

# MAMALBIGA





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD STARTERS

### МЯСНОЕ АССОРТИ

1950

*Meat platter*

|                       |     |                    |     |
|-----------------------|-----|--------------------|-----|
| КУРИНЫЙ РУЛЕТ         | 310 | Chicken roll       | 310 |
| БУЖЕНИНА              | 440 | Home baked pork    | 440 |
| ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК | 450 | Boiled beef tongue | 450 |
| БАСТУРМА              | 510 | Pastirma           | 510 |

### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

1150

МАСЛЯНАЯ РЫБА 410

ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 490

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА 490

*Fish platter* 1150

*Oil fish* 410

*Cold cured salmon* 490

*Chef's salted salmon* 490



### АЙРАНИ ОТ НАНИ

190

*Ayrani from Nanny*



### ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

440

Огурцы, капуста, черемша, джонджоли, перец, красные томаты, бурые томаты, маринованные по старинному грузинскому рецепту

*Homemade pickles*

*Cucumbers, cabbage, wood garlic, djondjoli, pepper, red tomatoes, brown tomatoes pickled using an old Georgian recipe*

ЖАРЕННЫЕ  
БАКЛАЖАНЫ  
С ОРЕХАМИ

Fried eggplants  
with nuts



ГЕБЖАЛИЯ

380

Нежные мешочки из сыра сулгуни  
с начинкой из домашнего творога

Gebzhaliya

Tender suluguni cheese pouches,  
stuffed with homemade cottage cheese



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

320

Herring with potatoes



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

330

Eggplant spread



ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С НАДУГИ  
И СОУСОМ ГЕБЖАЛИЯ

350

Baked peppers with nadugi soft cheese  
and gebzhaliya sauce



САЦИВИ

390

Кусочки отварной курицы под ароматным  
пряным соусом из грецких орехов

Satsivi

Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy walnut sauce



МАЦОНИ

180

Matsoni

АССОРТИ  
ИЗ ДОМАШНИХ  
СЫРОВ 580

Сыр сулугуни,  
сыр домашний,  
чечил сливочный,  
чечил копченый,  
сыр гуда, варенье  
из грецкого ореха

*Assorted homemade  
cheese*

*Suluguni cheese, homemade  
cheese, creamy chechil cheese,  
smoked chechil cheese, guda  
cheese, walnut jam*



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 450

*Seasonal vegetables and green*



ЧАККИ 290

Узбекская закуска из домашнего  
творога сюзьма

*Chakki*

*Uzbek appetizer made of homemade cottage  
cheese suzma*



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА 330

Нежные биточки из шпината с добавлением  
грецкого ореха и кавказских специй

*Spinach pkhali*

*Tender spinach patties with addition of walnuts  
and Caucasian spices*



ПХАЛИ ИЗ СЛАДКОЙ ЦИЦАКИ 360

Нежные биточки из сладкого перца  
с грецкими орехами и кавказскими специями

*Sweet tsitsaka pkhali*

*Tender sweet pepper patties with walnuts  
and Caucasian spices*



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА  
ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ 290

*Beetroot spread by granny recipe*



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ 310

Нежные биточки из свеклы  
с грецкими орехами и кавказскими специями

*Beetroot pkhali*

*Tender beetroot patties with walnuts and Caucasian spices*



# САЛАТЫ

## SALADS



### САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

*Salad with crispy eggplants*

- 470 -



### САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

510

*Salad  
with smoked  
salmon*



### «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

360

*Dressed herring*



### ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ ГУДА

450

*Oriental salad with guda sheep milk cheese*



**ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ** 350  
Charcoal grilled vegetable salad



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ  
СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ** 450  
Warm salad with smoked cheese  
and chicken thigh



**САЛАТ  
С АРОМАТНЫМИ  
ТРАВАМИ  
И ЯЙЦОМ ПАШОТ** 350  
Salad  
with fragrant herbs  
and poached egg



**САЛАТ  
ИЗ СВЕЖИХ  
ТОМАТОВ  
С МАЦОНИ** 410  
Fresh tomato salad  
with fermented milk  
sauce



**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ** 360  
Georgian style vegetable salad with nuts



**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ** 350  
Georgian style vegetable salad with spices

САЛАТ  
«ЯНГИЛИК» 430

Салат с говядиной, огурцом, томатами, паприкой, стручковым перцем, чесноком

Yangilik salad    
Salad with beef, cucumber, tomatoes, paprika, bell pepper, garlic



САЛАТ  
ПО-ГАЛЬСКИ 370

Gali style salad



САЛАТ «ТАШКЕНТ» 390

Tashkent salad



САЛАТ «ДЕРВИШ» 430

Dervish salad



СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ  
С ТЯЯТИНОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ 450

Beetroot salad with veal and goat cheese



ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ 430

Warm salad with chicken liver

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT STARTERS

### ДАМБАЛИ ХАЧО

Грузинский творог с плесенью, запеченный со сливочным маслом и чесноком. Подается с чабаттой и вареньем из винограда и грецкого ореха

*Dambali khacho*

*Georgian moldy cottage cheese, baked with butter and garlic.  
Served with ciabatta and jam made of grapes and walnuts.*

- 790 -

### КУТАБЫ

Лепешки из пресного теста с начинкой. Подаются с мацони

|              |     |
|--------------|-----|
| С СЫРОМ      | 310 |
| С КАРТОФЕЛЕМ | 310 |
| С ЗЕЛЕНЬЮ    | 320 |
| С ТЕЛЯТИНОЙ  | 340 |
| С БАРАНИНОЙ  | 340 |

*Qutabs*

|                      |     |
|----------------------|-----|
| <i>with cheese</i>   | 310 |
| <i>with potatoes</i> | 310 |
| <i>with greens</i>   | 320 |
| <i>with veal</i>     | 340 |
| <i>with mutton</i>   | 340 |

### ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 410

Цельная красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью по традиционному грузинскому рецепту. Подается с лавашом и малосольным огурцом

*Kharkalia  
lobio*

*Whole red beans,  
fried with onions, aromatic  
spices and herbs according to  
the traditional Georgian recipe.  
Served with pastry and lightly  
salted cucumber*

ЧЕБУРЕК

- С СЫРОМ 310
- С БАРАНИНОЙ 360
- С ТЕЛЯТИНОЙ 360

Cheburek

|             |     |
|-------------|-----|
| with cheese | 310 |
| with mutton | 360 |
| with veal   | 360 |



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ 410

Fried dumplings



МЧАДИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ 390

Кукурузные лепешки. Подаются с сыром сулугуни и соусом сацебели

Mchadi with homemade cheese

Corn flatbreads served with suluguni cheese and satsebeli sauce



КВАРИ 370

Kvari



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 460 / 440

Dolma with mutton / with beef and pork



СЫР СУЛУГУНИ, ЖАРЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ 450

Fried suluguni cheese with fresh tomatoes



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 380

Перетертая фасоль с луком, специями и зеленью, приготовленная по грузинскому рецепту

Megrelian lobio

Pounded red beans with spices and herbs cooked according to the Georgian recipe



**КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ** 570

*Kubdari with mutton*



**ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ** 420

*Pie with potato and mushrooms*



**ДОМАШНИЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ** 460

*Homemade pie with spinach*



**ДОМАШНИЙ ПИРОГ С РЫБОЙ** 550

*Homemade pie with fish*

**САМСА**

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>С КУРИЦЕЙ</b>   | <b>190</b> |
| <b>С ТЕЛЯТИНОЙ</b> | <b>200</b> |
| <b>С БАРАНИНОЙ</b> | <b>230</b> |

*Samsa*

|                     |     |
|---------------------|-----|
| <i>with chicken</i> | 190 |
| <i>with veal</i>    | 200 |
| <i>with mutton</i>  | 230 |



**АДЖАПСАНДАЛ** 410

Традиционное овощное рагу

*Adjapsandal*

*Traditional vegetable stew*



**ОЛАДЫ С ЛОСОСЕМ** 480

*Patties with salmon*



**АЧМА** 380  
*Achma*



**ХАЧАПУРИ  
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ** 520  
*Khachapuri with smoked suluguni cheese*



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 460  
*Megrelian traditional khachapuri*



**ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ** 440  
*Guri traditional khachapuri*



**ХАЧАПУРИ  
ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО** 580  
*Khachapuri by aunt Aliso*



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** 430  
*Imeretian traditional khachapuri*



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** 530  
*Adjarian traditional khachapuri*



**КВАРИ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ** 340  
*Kvari with mushrooms and herbs*

# СУПЫ

SOUP

## КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

*Cream of pumpkin soup*

- 340 -



## ЛАГМАН

440

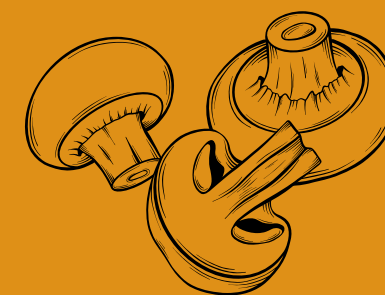
*Lagman*



## ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

330

*Homemade  
noodle soup  
with chicken  
and mushrooms*





**БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ 320**

Легкий бульон из куриных потрошков

*Sukhumi style broth*  
*Light broth from chicken giblets*



**ПИТИ 420**

*Piti*



**ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 380**

*Mushroom soup*



**КЮФТА-БОЗБАШ 550**

Наваристый суп с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и нутом

*Kyufta-Bozbash*  
*Filled soup with mutton leg, meatballs, potatoes and peas nuhut*



**ТОМ ЯМ**  
**КЛАССИЧЕСКИЙ 490**  
**ПОТАК 590**

*Tom Yum*   
*classic* 490  
*Potak* 590



**ЧИХИРТМА 360**

*Chikhirtma*



**ШУРПА 410**

*Shurpa*



ХАРЧО

ИЗ ГОВЯДИНЫ 380

ИЗ БАРАНИНЫ 390

*Kharcho*

with beef 380

with mutton 390









БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ 360

Подается со сметаной и пампушками

*Rostav style borsch*

*Served with sour cream and buns.*



РЫБНЫЙ СУП 440

*Fish soup*



ХАШЛАМА 580

*Khashlama*



ХАШ / ХАШ С ЧАЧЕЙ 440/590

*Khash / khash with chacha spirit*



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП 320

*Sorrel soup*



ЧУЧВАРА-ШУРПА 370

*Soup with dumplings*

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## MAIN COURSE

### МЯСО НА КЕЦИ

Каре ягненка готовится у вашего стола

*Meat on ketsi pan*

*Lamb rack is cooked at your table*

- 1800 -

### САДЖ

Древнее азербайджанское блюдо с курицей, бараниной или телятиной

С КУРИЦЕЙ 1750

С БАРАНИНОЙ 2300

С ТЕЛЯТИНОЙ 2750

*Sadz*



*Ancient Azerbaijan dish  
with chicken, mutton or veal*

*with chicken* 1750

*with mutton* 2300

*with veal* 2750



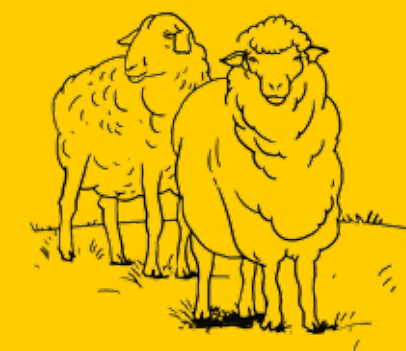
### ФИРМЕННАЯ ЛОПАТКА 1800

Баранья лопатка,  
томленая в соусе  
демиглас

*Special cooked  
chuck*



*Mutton chuck,  
stewed in demi-glace sauce*



**ХИНКАЛИ** 1 ШТ. **130**

Начинка на выбор:  
свинина и говядина,  
баранина, телятина

Khinkali 1 pc

Stuffing of your choice:  
pork-and-beef, mutton, veal



## ЧАКАПУЛИ

Нежные кусочки баранины,  
тушеные в белом вине с тархуном

# Chakapuli

Mutton pieces, stewed in white wine  
with cooking herbs and tarragon



**ЧАХОХБИЛИ 470**

Нежные кусочки курицы,  
обжаренные с луком,  
свежими томатами  
и грузинскими специями

Chakhokhbili

*Tender chicken pieces, roasted  
with onions, fresh tomatoes  
and Georgian spices*



**ЧАНАХИ 490**

Баранина, тушенная в ароматном наваристом бульоне с овощами

Chanakhi

Stewed mutton in thick fragrant broth  
with vegetables

**ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ 690**

## Trout with leek

КУЧМАЧИ 490

Нежные телячьи потрошки, обжаренные с луком, специями и зернами граната

*Kuchmachi*  
Tender veal giblets, roasted with onions, spices and pomegranate seeds.



МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ 410

*Manti with lamb*



МАМАЛЫГА 330

По-грузински – гоми. Круто заваренная кукурузная каша. Прекрасное дополнение к горячим и холодным блюдам

*Mataliga*  
Called gomi in Georgian. Thickly boiled corn porridge. A perfect complement to both hot and cold dishes.



ЭЛАРДЖИ 350

Круто заваренная кукурузная каша с сыром сулгуни, подается с мацони

*Elarji*  
Thickly boiled corn porridge with sulguni cheese, served with fermented milk



ШАВЕРМА 490

*Shawarma*



ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕПЕЛ 540

Перепел, фаршированный куриными потрошками и сыром сулгуни. Подается со сванской эларджи

*Baked quail*  
Stuffed with chicken giblets and sulguni cheese. Served with Svanetian elarji





**ЧАШУШУЛИ 530**

Нежная телятина, тушенная с овощами, зеленью и ароматными кавказскими специями

*Chashushuli*  
Tender veal, stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices



**ЧКМЕРУЛИ 810**

Запеченный ароматный цыпленок под сметанно-чесночным соусом с красной аджикой

*Chkmeruli*  
Fragrant chicken, baked under sour cream and garlic sauce with addition of red adjika sauce



**КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ 590**

*Fergana kuvurma*



**КОВУРМА ЛАГМАН 540**

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка и овощами

*Kuvurma Lagman*  
Homemade noodles, roasted with lamb meat and vegetable



**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ 510**

Нежные кусочки свинины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями и свежей зеленью

*Georgian style salyanka*  
Tender pork pieces, roasted with onions, ripe tomatoes, spices and fresh cooking herbs



**ПЛОВ  
УЗБЕКСКИЙ** 550

Традиционный узбекский плов с бараниной и пряным ароматом восточных специй

*Uzbek style pilaf*

*Traditional Uzbek pilaf with mutton and aroma of Oriental spices*



**ПЛОВ «ЧАЙХАНА»** 590

Плов из баранины и редчайшего риса девзира

*Chaikhana pilaf*

*Pilaf made of mutton and rare devзира rice*



**ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ** 450

Традиционный узбекский плов с курицей, изюмом и пряным ароматом восточных специй

*Bukhara style pilaf*

*Traditional Uzbek pilaf with chicken, raisins and aroma of Oriental spices*



**ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 590

*Megrelian traditional odzhakhuri*



**ЧУЧВАРА** 380

*Chuchvara*



**ОДЖАХУРИ** 570

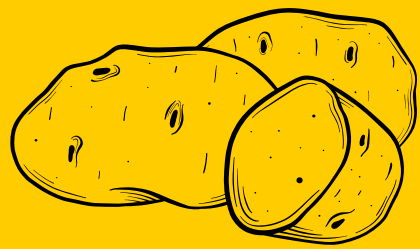
*Odzhakhuri*



**СВИНЫЕ  
РЕБРА  
С ЗОЛОТИСТЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ**

610

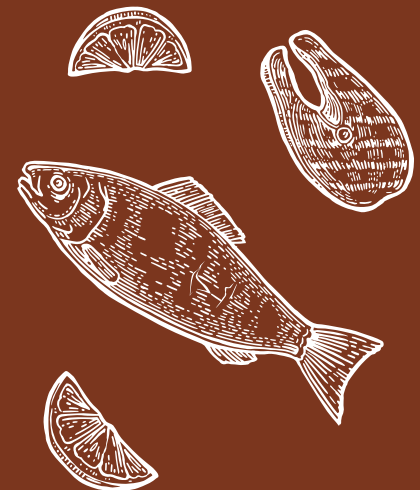
*Pork ribs  
with golden potatoes*



**РЫБНЫЕ  
КОТЛЕТЫ**

550

*Fish cutlets*



**ДОРАДА,  
ЗАПЕЧЕННАЯ  
С ОВОЩАМИ**

790

*Dorado baked  
with vegetables*



**КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ**

510

*Homemade cutlets by Petrovna*



**БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ**

670

*Beef Stroganoff with mashed potatoes*



# БЛЮДА НА УГЛЯХ

## CHARCOAL GRILLED DISHES



СТЕЙК  
«НЬЮ-ЙОРК»  
New York steak  
- 1700 -



| ШАШЛЫКИ                              |     |
|--------------------------------------|-----|
| КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ                | 510 |
| КУРИНОЕ БЕДРО НА УГЛЯХ               | 510 |
| ИЗ ИНДЕЙКИ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ        | 580 |
| Shish-kebab                          |     |
| Charcoal grilled chicken fillet      | 510 |
| Charcoal grilled chicken leg quarter | 510 |
| Turkey with blackberry sauce         | 580 |



| ШАШЛЫКИ                 |     |
|-------------------------|-----|
| ОВОЩНОЙ                 | 390 |
| ИЗ СВИНИНЫ              | 550 |
| ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА       | 670 |
| ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ         | 690 |
| ИЗ ТЕЛЯТИНЫ             | 690 |
| ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА      | 720 |
| Shish-kebab             |     |
| Vegetables              | 390 |
| Pork                    | 550 |
| Lamb fillet             | 670 |
| Charcoal grilled salmon | 690 |
| Veal                    | 690 |
| Lamb loin               | 720 |

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- из картофеля 180
- из курицы 510
- из баранины 720

Lulah kebab

|            |     |
|------------|-----|
| of potato  | 180 |
| of chicken | 510 |
| of mutton  | 720 |



ФОРЕЛЬ (РЕЧНАЯ) НА ГРИЛЕ 790

Grilled river trout



СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 760

Hot smoked mackerel



МАЧЕТЕ СТЕЙК 1300

Skirt steak



ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ 890

Grilled veal tenderloin



СИБАС НА УГЛЯХ / ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 770/790

Charcoal grilled / hot smoked sea bass



ЯИЧКИ БАРАШКА 620

Lamb testicles

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ 670

Charcoal grilled lamb tongues



# ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

## GARNISH & BREAD

### ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ ОТВАРНОЙ / НА МАНГАЛЕ

*Boiled / grilled corn on the cob*

- 230 -

### ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

*Fried potatoes*

240



### КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ

*Fried potatoes*

*with seasonal  
mushrooms  
and dzhondzholi*

350



### ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

*Golden potatoes  
with onions*

240





ОТВАРНОЙ РИС

260

Boiled rice



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

230

Mashed potatoes



КИНОА С ОВОЩАМИ

290

Quinoa with vegetables



ГРЕЧА С ГРИБАМИ

150

Buckwheat with mushrooms



АРМЯНСКИЙ  
ЛАВАШ

110

Armenian lavash

ЛЕПЕШКА

150

Flat bread

ЛАВАШ  
ИЗ ТАНДЫРА

150

Tandoori baked lavash



СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ

70



ТАРТАР

70

НАРШАРАБ

70



ТКЕМАЛИ

70



ЧЕСНОЧНЫЙ

70

ЕЖЕВИЧНЫЙ

70



«НЬЮ-ЙОРК»

70



Sauces

Satsebeli

70



Tartare

70

Narsharab

70



Tkemali

70



Garlic

70

Blackberry

70



New York

70





# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



## ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный рулет с фисташками,  
малиной и ванильным кремом

*Pistachio roll*

*Fluffy roll with pistachios, raspberry and vanilla cream*

- 540 -



## КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

*Oriental style coffee*

150



## «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

*Castle Ruins cake*

390

## БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Домашнее безе с нежным  
сливочным кремом  
и ягодным соусом

*Meringue with berry sauce*

*Homemade meringue  
with tender butter cream  
and berry sauce*

380



 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN

 БЕЗ ЛАКТОЗЫ | LACTOSE-FREE

 ОСТРОЕ | SPICY

 ОЧЕНЬ ОСТРОЕ | VERY SPICY



**«ШУ»** **290**  
Заварные булочки  
с нежным сливочным кремом  
*Choux*  
*Choux buns with tender creamy icing.*



**ТЕПЛЫЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ** **390**  
*Warm blueberry pie*



**«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»** **390**  
Горячий шоколадный десерт  
с ванильным мороженым  
*Chocolate box*  
*Hot chocolate dessert with vanilla ice-cream*



**ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ** **330**  
*Waffer rolls*



**БАНАНОВЫЙ ТОРТ** **350**  
*Banana cake*



**МАКОВЫЙ ТОРТ** **360**  
*Poppy cake*



**«НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ** **370**  
*Napoleon with custard*



**ПЕЛАМУШИ** **220**  
Традиционный грузинский десерт  
на основе виноградного сока  
*Pelamushi*  
*Traditional Georgian dessert  
based on grape juice*



ТЕПЛЫЙ  
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

350

Warm apple pie



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

490

Hazelnut cake



ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

370

Homemade carrot cake



«СМЕТАННИК»

410

Sour cream cake



«ЗГАПАРИ»

380

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

Zgapari

Fluffy honey-chocolate sponge cake with light sour cream frosting



ЧУРЧХЕЛА

250

Грузинская национальная сладость на основе виноградного сока с фундуком или грецким орехом

Hazelnut or walnut churchkhela

Sweet based on grape juice with hazelnuts or walnuts.



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

290

Белая черешня, фейхоа, грецкий орех, инжир

Jam in assortment

White sweet cherry, feijoa, walnut, fig.



«МЕДОВИК»

380

Honey cake



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 110

Лайм, черная смородина, манго-маракуйя, клубника

Sorbet in assortment

Lime, black currant, mango-passion fruit, strawberry



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

350

Сезонные фрукты и соус на выбор: ванильный или ягодный

Fruit salad

Seasonal fruit and sauce of your choice: vanilla or berry



ПАХЛАВА

320

Baklava



МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

280

Fermented milk with honey and walnuts



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

1100

Fruit plate



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

110

Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое, сырное, зеленый чай

Ice-cream in assortment

Vanilla, chocolate, creme brulee, pistachio, cheese, green tea



КАДА

Домашнее печенье

150

Kada

Homemade shortbread cookies



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»

450

Georgian soil



## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ                                  | Выход, г   | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
|---------------------------------------------------|------------|----------|---------|-------------|------|
| Мациони                                           | 200        | 7        | 10      | 10          | 152  |
| Айрани от Нани                                    | 200        | 4        | 6       | 7           | 98   |
| Сельдь с картофелем                               | 100/120/30 | 20       | 60      | 28          | 636  |
| Пхали из сладкой цицаки                           | 150/5/1    | 8        | 29      | 39          | 451  |
| Пхали из шпината                                  | 150/3/2    | 8        | 24      | 5           | 268  |
| Пхали                                             | 150/3/1    | 8        | 26      | 13          | 319  |
| Рыбная тарелка                                    | 260/15/2   | 65       | 25      | 4           | 498  |
| Лосось шеф-посола                                 | 100        | 22       | 15      | 2           | 228  |
| Лосось слабой соли                                | 100        | 22       | 15      | 1           | 226  |
| Масляная рыба                                     | 100        | 10       | 6       | 3           | 104  |
| Баклажаны, жаренные с ореха-ми по-грузински       | 190/1      | 10       | 72      | 21          | 420  |
| Сациви                                            | 230/3      | 27       | 67      | 4           | 733  |
| Гебжалия                                          | 180/130/3  | 46       | 62      | 25          | 848  |
| Печеные перцы с надуги и соусом гебжалия          | 120/80     | 4        | 11      | 26          | 223  |
| Ассорти из домашних сыров                         | 380/40/3   | 80       | 95      | 30          | 840  |
| Баклажанная икра                                  | 200/50/1   | 7        | 28      | 41          | 443  |
| Чакки                                             | 211        | 16       | 23      | 25          | 376  |
| Свекольная икра по бабушкиному рецепту            | 200/25/3   | 8        | 20      | 52          | 423  |
| Домашние соленья                                  | 380        | 6        | 4       | 25          | 157  |
| Бастурма                                          | 100/2      | 15       | 20      | 0           | 241  |
| Язык говяжий отварной                             | 100/2      | 36       | 32      | 0           | 436  |
| Куриный рулет                                     | 100/2      | 23       | 31      | 1           | 370  |
| Буженина                                          | 100/2      | 20       | 47      | 3           | 513  |
| Мясное ассорти                                    | 390/2      | 94       | 136     | 10          | 950  |
| Сезонные овощи и зелень                           | 360/10/5   | 10       | 3       | 57          | 155  |
| САЛАТЫ                                            | Выход, г   | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Салат из свежих томатов с соусом мацони           | 295        | 11       | 12      | 12          | 203  |
| Салат с хрустящими баклажанами                    | 280        | 8        | 20      | 34          | 360  |
| Салат «Янгилик»                                   | 190        | 15       | 28      | 8           | 351  |
| Свекольный салат с телятиной и козьим сыром       | 205        | 30       | 52      | 7           | 618  |
| Овощной салат по-грузински со специями            | 250        | 2        | 0       | 10          | 53   |
| Овощной салат по-грузински с орехами              | 250        | 7        | 20      | 12          | 256  |
| Салат с ароматными травами, овощами и яйцом пашот | 180        | 11       | 30      | 7           | 337  |
| Овощной салат на углях                            | 170/1      | 4        | 0       | 20          | 97   |
| Теплый салат с копченым сыром и куриным бедром    | 190/20     | 15       | 38      | 7           | 436  |
| Салат с сыром гуда                                | 210        | 11       | 30      | 32          | 445  |

| САЛАТЫ                                    | Выход, г      | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
|-------------------------------------------|---------------|----------|---------|-------------|------|
| «Сельдь под шубой»                        | 280/1         | 14       | 45      | 23          | 551  |
| Салат с копченым лососем и авокадо        | 240           | 15       | 33      | 20          | 434  |
| Салат «Ташкент»                           | 170           | 19       | 48      | 20          | 588  |
| Салат «Дервиш»                            | 155/1 шт.     | 26       | 49      | 9           | 585  |
| Салат по-гальски                          | 200/1/1       | 34       | 25      | 14          | 331  |
| Теплый салат с куриной печенью            | 200           | 25       | 77      | 18          | 866  |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ                           | Выход, г      | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Кубдари с бараниной                       | 430           | 44       | 142     | 96          | 950  |
| Хачапури от тетушки Элисо                 | 600           | 78       | 92      | 68          | 1407 |
| Хачапури по-мегрельски                    | 500           | 73       | 78      | 127         | 1503 |
| Хачапури по-гурийски                      | 390           | 49       | 52      | 100         | 1063 |
| Хачапури по-имеретински                   | 440           | 62       | 59      | 127         | 1286 |
| Хачапури по-аджарски                      | 430           | 59       | 69      | 86          | 1197 |
| Хачапури с копченым сыром сулугуни        | 475           | 76       | 84      | 92          | 1433 |
| Домашний пирог со шпинатом                | 450           | 49       | 49      | 103         | 1053 |
| Домашний пирог с картофелем и грибами     | 500           | 20       | 21      | 117         | 738  |
| Самса с телятиной                         | 100           | 11       | 35      | 22          | 447  |
| Самса с бараниной                         | 100           | 9        | 45      | 22          | 530  |
| Самса с курицей                           | 95            | 19       | 62      | 24          | 732  |
| Чебурек с сыром сулугуни                  | 200           | 29       | 91      | 57          | 640  |
| Чебурек с бараниной                       | 180           | 21       | 88      | 59          | 550  |
| Чебурек с телятиной                       | 180           | 15       | 92      | 49          | 1083 |
| Кутабы с зеленью                          | 130/30        | 9        | 20      | 46          | 401  |
| Кутабы с картофелем                       | 150/30        | 10       | 16      | 59          | 417  |
| Кутабы с сыром сулугуни                   | 130/30        | 24       | 27      | 43          | 505  |
| Кутабы с телятиной                        | 150/30        | 21       | 25      | 55          | 533  |
| Кутабы с бараниной                        | 150/30        | 18       | 28      | 44          | 501  |
| Ачма                                      | 300/200       | 41       | 59      | 75          | 750  |
| Оладьи из кабачков с лососем              | 3 шт./50/30/4 | 20       | 12      | 25          | 288  |
| Дамбали хачо                              | 120/50/10/60  | 17       | 36      | 108         | 825  |
| Квари по-мегрельски                       | 350           | 52       | 57      | 58          | 650  |
| Аджапсандал                               | 200/2         | 4        | 24      | 23          | 322  |
| Домашний пирог с рыбой                    | 350/3         | 42       | 48      | 94          | 975  |
| Лобио «Харкалия»                          | 250/40/50/2   | 18       | 53      | 72          | 836  |
| Жареный сыр сулугуни со свежи-ми томатами | 185/2         | 27       | 31      | 3           | 402  |
| Квари с грибами и зеленью                 | 220           | 18       | 34      | 44          | 553  |

## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ                        | Выход, г     | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
|----------------------------------------|--------------|----------|---------|-------------|------|
| Долма с фаршем из свинины и говядины   | 150/30/3     | 19       | 32      | 17          | 426  |
| Долма с фаршем из баранины             | 150/30/3     | 21       | 58      | 18          | 679  |
| Лобио по-мегрельски                    | 210/150/40/2 | 9        | 64      | 46          | 794  |
| Чучвара жареная                        | 250/30       | 24       | 82      | 63          | 635  |
| Мчади с сыром сулугуни                 | 250/150/30/5 | 40       | 38      | 90          | 860  |
| СУПЫ                                   | Выход, г     | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Кюфта-бозбаш                           | 500/5        | 162      | 114     | 395         | 950  |
| Чихиртма                               | 350/3        | 23       | 43      | 19          | 555  |
| Шурпа                                  | 350          | 18       | 22      | 33          | 401  |
| Том Ям классический                    | 350/70/2     | 32       | 29      | 52          | 600  |
| Том Ям Потак                           | 350/70/2     | 36       | 32      | 44          | 610  |
| Хаш                                    | 400/10/15    | 21       | 5       | 2           | 137  |
| Хашлама                                | 250/200/10/3 | 41       | 6       | 5           | 233  |
| Харчо с бараниной                      | 350/2        | 13       | 23      | 12          | 307  |
| Харчо с говядиной                      | 350/2        | 12       | 10      | 17          | 207  |
| Чучвара-шурпа                          | 350/30/2     | 13       | 20      | 38          | 388  |
| Пити                                   | 400/2        | 32       | 64      | 33          | 840  |
| Бульон по-сухумски                     | 350/2        | 41       | 23      | 15          | 350  |
| Грибная похлебка                       | 350/30/2     | 6        | 16      | 15          | 226  |
| Лагман                                 | 350/20       | 17       | 45      | 47          | 661  |
| Домашний суп-лапша с курицей и грибами | 350/1        | 61       | 39      | 19          | 670  |
| Борщ по-ростовски                      | 350/30/2     | 24       | 33      | 41          | 558  |
| Крем-суп из тыквы                      | 350/15/10/1  | 7        | 15      | 26          | 274  |
| Щавелевый суп                          | 400/30       | 10       | 21      | 8           | 262  |
| Рыбный суп                             | 350/2        | 52       | 14      | 9           | 369  |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА                          | Выход, г     | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Садж с курицей                         | 600/1210     | 81       | 349     | 133         | 1590 |
| Садж с бараниной                       | 600/1210     | 80       | 337     | 134         | 1900 |
| Садж с телятиной                       | 600/1210     | 79       | 352     | 133         | 1850 |
| Шаверма с курицей                      | 310          | 20       | 48      | 43          | 683  |
| Эларджи                                | 350/200      | 53       | 59      | 65          | 880  |
| Лопатка фирменная                      | 800/12       | 317      | 205     | 89          | 1500 |
| Мамалыга                               | 470          | 34       | 31      | 87          | 759  |
| Мясо на кеци                           | 1 шт./200    | 182      | 295     | 101         | 750  |
| Котлеты домашние от Петровны           | 180/40/3     | 19       | 101     | 14          | 740  |
| Хинкали со свиной и говядиной          | 1 шт.        | 10       | 13      | 26          | 262  |
| Хинкали с бараниной                    | 1 шт.        | 9        | 17      | 26          | 290  |
| Хинкали с телятиной                    | 1 шт.        | 9        | 19      | 26          | 305  |
| Манты с ягненком                       | 210/30       | 21       | 78      | 29          | 650  |
| Котлеты рыбные                         | 190/20/30    | 41       | 43      | 26          | 656  |
| Чучвара                                | 260/30       | 19       | 27      | 50          | 522  |
| Оджахури по-мегрельски                 | 380/6/10     | 18       | 31      | 30          | 470  |
| Оджахури                               | 380          | 32       | 62      | 52          | 893  |

| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА                        | Выход, г         | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
|--------------------------------------|------------------|----------|---------|-------------|------|
| Ковурма по-фергански                 | 295/2/2          | 29       | 51      | 17          | 640  |
| Плов по-бухарски                     | 350/80           | 22       | 56      | 42          | 746  |
| Ковурма лагман                       | 340              | 24       | 82      | 62          | 780  |
| Плов «Чайхана»                       | 350/80           | 28       | 92      | 98          | 850  |
| Плов по-узбекски                     | 350/80           | 21       | 72      | 47          | 918  |
| Чахохбили                            | 300/3            | 29       | 27      | 13          | 415  |
| Солянка по-грузински                 | 300/2            | 53       | 56      | 18          | 782  |
| Цицила по-гальски                    | 1 шт./40/20      | 163      | 210     | 7           | 950  |
| Запеченный перепел                   | 1 шт./180/40/2/2 | 171      | 125     | 32          | 850  |
| Чашушули                             | 250/3            | 4        | 38      | 13          | 412  |
| Чкмерули                             | 1 шт./150/3      | 108      | 169     | 6           | 960  |
| Форель с луком-пореем                | 320              | 29       | 93      | 19          | 650  |
| Чанахи                               | 400/20/3         | 10       | 21      | 22          | 318  |
| Чакапули                             | 250/5            | 40       | 74      | 4           | 845  |
| Бефстроганов с пюре                  | 140/160/30/2     | 25       | 92      | 42          | 790  |
| Свинные ребра                        | 220/180/50/30    | 39       | 115     | 43          | 920  |
| Котлеты из индейки с овощами         | 170/140/50/3     | 44       | 145     | 34          | 570  |
| Кучмачи                              | 300/5/2          | 34       | 37      | 14          | 522  |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА                        | Выход, г         | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Семга, запеченная в фольге           | 145/35/30/2      | 34       | 16      | 23          | 376  |
| Дорада, запеченная с овощами         | 220/40/65        | 184      | 90      | 19          | 550  |
| ДОМАШНЯЯ КОПИЛЬНЯ                    | Выход, г         | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Сибас горячего копчения              | 1 шт./50/30/1    | 68       | 44      | 2           | 674  |
| Скумбрия                             | 1 шт./130        | 68       | 56      | 11          | 823  |
| БЛЮДА НА УГЛЯХ                       | Выход, г         | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Стейк мачете                         | 180/30/50        | 47       | 55      | 7           | 720  |
| Шашлык из корейки                    | 260/100/30/30/2  | 50       | 64      | 27          | 484  |
| Шашлык из индейки с ежевичным соусом | 200/100/30/30/2  | 48       | 243     | 25          | 390  |
| Куриное филе на углях                | 200/100/30/30/2  | 61       | 10      | 22          | 412  |
| Шашлык из мякоти ягненка             | 200/100/30/30/2  | 42       | 70      | 22          | 560  |
| Лосось на углях                      | 140/80/30/35     | 37       | 21      | 41          | 495  |
| Люля-кебаб из баранины               | 165/100/30/30/2  | 32       | 50      | 26          | 681  |
| Люля-кебаб из курицы                 | 150/100/30/30/2  | 28       | 44      | 24          | 605  |
| Шашлык из теленка                    | 200/100/30/30/2  | 44       | 85      | 21          | 450  |
| Куриное бедро на углях               | 155/100/30/30/2  | 34       | 55      | 22          | 719  |
| Шашлык из свинины                    | 200/100/30/30/2  | 44       | 93      | 24          | 640  |
| Люля-кебаб из картошки               | 200/1            | 5        | 19      | 39          | 344  |

## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

| БЛЮДА НА УГЛЯХ                                    | Выход, г        | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал    |
|---------------------------------------------------|-----------------|----------|---------|-------------|---------|
| Овощной шашлык на углях                           | 345/30/30       | 10       | 40      | 60          | 645     |
| Сибас на углях                                    | 1 шт./50/30/1   | 72       | 41      | 34          | 795     |
| Стейк с соусом «Нью-Йорк»                         | 220/30/1        | 90       | 54      | 8           | 690     |
| Язычки ягненка на углях                           | 250/100/30/30/2 | 36       | 52      | 20          | 690     |
| Яички барашка                                     | 200/100/30/30/2 | 31       | 46      | 22          | 621     |
| Форель на гриле                                   | 1 шт./50/5/40   | 194      | 44      | 5           | 430     |
| Вырезка телянка гриль                             | 200/100/30/30/2 | 51       | 51      | 21          | 390     |
| ГАРНИРЫ                                           | Выход, г        | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал    |
| Жареный картофель                                 | 200/3           | 7        | 91      | 58          | 450     |
| Отварной початок кукурузы                         | 1 шт.           | 8        | 6       | 35          | 229     |
| Початок кукурузы на мангале                       | 1 шт.           | 8        | 6       | 35          | 229     |
| Золотистый картофель с луком                      | 275/2           | 7        | 51      | 63          | 560     |
| Картофельное пюре                                 | 200/1           | 6        | 22      | 40          | 380     |
| Рис Басмати отварной                              | 145/3/2         | 4        | 3       | 39          | 194     |
| Киноа с овощами                                   | 190             | 22       | 24      | 90          | 415     |
| Греча с грибами                                   | 180/2           | 10       | 26      | 44          | 452     |
| Жареный картофель с сезонными грибами и джонджоли | 280/30/2        | 7        | 65      | 44          | 560     |
| ХЛЕБ                                              | Выход, г        | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал    |
| Армянский лаваш                                   | 30/30           | 8        | 1       | 47          | 232     |
| Домашний хлеб                                     | 150             | 12       | 6       | 72          | 384     |
| Лепешка узбекская                                 | 150             | 13       | 8       | 78          | 436     |
| Лаваш из тандыра                                  | 110/30          | 9        | 4       | 58          | 302     |
| СОУСЫ                                             | Выход, г        | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал    |
| Сацебели                                          | 30              | 1        | 0       | 3           | 16      |
| Тартар                                            | 30              | 1        | 13      | 1           | 92      |
| Наршараб                                          | 30              | 0        | 0       | 26          | 104     |
| Ежевичный                                         | 30              | 1        | 6       | 1           | 57      |
| Хрен                                              | 30              | 0        | 2       | 0           | 16      |
| «Нью-Йорк»                                        | 30              | 1        | 0       | 8           | 28      |
| Ткемали                                           | 30              | 2        | 10      | 4           | 110     |
| Чесночный                                         | 30              | 1        | 11      | 1           | 106, 14 |

| ДЕСЕРТЫ                                | Выход, г        | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал    |
|----------------------------------------|-----------------|----------|---------|-------------|---------|
| «Графские развалины»                   | 180/20/1        | 11       | 44      | 83          | 776     |
| Теплый черничный пирог                 | 190/50/30/5/4/1 | 11       | 53      | 98          | 650     |
| Теплый яблочный пирог                  | 200/50/14/3/1/1 | 8        | 45      | 111         | 559     |
| «Сметанник»                            | 150/15/5/4/4    | 6        | 33      | 52          | 520     |
| «Згапари»                              | 130/5/4/1       | 8        | 28      | 82          | 620     |
| Кофе по-восточному                     | 80              | 1        | 1       | 6           | 30      |
| «Шоколадная шкатулка»                  | 125/30/10/2     | 6        | 38      | 62          | 614     |
| «Медовик»                              | 130/15/5/1      | 8        | 35      | 87          | 656     |
| Чурчхела с фундуком или грецким орехом | 70/50/3/1       | 5        | 14      | 57          | 370     |
| Безе с ягодным соусом                  | 120/20/30/10/1  | 6        | 25      | 74          | 546, 71 |
| «Шу»                                   | 6 шт./3/1/1     | 6        | 38      | 65          | 370     |
| Када                                   | 100/10          | 6        | 13      | 72          | 437     |
| Варенье в ассортименте                 | 150             | 0        | 0       | 96          | 384     |
| Пеламуши                               | 160/10/1        | 6        | 17      | 36          | 317     |
| Фисташковый рулет                      | 110/3/2/1/1     | 4        | 8       | 47          | 274     |
| Фундуковый торт                        | 150/1           | 8        | 36      | 51          | 561     |
| «Наполеон» с заварным кремом           | 180/10/1        | 7        | 28      | 40          | 443     |
| Домашний морковный торт                | 160/5/5/1/1     | 8        | 31      | 67          | 579     |
| Вафельные трубочки                     | 20/70/15/1      | 11       | 13      | 106         | 580     |
| Пахлава                                | 120/5/2         | 11       | 43      | 94          | 650     |
| «Земля Грузии»                         | 230/8/6/5/1     | 9        | 34      | 51          | 551     |
| Сорбет в ассортименте                  | 50/1            | 0        | 0       | 10          | 42      |
| Мороженое в ассортименте               | 50/1            | 2        | 8       | 10          | 116     |
| Маковый торт                           | 95/50/40/5/5    | 9        | 42      | 33          | 549     |
| Мацони с медом и грецким орехом        | 230             | 7        | 15      | 39          | 317     |
| Фруктовая тарелка                      | 1043            | 5        | 3       | 107         | 469     |
| Фруктовый салат                        | 190/50          | 1        | 0       | 19          | 115     |
| Банановый торт                         | 190/3/2/1       | 9        | 32      | 77          | 450     |

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», находится в уголке потребителя. Предоставляется гостям по первому требованию. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом.

The price list with customer information according to the requirements Russian Government decree № 1036 On validating the rules of public catering services from the 15.08.1997 (04.10.2012 edition) is on the customer information board. Your waiter will bring it on your request. Public catering products and services provided meet the requirements of GOST 30390-2013 International Standard. Catering services. Public catering products sold to the public. General specification. All prices are in rubles. Cash payments in rubles and cards are accepted. This menu is an advertising material.

# «УСПЕХ РЕСТОРАНА — ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЕДА...»



## АФИША

Популяризация кавказской кухни в благородных интерьерах и гигантских масштабах.

## АЭРОФЛОТ

«МамаЛыга» — это обеды в кругу семьи, шумные застолья, настоящий глиняный тандыр, в котором выпекают домашний лаваш, мангал и, конечно же, кавказское гостеприимство.

## TIME OUT

Ассортимент блюд прежде всего выдающийся и, во-вторых, отборный.

## ALLCAFE.RU

Рестораны «МамаЛыга» — настоящая домашняя кавказская кухня в современном исполнении. Старые традиции, новые технологии, южное гостеприимство. Секрет успеха ресторанов «МамаЛыга» — вкусно, современно и демократично. И всегда свежие продукты, приправленные любовью повара и кавказским гостеприимством. Кроме того, в заведении подают паровые коктейли, что точно сделает вечер незабываемым.



## «МАМАЛЫГА». ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ С 2008 ГОДА

Когда-то, в далеком 2008 году, открывая наш первый ресторан на Энгельса, 27, мы и не думали, что он вырастет в настоящий бренд! Мы просто хотели сделать так, чтобы каждый наш гость, побывав хоть раз, возвращался к нам снова и снова — готовили с любовью и уважением. И у нас, как мне кажется, это получилось.

Я отношусь к гостям как к своей семье, к родным людям — готовлю для них так, как сделала бы это для своих. Гости это чувствуют и со всего света приезжают в «МамаЛыгу», чтобы попробовать настоящую кавказскую

еду, — и это лучшая похвала! Сейчас «МамаЛыга» — это три ресторана в разных уголках Петербурга: на проспекте Энгельса, на Казанской улице и на Ленинском проспекте — мы сделали все, чтобы быть ближе к вам и всегда давать только самое лучшее. И интересное!

Я ОТНОШУСЬ К ГОСТЯМ КАК  
К СВОЕЙ СЕМЬЕ, К РОДНЫМ  
ЛЮДЯМ — ГОТОВЛЮ ДЛЯ  
НИХ ТАК, КАК СДЕЛАЛА БЫ  
ЭТО ДЛЯ СВОИХ.

Сколько стран, регионов, аутентичных деревень, в которых мне удается бывать, столько же и новых рецептов, смешений вкусов и открытий, которые я привношу в свои меню, но всегда при этом сохраняя и почитая традиции! Надеюсь, и вы оцените по достоинству вкус наших блюд и тепло наших сердец. Приятного аппетита!

*Илья Дзанджава*

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНОВ  
ВОСТОЧНОГО НАПРАВЛЕНИЯ  
GINZA PROJECT

ПР-Т ЭНГЕЛЬСА, 27  
УЛ. КАЗАНСКАЯ, 2  
ЛЕНИНСКИЙ ПР-Т, 84/1

8 (812) 640-16-16

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются. В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд. В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможно содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем. Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА.

The cooking process of dishes and culinary products is accomplished without any nutritional supplements, dietary supplements and other ingredients produced with gene-engineered or modified organisms. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, there may be deviations in food and energy value. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, the product may contain traces of gluten-containing cereals and lactose received into products in an artificial way. This brochure is an advertising material. Price list with output weight and energy value is on the consumer information board. Available upon the first request. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.