

# ЧЕЧИА

• Ресторант •



# СЕТЫ ЗАВТРАКОВ

• Breakfast sets •

第早餐



## СЕТ 1

• Set 1 / 第一套 •

ОМЛЕТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ  
ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ  
НАПИТОК НА ВЫБОР:

чай (черный, зеленый), кофе (американо или эспрессо)  
свежевыжатый сок: яблоко, апельсин, морковь

COUNTRY STYLE OMELETTE  
HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY  
DRINK OF YOUR CHOICE:

Tea (black, green), coffee (americano or espresso)  
fresh juice: apple, orange, carrot

农家摊鸡蛋, 配覆盆子的家常乳渣  
饮料可选: 茶 (红茶, 绿茶), 咖啡 (美式咖啡或者浓咖啡) 鲜榨果汁: 苹果, 橙子, 胡萝卜

300 P



СЕТ 2  
• Set 2 / 第二套 •  
330 P

## СЕТ 2

### КАША НА ВЫБОР

PORRIDGE OF YOUR CHOICE | 配乳油的粥

### ГЛАЗУНЬЯ НА ТОСТЕ С БЕКОНОМ И ШПИНАТОМ

FRIED EGG ON TOAST  
WITH BACON AND SPINACH | 配熏猪肉和  
菠菜荷包蛋  
在吐司

НАПИТОК НА ВЫБОР:  
чай (черный, зеленый),  
кофе (американо или эспрессо)  
свежевыжатый сок на выбор:  
яблоко, апельсин, морковь

DRINK OF YOUR CHOICE | 饮料可选: 茶  
(红茶, 绿茶), 咖啡 (美式咖啡或者浓咖啡)  
鲜榨果汁: 苹果, 橙子, 胡萝卜

## СЕТ 3

### СЫРНИКИ

COTTAGE CHEESE PANCAKES | 奶渣饼

### ГЛАЗУНЬЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

THREE FRIED EGGS | 三个蛋荷包蛋

### НАПИТОК НА ВЫБОР

DRINK OF YOUR CHOICE | 饮料可选



СЕТ 3  
• Set 3 / 第三套 •  
350 P

# ОБЕДЫ

• Lunch •

午餐



## ОБЕД 1

• Lunch 1 / 第一套 •

САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ  
СУП-ЛАПША  
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ  
НАПИТОК НА ВЫБОР:  
чай (черный, зеленый),  
кофе (американо или эспрессо)

COUNTRY STYLE SALAD  
NOODLE SOUP  
FISH CUTLETS

DRINK OF YOUR CHOICE:

Tea (black, green), coffee (americano or espresso)

农家沙拉, 面条汤, 鱼圆, 饮料可选:  
茶 (红茶 绿茶), 咖啡 (美式咖啡或者浓咖啡)  
鲜榨果汁: 苹果, 橙子, 胡萝卜

440 Р

LUNCH

## ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ОБЕД

### ВИНЕГРЕТ

VINEGRET | 甜菜沙拉

### КУКУРУЗНЫЙ СУП

CORN SOUP | 玉米汤

### ЛОБИО ПО-КАХЕТИНСКИ

KAKHETIAN LOBIO | 卡赫季州格鲁吉亚的菜豆

### НАПИТОК НА ВЫБОР

DRINK OF YOUR CHOICE | 饮料可选



## ОБЕД 2

### ХИЗИЛАЛА ИЗ СВЕКЛЫ

BEETROOT KHIZILALA | 希济拉拉甜菜酱

### ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

KHARCHO WITH BEEF | 格鲁吉亚辣牛肉汤

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN KEBAB | 烤鸡肉串

### НАПИТОК НА ВЫБОР

DRINK OF YOUR CHOICE | 饮料可选

## ОБЕД 3

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

WARM SALAD WITH CHICKEN | 暖鸡肉沙拉

### БОРЩ ЗЕЛЕНЬ

GREEN BORSCH | 绿色的红甜菜汤

### ГУФТА КУРИНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

CHICKEN KYUFTA IN TOMATO SAUCE | 西红柿调料汁的肉丸子

### НАПИТОК НА ВЫБОР

DRINK OF YOUR CHOICE | 饮料可选



# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

• *Specialties of the house* •

特色菜



## КАРТУЛИ СУПРА

Ассорти мчади с начинкой из ассорти пхали, жареных баклажанов по-мегрельски, сациви, паприки с грецкими орехами и ацецили с орехами и сыром с надуги

### KARTULI SUPRA

Assorted mchadi, filled with assorted pkhali, Mingrelian style roasted eggplants, satsivi, paprika with walnuts and atsetsili with nuts, nadugi cheese

卡尔图利 苏普拉

什锦玉米饼配什锦佐膳，烤茄子，核桃酱，红辣椒和核桃，茄子配坚果，格鲁吉亚的奶渣干酪

520 Р



## АЙРАНИ ОТ НАНИ

Напиток на основе мацони со свежей зеленью и огурцом

AYRAN FROM NANI  
Drink based on fermented milk with fresh greens and cucumber

爱尔兰一种乳白色的冷饮，它由马佐尼酸牛奶、青菜和黄瓜搅拌而成

190 Р



## КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ

Кофе, сваренный в турке на песке по старинному рецепту. Подается с печеньем шакер лама

TBILISI STYLE COFFEE  
Coffee, brewed in cezve on the sand according to an old recipe. Served with shakarlama cookies

第比里斯咖啡 咖啡土耳其咖啡壶煮的根据古老的作法。配饼干

190 Р



## АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ

Сулугуни, обжаренный в сухарях панко, сулугуни, маринованный в зеленой и красной аджике, жареный копченый сыр чечил. Подаются с соусом из мацони и зеленой аджики

ASSORTED FRIED CHEESE  
Suluguni, roasted in Panko breadcrumbs, Suluguni, pickled in green and red adjika, fried smoked Chechil cheese. Served with fermented milk sauce and green adjika

490 Р

什锦炸干酪 面包糠煎的苏尔古尼，绿和红香辣酱醋渍的苏尔古尼，炸烟熏奶酪切奇尔。端上的加马佐尼酸牛奶和绿香辣酱



## ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Подаются с лимонадом из тархуна

DONUTS WITH CUSTARD  
Served with tarragon lemonade

油炸圈饼加吉士酱 端上的加龙蒿柠檬水

230 Р

# ЗАВТРАКИ

• Breakfast •

早餐



ДОМАШНИЙ  
ТВОРОГ С МАЛИНОЙ

HOMEMADE COTTAGE CHEESE  
WITH RASPBERRY

配覆盆子的家常乳渣

350 ₺

BREAKFAST



ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ  
НА ПОДУШКЕ ИЗ КАБАЧКОВ

250 ₺

FRIED EGGS ON A BED OF MARROWS

| 菜荷包蛋 在西葫芦层



ОМЛЕТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ  
Пышный омлет с овощами

250 ₺

COUNTRY STYLE OMELETTE  
Puffy omelette with vegetables

| 农家摊鸡蛋松软鼓鼓的摊鸡蛋加蔬菜



ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ

Нежный омлет с лососем холодного копчения с крем-чизом и микс-салатом

390 ₺

OMELETTE WITH SALMON  
Tender omelette with cold-smoked salmon, cream cheese and mixed salad

| 摊鸡蛋加鲑鱼  
柔软的摊鸡蛋加鲑鱼  
奶油干酪和莴苣



СКРЭМБЛ

220 ₺

SCRAMBLED EGGS

| 炒鸡蛋



ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

170 ₺

THREE FRIED EGGS

| 三个蛋荷包蛋



ЯИЧНИЦА ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

190 ₺

FRIED QUAIL EGGS

| 鹌蛋荷包蛋

**ПЕНОВАНИ С МАЦОНИ**

Хачапури из слоеного теста с мацони

**220 ₽**PENOVANI WITH FERMENTED MILK  
Puff paste khachapuri with fermented milk格鲁吉亚的马佐尼酸牛奶包子  
油酥面起司面包恰恰普哩加酸牛奶**ПШЕННАЯ КАША  
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ  
ЯБЛОКОМ****190 ₽**MILLET PORRIDGE  
WITH CARAMELIZED APPLE黄米饭加焦糖  
糖化的苹果**ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ**

Нежные оладьи из кабачков с лососем шеф-посола и сливочным сыром крем-чиз

**390 ₽**MARROW PANCAKES WITH SALMON  
Tender marrow pancakes with chef-salted salmon and cream cheese葫芦的煎饼加鲑鱼  
柔软的西葫芦的煎饼加主厨自己盐腌鲑鱼, 奶油奶酪干酪**ГРЕЧНЕВАЯ КАША  
С МОЛОКОМ****190 ₽**BUCKWHEAT PORRIDGE  
WITH MILK

牛奶荞麦饭

**ОВСЯНАЯ КАША  
С ЦУКАТАМИ И МЕДОМ****210 ₽**

Овсяная каша на воде либо на молоке с цукатами и медом

OATMEAL PORRIDGE WITH SUCCADES  
AND HONEY  
Oatmeal porridge cooked with water or milk with succades and honey

燕麦粥加果脯, 蜂蜜牛奶燕麦粥或者无牛奶燕

**СЫРНИКИ**

Подаются со сметаной

**350 ₽**COTTAGE CHEESE PANCAKES  
Served with sour cream奶渣饼  
加酸奶油**МАЦОНИ  
С МЕДОМ И ЯГОДАМИ****280 ₽**FERMENTED MILK  
WITH HONEY马佐尼酸牛奶  
加蜂蜜, 浆果**ЧЕБРУЛИ**

Домашняя грузинская яичница с томатами и кукурузной мукой. Подается с мини-лавашом

**340 ₽**CHEBRULI  
Homemade Georgian style fried eggs with tomatoes and spinach. Served with baguette toasts

切布鲁利格鲁吉亚的家常煎鸡蛋配西红柿, 棒子面。桌上的加迷你胡饼

**ГЛАЗУНЯ НА ТОСТЕ  
С БЕКОНОМ И ШПИНАТОМ****270 ₽**FRIED EGG ON TOAST  
WITH BACON AND SPINACH

配熏猪肉和菠菜荷包蛋在吐司

**БЛИНЫ**

PANCAKES

**160 ₽**

薄饼

**ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ****330 ₽**

COTTAGE CHEESE PUDDING WITH PRUNES

黑梅干乳渣的烤布丁

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• Cold starters •

冷餐



## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Домашний сыр, Сулугуни, Чечил молочный и копченый, Сулугуни копченый

### ASSORTED GEORGIAN CHEESE

Homemade cheese, Suluguni cheese, milk Chechil cheese, smoked Chechil cheese, smoked Suluguni cheese

什锦格鲁吉亚的干酪: 家常干酪, 苏尔古尼, 牛奶切奇尔和熏切奇尔, 熏苏尔古尼

520 Р

## COLD STARTERS



### САЦИВИ

Ароматный пряный соус из молодых грецких орехов и острых кавказских специй с кусочками куриного бедра

450 Р



SATSIVI  
Fragrant spicy sauce made of young walnuts and hot Caucasian spices with chicken leg quarter pieces

萨齐维  
芳香辛辣酱由高加索新核桃加高加索辣的香料配鸡肉肉块

### ХИЗИЛАЛА СО СВЕКЛОЙ

Свекла, тушенная со специями и жареным луком

250 Р



BEETROOT KHIZILALA  
Beetroot, stewed with spices and fried onions

甜菜希济拉  
拉炖甜菜加  
佐料和洋葱



### ПХАЛЕУЛИ

Ассорти из пхали из свеклы, шпината и стручковой фасоли

350 Р



PKHALEULI  
Assorted pkhali made of beetroot, spinach and runner beans

普哈利乌利什锦  
普哈利由甜菜、  
菠菜、豆角做的



### РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Обжаренные баклажаны с начинкой из острой ореховой пасты

510 Р



GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS  
Roasted eggplants, filled with spicy nut butter

格鲁吉亚的茄子馅卷  
烤茄子, 辣的坚果酱馅



**БУЖЕНИНА** 480 ₽  
COLD BOILED PORK | 熟猪肉



**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК** 470 ₽  
BOILED BEEF TONGUE | 煮牛舌



**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ** 390 ₽  
HERRING WITH POTATOES | 鲱鱼配土豆



**КУРИНЫЙ РУЛЕТ** 380 ₽  
Руллет из нежной курицы, фаршированной шпинатом и кавказскими специями  
CHICKEN ROLL  
Tender chicken roll, stuffed with spinach and Caucasian spices  
鸡肉卷 柔软鸡肉卷, 馅为菠菜和高加索的香料



**БАСТУРМА** 470 ₽  
Острая вяленая говядина  
BASTURMA  
Spicy beef jerky  
帕斯雀牛肉 辣腊的牛肉



**АССОРТИ САЛА С ЧЕСНОКОМ** 580 ₽  
Классическое, грудинка и копченое. Подается с гренками, зеленым луком и чесноком  
ASSORTED LARD WITH GARLIC  
Classic, brisket and smoked. Served with toasts, green onions and garlic  
什锦板油加蒜 典型板油, 胸肉, 熏板油, 端上的加炸面包块, 生葱, 蒜



**МАЛОСОЛЬНАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ** 370 ₽  
SOFT-SALTED MACKEREL WITH POTATOES  
轻腌的鲭鱼配土豆



**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ**  
SEASONAL VEGETABLES AND COOKING HERBS  
季节蔬菜青菜  
470 ₽





**КВЕЛЛИ С НАДУГИ И СОУСОМ ИСПАНАХИ**

370 ₽

KVELLI WITH NADUGI AND ISPANAKHI SAUCE

克韦利干酪饼加纳杜吉奶渣干酪和菠菜酱



**ХИЗИЛАЛА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И КАБАЧКОВ**

350 ₽

KHIZILALA MADE OF EGGPLANTS AND MARROWS

希济拉拉茄子和西葫芦酱



**СЛАДКАЯ ЦИЦАКА В ОРЕХОВОМ САРТИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

510 ₽

Болгарский перец начиняется ореховой пастой

MINGRELIAN SWEET TSITSAKA IN NUT SARTI

Bell pepper stuffed with nut butter

甜齐察卡在梅尔格利斯基坚果的萨尔季



**МЦНИЛИ ИЗ БОЧКИ**

460 ₽

Маринованные бурые томаты, острый стручковый перец, капуста по-домашнему, черемша, чеснок и джонджоли

BARREL MTSNILI

Pickled brown tomatoes, hot pod-pepper, home style cabbage, wild leek, garlic and dzhondzholi

姆茨尼利从大桶醋渍的棕褐西红柿,辣的大葱,家常白菜,熊葱,蒜,省沾油属



**ТАРТАР ИЗ СВЕКЛЫ С ПОДКОПЧЕННОЙ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ**

350 ₽

Запеченная свекла с каперсами, красным луком и подкопченной курицей. Украшается грейпфрутом и грецкими орехами

BEEETROOT TAR-TAR WITH SOFT-SMOKED DOMESTIC CHICKEN

甜菜塔塔酱家常熏鸡肉 烤甜菜和老鼠瓜,红葱,熏鸡肉



**АЦЕЦИЛИ**

430 ₽

Жареные баклажаны и паприка с грецкими орехами, кинзой, абхазскими специями и зернами граната

ATSETSILI

Roasted eggplants and paprika with walnuts, coriander leaves, Abkhazian spices

阿采齐利 炸茄子和红辣椒,核桃,香菜



**МЦНИЛИ ПО-ДОМАШНЕМУ**

450 ₽

Томаты, огурцы и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту

HOME STYLE MTSNILI

Tomatoes, cucumbers and cabbage, pickled according to an old Georgian recipe

姆茨尼利从大桶醋渍的棕褐西红柿,辣的大葱



**САЛАТ С ДЖОНДЖОЛИ**

230 ₽

Засоленные соцветия кустарника джонджоли с добавлением репчатого лука, оливкового масла и кинзы

DZHONDZHOLI SALAD

Salted dzhondzholi flower heads with addition of onions, olive oil and coriander leaves

省沾油塔塔酱 咸省沾油属加洋葱,橄榄油,香菜

# САЛАТЫ

• Salads •

沙拉



## САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Свекла, огурцы, редис, томаты, паприка с молочным сыром чечил и зеленью. Заправляется ароматным кахетинским маслом

### COUNTRY STYLE SALAD WITH CHECHIL CHEESE

Beetroot, cucumbers, radish, tomatoes, paprika with milk Chechil cheese and greens. Dressed with fragrant Kakhetian oil

农家沙拉加切奇尔干酪甜菜, 黄瓜, 小红萝卜, 西红柿, 菜椒, 切奇尔牛奶干酪, 青菜。调料是芳香卡赫京斯基油

390 ₴



## САЛАТ С ЖАРеныМИ ПЕРСИКАМИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Руккола, маше, жаренные с медом персики, сыр Сулугуни и молочный сыр Чечил. Украшается миндальными лепестками

410 ₴

### SALAD WITH FRIED PEACHES AND CHECHIL CHEESE

Arugula, corn salad, peaches fried with honey, Suluguni cheese and milk Chechil cheese. Decorated with almond slices

炸的桃子和切奇尔干酪沙拉 芝麻菜, 莴苣, 蜂蜜炸的桃子, 苏尔古尼干酪, 切奇尔牛奶干酪。装由扁桃仁片



## ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ

Приготовленные на углях сладкая паприка, баклажан и томаты, заправленные ароматной кинзой и базиликом с добавлением чеснока и капельки уксуса

350 ₴

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD Charcoal grilled sweet paprika, eggplant and tomatoes, dressed with fragrant coriander leaves and basil, added with garlic and a drop of vinegar

蔬菜沙拉 在木炭 在木炭烤 的甜菜椒, 茄子和西



## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Кусочки хрустящего баклажана со свежими томатами, зеленью, сладким соусом чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром, кунжутом и семечками подсолнечника

490 ₴

### SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

Crispy eggplant pieces with fresh tomatoes, greens, sweet chili sauce and sesame oil. Decorated with cream cheese, sesame and sunflower seeds

松脆茄子沙拉 松脆茄子快 加生西红柿, 青菜, 甜椒 酱, 芝麻油。装由奶油奶 酪, 芝麻, 葵花子。



**САЛАТ С ГРУЗИНСКИМИ КАВКАЗСКИМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ** 410 ₽  
Помидоры, огурцы, домашний сыр, зелень, яйцо-пашот. Заправляется оливковым маслом и сванской солью

SALAD WITH GEORGIAN CAUCASIAN COOKING HERBS AND POACHED EGG 410 ₽  
Tomatoes, cucumbers, homemade cheese, greens, poached egg. Dressed with olive oil and Svaneti salt | 格鲁吉亚的高加索草, 水荷包蛋沙拉, 西红柿, 黄瓜, 家常干酪, 青菜, 水荷包



**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ** 490 ₽  
Лосось холодного копчения с томатами, огурцами и авокадо под ореховым и цитрусовым соусами. Украшается томатами

SALAD WITH SMOKED SALMON 490 ₽  
Cold-smoked salmon with tomatoes, cucumbers and avocado under nut and citrus sauce. Decorated with tomatoes

熏鲑鱼沙拉 低温熏制的鲑鱼, 西红柿, 黄瓜, 牛油果, 坚果柑桔的酱。装由西红柿



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ** 470 ₽  
Листья салата с кусочками куриного бедра, заправленные сырно-ореховым соусом. Украшается томатами и копченым сыром Чечил

WARM SALAD WITH CHICKEN 470 ₽  
Lettuce leaves with chicken leg quarter pieces, dressed with cheese-nut sauce. Decorated with tomatoes and smoked Chechil cheese

暖鸡肉沙拉 苜蓿, 鸡腿肉块, 调上干酪坚果的酱。装由西红柿, 熏苏尔古尼, 熏切奇尔干酪



**ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО** 440 ₽  
Легкий салат с припущенным брокколи, фенхелем и авокадо. Заправляется оливковым маслом, посыпается грецким орехом

GREEN SALAD WITH BROCCOLI AND AVOCADO 440 ₽  
Light salad with stewed broccoli, fennel and avocado. Dressed with olive oil, sprinkled with walnuts | 西兰花, 牛油果, 绿沙拉



**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С СОУСОМ МАЦОНИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ** 380 ₽  
Томаты, репчатый лук, кинза, молочный Чечил под соусом мацони и мятной аджикой

FRESH TOMATO SALAD WITH FERMENTED MILK SAUCE AND CHECHIL CHEESE 380 ₽  
Tomatoes, onions, coriander leaves, milk Chechil cheese under fermented milk sauce and mint adjika

生西红柿沙拉加马佐尼酸牛奶和切奇尔干酪



**САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ** 390 ₽  
Свежие огурцы, томаты, красный лук, ароматная зелень и острый перец

GEORGIAN STYLE SALAD WITH SPICES 390 ₽  
Fresh cucumbers, tomatoes, red onions, fragrant greens and hot pepper

格鲁吉亚的沙拉加香料生黄瓜, 西红柿, 红葱, 香青菜和辣椒



**САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ** 390 ₽

GEORGIAN STYLE SALAD WITH NUTS

格鲁吉亚的沙拉加坚果

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ**

Запеченная свекла, огурцы, красный лук, салат маше. Отдельно обжариваются грибы с добавлением соевого соуса и бальзамического уксуса. Украшается грецкими орехами

**350 Р**

## WARM SALAD WITH MUSHROOMS

Baked beetroot, cucumbers, red onions, corn salad, mushrooms roasted separately with addition of soy sauce and balsamic vinegar. Decorated with walnuts

暖蘑菇沙拉  
烤甜菜, 黄瓜, 红葱, 莴苣。单独  
地炸蘑菇加酱油, 香醋, 装由核桃

**САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ****360 Р**

Отварная куриная грудка, картофель, маринованные и свежие огурцы, сочные томаты. Заправляется домашним майонезом

## GALI STYLE SALAD

Boiled chicken breast, potatoes, pickled and fresh cucumbers, juicy tomatoes. Dressed with homemade mayonnaise

加利沙拉  
煮鸡胸, 土豆, 醋  
渍的黄瓜, 生黄瓜,  
多汁的西红柿。  
加家常蛋黄酱

**КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ****440 Р**

Томаты, имеретинский сыр с соусом из тархуна, кедровых орехов и зеленой аджики

## KVELLI WITH TOMATOES

Tomatoes, Imeretian cheese with sauce made of tarragon, cedar nuts and green adzika

克韦利干酪饼加西红柿  
西红柿, 伊梅里京斯基干  
酪。加龙蒿, 松子绿香辣酱

**ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ****380 Р**

Отварная говядина, свежие помидоры, огурцы, сладкий и острый перец, чеснок, ароматная кинза и укроп. Заправляется соевым соусом и оливковым маслом



## VEGETABLE SALAD WITH BEEF

Boiled beef, fresh tomatoes, cucumbers, sweet and hot peppers, garlic, fragrant coriander leaves and dill. Dressed with soy sauce and olive oil

蔬菜牛肉沙拉煮牛肉,  
生西红柿, 黄瓜, 甜和  
辣椒, 蒜, 香菜, 莳萝。  
加酱油和橄榄油

**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ****390 Р**

Сельдь, отварная морковь, свекла, картофель, красный лук под домашним майонезом. Сверху украшается тертым отварным яйцом

## DRESSED HERRING

Herring, boiled carrot, beetroot, potatoes, red onions under homemade mayonnaise. Topped with grated boiled eggs

皮衣鲱鱼  
鲱鱼, 煮胡萝卜, 甜菜,  
土豆, 红葱, 家常蛋黄  
酱。装上煮鸡蛋末

**САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**

Запеченная свекла, сочный персик и свежий манго, сливочный сыр под манговой заправкой

## SALAD WITH BEETROOT AND MANGO DRESSING

Baked beetroot, juicy peach, fresh mango and cream cheese under mango dressing

甜菜沙拉加芒果酱 烤甜菜, 多汁的桃子, 生芒果, 奶油奶酪, 芒果酱

**420 Р**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• Hot starters •

热销吃



## ШАВЕРМА

Тонкий армянский лаваш с начинкой из обжаренной курицы, китайской капусты, красного лука, томатов и свежих огурцов с добавлением соуса

### SHAWARMA

Armenian thin lavash, filled with roasted chicken, Chinese cabbage, red onions, tomatoes and fresh cucumbers, added with sauce

沙威玛 薄亚美尼亚胡饼。馅儿是炸鸡肉，白菜，红葱，西红柿，生黄瓜加酱

390 ₺



## МЧАДИ С НАДУГИ

330 ₺

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки подаются с конвертиками из сыра Сулугуни с начинкой из надуги

MCHADI WITH NADUGI

Golden corn flatbreads, served with Suluguni cheese wraps filled with nadugi

姆恰季配切奇尔干酪  
炸玉米饼配苏尔古尼干酪，有纳杜吉馅儿



## АДЖАПСАНДАЛ

440 ₺

ADJAPSANDAL

阿贾普桑达尔茄子



## ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

440 ₺

Цельная красная фасоль, обжаренная с томатами, луком, кинзой, приправленная кавказскими специями

KHARKALIA LOBIO

Whole red kidney beans, roasted with tomatoes, onions and coriander leaves, seasoned with Caucasian spices

洛比奥 哈尔卡利亚炸整块红豆加西红柿、葱、香菜



## ЖАРЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ СУЛУГУНИ

390 ₺

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH FRESH TOMATOES | 炸苏尔古尼干酪配生西红柿



## ЛОБИО ПО-КАХЕТИНСКИ

380 ₺

Перетертая красная цельная фасоль с жареным репчатым луком, кинзой и специями подается с мчади и красной капустой

KAKHETIAN LOBIO

Strained whole red kidney beans with fried onions, coriander leaves and spices. Served with mchadi and red cabbage

洛比奥 卡赫京斯基擦碎整块红豆加炸葱、香菜、加香料。配姆恰季和生菜



### ФАРШИРОВАННЫЕ ЦУККИНИ ПО-АДЖАРСКИ 420 ₽

Цуккини фаршированные с надуги, выкладываются на томатный соус, сверху посыпаются молочным сыром Чечил и запекаются

ADJARIAN STYLE STUFFED ZUCCHINI  
Zucchini stuffed with nadugi, laid out on tomato sauce, sprinkled with milk Chechil cheese and baked

带馅儿的阿贾尔斯基西葫芦带馅儿的西葫芦加纳杜吉干酪在西红柿酱，装上切奇尔干酪，然后烤



### БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ 430 ₽

Тонкие ломтики баклажана обжариваются в яичном кляре с добавлением свежих томатов, специй и копченого сыра Сулугуни. Украшается копченым сыром Чечил

RACHIN STYLE EGGPLANTS  
Thin eggplant slices, roasted in egg batter with addition of fresh tomatoes, greens, spices and smoked Suluguni cheese. Decorated with smoked Chechil cheese

拉钦斯基茄子薄茄子块炸用鸡蛋混入，加生西红柿，青菜和佐料，苏尔古



## КУТАБЫ

• Qutabs •

库塔贝面包

### С ЗЕЛЕНЬЮ 430 ₽

WITH COOKING HERBS | 库塔贝加青菜

### С КАРТОФЕЛЕМ 430 ₽

WITH POTATOES | 库塔贝加土豆

### С СЫРОМ 430 ₽

WITH CHEESE | 库塔贝加干酪

### С БАРАНИНОЙ 430 ₽

QUTABS WITH MUTTON | 库塔贝加羊肉



### ДОЛМА 500 ₽

Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясным фаршем и томленных в собственном соку. Подается с чесночным соусом. Начинка — свинина с говядиной или баранина

DOLMA  
Traditional dish made of soft-salted grape leaves, stuffed with minced meat and stewed in their own juice. Served with garlic sauce

多尔马传统菜。腌得不很咸葡萄叶肉卷



### АЧМА 380 ₽

Домашний слоеный пирог с сыром Сулугуни. Подается с соусом мацони

ACHMA  
Homemade layered pie with Suluguni cheese. Served with fermented milk sauce

阿奇马苏尔古尼起司家常夹层蛋糕。加马佐尼酱



### ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ЧЕЧИЛ 550 ₽

KHACHAPURI WITH SMOKED CHECHIL CHEESE

| 哈哈普哩加熏切奇尔起司

# АПУРЦНУЛИ

СЛОЕННЫЙ ПИРОГ

• *Apurtsnuli* •

Puff pastry pie

阿普尔茨努利 千层糕



<b>С СЫРОМ</b>	<b>390 ₺</b>
----------------	--------------

WITH CHEESE	加干酪
-------------	-----

<b>С МЯСОМ</b>	<b>490 ₺</b>
----------------	--------------

WITH MEAT	加肉
-----------	----

<b>С КАРТОФЕЛЕМ</b>	<b>430 ₺</b>
---------------------	--------------

WITH POTATOES	加土豆
---------------	-----

<b>С ЛОБИО</b>	<b>480 ₺</b>
----------------	--------------

WITH LOBIO	加豆角
------------	-----



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

460 ₺

Пирог, начиненный сыром Сулугуни и запеченный до золотистой корочки с дополнительным слоем сыра Сулугуни

MINGRELIAN KHACHAPURI

Pie filled with Suluguni cheese and baked until golden brown on top with an additional layer of Suluguni cheese

梅尔格利斯基哈恰普哩 带馅儿的面包，馅儿是烤的苏尔古尼起司，有补充苏尔古尼起司层



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

480 ₺

Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный сыром Сулугуни со слегка запеченным яйцом и маслом

ADJARIAN KHACHAPURI

Boat of sweet dough filled with Suluguni cheese, slightly baked egg and butter

阿贾尔斯基哈恰普哩松软馅饼像小船，馅儿是苏尔古尼起司，点儿烤的鸡蛋，油



## ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

450 ₺

Пирог в виде полумесяца с сыром Сулугуни и рублеными отварными яйцом

GURIAN KHACHAPURI

Half-moon shaped pie filled with Suluguni cheese and chopped boiled eggs

古里斯基哈恰普哩 面包像半月加苏尔古尼和煮碎的鸡蛋



## ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

520 ₺

Домашнее пышное хачапури с сыром Сулугуни и домашним сыром

KHACHAPURI FROM AUNT ALISO

Homemade puffed khachapuri filled with Suluguni cheese and homemade cheese

家常松软鼓鼓的哈恰普哩加苏尔古尼和家常起司



## ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

470 ₺

KHACHAPURI WITH CHEESE AND GREENS

哈恰普哩加起司和青菜

# ЧЕБУРЕКИ

• *Chebureki* •

合子



<b>С СЫРОМ</b>	<b>290 ₺</b>
----------------	--------------

WITH CHEESE	加干酪
-------------	-----

<b>С СТЕЛЯТИНОЙ</b>	<b>340 ₺</b>
---------------------	--------------

WITH VEAL	加牛腩肉
-----------	------

<b>С БАРАНИНОЙ</b>	<b>330 ₺</b>
--------------------	--------------

WITH MUTTON	加羊肉
-------------	-----

# СУПЫ

• Soups •

汤类



## БУЛЬОН С ХИНКАЛИ ПО-ТБИЛИССКИ

TBILISI STYLE BROTH WITH KHINKALI

第比里斯清汤配卡里餃

440 Р

# SOUPS



## ХАШ

540 Р

Насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца. Варится на медленном огне в течение восьми часов. Подается с рюмкой водки

HASH  
Nourishing broth made of beef legs and tripe. Brewed on low fire within 8 hours. Served with a shot of vodka

哈什 浓肉汤由牛脚和瘤胃。煮的是八小时内。配一杯伏特加



## ЗЕЛЕНЬ БОРЩ

350 Р

Говяжий бульон, говядина, щавель, морковь, лук, картофель, яичный белок и отварное яйцо

GREEN BORSCH  
Beef broth, beef, sorrel, carrots, onions, potatoes, egg white and boiled egg

绿色的红甜菜汤 牛肉汤, 牛肉, 胡萝卜, 酸模, 葱, 土豆, 蛋清, 煮鸡蛋



## ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

390 Р

Судак, лосось, картофель, томаты черри и грузинские специи

GEORGIAN FISH SOUP  
Pike perch, salmon, potatoes, cherry tomatoes and Georgian spices

格鲁吉亚的鱼汤 白梭吻鲈, 鲑鱼, 土豆, 圣女果, 格鲁吉亚的佐料





**КЮФТА-БОЗБАШ**

KYUFTA-BOZBASH

丘夫塔 博兹巴什

**530 Р**



**ЧИХИРТМА**

Грузинский густой куриный суп

**360 Р**

CHIKHIRTMA  
Georgian thick chicken soup

奇希尔特马 格鲁吉亚的鸡肉浓汤加鸡蛋



**СУП-ЛАПША**

**350 Р**

NOODLE SOUP

面条汤



**ХАШЛАМА ПО-КАХЕТИНСКИ**

**550 Р**

Отварные кусочки телячьих ребрышек с ароматной зеленью в бульоне

KAKHETIAN HASHLAMA  
Broth with boiled pieces of veal ribs and fragrant greens

卡赫季哈什拉马 煮牛腩排骨块加香青菜在汤



**ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ**

**440 Р**

Традиционный острый грузинский суп с рисом, зеленью, говядиной / бараниной и пряными кавказскими специями

KHARCHO WITH BEEF / KHARCHO WITH MUTTON  
Traditional hot Georgian soup with rice, greens, beef / mutton and flavouring Caucasian spices

牛肉/羊肉 卡尔乔 传统格鲁吉亚的辣的汤加米饭, 青菜, 牛肉/羊肉, 加高加索的香料



**ФАСОЛЕВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ**

**410 Р**

Суп-пюре из белой фасоли с добавлением копченых свиных ребрышек

BEAN SOUP WITH SMOKED MEAT  
Cream soup made of white beans with addition of smoked pork ribs

菜豆汤加熏制品 白菜都浓汤加熏猪排骨

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• *Main course* •

炒菜



ФИЛЕ ДОРАДО  
НА ЗЕЛЕННОЙ  
ПОДУШКЕ

DORADO FILLET  
ON A GREEN BED

鲷鱼片加青菜

750 ₺



СВИНАЯ РУЛЬКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

1010 ₺



GEORGIAN STYLE PORK SHANK WITH ADJIKA

煮猪肘加格鲁吉亚香辣酱



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

560 ₺

Рыбные котлеты из хека и судака подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами

FISH CUTLETS

Made of hake and pike perch, served with mashed potatoes and soft-salted cucumbers

鱼圆 鱼圆由无须鲈和白梭吻鲈, 配土豆泥, 腌得不很咸的黄瓜



ДОРАДО С ОВОЩАМИ

750 ₺

Филе дорадо, запеченное с картофелем, морковью, зеленым луком, томатом и лимоном

DORADO WITH VEGETABLES

Dorado fillet baked with potatoes, carrots, green onions, tomatoes and lemon

鲷鱼配蔬菜 烤的鲷鱼片配土豆, 胡萝卜, 生葱, 西红柿, 柠檬

**ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

Приготовленные на углях свинина и картофель со свежей зелены, болгарским перцем, томатами, аджикой, специями и сванской солью

490 ₽



MINGRELIAN ODZHACHURI  
Charcoal grilled pork and potatoes with fresh greens, bell pepper, tomatoes, adjika, spices and Svaneti salt

梅尔格利斯基奥贾胡里

**ПЕРЕПЕЛ МАКВАЛШИ**

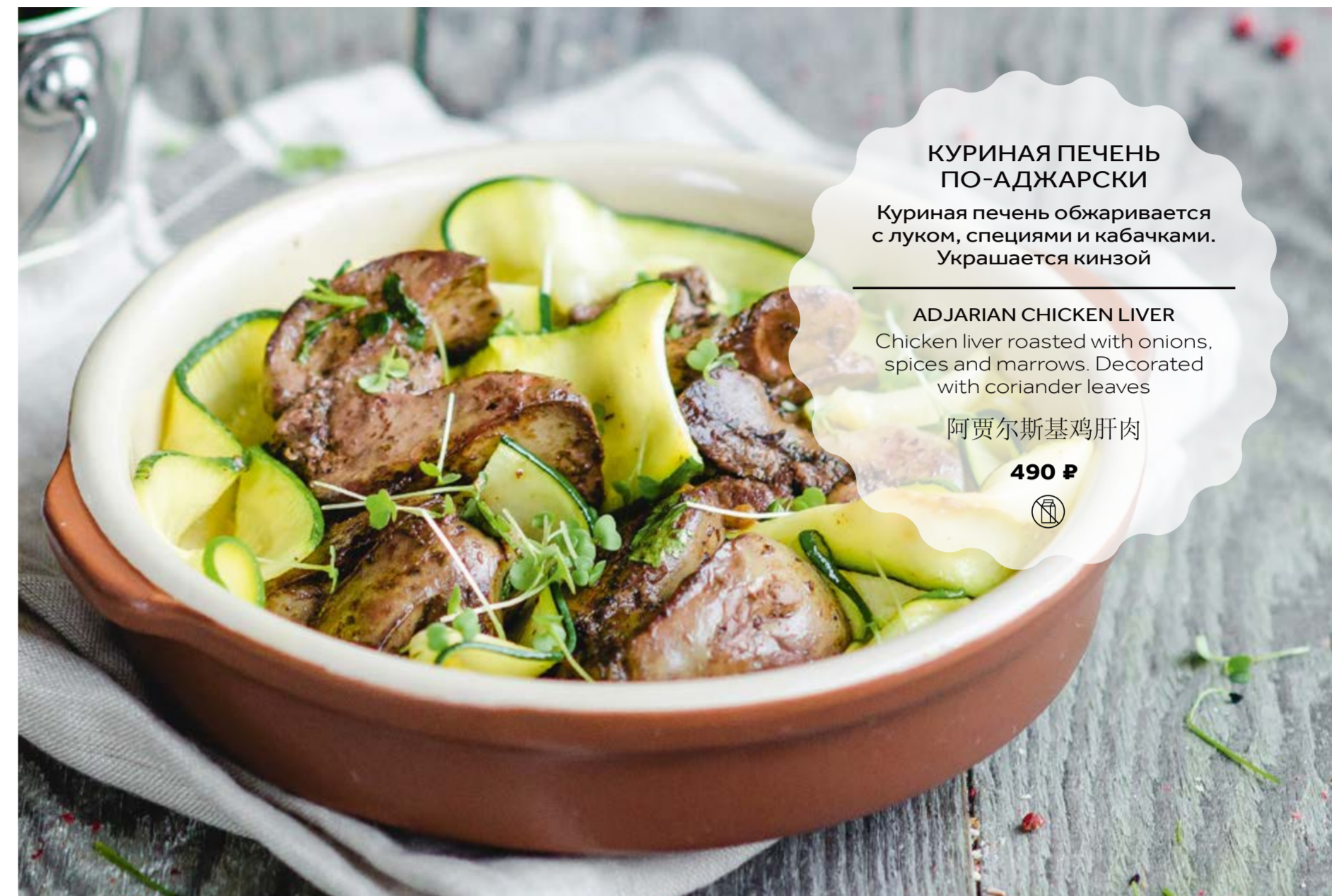
Перепел под ежевичным соусом

860 ₽



QUAIL MAKVALSHI  
Quail under blackberry sauce

马克瓦尔希鹌鹑  
鹌鹑加黑莓酱

**КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-АДЖАРСКИ**

Куриная печень обжаривается с луком, специями и кабачками. Украшается кинзой

**ADJARIAN CHICKEN LIVER**

Chicken liver roasted with onions, spices and marrows. Decorated with coriander leaves

阿贾尔斯基鸡肝肉

490 ₽

**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ**

Котлеты из индейки подаются с овощами, приготовленными на углях, и сливочным соусом

560 ₽

TURKEY CUTLETS WITH VEGETABLES  
Turkey cutlets, served with charcoal grilled vegetables and cream sauce

火鸡肉饼配蔬菜  
火鸡肉饼配腌炙的蔬菜及牛奶酱

**КУЧМАЧИ**

Острое ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков

560 ₽



KUCHMACHI  
Hot fragrant dish made of tender veal giblets

库奇马奇  
辣香柔嫩的牛犊肚杂

**БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С ХОЗО КВАРИТ**

Бараньи ребра с бульоном и клецками из кукурузной муки. Подаются с красным луком и кинзой

650 ₽

MUTTON RIBS WITH KHOZO KVARIT  
Mutton ribs with broth and corn meal dumplings. Served with red onions and coriander leaves

羊排骨加霍佐 克瓦里特  
羊排骨配汤及玉米粉面疙瘩。加红葱和香菜

**ТВИНИ САНЕЛЕБЛИТ**

Телячьи мозги, запеченные под томатным соусом

520 ₽



TWINI SANELEBLIT  
Veal marrows, baked under tomatosauce

特维尼 萨涅列布利特烤的牛犊脑  
加西红柿酱

**ЦИЦИЛА**

Целый цыпленок, запеченный в сванской соли по старинному грузинскому рецепту

720 ₽



TSITSILA  
Whole chicken, roasted in Svaneti salt according to an old Georgian recipe

齐齐拉  
根据格鲁吉亚的古老的制法考的全鸡加茨瓦纳盐

**ЭЛАРДЖИ**

Гоми, заваренное с сыром Сулугуни

240 ₽

ELARDGI  
Gomi, boiled with Suluguni cheese

埃拉尔吉玉米粥类  
食吉加苏尔古尼

**КОТЛЕТЫ**

ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ

480 ₽

CUTLETS BY PETROVNA  
WITH MASHED POTATOES

彼得罗夫娜的肉饼配土豆泥

**МАМАЛЫГА**

Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной белой кукурузной крупы с сыром Сулугуни

240 ₽

MAMALIGA  
Traditional Georgian dish, cooked of thickly boiled white corn grits with addition of Suluguni cheese

马马利加一种传统格鲁吉亚的，以玉米粉制作的粥类食

**КУРИННАЯ ГУФТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Куриные тефтели с картофелем в томатном соусе

450 ₽

CHICKEN KOFTA IN TOMATO SAUCE  
Chicken meat balls with potatoes in tomato sauce

西红柿酱鸡肉古夫塔  
鸡肉丸子配土豆加

**ЧАХОХБИЛИ**

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука и специй

480 ₽

CHAKHOKHBILI  
Roasted chicken pieces in sauce made of ripe tomatoes with addition of onions and spices

恰霍赫比利  
烤鸡肉块加熟西红柿酱，葱，佐料

**ФИЛЕ СИБАСА С СОУСОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

750 ₽

SEA BASS FILLET WITH SAUCE  
AND YOUNG POTATOES

海鲈鱼片配  
生土豆，酱



## ПЛОВ

560 ₽

Традиционный узбекский плов с ягнёнком и пряным ароматом барбариса и зиры

## PILAF

Traditional Uzbek pilaf with lamb and spicy barberry and jeera flavour

羊肉饭传统乌兹别克小羊肉饭, 很香的伏牛花子, 孜然



## ЧАШУШУЛИ

530 ₽

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями

## CHASHUSHULI

Delicious pieces of tender beef, stewed with vegetables and fragrant spices

恰舒舒利 很好吃的柔软的炖牛肉块配蔬菜, 很香的佐料



## ХИНКАЛИ

• Khinkali •

卡里餃

СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 110 ₽

WITH PORK-AND-BEEF | 猪肉牛肉卡里餃

С СТЕЛЯТИНОЙ 110 ₽

WITH VEAL | 牛犊肉卡里餃

С БАРАНИНОЙ 110 ₽

WITH MUTTON | 羊肉卡里餃



## КУПАТЫ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KUPATY

梅尔格利斯基库帕特香肠

560 ₽



## ЧАНАХИ

490 ₽

Кусочки нежной баранины, паприки, картофеля и баклажана, томленные в горшочке

## CHANAKHI

Tender mutton, paprika, potatoes and eggplant pieces, stewed in a clay pot

恰纳希 在罐焖的柔软的羊肉块, 菜椒, 土豆, 茄子



## ЧКМЕРУЛИ

720 ₽

Цыпленок, запеченный под соусом на основе сметаны, с добавлением красной аджики, чеснока и сванской соли

## CHKMERULI

Chicken, baked under sour cream sauce with addition of red adjika, garlic and Svaneti salt

奇克梅鲁利 烤的小鸡加酸奶油酱, 红香辣酱, 蒜, 茨瓦纳盐

# ХЛЕБ

• Bread •

面包



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ  
Белый или черный

HOMEMADE BREAD  
Wheat or rye

家常面包：白面包或者黑面包

110 ₺

ЛАВАШ /  
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

110 ₺

LAVASH / ARMENIAN LAVASH

| 胡饼/亚美尼亚胡饼

SAUCE

# СОУС

• Sauce •

酱类



САЦЕБЕЛИ 70 ₺

SATSEBELI | 萨齐别利水果酱

ТКЕМАЛИ 70 ₺

TKEMALI | 特克马尿酸味果酱

ЦИЦАКА 70 ₺

TSITSAKA | 齐察卡

ТАРТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ 70 ₺

DZHONDZHOLI TAR-TAR | 省沾油塔塔酱

НАРШАРАБ 70 ₺

NARSHARAB | 纳尔沙拉布石榴酱

МАЦОНИ 70 ₺

FERMENTED MILK | 马佐尼酸牛奶

# МАНГАЛ

Charcoal grill

烧烤箱



СВИНЫЕ РЕБРА  
С ЗОЛОТИСТЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ

PORK RIBS WITH GOLDEN  
FRIED POTATOES

猪排骨配金色的土豆

650 ₽



## CHARCOAL GRILL



СИБАС НА УГЛЯХ

740 ₽

ДОРАДО НА УГЛЯХ

750 ₽

CHARCOAL GRILLED SEA BASS

| 焗炙海鲈鱼

CHARCOAL GRILLED DORADO

| 焗炙鲷鱼



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

690 ₽

ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ

990 ₽

CHARCOAL GRILLED SALMON

| 焗炙鲑鱼

GRILLED VEAL TENDERLOIN

| 叉烧牛腱里脊



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

690 ₮



LAMB LOIN KEBAB

| 烤羊胸排串



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

760 ₮



VEAL KEBAB

| 烤牛犊串



БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ

MUTTON SEEDS

烤羊排骨串

510 ₮



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

360 ₮

VEGETABLE KEBAB

| 烤蔬菜串



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 590 ₮



MUTTON LYULYA-KEBAB | 柳利亚 克巴布羊肉串



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 480 ₮



CHICKEN LYULYA-KEBAB | 柳利亚 克巴布鸡



КАРТОФЕЛЬ

190 ₮



POTATOES

| 烤土豆



ПАПРИКА

190 ₮



PAPRIKA

| 烤菜椒



БАКЛАЖАН

190 ₮



EGGPLANT

| 烤茄子



ТОМАТ

190 ₮



TOMATO

| 烤西红柿





**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ** 590 ₽  
PORK KEBAB | 烤猪肉串



**ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА** 670 ₽  
LAMB KEBAB | 烤小样肉串



**ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА** 520 ₽  
CHICKEN LEG QUARTER KEBAB | 烤鸡腿肉串



**ТЕЛЯЧЬИ РЕБРЫШКИ** 960 ₽  
VEAL RIBS | 烤牛犊排骨

# КОПТИЛЬНЯ

• Smokery •  
熏制



**СКУМБРИЯ** 610 ₽  
MACKEREL | 烤鲭鱼



**СИБАС** 750 ₽  
SEA BASS | 烤海鲈鱼

# ГАРНИРЫ

• *Garnish* •

配菜类



ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ  
И ДЖОНДЖОЛИ

FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS  
AND DZHONDZHOLI

炸的土豆加蘑菇，省沾油属

330 ₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

190 ₽

FRENCH FRIES

| 油煎土豆



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

160 ₽

MASHED POTATOES

| 土豆泥



ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ

350 ₽

ROASTED BROCCOLI

| 炸西兰花



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

190 ₽

CORN EAR

| 玉米棒子

# ДЕСЕРТЫ

• *Desserts* •

甜菜类



## ЧАРОЗИ

Нежный мусс со стевией, со вкусом манго, маракуйи и кусочками свежей клубники. Украшается косточкой маракуйи и кокосовой стружкой. Стевия — уникальная медовая трава, которая полностью заменяет сахар

CHAROZY

Tender mousse with stevia with mango and passion fruit flavour and fresh strawberry pieces. Decorated with passion fruit seeds and coconut flakes. Stevia is unique honey grass, substitute for sugar

恰罗济 柔软的甜叶菊芒果百香果口味慕斯加生草莓，装上由百香果核及椰子片。甜叶菊是罕有的甜菊，用以替代唐

320 ₺

## DESSERTS



## ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

CHOCOLATE BOX

350 ₺

巧克力小匣



## СМЕТАНИК

Нежный бисквит, пропитанный сметанным кремом с клубничным сиропом

360 ₺

SOUR CREAM CAKE

Tender sponge cake, impregnated with sour cream frosting and strawberry syrup

酸奶油蛋糕  
柔软酸奶油浸  
渍的蛋糕加草



## ПЕЛАМУШИ

Традиционный виноградный пудинг

PELAMUSHI  
Traditional grape pudding

230 ₺

佩拉穆希  
传统葡萄布丁



## ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный рулет с фисташками, малиной и ванильным кремом

490 ₺

PISTACHIO ROLL

Fluffy roll with pistachios, raspberry and vanilla cream

阿月浑子的甜馅卷松软甜馅卷  
加阿月浑子, 马林, 香荚兰奶油



**ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ** 190 ₽  
Хрустящие трубочки с начинкой из нежного сырного крема

CRISPY ROLLS WITH CHEESE CREAM | 起司奶油松脆卷糕松脆卷糕, 馅是柔软起司奶油



**МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 220 ₽

FERMENTED MILK WITH HONEY AND WALNUTS | 马佐尼酸牛奶加蜂蜜, 核桃



**ЧУРЧХЕЛА** 250 ₽  
Сладость на основе пеламуши с добавлением орехов фундука, грецких орехов или чернослива на выбор

CHURCHKHELA  
Sweets made on the base of pelamushi with addition of hazelnuts, walnuts or prunes of your choice

丘尔其赫拉甜菜, 主要材料是葡萄果汁, 加榛果



**ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ЧЕЧИЛ** 370 ₽

CHEF'S DESSERT "CHECHIL" | 甜點 chechil



**ПАЙ-ПЕКАН С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ** 370 ₽  
Песочное тесто, пропитанное кленовым сиропом, с карамелизированным грецким орехом и орехом пекан

PECAN PIE WITH MAPLE SYRUP | 美洲山核桃蛋糕加枫糖浆枫糖浆浸渍酥饼加使成焦糖的核桃, 美洲山核桃



**ДЕСЕРТ «КАРБОНАРА»** 380 ₽  
Сливочная панна котта с муссом из манго, ванильным соусом, кокосовой стружкой и мятой

DESSERT "CARBONARA" | 卡尔博纳拉甜菜奶油意式奶冻加芒果慕斯, 香荚兰酱, 椰子片, 薄荷



**МЕДОВИК** 340 ₽  
HONEY CAKE | 蜂蜜蛋糕



**НАПОЛЕОН** 360 ₽  
NAPOLEON | 拿破仑蛋糕



**МОРКОВНЫЙ ТОРТ**

CARROT CAKE

胡萝卜蛋糕

320 ₽



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

1100 ₺



SEASONAL FRUIT

| 季节水果



СОРБЕТЫ

110 ₺



SORBETS IN ASSORTMENT

| 雪葩



МОРОЖЕНОЕ

110 ₺

ICE CREAM IN ASSORTMENT

| 冰淇淋



## ШОКОЛАДНАЯ МАЛИНА

Воздушный шоколадный бисквит с шоколадным ганашем и малиновым конфи

## CHOCOLATE RASPBERRY

Puffed chocolate sponge cake with chocolate ganache and raspberry confit

巧克力的马林 松软巧克力蛋糕及巧克力的甘纳许奶油和马林果浆

320 ₺



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

260 ₺



JAM IN ASSORTMENT

| 什锦果酱



ШИШКИ

370 ₺

Шоколадный бисквит, перетертый с шоколадным кремом, под легкой корочкой хрустящего шоколадного безе. Подается с ванильным соусом

## PINE CONES

Chocolate sponge cake, strained with chocolate cream, under light chocolate meringue crust. Served with vanilla sauce

球果巧克力蛋糕及巧克力奶油，装上由巧克力的蛋白酥甜点心脆皮。加香荚兰酱



ЗГАПАРИ

330 ₺

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

## ZGAPARI

Puffed honey and chocolate sponge cake with light sour cream frosting

兹格帕里 松软蜂蜜巧克力蛋糕加清淡奶油



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

340 ₺

Торт из песочного теста с шоколадно-сливочным кремом, дольками банана и грецким орехом

## BANANA CAKE

Short paste cake with chocolate butter cream, banana slices and walnuts

香蕉蛋糕 酥饼加巧克力奶油，香蕉，核桃



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ

270 ₺

CHOUX PASTRY BUNS

| 烫小面包



# ДОСТАВКА

• *Delivery* •

---

**МЫ БУДЕМ РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ УСЛУГУ БЕСПЛАТНОЙ  
ДОСТАВКИ К ВАМ ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС. МЫ ДОСТА-  
ВИМ ЗАКАЗ В ТЕЧЕНИЕ ЧАСА**

---

ВАМ ЗАХОТЕЛОСЬ ВКУСНОГО СОЧНОГО ЧЕБУРЕКА ИЛИ КУ-  
ТАБ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ, ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО  
ИЛИ КУПАТ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ, А МОЖЕТ, НАВАРИСТОГО СУПА  
КЮФТА-БОЗБАШ? НО НЕТ ВРЕМЕНИ ЗАГЛЯНУТЬ В РЕСТОРАН?  
НЕТ ПРОБЛЕМ, МЫ ГОТОВЫ РАДОВАТЬ ВАС ВКУСНОЙ И ГОРЯ-  
ЧЕЙ ЕДОЙ ВСЕГДА! В ЛЮБОЙ МОМЕНТ НАБИРАЙТЕ 906-83-36,  
И ВАШИ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА БУДУТ ДОСТАВЛЕНЫ ВМИГ!

**ДОСТАВКА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ**

**С 11:00 ДО 23:00**

В РАДИУСЕ 5 КИЛОМЕТРОВ ОТ РЕСТОРАНА БЕСПЛАТНО

  
**GDS**

**ginzadelivery.ru**

**+7 (812) 640-33-73**

**ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT**

**+7 (812) 640-16-16**

