



ДВОР ПОМИДОР
ресторан



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

① Рулетики
из баклажанов
по-грузински 590 Р

② Ассорти
из грузинских
сыров 760 Р

③ Мясная
тарелка 2100 Р
- куриный рулет . 440 Р
- отварной
говяжий язык . . . 490 Р
- буженина 490 Р
- бастурма 550 Р
- ростбиф 590 Р



①

②

③

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться



СЕЗОННЫЕ
ОВОЩИ
И ЗЕЛЕНЬ

610 Р

АССОРТИ
ИЗ ПХАЛИ

410 Р



ДОМАШНИЕ
СОЛЕНЬЯ

550 Р

САЦИВИ

490 Р



**ТАРТАР
ИЗ ТУНЦА**

920 ₺



АССОРТИ БРУСКЕТТ 750 ₺

Брускетта с томатами. **170 ₺**

Брускетта с креветками
и муссом из авокадо . . **330 ₺**

Брускетта с лососем
и сливочным сыром. . . **330 ₺**



**ТАРТАР
ИЗ ЛОСОСЯ**

990 ₺



**ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

890 ₺



**СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ**

430 ₺



**СВЕКОЛЬНАЯ
ИКРА**

350 ₺



**БАКЛАЖАННАЯ
ИКРА**

430 ₺



САЛАТЫ

① Салат с треской 650 ₽

② Салат с копченым лососем и авокадо 750 ₽

③ Теплый салат с лососем 750 ₽

④ Салат с руколой и креветками 950 ₽



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ**

670 Р



**СТЕЙК-САЛАТ
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ**

790 Р



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРОЙ
И КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ
СУЛУГУНИ**

590 Р



**САЛАТ
С РОСТБИФОМ**

750 Р

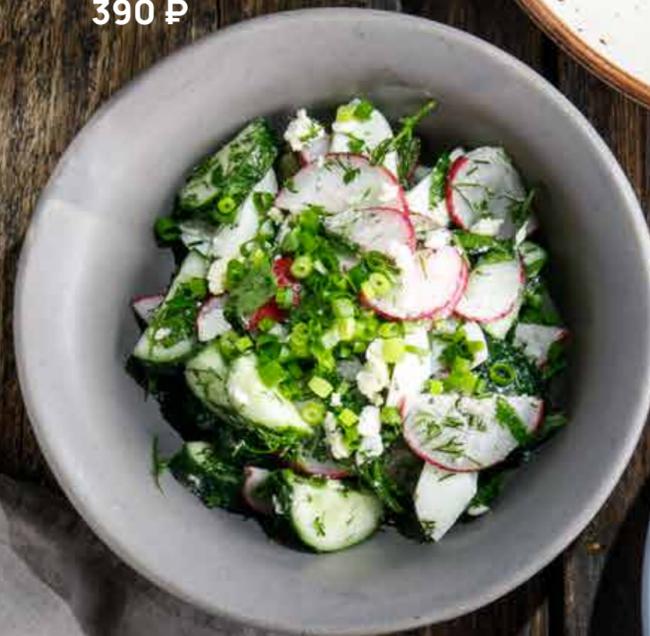


**САЛАТ
С ГРЯДКИ**

390 Р

**БУРРАТА
СТОМАТАМИ**

950 Р



**КВЕЛЛИ
СТОМАТАМИ**

580 Р



**САЛАТ
С ТОМАТАМИ
И АВОКАДО**

570 Р





**СЕЛЬДЬ
ПОД ШУБОЙ**

440 Р

**САЛАТ
ПО-ГАЛЬСКИ**

390 Р



**ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ**

750 Р



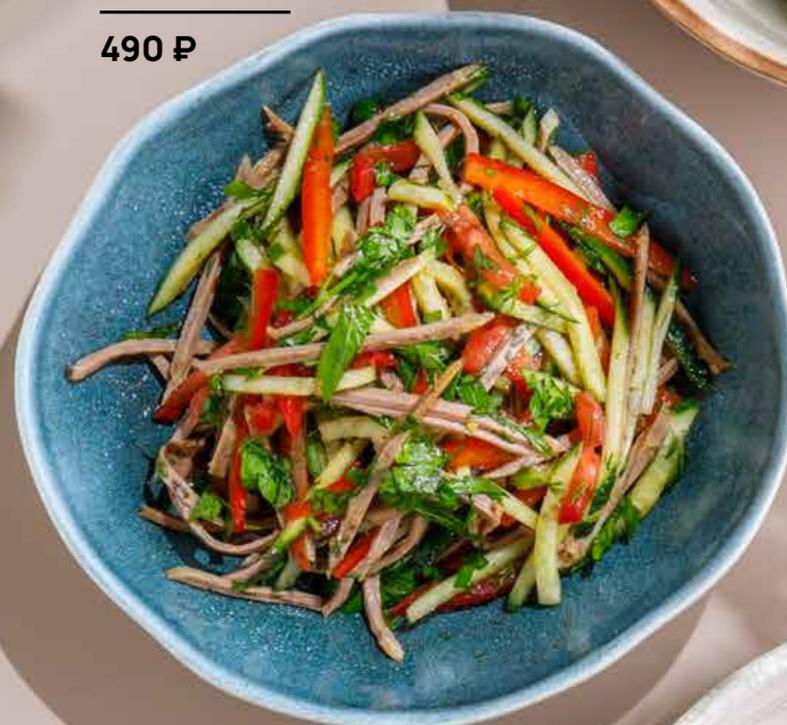
**САЛАТ
ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ /
С ОРЕХАМИ**

460 Р



**САЛАТ
ЯНГИЮЛЬ**

490 Р



**САЛАТ
ИЗ НЕЖНОЙ
ГОВЯДИНЫ
С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ
СУЛУГУНИ**

510 Р



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ① Самса
- с курой 310 Р
- с бараниной 400 Р

- ② Чучвара
отварная /
жареная 550 Р

- ③ Манты с мясом
ягненка 610 Р



ЛОБИО
ХАРКАЛИЯ

440 ₽

ДОЛМА
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ /
БАРАНИНОЙ

550/650 ₽

ЖАРЕННЫЙ
СЫР
СУЛУГУНИ
С ТОМАТАМИ

520 ₽

ПАТАРА
ХИНКАЛИ
СО ЩУКОЙ

480 ₽

АДЖАПСАНДАЛ

490 ₽

ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

① Хачапури
на мангале 360 Р

② Хачапури
с копченым
сыром сулугуни. . 590 Р

③ Хачапури с грушей,
горгонзолой
и грецким
орехом 630 Р

④ Лепешка
с тартаром
из лосося. 830 Р



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться



**ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА**

150 Р

**ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

590 Р

**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**

590 Р



**ХАЧАПУРИ
ПО БАБУШКИНОМУ
РЕЦЕПТУ**

720 Р

**ПИРОГ
С БАРАНИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ**

620 Р

**АЧМА
С МАЦОНИ**

440 Р



ЧЕБУРЕКИ

С сыром 320 Р

С бараниной . . 390 Р

С телятиной . . 390 Р

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

120 Р



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

570 Р



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

490 Р

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (белый или черный)

210 Р

КУТАБЫ

С картофелем 290 Р

С зеленью 350 Р

С сыром 390 Р

С бараниной . . 420 Р

СУПЫ

- ① Харчо
- с бараниной . . . 510 Р
- с телятиной . . . 510 Р
- ② Лагман 560 Р
- ③ Пити 580 Р
- ④ Кюфта-бозбаш 690 Р



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться



**ГРИБНОЙ
КРЕМ-СУП**
420 ₺



**ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП**
420 ₺



**ТОМАТНЫЙ
КРЕМ-СУП**
460 ₺



**ДОМАШНИЙ
СУП-ЛАПША**
450 ₺



**ГРУЗИНСКИЙ
РЫБНЫЙ СУП**
530 ₺



ЧУЧВАРА ШУРПА
440 ₺



БОРЩ
510 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ① Хинкали
- со свининой
и говядиной 150 ₽
- с бараниной 150 ₽
- с телятиной 150 ₽
- ② Шаверма 550 ₽
- ③ Чакондрили 750 ₽
- ④ Ковурма
по-фергански 880 ₽
- ⑤ Цицила
по-гальски 970 ₽



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться



**ПЛОВ
С БАРАНИНОЙ**

710 ₺



ЧАХОХБИЛИ

580 ₺



**ОДЖАХУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

790 ₺



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С ПЕРЛОВКОЙ**

990 ₺



**ЛАГМАН С СЕЗОННЫМИ
ГРИБАМИ И КУРОЙ**

610 ₺



**ПАСТА
С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

610 ₺



КОВУРМА ЛАГМАН

650 ₺



ПАСТА С УТКОЙ

780 ₺

МАМАЛЫГА

250 ₺

ХАЧАПБУРГЕР
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ

680 ₺

ЧАШУШУЛИ

750 ₺

КУРИНЫЕ ПЕЧЕНЬ
И СЕРДЦЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

480 ₺

ЧКМЕРУЛИ

970 ₺

ТЕЛЯТИНА
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ

1100 ₺

ЭЛАРДЖИ
С МАЦОНИ

290 ₺

КОТЛЕТЫ
ОТ ПЕТРОВНЫ

660 ₺

ЗАПЕКАНКА
ИЗ ЦУКИНИ,
ТОМАТОВ И ИНДЕЙКИ

580 ₺

**РЫБНЫЕ
КОТЛЕТЫ
С ПЮРЕ**

730 ₺



**ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ
В ПЕРГАМЕНТЕ**

1100 ₺



**ФИЛЕ
МОРСКОЙ ФОРЕЛИ
С ПОДКОПЧЕННЫМ
КИНОА**

1100 ₺



**ТРЕСКА
ПОД ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ**

890 ₺



**КРЕВЕТКИ,
ЖАРЕННЫЕ
НА СКОВОРОДЕ
С ЧЕСНОКОМ**

1200 ₺



**ЧЕРНОМОРСКИЕ
МИДИИ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ**

900 ₺



**СИБАС
«АКВА ПАЦЦА»**

1200 ₺



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

① Свиная рулька
с аджикой
по-грузински . . . 1300 ₽

② Мясо на кеци. 2490 ₽



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

БЛЮДА НА УГЛЯХ

① Шашлык
из свинины 720 Р

② Люля-кебаб
из баранины 850 Р

③ Люля-кебаб
из курицы 590 Р

④ Каре ягненка. 1050 Р

⑤ Шашлык
из мякоти
ягненка. 970 Р

⑥ Шашлык
из куриного
бедре / филе. 590 Р

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться



**СТЕЙК
РИБАЙ**
2300 ₺



**СТЕЙК
МАЧЕТЕ**
1400 ₺



**СТЕЙК
ИЗ ГОВЯЖЬЕГО
КОСТРЕЦА**
1090 ₺



ОВОЩИ ГРИЛЬ
490 ₺



ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ
1300 ₺



**СИБАС / ДОРАДА
НА УГЛЯХ**
1090 ₺

ГАРНИРЫ

① Картофельное пюре 250 Р

② Початок кукурузы 270 Р

③ Рис отварной . 290 Р

④ Беби-картофель 310 Р

⑤ Брокколи и цветная капуста с пармезаном. . . . 350 Р

⑥ Жареный картофель с грибами. 390 Р

СОУСЫ

Сацебели 140 Р

Чесночный 140 Р

Тартар. 140 Р

Ткемали 140 Р

Цицака 140 Р

Наршараб 140 Р



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

ДЕСЕРТЫ

① Кофе
по-сухумски
с печеньем када . 270 Р

② Шоколадная
шкатулка 460 Р

③ Фирменный
десерт
«Помидори» 480 Р

④ Черничный пирог
с домашним
мороженым. 490 Р

⑤ Фисташковый
рулет. 590 Р



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

НАПОЛЕОН

450 Р



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

440 Р



СМЕТАННИК

480 Р



БЕЗЕ С КРЕМОМ

390 Р



**ДЕСЕРТ
«ПАВЛОВА»**

450 Р



КРЕМ-БРЮЛЕ

390 Р



**ЗАВАРНЫЕ
БУЛОЧКИ**

410 Р



ЗГАПАРИ

440 Р



МЕДОВИК

440 Р



ДОМАШНЕЕ
ПЕЧЕНЬЕ
КАДА

180 Р



МАЦОНИ
С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ
И МЕДОМ

250 Р



БАНАНОВЫЙ
ТОРТ

450 Р



ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА

1100 Р



СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ
С ПЕЛАМУШИ

420 Р



ПАХЛАВА

410 Р



СОРБЕТ /
МОРОЖЕНОЕ

130 Р

ПЕЛАМУШИ

250 Р



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	240/40/50/5	56	67	9	867
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	560	118	88	7	560
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	450	6	0	26	138
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	410/20	5	0	16	87
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	180/5	8	89	7	858
САЦИВИ	240	21	46	2	500
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/100/25	19	9	20	240
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	330	21	16	11	271
АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ	3 ШТ.	29	43	79	819
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ	130	12	23	25	361
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ	130	13	13	26	276
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	70	2	3	12	91
АССОРТИ ИЗ ГХАЛИ	150/5/2	8	28	7	315
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	150	23	12	3	219
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	160	23	23	4	323
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	200/50/6	10	25	65	517
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	200/50/1	6	31	43	476
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ С ТРЕСКОЙ	260	26	63	42	843
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	250	24	19	14	321
САЛАТ С РОСТБИФОМ	240	17	39	15	476
САЛАТ С ГРЯДКИ	230	8	6	5	101
САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	260	2	32	12	344
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	250	6	79	30	857
САЛАТ ЯНГИЮЛЬ	180	10	26	6	303
САЛАТ С КОПЧеным ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	245	13	25	10	319
САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ С КОПЧеным СЫРОМ СУЛУГУНИ	210	20	41	16	517
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧеным СЫРОМ СУЛУГУНИ	240	25	31	17	447
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	230	20	44	4	488
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	280	13	65	34	778
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	250	2	0	11	52
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	270	7	20	10	242
САЛАТ С РУКОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ	200	17	25	5	323
СТЕЙК-САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	230	104	54	7	938
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	320	26	47	6	564
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	190	16	31	8	384
САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ	250/10/1	17	25	17	358
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АДЖАПСАНДАЛ	280/2	5	78	29	841
САМСА С КУРИЦЕЙ	150	21	47	42	492
САМСА С БАРАНИНОЙ	150	18	21	43	437
ЛОБИО ХАРКАЛИЯ	240/50/40/2	22	45	70	784
МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ	210	3	6	10	108
ДОЛМА					
С БАРАНИНОЙ	170/30/5	29	33	15	472
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ		26	48	15	590
ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ	200/30/2	32	113	57	1369
ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ	250/30/2	32	22	63	581
ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ	250	39	43	6	569
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ	150/40/21/8	20	30	17	433
ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ)	140/30	12	11	73	441
АЧМА С МАЦИОНИ	280/250	42	76	60	1100
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	500	59	82	119	1461
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО	650	73	138	135	2076
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	59	82	119	1461
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	110/30	8	8	51	314
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	110/30	11	1	64	311
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ	450	14	46	89	920
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	55	88	92	1393
ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ	200/50	32	43	47	709
ХАЧАПУРИ С КОПЧеным СЫРОМ СУЛУГУНИ	500	76	113	112	1776
ХАЧАПУРИ С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ	350	42	62	91	1098
ЛЕПЕШКА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ	270	13	21	58	489
КУТАБЫ					
С КАРТОФЕЛЕМ	150/50	9	15	65	433
С СЫРОМ	130/50	22	32	43	551
С БАРАНИНОЙ	150/50	18	18	42	399
С ЗЕЛЕНЬЮ	130/50	8	15	43	342
ЧЕБУРЕКИ					
С СЫРОМ	180	26	87	63	1135
С БАРАНИНОЙ		17	68	69	954
С ТеляТИНОЙ		20	69	59	934
ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	420	30	98	97	1396
СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛАГМАН	370/15/2	31	46	52	746
ПИТИ	450/10	36	34	5	671
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	350/20	17	7	12	180
ТыКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП	350	8	12	23	232
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	300/10/5	20	42	10	499
ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП	320/30	9	16	49	375
ХАРЧО					
С БАРАНИНОЙ	350/1	35	17	20	347
С ТеляТИНОЙ	350/2	39	38	18	565
БОРЩ	350/40/30/2	16	18	20	304
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША	330/20	20	38	17	489
ЧУЧВАРА ШУРПА	300/30/1	30	18	42	448
КЮФТА-БОЗБАШ	550	47	60	31	847
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ С ЧЕСНОКОМ	100/40	23	35	27	521
ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	150/30	42	72	37	971
ШАВЕРМА	310	22	28	42	506
КОВУРМА ЛАГМАН	300/312/40	33	62	61	934
ЛАГМАН С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И КУРОЙ	375	30	50	54	789
ЧАХОХБИЛИ	300/2	50	40	18	627
ЧАКОНДРИЛИ	230/65	43	44	38	720
ЧКМЕРУЛИ	350/150/2	25	84	6	879
ЭЛАРДЖИ	480	44	52	74	939
ХАЧАПУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	300	32	59	73	956
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	350/110/30/5	87	114	84	1717
ЧАШУШУЛИ	300/2	47	36	17	579
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	480	39	82	46	1073
КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ	250/3	35	56	16	714
КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ	200/200/40/2	39	138	52	1603

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	200/200/40/30/2	42	33	69	739
ХИНКАЛИ					
С ТеляТИНОЙ	100	8	5	27	183
С БАРАНИНОЙ		9	7	26	203
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ		8	8	27	208
МАМАЛЫГА	400/80	27	21	103	708
ТеляЧИ ШЕЧКИ С ПЕРЛОВКОЙ	140/180/40	114	93	160	1944
ПАСТА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	330	12	60	56	822
ПАСТА С УТКОЙ	350	37	54	122	1129
ТеляТИНА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРОФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	240/170	47	94	36	1186
ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ	250/20	13	12	9	208
ФИЛЕ МОРСКОЙ ФОРЕЛИ С ПОДКОПЧеным КИНОА	240/1	40	61	38	870
СИБАС "АКВА ПАЦЦА"	400	57	5	2	283
МЯСО НА КЕЦИ	300/250/150	91	236	109	2925
ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ	540	49	65	85	1126
ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦУКИНИ, ТОМАТОВ И ИНДЕЙКИ	300	35	9	7	254
СВИНАЯ РУЛКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ	1 ШТ./60/60/25	184	210	14	2689
КУРИНЫЕ ПЕЧЕНЬ И СЕРДЦЕ ПО-ГРУЗИНСКИ	250	38	36	4	495
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	360/60	52	53	90	1044
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	190/80/35/30	58	8	27	409
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	180/80/35/30	46	27	31	550
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180/80/35/30	39	22	30	477
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	190/80/35/30	61	18	26	514
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТеляТИНЫ	180/80/35/30	63	10	23	434
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	180/80/35/30	44	95	24	1125
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	210/80/35/30	53	68	27	927
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	160/80/35/30	44	36	27	609
ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ	150/42/30/80	37	24	25	465
СИБАС НА УГЛЯХ	160/60	43	16	2	323
ДОРАДА НА УГЛЯХ	160/90	60	25	4	485
СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО КОСТРЕЦА	170/40/40	47	27	24	536
СТЕЙК МАЧЕТЕ	180/80/30	104	62	15	1044
СТЕЙК РИБАЙ	250/40/40	91	35	24	783
ОВОЩИ ГРИЛЬ	270	7	5	26	177
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ	165	5	6	8	116
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ	200	5	13	48	328
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/2	8	13	36	294
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	220/60/30	10	82	69	1050
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
РИС ОТВАРНОЙ	150	16	8	128	647
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	320/2	14	12	40	321
СОУСЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЦЕБЕЛИ	40	1	0	3	16
ЧЕСНОЧНЫЙ	40	1	7	2	77
ТАРТАР	40	1	15	1	141
ТКЕМАЛИ	40	0	0	4	17
ЦИЦАКА	40	0	1	3	21
НАРШАРАБ	40	0	0	27	109

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СМЕТАНИК	150/21	7	23	44	405
СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ	170/10/6/5	7	46	41	615
НАПОЛЕОН	180/15	11	20	62	471
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖеным	190/50/30/8	11	24	102	675
БЕЗЕ С КРЕМОМ	150/30	8	160	76	475
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	150/26	8	34	69	619
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/2/11/1	9	14	47	353
СОРБЕТ манго, клубника, лайм и лимон, черная смородина, кокос	50	2	1	16	75
МОРОЖЕНОЕ шоколадное, крем-брюле, ванильное, фисташковое, двойной ананас	50	2	8	10	115
ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ КАДА	100/5/5	6	19	56	420
ПЕЛАМУШИ	155/50/1	5	16	38	316
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	150/40/3	9	25	72	551
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ	120/1	7	32	24	414
ЗГАПАРИ	130/20/7/1	18	38	173	1104
ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА	125/30/10/1	8	43	71	703
ПАХЛАВА	120/10	11	48	96	863
МЕДОВИК	130/20/7/1	8	19	93	572
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	1000/2	2	0	118	480
ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ «ПОМИДОРЫ»	180/15/30	9	12	46	332
ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»	140	7	17	53	



**Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии
на определенные продукты питания.**

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.