

ЧЕЧИЛ

• Ресторант •

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

БОЛЬШОЙ ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК

Чирбули, лепешка со специями,
хинкали с надуги, джонджоли,
свежие овощи и зелень, початок кукурузы

Big georgian breakfast

920 ₽

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



ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ / С ЛОСОСЕМ
Zucchini pancakes with sour cream / salmon

320/440 ₽



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ
Egg benedict with salmon

620 ₽

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ
Egg benedict with bacon

510 ₽



**ГРУЗИНСКИЙ ОМЛЕТ
С СЫРОМ И ШПИНАТОМ**
Georgian omelet with cheese and spinach

390 Р



**ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ
С ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ**
Sunny-side up eggs with sun-dried tomatoes

250 Р



ФЕРМЕРСКИЕ СОСИСКИ ИЗ КРОЛИКА
Farmer's rabbit sausages

490 Р



ЧИРБУЛИ
Chirbuli

450 Р

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



**КРУАССАН С ЛОСОСЕМ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**
Croissant with salmon
and poached egg

520 Р

**КРУАССАН С КУРИНОЙ
ГРУДКОЙ**
Croissant
with chicken breast

460 Р

**ВЕГЕТАРИАНСКИЙ
КРУАССАН**
Vegetarian
croissant

470 Р



**ЖАРЕННЫЙ ХАЛУМИ С РУКОЛОЙ
И БЕЛКОВЫМ СКРЭМБЛОМ**
Fried halloumi with arugula and scramble

500 Р



**КУРИНАЯ ГРУДКА
С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО**
Chicken breast with avocado cream

590 Р



РИСОВАЯ КАША НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ
С МАНГОВЫМ ПЮРЕ И ГРЕЙПФРУТОМ

Coconut milk rice porridge
with mango puree and grapefruit

420 Р

ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ
НА МОЛОКЕ / ВОДЕ

Oatmeal porridge with berries cooked
with milk / water

350 Р



ФЕРМЕРСКИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ
Farm cottage cheese with raspberry

410 Р



МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
Matsoni with honey and walnuts

380 Р

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



ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ТВОРОГА
Homemade farm cottage cheese syrniki

420 Р



БЛИНЫ С ТОПИНГАМИ НА ВЫБОР:
Pancakes with toppings on your choice:

СО СМЕТАНОЙ I sour cream	320 Р
СО СГУЩЕНКОЙ I condensed milk	320 Р
С ВАРЕНЬЕМ I jam	350 Р
С БАНАНОМ I banana	340 Р
С КУРИЦЕЙ I chicken	370 Р
С КРАСНОЙ ИКРОЙ I red caviar	400 Р



ГРАНОЛА С ДОМАШНИМ МАЦОНИ
И ЖАРЕНЫМ БАНАНОМ

Granola with homemade matsoni
and fried banana

380 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ГРУЗИНСКИЕ ЗАКУСКИ

Аджапсанда, теплый сулгуни, лепешки со специями, сациви, ацецили, рулетики из баклажанов, пхали из шпината и паприки на мини-чвиштари

Georgian snacks

1020 ₽

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



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
Beef carpaccio

990 ₽



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
Salmon tartare

890 ₽



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С ХУМУСОМ
Eggplant rolls with hummus

610 ₽



БРУСКЕТТА
С ЛОСОСЕМ

Bruschetta with salmon

510 ₺

БРУСКЕТТА
С ТОМАТАМИ

Bruschetta with tomatoes

390 ₺

БРУСКЕТТА
С КРЕВЕТКАМИ

Bruschetta with shrimps

520 ₺

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



АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ
И ЗАКУСОК НА ВЫБОР:
European cheese and snacks platter
on your choice:

ПАРМА I parma	40 г	270 ₺
СЫР БРИ I brie cheese	40 г	280 ₺
СЫР ГОРГОНЗОЛА gorgonzola cheese	40 г	250 ₺
СЫР ПАРМЕЗАН parmesan cheese	40 г	220 ₺
ОЛИВКИ I olives	40 г	200 ₺
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ sun-dried tomatoes	50 г	200 ₺
АРТИШОКИ I artichokes	50 г	200 ₺
КАЛАМАТА I kalamata	50 г	200 ₺
КАПЕРСЫ I capers	50 г	200 ₺



МЯСНОЕ АССОРТИ
Бастурма, буженина, куриный рулет, говяжий язык
Meat platter (basturma, boiled pork, chicken roll, beef tongue)

2190 ₺

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



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ
Сулугуни молочный и копченый, имеретинский сыр, чечил молочный и копченый
Georgian cheese platter
Milk and smoked suluguni cheese, imeretian cheese, milk and smoked chechil cheese

750 ₺



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ
Eggplant caviar

580 Р

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
Beetroot caviar

220 Р

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



АССОРТИ САЛА: сало классическое, подкопченное и с мясом
Lard platter: classic and smoked lard and lard with meat

820 Р



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
Homemade pickles

620 Р



**БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ
С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ**
Baltic herring with boiled potatoes

600 Р

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



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ
Seasonal vegetables & fresh herbs

920 Р



ГЕБЖАЛИЯ
Gebzhaliya

510 Р



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
ПО-ГРУЗИНСКИ**
Georgian style eggplant rolls

590 Р



АЦЕЦИЛИ
Atsetsili

540 Р

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



**ПХАЛИ
ИЗ СВЕКЛЫ**
Beetroot pkhali

390 Р

**ПХАЛИ
ИЗ ШПИНАТА**
Spinach pkhali

420 Р

**ПХАЛИ
ИЗ ПАПРИКИ**
Paprika pkhali

500 Р



САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Megrelian satsivi

520 Р



**АЙРАНИ
ОТ НАНИ**
Ayrani from nani

250 Р

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ / С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ

Georgian style salad with nuts /
kakheti butter

510 ₽

ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

Grill salad with turkey

520 ₽

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Crispy eggplants salad

620 ₽



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Salad with crispy eggplants, stracciatella
and shrimps

690 ₽



САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ШПИНАТОМ

Salad with chicken breast
and spinach

620 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Warm salad with salmon

790 ₽

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Warm salad with chicken and smoked suluguni cheese

600 ₽

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



САЛАТ С РУКОЛОЙ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ
Salad with arugula, strachatella and tomatoes

670 Р

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



САЛАТ С ХАЛУМИ И ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ
Salad with halloumi and sun-dried tomatoes

670 Р



ИМЕРИТИНСКИЙ САЛАТ
Imeritian salad

590 Р



ОВОЩНОЙ САЛАТ НА МАНГАЛЕ
Grilled vegetable salad

470 Р



САЛАТ С ОВОЩАМИ, КИНОА И ЯЙЦОМ ПАШОТ
Salad with vegetables, quinoa and poached egg

500 Р

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



ТАЙСКИЙ САЛАТ
Thai salad

490 Р



САЛАТ С ОТВАРНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ
Salad with boiled beef tongue

650 ₽



ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ / КУРИЦЕЙ
Olivier salad with ham / chicken

470 ₽

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



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И БРОККОЛИ
Green salad with avocado and broccoli

570 ₽



САЛАТ С ДЫНЕЙ И ПАРМОЙ
Salad with melon and parma

620 ₽

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



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»
Dressed herring

460 ₽



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ
Caesar salad with chicken / shrimps

620/720 ₽

СУПЫ

SOUPS

ТОМ ЯМ
Tom yum
700 ₽

**ХАРЧО
С ГОВЯДИНОЙ**
Kharcho with beef
550 ₽

**БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ
С ПАМПУШКАМИ**
Rostov style borsch with buns
520 ₽

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



ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ
Lamb khashlama

720 ₽



ЧИХИРТМА
Chikhirtma (Georgian chicken soup)

510 ₽



ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

Судак, лосось, картофель, томаты черри и грузинские специи
Georgian fish soup (zander, salmon, potatoes, cherry tomatoes and georgian spices)

590 Р



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Pumpkin cream soup

510 Р



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА

Mushroom pottage

520 Р



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ

Chicken noodle soup with mushrooms

420 Р



МИНЕСТРОНЕ

Minestrone

510 Р



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С ЛОСОСЕМ

Broccoli cream soup with salmon

620 Р

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

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

BAKED GOODS



**ХАЧАПУРИ
С КОПЧЕНЫМ
СУЛУГУНИ**
Khachapuri with smoked
suluguni cheese

650 ₽

**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**
Adjarian-style
khachapuri

590 ₽

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 ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Пирог, начиненный сыром сулугуни
и запеченный до золотистой корочки
с дополнительным слоем сыра сулугуни
Megrelian style khachapuri
Pie stuffed with suluguni cheese and baked to
golden crust with extra suluguni topping

590 ₽



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО
Домашний пышный хачапури
с сыром сулугуни
и домашним сыром
Khachapuri by aunt Aliso
Homestyle airy khachapuri with suluguni
cheese and homemade cheese

720 ₽



ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
Khachapuri with cheese and herbs

570 ₽



АПУРЦНУЛИ С КАРТОФЕЛЕМ / С СЫРОМ / С МЯСОМ
Apurtsnuli with potato / cheese / meat

320/350/420 Р



ЛЕПЕШКА С ТОМАТАМИ И СЫРОМ НАДУГИ
Flatbread with tomatoes and nadugi cheese

690 Р



ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ / С БАРАНИНОЙ / С ТЕЛЯТИНОЙ
Chebureks with cheese / with lamb / with veal

400/490/420 Р



ХАЧАПУРИ С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ
Khachapuri with gorgonzola and pear

790 Р



ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ
Pie with lamb and potatoes

780 Р



КУТАБЫ | Qutabs

- | | |
|-------------------------|-------|
| С ЗЕЛЕНЬЮ with herbs | 420 Р |
| С СЫРОМ with cheese | 420 Р |
| С БАРАНИНОЙ with lamb | 480 Р |
| С ТЕЛЯТИНОЙ with veal | 510 Р |

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ДАМБАЛИ ХАЧО
Dambali khacho
1010 ₽

АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ

Сулугуни, молочный
и копченый чечил, халуми
Fried cheese plate

880 ₽

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



ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ

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

680 ₽



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian style fried shrimps

990 ₽



ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ
Fried suluguni cheese with tomatoes

720 Р



ШАВЕРМА С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ
Shawarma with satsebeli sauce

570 Р



АДЖАПСАНДАЛ
Ajapsandal

580 Р

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



**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ**
Cauliflower in crispy breading

600 Р



ГЮРЗЕ С МЯСОМ
Gurze with meat

520 Р



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»
Цельная фасоль, обжаренная с томатами, луком, кинзой, приправленная кавказскими специями
Kharkalia lobio
Whole red beans fried with tomatoes, onion, cilantro and seasoned with Caucasian spices

590 Р

ПАСТА

PASTA

ПАСТА С ЛОСОСЕМ
Pasta with salmon

890 ₽

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



ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ
Shrimp pasta

900 ₽



КАРБОНАРА СО СЛИВКАМИ
Creamy carbonara

720 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

ЧАНАХИ

Chanakhi

780 ₽

ЧАКОНДРИЛИ

Chakondrili

750 ₽

БЫЧЬИ ХВОСТЫ С ПШЕНИЦЕЙ
И ОВОЩАМИ В СОУСЕ САПЕРАВИ

Veal tails with wheat and vegetables in saperavi sauce

1190 ₽

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



ЦИЦИЛА

Цыпленок, запеченный со сванской солью по старинному рецепту

Tsitsila (chicken baked with svaneti salt using an old recipe)

920 ₽



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С БУЛГУРОМ

Beef cheeks with bulgur

990 ₽



ЧКМЕРУЛИ
Цыпленок, запеченный под соусом на основе сметаны, красной аджики и чеснока
Chkmeruli (chicken baked with sauce made of sour cream, red adjika sauce and garlic)

920 Р



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Megrelian style odjakhuri



КУЧ-МАЧИ
Острое ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков
Kuchmachi
Spicy fragrant dish made of tender veal giblets

690 Р

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



ЧАХОХБИЛИ
Chackhokhbili

520 Р



ЭЛАРДЖИ
Гоми, заваренное с сыром сулугуни
Elarji (gomi, boiled with suluguni cheese)

490 Р



БАРАНЬЯ НОЖКА С БУЛГУРОМ
Lamb leg with bulgur



ЧАШУШУЛИ
Chashushuli

710 Р



ДОРАДО С ПОДКОПЧЕННЫМ КИНОА
Gilt-head bream with smoked quinoa

1200 Р



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАБАЧКАМИ И ШПИНАТОМ
Fish cutlets with zucchini and spinach

800 Р



ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ В ПЕРГАМЕНТЕ
Salmon with vegetables in parchment

1090 Р



АРОМАТНЫЙ СУДАК
Fragrant pike perch

990 Р

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



ХИНКАЛИ / ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ | Khinkali / fried khinkali

С ГРИБАМИ with mushrooms	120 Р	С КРЕВЕТКАМИ И СУДАКОМ with shrimp and pike perch	170 Р
С БАРАНИНОЙ with lamb	160 Р	СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ with pork and beef	135 Р
С ТЕЛЯТИНОЙ with veal	135 Р		



ПЛОВ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
Pilaf with fresh vegetables

850 Р



СТРОГАНОВ ИЗ СУДАКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
Pike perch stroganoff with mashed potatoes

620 Р



БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ И БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ
Beef steak with egg and baby potatoes

990 Р



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ
Turkey patties with vegetables

720 Р



КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ
Petrovna's meat patties with mashed potatoes

720 Р

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



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

GRILLED DISHES

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО
БЕДРА**
Chicken thigh barbecue
620 ₽

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
Pork barbecue
810 ₽

ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА
Lamb barbecue
1020 ₽

**ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ
ЯГНЕНКА**
Lamb rack barbecue
920 ₽

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Veal barbecue
1020 ₽

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**
Chicken lulah kebab
680 ₽

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**
Lamb lulah kebab
920 ₽

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



СТЕЙК РИБАЙ
Ribeye steak

2900 ₽



СТЕЙК МАЧЕТЕ
Machete steak

1440 ₽



ДОРАДО / СИБАС НА УГЛЯХ
Charcoal grilled dorado / sea bass

1220 ₽

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



ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ
Grilled calf cutting

1220 ₽



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ
Charcoal grilled salmon

1220 ₽

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



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ В ЛОДОЧКЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ
Lamb lula kebab in suluguni cheese boat

1020 ₽

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ФАСОЛЬЮ

Sauteed spinach with navy beans

520 ₽

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



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled vegetables

620 ₽



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

Corn on the cob

380 ₽



МИКС БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ

Broccoli and cauliflower mix with parmesan

520 ₽



АВОКАДО НА ГРИЛЕ

Grilled avocado

720 ₽



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Fried potatoes with mushrooms

420 Р

БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ

Baby potatoes

320 Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

320 Р



ГРЕЧА С ЛУКОМ И ТИМЬЯНОМ

Buckwheat with onions and thyme

350 Р



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ

French fries with parmesan

370 Р



БУЛГУР С ОВОЩАМИ

Bulgur with vegetables

490 Р

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



ДОМАШНИЙ ЛАВАШ

Homemade lavash

150 Р

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ

Armenian lavash flatbread

150 Р

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
ЧЕРНЫЙ / БЕЛЫЙ

Home baked rye /
wheat bread

190 Р

СОУСЫ / SAUCES

90 Р

СМЕТАНА

Sour cream

СОУС

«НЬЮ-ЙОРК»

New York

СМЕТАННО-
ЧЕСНОЧНЫЙ

Sour cream garlic
sauce

САЦЕБЕЛИ

Satsebeli (tomato)

ТАР-ТАР

ИЗ ДЖОНДЖОЛИ

djondjoli tartar

ТКЕМАЛИ

Tkemali (plum)



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ЛИМОНАДОМ ИЗ ТАРХУНА

Donuts with custard
and tarkhun lemonade

380 ₽

ДЕСЕРТ «ЧЕЧИЛ»

Dessert chechil

530 ₽

ДЕСЕРТ «ШИШКИ»

Pinecone dessert

490 ₽

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



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Banana cake

510 ₽



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

Hazelnut cake

550 ₽



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Meringue with creamy icing and berry sauce

420 ₽



ПЕЛАМУШИ

Pelamushi

410 ₽



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»
Land of Georgia

520 ₽



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»
Chocolate jewelry box

520 ₽

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



«ЗГАПАРИ»
Воздушный медово-шоколадный бисквит
с легким сметанным кремом
Zgapari
Airy honey and chocolate cake
with light sour cream mousse

420 ₽



«МЕДОВИК»
Honey cake

420 ₽



КОФЕ ПО-ТБИЛИСКИ
Tbilisi coffee

280 ₽



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
Carrot cake

420 ₽

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



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
Chou buns

460 ₽



«НАПОЛЕОН»
Napoleon cake

480 ₽



«СМЕТАННИК»
Sour cream cake

580 ₽



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
Pistachio roll

620 ₽

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



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
Seasonal fruits

1420 ₽



«ЧАРОЗИ»
Нежный мусс со стевией со вкусом манго и маракуйи и кусочками свежей клубники
Charozi
Tender mango and passion fruit mousse with stevia and pieces of fresh strawberry

500 ₽



ВАРЕНЬЕ
белая черешня, грецкий орех
Jam
White cherry, walnut

390 ₽

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



ЧУРЧХЕЛА
фундук, грецкий орех
Churchkhella hazelnut, walnut

320 ₽



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ванильное, фисташковое, шоколадное
Assorted ice cream (vanilla, pistachio, chocolate)
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ
манго, малина, лимон
Assorted sorbets (mango, raspberry, lemon)

170 ₽
170 ₽

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ЗАВТРАКИ	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
чирбули	180/30	19	27	28	436
куриная грудка с кремом из авокадо	210	22	15	5	240
рисовая каша на кокосовом молоке с манговым пюре и грейпфрутом	350/30	13	7	113	572
гранола с домашним мацони и жареным бананом	250	9	15	43	341
круассан с куриной грудкой	140	3	11	26	224
блины со сметаной	100/30/20	6	23	19	309
блины со сгущенкой	100/30/20	7	20	35	352
блины с красной икрой	100/15	10	20	17	286
блины с бананом	100/30/20	6	18	25	282
блины с курицей	220/30	22	40	22	532
блины с вареньем	100/40/20	5	18	48	373
жареный халуми с руколой и скремблом	170	35	34	8	480
мацони с медом и грецкими орехами	240	7	17	36	323
овсяная каша с ягодами на молоке	300/40	15	20	67	511
овсяная каша с ягодами на воде	300/40	7	16	53	380
домашние сырники из фермерского творога	220/30/10	27	17	31	384
яичница глазунья с вялеными томатами	100/10	10	9	8	151
круассан с лососем и яйцом пашот	150	9	16	23	281
яйцо бенедикт с лососем	145	38	61	18	767
яйцо бенедикт с беконом	160	22	49	15	589
грузинский омлет с сыром и шпинатом	230	28	28	3	371
большой грузинский завтрак (чирбули, лепешка со специями, хинкали с надуги, джонджоли, свежие овощи и зелень, початок кукурузы)	630	27	23	119	796
фермерский творог с малиной	180/5	20	10	19	244
фермерские сосиски из кролика с томатным соусом	100/50/40/10	13	26	8	314
оладьи из кабачков со сметаной	185/30	12	12	33	281
лосось к оладьям из кабачков	40	9	4	2	74
вегетарианский круассан	160	3	33	29	420
холодные закуски	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
айрани от нани	250	6	12	9	164
мацони	200	6	12	8	164
ассорти грузинских закусок (аджапсандал, теплый сулугуни, лепешки со специями, сациви, ацецили, рулетики из баклажанов, пхали из шпината и паприки на мини-чвиштари)	630/6/5	57	112	74	1536
домашние соленья	350	6	1	26	137
ассорти грузинских сыров (сулугуни молочный и копченый, имеретинский сыр, чечил молочный и копченый)	200/25/15	42	57	6	707
мясное ассорти (бастурма, буженина, куриный рулет, говяжий язык)	400/30/5/3	87	115	11	1422
ассорти сала (сало классическое, подкопченное и с мясом)	120/40/5	6	108	21	1078
пхали из паприки	150/2/1	4	17	8	200
пхали из шпината	150/2/1	8	24	12	294
пхали из свеклы	150/2/1	9	28	11	330
сезонные овощи и зелень	380	4	1	16	87
рулетики из баклажанов по-грузински	200/5/3	7	38	11	421
рулетики из баклажанов с хумусом	180/20	3	43	15	459

если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту
photos contain elements of decor. serving dishes may vary

холодные закуски	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
сациви по-мегрельски	230	31	42	6	525
ацецили	170/7/2	6	78	17	794
икра из баклажанов	160/55	3	55	10	365
свекольная икра	185	3	12	35	263
гебжалия	260	56	68	6	843
балтийская сельдь с отварным картофелем	90/90/20	18	2	13	146
брускетта с лососем	100	13	10	3	151
брускетта с креветками	120	17	12	2	190
брускетта с томатами	100	4	8	1	97
ассорти европейских сыров и закусок					
парма	40	9	8	0	111
сыр бри	40	8	9	0	116
сыр горгонзола	40	8	9	0	116
сыр пармезан	40	13	11	0	154
оливки	40	0	4	3	50
вяленые томаты	50	7	2	22	129
артишоки	50	1	0	3	15
каламата	50	0	0	34	137
каперсы	50	0	0	1	7
тартар из лосося	100/45	22	11	25	281
карпаччо из говядины	150/20	23	34	2	410
салаты	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
салат с халуми и вялеными томатами	180	15	26	19	370
салат с дыней и пармой	190	8	7	8	126
салат по-грузински с орехами	250	6	16	12	212
салат по-грузински с кахетинским маслом	235	2	0	10	51
салат с хрустящими баклажанами	250	4	18	55	396
гриль салат с индейкой	175	4	7	8	107
зеленый салат с авокадо и брокколи	190	7	22	9	260
оливье с колбасой	200	7	4	35	202
оливье с курицей	200	20	5	35	266
салат с куриной грудкой и шпинатом	190	14	13	8	208
овощной салат на мангале	180	4	0	17	85
салат с овощами, киноа и яйцом пашот	240	10	12	19	221
салат с хрустящими баклажанами, страчателлой и креветками	210	15	9	28	251
имеретинский салат	290	21	24	7	332
тайский салат	190	22	8	25	256
сельдь под шубой	270	53	69	26	939
теплый салат с курицей и копченым сыром чечил	225	25	37	11	478
теплый салат с лососем	185	21	19	24	350
цезарь с креветками	200	18	33	4	383
цезарь с курицей	200	24	44	4	509
салат с руколой, страчателлой и томатами	190	6	11	6	148
салат с отварным говяжьим языком	155/20	16	12	54	385

горячие закуски	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
ассорти жареных сыров (сулгуни, молочный и копченый чечил, халуми)	270/30/30/30	59	71	43	1047
дамбали хачо	120/60/50	25	43	65	682
долма из баранины	135/30/8	21	25	14	365
жареные креветки по-грузински	170/60	33	4	2	175
гюрзе с мясом	160/30	16	12	54	400
жареный сулгуни с томатами	240	53	47	9	678
аджапсандал	250/2	5	29	22	367
лобио харкалия	225/55/30	13	12	39	316
цветная капуста в хрустящей панировке	160/100	11	12	20	233
шаверма с соусом сацебели	300	32	19	70	580
мучные горячие закуски	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
апурцнули с картофелем	280	17	30	92	703
апурцнули с сыром	270	43	38	65	772
апурцнули с мясом	280	31	21	71	597
кутабы с бараниной	150/30	19	22	35	417
кутабы с зеленью	150/30	13	11	55	371
кутабы с сыром	150/30	28	34	34	555
кутабы с телятиной	150/30	24	12	48	395
пирог с бараниной и картофелем	420	48	79	101	1308
хачапури от тети элисо	500	75	120	88	1732
лепешка с томатами и сыром надуги	420	68	77	81	1270
хачапури по-аджарски	420	61	72	71	1178
хачапури по-мегрельски	500	74	93	102	1543
хачапури с копченым сулгуни	450	72	91	102	1512
хачапури с сыром и зеленью	350	49	60	84	1075
хачапури с горгонзолой и грушей	370	42	51	74	925
чечурек с бараниной	170	14	71	53	685
чечурек с сыром	170	19	50	51	573
чечурек с телятиной	170	7	67	53	583
супы	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
борщ по-ростовски с пампушками	340/100/30	36	31	48	614
грибная похлебка	330/30	7	27	31	397
грузинский рыбный суп	450	65	19	14	490
минестроне	370	4	9	14	156
куриный суп-лапша	330	25	39	14	504
крем-суп из брокколи с лососем	380	15	28	18	389
том ям	270/70	28	31	17	467
тыквенный крем-суп	350/3	7	26	40	428
харчо с говядиной	350	19	11	24	270
хашлама с бараниной	370	66	68	19	952
чихиртма	340	10	31	16	382

если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту
photos contain elements of decor. serving dishes may vary

горячие блюда	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
чакондрили	350	79	47	36	887
цицила	390/120	93	79	73	1368
чанахи	380	19	17	20	308
чахохбили	250/2	52	33	15	562
чашушули	270/2	26	35	12	464
чкмерули	390/150	80	97	8	1222
кучмачи	290	34	25	16	431
эларджи	400/140	41	45	79	885
оджахури по-мегрельски	430	26	51	33	692
бычьи хвосты с пшеницей и овощами в соусе саперави	400	99	52	64	1120
говяжьи щечки с булгуром	360	15	20	44	421
строганов из судака с картофельным пюре	320	24	37	43	597
дорадо с подкопченным киноа	240	61	20	54	643
лосось с овощами в пергаменте	240	28	11	12	258
ароматный судак	270	29	5	23	258
баранья ножка с булгуром	315	59	29	67	760
хинкали с бараниной	100	12	8	29	239
хинкали с грибами	100	8	16	31	302
хинкали с креветками и судаком	100	13	19	30	342
хинкали с телятиной	100	12	9	29	249
хинкали со свинойой и говядиной	100	11	10	29	247
жареные хинкали с бараниной	100	12	28	29	419
жареные хинкали со свинойой и говядиной	100	11	32	29	427
жареные хинкали с грибами	100	8	36	31	482
жареные хинкали с креветками и судаком	100	13	39	30	522
жареные хинкали с телятиной	100	12	29	29	429
плов со свежими овощами	320/40/30/20	31	21	121	795
рыбные котлеты с кабачками и шпинатом	140/70/30/10	13	8	30	247
бифштекс с яйцом и бейби-картофелем	310/40	37	26	7	411
котлеты из индейки с овощами	320	35	59	34	806
котлеты от петровны с пюре	155/200/30	29	38	21	539
паста	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
карбонара со сливками	390	28	32	5	419
паста с креветками	350	12	1	15	123
паста с лососем	315	22	25	7	335
мангал	выход блюда, г	пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
вырезка теленка гриль	190/80/30	37	24	5	384
стейк мачете	160/30	31	60	8	695
стейк рибай	190/30	14	45	8	495
дорадо на углях	230/30	42	7	11	277
люля-кебаб из баранины в лодочке с сыром сулгуни	500	68	75	80	1267
сибас на углях	215/60/30	40	7	18	290
лосось на углях	130/75/30/30	29	11	40	377
люля-кебаб из баранины	120/90/30/15	21	19	15	311
люля-кебаб из курицы	140/90/30/15	28	12	14	280

МАНГАЛ	ВЫХОД БЛЮДА, Г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	230/90/30/15	48	34	24	594
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	175/90/30/15	40	28	14	471
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	165/90/30/15	25	53	15	635
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	190/90/30/15	40	18	22	409
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	180/90/30/15	31	30	15	452
ГАРНИРЫ	ВЫХОД БЛЮДА, Г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АВОКАДО НА ГРИЛЕ	250	4	38	15	423
БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЬ	190	5	1	24	120
БУЛГУР С ОВОЩАМИ	200	9	1	41	207
ГРЕЧА С ЛУКОМ И ТИМЬЯНОМ	200	1	0	4	22
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	220	5	1	32	155
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ	160/30	7	8	58	333
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	3	15	27	257
МИКС БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	165	4	1	7	48
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	400	8	1	30	165
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	280	9	2	53	265
ПРИПУЩЕНный ШПИНАТ С ФАСОЛЬЮ	150	8	16	68	448
ХЛЕБ И СОУСА	ВЫХОД БЛЮДА, Г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	80/30	7	1	40	196
ДОМАШНИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ	150/30	20	22	3	286
ДОМАШНИЙ ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ	150/30	20	22	3	286
ЛАВАШ ДОМАШНИЙ	110/30	6	7	32	211
СОУС НЬЮ-ЙОРК	30	1	0	6	26
СМЕТАНА	30	1	5	1	56
СОУС САЦЕБЕЛИ	30	0	0	2	22
СОУС ТАР-ТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ	30	0	0	16	66
СОУС ТКЕМАЛИ	30	0	0	2	22
СОУС СМЕТАННО-ЧЕСНОЧный	30	1	6	2	63
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД БЛЮДА, Г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПОНЧИКИ С ЗАВАРный КРЕМОМ И ЛИМОНАДОМ ИЗ ТАРХУНА	250/250	20	27	144	897
ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ	270/16	9	20	70	497
БАНАОВЫЙ ТОРТ	190/3	10	29	73	592
ФУНДУЧный ТОРТ	150	7	18	63	443
КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ	60/15	1	1	8	48
БЕЗЕ СО СЛИВОВый КРЕМОМ И ЯГОДный СОУСОМ	120/30/10/6	38	37	54	651
ДЕСЕРТ ЧЕЧИЛ	130/20/10/10/6	37	48	72	874
ДЕСЕРТ ШИШКИ	90/30/30/30/3/3	19	19	142	817
ЗАВАРные БУЛОЧКИ	170/5	10	33	42	502
ЗГАПАРИ	130/8	10	19	78	523
ПЕЛАМУШИ	160/5	5	13	67	402
МЕДОВИК	130/10/3	15	29	79	634
МОРКОВный ТОРТ	150/15/5/5	7	23	64	493
НАПОЛЕОН	180/15	8	41	55	619
СЕЗОНные ФРУКТЫ	1000	6	2	119	516

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

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД БЛЮДА, Г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СМЕТАНИК	150/10/10/8/8	5	29	35	418
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/6	6	7	52	294
ЧАРОЗИ	120/15/1	7	7	38	244
ВАРЕНЬЕ	130	0	0	96	388
ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	80/15	6	21	55	434
ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ	60/15	7	22	52	429
ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА	125/30/10/8	7	37	61	606
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ (ВАНИЛЬНОЕ, ФИСТАШКОВОЕ, ШОКОЛАДНОЕ)	50/1	2	8	10	114
	50/1	2	8	10	114
	50/1	2	8	10	114
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (МАНГО, МАЛИНА, ЛИМОН)	50/1	1	2	12	61
	50/1	1	2	12	61
	50/1	1	2	12	61

ТОРТЫ ПО ЛЮБОМУ ПОВОДУ...И БЕЗ

CAKES FOR ANY OCCASION.. OR FOR NO OCCASION



Заказ оформляется минимум за 2 дня до планируемого события
Минимальный вес — 1,5 кг. Стоимость от 2000 ₽ (без украшения)
We take orders at least 2 days prior to the event
Minimal cake weight — 1.5 kg. The price starts at 2000 rub (extra price for cake decor)

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



НАВЕДИТЕ КАМЕРУ
НА QR-КОД И ПЕРЕЙДИТЕ
НА САЙТ

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.

