



ЧЕЧИА

• Ресторан •

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

SUMMER MENU | 夏天菜单

ЗАВТРАКИ

Breakfast
早餐



**ГРЕНКИ В КАРАМЕЛИ
С МОРОЖЕНЫМ ИЗ БЕКОНА**

220 ₺

CARAMEL TOASTS
WITH BACON ICE-CREAM

焦糖炸面包块配冰冻熏猪肉



**ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ
И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

290 ₺

FRIED SAUSAGE WITH POACHED EGG
AND BEANS IN TOMATO SAUCE

煎香肠配水煮嫩蛋和番茄
酱菜豆



СЕНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ

340 ₺

SANDWICH WITH TURKEY

火鸡三明治

СЕНДВИЧ С ЛОСОСЕМ

370 ₺

SANDWICH WITH SALMON

三文鱼三明治



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ

340 ₺

Бутерброд из поджаренного тоста с яйцами пашот,
бекон и голландским соусом

EGG BENEDICT WITH BACON

Sandwich of toasted bread with poached eggs,
bacon and hollandaise sauce

熏猪肉蛋松饼



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

390 ₺

Бутерброд из поджаренного тоста с яйцами пашот,
лососем слабой соли, припущенным шпинатом
и голландским соусом

EGG BENEDICT WITH SALMON

Sandwich of toasted bread with poached eggs,
lightly salted salmon, stewed spinach and hollandaise sauce

三文鱼三明治



**ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА С СМУЗИ
ИЗ ЩАВЕЛЯ И ГРУШИ**

210 ₺

Овсяные хлопья с миндалем, семечками подсолнуха,
грецким орехом, подсушенные с медом и соусом
из щавеля, груши, банана, шпината и петрушки.
Украшается клубникой и голубикой

HOMEMADE GRANOLA WITH SORREL
AND PEAR SMOOTHIE

Rolled oats with almonds, sunflower seeds, walnuts,
slightly dried with honey and sauce made of sorrel, pear, banana,
spinach and parsley. Decorated with strawberry and bilberry

家常烘焙即食麦
片配酸模梨沙冰



**ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА С СМУЗИ
ИЗ МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ**

220 ₺

Овсяные хлопья с миндалем, семечками подсолнуха,
грецким орехом, подсушенные с медом и соусом
из малины, клубники, банана.

Украшается клубникой и голубикой

HOMEMADE GRANOLA WITH RASPBERRY
AND STRAWBERRY SMOOTHIE

Rolled oats with almonds, sunflower seeds, walnuts,
slightly dried with honey and sauce made of raspberry,
strawberry and banana. Decorated with strawberry and bilberry

家常烘焙即食麦片
配草莓覆盆子沙冰

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Cold starters and salads

沙拉和冷开胃菜



ЛЕТНИЙ САЛАТ С ГРЯДКИ

290 ₺

Свежие огурцы, редис, отварное яйцо, зелень, заправляется сметаной или кахетинским маслом

SUMMER SALAD FROM A BED

Fresh cucumbers, radish, boiled egg, greens. Dressed with sour cream or Kakhetian oil

夏天新鲜沙拉



САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО

420 ₺

Авокадо, томаты, кинза, базилик, красный лук заправляются оливковым маслом

SALAD WITH TOMATOES AND AVOCADO

Avocado, tomatoes, coriander leaves, basil, red onions, dressed with olive oil

番茄牛油果沙拉



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

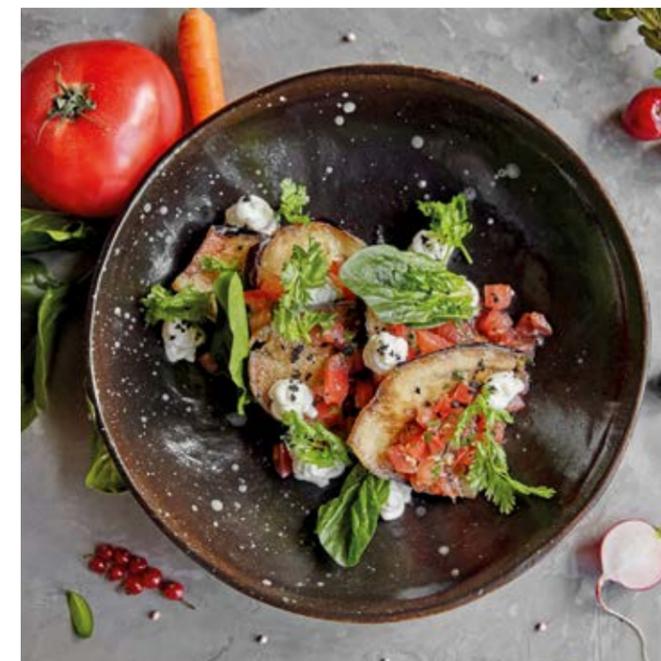
430 ₺

Сочные томаты, огурцы, свежий и запеченный болгарский перец, зелень, заправляется оливковым маслом, сверху выкладываются брынза

VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA

Juicy tomatoes, cucumbers, fresh and baked bell peppers, greens, dressed with olive oil, topped with bryndza

蔬菜沙拉配烤辣椒和羊奶干酪



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С КРЕМОМ ИЗ СУЛУГУНИ

310 ₺

Жареные слайсы баклажанов выкладываются на тарелку с сальсой из томатов. Украшается кремом из сулугуни

CRISPY EGGPLANTS WITH SULUGUNI CREAM

Roasted eggplant slices laid out on the plate with tomato salsa. Decorated with cream of suluguni cheese

脆茄子配苏尔古尼起司奶油



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

540 ₺

Микс салата с авокадо, томатами, огурцом и гренками из чабатты с жареными креветками и зернами кукурузы

SALAD WITH SHRIMPS

Mixed salad with avocado, tomatoes, cucumber and chiabatta toasts with roasted shrimps and corn

虾沙拉



САЛАТ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

410 ₺

Томаты, страчателла, сверху выкладывается руккола

SALAD WITH TOMATOES AND STRACCIATELLA

Tomatoes, stracciatella, topped with arugula

番茄、意大利水牛奶酪沙拉



ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ХУМУСА С ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТОЙ

310 ₺

EGGPLANT AND HUMMUS APPETIZER WITH CRISPY CIABATTA

茄子和鹰嘴豆泥开胃菜配脆拖鞋面包



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

580 ₺

Мелко нарезанная вырезка говядины с добавлением лука шалот и каперсов

BEEF TARTARE

Finely chopped beef tenderloin with addition of shallot onions and capers

牛肉塔塔

СУПЫ

Soups
汤



ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

440 ₺

CREAM OF TOMATO SOUP

番茄奶油汤



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

340 ₺

CREAM OF PUMPKIN SOUP

南瓜奶油汤



ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ НА КЕФИРЕ 360 ₺

Холодный суп с отварной говядиной, редисом, свежим огурцом, картофелем, яйцом и зеленью. Заправляется квасом с горчицей и хреном, подается со сметаной

OKROSHKA WITH KVASS OR KEFIR

Cold soup with boiled beef, radish, fresh cucumber, boiled potatoes, egg and greens. Dressed with kvass, mustard and horseradish, served with sour cream

冷杂拌汤
(克瓦斯或
酸奶)



**СВЕКОЛЬНИК
С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**

350 ₺

Холодный суп с отварной говядиной, редисом, свежим огурцом, отварным картофелем, яйцом, посыпается зеленым луком

COLD BEETROOT SOUP WITH BOILED BEEF

Cold soup with boiled beef, radish, fresh cucumber, boiled potatoes, egg, sprinkled with green onions

甜菜汤



СУП С БОРЖОМИ

350 ₺

Летний холодный суп с картофелем, свежими огурцами и фенхелем. На выбор: с курицей или без

SOUP WITH BORJOMI

Cold summer soup with potatoes, fresh cucumbers and fennel. With or without chicken of your choice

“博尔若米”
汤



БОРЩ

390 ₺

Классический суп на говяжьем бульоне со свеклой, картофелем, луком, морковью. Подается со сметаной

BORSCH

Classic soup based on beef broth with beetroot, potatoes, onions, carrots. Served with sour cream

罗宋汤

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

Hot dishes and starters

热开胃菜和热菜



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

390 ₺

BAKED BRIE CHEESE WITH POMEGRANATE SAUCE

烤布里奶酪配石榴酱



КРЕВЕТКИ С ОВОЩАМИ

820 ₺

SHRIMPS WITH VEGETABLES

虾配蔬菜



БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

780 ₺

BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES

俄式炒牛肉配土豆泥



ЖАРЕНАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ ПОРЕЙ

590 ₺

Филе форели с томленным луком порей в сливках, с добавлением сванской соли. Украшается сальсой из томатов

FRIED TROUT WITH LEEK

Trout fillet with stewed leek in cream with addition of Svaneti salt. Decorated with tomato salsa

煎鳟鱼配韭菜



БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

620 ₺

Баранина, томленная с овощами, сванской солью и чечевицей, с добавлением сливок, подается с яйцом пашот и кинзой

LAMB, STEWED WITH LENTILS

Lamb, stewed with vegetables, Svaneti salt and lentils. With addition of cream.

Served with poached egg and coriander leaves

炖兵豆羊肉



СТЕЙК РИБАЙ

1950 ₺

с соусом Нью-Йорк и томатами черри

RIBEYE STEAK

with New York sauce and cherry tomatoes

肉眼牛排配纽约酱和圣女果



СТЕЙК МАЧЕТЕ

1250 ₺

с овощами гриль и соусом Нью-Йорк

SKIRT STEAK

with grilled vegetables and New York sauce

膈膜牛排配烧烤蔬菜和纽约酱

ДЕСЕРТЫ

Desserts
甜菜

О НАЛИЧИИ СЕЗОННЫХ ЯГОД И ФРУКТОВ
СПРАШИВАЙТЕ У ОФИЦИАНТА

ABOUT THE AVAILABILITY OF SEASONAL BERRIES AND FRUITS, ASK THE WAITER
季节浆果和水果是否现有, 向服务员确认



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

410 ₺

BLUEBERRY PIE

蓝莓馅饼



ЧЕРЕШНЯ / КЛУБНИКА

300 gr 410 ₺

CHERRY / STRAWBERRY

草莓 / 樱桃



ГРУШЕВЫЙ ТАРТ
С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

390 ₺

PEAR TART WITH HOMEMADE ICE-CREAM

梨蛋糕



ДЕСЕРТ ИЗ МАСКАРПОНЕ
С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

410 ₺

MASCARPONE DESSERT WITH APPLE FILLING

苹果馅马斯卡波尼奶酪甜食

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	Выход, г/мл	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
Летний салат с грядки	180	6	19	4	217
Овощной салат с запеченной паприкой и брынзой	280/50	20	25	12	356
Салат с томатами и страчателлой	200	17	24	7	314
Салат с креветками	320	33	61	19	759
Закуска из баклажанов и хумуса с хрустящей чиабаттой	160/15/25	8	37	45	549
Тартар из говядины	100/60/5	22	39	32	567
Салат с томатами и авокадо	190	2	22	24	308
Хрустящие баклажаны с кремом из сулугуни	230	6	46	14	497
СУПЫ	Выход, г/мл	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
Окрошка на квасе или на кефире	400/30	19	19	19	319
Свекольник с отварной говядиной	310/30	16	16	18	281
Суп с боржомом	200/330	6	9	12	151
Тыквенный крем-суп	350	7	29	21	372
Томатный крем-суп	350/20/5	6	42	25	506
Борщ	340/30	33	25	23	451
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА	Выход, г/мл	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
Запеченный сыр бри с гранатовым соусом	170	30	32	14	463
Жареная форель с луком порей	100/160/50/1	26	82	19	919
Баранина, тушенная с чечевицей	400/40/3	36	32	29	544
Креветки с овощами	100/200	22	22	44	468
Бефстроганов с пюре	300/200/40	31	98	49	1199
Стейк рибай	250/50/10	71	61	4	846
Стейк мачете	180/120/30	23	58	16	681
ДЕСЕРТЫ	Выход, г/мл	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
Десерт из маскарпоне с яблочной начинкой	170/4/3	71	86	65	1320
Грушевый тарт с домашним мороженым	150/70/2	16	58	126	1088
Черничный пирог	190/50/30	11	43	89	784
ЗАВТРАКИ	Выход, г/мл	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
Жареная колбаса с яйцом пашот и фасолью в томатном соусе	80/100/1шт	89	32	12	414
Сендвич с индейкой	210	11	19	37	360
Сендвич с лососем	210	20	23	6	380
Яйцо бенедикт с беконом	200/60	26	63	16	735
Яйцо бенедикт с лососем	200/60	29	61	19	745
Гренки в карамели с мороженым из бекона	120/40/15	25	24	133	843
Домашняя гранола с смузи из цавеля и груши	220/25	11	14	18	491
Домашняя гранола с смузи из малины и клубники	220/25	11	14	79	487

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ВСЕ ЦЕНЫ
УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НДС ВКЛЮЧЕН. ПРЕЙСКУРАНТ С ВЫХОДОМ БЛЮД И
ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ НАХОДИТСЯ НА ДОСКЕ ИНФОРМАЦИИ ДЛЯ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.

THIS ISSUE IS AN ADVERTISING MATERIAL. ALL PRICES ARE IN RUBLES. VAT INCLUDED.
YOU CAN FIND OUR PRICELIST WITH WEIGHT AND ENERGY VALUE ON CUSTOMERS' INFOR-
MATION PANEL. IT IS PROVIDED TO THE GUESTS UPON FIRST REQUEST.

本出版物是广告。价格为卢布指定。基于增值税。价目表包括菜质量与能量值在消费者消息板。
按顾客的要求提供。


GINZA
PROJECT
www.ginza.ru