



МЕНИЮ

MENU



1. ПЛАТО КОРЮШКИ

SMELT PLATTER

3900₽



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Restaurant's special

**2. ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С СОУСОМ ТКЕМАЛИ** 590₽
FRIED SMELTS WITH TKEMALI SAUCE



3. АЙРАН ОТ ШЕФА

AYRAN DRINK MADE
SPECIALLY BY CHEF

190₽



4. ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦИБЕЛИ

CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSIBELI SAUCE

470₽



**5. КОФЕ
ПО-ВОСТОЧНОМУ** 190₽
ORIENTAL COFFEE

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

6. ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ

FRIED SMELTS
WITH NUT COATING

490₽



7. ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ

SMELT PATE WITH PIKE CAVIAR
AND CUCUMBER TARTAR

510₽



 БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

 БЕЗ ГЛЮТЕНА | GLUTEN-FREE



**9. КОРЮШКА
ДОМАШНЕГО
КОПЧЕНИЯ**

HOME SMOKED SMELTS

590₽



**10. МАРИНОВАННАЯ
КОРЮШКА
«ПО-ПИТЕРСКИ»**

ST. PETERSBURG STYLE
PICKLED SMELTS

650₽



**8. КОРЮШКА
В ХРУСТЯЩЕЙ
ТЕМПУРЕ**

SMELTS IN CRISPY BATTER

650₽



11. ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PLATTER

9900₽



**12. ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ
КАМЧАТСКОГО КРАБА
С СОУСОМ**

BAKED KAMCHATKA CRAB
WITH SAUCE

9900₽



САЛАТЫ

Salads

**13. ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ
КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ**

VEGETABLE SALAD WITH CRAB MEAT
AND GRILLED SHRIMPS



940₽

14. ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs and hot pod-pepper



390₽



15. САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD

БАКЛАЖАН, ПАПРИКА И СПЕЛЫЙ ПОМИДОР, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

Eggplants, paprika and ripe tomatoes grilled over charcoal with garlic and cooking herbs

390₽



17. ВИНЕГРЕТ С СЕЛЕДКОЙ

BETROOT AND VEGETABLE SALAD «VINEGRET» WITH HERRING

360₽



16. ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs, hot pod-pepper, dressed with nut sauce



430₽

18. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

DRESSED HERRING

390₽



19. ОЛИВЬЕ

OLIVIER SALAD

450₽



21. САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ

SALAD WITH SMOKED TURKEY

590₽



20. СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

BETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE

450₽



МОЛОДАЯ СВЕКЛА, КОЗИЙ СЫР, РУККОЛА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ И СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ ПОД ГОРЧИЧНО-МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Beetroot, goat cheese, arugula, pinenuts and fresh greens with honey-mustard dressing



22. САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED SALMON

610₽



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМ АВОКАДО, ОГУРЦАМИ И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, ГАРНИРУЕТСЯ МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫХ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Salad with home-smoked salmon, fresh avocado, cucumbers and ripe tomatoes. Dressed with nut sauce, garnished with mixed salad leaves, seasoned with citrus sauce

23. САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EGGPLANTS AND CREAM CHEESE

590₽



25. САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

SALAD WITH RIPE VEGETABLES, GREENS AND POACHED EGG

490₽



26. САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

SALAD OF THREE TYPES OF TOMATOES WITH HOME CHEESE

590₽



СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, БАЗИЛИК И ТАРХУН, ДОМАШНИЙ ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР, АРОМАТНЫЕ СПЕЦИИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

Ripe tomatoes, cherry tomatoes, basil and tarragon, homemade Imeretian cheese, fragrant spices. Dressed with olive oil



24. ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

550₽



СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА И КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОЙ НА УГЛЯХ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ, ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И КОПЧЕНЫЙ СЫР

Juicy iceberg lettuce leaves and pieces of charcoal grilled domestic chicken, crispy croutons, ripe tomatoes and smoked cheese



28. САЛАТ С ДЫНЕЙ И БАСТУРМОЙ

SALAD WITH MELON AND BASTURMA

МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ В СОЧЕТАНИИ СО СВЕЖЕЙ ДЫНЕЙ И СЛАЙСАМИ БАСТУРМЫ, ПРИПРАВЛЕННЫЙ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Mixed garden greens with fresh melon and beef jerky slices, dressed with citrus sauce

430₽



27. ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALAD WITH SALMON

760₽



МИКС-САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ СУЛУГУНИ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ ПОД ЦИТРУСОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, cheese Suluguni and pumpkin seeds dressed with citrus-mustard sauce



29. ЛИСТЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ARUGULA LEAVES WITH SHRIMPS,
TOMATOES CHERRY AND FRESH
STRAWBERRY



810₽



30. КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

CRAB SALAD WITH PIKE CAVIAR
AND ORANGE

890₽



31. САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ SALAD WITH SCALLOP

910₽

МИКС-САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, АВОКАДО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ,
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЦИТРУСОВЫМ ДРЕССИНГОМ

*Mixed salad with scallop, avocado, sweet pepper,
sun-dried tomatoes, pine nuts dressed
with olive oil and citrus sauce*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

32. БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE EGGPLANTS



ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, НАЧИНЕННЫЕ
ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И АДЖИКОЙ

*Fried eggplants stuffed
with nut pasta and adjika*



33. КАПЕРСЫ

CAPERS

260₽



34. ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

270₽



35. МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

BLACK AND GREEN OLIVES

290₽



36. АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ

MARINATED ARTICHOKE
IN OIL

410₽



37. ПХАЛИ

BEETROOT PKNALI

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ КАПУСТЫ
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ
ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

*Spicy cabbage and beetroot balls
with nut paste and adjika*

350₽



38. ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

PKNALI OF FRENCH BEANS

ОСТРОВАТАЯ ЗАКУСКА ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ
СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С ДОБАВЛЕНИЕМ
ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

*Spicy starter with ground runner
beans, nut paste and adjika*

350₽



39. ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

SPINACH PKNALI

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ СВЕЖЕГО
ШПИНАТА С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВОЙ
ПАСТЫ И АДЖИКИ

*Spicy spinach balls with nut paste
and adjika*

390₽



40. ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

HOME MADE PICKLES

КАПУСТА, ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ
ДОМАШНЕГО ПОСОЛА

*Homemade pickled
cabbage, cucumbers,
tomatoes*

370₽



41. СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

430₽



42. ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT SPREAD

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ ТУШЕННЫЕ ПАПРИКА,
БАКЛАЖАН И СПЕЛЫЙ ТОМАТ
С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

*Finely sliced stewed paprika,
eggplants and ripe tomatoes with
herbs and garlic*

490₽



43. САЦИВИ

SATSIVI



450₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ БАЖА

Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken thigh into the nut sauce (baja)



44. КУРИНЫЙ РУЛЕТ

CHICKEN ROLL

390₽



45. УСТРИЦА*

OYSTER*

* СОРТ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
* PLEASE CHECK THE SORT WITH YOUR WAITER

1 ШТУКА

1 ПИЕСЕ

420₽



46. СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASON VEGETABLES AND GREENS

560₽



47. КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА

SMOKED TURKEY

390₽



48. МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

PICKLED MUSHROOMS

450₽



49. СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

BARREL PICKLES

420₽

ТОМАТЫ, ОСТРЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ, ЧЕСНОК, ЧЕРЕМША, ДЖОНДЖОЛИ, КАПУСТА ДОМАШНЕГО СОЛЕНИЯ В БОЧКЕ

Tomatoes, spicy green peppers, garlic, leek, jonjoli, cabbage Homemade pickles in a barrel



50. БУЖЕНИНА

COLD CUT BAKED PORK

450₽



51. ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

COLD CUT BOILED
BEEF TONGUE

560₽



52. АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

HOMEMADE CHEESE
PLATTER

560₽



53. САЛО АССОРТИ

LARD PLATTER

530₽



54. КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА

SEA BASS CARPACCIO

650₽



56. ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON TARTAR

650₽



55. КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON CARPACCIO

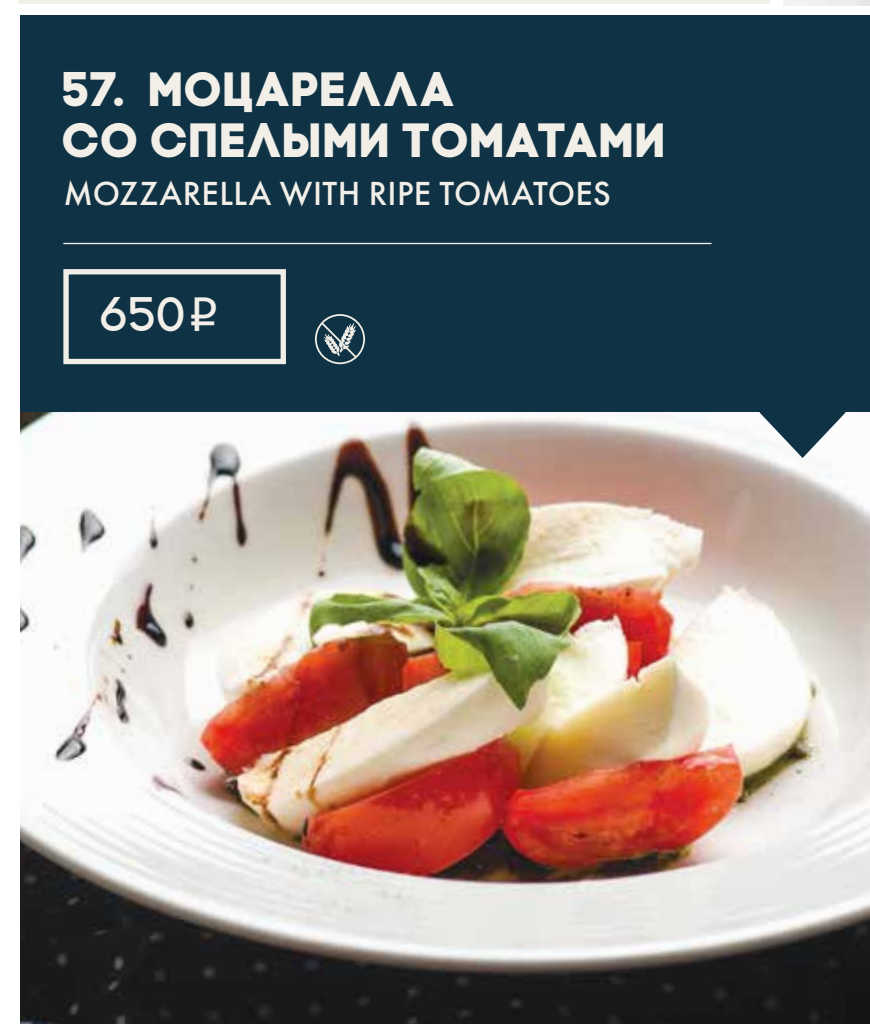
750₽



57. МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ

MOZZARELLA WITH RIPE TOMATOES

650₽



58. СИГ СЛАБОЙ СОЛИ

SOFT-SALTED WHITEFISH
WITH YOUNG POTATOES

540₽



59. СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА

SPICY-SALTED MACKEREL

510₽



**60. АССОРТИ
ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ**

ASSORTED VENISON
PLATTER (ARKHANGELSK)



630₽



**61. КАРПАЧЧО
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

BEEF CARPACCIO

790₽



62. СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

CHEESE PLATTER

890₽



**63. ТАРТАР
ИЗ ДИКОГО ТУНЦА**

WILD TUNA TARTAR

790₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers



**64. ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ
КАМЧАТСКОГО КРАБА
С СОУСОМ**

BAKED KAMCHATKA CRAB
WITH SAUCE

2900₽



2 ШТУКИ

2 PIECES

КУТАБЫ

Kutaby

65. С КАРТОФЕЛЕМ 250₽ 
WITH POTATOES

66. С СЫРОМ 290₽ 
WITH CHEESE

67. С ЗЕЛЕНЬЮ 310₽ 
WITH GREENS

68. С БАРАНИНОЙ 350₽ 
WITH LAMB



69. ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN LOBIO

ОТВАРНАЯ ПРОТЕРТАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ
С АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

Boiled strained red beans with spices and adjika

330₽



**70. МАМАЛЫГА
С СЫРОМ** 

290₽

МАМАЛИГА WITH CHEESE

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ
КУКУРУЗНАЯ КРУПА. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ
К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ / КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ (НА ВЫБОР)

*Traditional Georgian dish. Brewed corn porridge.
A perfect side dish to hot and cold dishes. Served with
Suluguni cheese/smoked Suluguni cheese (for choice)*



**71. МЧАДИ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ**
MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОЛОТИСТЫЕ ЛЕПЕШКИ
ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ
И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦИБЕЛИ

*Traditional golden corn flatbreads
with Suluguni cheese and Fresh tarragon.
Served with satsibeli sauce*

 370₽



72. ЭЛАРДЖИ
ELARDGI 

330₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ
КУКУРУЗНАЯ КРУПА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ
ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ.
ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

*Traditional Georgian dish. Brewed corn porridge
with Suluguni cheese. A perfect side dish to hot
and cold dishes. Served with matsony*



ЧЕБУРЕКИ

Chiburekki

73. С СЫРОМ 310₽ 
WITH CHEESE

74. С ТЕЛЯТИНОЙ 370₽ 
WITH VEAL

75. С БАРАНИНОЙ 390₽ 
WITH LAMB

76. ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KNARKALIA LOBIO

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ,
ОБЖАРЕННАЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ,
АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

*Whole red beans, fried with onions,
fragrant spices and adjika*

410₽



77. ЖАРЕНый СЫР СУЛУГУНИ ИЛИ КОПЧЕНЫЙ СУЛУГУНИ (НА ВЫБОР) СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED CHEESE (SULUGUNI OR SMOKED
SULUGUNI OF YOUR CHOICE)
WITH FRESH TOMATOES



490₽



78. АЧМА С МАЦОНИ

ACHMA WITH MATSONY

МНОГОСЛОЙНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ТОНКО
РАСКАТАННОГО ТЕСТА И СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

*Homemade puff pie of thinly rolled out dough
and Suluguni cheese. Served with matsony*

390₽



79. АДЖАПСАНДАЛ

ТУШЕННЫЕ БАКЛАЖАН, ПАПРИКА, ТОМАТ,
КАРТОФЕЛЬ, ЛУК И ЧЕСНОК СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

*Stewed eggplants, paprika, tomatoes,
onions, garlic and fresh cooking herbs*

470₽



81. ДОЛМА

С БАРАНИНОЙ /
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON /
WITH PORK AND BEEF

МЯСНАЯ НАЧИНКА (НА ВЫБОР) С РИСОМ
И СПЕЦИЯМИ, ЗАВЕРНУТАЯ В МАЛОСОЛЬНЫЙ
ВИНОГРАДНЫЙ ЛИСТ.
ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

*Meat stuffing (for choice) with rice
and spices, wrapped in half sour
grape leaves. Served with
garlic sauce*

490₽



80. БАКЛАЖАН С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

EGGPLANT STUFFED
WITH VEGETABLES AND
MUSHROOMS AND BAKED
WITH CHEESE

470₽



82. ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ОЛАДУШКАМИ ИЗ КАБАЧКА

CHEF SALTED SALMON WITH ZUCCHINI PANCAKES

670₽





83. ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

GURIAN KHACHAPURI

450₽

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА
С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕННЫМ ОТВАРНЫМ
КУРИНЫМ ЯЙЦОМ ВНУТРИ

*Half-moon shaped pot pie stuffed
with Suluguni cheese and chopped
boiled eggs*



84. ПЕНОВАНИ

RENOVANI

СЛОЕНОЕ ХАЧАПУРИ

Puff pastry khachapuri

370₽



87. ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED KHACHAPURI

360₽

88. ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KHACHAPURI

ТРАДИЦИОННЫЙ КРУГЛЫЙ ПИРОГ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

*Traditional round pie with Suluguni
cheese, baked until golden brown on top*

490₽



85. ЖЮЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ

JULIEN WITH SEAFOOD

990₽



86. ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

510₽



89. ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN KHACHAPURI

520₽

ЛОДОЧКА ИЗ ПЫШНОГО СДОБНОГО ТЕСТА
С ДОМАШНИМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter

90. ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

KHACHAPURI WITH TUNA

710₽



**91. ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТИ ЭЛИСО**

590₽

AUNT ELISO'S
KNACHAPURI



**92. КУБДАРИ
KUBDARI**

590₽



ОСТРОВАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ
С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Spicy homemade pie with
minced pork and beef and
Georgian spices*



**93. КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ**

390₽

KABARDIAN STYLE PIE WITH POTATOES



**94. ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

IMERETI KNACHAPURI

ПИРОГ С ДОМАШНИМ ИМЕРЕТИНСКИМ
СЫРОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Pie with homemade Imereti
cheese and Suluguni cheese*

450₽

**СУПЫ
Soups**

95. КЮФТА-БОЗБАШ 610₽

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СУП С СОЧНОЙ ТЕФТЕЛЮ,
КАРТОФЕЛЕМ, ТУШЕНОЙ БАРАНЫЕЙ НОЖКОЙ,
С ЗАЖАРКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГОРОХОМ НУХУТ



KYUFTA-BOZBASH

*Azerbaijani soup with meatballs,
potatoes,
stewed lamb leg, vegetables
and chickpeas*





96. КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП
CORN CREAM SOUP

330₽



97. КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, ГРИБАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Chicken broth with homemade noodles, mushrooms and quail eggs

350₽



98. ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ

PEA SOUP WITH SMOKED PORK RIBS

370₽



99. БОРЩ
BEETROOT SOUP «BORSCH»

390₽



100. ХАРЧО

С ТЕЛЯТИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

KHARCHO

WITH VEAL / WITH MUTTON

440₽



ТРАДИЦИОННЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С РИСОМ, КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ ИЛИ БАРАНИНЫ (НА ВЫБОР) И АРОМАТНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender slices of veal or lamb (of your choice) and Georgian spices



101. УХА
FISH SOUP

490₽



102. КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ
POTATO CREAM SOUP WITH CHANTERELLE

560₽



103. ТОМ ЯМ | TOM YUM



640₽



104. ХАШЛАМА
HASHLAMA

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ, ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ
ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

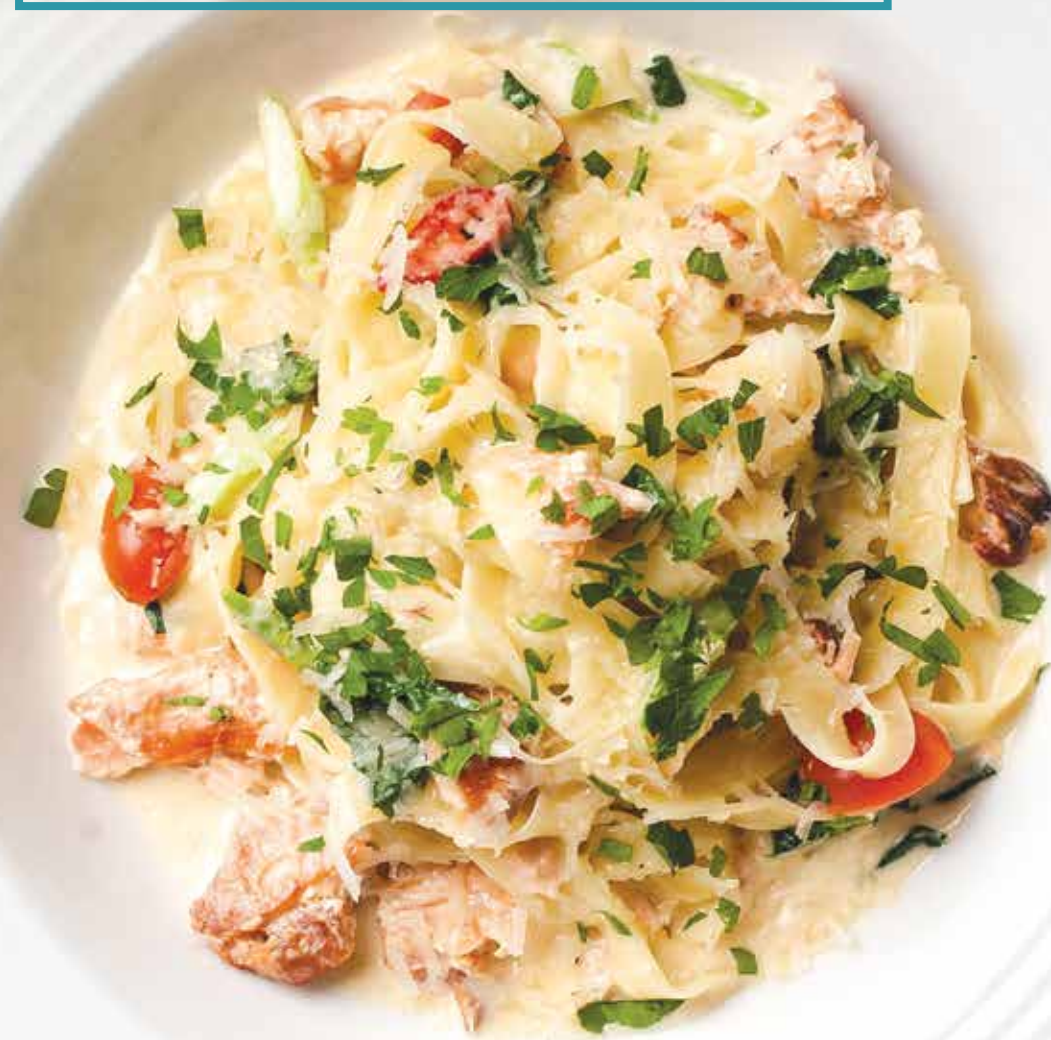
Rich broth with herbs, served with boiled and cut veal brisket

590₽



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

ПАСТА
Pasta



105. ТАЛЪЯТЕЛЛЕ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

TAGLIATELLE WITH SMOKED
SALMON IN CREAM SAUCE

790₽





**106. СПАГЕТТИ
«ПОМИДОРНИ»**
SPAGHETTI POMIDORINI

490₽



107. КАРБОНАРА
CARBONARA

590₽



**108. СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

1190₽



109. СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ
SPAGHETTI BOLOGNESE

570₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course



**110. ФИЛЕ ДОРАДО,
ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ**

DORADO FILLET,
BAKED WITH VEGETABLES

850₽



111. ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

KNINKALI

/WITH MUTTON / WITH PORK AND BEEF/

БОЛЬШИЕ ГРУЗИНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

Georgian large homemade dumplings with spices and meat stuffing for choice

1 ШТУКА

1 PIECE

110₽



112. ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

HOMEMADE DUMPLINGS WITH SOUR-CREAM

410₽



114. КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОТРОШКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Tender veal giblets fried with onions, tomato paste, spices and pomegranate seeds

570₽



113. ЧАХОХБИЛИ

СНАКНОКНВИ

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Chicken pieces roasted with onion, fresh tomatoes and Georgian spices

530₽



115. КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ

HOMEMADE MEATBALLS WITH MASHED POTATOES

590₽



116. ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI

690₽



АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯТИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Veal pieces stewed with vegetables, greens and georgian spices



117. ВОК С КУРИЦЕЙ

WOK NOODLES WITH CHICKEN

560₽



ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

Udon or rice noodles (of your choice) with chicken and vegetables in soy sesame sauce



118. ВОК С КРЕВЕТКАМИ

WOK NOODLES WITH SHRIMPS

660₽



ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

Udon or rice noodles (of your choice) with shrimps and vegetables in soy sesame sauce





119. ЧАНАХИ
CHANAKHI

ТУШЕНАЯ МЯКОТЬ БАРАНИНЫ
В АРОМАТНОМ НАВАРИСТОМ
БУЛЬОНЕ С ОВОЩАМИ

*Braised mutton flesh
in an aromatic richness
broth with vegetables*

630₽



**120. КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ**

TURKEY CUTLETS WITH CORN
MASHED POTATOES AND
SOFT-SALTED CUCUMBER

590₽

**121. РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
FISH MEATBALLS WITH MASHED POTATOES

630₽



**122. ОДЖАХУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
MINGRELIAN ODZNAKHURI

КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КИНЗЫ И АДЖИКИ

Pork pieces and potatoes in tomato sauce with coriander leaves and adjika

630₽



123. СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ
POLISH STYLE PIKE PERCH

690₽



**124. БЕФСТРОГАНОВ
С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ
И ГРИБАМИ**

BEEF STROGANOFF WITH COOKED
BUCKWHEAT AND MUSHROOMS

690₽



**125. СЕМГА,
ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ**

FOIL-BAKED SALMON

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
В ФОЛЬГЕ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ
ТКЕМАЛИ

*Foil-baked salmon steak
with vegetables.
Served with themali sauce*

830₽



126. ЧКМЕРУЛИ
CHKMERULI

790₽

ОБЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК
ПО-ЧКМЕРСКИ В СМЕТАННО-
ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

*Chicken roasted in sour
cream and garlic sauce*



127. ЦИЦИЛА

TSISILA

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

Golden fried chicken with traditional Georgian spices. Served with tkemali sauce

790₽



128. ГЕДЛИБЖЕ

GEDLIBZNE

КУРИЦА В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТНЫХ СПЕЦИЙ. ПОДАЕТСЯ С КАВКАЗСКОЙ ПАСТЫ

Chicken with sour cream and garlic sauce. Served with special Caucasian pasta

550₽



129. МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

VEAL MEDALLIONS WITH CEPES

990₽



130. ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ

FAR EASTERN HALIBUT WITH BROCCOLI

1190₽



131. ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES

730₽



133. ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

WOLFFISH WITH BASIL MASHED POTATOES AND SUN-DRIED TOMATOES

760₽



132. ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ

HALIBUT BAKED IN PARCHMENT

1050₽



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal-grilled dishes

**134. ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА**
KEBAB LAMB LOIN

  840₽



**135. ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**

CHICKEN LULA KEBAB

510₽



**136. ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**

CHICKEN THIGH KEBAB

540₽



**137. ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

PORK SHISH KEBAB

560₽



**138. ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАШКА**

LAMB LULA KEBAB

610₽



**139. ЛОСОСЬ
НА УГЛЯХ**
GRILLED SALMON

830₽



140. ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
VEAL SHISH KEBAB

810₽



**141. ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**
LAMB FILLET KEBAB

790₽



**142. ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ**
VEAL LIVER KEBAB

540₽



143. СИБАС
SEA BASS

890₽



144. ДОРАДО
DORADO

890₽



145. РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ
RIVER TROUT

850₽



**146. КРЕВЕТКИ
КОРОЛЕВСКИЕ**
GRILLED SHRIMPS

1640₽



**148. КАРЕ
НОВОЗЕЛАНДСКОГО
ЯГНЕНКА**

RACK OF LAMB
(NEW ZEALAND)

1890₽



149. СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА

WILD TUNA STEAK

1390₽



147. РИБАЙ СТЕЙК

RIBEYE STEAK

2290₽



**БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ
КОПТИЛЬНИ**

Home smoked dishes



**150. СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР**

MACKEREL WITH BOILED POTATOES
AND TARTAR SAUCE

890₽



151. РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С ОВОЦАМИ

RIVER TROUT WITH VEGETABLES

850₽



152. СИБАС С ОВОЦАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES

890₽



 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

 БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE



 БЕЗ ГЛЮТЕНА | GLUTEN-FREE

ГАРНИРЫ
Garnish



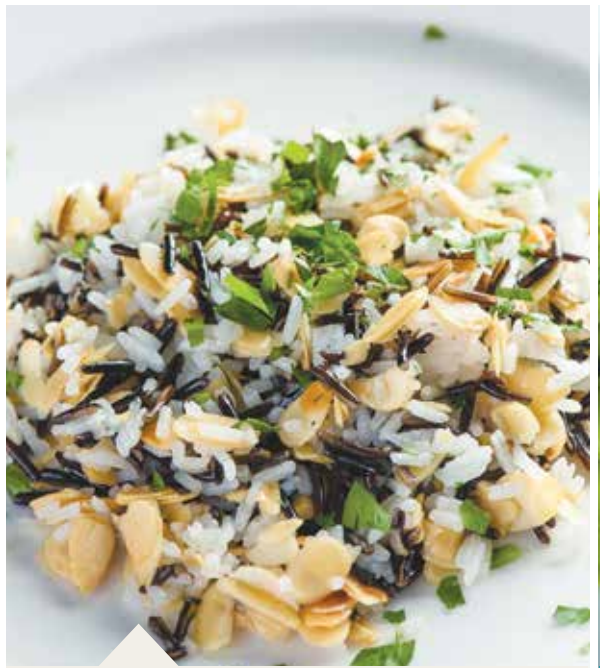
153. ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ
FRIED POTATOES
WITH MUSHROOMS

310 ₺   

154. ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ | CORN COB | 190 ₺  



155. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES
160 ₺  



156. МИКС РИСА С МИНДАЛЕМ
MIX RICE WITH ALMONDS
260 ₺  



157. БАЗИЛИКОВОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES WITH BASIL
230 ₺  



158. ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ
BOILED POTATOES
110 ₺   

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

 БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

 БЕЗ ГЛЮТЕНА | GLUTEN-FREE

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Grilled vegetables

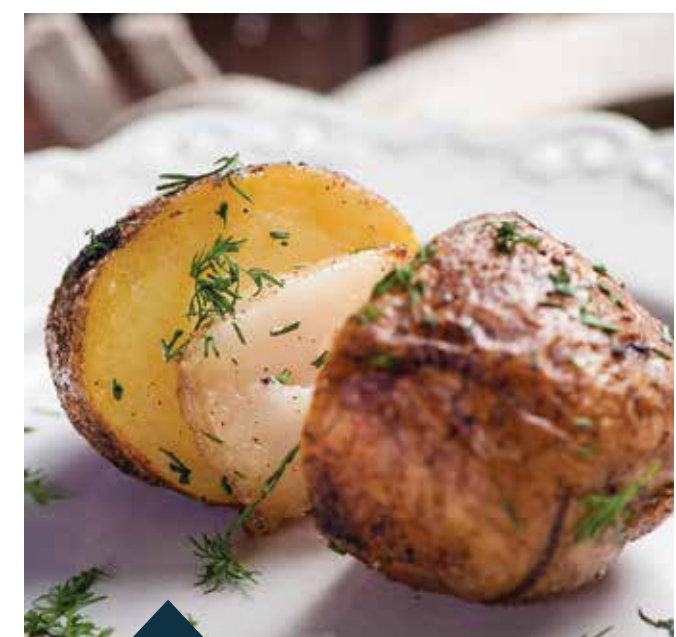


159. МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С СОУСОМ

MIXED GRILLED VEGETABLES WITH SAUCE



470₽



160. КАРТОФЕЛЬ POTATOES

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА ВЫБОР: С КУРДЮЧНЫМ ЖИРОМ ИЛИ СО СВИНЫМ САЛОМ

New potato baked with mutton fat or pork lard of your choice



161. ТОМАТ TOMATO

210₽



162. ПАПРИКА PAPRIKA

PAPRIKA

190₽



163. ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ LULA KEBAB POTATOES

190₽



164. БРОККОЛИ BROCCOLI

340₽



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

БЕЗ ГЛЮТЕНА | GLUTEN-FREE



ХЛЕБ

Bread

165. ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 95₽

LAVASH COOKED IN TANDOOR

166. ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 190₽

HOMEMADE BREAD

СОУСЫ

Sauces

167. САЦИБЕЛИ SATSIBELI 80₽

168. ТКЕМАЛИ TKEMALI 80₽

169. ЧЕСНОЧНЫЙ GARLIC 80₽

170. ТАРТАР TARTAR 80₽

171. НАРШАРАБ NARSHARAB 90₽

172. ТОЛЕДО TOLEDO 110₽

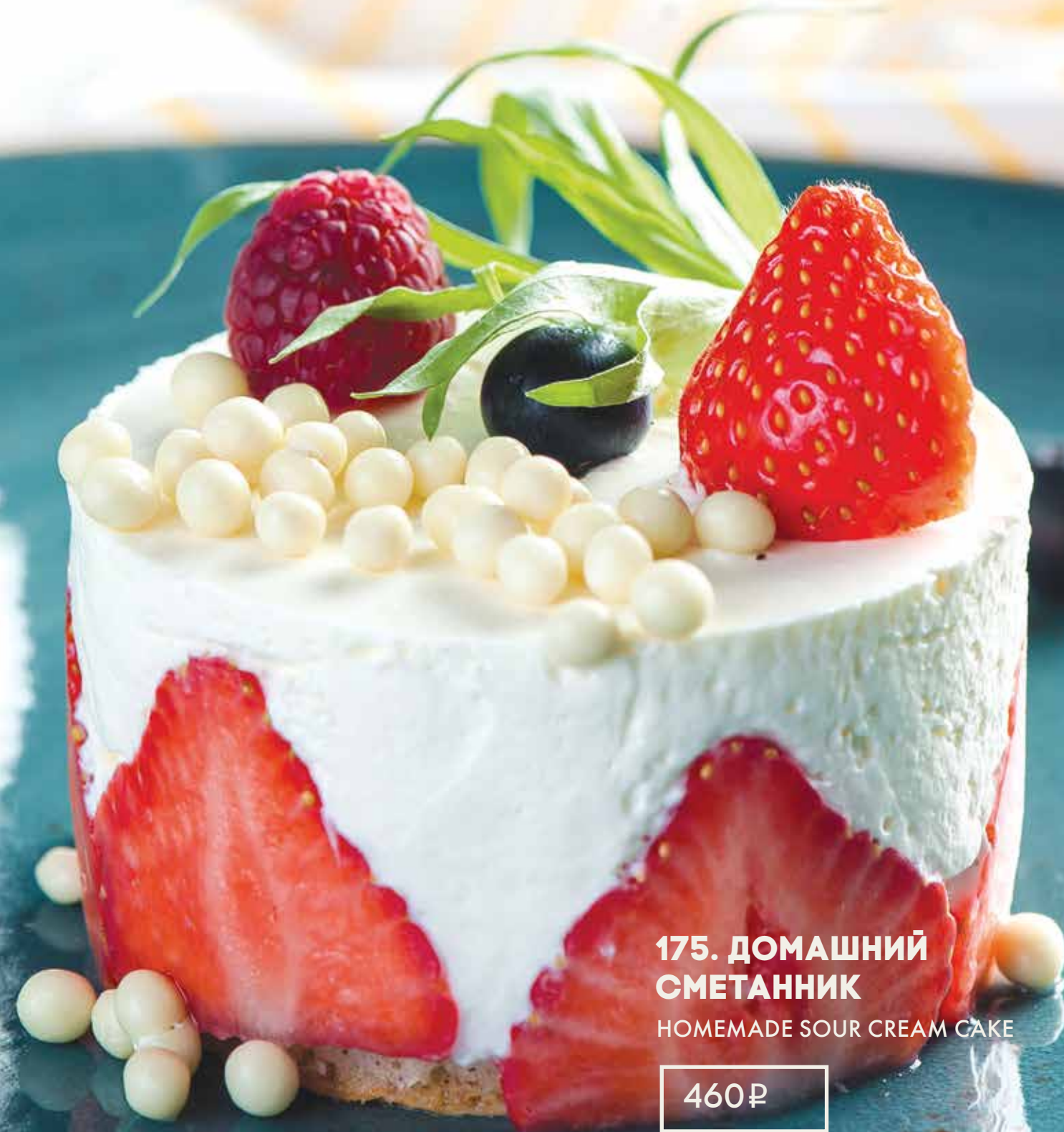
173. НЬЮ-ЙОРК NEW YORK 130₽

174. МАЦОНИ MATSONY 140₽



ДЕСЕРТЫ

Desserts



175. ДОМАШНИЙ СМЕТАННИК
HOMEMADE SOUR CREAM CAKE

460₽

176. МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE-CREAM IN ASSORTMENT

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ /
ФИСТАШКОВОЕ / ЗЕЛЕНЬ ЧАЙ

*Vanilla / chocolate / creme brulee /
pistachio / green tea*



1 ШАРИК

1 SCOOP

95₽



177. СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

SORBETS IN ASSORTMENT

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

Lime / mango-passion fruit / strawberry



1 ШАРИК

1 SCOOP

95₽



178. ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI

ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ ПУДИНГ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА
И КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Traditional Georgian thick pudding made
of grape juice and corn flour*

210₽



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

179. КАДА

KADA

220₽

МЯГКОЕ ДОМАШНЕЕ
ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

*Homemade vanilla
cookies*



180. ЧУРЧХЕЛА

CHURCHKHELA

220₽



ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ФУНДУКОМ ИЛИ
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ НА ВЫБОР

*Traditional Georgian sweets made
of pelamushi and hazel-nuts or
walnuts of your choice*

181. ДОМАШНЕЕ

ВАРЕНЬЕ

В АССОРТИМЕНТЕ

HOMEMADE JAMS
IN ASSORTMENT

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ / ИНЖИР / КИЗИЛ / АЙВА / ФЕЙХОА / БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

*Walnut / fig / dogwoods / quince / feijoa / white sweet
cherry. Traditional homemade jam*

240₽



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

БЕЗ ГЛЮТЕНА | GLUTEN-FREE

182. МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
MATSONY WITH HONEY AND WALNUTS

ДОМАШНИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Homemade dessert dairy with honey and walnuts

250₽  



183. ПАХЛАВА
BAKLAVA

280₽



184. АРАХИСОВЫЙ ТОРТ
PEANUT CAKE

390₽



185. БАНАНОВЫЙ ТОРТ
BANANA CAKE

340₽

186. МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE

360₽



187. МАКОВЫЙ ТОРТ
POPPY CAKE

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАКОМ. ПОДАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Sponge cake with poppy, served with caramel and vanilla sauces

360₽



188. ЗГАПАРИ
ZGAPARI

МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ. УКРАШАЕТСЯ СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

Honey-chocolate dessert with tender cream and fresh raspberry

390₽



189. МЕДОВИК
HONEY PIE

390₽



191. ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE WITH HOMEMADE ICE-CREAM

410₽

190. ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE

390₽



192. ТИРАМИСУ

TIRAMISU

390₽



193. НАПОЛЕОН

NAPOLEON

390₽



194. ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

CHOCOLATE FONDANT

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream and chocolate mousse

390₽

195. БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

ДОМАШНЕЕ БЕЗЕ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Homemade meringue with tender butter cream, fresh strawberries, almond slices and berry sauce

410₽



196. ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE

490₽



197. ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ

DESSERT WITH MASCARPONE CHEESE, ICE-CREAM AND PASSION FRUIT

490₽



198. СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASON FRUITS



960₽



