



MAMALBİGA

SINCE 2008





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

МЯСНОЕ АССОРТИ

2100

Meat platter

КУРИНЫЙ РУЛЕТ	490	Chicken roll	490
БУЖЕНИНА	490	Home baked pork	490
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	590	Boiled beef tongue	590
БАСТУРМА	690	Pastirma	690

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

2300

Fish plate

МАСЛЯНАЯ РЫБА

990

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА

990

ЛОСОСЬ Х/К

990

Oily fish 990

Salmon chef salting 990

Cold smoked salmon 990



АЙРАНИ ОТ НАНИ

230

Ayrani from Nanny



РУЛЕТКИ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ

620

Georgian-style fried eggplants with nuts

3 | COLD STARTERS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

ОСТРОЕ | SPICY

ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

390

Herring with potatoes



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ 720

Огурцы, капуста, черемша, джонджоли, перец, красные томаты, бурые томаты, маринованные по старинному грузинскому рецепту

Homemade pickles platter

Cucumbers, cabbage, wood garlic, djondjoli, pepper, red tomatoes, brown tomatoes pickled using an old Georgian recipe



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 690

Seasonal vegetables and greens

🌿 🥬 🌶️



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

420

Eggplant spread

🌿 🥬



САЦИВИ

520

Кусочки отварной курицы под ароматным пряным соусом из грецких орехов

Satsivi

🥛 🌶️

Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy walnut sauce



ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С НАДУГИ И СОУСОМ ГЕБЖАЛИЯ

460

Baked peppers with nadugi soft cheese and gebjalia sauce



МАЦОНИ

220

Matsoni

АССОРТИ
ИЗ ДОМАШНИХ
СЫРОВ 890

Сыр сулугуни,
сыр домашний,
чечил сливочный,
чечил копченый,
варенье из грецкого ореха

*Assorted homemade
cheese*
*Suluguni cheese, homemade
cheese, creamy chechil cheese,
smoked chechil cheese,
walnut jam.*



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА 420

Нежные биточки из шпината с добавлением
грецкого ореха и кавказских специй

Spinach pkhali
*Tender spinach patties with addition of walnuts
and Caucasian spices.*



ПХАЛИ ИЗ СЛАДКОЙ ЦИЦАКИ 420

Нежные биточки из сладкого перца
с грецкими орехами и кавказскими специями

Sweet tsitsaka pkhali
*Tender sweet pepper patties with walnuts
and Caucasian spices.*



ГЕБЖАЛИЯ 550

Нежные мешочки из сыра сулугуни
с начинкой из домашнего творога

Gebjalia
Tender suluguni cheese pouches stuffed with homemade cottage cheese



ЧАККИ 390

Узбекская закуска из домашнего
творога сюзьма

Chakki
*Uzbek appetizer made of homemade cottage
cheese suzma.*



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ 330

Beetroot spread by granny recipe



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ 420

Нежные биточки из свеклы
с грецкими орехами и кавказскими специями

Beetroot pkhali
Tender beetroot patties with walnuts and Caucasian spices



САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Salad with crispy eggplants

- 590 -



САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ

450

Gali-style salad



МИКС-САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

690

Mix salad with chicken liver



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

390

Dressed herring



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

990

Salad with smoked salmon and avocado

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

ОСТРОЕ | SPICY

ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



САЛАТ «ЯНГИЛИК» 590

Yangilik salad

🌶️ 🥚



САЛАТ «ДЕРВИШ» 690

Derwish salad



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С МАЦОНИ 560

Fresh tomato salad with fermented milk sauce



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ 620

Warm salad with smoked cheese and chicken thigh



САЛАТ «ТАШКЕНТ» 450

Tashkent salad



САЛАТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 490

Salad with fragrant herbs and poached egg



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ 490

Georgian-style vegetable salad with nuts 🌶️



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ 990

Salad with salmon and shrimps



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 450

Georgian-style vegetable salad with spices 🌶️

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

СУЛУГУНИ ЖАРЕНый
С ПОМИДОРАМИ

Suluguni cheese with tomatoes

- 590 -

КУТАБЫ

Лепешки из пресного теста
с начинкой. Подаются с мацони

С ЗЕЛЕНЬЮ	360
С СЫРОМ	370
С КАРТОФЕЛЕМ	370
С ТЕЛЯТИНОЙ	380
С БАРАНИНОЙ	470
С ЛОСОСЕМ	590

Qutabs

<i>with greens</i>	360
<i>with cheese</i>	370
<i>with potatoes</i>	370
<i>with veal</i>	380
<i>with mutton</i>	470
<i>with salmon</i>	590

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 690

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

*Kharkalia
lobio*

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

ЧЕБУРЕК

- С СЫРОМ 360
- С ТЕЛЯТИНОЙ 390
- С БАРАНИНОЙ 460

Cheburek

with cheese	360
with veal	390
with mutton	460



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ 690

Fried dumplings



МЧАДИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 490

Кукурузные лепешки. Подаются с сыром сулгуни и соусом сацибели

Mchadi with homemade cheese



КВАРИ С СЫРОМ 490

Kvari with cheese



ЛОБИО 420
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Перетертая фасоль с луком, специями и зеленью, приготовленная по грузинскому рецепту

Mingrelian-style lobio

Pounded red beans with spices and herbs cooked according to the Georgian recipe



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 690/590

Dolma with mutton / with beef and pork



ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ

*Pie with potato
and mushrooms*





ПИРОГ СО ШПИНАТОМ
И СУЛУГУНИ

Pie with spinach and suluguni



620

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С РЫБОЙ

Homemade fish pie



990

САМСА

С КУРИЦЕЙ

220

С ТЕЛЯТИНОЙ

250

С БАРАНИНОЙ

310

Samosa

with chicken

220

with veal

250

with mutton

310



АДЖАПСАНДАЛ

Ajapsandal
Traditional vegetable stew



530



КУБДАРИ СВИНИНА-ГОВЯДИНА

Pork & beef kubdari



890



АЧМА 460
Achma



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 550
Imeretian-style traditional khachapuri



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 590
Mingrelian-style traditional khachapuri



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 550
Gurian-style traditional khachapuri



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ СУЛУГУНИ** 690
Khachapuri with smoked suluguni cheese



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО 790
Aunt Elisa's khachapuri



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 590
Adjarian-style traditional khachapuri



КВАРИ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ 390
Kvari with mushrooms and herbs

ПИЦЦА

PIZZA

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

With ham and mushrooms

- 690 -



«МАРГАРИТА»

Margherita

590



«ЧЕТЫРЕ СЫРА»

Four cheese

690



«ПЕПЕРОНИ»

Pepperoni

720

2 | PIZZA

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

 БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

 ОСТРОЕ | SPICY

 ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY

СУПЫ

SOUP

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Cream of pumpkin soup

- 390 -



РЫБНЫЙ СУП

890

Fish soup



АЗИАТСКИЙ СУП / АЗИАТСКИЙ СУП С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

770/790

Asian soup / Asian soup with coconut milk



ЛАГМАН

690

Lagman



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

360

*Homemade noodle soup
with chicken and mushrooms*



 БЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

 БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

 ОСТРОЕ | SPICY

 ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ **620/770**
Kharcho with beef / with mutton



БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ **590**
Подается со сметаной и пампушками
Rostav-style borsch
Served with sour cream and buns.



КЮФТА-БОЗБАШ **1290**
Наваристый суп с бараньей ножкой, тефтелькой, картофелем и нутом
Kyufta-Bozbash
Filled soup with mutton leg, meatballs, potatoes and peas nuhut



БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ **390**
Легкий бульон из куриных потрошков
Sukhumi-style broth
Light broth from chicken giblets.



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА **490**
Mushroom soup



ПИТИ **890**
Piti



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП **390**
Sorrel soup



ЧИХИРТМА **390**
Chikhirtma



ЧУЧВАРА-ШУРПА **490**
Soup with dumplings

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

МЯСО НА КЕЦИ

Каре ягненка готовится у вашего стола

Meat on ketsi pan

Lamb rack is cooked at your table

- 3900 -

САДЖ

Древнее азербайджанское блюдо с курицей, бараниной или телятиной

С КУРИЦЕЙ 3100

С ТЕЛЯТИНОЙ 3900

С БАРАНИНОЙ 4100

Sadz



*Ancient Azerbaijan dish
with chicken, mutton or veal*

with chicken 3100

with veal 3900

with mutton 4900



ФИРМЕННАЯ ЛОПАТКА 3900

Signature shoulder





ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Dorada baked with vegetables

990



ХИНКАЛИ

Начинка на выбор:
свинина-говядина,
баранина, телятина, грибы, сыр

1 шт. 120

Khinkali 1 pc
*Stuffing of your choice:
pork-beef, mutton, veal, mushrooms, cheese*



ЧАНАХИ

Баранина, тушенная в ароматном наваристом бульоне с овощами

790

Chanakhi
Stewed mutton in thick fragrant broth with vegetables



ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

в сливочном соусе и томатной сальсе

1260

Trout with leek in creamy sauce and tomato salsa



ЧАХОХБИЛИ

Нежные кусочки курицы, обжаренные с луком, свежими томатами и грузинскими специями

540

Chakhakhbili
Tender chicken pieces roasted with onions, fresh tomatoes and Georgian spices



КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ

690

Homemade cutlets by Petrovna



КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА

с картофельным пюре и соусом тартар

990

Salmon and walleye cutlets with mashed potatoes and tartar sauce



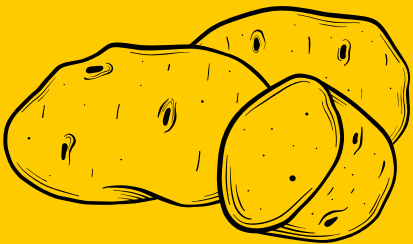
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

890

Turkey cutlets with vegetables

СВИНЫЕ
РЕБРА
С ЗОЛОТИСТЫМ
КАРТОФЕЛЕМ

Pork ribs
with golden potatoes





МАМАЛЫГА

По-грузински — гоми. Круто заваренная кукурузная каша. Прекрасное дополнение к горячим и холодным блюдам

Mamaliga

Called gomi in Georgian. Thickly boiled corn porridge. A perfect complement to both hot and cold dishes



ЭЛАРДЖИ

Круто заваренная кукурузная каша с сыром сулугуни, подается с мацони

Elarji

Thickly boiled corn porridge with suluguni cheese, served with fermented milk



МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ

Manti with lamb



СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Нежные кусочки свинины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями и свежей зеленью

Georgian-style salyanka

Tender pork pieces roasted with onions, ripe tomatoes, spices and fresh cooking herbs



ШАВЕРМА БЕДРО / ГРУДКА

Shawarma of thigh / breast



БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

Beef Stroganoff with mashed potatoes



31 MAIN COURSE

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ | PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN



БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE



ОСТРОЕ | SPICY



ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



ЧАШУШУЛИ 990

Нежная телятина, тушенная с овощами, зеленью и ароматными кавказскими специями

Chashushuli  
Tender veal stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices



КОВУРМА ЛАГМАН 790

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка и овощами

Kowurma Lagman 
Homemade noodles roasted with lamb meat and vegetables

КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ 990

Fergana-style kowurma 





ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ 990

Маринованный грузинскими специями и запеченный по старинному рецепту цыпленок

Gali-style tsitsila  
Roasted chicken pickled with Georgian spices according to an old recipe



ЧКМЕРУЛИ 990

Запеченный ароматный цыпленок под сметанно-чесночным соусом с красной аджикой

Chkmeruli 
Fragrant chicken baked under sour cream and garlic sauce with addition of red adjika sauce



**ПЛОВ
УЗБЕКСКИЙ** 890

Традиционный узбекский плов с бараниной и пряным ароматом восточных специй

Uzbek-style pilaf

Traditional Uzbek pilaf with mutton and aroma of Oriental spices



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 740

Mingrelian-style traditional ojakhuri



ЧУЧВАРА 690

Chuchvara



ПЛОВ «ЧАЙХАНА» 890

Плов из баранины и редчайшего риса девзира

Chaikhana pilaf

Pilaf made of mutton and rare devзира rice



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ 620

Традиционный узбекский плов с курицей, изюмом и пряным ароматом восточных специй

Bukhara-style pilaf

Traditional Uzbek pilaf with chicken, raisins and aroma of Oriental spices



ОДЖАХУРИ 720

Ojakhuri



БЛЮДА НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED DISHES

ШАШЛЫКИ

ОВОЩНОЙ МИКС НА УГЛЯХ	520
КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ	570
КУРИНОЕ БЕДРО НА УГЛЯХ	570
ИЗ ИНДЕЙКИ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ	690

Shish-kebab

Coal-roasted vegetable mix	520
Charcoal grilled chicken fillet	570
Charcoal grilled chicken leg quarter	570
Turkey with blackberry sauce	690

ИЗ СВИНИНЫ	690
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	1290

Pork	690
Lamb fillet	1290

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ 1490

Grilled salmon



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ КАРТОФЕЛЯ	290
ИЗ КУРИЦЫ	590
ИЗ БАРАНИНЫ	1190

Lulah kebab

of potato	290
of chicken	590
of mutton	1190



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА

1390

Lamb brisket



СТЕЙК МАЧЕТЕ

1590

Steak machete



ДОРАДА НА УГЛЯХ

1200

Grilled dorado

ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

GARNISH & BREAD

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ ОТВАРНОЙ / НА МАНГАЛЕ

Boiled / grilled corn on the cob

- 320 -

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Fried potatoes

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ

*Fried potatoes
with seasonal
mushrooms
and djoboli*

ЖАРЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ

Fried baby potatoes

ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

Golden potatoes with onions

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

Grilled or steamed vegetables



ОТВАРНОЙ РИС

280

Boiled rice



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

260

Mashed potatoes



КИНОА С ОВОЩАМИ

380

Quinoa with vegetables



ГРЕЧА С ГРИБАМИ

280

Buckwheat with mushrooms



ЧИАБАТТА 220

Ciabatta

АРМЯНСКИЙ
ЛАВАШ 180

Armenian lavash

ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА 180

*Lavash cooked
in tandoor*

ЛЕПЕШКА 180

Flat bread

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ	70	  
ТАРТАР	70	
НАРШАРАБ	70	 
ТКЕМАЛИ	70	  
ЧЕСНОЧНЫЙ	70	
ЕЖЕВИЧНЫЙ	70	  
«НЬЮ-ЙОРК»	70	 

Sauces

Satsebeli	70	  
Tartar	70	
Narsharab	70	 
Tkemali	70	  
Garlic	70	
Blackberry	70	  
New York	70	 



ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

JAPANESE MENU

САЛАТ «КАЙСО» / САЛАТ «КАЙСО» С КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ

Kaiso salad / Kaiso salad with tempura shrimp

- 460/590 -



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ / С ТУНЦОМ

750

*Poke
with salmon /
with tuna*

САШИМИ *Sashimi*

Угорь 740
Eel

Креветка 570
Shrimp

Лосось 740
Salmon

Красная икра 790
Red caviar

Тунец 740
Tuna



МИСО-СУП / 380/490/560
С ЛОСОСЕМ /
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Miso soup / miso soup with
salmon / with seafood

ОСТРЫЙ
СУП КИМЧИ 450

Spicy Kimchi soup



МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ (4 ШТ.) 690

Baked mussels (4 pcs)



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА 690

Calamari rings



СУШИ НИГИРИ

Sushi nigiri

Лосось Salmon	200
Тунец Tuna	200
Угорь Eel	200
Креветка Shrimp	180
Красная икра Red caviar	310
Лосось татаки Tataki salmon	200

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ
(ЯКИ-СУШИ)

Baked sushi (Yaki sushi)

Креветка Shrimp	190
Лосось Salmon	230
Тунец Tuna	230
Угорь Eel	230



ОСТРЫЕ СУШИ
(ГУНКАНЫ)

Spicy sushi (Gunkan sushi)

Острая креветка Spicy shrimp	190
Острый лосось Spicy salmon	200
Острый тунец Spicy tuna	200
Острый угорь Spicy eel	220





РОЛЛЫ
Rolls

- Вегетарианский ролл

Vegetarian roll

420
- Ролл с креветкой темпура и картофелем пай

Roll with tempura shrimp and straw potatoes

580
- С авокадо

Avocado roll

270
- С огурцом

Cucumber roll

230
- С тунцом / с лососем

Tuna roll / salmon roll

590/580
- С угрем

Eel roll

590



ОСТРЫЕ РОЛЛЫ
Spicy rolls

- «Самурай»

“Samurai”

680
- С лососем

Salmon

650
- С тунцом

Tuna

630
- С угрем

Eel

680

РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ
Tempura rolls

- Лосось

Salmon

640
- Угорь

Eel

680
- Креветка

Shrimp

580



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ
Baked rolls

- «Фьюжн»

“Fusion”

790
- «Микс» (лосось и угорь)

“Mix” (salmon and eel)

690
- «Окинава»

“Okinawa”

670
- С лососем

Salmon

690
- С угрем

Eel

760
- Запеченная «Филадельфия» с лососем

Baked Philadelphia roll with salmon

790
- Запеченная «Калифорния» с лососем

Baked California roll with salmon

750





**РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»
С ЛОСОСЕМ** **690**
Philadelphia with salmon



**РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»
С УГРЕМ** **690**
Philadelphia with eel



«КАЛИФОРНИЯ» С ЛОСОСЕМ **690**
California roll with salmon

«КАЛИФОРНИЯ»
California

«Калифорния» с креветкой темпура **690**
California roll with tempura shrimp

«Калифорния» с угрем **690**
California roll with eel



РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЯЛ» **690**
Philadelphia Royal roll

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» КАРАМЕЛЬНАЯ **790**
Philadelphia caramel roll

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

«МАМАЛЫГА»

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

Mamalyga

Signature creamy ganache dessert with mango, decorated with chocolate biscuit crumbs and popcorn

- 420 -



КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Oriental-style coffee

180



«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

Castle Ruins cake

490



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

Meringue with berry sauce

Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce

420



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Pistachio roll

590

МАКОВЫЙ ТОРТ460

Poppy cake



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»460

Горячий шоколадный десерт с ванильным мороженым

Chocolate box

Hot chocolate dessert with vanilla ice-cream



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ340

Wafer rolls



БАНАНОВЫЙ ТОРТ390

Banana cake



«ШУ»360

Заварные булочки с нежным сливочным кремом

Choux

Choux buns with tender creamy icing



«НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ590

Napoleon with custard



ПЕЛАМУШИ330

Традиционный грузинский десерт на основе виноградного сока

Pelamushi

Traditional Georgian dessert based on grape juice

ТЕПЛЫЙ
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Warm apple pie







ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Homemade carrot cake

440



«СМЕТАННИК»

Sour cream cake

480



«ЗГАПАРИ»

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

Zgapari

Fluffy honey-chocolate sponge cake with light sour cream frosting

450



ЧУРЧХЕЛА

Грузинская национальная сладость на основе виноградного сока с фундуком или грецким орехом

Hazelnut or walnut churchkhela

Sweet based on grape juice with hazelnuts or walnuts

290



«МЕДОВИК»

Honey cake

450



ПАХЛАВА

Baklava

380



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 180

Лайм, черная смородина, манго-маракуйя, клубника

Sorbet in assortment

Lime, black currant, mango-passion fruit, strawberry



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

420

Сезонные фрукты и соус на выбор: ванильный или ягодный

Fruit salad

Seasonal fruit and sauce of your choice: vanilla or berry



КАДА

210

Домашнее печенье

Kada

Homemade shortbread cookies



МАЦОНИ С МЕДОМ И ЯГОДАМИ

320

Fermented milk with honey and berries



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»

480

Georgian soil



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

170

Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое, сырное, зеленый чай

Ice-cream in assortment

Vanilla, chocolate, creme brulee, pistachio, cheese, green tea



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

2100

Fruit plate



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

САЛАТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Салат с сыром гуда	210	11	30	32	445
Салат из свежих томатов и мацони	295	11	12	12	203
Салат с хрустящими баклажанами	280	8	20	34	360
Салат «Янгилик»	190	15	28	8	351
Салат «Дервиш»	155/1 шт.	26	49	9	585
Салат по-грузински со специями	250	2	0	10	53
Микс-салат с куриной печенью	200	25	77	18	866
Салат по-грузински с орехами	250	7	20	12	256
Овощной салат на углях	170/1	4	0	20	97
Свекольный салат с телятиной и козьим сыром	205	30	52	7	618
Салат по-гальски	200/1/1	34	25	14	331
Салат с яйцом пашот	180	11	30	7	337
Салат «Ташкент»	170	19	48	20	588
Салат с копченым лососем	240	15	33	20	434
Теплый салат с курицей	190/20	15	38	7	436
«Сельдь под шубой»	280/1	14	45	23	551
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Ассорти из домашних сыров	380/40/3	80	95	30	840
Айрани от Нани	200	4	6	7	98
Баклажанная икра	190/1	10	72	21	420
Мясное ассорти	100	10	6	3	104
Отварной говяжий язык	100/2	36	32	0	436
Бастурма	100/2	15	20	0	241
Буженина	100/2	20	47	3	513
Куриный рулет	100/2	23	31	1	370
Гебжалия	180/130/3	46	62	25	848
Домашние соленья	380	6	4	25	157
Жареные баклажаны с орехами	190/1	10	72	21	420
Рыбная тарелка	260/15/2	65	25	4	498
Лосось шеф-посола	100	22	15	2	228
Копченый лосось	100	22	15	4	226
Масляная рыба	100	10	6	1	104
Мацони	200	7	10	10	152

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Перцы с надуги	120/80	4	11	26	223
Пхали из сладкой цицаки	150/5/1	8	29	39	451
Пхали из шпината	150/3/2	8	24	5	268
Пхали из свеклы	150/3/1	8	26	13	319
Сациви	230/3	27	67	4	733
Свекольная икра	200/25/3	8	20	52	423
Сезонные овощи и зелень	360/10/5	10	3	57	155
Сельдь с картофелем	100/120/30	20	60	28	636
Чакки	211	16	23	25	376
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Аджапсанда	200/2	4	24	23	322
Ачма	300/200	41	59	75	750
Долма с бараниной	150/30/3	21	58	18	679
Долма с говядиной и свинойной	150/30/3	19	32	17	426
Квари с грибами и зеленью	220	18	34	44	553
Квари с сыром по-мегрельски	350	52	57	58	650
Кубдари с бараниной	430	44	142	96	950
Кутабы с бараниной	150/30	18	28	44	501
Кутабы с зеленью	130/30	9	20	46	401
Кутабы с сыром	130/30	24	27	43	505
Кутабы с картофелем	150/30	10	16	59	417
Кутабы с телятиной	150/30	21	25	55	533
Лобио по-мегрельски	210/150/40/20	9	64	46	794
Лобио «Харкалия»	250/40/50/2	18	53	72	836
Мчади с сулугуни	250/150/30/5	40	38	90	860
Оладьи с лососем	3 шт./50/30/4	20	12	25	288
Пирог со шпинатом и сулугуни	450	49	49	103	1053
Пирог с картофелем и грибами	500	20	21	117	738
Самса с бараниной	100	9	45	22	530
Самса с курицей	95	19	62	24	732
Самса с телятиной	100	11	35	22	447
Сулугуни, жаренный с помидорами	185/2	27	31	3	402
Дамбали Хачо	120/50/10/60	17	36	108	825
Хачапури от тети Элисо	600	78	92	68	1407

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Хачапури по-гурийски	390	49	52	100	1063
Хачапури по-имеретински	440	62	59	127	1286
Хачапури по-мегрельски	500	73	78	127	1503
Хачапури с копченым сыром	475	76	84	92	1433
Хачапури по-аджарски	430	59	69	86	1197
Домашний пирог с рыбой	350/3	42	48	94	975
Чебурек с бараниной	180	21	88	59	550
Чебурек с сыром	200	29	91	57	640
Чебурек с телятиной	180	15	92	49	1083
Чучвара жареная	250/30	24	82	63	635
ПИЦЦА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Маргарита»	310	35	13	179	972
«Пеперони»	350	44	12	179	1003
С ветчиной и грибами	370	42	47	181	1316
«Четыре сыра»	320	52	29	178	1180
Пинца с морепродуктами	400	37	42	128	1036
Пинца с угрем	380	31	79	117	1298
Пинца грузинская	400	42	66	100	1159
СУПЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Рыбный суп с тархуном	350/2	52	14	9	369
Борщ по-ростовски	350/30/2	24	33	41	558
Бульон по-сухумски	350/2	41	23	15	350
Грибная похлебка	350/30/2	6	16	15	226
Крем-суп из тыквы	350/15/10/1	7	15	26	274
Кюфта-бозбаш	500/5	162	114	395	950
Лагман	350/20	17	45	47	661
Пити	400/2	32	64	33	840
Суп-лапша с курицей и грибами	350/1	61	39	19	670
Том ям	350/70/2	32	29	52	600
Том-ям-потак	350/70/2	36	32	44	610
Харчо из баранины	350/2	13	23	12	307
Харчо с говядины	350/2	12	10	17	207
Хаш	400/10/15	21	5	2	137
Хаш с чачей	400/10/15/50	21	5	2	137
Хашлама	250/200/10/3	41	6	5	233
Чихиртма	350/3	23	43	19	555

СУПЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Чучвара-шурпа	350/30/2	13	20	38	388
Шурпа	350	18	22	33	401
Щавелевый суп	400/30	10	21	8	262
Крем-суп из лосося	250/7	41	37	21	583
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Бефстроганов с пюре	140/160/30/2	25	92	42	790
Дорада запеченная	220/40/65	184	90	19	550
Запеченный перепел	1 шт./180/40/2/2	171	125	32	850
Ковурма по-фергански	295/2/2	29	51	17	640
Ковурма лагман	340	24	82	62	780
Котлеты из индейки с овощами	170/140/50/3	44	145	34	570
Котлеты от Петровны	180/40/3	19	101	14	740
Котлеты рыбные	190/20/30	41	43	26	656
Кучмачи	300/5/2	34	37	14	522
Мамалыга	470	34	31	87	759
Манты с ягненком	210/30	21	78	29	650
Мясо на кеци	1 шт./200	182	295	101	750
Оджахури	380	32	62	52	893
Оджахури по-мегрельски	380/6/10	18	31	30	470
Плов по-бухарски	350/80	22	56	42	746
Плов «Узбекский»	350/80	21	72	13	918
Плов «Чайхана»	350/80	28	92	98	850
Садж с бараниной	600/1210	80	337	134	1900
Садж с курицей	600/1210	81	349	133	1590
Садж с телятиной	600/1210	79	352	133	1850
Свинные ребра с картофелем	220/180/50/30	39	115	43	920
Солянка по-грузински	300/2	53	56	18	782
Фирменная лопатка	800/12	317	205	89	1500
Форель с луком-пореем	320	29	93	19	650
Хинкали с бараниной	1 шт.	9	17	26	290
Хинкали со свинойной и говядиной	1 шт.	10	13	26	262
Хинкали с телятиной	1 шт.	9	19	26	305
Хинкали с грибами	1 шт.	9	17	25	289
Хинкали с сыром	1 шт.	19	17	19	304
Цицила по-гальски	1 шт./40/20	163	210	7	950
Чанахи с бараниной	400/20/3	10	21	22	318

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Чахохбили	300/3	29	27	13	415
Чашушули	250/3	4	38	13	412
Чкмерули	1 шт./150/3	108	169	6	960
Чучвара	260/30	19	27	50	522
Шаверма (бедро, грудка)	310	20	48	43	683
Эларджи	350/200	53	59	65	880
МАНГАЛ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Вырезка теленка гриль	200/100/30/30/2	51	51	21	390
Дорада на углях	1 шт./50/30/1	100	57	43	1088
Корейка ягненка	260/100/30/30/2	50	64	27	484
Куриное бедро на углях	155/100/30/30/2	34	55	22	719
Куриное филе на углях	200/100/30/30/2	61	10	22	412
Лосось на углях	140/80/30/35	37	21	41	495
Люля-кебаб из баранины	165/100/30/30/2	32	50	26	681
Люля-кебаб из картофеля на углях	200/1	5	19	39	344
Люля-кебаб из курицы	150/100/30/30/2	28	44	24	605
Стейк мачете	180/30/50	47	55	7	720
Овощной микс на углях	345/30/30	10	40	60	645
Сибас на углях	1 шт./50/30/1	72	41	34	795
Стейк «Нью-Йорк»	220/30/1	90	54	8	690
Шашлык из индейки с ежевичным соусом	200/100/30/30/2	48	243	25	390
Шашлык из мякоти ягненка	200/100/30/30/2	42	70	22	560
Шашлык из свинины	200/100/30/30/2	44	93	24	640
Шашлык из телятины	200/100/30/30/2	44	85	21	450
ГАРНИРЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Армянский лаваш	30/30	8	1	47	232
Греча с грибами	180/2	10	26	44	452
Картофель жареный	200/3	7	91	58	450
Картофель, жаренный с грибами и джонджоли	280/30/2	7	65	44	560
Картофель золотистый с луком	275/2	7	51	63	560
Картофельное пюре	200/1	6	22	40	380
Киноа с овощами	190	22	24	90	415

ГАРНИРЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Кукуруза отварная либо на мангале (на выбор)	1 шт.	8	6	35	229
Лаваш из тандыра	110/30	9	4	58	302
Рис басмати	145/3/2	4	3	39	194
Лепешка узбекская	150	13	8	78	436
Чиабатта	150	6	72	384	12
ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Банановый торт	190/3/2/1	9	32	77	450
Безе с ягодным соусом	120/20/30/10/1	6	25	74	547
Булочки «Шу»	6 шт./3/1/1	6	38	65	370
Варенье в ассортименте (белая черешня, айва, кизил, фейхоа, грецкий орех, инжир)	150	0	0	96	384
Вафельные трубочки	20/70/15/1	11	13	106	580
«Графские развалины»	180/20/1	11	44	83	776
«Згапари»	130/5/4/1	8	28	82	620
«Земля Грузии»	230/8/6/5/1	9	34	51	551
Када (печенье)	100/10	6	13	72	437
Кофе по-восточному	80	1	1	6	30
Десерт «Мамалыга»	85	9	28.6	39	449
Маковый торт	95/50/40/5/5	9	42	33	549
Мацони с медом и грецким орехом	230	7	15	39	317
«Медовик»	130/15/5/1	8	35	87	656
Морковный торт	160/5/5/1/1	8	31	67	579
Мороженое в ассортименте (ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое, с сыром, зеленый чай)	50/1	8	10	116	2
«Наполеон» с заварным кремом	180/10/1	7	28	40	443
Пахлава	120/5/2	11	43	94	650
Пеламуши	160/10/1	6	17	36	317
«Сметанник»	150/15/5/4/4	6	33	52	520
Сорбет в ассортименте (лайм, черная смородина, манго-маракуйя, клубника)	50/1	0	0	10	42
Теплый черничный пирог	190/50/30/5/4/1	11	53	98	650
Теплый яблочный пирог	200/5014/3/1/1	8	45	111	559

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Фисташковый рулет	110/3/2/1/1	4	8	47	274
Фруктовая тарелка	1003	5	3	107	469
Фруктовый салат с ванильным или ягодным соусом	190/50	1	0	19	115
Фундучный торт	150/1	8	36	51	561
Чурчхела	70/50/3/1	5	14	57	370
«Шоколадная шкатулка»	125/30/10/2	6	38	62	614
ЯПОНИЯ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
«Кайсо» с креветкой в темпуре	80/30/45/30	24	13	11	257
«Кайсо»	100/15/30	20	12	5	209
Поке с тунцом	240	4	15	20	230
Поке с лососем	240	13	21	20	321
Салат с лососем и креветками	230	23	28	26	450
САШИМИ					
Угорь	85	7	15	4	178
Креветка	80	11	0	1	53
Лосось	80	17	7	1	131
Красная икра	95	1	0	3	14
Тунец	80	1	1	2	23
МИСО					
Мисо-суп	350	4	1	10	67
Мисо-суп с лососем	350	10	6	7	119
Мисо-суп с морепродуктами	350	8	7	2	84
Острый суп кимчи	350	7	2	8	71
ЗАКУСКИ					
Запеченные мидии	110	14	33	21	439
Кольца кальмара	100/10/15	24	105	89	1402
СУШИ НИГИРИ					
Угорь	32	3	4	9	84
Креветка	30	2	0	3	21
Лосось	33	3	2	3	34
Красная икра	35	1	0	4	15
Тунец	33	1	1	9	49
Лосось татаки	33	3	2	3	39
ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ (ЯКИ-СУШИ)					
Угорь	40	4	16	4	176
Креветка	40	4	5	4	77
Лосось	40	4	7	4	91
Тунец	40	1	5	4	61
ОСТРЫЕ СУШИ (ГУНКАНЫ)					
Угорь	40	3	15	3	163
Креветка	40	4	4	3	64
Лосось	40	3	6	3	79
Тунец	40	2	5	11	92

ЯПОНИЯ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
РОЛЛЫ					
Вегетарианский ролл	170	3	2	26	26
Ролл с креветкой темпура и картофелем пай	210	12	13	28	257
С авокадо	120	2	8	18	149
С огурцом	120	1	1	16	79
С тунцом	120	4	3	15	130
С лососем	120	9	6	15	143
С угрем	120	8	29	18	365
РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ					
Лосось	150	8	7	20	175
Угорь	150	7	16	20	252
Креветка	150	7	5	19	152
ОСТРЫЕ РОЛЛЫ					
«Самурай»	200	9	19	19	287
С лососем	170	10	21	17	296
С тунцом	170	2	16	17	221
С угрем	170	9	45	17	509
ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ					
«Фьюжн»	200	18	28	22	408
«Микс»	200	14	32	21	429
«Окинава»	180	9	22	24	326
Запеченный ролл с лососем	180	14	23	21	344
Запеченный ролл с угрем	180	13	44	21	536
Запеченная «Филадельфия» с лососем	230	17	18	22	323
Запеченная «Калифорния» с лососем	225	15	18	20	300
«КАЛИФОРНИЯ»					
С лососем	210	14	17	20	283
С креветкой темпура	210	15	11	26	267
С угрем	210	13	40	22	501
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ»					
«Филадельфия» с лососем	220	15	15	20	275
«Филадельфия» с угрем	220	13	45	23	554
«Филадельфия» люкс	225	15	15	20	275
«Филадельфия» карамельная	225	13	25	22	364
«Филадельфия Роял»	230	29	28	69	643
Мегасет	770	49	103	84	1460
Сашими-сет	240	31	49	7	240

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

АФИША

Популяризация кавказской кухни
в благородных интерьерах и гигантских
масштабах.

АЭРОФЛОТ

«МамаLyga» — 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.

ALLCAFE.RU

Рестораны «МамаLyga» — настоящая
домашняя кавказская кухня в современ-
ном исполнении. Старые традиции, новые
технологии, южное гостеприимство.
Секрет успеха ресторанов «МамаLyga» —
вкусно, современно и демократично.
И всегда свежие продукты, приправ-
ленные любовью повара и кавказским
гостеприимством. Кроме того, в заведе-
нии подают паровые коктейли, что точно
сделает вечер незабываемым.

ПР-Т ЭНГЕЛЬСА, 27
УЛ. КАЗАНСКАЯ, 2
ЛЕНИНСКИЙ ПР-Т, 84/1

8 (812) 640-16-16



«МАМАЛЫГА». ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ С 2008 ГОДА

Когда-то, в далеком 2008 году, открывая
наш первый ресторан на Энгельса, 27,
мы и не думали, что он вырастет в насто-
ящий бренд! Мы просто хотели сделать так,
чтобы каждый наш гость, побывав здесь 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 «МамаLygu»,
чтобы попробовать настоящую кавказскую

еду, — и это лучшая похвала! Сейчас «Ма-
маLyga» — это три ресторана в разных
уголках Петербурга: на проспекте Энгель-
са, на Казанской улице и на Ленинском
проспекте — мы сделали все, чтобы быть
ближе к вам и всегда давать только самое
лучшее. И интересное!

Я ОТНОШУСЬ К ГОСТЯМ КАК
К СВОЕЙ СЕМЬЕ, К РОДНЫМ
ЛЮДЯМ — ГОТОВЛЮ ДЛЯ
НИХ ТАК, КАК СДЕЛАЛА БЫ
ЭТО ДЛЯ СВОИХ.

Сколько стран, регионов, аутентич-
ных 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!

Узо Дзундзава

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНОВ
ВОСТОЧНОГО НАПРАВЛЕНИЯ
GINZA PROJECT

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифициро-
ванных 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.



ПРЕЙСКУРАНТ С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 № 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012) «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ. ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ. УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ». ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ. ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОЙ В МЕНЮ. 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, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ.

THE PRICE LIST WITH CUSTOMER INFORMATION ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF THE RUSSIAN GOVERNMENT DECREE № 1036 'ON VALIDATING THE RULES OF PUBLIC CATERING SERVICES' OF 15.08.1997 (04.10.2012 EDITION) IS ON THE CUSTOMER INFORMATION BOARD. YOUR WAITER WILL BRING IT ON YOUR REQUEST. PUBLIC CATERING PRODUCTS AND SERVICES PROVIDED MEET THE REQUIREMENTS OF GOST 30390-2013 'INTERNATIONAL STANDARD. CATERING SERVICES. PUBLIC CATERING PRODUCTS SOLD TO THE PUBLIC. GENERAL SPECIFICATION'. ALL PRICES ARE IN RUBLES. CASH PAYMENTS IN RUBLES AND CARDS ARE ACCEPTED. THIS MENU IS AN ADVERTISING MATERIAL. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOODS, PLEASE, TELL THE WAITER. THE PHOTO USED ELEMENTS OF DECOR. THE SERVING OF THE DISHES MAY DIFFER FROM THAT PRESENTED IN THE MENU. DUE TO RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED BY DIFFERENT SUPPLIERS, THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN-CONTAINING CEREALS AND LACTOSE RECEIVED INTO PRODUCTS IN ARTIFICIAL WAY.