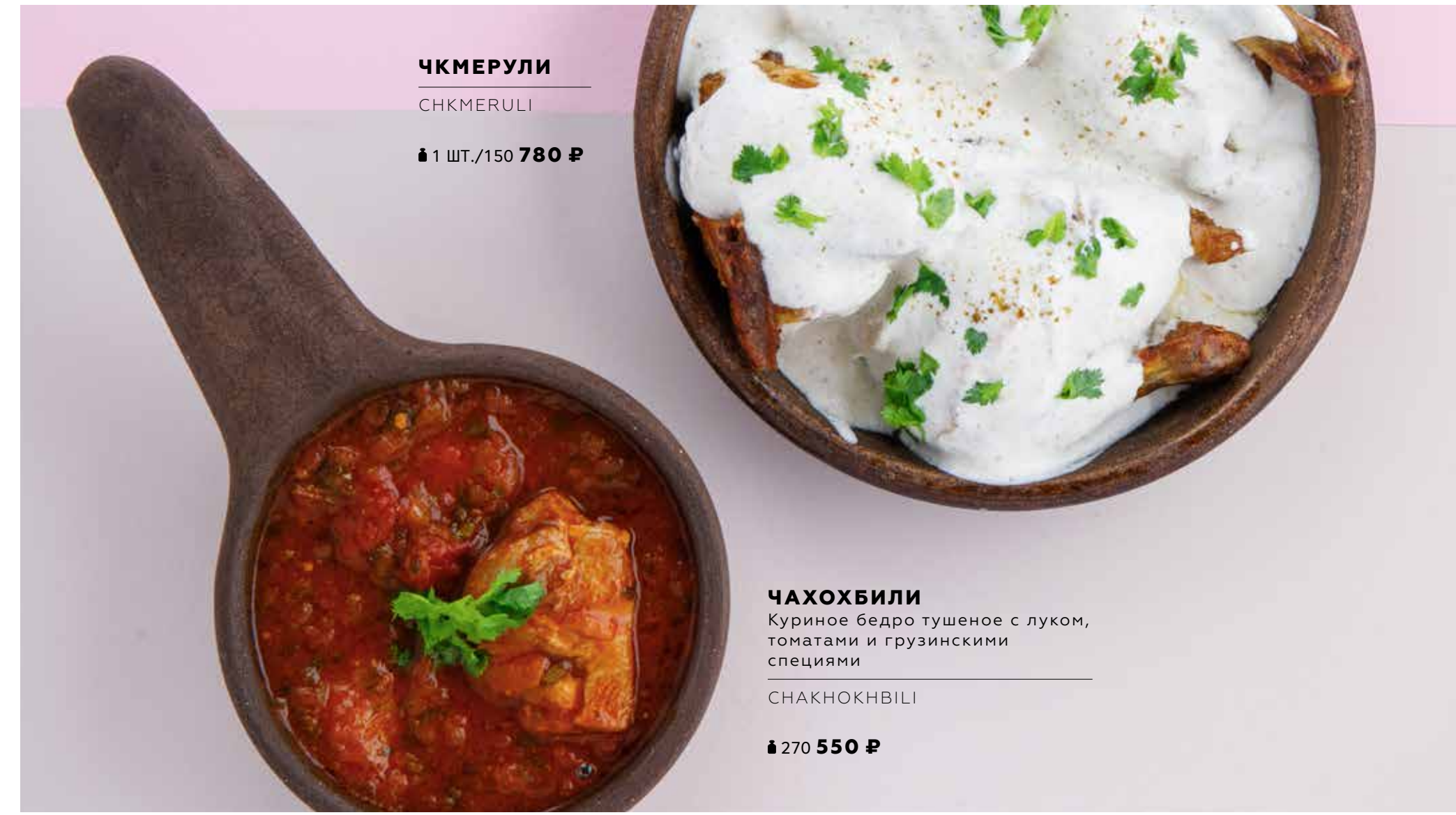
🍴 275/10 **650 ₽**



ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI

🍴 270 **650 ₽**



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

🍴 1 ШТ./150 **780 ₽**

ЧАХОХБИЛИ

Куриное бедро тушеное с луком,
томатами и грузинскими
специями

CHAKHOKHBILI

🍴 270 **550 ₽**



**ПЛОВ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ /
С СОЛЕНЬЯМИ**
PILAF WITH FRESH VEGETABLES / PICKLES

🍴 370/30/30/15 **690 ₺**



ОДЖАХУРИ
OJAKHURI

🍴 350 **790 ₺**

ХИНКАЛИ | KHINKALI
**СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ /
С ТЕЛЯТИНОЙ /
С БАРАНИНОЙ** 🍴 1 ШТ./110ГР **130 ₺**

WITH PORK & BEEF / WITH VEAL /
WITH LAMB

С КРЕВЕТКАМИ 🍴 1 ШТ./110ГР **150 ₺**

WITH SHRIMPS



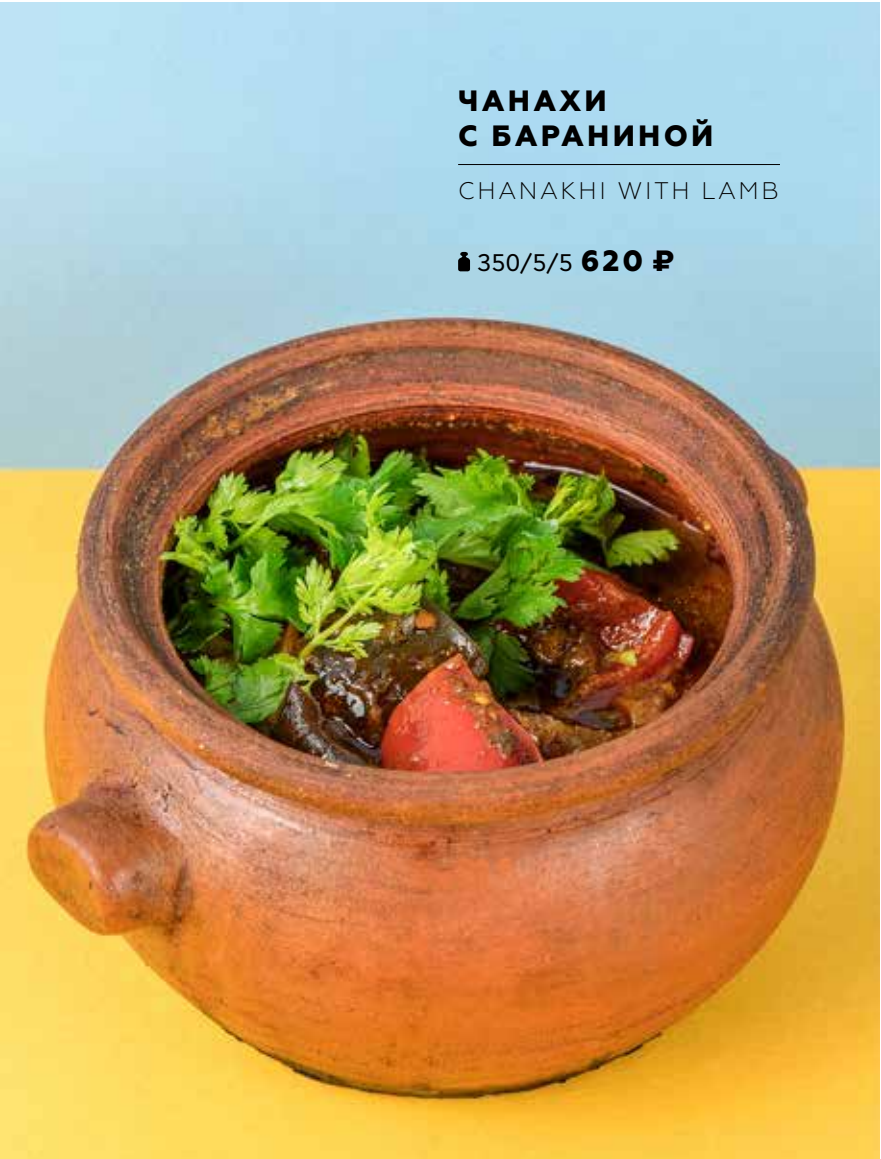
**СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ**
HOT SMOKED MACKEREL

🍴 1 ШТ./80 **890 ₺**



**ЧАНАХИ
С БАРАНИНОЙ**
CHANAKHI WITH LAMB

🍴 350/5/5 **620 ₺**



ЦИЦИЛА
TSYTSYLA

🍴 1 ШТ./120/30 **890 ₺**



**БЕФСТРОГАНОВ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES

🍴 110/200/40 **790 ₺**



**СУДАК ПО-СТРОГАНОВСКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
КРОКЕТАМИ**

PIKE PERCH STROGANOFF
WITH POTATO CROQUETTES

🍴 370/15 **780 Р**

**СУДАК ПО-СТРОГАНОВСКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
КРОКЕТАМИ**

PIKE PERCH STROGANOFF
WITH POTATO CROQUETTES

🍴 370/15 **780 Р**



**СУДАК ПО-СТРОГАНОВСКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
КРОКЕТАМИ**

PIKE PERCH STROGANOFF
WITH POTATO CROQUETTES

370/15 780 Р



ДОРАДО С ПОДКОПЧЕННЫМ КИНОА

SEA BREAM WITH SMOKED QUINOA

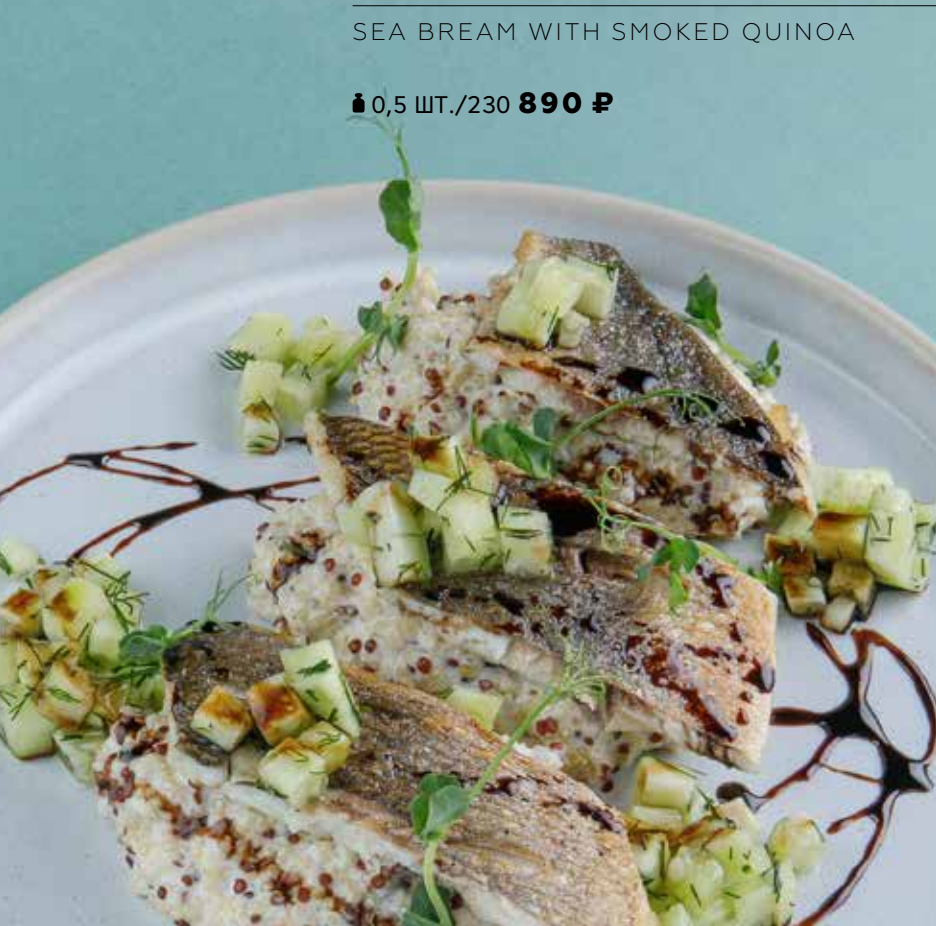
🍴 0,5 ШТ./230 **890 Р**

A top-down view of a white ceramic plate featuring three portions of sea bream fillets. Each fillet is served with a bed of smoked quinoa. The dish is garnished with a fresh salad of diced cucumbers, tomatoes, and herbs. A decorative drizzle of dark balsamic sauce is artfully applied around the fish. The background is a solid, muted teal color.

ДОРАДО С ПОДКОПЧЕНЫМ КИНОА

SEA BREAM WITH SMOKED QUINOA

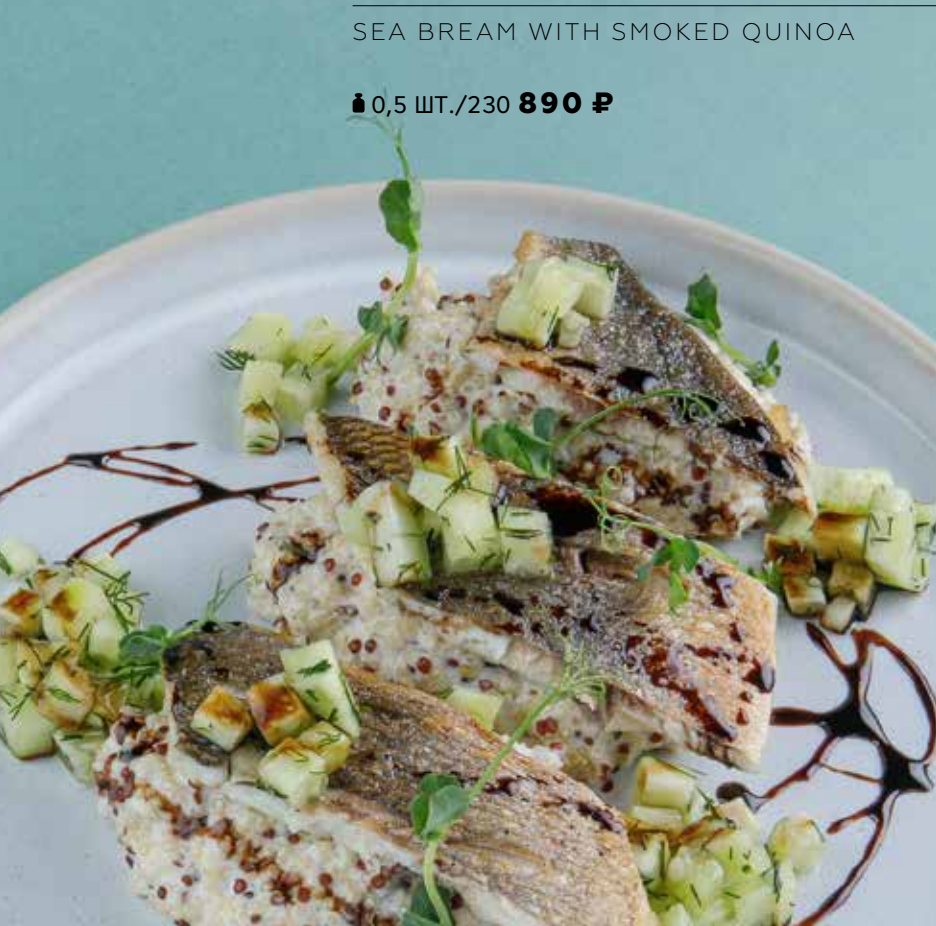
🍴 0,5 ШТ./230 **890 ₺**

A top-down view of a white ceramic plate featuring three portions of sea bream fillets. Each fillet is served with a bed of smoked quinoa. The dish is garnished with a fresh salad of diced cucumbers, tomatoes, and herbs. A decorative drizzle of dark balsamic sauce is artfully applied around the fish. The background is a solid, muted teal color.

ДОРАДО С ПОДКОПЧЕННЫМ КИНОА

SEA BREAM WITH SMOKED QUINOA

🍴 0,5 ШТ./230 **890 Р**

A top-down view of a white ceramic plate featuring three portions of sea bream fillets. Each fillet is served with a bed of smoked quinoa. The dish is garnished with a fresh salad of diced cucumbers, tomatoes, and herbs. A decorative drizzle of dark balsamic sauce is artfully applied around the fish. The background is a solid light blue.

БИФСТЕКС С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

STEAK WITH BABY POTATOES

🍴 180/130/60 **690 ₽**

A black oval plate is filled with a meal. On the right side of the plate is a thick, browned beef steak. A sunny-side-up egg with a bright yellow yolk and a white, slightly crisped edge is placed on top of the steak. To the left of the steak are several small, golden-brown baby potatoes, some of which are garnished with finely chopped green herbs. Above the potatoes is a pile of pickled pink cabbage, which has been shredded into thin, translucent strips. The plate is set against a light blue background.

БИФСТЕКС С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

STEAK WITH BABY POTATOES

🍴 180/130/60 **690 ₽**

A black oval plate is filled with a meal. On the right side of the plate is a thick, browned beef steak. A sunny-side-up egg with a bright yellow yolk and a white, slightly crisped edge is placed on top of the steak. To the left of the steak are several small, golden-brown baby potatoes, some of which are garnished with finely chopped green herbs. Above the potatoes is a pile of pickled pink cabbage, which has been shredded into thin, translucent strips. The plate is set against a light blue background.

БИФСТЕКС С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

STEAK WITH BABY POTATOES

🍴 180/130/60 **690 ₽**

A black oval plate is filled with a meal. On the right side of the plate is a thick, browned beef steak. A sunny-side-up egg with a bright yellow yolk and a white, slightly crisped edge is placed on top of the steak. To the left of the steak are several small, golden-brown baby potatoes, some of which are garnished with finely chopped green herbs. Above the potatoes is a pile of pickled pink cabbage, which has been shredded into thin, translucent strips. The plate is set against a light blue background.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL MEDALLIONS

130/100/80 990 Р



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL MEDALLIONS

130/100/80 990 ₽



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL MEDALLIONS

130/100/80 990 ₽



**АРОМАТНЫЙ СУДАК
ТОМЛЕННЫЙ С ТОМАТАМИ
И ТРАВАМИ ПОД ХЛЕБНОЙ
ШАПКОЙ**

SLOW COOKED PIKE PERCH
WITH TOMATOES AND HERBS

🍴 350 **680 ₽**

A close-up photograph of a dish served in a dark, rustic bowl. The dish consists of a piece of white, tender fish (pike perch) resting on a bed of sliced red tomatoes and green herbs. The fish is topped with a thick, golden-brown crust made of bread, referred to as a 'bread hat'. A wooden spoon is visible on the right side of the bowl, lifting the fish. The background is a solid, vibrant pink color.

**АРОМАТНЫЙ СУДАК
ТОМЛЕННЫЙ С ТОМАТАМИ
И ТРАВАМИ ПОД ХЛЕБНОЙ
ШАПКОЙ**

SLOW COOKED PIKE PERCH
WITH TOMATOES AND HERBS

🍴 350 **680 ₽**

A close-up photograph of a dish served in a dark, rustic bowl. The dish consists of a piece of white, tender fish (pike perch) resting on a bed of sliced red tomatoes and green herbs. The fish is topped with a thick, golden-brown crust made of bread, referred to as a 'bread hat'. A wooden spoon is visible on the right side of the bowl, lifting the fish. The background is a solid, vibrant pink color.

**АРОМАТНЫЙ СУДАК
ТОМЛЕННЫЙ С ТОМАТАМИ
И ТРАВАМИ ПОД ХЛЕБНОЙ
ШАПКОЙ**

SLOW COOKED PIKE PERCH
WITH TOMATOES AND HERBS

🍴 350 **680 ₽**

A close-up photograph of a dish served in a rustic, dark ceramic bowl. The dish consists of a piece of white, flaky fish (pike perch) resting on a bed of sliced red tomatoes and green herbs. The fish is topped with a thick, golden-brown crust made of bread, referred to as a 'bread hat'. The background is a solid, vibrant pink color.

**ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ
В ПЕРГАМЕНТЕ С ОВОЩАМИ**

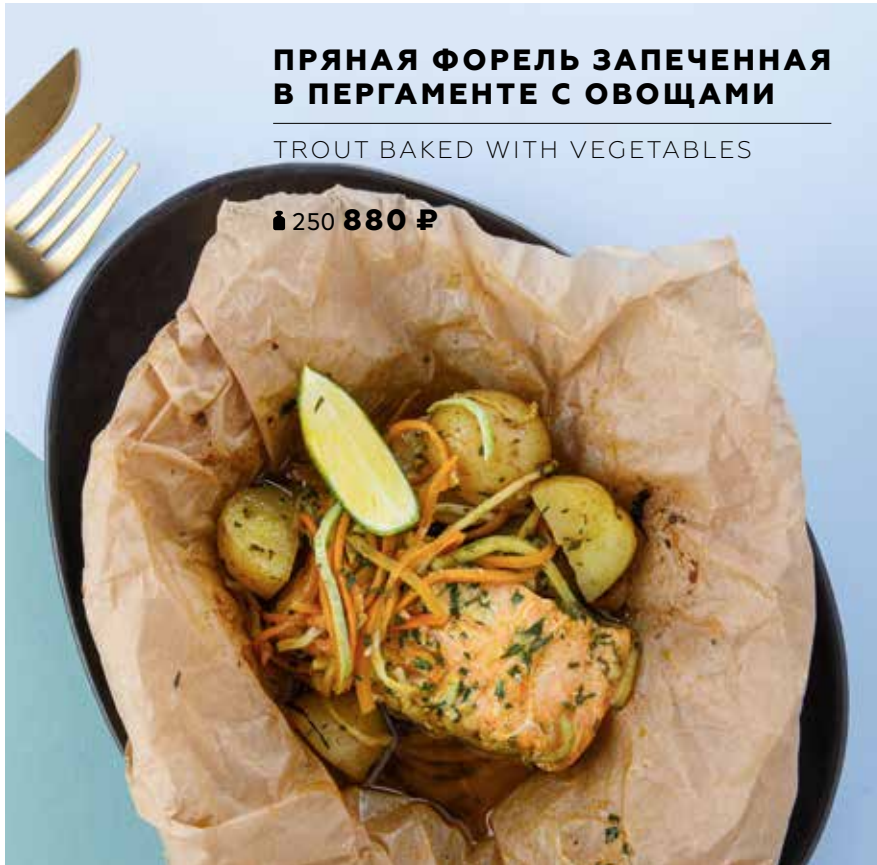
TROUT BAKED WITH VEGETABLES

250 880 Р

**ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ
В ПЕРГАМЕНТЕ С ОВОЩАМИ**

TROUT BAKED WITH VEGETABLES

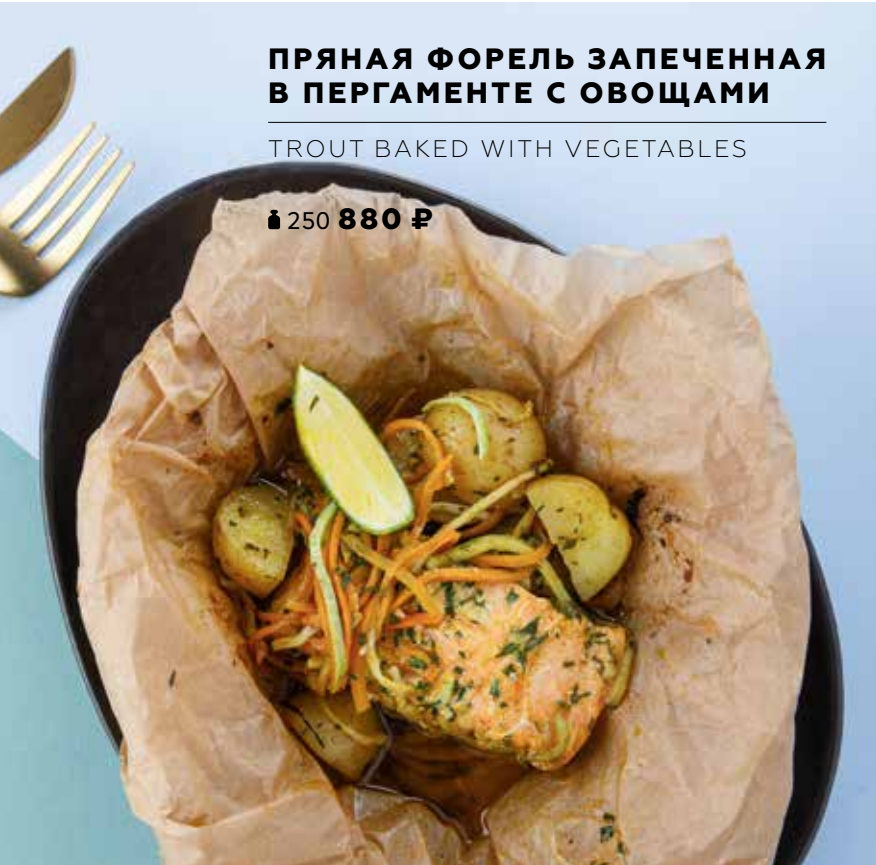
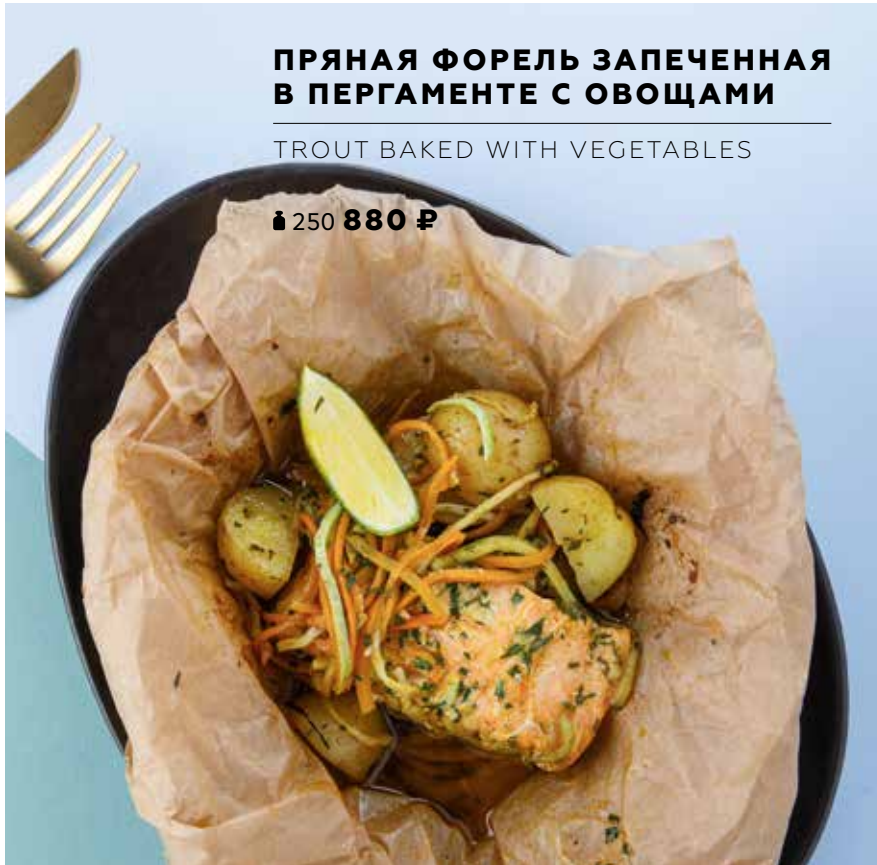
250 880 Р



**ПРЯНАЯ ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ
В ПЕРГАМЕНТЕ С ОВОЩАМИ**

TROUT BAKED WITH VEGETABLES

250 880 Р



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ЦУКИНИ**

FISH PATTIES WITH MASHED POTATOES
AND ZUCCHINI

180/160/40 690 P



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ЦУКИНИ**

FISH PATTIES WITH MASHED POTATOES
AND ZUCCHINI

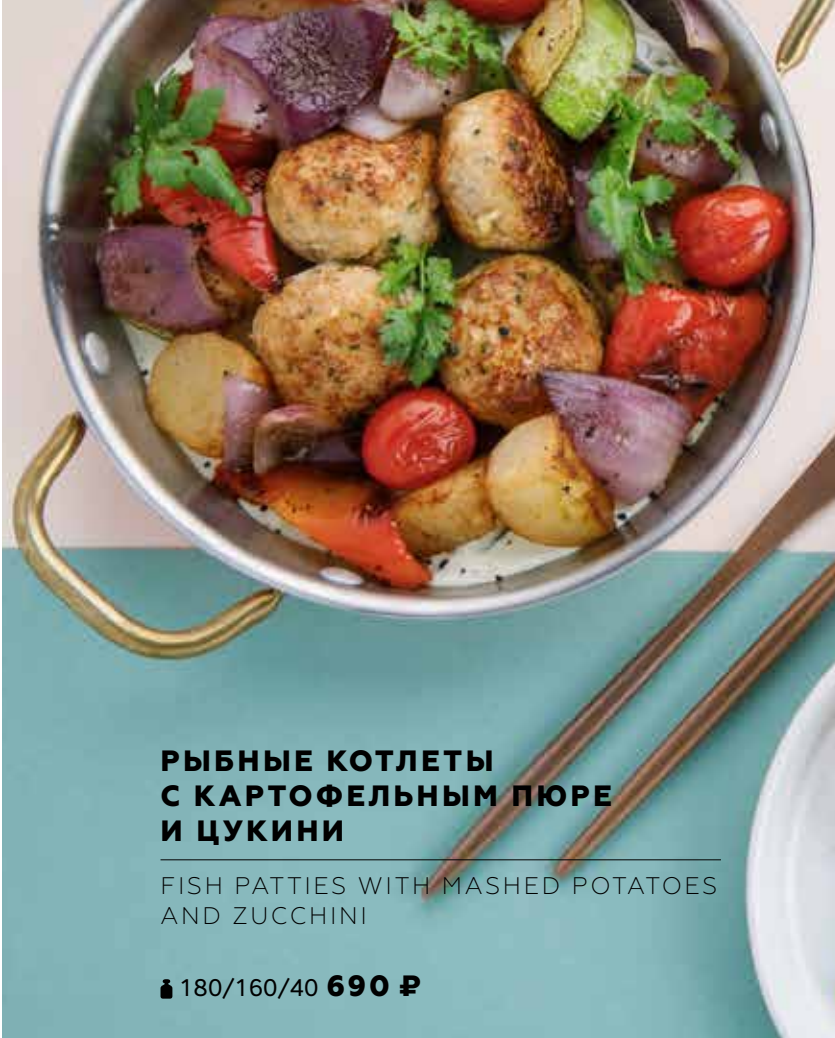
180/160/40 690 P



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И ЦУКИНИ**

FISH PATTIES WITH MASHED POTATOES
AND ZUCCHINI

180/160/40 690 P



ПАСТА

Pasta

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP PASTA

🍴 470/15 **880 ₺**



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PASTA

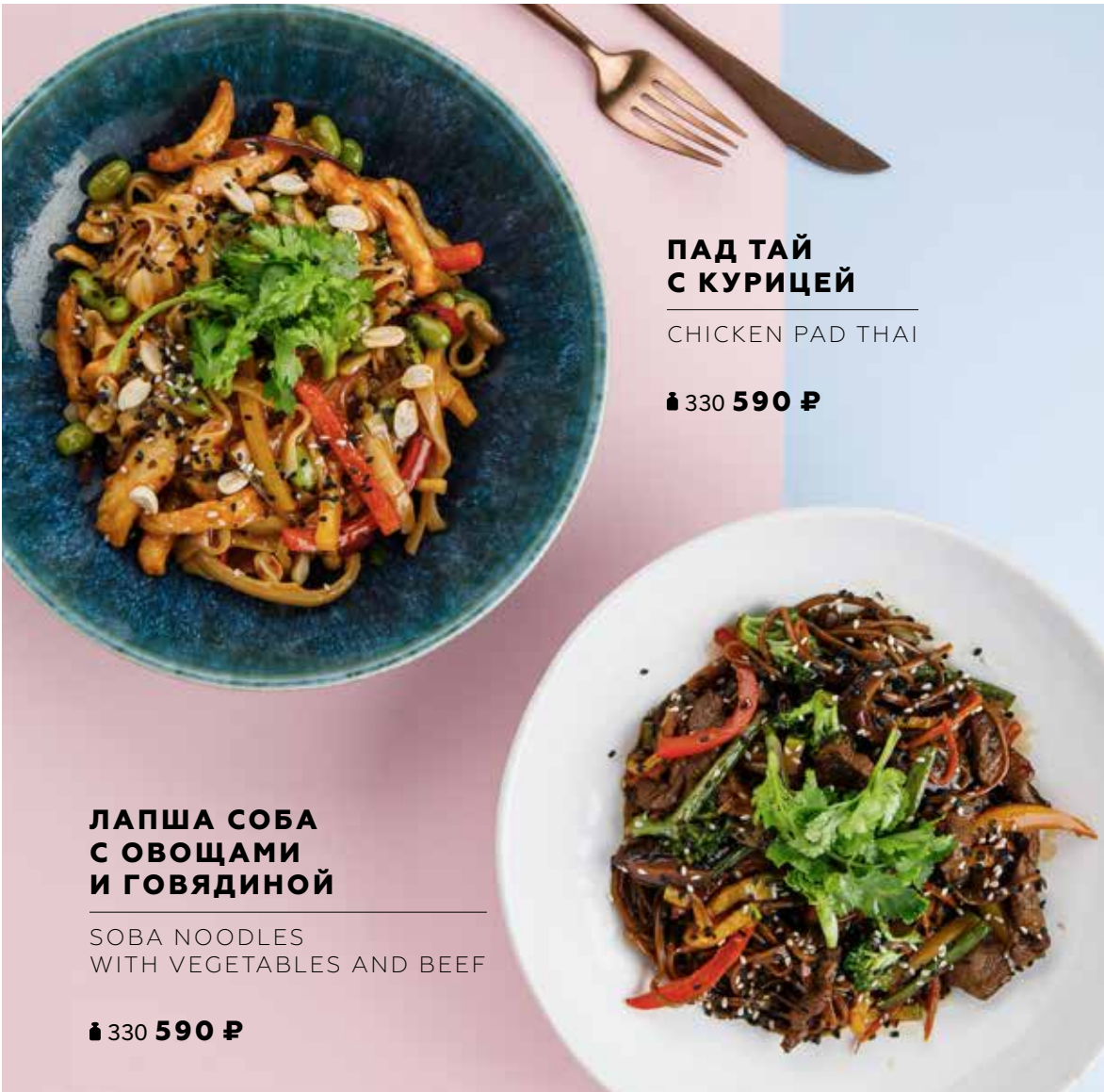
🍴 470/15 **890 ₺**



ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SMOKED SALMON PASTA

🍴 370/15 **790 ₺**



ПАД ТАЙ С КУРИЦЕЙ

CHICKEN PAD THAI

🍴 330 **590 ₺**

ЛАПША СОБА С ОВОЩАМИ И ГОВЯДИНОЙ

SOBA NOODLES WITH VEGETABLES AND BEEF

🍴 330 **590 ₺**



ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

MUSHROOM PASTA

🍴 370/15 **690 ₺**



ПАСТА «ПОМИДОРНИ»

POMODORINI PASTA

🍴 370/15 **490 ₺**

ПАСТА «КАРБОНАРА»

PASTA CARBONARA

🍴 370/15 **590 ₺**

МАНГАЛ

Dishes grilled
on skewers



ШАШЛЫК | SHASHLIK
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 250/130/40 **890 ₽**

LAMB LOIN SHASHLIK
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 200/130/40 **890 ₽**

LAMB FILLET SHASHLIK
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 200/130/40 **990 ₽**

VEAL SHASHLIK
ИЗ СВИНИНЫ 200/130/40 **690 ₽**

PORK SHASHLIK
ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ 200/130/40 **670 ₽**

TURKEY THIGH SHASHLIK
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 200/130/40 **590 ₽**

CHICKEN THIGH SHASHLIK

ЛЮЛЯ-КЕБАБ | LULA KEBAB
ИЗ БАРАНИНЫ 150/130/40 **770 ₽**

LAMB LULA KEBAB
ИЗ КУРИЦЫ 150/130/40 **650 ₽**

CHICKEN LULA KEBAB



**ХРУСТЯЩАЯ ЛОДОЧКА
С ЛЮЛЯ-КЕБАБОМ
ИЗ ЯГНЕНКА С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ**

LAMB LULA KEBAB WITH CHEESE
AND FRESH HERBS

450/40 **790 ₽**



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ИНДЕЙКИ
С СЫРОМ В ЛАВАШЕ**

TURKEY LULA KEBAB
WITH CHEESE IN LAVASH

150/100/40 **690 ₽**

ГРИЛЬ

Grilled dishes



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК
NEW YORK STEAK

🍴 240/40 **1190 ₺**



СТЕЙК МАЧЕТЕ
MACHETE STEAK

🍴 180/40 **1290 ₺**



СТЕЙК РИБАЙ
RIB EYE STEAK

🍴 240/40 **2190 ₺**



КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ
GRILLED SHRIMPS

🍴 150/40 **1690 ₺**



ДОРАДО/СИБАС
НА УГЛЯХ

CHARCOAL-GRILLED
SEA BREAM / SEA BASS

🍴 1 ШТ./60/40
890/920 ₺



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
ATLANTIC SALMON STEAK

🍴 140/15/40 **1090 ₺**

ГАРНИРЫ

Side dishes



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

GRILLED VEGETABLES

🍴 300 **450 ₽**



**ГРЕЧА С ЛУКОМ /
С ГРИБАМИ**

BUCKWHEAT WITH ONION /
MUSHROOMS

🍴 220 **270/290 ₽**

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

BULGUR WITH VEGETABLES

🍴 200 **350 ₽**



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

MASHED POTATOES

🍴 200/1 **240 ₽**

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ**

FRIED POTATOES
WITH MUSHROOMS

🍴 250/30/1 **390 ₽**



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ**

FRENCH FRIES
WITH TRUFFLE OIL

🍴 160 **350 ₽**



**БЕБИ-
КАРТОФЕЛЬ**

BABY POTATOES

🍴 200 **260 ₽**





**БРОККОЛИ
С ПАРМЕЗАНОМ**

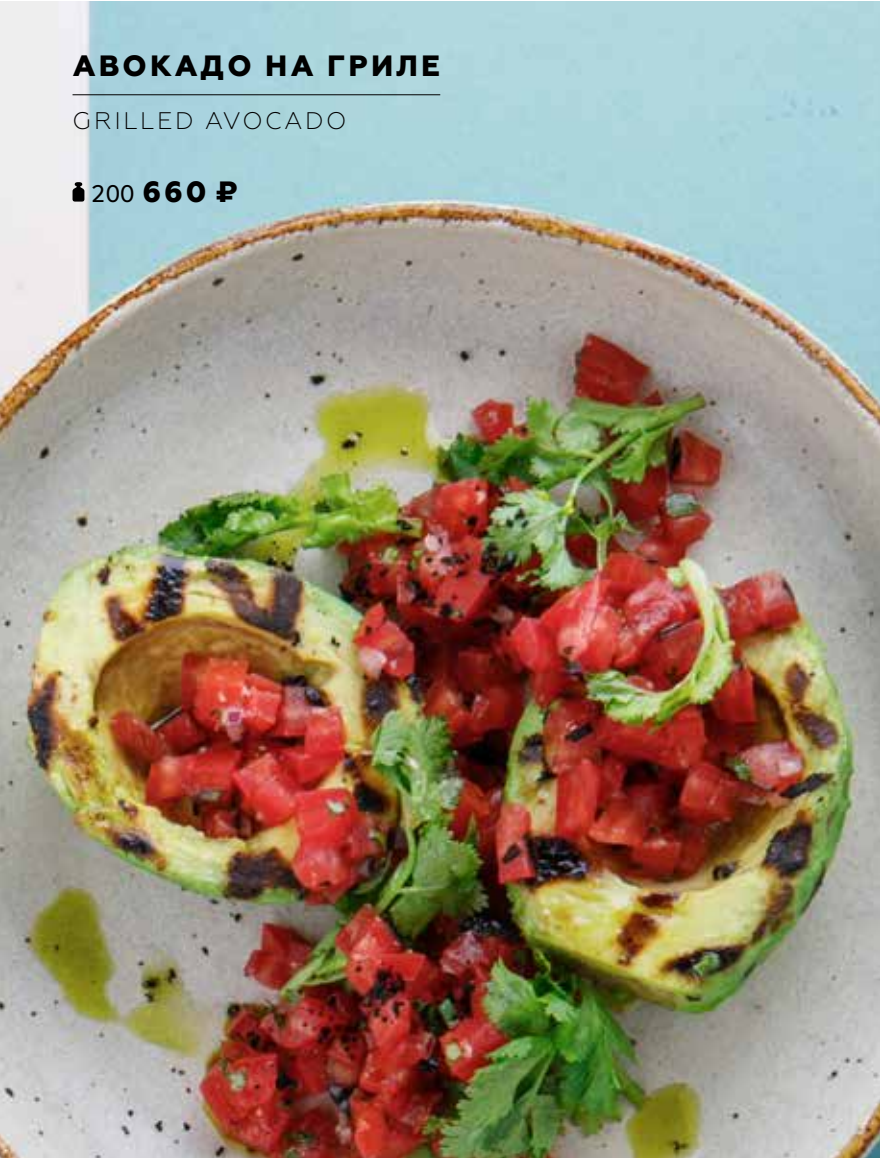
BROCCOLI WITH PARMESAN
CHEESE

🍴 160 **490 ₺**

**ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
НА УГЛЯХ /НА ПАРУ**

STEAMED/CHARCOAL-GRILLED EAR OF CORN

🍴 1 ШТ./5 **350 ₺**



АВОКАДО НА ГРИЛЕ

GRILLED AVOCADO

🍴 200 **660 ₺**



СОУСЫ

наршараб / сацебели / ткемали /
перечный / мацони /
сметанно-чесночный / Нью-Йорк /
цицака / тар-тар с джонджоли /
грибной

🍴 40 **90 ₺**

SAUCES

narsharab / satsebeli / tkemali / pepper /
matsoni / sour cream and garlic / New York /
tsitsaka / tartar with jonjoli / mushroom sauce

ХЛЕБ

Bread

**ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА**

🍴 110/30 **160 ₺**

TANDOORI BAKED LAVASH

**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
(БЕЛЫЙ / ЧЕРНЫЙ)**

🍴 150/30 **220 ₺**

HOMEBAKED BREAD (WHEAT / RYE)

**АРМЯНСКИЙ
ЛАВАШ**

🍴 80/30 **170 ₺**

ARMENIAN LAVASH



ДЕСЕРТЫ

Desserts

ТОРТ «ЮНОСТЬ»

“YUNOST” CAKE

🍰 350/65 **490 ₺**



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE

🍰 150 **490 ₺**



«СМЕТАННИК»

SMETANNIK (SOUR CREAM CAKE)

🍰 1 ШТ./150/15/4/4/5 **490 ₺**



КОКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ

COCONUT DESSERT

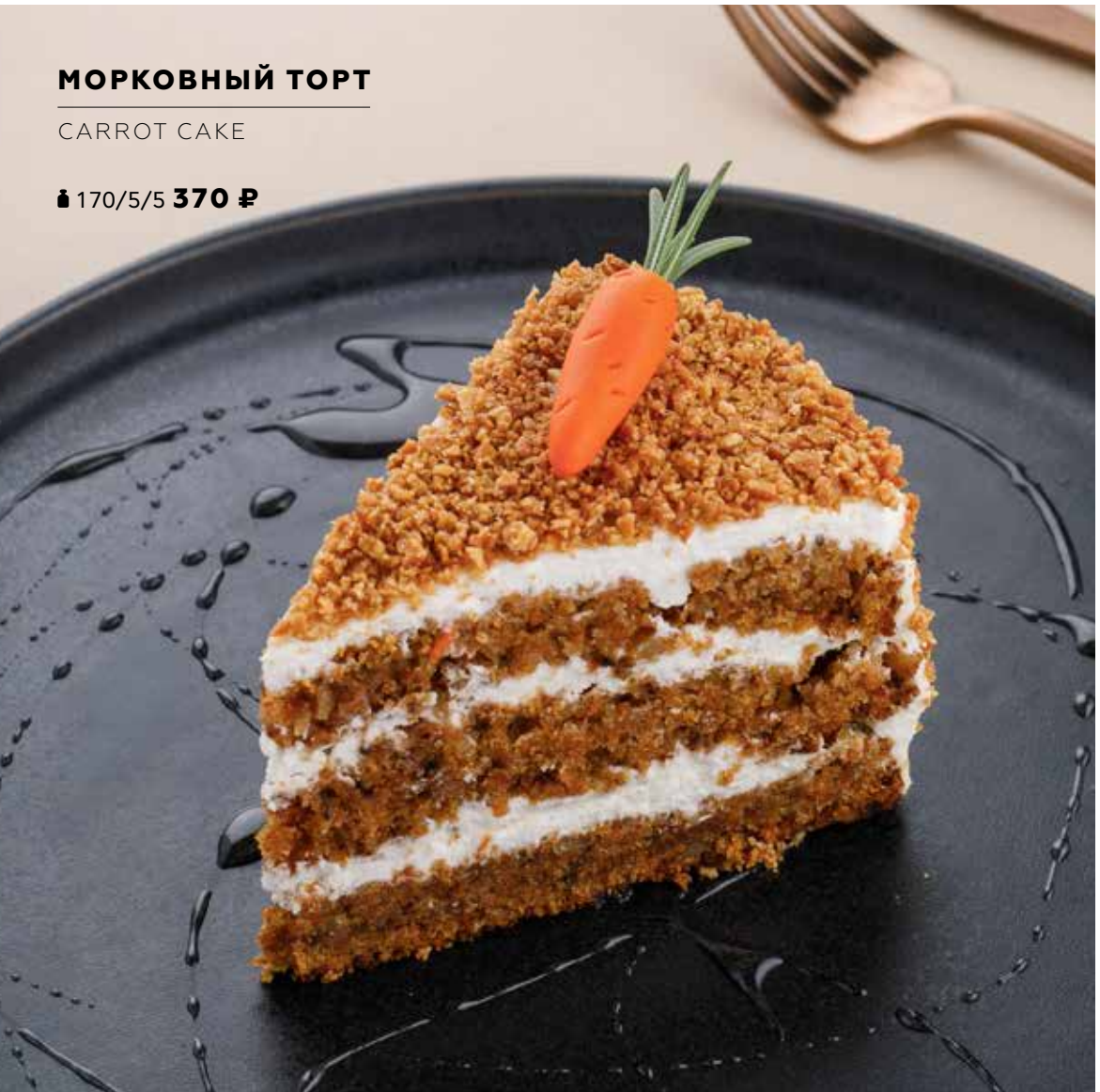
🍰 200 **540 ₺**



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE

🍰 170/5/5 **370 ₺**





БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

📏 120/20/10/30/1 **390 ₺**



«ТИРАМИСУ»

TIRAMISU

📏 150/4/3/2 **470 ₺**



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

PISTACHIO ROLL

📏 110/2/1/1/1 **550 ₺**

**ЧУРЧХЕЛА
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ/
ФУНДУК**

WALNUT / HAZELNUT
CHURCHKHELA

📏 1 ШТ./50/1 **350 ₺**

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

BANANA CAKE

📏 190/3/2/1 **390 ₺**



**ЗАВАРНЫЕ
БУЛОЧКИ**

CHOU BUNS

📏 100/1/1 **370 ₺**

«ЗГАПАРИ»

ZGAPARI

📏 130/4/1/1 **390 ₺**

«МЕДОВИК»

MEDOVIK (HONEY CAKE)

📏 130/7/1/1 **390 ₺**



«ЧАРОЗИ»

CHAROZI

📏 120/15/1 **390 ₺**



«НАПОЛЕОН»

NAPOLEON CAKE

📏 180/1/15 **450 ₺**



ФРУКТОВАЯ ВАЗА

FRUIT VASE

🍷 1000 **1490 ₺**



СМУЗИ АПЕЛЬСИН-МОРКОВЬ / КИВИ-ЯБЛОКО / КЛУБНИКА-МАЛИНА

ORANGE AND CARROT SMOOTHIE / KIWI AND APPLE SMOOTHIE / STRAWBERRY AND RASPBERRY SMOOTHIE

🍷 350 **450 ₺**



КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ

TBILISI COFFEE

🍷 100 **280 ₺**



ТЕПЛЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

WARM APPLE PIE

🍷 190/50/1 **390 ₺**



МОРОЖЕНОЕ/СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

ASSORTED ICE CREAM / SORBETS

🍷 50/1 **110 ₺**



«КИДОБАНИ»

KIDOBANI

🍷 125/30/7/1 **390 ₺**



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ASSORTED JAMS

🍷 130 **290 ₺**

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Buffet menu from the chef



закуски, салаты, горячие блюда, десерты
snacks, salads, hot dishes, desserts

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

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.

ЗАВТРАКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Сырники с фермерской сметаной	190/40	26	15	47	680
Омлет классический	160/40	10	20	5	243
Омлет классический с беконом	160/40/25	12	45	3	469
Омлет классический с овощами	160/40/50	6	33	2	332
Омлет с лососем	150/30/30	14	17	3	217
Яйцо Бенедикт с лососем	180	17	49	5	536
Грузинский омлет с сыром и зеленью	320	29	34	12	473
Яйцо Бенедикт с беконом	180	10	49	2	494
Брускетта с гуакамоле	150	3	22	8	243
Куриная грудка с кремом из авокадо и овощами	330	30	22	13	372
Творог с малиной	170	18	13	6	215
Овсяная каша с ягодами	200/20/20	16	15	61	441
Блины со сгущенкой	150/40	11	8	20	323
Блины со сметаной	150/40	11	8	52	323
Мацони с ягодами и грецким орехом	310	11	28	25	393
Чебури	350	14	20	55	460
Большой грузинский завтрак	240/30/120/150/130/30/60	33	18	77	595
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Плато с морепродуктами	3 шт./2 шт./1 шт./3 шт./80/120/250/140/60/40/40	125	122	52	1808
Мясо на кеци: каре ягненка	300/250/150	48	81	12	958
Лопатка ягненка	900/380/30	80	168	32	1912
Карпаччо из баранины	160/30/30/30	16	20	50	439
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Рыбное ассорти	90/90/90/90/30/30	46	20	8	395
Карпаччо из говядины	100	24	17	3	261
Карпаччо из лосося	110/15	19	12	3	197
Мясное ассорти	440/30/10	55	51	3	696
Куриный рулет	100/20/10	27	24	1	327
Бастурма	100	15	20	0	240
Отварной говяжий язык	100/30	13	10	4	160
Буженина	100/20	20	48	7	543
Ростбиф	100/40	30	40	10	521
Брускетта с лососем	160	15	18	5	239
Брускетта с ростбифом	160	8,9	5,3	10,1	127,2
Брускетта с сальсой из томатов	120	20	4	5	131
Брускетта с креветкой	170	11	12,8	13,6	246
Брускетта с тунцом	150	3,7	27,5	5	282

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Рулетики из баклажанов по-грузински	200/5	4	24	14	289
Сациви	230	32	48	6	584
Ассорти пхали	150/10	11	30	18	392
Пхали из шпината	50	3	8	5	105
Пхали с капустой и свеклой	50	3	8	6	112
Пхали из паприки	50	5	14	7	175
Домашние соленья	540	13	1	55	284
Гебжалия	250	10	20	7	252
Икра из баклажанов	200/20	6	37	30	476
Ассорти грузинских сыров	290/60/10/2	72	90	13	1,152
Ассорти европейских сыров	210	31	33	26	528
Антипаста	280	12	7	108	537
Сезонные овощи и зелень	450	5	1	19	100
Тартар из говядины	120/30	26	28	5	378
Тартар из лосося	120/30	23	27	3	348
Тартар из тунца	120/30	26	15	9	278
Вителло Тоннато	110/80	1	14	20	205
Поке с лососем и манго	250	8	56	45	719
Поке с тунцом	235	14	33	31	476
Сельдь с картофелем	100/100/20/2	20	15	13	267
Айран	300	9	17	12	234
Татаки из лосося	160	2	6	6	83
Татаки из тунца	160	21	6	6	164
САЛАТЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Гриль салат с индейкой	210	17	40	9	461
Гриль салат с бараниной	210	19	44	10	511
Рукола с креветками	190	21	18	13	298
Салат из томатов и имеретинского сыра	230	17	36	7	424
Салат по-грузински с орехами	260	6	16	13	218
Салат по-грузински со специями	250	2	0	9	48
Восточный салат с гудой	180	3	22	29	323
Теплый салат с курицей	240	36	43	14	584
«Цезарь» с курицей	220	35	53	5	638
«Цезарь» с креветками	180	21	36	6	425
Теплый салат с лососем	210	22	24	28	417
Зеленый салат с брокколи	180	6	22	10	258
Тайский салат	220	31	11	33	357
«Сельдь под шубой»	200	13	25	37	424
Оливье с колбасой	240	15	41	23	522

САЛАТЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Салат с киноа и яйцом пашот	290	10	6	41	258
Оливье с говяжьим языком	240	17	11	26	248
Салат с хрустящими баклажанами	270	3	18	29	285
Салат с ростбифом	200	18	12	10	222
Салат с языком и хрустящим луком	180	20	77	32	895
Салат с хрустящими баклажанами, креветками и фермерским сыром	260	21	12	33	320
Салат с гребешком	210	45	23	25	486
Салат с камчатским крабом	180	14,7	9,5	7,3	172
Салат с морепродуктами	240	19	34	12	441
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Жареный сыр с томатами	230	33	39	5	580
Лобио «Харкалия»	230/60/40/2	18	43	63	706
Долма с бараниной	160/30	23	28	16	408
Долма со свинойной/говядиной	160/30	16	41	22	527
Оладьи из кабачков с лососем	150/30/30	13	23	14	317
Аджапсанда	250	6	31	29	415
Креветки в хрустящей панировке	120/40	20	16	27	331
Креветки по-грузински	170/30	36	22	1	352
Мидии в сливочном/томатном соусе	500/100	60	60	37	931
Шаверма	270	28	17	72	553
Лобио по-мегрельски	200/60/120	9	64	46	794
Голубцы с раковыми шейками	140/60	26	12	14	268
Гребешки в икорном соусе	190	70	54	13	814
Бургер с мраморной говядиной	400/90/40	33	23	92	713
ХАЧАПУРИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Хачапури по-мегрельски	500	75	92	111	1570
Хачапури по-аджарски	430	65	82	88	1346
Хачапури по-имеретински	450	65	75	114	1392
Хачапури на шампуре	300/180	56	68	47	1027
Хачапури от тети Элисо	570	89	132	102	1956
Хачапури с копченым сыром	450	69	81	106	1425
Хачапури с тунцом	350	55	23	164	1080
Хачапури Лазурад	550	24	17	103	663

ХАЧАПУРИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Осетинский пирог с сыром и картофелем	420	45	39	111	972
Осетинский пирог с телятиной и картофелем	420	40	61	101	1109
Кубдари с бараниной	150/30	22	24	44	475
Фермерский надуги с томатами на пряной лепешке	320/150	31	21	79	629
ЧЕБУРЕКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Чебурек с бараниной	170	14	71	53	685
Чебурек с телятиной	170	7	67	53	583
Чебурек с овощами и сыром	200	19	50	51	573
КУТАБЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Кутабы с бараниной	150/30	22	24	44	475
Кутабы с телятиной	150/30	24	12	48	395
Кутабы с зеленью	150/30	12	11	51	349
Кутабы с сыром	150/30	26	30	43	543
СУПЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Борщ с пампушками	340/40/60	25	23	46	489
Харчо с бараниной	350/2	28	25	16	399
Тыквенный крем-суп	350	8	9	26	217
Крем-суп из брокколи с лососем	350	20	29	21	420
«Том Ям»	350/70/15	22	12	72	478
Суп с морепродуктами	370/30	68	16	24	513
Рыбный суп	400	65	24	15	537
Куриный суп-лапша с грибами	350	24	20	17	338
Кюфта-бозбаш	500	28	62	47	858
Минестроне	350	6	1	28	144
Хашлама с телятиной	350/220	49	31	11	515
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Оджахури	350	16,59	41,1	23,1	519,6
Плов со свежими овощами или солениями	370/30/30/15	21	72	44	905
Скумбрия горячего копчения	1 шт./80	86	110	27	1440
Утиная ножка конфи	200/160/40	31	43	58	744
Рыбные котлеты	180/160/40	29	37	19	523
Пряная форель запеченная в пергаменте с овощами	250	23	9	9	213
Дорадо с подкопченным киноа	0,5 шт./230	23	27	25	438

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Судак по-строгановски с картофельными крокетами	370/15	32	34	55	658
Томленные щечки с перловкой	200/180/60	5	7	112	571
Медальоны из телятины	130/100/80	4	49	7	485
Бифштекс с беби-картофелем	180/130/60	33	52	30	714
Бефстроганов с пюре и маринованным огурцом	110/200/40	21	51	17	609
Томленая баранья нога	1 шт./200/10	23	10	103	592
Ароматный судак томленный с томатами и травами под хлебной шапкой	350	51	37	28	647
Котлеты от Петровны с картофельным пюре	200/200/40	17	34	19	455
Котлеты из индейки с овощами	120/190/60	28	43	25	597
Чанахи с бараниной	350/5/5	20	25	19	380
Чкмерули	1 шт./150	106	202	9	1543
Цицила	1 шт./120/30	101	102	4	1300
Кучмачи	275/10	33	45	13	589
Чашушули	270	33	27	13	429
Чахохбили	280	35	32	12	476
Эларджи	350/180	42	48	68	873
ХИНКАЛИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Хинкали со свининой/говядиной	1 шт./100гр	9	11	24	232
Хинкали с телятиной	1 шт./100гр	10	8	24	207
Хинкали с бараниной	1 шт./100гр	10	13	24	252
Хинкали с креветками	1 шт./100гр	11	17	26	297
ПАСТА	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Паста с морепродуктами	470/15	52	8	17	348
Паста с копченым лососем	370/15	44	32	59	695
Паста с креветками	470/15	26	5	26	249
Паста карбонара	370/15	15	24	23	376
Паста помидорини	370/15	9	26	18	338
Лапша соба с овощами и говядиной	330	22	22	67	555
Паста с грибами	370/15	16	24	68	563
Пад Тай с курицей	330	13	3	69	351
МАНГАЛ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Шашлык из корейки	250/130/40	46	29	17	511
Шашлык из мякоти ягненка	200/130/40	46	45	18	664
Шашлык из телятины	200/130/40	53	14	16	400

МАНГАЛ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Шашлык из свинины	200/130/40	41	90	17	1043
Шашлык из бедра индейки	200/130/40	52	46	16	686
Шашлык из куриного бедра	200/130/40	56	41	17	656
Люля-кебаб из баранины	150/130/40	37	34	18	524
Люля-кебаб из курицы	150/130/40	48	24	18	474
Люля-кебаб из индейки с сыром в лаваше	150/100/40	51	40	19	700
Хрустящая лодочка с люля-кебабом из ягненка с сыром и зеленью	450/40	58	62	53	1002
ГРИЛЬ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Креветки гриль	150/40	2	28	31	381
Стейк Мачете	180/40	71	36	13	657
Стейк Филе миньон	220/30/40	48	31	12	525
Дорадо на углях	1 шт./60/40	45	20	1	364
Сибас на углях	1 шт./60/40	72	41	34	796
Стейк Нью-Йорк	180/40	46	31	19	535
Стейк Рибай	240/30	71	36	11	650
Стейк из семги	140/60/40	40	25	36	531
СОУСЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Наршараб	40	0	0	20	82
Сацебели	40	0	0	2	9
Ткемали	40	2	0	2	16
Перечный	40	2	0	2	16
Мацони	40	1	2	1	25
Сметанно-чесночный	40	1	6	1	64
«Нью-Йорк»	40	1	0	7	31
Цицака	40	0	0	2	9
Тар-тар с джонджоли	40	0	0	16	66
Грибной соус	40	1	1	3	30
ГАРНИРЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Картофельное пюре	200/1	6	33	40	380
Жареный картофель с грибами	250/30/1	10	65	66	885
Беби-картофель	200	5	1	28	141
Картофель фри с трюфельным маслом	160	10	70	35	814
Греча и грибами	220	10	46	47	650
Греча с луком	220	8	41	45	584
Булгур с овощами	200	20	32	92	735
Брокколи с пармезаном	160	9	4	8	110
Овощи гриль	300	6	11	17	186
Авокадо на гриле	200	3	45	13	469

ГАРНИРЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Початок кукурузы на пару/углях	1 шт./5	0	8	0	75
ХЛЕБ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Лаваш из тандыра	110/30	9	11	46	322
Домашний хлеб белый/черный	150/30	4	8	2	98
Армянский лаваш	80/30	7	1	40	193
ДЕСЕРТЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Торт «Юность»	350/65	21	61	148	1224
Сорбет в ассортименте	50/1	0	0	13	55
Мороженое в ассортименте	50/1	2	8	10	116
Безе со сливочным кремом	120/20/10/30/1	9	13	146	741
«Тирамису»	150/4/3/2	8	28	52	540
«Медовик»	130/15/1/1	10	29	59	531
«Згапари»	130/4/1/1	3	21	57	465
Заварные булочки	100/1/1	6	21	46	392
Наполеон	180/1/15	8	38	53	584
Банановый торт	190/3/2/1	9	29	62	542
Теплый пирог с яблоками	190/50	11	46	69	728
Фисташковый рулет	110/2/1/1/1	3	20	52	426
Чурчхела грецкий орех	1 шт./50/1	4	18	15	242
Чурчхела фундук	1 шт./50/1	4	18	15	242
«Сметанник»	1 шт./150/15/4/4/5	6	33	52	526
Кидобани	125/7/1/1	8	41	64	661
Фруктовая ваза	1000	5	2	107	462
Морковный торт	170/5/5	6	21	65	469
Фундучный торт	150	3	6	34	197
Кокосовый десерт	205	7	40	64	649
Чарози	120/15/1	4	3	30	161
Смузи клубника-малина	350	5	2	90	397
Смузи киви-яблоко	350	1	1	51	217
Смузи апельсин-морковь	350	6	1	84	371
Кофе по-тбилиски	100	1	1	8	48
Варенье в ассортименте	30	0	0	17	69

