

SUN
DAY
GINZA

• MEHIO •
MENU / 菜单

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

SPECIAL OFFER特色

КОФЕ ПО-СУХУМСКИ

ORIENTAL COFFEE

东方式咖啡

150 ₺

🍴 90



МАЦОНИ

MATZOON | 亚美尼亚酸奶

150 ₺

🍴 130



АЙРАН

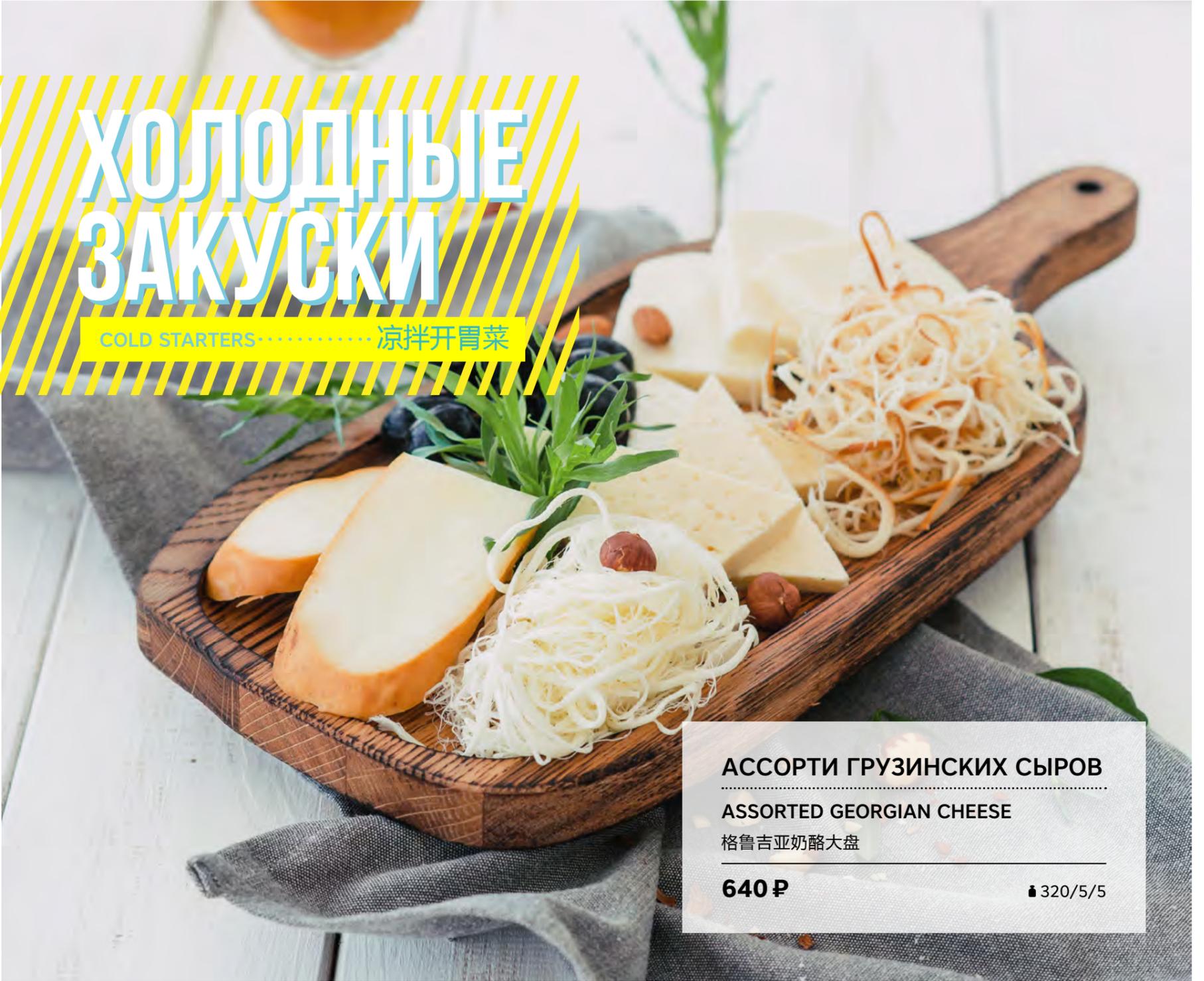
AYRAN | “爱兰” 高加索原味酸奶

150 ₺

🍴 200

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS 凉拌开胃菜



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

ASSORTED GEORGIAN CHEESE

格鲁吉亚奶酪大盘

640 Р

🍴 320/5/5



РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТВОРОГОМ НАДУГИ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

EGGPLANT ROLLS WITH SPINACH SAUCE | 茄子卷配菠菜酱

350 Р

🍴 170



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS | 格鲁吉亚茄子卷

540 Р

🍴 180/5



СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

BARRELS OF PICKLES | 大桶泡菜

420 ₺

🍴 385



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ С ЛАВАШОМ

EGGPLANT SPREAD HOME-STYLE SERVED WITH LAVASH 家常茄子酱

580 ₺

🍴 170/60



САЦИВИ

SATSIVI | 萨茨维

430 ₺

🍴 230



АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Бастурма, отварной говяжий язык, куриный рулет, буженина, ростбиф. Подается со сливочным хреном

ASSORTED MEAT STARTERS

Pastrami, boiled beef tongue, chicken roll, baked ham, roast beef. Served with creamy horseradish

肉大盘

白肉, 牛肉干, 烤牛肉, 鸡肉卷, 煮牛口条

1890 Р

🍴 100/100/100/80/100/50/10

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Chicken roll | 鸡肉卷

🍴 100 **260 Р**

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Boiled beef tongue | 煮牛口条

🍴 100/30 **390 Р**

БУЖЕНИНА

Cold boiled pork | 白肉

🍴 130 **440 Р**

РОСТБИФ

Roast beef | 烤牛肉

🍴 100 **540 Р**

БАСТУРМА

Pastrami | 牛肉干

🍴 100 **550 Р**



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

ASSORTED ITALIAN CHEESE | 意大利芝士选择

850 Р

🍴 135/30/25/15



ХЕ ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON HOE | 韩式三文鱼沙拉

660 ₺

100/25/28/1



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

BURRATA WITH TOMATOES | 芝士的西红柿

710 ₺

150/150



АНТИПАСТИ

ANTIPASTI | 开胃菜

560 ₺

80/40/20/20



УСТРИЦЫ (1 ШТ.)

OYSTERS (1 PC) | 牡蛎

480 Р

1 шт.



СЕВИЧЕ ИЗ СВЕЖЕЙ ГОВЯДИНЫ

FRESH BEEF CEVICHE | 酸橘汁鲜牛肉

580 Р

110/30/15



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

VITELLO TONNATO | 意大利鱼香小牛肉

760 Р

210



КАРПАЧО ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ

FARM BEEF CARPACCIO | 农庄牛肉薄片

760 Р

🍴 100/30/30



ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ

FARM BEEF TARTARE | 农庄牛肉塔塔

650 Р

🍴 150/15/5/2



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С РЖАНЫМИ ТОСТАМИ

SALMON TARTARE WITH RYE TOASTS | 三文鱼塔塔 配黑麦干炸面包片

790 Р

🍴 130/85/1



КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ИЗ МАНГО И ПОПКОРНОМ ИЗ РИСА

SALMON CARPACCIO WITH MANGO SAUCE AND RICE POP-CORN | 三文鱼薄片配芒果酱和爆米花

810 Р

🍴 200



БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

BALTIC HERRING WITH YOUNG POTATOES
波罗的海鲱鱼 配新土豆

350 Р

🍴 100/120/20/5/1

САЛАТЫ

SALADS..... 沙拉



КВЕЛИ С ТОМАТАМИ

.....
KVELI WITH TOMATOES

苏尔古尼起司番茄沙拉

450 P

🍴 210



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH NUTS

格鲁吉亚式坚果蔬菜沙拉

390 Р

🍴 270



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN SPICED VEGETABLE SALAD

格鲁吉亚式调料蔬菜沙拉

320 Р

🍴 245



САЛАТ С КАВКАЗСКИМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH CAUCASIAN HERBS AND POACHED EGG

高加索香草水煮嫩蛋沙拉

340 Р

🍴 160



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

VEGETABLE SALAD WITH BEEF

牛肉蔬菜沙拉

420 Р

🍴 190



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND GREENS | 季节蔬菜和青菜

520 ₺

🍴 290



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA
蔬菜沙拉配烤菜椒和羊奶干酪

510 ₺

🍴 320



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS | 脆茄子沙拉

560 ₺

🍴 260



САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ

TOMATO AND MATZOON SALAD | 番茄酸奶沙拉

350 ₺

🍴 290



САЛАТ С РОСТБИФОМ

ROAST BEEF SALAD | 烤牛肉沙拉

690 ₺

🍴 220/20



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS | 虾凯撒沙拉

750 ₺

🍴 180/40



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE | 鸡肉，熏苏尔古尼温沙拉

560 ₺

🍴 245



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ БЕДРОМ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN
鸡腿凯撒沙拉

650 ₺

🍴 180/40



САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

VEGETABLE SALAD WITH GREEN ONIONS AND POACHED EGG | 生葱卧蛋蔬菜沙拉

390 Р

🍴 300



САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И КРАБОМ

VEGETABLE SALAD WITH GREEN ONIONS, POACHED EGG AND CRAB | 生葱卧蛋蟹肉沙拉

1100 Р

🍴 300



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И КЛУБНИКОЙ

RUCCOLA WITH SHRIMPS AND STRAWBERRY
茄子卷配菠菜酱

780 Р

🍴 240



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED SALMON | 熏三文鱼沙拉

760 Р

🍴 240



САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, МАНГО И КОЗЬИМ СЫРОМ

BEETROOT SALAD WITH MANGO AND GOAT CHEESE

甜菜沙拉配芒果和山羊奶酪

460 ₺

🍴 260



ОЛИВЬЕ С ДОМАШНЕЙ ИНДЕЙКОЙ

RUSSIAN SALAD WITH DOMESTIC TURKEY | 家常土鸡俄式沙拉

340 ₺

🍴 235



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

DRESSED HERRING | 皮衣鲱鱼

290 ₺

🍴 270



КАЙСО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

KAISO WITH KING CRAB | 红王蟹海藻沙拉

890 ₺

🍴 220



КАЙСО С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

KAISO WITH NUT SAUCE | 坚果汁海藻沙拉

350 ₺

🍴 170

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS ·····热开胃菜



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

KHACHAPURI FROM AUNT ALISO

爱丽丝阿姨的起司面包

650 ₺

🍴 750



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KHACHAPURI | 每格列起司面包

460 ₺

🍴 490



ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

CHEBUREK WITH VEAL / WITH MUTTON | 小牛肉 / 羊肉大馅饼

210 / 240 ₺

🍴 180/180



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN KHACHAPURI | 阿扎利起司面包

490 ₺

🍴 430



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN KHACHAPURI | 伊梅列季州起司面包

420 ₺

🍴 450



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON | 葡萄叶牛肉卷

520 Р

🍴 170/30



АДЖАПСАНДАЛ

ADJAPSANDAL | 格鲁吉亚炖茄子

740 Р

🍴 250



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KNARKALIA LOBIO | 格鲁吉亚菜豆菜

350 Р

🍴 290



ХИНГАЛШ С ТЫКВОЙ / ЧЕПАЛГАШ С ТВОРОГОМ

KNINGALSH WITH PUMPKIN /
SHEPALGASH WITH COTTAGE CHEESE
车臣南瓜饼 / 车臣凝乳薄饼

380 / 390 Р

🍴 220 / 🍴 240

КУТАБЫ • QUTABS • 库塔比



С БАРАНИНОЙ

Подается с мацони
Served with matzoon
羊肉馅

290 ₺

С СЫРОМ

Подается с мацони
Served with matzoon
芝士馅

260 ₺

С ЗЕЛЕНЬЮ

Подается с мацони
Served with matzoon
蔬菜鲜

330 ₺



ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

SHAWARMA WITH CHICKEN LEG QUARTER
AND FRENCH FRIES | 烤鸡腿肉卷 配薯条

440 ₺

300



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

BAKED BRIE WITH BERRY SAUCE | 烤布里奶酪配浆果酱

740 ₺

120/30/15

СУПЫ

SOUPS 汤



КЮФТА-БОЗБАШ

KYUFTA-BOZBASH | 阿塞拜疆豌豆肉丸子汤

690 ₺

500



ДЮШБАРА (ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ)

DYUSHBARA | 阿塞拜疆饺子汤

320 Р

🍴 350/20



ХАРЧО С БАРАНИНОЙ

KNARCHO WITH MUTTON | 格鲁吉亚传统米饭牛肉辣汤

450 Р

🍴 350



ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ

KNASHLAMA WITH VEAL | 亚美尼亚小牛肉，蔬菜炖菜

670 Р

🍴 200/200



ТЫКВЕННЫЙ СУП С ВЕШЕНКАМИ

PUMPKIN SOUP WITH OYSTER MUSHROOMS | 平菇南瓜汤

310 ₺

🍴 330/10



КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЮ

CHICKEN SOUP WITH VERMICELLI | 鸡肉面汤

260 ₺

🍴 350/15



МИСО СУП / МИСО СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

MISO SOUP / MISO SOUP WITH SEAFOOD | 味噌汤

190 / 520 ₺

🍴 320



УХА РЫБАЦКАЯ

FISHERMAN'S SOUP | 渔民鱼汤

450 ₺

🍴 350



ДОМАШНИЙ БОРЩ С САЛОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

HOMEMADE BORSCHT WITH LARD AND GREEN ONIONS

家常罗宋汤配生葱和沙拉

380 ₺

🍴 350/40



ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ

TOM YUM WITH SHRIMPS / CHICKEN | 虾仁 / 鸡肉冬阴汤

550 / 420 ₺

🍴 430

ПИЦЦА

PIZZA 披萨

С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ
И РУККОЛОЙ

WITH SMOKED CHICKEN
AND ARUGULA | 熏鸡雏芝麻菜披萨

580 ₽

470



ФОКАЧЧА

FOCACCIA | 佛卡夏

250 ₽

200



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Кукурузный хлеб, деревенский багет, гриссини,
пражский хлеб, крем-чиз

BREAD BASKET | 阿塞拜疆饺子汤

Corn bread, country baguette, grissini, Prague bread,
cream cheese

180 ₽

120



ПЕППЕРОНИ

PEPPERONI | 香肠披萨

480 Р

🍴 450



МАРГАРИТА

MARGHERITA | 马家李达披萨

350 Р

🍴 380



ЧЕТЫРЕ СЫРА

QUATTRO FORMAGGI | 四喜披萨

530 Р

🍴 400

ПАСТА

PASTA.....意大利面

ПЕННЕ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

PENNE WITH SMOKED SALMON
熏三文鱼直通粉

720 ₺

🍴 300



ПАСТА КАРБОНАРА С ЦЫПЛЕНКОМ

PASTA CARBONARA WITH CHICKEN | 鸡雏培根蛋意粉

620 ₺

🍴 380



ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША WOK С ГОВЯДИНОЙ

WHEAT NOODLES STIR-FRIED | 锅炒小麦粉 配牛肉

680 Р

🍴 340/5



СПАГЕТТИ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ

SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

圣女果罗勒意粉

450 Р

🍴 380



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ КАРРИ

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS AND CURRY SAUCE

虾咖喱酱意大利干面条

760 Р

🍴 355



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

TAGLIATELLE WITH CHICKEN HEARTS

鸡心脏意大利干面条

540 Р

🍴 370

ГОРЯЧЕЕ

MAIN COURSE 热菜

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

TSITSILA GALI STYLE

格鲁吉亚炖鸡肉加李与大蒜酱

740 ₺

1 ШТ/100/30/30



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI | 焗鸡肉加大蒜奶油汁

790 ₺

1 ШТ/190



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

CHICKEN CUTLETS WITH MASHED POTATOES | 鸡肉饼配土豆泥

650 ₺

160/40/140/3/1



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

OJAKHURI WITH PORK | 煎猪肉配土豆

620 Р

🍴 450



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB CHANAKHI | 小锅炖蔬菜羊肉

620 Р

🍴 450



ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI | 格鲁吉亚式辣番茄炖肉

720 Р

🍴 370/2



ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

LAMB AND LENTILS | 羊羔肉配兵豆

560 Р

🍴 400/40



ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ ИЛИ ТЕЛЯТИНОЙ

KHINKALI WITH MUTTON OR VEAL

羊肉 / 小牛肉辛加利

95 Р

100



ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ

SIBERIAN PELMENI WITH HOMEMADE SOUR CREAM

西伯利亚水饺 配家常酸奶

420 Р

360



ГОЛУБЦЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И ДОМАШНИМ ЛЕЧО

STUFFED CABBAGE LEAVES WITH VEAL

AND HOMEMADE LECZO | 牛犊肉白菜卷配炖菜椒番茄沙拉

730 Р

350



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ

MUTTON PILAF WITH VEGETABLES | 蔬菜羊肉饭

540 Р

350/40/40/15



КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ

CUTLETS OF CABBAGE | 白菜饼

390 ₺

🍴 300



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES | 鱼肉饼配土豆泥

520 ₺

🍴 140/150



МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ

CUTLETS OF CARROT | 胡萝卜饼

320 ₺

🍴 190/40



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

CHICKEN CUTLETS WITH MASHED POTATOES | 鸡肉饼配土豆泥

490 ₺

🍴 130/150



ПЛАТО НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

Гребешок, краб, креветка, осьминог, кальмар, мидии, приготовленные на гриле или на пару

GRILLED PLATTER / STEAMED PLATTER | 叉烧大盘 / 清蒸大盘

Grilled or steamed scallop, crab, shrimp, octopus, squid, mussels

4200 ₺

🍴 750/75/50



ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

BAKED KING CRAB PHALANGES | 红王蟹烤脚

2700 / 7800 ₺

🍴 2/6 ШТ.



СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

SALMON BAKED IN FOIL | 锡纸烤大西洋鲑a

960 ₺

🍴 150/65/40



ЦЫПЛЕНОК КАРРИ С ОВОЩАМИ

CHICKEN CURRY WITH VEGETABLES | 咖喱酱雏鸡配蔬菜

750 ₺

🍴 340



СТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

STROGANOFF WITH MASHED POTATOES | 土豆泥牛肉丝

760 ₺

🍴 160/200



ДОРАДО В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ С ОВОЩАМИ WOK

DORADO IN BANANA LEAF WITH STIR-FRIED VEGETABLES
香蕉叶包鲷鳅 配锅炒蔬菜

990 ₺

🍴 580



БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

MARBLED BEEF STEAK WITH EGG AND FRIED POTATOES
大理石牛柳配煎蛋和炸薯条

890 ₺

🍴 160/100/40

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

GRILLED DISHES 烧烤菜

СТЕЙК РИБАЙ
С СОУСОМ НЬЮ-ЙОРК

RIBEYE STEAK WITH NEW
YORK SAUCE

肉眼牛扒 配纽约汁

2650 ₺

🍴 300/40



ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

MARbled BEEF FILLET MIGNON | 大理石牛肉扒

1900 ₺

🍴 160/40



КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ

GRILLED RACK OF BOBBY VEAL | 炭烧乳牛排

1450 ₺

🍴 200/40



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ЛИМОНОМ И СОУСОМ ТАРТАР

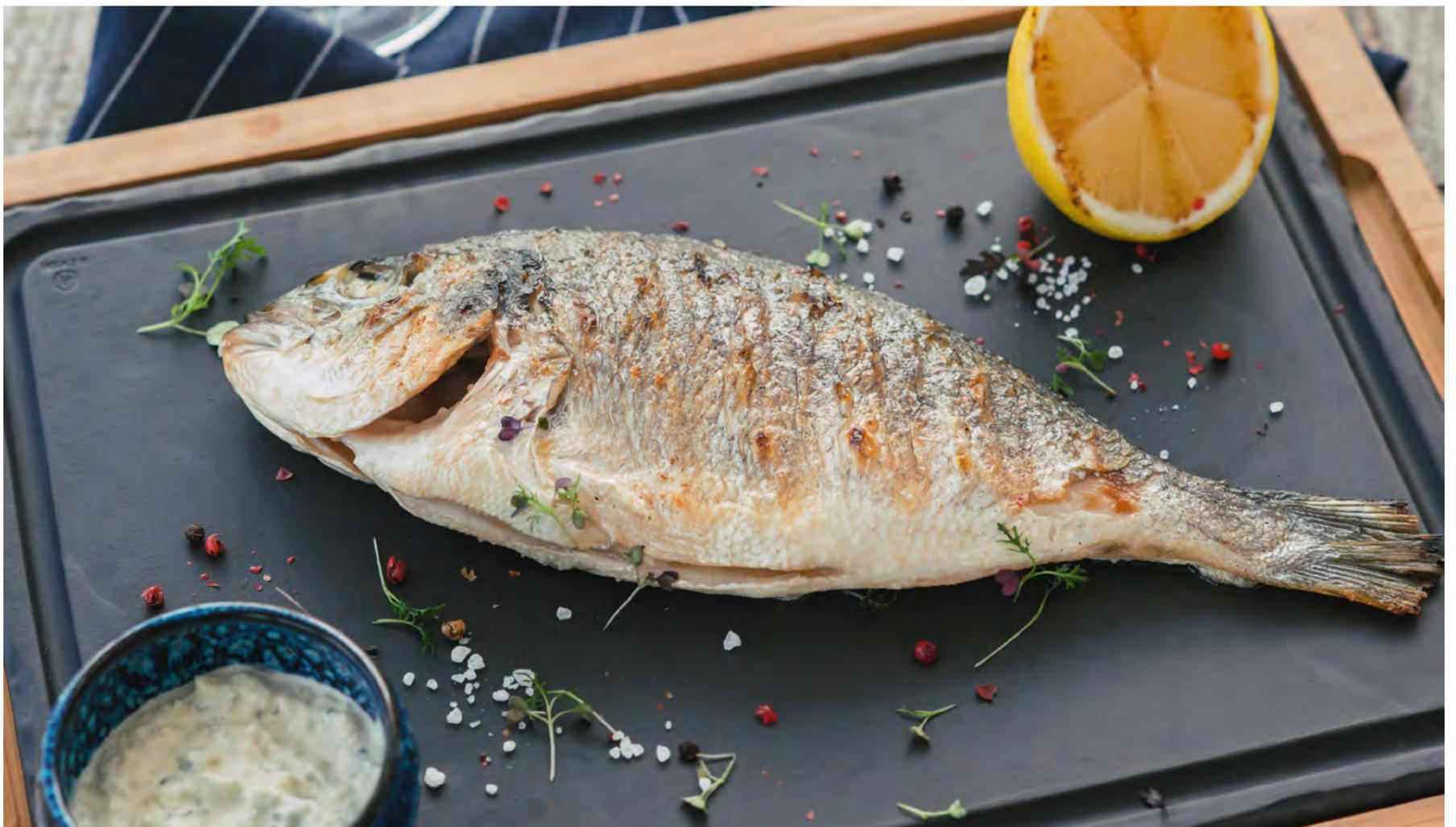
SALMON STEAK | 三文鱼扒

1100 ₺

🍴 150/40

СОУСЫ 50 г. SAUCES · 酱料

1. НАРШАРАБ 100 ₺
NARSHARAB · 石榴汁酱
2. САЦЕБЕЛИ 100 ₺
SATSEBELI · 坚果水果酱
3. ТКЕМАЛИ 100 ₺
TKEMALI · 特克马力
4. ТАРТАР 100 ₺
TARTARE · 塔塔酱
5. АДЖИКА 150 ₺
ADJIKА · 香辣酱
6. МАЦОНИ 100 ₺
FERMENTED MILK · 酸奶



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СИБАС / ДОРАДО

MEDITERRANEAN SEA BASS / DORADO | 地中海鲈鱼 / 鲷鱼

980 ₺

🍴 200/50/40

БЛЮДА НА УГЛЯХ

CHARCOAL DISHES 炭烧菜

Подаются с овощным салатом и соусом сатсели
Served with vegetable salad and satsebeli sauce



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ
ЯГНЕНКА

LAMB LOIN SHASHLYK
烤羊羔胸肉串

910 ₺

🍴 280/30/50/15/10



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

LAMB FILLET SHISH-KEBAB | 烧烤小样嫩肉

850 Р

🍴 160/100/40

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

PORK NECK SHISH-KEBAB | 烧烤猪颈肉

540 Р

🍴 170/100/40

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

TURKEY SHISH-KEBAB | 烧烤猪颈肉

650 Р

🍴 170/100/40

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

CHICKEN BREAST SHISH-KEBAB | 烧烤鸡胸

550 Р

🍴 170/100/40

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

CHICKEN LEG QUARTER SHISH-KEBAB | 烧烤鸡腿

580 Р

🍴 180/100/40

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN LULAH-KEBAB | 鸡肉串

560 Р

🍴 250/100/40

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

MUTTON LULAH-KEBAB | 羊肉串

690 Р

🍴 250/100/40

ГАРНИРЫ

Garnishes & Bread · 配料和面包

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ/
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

FRIED POTATOES WITH SEASONAL
MUSHROOMS / FRIED POTATOES

季节蘑菇煎土豆 / 煎土豆



280 Р / 180 Р

🍴 280 / 🍴 150



КИНОА С ОВОЩАМИ



QUINOA WITH VEGETABLES | 蔬菜藜麦

240 Р

🍴 220



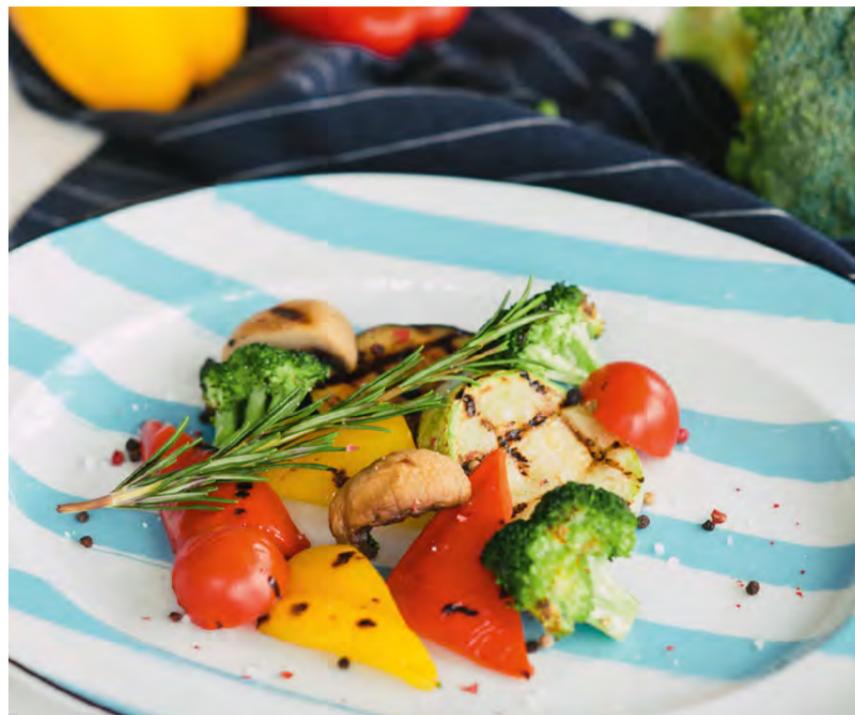
КУКУРУЗА (ОТВАРНАЯ / НА ГРИЛЕ)



CORN (BOILED AND GRILLED) | 玉米 (煮或烧烤)

220 ₺

🍴 225



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ



GRILLED VEGETABLES | 叉烧蔬菜

360 ₺

🍴 150



ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ



FRIED BROCCOLI WITH PARMESAN | 煎西兰花配帕玛森奶酪

380 ₺

🍴 160



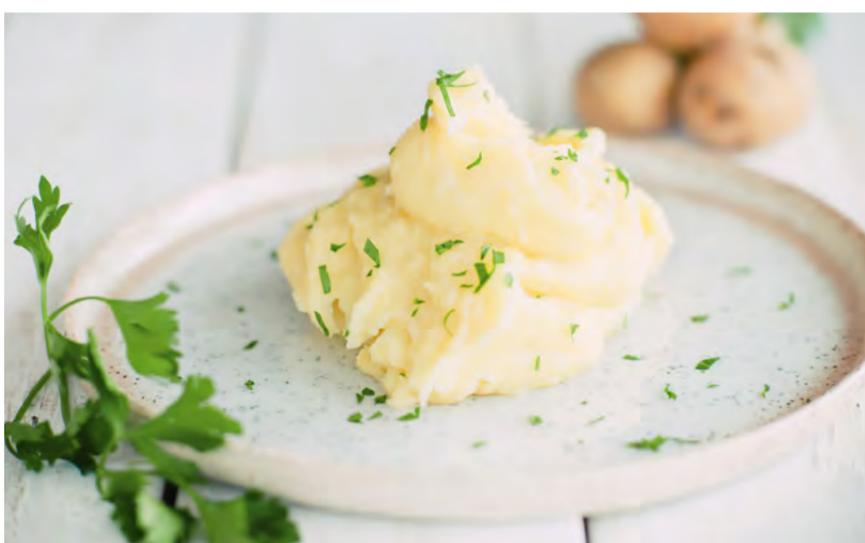
ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ



BUCKWHEAT WITH THYME | 荞麦配百里香

150 ₺

🍴 180



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ



MASHED POTATOES | 土豆泥

180 ₺

🍴 220



ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ



STEWED SPINACH WITH CANNELLINI BEANS | 炖菠菜配白菜豆

340 ₺

🍴 150

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

JAPANESE CUISINE 日本料理

АССОРТИ САШИМИ
краб, угорь, лосось,
тунец, креветка

ASSORTED SASHIMI
crab, eel, salmon, tuna, shrimp

刺身盘
蟹, 鳗鱼, 三文鱼, 吞拿鱼, 虾

2350 ₺ 🍴 200/120/60/120

САШИМИ • SASHIMI • 刺身

1. ЛОСОСЬ
SALMON • 三文鱼

480 ₺
🍴 50

2. ТУНЕЦ
TUNA • 吞拿鱼

650 ₺
🍴 50

3. ГРЕБЕШОК
SCALLOP • 贝

590 ₺
🍴 50

4. КРЕВЕТКА
SHRIMP • 虾

520 ₺
🍴 50

5. УГОРЬ
EEL • 鳗鱼

670 ₺
🍴 50

6. КРАБ
CRAB • 蟹

910 ₺
🍴 50



СУШИ • SUSHI • 寿司

1. ЧУКА 110 ₺	5. ГРЕБЕШОК 190 ₺
CHUKA • 海草 40	SCALLOP • 贝 40
2. ЛОСОСЬ 160 ₺	6. УГОРЬ 240 ₺
SALMON • 三文鱼 40	EEL • 鳗鱼 40
3. КРЕВЕТКА 160 ₺	7. КРАБ 340 ₺
SHRIMP • 虾 40	CRAB • 蟹 40
4. ТУНЕЦ 190 ₺	
TUNA • 吞拿鱼 40	



ОСТРЫЕ СУШИ SPICY • 辣味寿司

1. КАЛЬМАР 140 ₺	5. КРЕВЕТКА 180 ₺
SQUID • 犹豫 40	SHRIMP • 虾 40
2. ЛОСОСЬ 160 ₺	6. УГОРЬ 240 ₺
SALMON • 三文鱼 40	EEL • 鳗鱼 40
3. ТУНЕЦ 220 ₺	7. КРАБ 360 ₺
TUNA • 吞拿鱼 40	CRAB • 蟹 40
4. ГРЕБЕШОК 230 ₺	
SCALLOP • 贝 40	



ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ BAKED • 烤寿司

1. КАЛЬМАР 140 ₺	5. КРЕВЕТКА 190 ₺
SQUID • 犹豫 45	SHRIMP • 虾 45
2. ЛОСОСЬ 170 ₺	6. УГОРЬ 240 ₺
SALMON • 三文鱼 45	EEL • 鳗鱼 45
3. ТУНЕЦ 220 ₺	7. КРАБ 360 ₺
TUNA • 吞拿鱼 45	CRAB • 蟹 45
4. ГРЕБЕШОК 220 ₺	
SCALLOP • 贝 45	



ФРЕШ-РОЛЛ С УГРЕМ / С ЛОСОСЕМ

FRESH ROLL WITH EEL / FRESH ROLL WITH SALMON

鳗鱼生鲜卷 / 三文鱼声线卷

980 / 890 ₺

4 ШТ.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

PHILADELPHIA ROLL | 费城卷

590 ₺

8 ШТ.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ROYAL

PHILADELPHIA ROYAL | 费城卷

1380 ₺

8 ШТ.



КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ / С ЛОСОСЕМ

CALIFORNIA WITH CRAB / WITH SALMON

蟹肉加州卷 / 三文鱼加州卷

1380 ₺ / 750 ₺

8 ШТ.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ

PHILADELPHIA ROLL WITH EEL | 鳗鱼费城卷

1250 ₺

8 ШТ.



РОЛЛЫ • ROLLS

1. С ОГУРЦОМ
SHRIMP • 虾

210 ₺

3. С ЛОСОСЕМ
SHRIMP • 虾

340 ₺

2. С АВОКАДО
SHRIMP • 虾

360 ₺

4. С ТУНЦОМ
SHRIMP • 虾

450 ₺



ОСТРЫЙ РОЛЛ С ТУНЦОМ /
УГРЕМ / ЛОСОСЕМ

SPICY ROLL WITH TUNA / EEL / SALMON
吞拿鱼 / 鰻鱼 / 三文鱼辣味卷

670 / 790 / 480 ₺

6 ШТ.



ЧУКА РОЛЛ

CHUKA ROLL | 海藻沙拉

360 ₺

6 ШТ.



**ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ /
С ЛОСОСЕМ И УГРЕМ**

BAKED ROLL WITH CRAB / WITH SALMON AND EEL
螃蟹烤卷 / 三文鱼鳗鱼烤卷

1390 ₺ / 850 ₺

■ 6 ШТ.



ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ SUNDAY

CHEF'S SUNDAY ROLL | 特色星期天卷

980 ₺

■ 8 ШТ.



**РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА,
ОСТРЫМ КРАБОМ И МАНГО**

ROLL WITH TEMPURA SHRIMP, SPICY CRAB AND MANGO
天妇罗虾、辣螃蟹、芒果卷

980 ₺

■ 8 ШТ.



РОЛЛ С УГРЕМ И ОСТРЫМ ТУНЦОМ

ROLL WITH EEL AND SPICY TUNA | 鳗鱼、辣金枪鱼卷

1300 ₺

■ 8 ШТ.



РОЛЛ С ОСТРЫМ КРАБОМ, МАНГО И ЛОСОСЕМ

ROLL WITH SPICY CRAB, MANGO AND SALMON

辣螃蟹、芒果、三文鱼卷

1200 ₺

8 ШТ.



ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

HOT ROLL WITH SMOKED SALMON AND RED CAVIAR

熏三文鱼红鱼子酱暖卷

1100 ₺

6 ШТ.



РОЛЛ С УГРЕМ В КУНЖУТЕ

EEL ROLL IN SESAME | 鳗鱼芝麻卷

670 ₺

8 ШТ.



ОСТРЫЙ РОЛЛ С РУБЛЕННЫМ ТУНЦОМ ТАТАКИ

SPICY ROLL WITH CHOPPED TUNA TATAKI | 拍松金枪鱼卷

920 ₺

6 ШТ.

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS 甜品



БЕЗЕ МАНГО-МАРАКУЙЯ

MANGO AND PASSION FRUIT MERINGUE

芒果百香果蛋白酥

420 ₺

170



КЕКС ФОНДО С ШОКОЛАДОМ И ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО

FONDO CUPCAKE WITH CHOCOLATE
AND A SCOOP OF VANILLA ICE-CREAM

风多蛋糕 配巧克力块和香草雪糕一球

410 Р

🍴 120/50/20



ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ

CHOCOLATE AND CHERRY CAKE | 樱桃巧克力蛋糕

320 Р

🍴 210



ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

PANNA COTTA WITH RASPBERRY SAUCE

树莓汁蛋白点心

340 Р

🍴 135/30



ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE | 芝士蛋糕

390 Р

🍴 170



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

PISTACHIO ROLL CAKE | 开心果卷

340 Р

🍴 125/5/3



ЭКЛЕР

ÉCLAIR | 艾克力泡芙

320 Р

🍴 180/7/2



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ

CHOCOLATE AND BANANA CAKE | 巧克力香蕉蛋糕

290 Р

🍴 160



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

COUNT RUINS CAKE | 伯爵宫廷遗址蛋糕

420 Р

🍴 120/3/10



МЕДОВИК С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

HONEY CAKE | 蜂蜜蛋糕

360 ₺

🍴 130



МУСС ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ РЯЖЕНКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ВИШНИ И ТОПЛЕННЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

FARM BAKED YOGURT MOUSSE WITH CHERRY
JAM AND BAKED MILK COOKIES

农庄熟酸乳慕斯 配樱桃酱和炼乳饼干

260 ₺

🍴 120/20/30



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

DUMPLINGS WITH CHERRY | 樱桃馅水煮饺

320 ₺

🍴 150/40



НАПОЛЕОН

NAPOLEON | 拿破仑蛋糕

360 ₺

🍴 200



МИЛЬФЕЙ

MILLE-FEUILLE | 法式拿破仑酥

610 ₺

🍴 160



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE | 胡萝卜蛋糕

290 ₺

🍴 160



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS | 季节水果

1450 ₺

🍴 1000



КОНФЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

фундучная, малиновая, фисташковая, вишневая

SWEETS IN ASSORTMENT | 糖选择 榛子, 树莓, 开心果, 樱桃
hazelnut, raspberry, pistachio, cherry

130 ₺

🍴 1 ШТ.



МОРОЖЕНОЕ

ванильное / шоколадное

ICE-CREAM

vanilla / chocolate

雪糕 香草 / 巧克力

90 ₺

🍴 1 шарик

СОРБЕТ

малина / манго / лимон

SORBET

raspberry / mango / lemon

雪葩 树莓 / 芒果 / 柠檬

110 ₺

🍴 1 шарик



ПЕЧЕНЬЕ COOKIES · 饼干

150 ₺

1. С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ И МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

WITH PEANUT BUTTER AND MILK CHOCOLATE

花生酱奶油巧克力饼干

2. ОВСЯНОЕ С ИЗЮМОМ

OATMEAL WITH RAISINS | 葡萄干燕麦饼干

3. ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД

DOUBLE CHOCOLATE | 双倍巧克力饼干

ВАРЕНЬЕ JAM · 水果奖 50 гр. 150 ₺

1. КЛУБНИЧНОЕ

STRAWBERRY | 草莓

3. ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

WILD BERRIES | 森林莓

2. МАЛИНОВОЕ

RASPBERRY | 树莓

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
АЙРАН	15	54	19	65	200
МАЦОНИ	7,5	15	11,75	212	130
КОФЕ ПО-СУХУМСКИ	10	10	12,5	199	90
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
АНТИПАСТИ	8	22	48	250	80/40/20/20
АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	60,36	75,59	4,13	938,2	320/5/5
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА	16,7	101,64	12,84	1032,89	170
СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ (КАПУСТА ПО-ДОМАШНЕМУ, ТОМАТЫ БУРЫЕ, ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЧЕРЕШША, ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ, ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ)	8,8	5,7	24,7	178,9	385
КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ИЗ МАНГО И ПОПКОРНОМ ИЗ РИСА	18	28,3	25	405	200
ВИТЕЛЛО ТОННАТО	31	21	18	305,78	210
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	58	60	12	330	150/150
АССОРТИ ИЗ СЫРОВ	65	66	9	888	135/30/
КАРПАЧО ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ	25	23	10	307	100/30/30
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	34	22	62	578	130/85/1
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	25	14	25	200	150/15/8/2
СЕВИЧЕ ИЗ СВЕЖЕЙ ГОВЯДИНЫ	25	13	21	430	110/30/15
ХЕ ИЗ ЛОСОСЯ	23	11	12	234	100/25/28/1
БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ	2	24	19	374	100/120/
САЦИВИ С КУРИЦЕЙ	14,67	14,73	3,06	208,37	230
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	71	7	17	1193	180/5
АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК	50	30	14	1352	100/100/100/80/
РОСТБИФ	19	15	17	275	100/50/10
БУЖЕНИНА	27	14	120	328	130
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	19	15	19	482	100
БАСТУРМА	19	15	17	133	100
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ	1	13,1	4,6	139,6	170/50
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	23	13	21	67	100/30
УСТРИЦЫ	42	2	21	153	1шт/50/20/10
САЛАТЫ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
САЛАТ С РОСТБИФОМ	20	12	38	152	220/20
САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ	11,9	13,02	10	207,3	290
КВЕЛИ С ТОМАТАМИ	17,6	40	4,8	450	210
САЛАТ С КАВКАЗСКИМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	8,46	32,88	5,28	350,7	160
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ	17,8	32,54	7,12	392,24	190
СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С МАНГО И КОЗЬИМ СЫРОМ	9,03	46,32	44,23	629,88	260
РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И КЛУБНИКОЙ	20,54	46,32	44,23	629,8	240
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ	11,92	22,38	12,56	299,37	320
КАЙСО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	112	46	19	865	220
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	15	28	17	448	180/40
ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ	15	26	9	427	180/40
ОЛИВЬЕ С ДОМАШНЕЙ ИНДЕЙКОЙ	16	35	23	474	235
КАЙСО С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	22	21	4	438	170
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ЯЙЦОМ ПАШОТ	21	26	42	325	300
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КРАБОМ	48	29	41	415	300
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧеныМ СУЛУГУНИ	10	13	37	682	245
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	48	9	37	62	270
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	3	10	23	200	245
САЛАТ С КОПЧеныМ ЛОСОСЕМ	14	10	10	369	240
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	9	13	20	413	270
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	7	3	26	154	260
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	3	1	63	218	290
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	18	35	28	495	130/40
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	29	11	4	294	100/40
КУТАБЫ С СЫРОМ	29	11	4	294	160/40
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	12	12	58	382	185/50
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	24	29	44	535	300
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	18,0	21,0	120,0	598,0	450
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	74	68	117	1380	430
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	28,0	22,0	136,0	720,0	750
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	23	51	21	566	170/30
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	10	21	27	944	290
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	18	75	8	919	180
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	18	69	8	957	180
АДЖАПСАНДАЛ	5	15	9	641	250
ХИНГАЛШ С ТЫКВОЙ	8	35	68	596	220
ЧЕПАЛГАШ С ТВОРОГОМ	21	38	65	602	240
ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	78	41	118	984	120/30/15
СУПЫ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ДЮШБАРА		49,76	320	543,09	350/20
МИСО СУП	4	1	3	36	320
КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ	31	36	23	546	350/15
ТЫКВЕННЫЙ СУП С ВЕШЕНКАМИ	31	36	23	546	330/10
РЫБАЦКАЯ УХА	27	9	23	281	350
БОРЩ	3	35	20	514	350/40
МИСО СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ	35	2	8	99	320
ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ	13	57	72	936	430
ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ	32	51	62	865	430
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	12	8	21	320	350
КЮФТА-БОЗБАШ	49	18	15	1072	500
ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ	20	13	15	450	200/200
САШИМИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ЛОСОСЬ	10	4	1	84	50/20/10/20
ТУНЕЦ	11	1	3	64	50/20/10/20
ГРЕБЕШОК	8	1	2	42	50/20/10/20
КРЕВЕТКИ	7	1	2	38	50/20/10/20
УГОРЬ	11	9	14	175	50/20/10/20
КРАБ	9	1	2	51	50/20/10/20
СУШИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ЧУКА	1	6	13	45	35/5/7/10
ЛОСОСЬ	10	4	10	84	35/5/7/12
ТУНЕЦ	11	1	13	64	35/5/7/14
ГРЕБЕШОК	8	1	13	42	35/5/7/15
КРЕВЕТКИ	7	1	12	38	35/5/7/13
УГОРЬ	11	9	14	175	35/5/7/16
КРАБ	9	2	12	75	35/5/7/17
ОСТРЫЕ СУШИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
КАЛЬМАР	4	8	11	133	40/5/7/10
ЛОСОСЬ	15	8	12	133	40/5/7/11
ТУНЕЦ	14	1	45	251	40/5/7/13
ГРЕБЕШОК	24	9	36	234	40/5/7/14
КРЕВЕТКИ	5	7	11	125	40/5/7/12
УГОРЬ	4	9	13	142	40/5/7/15
КРАБ	8	8	12	220	40/5/7/16
ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
КАЛЬМАР	4	8	11	133	40/5/7/10
ЛОСОСЬ	15	8	10	133	40/5/7/11
ТУНЕЦ	14	10	45	251	40/5/7/13
ГРЕБЕШОК	24	9	36	234	40/5/7/14
КРЕВЕТКИ	16	7	11	125	40/5/7/12
УГОРЬ	14	9	13	142	40/5/7/15
КРАБ	8	8	12	220	40/5/7/16
РОЛЛЫ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ФРЕШ-РОЛЛ С УГРЕМ	18	4	95	811	250/10/20/30
ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ	5	6	10	115	240/10/20/30
ФРЕШ-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	24	19	64	510	200/10/20/30
ОСТРЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	5	8	15	131	170/10/20/30
ОСТРЫЙ РОЛЛ С ТУНЦОМ	5	7	11	125	170/10/20/30
ОСТРЫЙ РОЛЛ С УГРЕМ	5	9	14	157	200/10/20/30

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

РОЛЛЫ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ФИЛАДЕЛЬФИЯ ROYAL	23	12	65	520	250/10/20/30
ФИЛАДЕЛЬФИЯ	24	29	67	624	270/10/250/30
КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ	27	17	65	515	210/10/20/30
КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ	17	13	65	441	210/10/20/30
РОЛЛ С ОГУРЦОМ	6	3	45	237	100/10/20/31
РОЛЛ С АВОКАДО	6	3	45	234	100/10/20/30
РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	13	4	44	267	110/10/20/30
РОЛЛ С ТУНЦОМ	14	1	45	251	110/10/20/32
ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ SUNDAY	24	29	65	623	265/10/20/30
РОЛЛ С УГРЕМ В КУНЖУТЕ	24	15	93	604	240/10/20/30
ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И УГРЕМ	23,25	12,1	65	520,14	200/10/20/30
РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА, СПАЙСИ КРАБОМ И МАНГО	24,2	29,65	67,6	624	210/10/20/30
РОЛЛ С УГРЕМ И ОСТРЫМ ТУНЦОМ	27,25	21,18	77	606,12	220/10/250/30
РОЛЛ С ОСТРЫМ КРАБОМ, МАНГО И ЛОСОСЕМ	27,89	17	65	515	210/10/20/30
ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КОПЧеныМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	17,3	13	65,2	441,3	210/10/20/30
ЧУККА РОЛЛ	14,32	1	45,91	251,21	200/10/20/30
ОСТРЫЙ РОЛЛ С РУБЛЕННЫМ ТУНЦОМ ТАТАКИ	18,4	24,25	45,6	621,18	210/10/20/30
ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ	17,2	19	65,2	448,3	270/10/20/30

ДЕСЕРТЫ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
БЕЗЕ МАНГО-МАРАКУЙЯ	8	32	8	630	170
ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ	12	51	41	348	160
ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ	18	26	38	510	120/3/10
КЕКС ФОНДО С ШОКОЛАДОМ И ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО	14	41	73	714	120/50/20
МОРОЖЕНОГО					
ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ	7	47	61	634	210
ЧИЗКЕЙК	19	40	53	612	170
МЕДОВИК С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	7	30	81	625	130
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	6	17	349	1563	150/40
МУСС ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ РЯЖЕНКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ	16	37	46	590	120/20/30
ВИШНИ И ТОПЛЕНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ					
НАПОЛЕОН	8	42	45	591	200
ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	15	2	32	450	135/30
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	8	0	302	1350	1000
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	18	26	38	510	125/5/3
ЭКЛЕР С КРЕМОМ ПАТИСЬЕР И ШОКОЛАДОМ	14	41	73	714	180/7/2
МИЛЬФЕЙ	7	47	61	634	163
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	19	40	53	612	160

КОНФЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ:	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
МАЛИНОВАЯ	1	2	12	91	16
ФИСТАШКОВАЯ	1	4	13	98	15
ФУНДУЧНАЯ	1	4	13	112	16
ВИШНЕВАЯ	1	2	16	90	17

ПЕЧЕНЬЕ:	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ И МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ	3	13	12	193	50
ОВСЯНОЕ С ИЗЮМОМ	3	13	16	193	50
ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД	18	13	12	280	50

ВАРЕНЬЕ:	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
КЛУБНИЧНОЕ	0	0	93	372	80
МАЛИНОВОЕ	0	0	93	372	80
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	0	0	93	372	80

МОРОЖЕНОЕ:	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ВАНИЛЬНОЕ	1	2	9	91	50
ШОКОЛАДНОЕ	2	9	9	119	50

СОРБЕТ:	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
МАЛИНА	0	0	14	55	50
МАНГО	0	0	13	50	50
ЛИМОН	0	0	14	54	50

ПИЦЦА	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
МАРГАРИТА	32	25	10	763	380
ПЕППЕРОНИ	52	82	10	1375	380
ЧЕТЫРЕ СЫРА	52	5	10	1062	300
С КОПЧеныМ ЦЫПЛЕНКОМ И РУНКОЛОЙ	48	29	109	874	340
ФОКАЧЧА	19	3	90	475	190
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	15	4	64	352	120

ПАСТА	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ТАЛЬЯТТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ КАРРИ	24	54	59	820	355
ПАСТА КАРБОНАРА С ЦЫПЛЕНКОМ	34	85	57	1131	380
ПЕННЕ С КОПЧеныМ ЛОСОСЕМ	25	56	57	830	300
ТАЛЬЯТТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ	27	5	71	1067	370
СПАГЕТТИ С ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ	14	29	61	562	380
ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША ВОК С ГОВЯДИНОЙ	51	12	128	1817	340/5

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ПЛАТО НА ПАРУ	235	106	34	2828	750/150/90
ПЛАТО НА ГРИЛЕ	246	120	34	2250	750/150/90
СТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	34	81	55	1084	160/200
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	41	118	43	1396	130/150
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ	32	74	63	1048	360
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КРАБА 2 ШТ.	35	67	35	920	110/50/15/15
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КРАБА 6 ШТ.	35	6	33	812	345/50/15/15
ЦЫПЛЕНОК КАРРИ С ОВОЩАМИ	41	48	48	782	340
ДОРАДО В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ С ОВОЩАМИ ВОК	27	21	16	356	580
БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ И ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ	56	98	65	1520	160/100/40
ЧАШУШУЛИ	80	83,8	11,04	848,3	370/2
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	48,73	101,87	26,72	1218,92	160/40/140/3/1
СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЫГЕ	35,54	15,21	25,19	379,7	150/65/40
ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ	32,01	103,3	25,04	1157,99	450
КАЛУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГРИБАМИ И КАБАЧКОВОЙ ИКРОЙ	5	32,58	37,9	123,75	300
МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ	5,85	25,75	35	386,74	190/40
ГОЛУБЦЫ С ТеляТИНОЙ И С ДОМАШНИМ ЛЕЧО	51	12,56	93,66	621,32	200/150
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	35	71	57	1003	140/150
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	21	11	11	2644	1 ШТ/100/30/30
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	10	39	9	307	100
ХИНКАЛИ С ТеляТИНОЙ	10	39	9	307	100
ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ	17	70	19	874	450
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	5	13	15	1361	350/40/40/15
ЧКМЕРУЛИ	14,5	20,2	1,1	251,9	1 ШТ/190
ЯГНЕНКО С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	48,7	108,87	27,12	1118,92	400/43

ГАРНИРЫ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	5	3	37	440	220
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	4	56	3	682	150
ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЬ	1	99	64	1187	150
ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	10	46,7	47	650	280
КУКУРУЗА (ОТВАРНАЯ ИЛИ НА ГРИЛЕ)	0,9	0	3,15	16,2	225
ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ	2	23,5	79	380	160
ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ	21	25	66	577	180
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ	2,39	15,21	10,7	189,9	150
КИНОА С ОВОЩАМИ	3	35	42	604	220

БЛЮДА НА УГЛЯХ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	56	31	25	619	250/100/40
ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	31	72	25	867	250/100/40
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	41	60	27	808	170/100/40
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	56	31	25	619	180/100/40
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	47	51	26	748	160/100/40
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	59,82	78,89	51,46	1155,1	280/30/50/15/10
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ	51	19	21	464	170/100/40
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	72	17	23	389	170/100/40

БЛЮДА НА ГРИЛЕ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	39,6	12,6	53	284	150/40
ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ НЬЮ-ЙОРК	48	51	48	844	160/40
РЫБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ НЬЮ-ЙОРК	68	75	18	980	300/40
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ДОРАДО	64	39	5	629	220/50/40
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СИБАС	64	41	7	710	200/50/40
КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА	48	9	7	890	200/40

СОУСЫ	ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ	БЕЛКИ В ГРАММАХ	ЖИРЫ В ГРАММАХ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г ИЗДЕЛИЯ В ККАЛОРИЯХ	УГЛЕВОДЫ В ГРАММАХ
АДЖИКА	0	0	6	23	50
НАРШАРАБ	0	0	6	25	50
САЦЕБЕЛИ	0	0	2	9	50
ТКЕМАЛИ	0	0	6	25	50
МАЦОНИ	7,5	15	11,75	212	130
ТАРТАР	1	12	1	113	50

ЗАКУСКИ

АНТИПАСТИ

Оливки, маслины, обжаренные на гриле артишоки, томаты вяленые, каперсы на ветке.

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Домашний сыр, сулугуни, копченый сыр чечил - подаются со свежим тархуном, фундуком и виноградом.

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТВОРОГОМ НАДУГИ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

Нежные рулеты из баклажана с начинкой из творожного сыра надуги с мятой, подаются с соусом их шпината.

СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

Капуста по-гурийски, огурцы малосольные, капуста квашеная, маринованные бурые томаты, черемша, чеснок и маринованный стручковый зеленый перец.

КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ИЗ МАНГО И ПОПКОРНОМ ИЗ РИСА

Тонко нарезанное филе свежего лосося, подается со свежим манго и попкорном из риса.

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Классическая итальянская закуска - маринованная в чесночном соусе телятина, подается с соусом из тунца.

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Домашний сыр со сливочной начинкой, подается со свежими томатами и базиликом.

АССОРТИ ИЗ СЫРОВ

Грана падано, горгонзола, бри, пекорино, романо - подаются с медом, гриссини и свежей клубникой.

КАРПАЧО ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ

Фермерская говядина, нарезанная тонкими слайсами, подается с гриссини, трюфельным маслом и пармезаном.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С РЖАНЫМИ ТОСТАМИ

Свежий лосось с авокадо, каперсами и луком шалот с ржаными тостами.

ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ

Фермерская говядина с перепелиным яйцом, подается с тостами из белого багета.

СЕВИЧЕ ИЗ СВЕЖЕЙ ГОВЯДИНЫ

Говядина, маринованная в соке лайма с соевым соусом, подается с чили перцем и семенами подсолнуха.

ХЕ ИЗ ЛОСОСЯ

Популярное традиционное корейское блюдо из филе лосося с томленным белым луком, свежей кинзой и соевым соусом. Подается с кукурузным хлебом.

БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Филе бочковой сельди с маринованным красным луком и молодым картофелем.

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Нежное куриное бедро под острым соусом из грецких орехов и домашних грузинских специй.

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Нежные рулеты из баклажана с начинкой из острой ореховой пасты.

АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Бастурма, отварной говяжий язык, куриный рулет, буженина, ростбиф. Подается со сливочным хреном.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ

Подается с лавашом.

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Овощной салат с нежнейшим ростбифом с добавлением пармезана и каперсов, заправленный соусом цезарь. Подается с крутонами из белого хлеба.

САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ

Салат из розовых томатов с мацони, зеленой аджикой и мятой.

КВЕЛИ С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Салат из розовых томатов, имеретинского сыра и душистой зелени, заправленный соусом из свежего тархуна.

САЛАТ С КAVКАЗСКИМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Салат из свежей зелени, огурцов, бакинских томатов и кубиков сыра сулугуни. Подается с яйцом пашот и заправляется оливковым маслом.

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Свежие овощи, ломтики говядины, перец чили с добавлением оливкового масла и бальзамического уксуса.

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, МАНГО И КОЗЬИМ СЫРОМ

Салат мангольд с запеченной свеклой, апельсином, грецкими орехами и козьим сыром. Заправляется свекольным и манговым соусами.

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И КЛУБНИКОЙ

Легкий салат из рукколы с креветками, клубникой и ягодным соусом.

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

Салат из свежих томатов, огурцов и запеченной паприки. Подается с ломтиками сыра брынза и красным репчатый луком.

КАЙСО САЛАТ С КРАБОМ

Водоросли чука со свежим огурцом, мясом краба и японским майонезом.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ БЕДРОМ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ

Классический салат цезарь с обжаренными на гриле куриным бедром / креветками.

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ДОМАШНЕЙ ИНДЕЙКОЙ

Традиционный оливье с маринованным огурцом, копченой индейкой и домашним майонезом.

КАЙСО САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Водоросли чука со свежим огурцом и ореховым соусом.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ / С КРАБОМ

Салат из свежих огурцов, томатов, редиса, зеленого лука с добавлением мяса камчатского краба, заправленный сметаной.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Салат с обжаренным на гриле куриным бедром, копченым сыром сулугуни и сырно-ореховым соусом.

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Свежие томаты огурцы, красный репчатый лук, ароматная зелень и стручковый перец. Заправляются молотым грецким орехом и каплей уксуса.

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

Свежие томаты, огурцы и красный репчатый лук с ароматной зеленью и стручковым перцем.

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Микс из листьев салатов, авокадо, томатов, огурцов и ломтиков копченого лосося. Заправляется орехово-апельсиновым соусом.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Традиционный салат с сельдью, свеклой и домашним майонезом.

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Свежие томаты с кинзой и мятой, обжаренными до хрустящей корочки баклажанами и сливочным сыром.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ

Подается с мацони.

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

Подается с мацони.

КУТАБЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Подается с мацони.

ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Классическая шаверма с куриным бедром в лаваше, подается с картофелем фри.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни, яйцом и сливочным маслом.

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Круглый закрытый хачапури с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского сыра с добавлением сверху еще одного слоя сыра, придающего ему золотистую корочку.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Круглый закрытый хачапури с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского сыра.

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

Домашний хачапури с начинкой из сыра сулугуни и домашнего сыра, приготовленный по старинному семейному рецепту.

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясом и томленных в собственном соку. Подается с чесночным соусом.

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

Цельная красная фасоль, обжаренная с красными томатами репчатый луком и кинзой. Подается с малосольными огурцами и лавашом.

АДЖАПСАНДАЛ

Традиционное овощное рагу из баклажанов, тушенных с томатами и паприкой, приправленное ароматной зеленью. Подается теплым или холодным на выбор.

ЧЕПАЛГАШ С ТВОРОГОМ

Нежные лепешки с начинкой из свежего домашнего творога.

СУПЫ

ДЮШБАРА

(ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ)

Традиционные грузинские пельмени с бараниной и мятой.

МИСО СУП

Классический японский суп на основе соевой пасты мисо с добавлением соевого творога тофу.

КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Домашний куриный бульон с яйцом, вермишелью, овощами и гренками.

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ВЕШЕНКАМИ

Крем-суп из тыквы с вешенками с добавлением меда и тыквенных семечек.

УХА РЫБАЦКАЯ

Классическая рыбацкая уха с лососем и судаком, томатами и картофелем.

БОРЩ

Насыщенный домашний борщ с говядиной и сметаной.

МИСО СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Классический японский суп на основе соевой пасты мисо с добавлением соевого творога тофу и морепродуктов.

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

Традиционный тайский острый суп, рисом басмати и лаймом.

ХАРЧО С БАРАНИНОЙ

Традиционный грузинский суп с рисом, зеленью и кавказскими специями.

КЮФТА-БОЗБАШ

Наваристый сытный бульон с бараньей ножкой и тефтелей, картофелем и горохом нухут. Украшается ароматной мятой.

ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ

Нежные отварные кусочки телячьих грудинки на кости с ароматом свежей зелени и репчатого лука. Подается с легким бульоном из телячьих ребрышек.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Гребешок, краб, креветка, осьминог, кальмар, мидии - подается на гриле или на пару.

СТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Телятина с белыми грибами обжаривается в сливках. Подается с картофельным пюре, свежей зеленью и корнишонами.

КУРИНАЯ КОТЛЕТА**С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Нежные куриные котлеты, приготовленные по-домашнему. Подаются с картофельным пюре и корнишонами.

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ**С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ**

Домашние пельмени с начинкой из свинины и говядины. Подаются со сметаной, свежей зеленью и сливочным маслом.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ**КАМЧАТСКОГО КРАБА**

Нежное мясо краба запекается со сливочным маслом, тимьяном и соком лимона. Подается со свежими листьями салата и лаймом.

ЦЫПЛЕНОК КАРРИ С ОВОЩАМИ

Кусочки куриного филе, тушеные с томатами, горошком и паприкой в кокосовом молоке и пасте карри.

ДОРАДО С ОВОЩАМИ WOK

Филе дорадо, запеченное в банановом листе, на подушке из паприки, томатов, сельдерея, лука и моркови. Подается с соусом терияки.

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Подается с соусом барбекю.

ЧАШУШУЛИ

Кусочки нежной говядины, тушеные с овощами, ароматными специями и свежей зеленью.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ НА УГЛЯХ

Котлеты с обжаренными на гриле цукини, болгарским перцем, картофелем и томатами с добавлением чеснока. Подаются с соусом из шпината со сливками.

ЧАХОХБИЛИ (КУРИЦА)

Аппетитные кусочки куриного бедра, обжаренные в соусе из спелых томатов и лука, приправленные национальными специями и свежей зеленью.

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

Филе семги, запеченное в фольге с ароматными приправами, паприкой, томатами и красным луком. Подается с соусом наршараб.

ОДЖАХУРИ (СВИНИНА)

Кусочки обжаренной свинины с добавлением картофеля, томатов, аджики и свежей зелени.

КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГРИБАМИ

нежные капустные котлетки с тремя видами грибов и кабачковой икрой

МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ

Нежные морковные котлетки с тремя видами грибов и кабачковой икрой.

ГОЛУБЦЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И С ДОМАШНИМ ЛЕЧО

Сочный фарш из телятины в конвертах из капустных листьев. Подается с домашним лечо из паприки, фасоли и лука, с добавлением чеснока и свежей зелени.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежные котлеты из филе лосося и судака. Подаются с картофельным пюре и солеными огурцами.

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

Целый цыпленок, запеченный в кавказских ароматных специях, подается с соусом ткемали.

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ

Большие грузинские пельмени с сочным мясным фаршем и специями.

ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Молодая баранина, тушенная в горшочке с баклажанами, паприкой, томатами, картофелем, зеленью и кавказскими специями.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ ОВОЩАМИ

Традиционный узбекский плов с кусочками ягненка и пряным ароматом барбариса и зиры.

ЧКМЕРУЛИ

Нежный цыпленок, запеченный по чкмерскому рецепту под соусом на основе сметаны, чеснока и красной аджики.

БЛЮДА НА УГЛЯХ

ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

Подаются с овощным салатом и соусом сацебели.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Подается с лимоном и соусом тартар.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СИБАС / ДОРАДО

Средиземноморский сибас / дорадо обжаривается на гриле и подается с лимоном и соусом тартар.

КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ

Подается с соусом нью-йорк.

ГАРНИРЫ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Картофель, жаренный по-домашнему с луком и зеленью.

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ**С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ**

Картофель, жаренный по-домашнему с луком, грибами и зеленью.

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ОТВАРНАЯ / НА ГРИЛЕ)

Молодой початок кукурузы, приготовленный на гриле или на пару.

ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ

Отварная греча, обжаренная на сливочном масле. Украшается веточкой тимьяна.

КИНОА С ОВОЩАМИ

Латиноамериканская крупа с припущенными овощами.

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

Классическая пицца с томатами и сыром моцарелла.

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

Классическая пицца с томатами, красным луком и острой пепперони.

ПИЦЦА 4 СЫРА

Пицца с добавлением четырех видов сыра: скаморца, горгонзола, грана падано, моцарелла.

ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ И РУККОЛОЙ

Пицца с копченым цыпленком, рукколой и соусом айоли.

ФОКАЧЧА

Классическая хрустящая лепешка с солью и розмарином.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Кукурузный хлеб, деревенский багет, гриссини, пражскийц хлеб, крем-чиз.

ПАСТЫ

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ**С СОУСОМ КАРРИ**

Пряная паста с креветками и цукини в соусе карри.

ПАСТА КАРБОНАРА С ЦЫПЛЕНКОМ

Классическая паста с добавлением цыпленка, сыра пармезан и свежей зелени.

ПЕННЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Паста в сливочном соусе с добавлением копченого лосося, сыра пармезан и красной икры.

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ**СЕРДЕЧКАМИ И ЦУКИНИ**

Паста в сливочно-соевом соусе с цукини, куриными сердечками и укропом.

СПАГЕТТИ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ**И БАЗИЛИКОМ**

Спагетти в томатном соусе с сыром пармезан и свежим базиликом.

ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША WOK**С ГОВЯДИНОЙ**

пшеничная лапша, приготовленная в азиатском стиле с жареной говядиной, овощами и яйцом

ДЕСЕРТЫ

БЕЗЕ МАНГО-МАРАКУЯ

Воздушное безе с заварным кремом с добавлением мангового соуса и взбитых сливок. Подается с соусом из манго и слайсами миндаля.

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Нежный банановый торт на основе из песочного теста. Подается с грецкими орехами.

ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

Безе с нежным кремом, грецкими орехами и черносливом.

КЕКС ФОНДО

Горячий шоколадный кекс с мягким центром. Подается с шариком ванильного мороженого, шоколадной крошкой, шоколадным соусом.

ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ

Шоколадный бисквит с шоколадным кремом, вишневой начинкой и печеньем «Орео».

ЧИЗКЕЙК

Нежный чизкейк подается с клубничным соусом и свежей клубникой.

МЕДОВИК С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Медовые коржи с кремом, грецкими орехами и свежими ягодами.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Домашние вареники с вишней, вишневым сиропом, подаются со сметаной.

МУСС ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ РЯЖЕНКИ

Нежный мусс из ряженки с вишневым вареньем и печеньем из топленого молока.

НАПОЛЕОН

Слоеное бездрожжевое тесто с заварным кремом и клубникой.

ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Итальянская сливочная панна котта. Подается с безе и малиновым соусом.

ПОНЕДЕЛЬНИК

Капучино Classic 999 р.



Женские компании

НА ВСЕ
МЕНЮ

-50%

с 17:00



ДЕНЬ ХОЛОСТЯКА

ВТОРНИК -50%

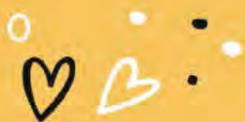
скидка на все меню
*по предъявлению паспорта

с 17:00



КАЖДЫЙ ДЕНЬ ЗАВТРАКИ

в любое время



СРЕДА

Суши-фестиваль

Заказывай роллы или суши
и получай призы в колесе
фортуны



Рыбная СРЕДА

При заказе блюда
из рыбы бокал белого
вина в подарок



Мясной ЧЕТВЕРГ

В ПОДАРОК

ПРИ ЗАКАЗЕ МЯСНЫХ БЛЮД
бокал красного вина

ПО ЧЕТВЕРГАМ



УСТРИЦЫ ЗА 199 РУБ.

Крестовский

не спит!

ПТ И СБ

с 23:00

Dj, vocal, go-go, mc

ДОСТАВКА ЕДЫ
ИЗ РЕСТОРАНА

8(812)640-33-73

8(921)910-60-58

Крестовский о., Южная дорога, 4/2

📍 sundayginza 📱 sundayginza 📺 ginzaprojectspb