



БРИЧМУЛА

ресторан восточной кухни

— 24 часа —



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS



МЯСНОЕ АССОРТИ I MEAT PLATTER			1450
КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ	310	ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ	450
CHICKEN ROLL WITH SPINACH		BEEF TONGUE WITH HORSE RADISH	
БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ И МОРКОВЬЮ	440	БАСТУРМА	510
COLD BOILED PORK WITH GARLIC AND CARROTS		ПАСТРАМИ	
		РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	310
		TURKEY ROLL	



ЧАККИ

CHAKKI

240



ЖАРЕННЫЕ
БАКЛАЖАНЫ
ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE
ROASTED EGGPLANTS

Традиционные
рулетики
из баклажанов
с праной ореховой
начинкой и зернами
граната

Traditional
eggplant rolls
with spicy nut
stuffing and
pomegranate
seeds

490



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ
И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI AND SPINACH SAUCE

510



МУРМАНСКАЯ СЕЛЬДЬ
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

MURMANSK HERRING WITH YOUNG POTATOES

350



СМЕРРЕБРЕДЫ С СЕЛЬДЬЮ
И СОУСОМ КАРРИ

SMORREBRODS WITH HERRING AND CURRY SAUCE

290



БАКЛАЖАНЫ
АЦЕЦИЛИ

EGGPLANT ATSETSILI

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

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

480



АТЛАНТИЧЕСКАЯ СКУМБРИЯ
С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ATLANTIC MACKEREL WITH COUNTRY STYLE POTATOES

270



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
HOMEMADE PICKLES

Квашеная капуста, яблоко моченое, красная капуста, огурцы малосольные, джонджоли, маринованные перцы, чеснок, черемша, малосольные помидоры

Sauerkraut, soaked apple, red cabbage, quick pickled cucumbers, dzhondzholi, marinated pepper, garlic, wild leek, quick pickled tomatoes

420
🌱



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ
SEASONAL VEGETABLES AND GREENS

470
🌱

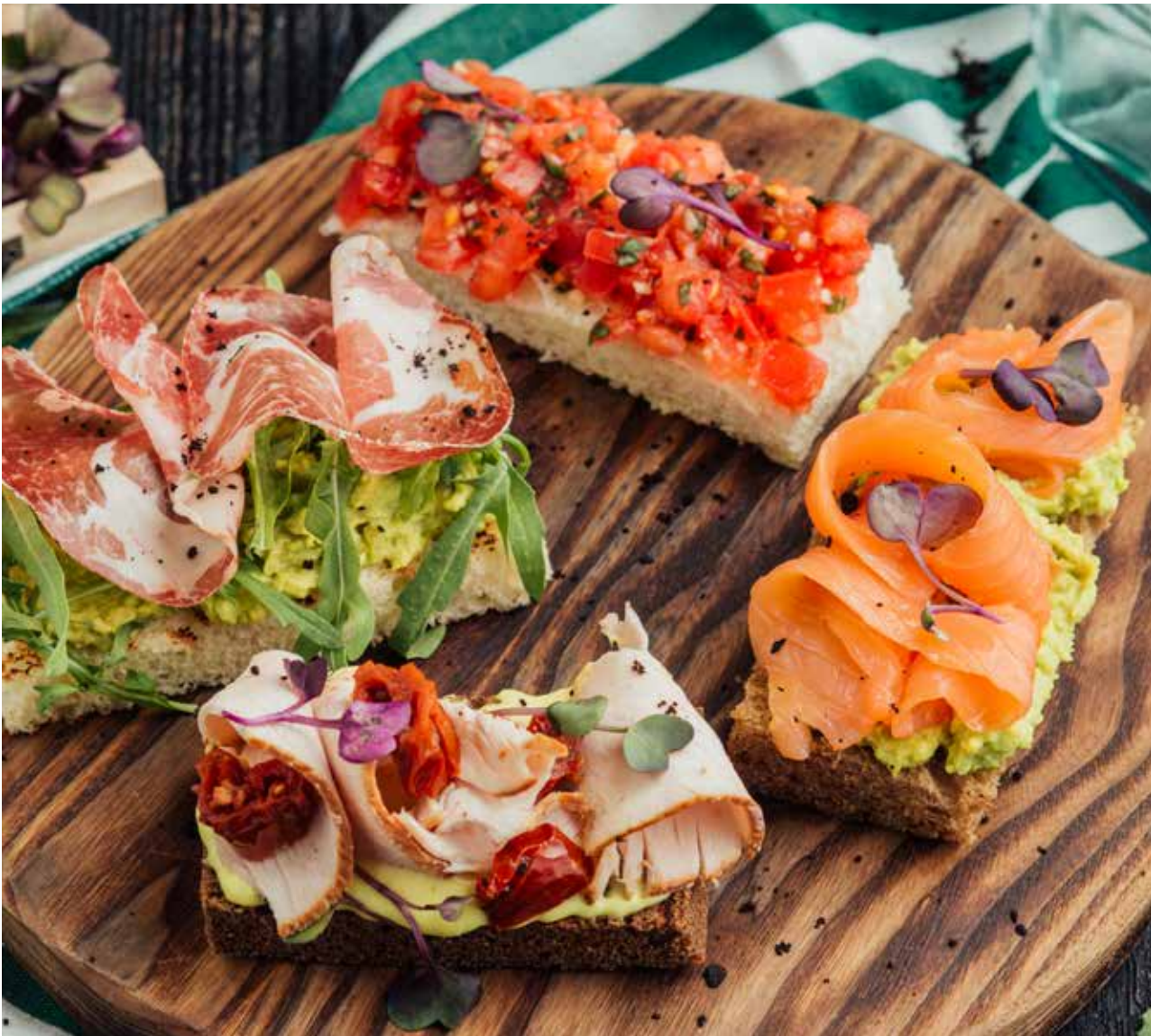


ПХАЛИ
PKHALI

На выбор гостя:
из свеклы, из моркови
или из шпината

Of your choice:
beetroot, carrot
or spinach

330
🌱



БРУСКЕТТЫ | BRUSCHETTAS:

**С МУССОМ ИЗ АВОКАДО
И ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ** **360**

WITH AVOCADO MOUSSE
AND COLD-SMOKED SALMON

**С МУССОМ ИЗ АВОКАДО
И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ** **350**

WITH AVOCADO MOUSSE AND PARMA HAM

С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ **260**

WITH TOMATOES AND BASIL

**С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ
И КАРРИ** **290**

WITH SMOKED TURKEY AND CURRY

ХЛЕБ НА ВЫБОР | CHOICE OF BREAD

БРИОШЬ | BRIOCHE

ЧИАБАТТА РЖАНАЯ / ПШЕНИЧНАЯ |
CIABATTA RYE / WHEAT

БОРОДИНСКИЙ | RYE SOURDOUGH



САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
SATSIVI IN MINGRELIAN STYLE

390
🌶️



ИКРА ИЗ ГРУНТОВЫХ БАКЛАЖАНОВ
SPREAD MADE OF GARDEN EGGPLANTS

390

🌱 – без лактозы / lactose free dish

🌶️ – острое / spicy dish

🌱 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON CARPACCIO

610



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CARPACCIO

610



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ
С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ

LIGHTLY SALTED SALMON WITH RYE TOASTS

580



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С СОУСОМ РОМЕСКО

BEEF TARTARE WITH ROMESCO SAUCE

570



АССОРТИ
ГРУЗИНСКИХ
СЫРОВ

ASSORTED
GEORGIAN CHEESE

Сулугуни,
сулугуни копченый,
домашний сыр,
«косичка»
из сыра чечил,
молочная
и копченая

Suluguni,
smoked suluguni,
homemade cheese,
braided milk
chechil, braided
smoked chechil

560



АССОРТИ
ЕВРОПЕЙСКИХ
СЫРОВ С МЕДОМ

ASSORTED EUROPEAN
CHEESE WITH HONEY

Пекорино,
таледжио,
горгонзола,
грана падано

Pecorino,
taleggio,
gorgonzola,
grana padano

850



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С ПШЕНИЧНЫМИ ЧИПСАМИ

SALMON TARTARE WITH WHEAT CHIPS

570



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА
С КЛУБНИКОЙ

TUNA TARTARE WITH STRAWBERRY

570



– без лактозы / lactose free dish



– острое / spicy dish



– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

САЛАТЫ
SALADS



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
GEORGIAN STYLE SALAD WITH WALNUTS 410



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ
GEORGIAN STYLE SALAD WITH SPICES 410



КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ
KWELI WITH TOMATOES 490



САЛАТ «БАХОР»
BAKHOR SALAD 380



«ДЕРВИШ»
DERVISH 440



САЛАТ «АЧИК-ЧУК»
ACHIK-CHUK SALAD 370



САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ
SALAD IN GALI STYLE 380



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С СОУСОМ
МАЦОНИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ 490



САЛАТ «ЯНГИЛИК»
YANGILIK SALAD 410



САЛАТ «ТАШКЕНТ»
TASHKENT SALAD 390

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



**САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ
С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**

TENDER BEEF SALAD WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

410



«ЦЕЗАРЬ» I CAESAR

С ЦЫПЛЕНКОМ
WITH CHICKEN

С ТИХООКЕАНСКИМИ КРЕВЕТКАМИ 650
WITH PACIFIC SHRIMPS



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ
И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

480



**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И АВОКАДО**

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

570



**ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ
БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И БРЫНЗОЙ**

VEGETABLE SALAD WITH BAKED BELL PEPPER AND BRYNDZA

490



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ**

BEETROOT SPREAD BY GRANNY RECIPE

290



**РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ
И САДОВОЙ КЛУБНИКОЙ**

ARUGULA WITH SHRIMPS AND GARDEN STRAWBERRY

640



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ, ТОМЛЕННЫМ
В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ**

WARM SALAD WITH SALMON, STEWED IN HONEY-MUSTARD SAUCE

590



**САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ
И ЗЕЛЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ**

SALAD WITH SMOKED TURKEY AND GREEN LENTILS

440



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ**

WARM SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

370



**ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ
КРАБОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

VEGETABLE SALAD WITH KING CRAB AND POACHED EGG

680



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

DRESSED HERRING

380

 – без лактозы / lactose free dish

 – острое / spicy dish

 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

СУПЫ
SOUPS



БАЛЫК-ШУРПА
BALYK SHURPA

Легкий суп с лососем, судаком и овощами

Light soup with salmon, pike perch and vegetables

460



ХАШЛАМА
KHASHLAMA

Отварные телячьи ребрышки с зеленью и кольцами лука, подаются отдельно с легким прозрачным бульоном

Boiled veal ribs with greens and onion rings, served separately with light clear broth

490



ЛАГМАН
LAGMAN

Национальный суп с домашней лапшой, ягненком, специями и овощами

National soup with homemade noodles, lamb, spices and vegetables

580



ЧИХИРТМА
CHIKHIRTMA

Наваристый грузинский суп с нежным куриным филе

Thick Georgian soup with tender chicken fillet

360



КАЙНАТМА ШУРПА
KAYNATMA SHURPA

Бульон с бараниной, овощами, нутом и узбекскими специями

Broth with mutton, vegetables, chickpeas and Uzbek spices

410



ХАШ СО СТОПКОЙ ЧАЧИ
KHASH WITH A SHOT OF CHACHA

Насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца, который готовится в течение 8 часов на медленном огне

Rich broth made of beef legs and tripe, brewed on low fire within 8 hours

490



ХАРЧО
KHARCHO

Традиционный грузинский суп с рисом, зеленью и специями. С телятиной или бараниной на выбор

Traditional Georgian soup with rice, greens and spices. With veal or mutton of your choice

420



КЮФТА-БОЗБАШ
KYUFTA-BOZBASH

Наваристый бульон с ножкой ягненка, тефтелем, картофелем и нутом

Thick broth with mutton leg, meat ball, potatoes and chickpeas

580

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



**ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА
С ФЕРМЕРСКОЙ КУРИЦЕЙ**
MUSHROOM POTTAGE WITH FARM-RAISED CHICKEN

380



**ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ**
HOMEMADE NOODLE SOUP WITH QUAIL EGG

360



**ФАСОЛЕВЫЙ СУП
С КОПЧЕНЫМИ РЕБРЫШКАМИ**
BEAN SOUP WITH SMOKED RIBS

510



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ
SORREL SOUP WITH SOUR CREAM

340



**БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ
С ТЕЛЯТИНОЙ И ПАМПУШКАМИ**
ROSTOV STYLE BORSCH WITH VEAL AND GARLIC DONUTS

410



**ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**
CREAM OF TOMATO SOUP WITH CREAM CHEESE

410



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ
СУП С ЛИСИЧКАМИ**
POTATO SOUP WITH CHANTERELLE MUSHROOMS

390



**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**
CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED SALMON

490

 – без лактозы / lactose free dish

 – острое / spicy dish

 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS



АДЖАПСАНДАЛ
AJAPSANDAL

Домашнее
овощное рагу

Homemade
vegetable stew

440
🌱

ЗОЛОТИСТЫЕ
МЧАДИ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ

GOLDEN MCHADI
WITH SULUGUNI CHEESE

Хрустящие
кукурузные лепешки
с рулетиками
из сыра сулугуни
и творога надуги.
Подается
с соусом сацебели
и тархуном

Crispy corn
flatbreads with
suluguni cheese
and nadugi
cottage cheese
rolls, served with
satsebeli sauce
and tarragon

380



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»
KHARKALIA LOBIO

410
🌶️



ДОЛМА
DOLMA

С фаршем на выбор:
баранина или говядина
со свиной

With stuffing of your
choice: mutton or
pork-and-beef

510



ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА
С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

HOME STYLE SHAWARMA WITH SATSEBELI SAUCE

480



БАКЛАЖАНЫ
ПО-РАЧИНСКИ

EGGPLANTS
IN RACHIN STYLE

Ломтики баклажана,
обжаренные в
яичном кляре с
добавлением свежих
томатов, специй
и копченого сыра
сулугуни

Eggplant slices,
roasted in egg
batter with
addition of fresh
tomatoes, spices
and smoked
suluguni cheese

480



ЧУЧВАРА
СО СМЕТАНОЙ

CHUCHVARA
WITH SOUR CREAM

Маленькие узбекские
пельмени с бараниной.
На выбор гостя:
отварные или жареные

Small Uzbek
dumplings
with mutton
boiled or fried
of your choice

390



ЖАРЕНый СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

FRIED SULUGUNI WITH TOMATOES

430



МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

MANTI WITH LAMB MEAT

460

🌱 – без лактозы / lactose free dish

🌶️ – острое / spicy dish

🌱 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



САМСА | SAMSA

С ЯГНЕНКОМ	290	С КУРИЦЕЙ	270
WITH LAMB		WITH CHICKEN	



ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ / С ЯГНЕНКОМ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

130

KHINKALI WITH VEAL / WITH LAMB / WITH PORK-AND-BEEF



КОНФЕТЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ

490

CANDIES WITH PORCINI MUSHROOMS AND GOAT CHEESE



ЖЮЛЬЕН | JULIENNE

С ЦЫПЛЕНКОМ	470	С МОРЕПРОДУКТАМИ	570
WITH CHICKEN		WITH SEAFOOD	

МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT FLOUR STARTERS



КУТАБЫ | QUTABS

С БАРАНИНОЙ	360	С СЫРОМ	280	С КАРТОФЕЛЕМ	250
WITH MUTTON		WITH CHEESE		WITH POTATOES	
С ТЕЛЯТИНОЙ	340	С ЗЕЛЕНЬЮ	290		
WITH VEAL		WITH GREENS			



ЧЕБУРЕК | CHEBUREK

С ЯГНЕНКОМ	320	С ТЕЛЯТИНОЙ	320	С СЫРОМ	290
WITH LAMB		WITH VEAL		WITH CHEESE	



АЧМА
ACHMA

Домашний многослойный пирог с сыром сулугуни

Homemade multi-layered pie with suluguni cheese

350



ПИРОГ С ТУНЦОМ И СОУСОМ ТОЛЕДО

790

PIE WITH TUNA AND TOLEDO SAUCE



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

380

HOMEMADE PIE WITH POTATOES AND MUSHROOMS



– без лактозы / lactose free dish



– острое / spicy dish



– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

KNACHAPURI FROM
AUNT ALISO

Открытый хачапури,
приготовленный
по старинному
семейному рецепту,
с двумя видами сыра
и взбитым яйцом

Open khachapuri,
cooked according
to an old family
recipe with two
kinds of cheese
and whipped eggs

610



КУБДАРИ

KUBDARI

Сванский пирог
с мясом

Svaneti pie
with meat

620



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

GURIAN STYLE KNACHAPURI

Пирог
с начинкой из сыра
и отварного
рубленого яйца

Pie stuffed
with cheese
and chopped
boiled eggs

390



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI

470



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN STYLE
KNACHAPURI

Закрытый пирог
с начинкой из
двух видов сыра
с хрустящей
сырной корочкой

Closed pie with
crispy cheese
crust stuffed
with two kinds
of cheese

470



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN STYLE KNACHAPURI

Закрытый пирог
с начинкой
из двух видов
сыра

Closed pie
stuffed with
two kinds of
cheese

390



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN STYLE KNACHAPURI

480



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

KNACHAPURI WITH SPINACH AND CHEESE

420



– без лактозы / lactose free dish



– острое / spicy dish



– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE



**БРИЧМУЛА
С ЯГНЕНКОМ
И ОВОЩАМИ**
BRICHMULA WITH
LAMB AND VEGETABLES

Блюдо на двоих.
Крупные куски
баранины, тушенные
с большим
количеством зелени
и овощей

Dish for two.
Large mutton
pieces, stewed
with a big amount
of cooking herbs
and vegetables

2250
🚫



ЧАХОХБИЛИ
CHAKHOKHBILI

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

Pieces of roasted
chicken in ripe
tomato sauce with
addition of onions
and spices

470
🚫🌶️



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ
PORK ODZHAKHURI

580
🚫🌶️



**КОВУРМА
ПО-ФЕРГАНСКИ**
FERGANA STYLE KOVURMA

Кусочки сочной
телятины, обжаренные
с томатами, болгарским
перцем, фасолью,
стеблем сельдерея и
чесноком

Juicy veal
pieces, roasted
with tomatoes,
bell pepper,
beans, celery
stalk and garlic

660
🚫🌶️



**ЦИЦИЛА
ПО-ГАЛЬСКИ**
TSITSILA IN GALI STYLE

Целый цыпленок,
запеченный в
сванской соли
по старинному
грузинскому рецепту

Whole chicken,
roasted in
Svaneti salt by
an old Georgian
recipe

760
🚫



**КОВУРМА
ЛАГМАН**
KOVURMA LAGMAN

Домашняя лапша,
обжаренная с мясом
ягненка, овощами
и специями

Homemade noodles,
roasted with lamb
meat, vegetables and
spices

530



КЕРУСУС
KERUSUS

Национальное армянское
блюдо. Кусочки говядины,
обжаренные со свежими
томатами, картофелем
и луком с добавлением
ароматных специй

National Armenian
dish. Beef pieces,
roasted with fresh
tomatoes, potatoes and
onions with addition of
fragrant spices

560

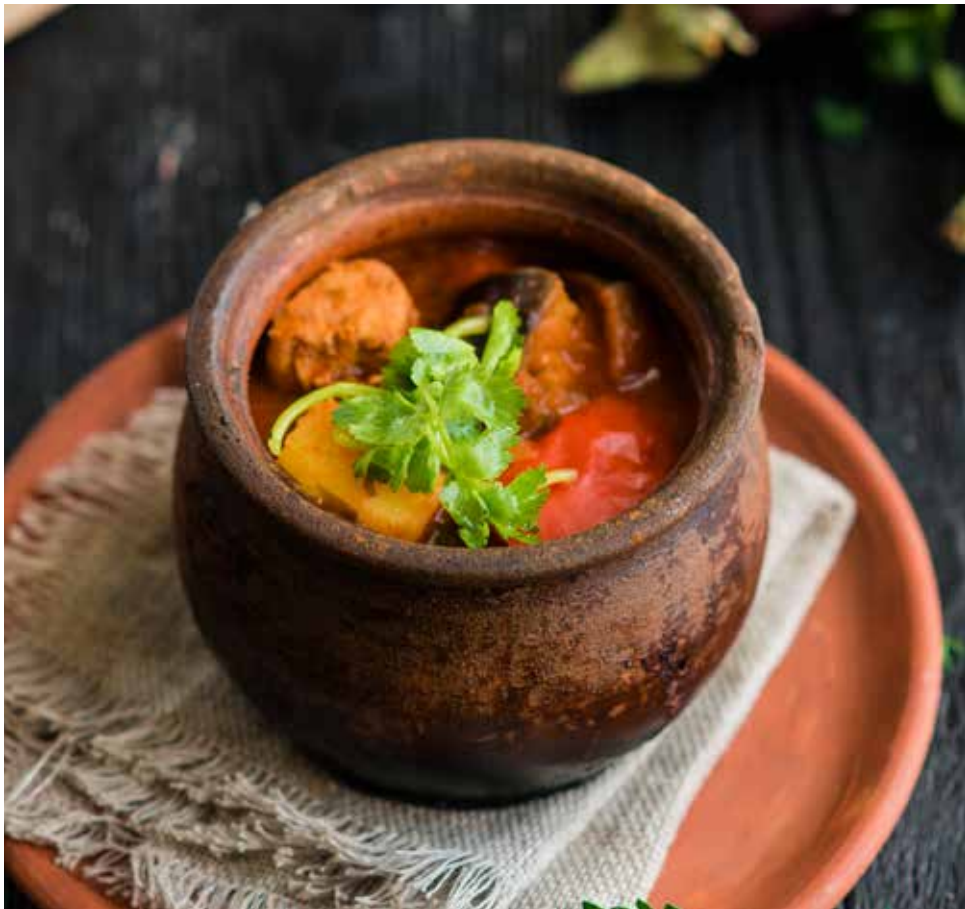


КУЧМАЧИ
KUCHMACHI

Телячьи потрошки,
обжаренные с луком
и пикантными
специями

Veal giblets, roasted
with onions and
savory spices

490
🚫🌶️



ЧАНАХИ
CHANAKHI

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

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

630



ЭЛАРДЖИ
ELARDGI

Гоми, заваренное вместе с сыром сулугуни. Подается с соусом мацони

Gomi, boiled with suluguni cheese. Served with fermented milk sauce

370



ЧКМЕРУЛИ
CHKMERULI

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

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

760



ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ
HOMEMADE PASTA WITH CHICKEN HEARTS

590



ЧАШУШУЛИ
CHASHUSHULI

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями

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

570



МАМАЛЫГА
MAMALIGA

Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной кукурузной крупы с сыром сулугуни

Traditional Georgian dish, made of thickly boiled corn grits with suluguni cheese pieces

250



СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА» С ЦЫПЛЕНКОМ
SPAGHETTI CARBONARA WITH CHICKEN

490



ПЕННЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
PENNE WITH SMOKED SALMON AND RED CAVIAR

660



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ
UZBEK PILAF

570

🥛



**ТУШЕНЫЙ ЯГНЕНОК
С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ**
STEWED LAMB WITH LENTILS AND POACHED EGG

660

🥛



**НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО
С БРОККОЛИ**
NEW ZEALAND CUSK-EEL WITH BROCCOLI

690



**ФИЛЕ ОСТРОВНОГО ЛОСОСЯ,
ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ**
FOIL-BAKED FILLET OF ISLAND SALMON WITH VEGETABLES

770

🥛



ПЛОВ «ЧАЙХАНА»
CHAIKHANA PILAF

590

🥛



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ
PILAF IN BUKHARA STYLE WITH CHICKEN

470

🥛



**ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ С АДЖИКОЙ,
ДЖОНДЖОЛИ И ТОМАТАМИ**
BLACK SEA MUSSELS WITH ADJIKA SAUCE,
DZHONDZHOLI AND TOMATOES

790

🌶



**ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ
В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ**
BLACK SEA MUSSELS WITH CHKMERULI SAUCE

790

🌶

🥛 – без лактозы / lactose free dish

🌶 – острое / spicy dish

🌿 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ
ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ ШПИНАТОМ**

TURKEY CUTLETS WITH GRILLED VEGETABLES
AND CREAMY SPINACH

490



**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ
ОТ ПЕТРОВНЫ**

HOMEMADE CUTLETS
BY PETROVNA

480



**ТОМЛЕННЫЙ
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
В КРАСНОМ ВИНЕ**

STEWED BEEF TONGUE
IN RED WINE

Подается
с картофельным
пюре
с добавлением
хрена

Served
with mashed
potatoes
with addition
of horseradish

610



**ПЕСТРАЯ ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ
ПЮРЕ И ШПИНАТНЫМ СОУСОМ**

SPOTTED WOLFFISH WITH BASIL PUREE AND SPINACH SAUCE

710



**КОТЛЕТЫ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО
ЦЫПЛЕНКА С ПЮРЕ**

CUTLETS OF FARM-RAISED CHICKEN WITH MASHED POTATOES

440



**РЫБНЫЕ ОЛАДЬИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ И СОУСОМ ТАРТАР**

FISH FRITTERS WITH MASHED POTATOES AND TARTAR SAUCE

510



**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

VEAL STROGANOFF WITH MASHED POTATOES

610



**ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

DORADO, BAKED IN TOMATO SAUCE WITH POTATOES

1150



– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish



– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ГРИЛЬ
GRILL



ВЫРЕЗКА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ | **860**
FARM-RAISED BEEF TENDERLOIN |



РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ И ЯГНЕНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ | **790**
CHOPPED BEEF-AND-LAMB STEAK WITH YOUNG POTATOES |



КАРЕ ЯГНЕНКА | **710**
RACK OF LAMB |



СТРИПЛОЙН | **1650**
STRIPLOIN |



ДЕРЕВЕНСКАЯ СВИНИНА НА КОСТИ | **580**
COUNTRY PORK ON THE BONE |



КОРЕЙКА МОЛОДОГО БЫЧКА | **870**
YOUNG BULL LOIN |



СТЕЙК РИБАЙ | **1720**
RIBEYE STEAK |



МАЧЕТЕ | **950**
SKIRT STEAK |

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



**ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ
ИЗ РУБЛЕНОГО ЦЫПЛЕНКА**
HOMEMADE SAUSAGES MADE OF CHOPPED CHICKEN

510



КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ
GRILLED CHICKEN BREAST

480



СТЕЙК ИЗ ОСТРОВНОГО ЛОСОСЯ
ISLAND SALMON STEAK

710



**СИБАС / СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ
ДОРАДА НА ГРИЛЕ**
GRILLED SEA BASS / MEDITERRANEAN DORADO

760



**КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
С ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ**
ROYAL SHRIMPS WITH VEGETABLE SALSA

1610

ШАШЛЫК
SHISH KEBAB



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN LULAN KEBAB

510



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
MUTTON LULAN KEBAB

620



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
PORK SHISH KEBAB

560



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
CHICKEN THIGH SHISH KEBAB

510



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА
LAMB FILLET SHISH KEBAB

670



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА
RACK OF LAMB SHISH KEBAB

710

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ХЛЕБ BREAD



ЛАВАШ LAVASH

110



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЧАККИ BREAD BASKET WITH CHAKKI

170



ЛЕПЕШКА FLATBREAD

110



СОУСЫ SAUCES

Ткемали, сацебели,
чесночный, мацони,
«Нью-Йорк»
тартар с джонджоли

Tkemali, satsebeli,
garlic, fermented milk,
New York, tartar with
dzhondzholi

80

GINZA ДОСТАВКА

GINZADELIVERY.RU

24 ЧАСА

+ 7 (812) 640-33-73
+7 (812) 959-70-89

ДОСТАВКА БЕСПЛАТНАЯ В РАДИУСЕ 5 КМ.
МИНИМАЛЬНАЯ СУММА
ДОСТАВКИ 1500 РУБ.

Вы делаете заказы, мы дарим подарки.
Добро пожаловать в программу лояльности.
Мы дарим 500 баллов при регистрации! После
регистрации вы будете получать баллы при
каждом заказе. Баллы можно обменять на новые
заказы или покупки в Ginza Shop. Программа
доступна на сайте ginzadostavka.ru
и в приложениях для iOS и Android.
Cashback 10 %.



ДЛЯ ВАШИХ ДЕТЕЙ:

КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ
ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ
ИЛИ КУЛИНАРНЫЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ С 13:00



- ПРОСТОРНАЯ ДЕТСКАЯ КОМНАТА
- ЗАБОТЛИВЫЕ НЯНИ
- ШКОЛА ТВОРЧЕСТВА
С ОПЫТНЫМИ ПЕДАГОГАМИ



МЫ ПОДГОТОВИМ ДЛЯ ВАС*:



- БАНКЕТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
- ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ
- ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ
- ТОРТЫ НА ЗАКАЗ ЛЮБОЙ
СЛОЖНОСТИ
- ПОМОЖЕМ С ОФОРМЛЕНИЕМ
ВАШЕГО ПРАЗДНИКА



* По всем вопросам можно
проконсультироваться
у менеджеров ресторана

ДЛЯ ВАС ВСЕГДА:

СЫТНЫЕ И ВКУСНЫЕ
ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО
С 6:00 ДО 13:00



АРОМАТНЫЕ
БИЗНЕС-ОБЕДЫ*

С 12:00 ДО 17:00



* Кроме праздничных и выходных дней

ГАРНИРЫ
GARNISH



АРОМАТНАЯ ГРЕЧА
С ЗОЛОТИСТЫМ ЛУКОМ
FRAGRANT BUCKWHEAT WITH GOLDEN FRIED ONIONS

180



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

170



ОТВАРНОЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
С УКРОПОМ
BOILED YOUNG POTATOES WITH DILL

210



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ
FRIED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS

310



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

190



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
CORN EAR

250



АССОРТИ РИСА
С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ
ASSORTED RICE WITH ALMOND SLICES

210



КИНОА С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ
QUINOA BAKED WITH PUMPKIN

380



БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
С ПАРМЕЗАНОМ
BROCCOLI AND CAULIFLOWER WITH PARMESAN

310



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
GRILLED VEGETABLES

410



ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ
СО СЛИВОЧНЫМИ БОБАМИ
STEWED SPINACH WITH CREAMY BEANS

340

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

япония

JAPAN



САЛАТ «КАЙСО» I KAISO SALAD			
КЛАССИЧЕСКИЙ	330	С КРАБОМ	440
CLASSIC		WITH CRAB	



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ I BAKED MUSSELS			
КЛАССИЧЕСКИЕ	440	С КРАБОМ	590
CLASSIC		WITH CRAB	



МИСО СУП I MISO SOUP			
КЛАССИЧЕСКИЙ	260	С МОРЕПРОДУКТАМИ	420
CLASSIC		WITH SEAFOOD	
		С ЛОСОСЕМ	370
		WITH SALMON	



ТОМ ЯМ С РИСОМ		420
TOM YUM WITH RICE		



СУШИ			
SUSHI			
ИКРА КРАСНАЯ	170	КРАБ	170
RED CAVIAR		CRAB	
ОСЬМИНОГ	140	ЛОСОСЬ	120
OCTOPUS		SALMON	
КАЛЬМАР	140	ТУНЕЦ	140
SQUID		TUNA	
КРЕВЕТКА	120	УГОРЬ	120
SHRIMP		EEL	



ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ			
BAKED SUSHI			
ОСЬМИНОГ	150	ЛОСОСЬ	130
OCTOPUS		SALMON	
КАЛЬМАР	160	ТУНЕЦ	140
SQUID		TUNA	
КРЕВЕТКА	190	УГОРЬ	150
SHRIMP		EEL	
КРАБ	210	ГРЕБЕШОК	170
CRAB		SCALLOP	

ОСТРЫЕ СУШИ			
SPICY SUSHI			
ОСЬМИНОГ	150	ЛОСОСЬ	130
OCTOPUS		SALMON	
КАЛЬМАР	140	ТУНЕЦ	140
SQUID		TUNA	
КРЕВЕТКА	150	УГОРЬ	170
SHRIMP		EEL	
КРАБ	210	ГРЕБЕШОК	190
CRAB		SCALLOP	



РОЛЛ «МАДАГАСКАР»
MADAGASCAR ROLL

540



РОЛЛ «ВЕГЕТАРИАНСКИЙ»
VEGETARIAN ROLL

310

САШИМИ SASHIMI	
ИКРА КРАСНАЯ RED CAVIAR	440
ОСЬМИНОГ OCTOPUS	420
КАЛЬМАР SQUID	380
КРЕВЕТКА SHRIMP	450
ЛОСОСЬ SALMON	380
ТУНЕЦ TUNA	470
УГОРЬ EEL	390



РОЛЛ «АЛЯСКА»
ALASKA ROLL

460



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЛЮКС
PHILADELPHIA LUXE

520



РОЛЛЫ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» PHILADELPHIA ROLL	
С ЛОСОСЕМ WITH SALMON	490
С УГРЕМ WITH EEL	490



ЗАПЕЧЕННАЯ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» BAKED PHILADELPHIA	
С ЛОСОСЕМ WITH SALMON	490
С УГРЕМ WITH EEL	490



РОЛЛ «ДЖУСТО»
JUSTO ROLL

590



«ФЬЮЖЕН»
FUSION

530



РОЛЛЫ «БОНИТО»
BONITO ROLL

С ЛОСОСЕМ	440
WITH SALMON	
С ТУНЦОМ	430
WITH TUNA	
С УГРЕМ	380
WITH EEL	



РОЛЛ «ТЕРИЯКИ» I TERIYAKI ROLL

С КУРИЦЕЙ	310	С ЛОСОСЕМ	490
WITH CHICKEN		WITH SALMON	



ЗАПЕЧЕННЫЙ МИХ
BAKED MIX

480



РОЛЛ ОГУРЕЦ / АВОКАДО
CUCUMBER / AVOCADO ROLL

170



РОЛЛ ТУНЕЦ / УГОРЬ / ЛОСОСЬ
TUNA / EEL / SALMON ROLL

290

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ BAKED ROLL		ОСТРЫЕ РОЛЛЫ SPICY ROLL	
С КРАБОМ	670	С УГРЕМ	560
WITH CRAB		WITH EEL	
С ЛОСОСЕМ	530	С ГРЕБЕШКОМ	640
WITH SALMON		WITH SCALLOP	
С ЛОСОСЕМ	580	С УГРЕМ	590
WITH SALMON		WITH EEL	
С ТУНЦОМ	540	С КРАБОМ	710
WITH TUNA		WITH CRAB	

ЗАПЕЧЕННЫЕ
СЛИВОЧНЫЕ РОЛЛЫ

BAKED CREAM ROLL

С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ

WITH SALMON AND TUNA

580

С ЛОСОСЕМ И УГРЕМ

WITH SALMON AND EEL

560

С УГРЕМ И ТУНЦОМ

WITH EEL AND TUNA

560

РОЛЛЫ
«КАЛИФОРНИЯ»

CALIFORNIA ROLL

С КРАБОМ

WITH CRAB

640

С ЛОСОСЕМ

WITH SALMON

490

С УГРЕМ

WITH EEL

480

РОЛЛ В ТЕМПУРЕ I TEMPURA ROLL

С ЛОСОСЕМ

WITH SALMON

380

С КРАБОМ

WITH CRAB

480

С УГРЕМ

WITH EEL

410

РОЛЛ В ТЕМПУРЕ С КРЕВЕТКОЙ

TEMPURA ROLL WITH SHRIMP

410

РОЛЛ В ТЕМПУРЕ
С ОВОЩАМИ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

TEMPURA ROLL WITH VEGETABLES AND LETTUCE LEAVES

410

РОЛЛЫ «ТЕМПУРА ЛЮКС»

LUXE TEMPURA ROLL

610

ЗАПЕЧЕННАЯ «КАЛИФОРНИЯ»

BAKED CALIFORNIA

С КРАБОМ

WITH CRAB

640

С ЛОСОСЕМ

WITH SALMON

490

С УГРЕМ

WITH EEL

480

СЛИВОЧНАЯ «КАЛИФОРНИЯ»

CREAM CALIFORNIA

С КРАБОМ

WITH CRAB

610

С ЛОСОСЕМ

WITH SALMON

490

С УГРЕМ

WITH EEL

480

 – без лактозы / lactose free dish

 – острое / spicy dish

 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



ОСТРЫЙ СЕТ
SPICY SET | **1750**



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ
BAKED SET | **1710**



МЕГАСЕТ
MEGA SET | **2100**



СУШИ-СЕТ
SUSHI SET | **1490**



САШИМИ-СЕТ
SASHIMI SET | **1950**
🌱



РОЛЛ-СЕТ «КАЛИФОРНИЯ»
CALIFORNIA ROLL SET | **1150**



РОЛЛ-СЕТ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»
PHILADELPHIA ROLL SET | **900**

🌱 – без лактозы / lactose free dish

🌶️ – острое / spicy dish

🌱 – вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS



ШОКОЛАДНО-
БАНАНОВЫЙ
ТОРТ

CHOCOLATE-
BANANA CAKE

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

Shortbread cake
with chocolate
butter cream,
banana slices
and walnuts

350



«ЗГАПАРИ»
ZGAPARI

Воздушный медово-
шоколадный бисквит
с легким сметанным
кремом

Honey and
chocolate sponge
cake with light
sour cream

360



«НАПОЛЕОН»
NAPOLEON

390



ДОМАШНИЙ «МЕДОВИК»
HOMEMADE HONEY CAKE

380



«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»
COUNT RUINS CAKE

390



ДОМАШНИЙ МАЦОНИ
С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

HOMEMADE FERMENTED MILK WITH HONEY AND WALNUTS

210



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
MERINGUE WITH BERRY SAUCE

340



МОРКОВНЫЙ
ТОРТ
CARROT CAKE

Морковный бисквит
с прослойкой
из творожного сыра

Carrot sponge
cake with cream
cheese interlayer

360

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



**ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК»
С КЛУБНИКОЙ**

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE WITH STRAWBERRY

410



**ЧИЗКЕЙК С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ**

CHEESE CAKE WITH BERRY SAUCE AND WHITE CHOCOLATE

380



**«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ**

CHOCOLATE BOX WITH VANILLA ICE-CREAM

370



**МАСКАРПОНЕ
С САДОВОЙ КЛУБНИКОЙ**

MASCARPONE WITH GARDEN STRAWBERRY

440



**ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ
С КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ**

BLUEBERRY PIE WITH COCONUT SORBET

490



**«ТИРАМИСУ»
С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ**

TIRAMISU WITH MASCARPONE CHEESE

370



**НЕЖНЫЙ ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ**

TENDER PISTACHIO ROLL WITH RASPBERRY

410



ПАЙ ПЕКАН

PECAN PIE

Песочное тесто,
пропитанное
кленовым сиропом,
с карамелизированным
грецким орехом и
орехом пекан

Short pastry,
impregnated with
maple syrup,
with caramelized
walnuts and pecan

440



– без лактозы / lactose free dish



– острое / spicy dish



– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ (1 КГ)
SEASONAL FRUIT (1 KG) **1100**



ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ / С ФУНДУКОМ
CHURCHNELA WITH WALNUTS / WITH HAZELNUTS **210**



ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ
PUMPKIN PIE WITH ICE-CREAM **310**



ПЕЛАМУШИ
PELAMUSHI **240**



ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ
VANILLA / CHOCOLATE ECLAIR **290**



ТРУБОЧКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ
WAFFER ROLLS WITH CARAMELIZED MILK **290**



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
CHOUX PASTRY BUNS **380**



ВАРЕНЬЕ **270**
Черносмородиновый джем, малиновый джем, варенье из грецкого ореха, варенье из белой черешни
МЕД **150**
Липовый, акация, гречишный, дягилевый, донниковый, иван-чай
ПРЕSERVES
Blackcurrant jam, raspberry jam, walnut preserve, white sweet cherry preserve
HONEY
Linden, acacia, buckwheat, angelica, melilot, fireweed



МОРОЖЕНОЕ **120**
Клубничное, ванильное, двойной ананас, миндально-фисташковое, крем-брюле, шоколадное
СОРБЕТЫ **120**
Груша, лимон, малина, манго-маракуйя, черная смородина, клубника
ICE-CREAM
Strawberry, vanilla, double pineapple, almond-pistachio, creme brulee, chocolate
SORBETS
Pear, lemon, raspberry, mango-passion fruit, blackcurrant, strawberry

– без лактозы / lactose free dish

– острое / spicy dish

– вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	250/10/2/3/15	716	51	55	3
МЯСНОЕ АССОРТИ	400/30/10/5	1295	85	103	7
КУРИНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ	150/2	740	29	68	3
БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ И МОРКОВЬЮ	100/2	253	2	18	1
ГОВЯЖИЙ ЗАЙСК С ХРЕНОМ	100/2	78	15	2	0
БАСТУРМА	100/30/2	338	27	24	3
РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	100/2	279	25	19	3
ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	200/3/2	449	8	40	14
ИКРА ИЗ ГРУНТОВЫХ БАКЛАЖАН	150/20/2	454	5	34	31
ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ	150/5/1	339	10	33	15
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	150/5/1	364	8	31	14
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150/5/1	354	11	30	10
БАКЛАЖАНЫ АЦЕЧИЛИ	200/2/7	1205	9	117	29
САЦИВИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	233	557	28	47	5
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	435	96	5	1	17
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	370	142	5	3	24
ЧАККИ	200/1/2	130	5	8	10
АТЛАНТИЧЕСКАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	100/100/20/5/1	345	10	22	26
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА ПШЕНИЧНОЙ ЧИАБАТТЕ	165	519	14	33	43
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА РЖАНОЙ ЧИАБАТТЕ	165	517	13	33	42
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	165	568	15	35	48
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	165	497	12	33	38
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА ХЛЕБЕ БУРЖЕ	165	496	14	32	39
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ НА ПШЕНИЧНОЙ ЧИАБАТТЕ	185	470	7	30	43
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ НА РЖАНОЙ ЧИАБАТТЕ	185	468	6	30	42
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	185	519	8	33	48
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	185	449	5	30	38
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ НА ХЛЕБЕ БУРЖЕ	185	448	8	29	39
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ НА ПШЕНИЧНОЙ ЧИАБАТТЕ	140	352	15	15	39
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ НА РЖАНОЙ ЧИАБАТТЕ	140	350	14	15	38
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	140	401	16	18	44
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	140	330	13	15	35
БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ НА ХЛЕБЕ БУРЖЕ	140	329	16	14	35
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ НА ПШЕНИЧНОЙ ЧИАБАТТЕ	82/2	216	5	10	27
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ НА РЖАНОЙ ЧИАБАТТЕ	82/2	214	5	10	25
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	82/2	246	5	12	30
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	82/2	162	2	9	18
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ НА ХЛЕБЕ БУРЖЕ	82/2	202	5	9	25
БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И КАРРИ НА ПШЕНИЧНОЙ ЧИАБАТТЕ	130/1	511	16	36	30
БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И КАРРИ НА РЖАНОЙ ЧИАБАТТЕ	130/1	509	15	36	29
БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И КАРРИ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ	130/1	542	17	38	33

РУССКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И КАРРИ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	130/1	498	15	36	27
БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И КАРРИ НА ХЛЕБЕ БУРЖЕ	130/1	497	17	36	27
АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ С МЕДОМ	25/10/140/10/5/3	588	34	40	23
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	150	382	26	30	2
КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ	130	284	23	18	8
ЛОСОСЬ СЛАВОЙ СОЛИ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ	100/15/20/2	297	24	16	14
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ РОМЕСКО	220/20/1	669	42	37	41
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С КЛУБНИКОЙ	19515/20/2	339	33	14	21
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ПШЕНИЧНЫМИ ЧИПСАМИ	130/20/1	350	20	30	1
СМЕРБЕРРЕДЫ С СЕЛЬДЬЮ И СОУСОМ КАРРИ	185/1	599	21	49	19
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	50/40/7/30/1	629	30	42	32
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА	140/80/5/1	827	21	74	19
МУРМАНСКАЯ СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ	275	433	23	26	27
САЛАТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
«ДЕРВИШ»	215/2/2	618	20	55	12
КВЕЛИ С ТОМАТАМИ	240	552	26	47	5
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	283	331	8	26	15
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	250	57	2	0	11
САЛАТ «АЧИК-ЧУК»	165/2	32	1	0	7
САЛАТ «БАХОР»	190	457	15	41	6
САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	200/2	498	27	38	11
САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ	250/2/2	529	22	43	14
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	245/2	384	15	31	12
САЛАТ «ТАШКЕНТ»	165/3/2	516	20	42	14
САЛАТ «ЯНГИЛИК»	190	357	16	29	7
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ	200/20/10/1	401	6	26	35
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	260	572	29	43	17
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С СОУСОМ МАЛЮНИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ	295/2	298	18	19	12
РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И САДОВОЙ КЛУБНИКОЙ	215	379	17	28	15
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТАЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	280	611	5	50	35
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ЗЕЛЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ	260/2	639	29	47	25
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И БРЫНЗОЙ	320	341	12	26	14
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КРАСОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	340/2	402	14	35	8
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	270/2/2/10	545	16	44	23
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ, ТОМЛЕННЫМ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ	250	473	26	33	18
«ЦЕЗАРЬ» С ТИХООКЕАНСКИМИ КРЕВЕТКАМИ	240	592	20	51	13
«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ	240	388	5	35	12
СУПЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
БАЛЫК-ШУРПА	350	264	19	17	10
БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ С ТЕЛТИНОЙ И ПАМПУШКАМИ	350/30/1/84	642	8	35	73
ЧИХИРТМА	340/3	435	12	33	21
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША	350/70/1	892	39	53	64
КАЙНАТМА ШУРПА	350/4	519	35	29	29
КЮФТА-БОЗБАШ	550/1	1993	102	160	37
СУП «ЛАГМАН»	380/20/2	1323	61	98	50
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/2	354	22	23	10
ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	350/2	303	21	21	8
ФАСОЛЕВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ	300/80/2	648	13	58	20
ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С КУРИЦЕЙ	350/30/2	346	12	25	19
ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА БЕЗ КУРИЦЫ	350/30/2	190	3	15	11
ХАШ	450/15/20/50	998	109	48	32
ХАШЛАМА	400/10/3	699	61	49	4
ШАВЕЛЕВЫЙ СУП	350/1 ШТ./30	353	14	28	10
ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП	350	513	8	41	29
СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	350	503	19	33	33
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ЛИСИЧКАМИ	400	400	7	25	36

МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
АЧМА	300/180	767	33	45	58
ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	380	1486	70	84	112
ПИРОГ С ТУНЦОМ	430	1863	87	127	93
КУБДАРИ	500	1641	84	90	124
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	120/30	464	11	20	61
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	120/30	907	44	48	75
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	120/30	874	31	43	91
КУТАБЫ С СЫРОМ	120/30	944	45	52	74
КУТАБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ	120/30	472	24	16	58
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	780	2318	105	152	133
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	1302	62	73	101
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	390	1274	51	74	101
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	450	1714	91	95	123
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	2004	110	120	120
ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	450	1231	51	56	132
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЛУГУНИ	520	1507	71	81	123
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	170	879	19	63	58
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	170	1023	27	76	57
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	170	797	23	53	57
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
АДЖАПСАНДАЛ	280/2	434	5	32	30
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	180/30/2/2	458	20	34	19
ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ/СВИНИНОЙ	180/30/2/2	554	24	43	18
ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА С САЦЕБЕЛИ	320/30	781	35	49	50
ЖАРЕНЫЙ СЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	240	557	33	45	4
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/30/; 2 ШТ. 35/2	515	12	26	59
МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА	210/30	1064	48	85	28
МЧАДИ С СЫРОМ СЛУГУНИ	160/100/65/30/2	513	60	11	32
САМСА С БАРАНИНОЙ	150	1244	62	94	39
САМСА С КУРИЦЕЙ	150	1248	68	91	39
КОНФЕТЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ	200/1	736	23	34	85
ХИНКАЛИ, 1 ШТ. ТЕЛЯТИНА	100	410	26	22	27
ХИНКАЛИ, 1 ШТ. БАРАНИНА	100	469	26	27	30
ХИНКАЛИ, 1 ШТ. СВИНИНА-ГОВЯДИНА	100	441	26	26	27
ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ	250/30/2	603	23	33	54
ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ	200/30/2	1089	29	78	67
БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ	270	860	24	65	44
ЖЮЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ	200/20/2	712	31	56	21
ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ	220/20/2	846	35	69	21
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ	150/160/20/2	815	30	59	41
КЕРУСУС	300	606	25	32	54
КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ	350	636	39	45	18
КОВУРМА ЛАГМАН	300/1 ШТ./20	1279	33	96	72
КОТЛЕТЫ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕКА С ПЮРЕ	200/200/40/2	949	46	66	42
КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ	200/200/40/2	1216	34	96	53
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ ШПИНАТОМ	110/140/40/2/2	1250	35	109	33
КУЧМАЧИ	275/10	652	39	50	12
ФИЛЕ ОСТРОВНОГО ЛОСОСЯ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЙЛБЕ С ОВОЩАМИ	235/30	547	36	38	15
МАМАЛЫГА	400/80	707	28	19	105
ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ	500	1226	29	102	47
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	1 ШТ./30/16	1255	57	112	5
ЧАНАХИ	350/5	411	28	23	23
ЧАХОХБИЛИ	300/2	728	52	50	17
ЧАШУШУЛИ	300/2	540	45	32	18
ЧКМЕРУЛИ	1 ШТ./150/2	1693	60	158	8
ЭЛАДЖИ	350/180	1055	48	44	118
БРИЧМУЛА С ЯГНЕНКОМ И ОВОЩАМИ	2300	2856	156	178	158
ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ	370/50/50/15	1068	32	62	96
ПЛОВ ЧАЙХАНА	370/50/50/15	1083	33	62	98
ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ	370/50/50/15	1572	32	114	104
ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	400	633	40	34	42
РЫБНЫЕ ОЛАДЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ И СОУСОМ ТАРТАР	195/200/30/2/2	1141	42	89	42
ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В КРАСНОМ ВИНЕ	100/150/2/2/2/15	1210	73	78	5

ЕСТРАЖА ЗАБУКАТА С БАЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТНЫМ СОУСОМ	150/20/200/ 50/2/8	1138	58	69	71
ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ	500/100	1473	42	104	90
ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ С АДЖИКОЙ, ДЖОНДЖОЛИ И ТОМАТАМИ	480/100	1482	42	105	93
ТУШЕНЫИ ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	450/1 ШТ./3	841	62	43	50
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ	330	1066	40	64	82
ПЕННЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	270/7	994	30	49	108
СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА» С ЦИПЛЕНКОМ	345/12	1133	39	80	64
ГРИЛЬ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ФЕРМЕРСКАЯ ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	180/30/2	335	49	13	5
РУБЕНЫИ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ И ЯГНЕНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ	180/ 1 ШТ./100/ 40/30	665	51	38	30
ДЕРЕВЕНСКАЯ СВИНИНА НА КОСТИ	270/30/3/2	1416	48	130	12
КОРЕЙКА МОЛОДОГО БЫЧКА	250/30/8	354	60	11	5
КАРЕ ЯГНЕНКА	250/30/2	726	46	56	10
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ	160/30/2	861	48	68	14
СТРИПЛОЙН	250/30/2	570	55	35	9
МАЧЕТЕ	200/30/2	424	58	17	9
РИБАЙ	250/30/18/2	527	55	31	6
СТЕЙК ИЗ ОСТРОВНОГО ЛОСОСЯ	150/30/40	557	35	44	6
СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ДОРАДА / СИБАС	1 ШТ./30/ 60/10	301	20	221	9
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ОВОЩНОЙ САЛЬСО	4 ШТ./40/ 5/2/30	694	23	48	43
ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ ИЗ РУБЕНОГО ЦИПЛЕНКА	250/120/30/2	673	50	43	22
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	260/2/5	170	4	6	24
ШАШЛЫК	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	170/137	818	30	62	35
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180/137	685	36	45	33
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	200/137	815	51	52	37
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	180/137	881	46	61	36
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	200/137	766	53	46	36
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	200/137	1103	43	88	35
ХЛЕБ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ЛАВАШ	130	290	8	3	59
ЛЕПЕШКА	185	588	15	11	107
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	1 ШТ./40	424	13	8	76
СОУСЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ТКЕМАЛИ	40	4	0	0	0
САЦЕБЕЛИ	40	14	1	0	3
ЧЕСНОЧНЫЙ	40	120	1	12	1
МАЦОНИ	40	30	1	2	2
МАЦОНИ	180	135	4,5	9	9
НЬЮ-ЙОРК	40	47	1	1	9
ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ	40	125	1	13	1
ГАРНИРЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ГРЕЧКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	180	559	19	11	96
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200/2	214	4	7	34
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	260/30/1	975	9	76	64
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	458	5	31	41
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/2	287	6	13	36
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	1 ШТ. *225	226	8	6	35
КИНОА С ТЫКВОЙ	212	648	15	36	66
АССОРТИ РИСА С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ	180	442	9	10	79
ШПИНАТ С БОБАМИ	170	166	6	11	11
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ	200	98	9	6	2
ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	150/40/7/5/1	565	9	29	68
БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	80/5/25/7/4/1	457	5	22	60
«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»	160/1/1	702	7	25	111
«ЗГАПАРИ»	130/7/2	527	7	25	69
МАЦОНИ С МЕДОМ	250/25/15/15	410	10	22	43
«МЕДОВИК»	170/20/3/2	812	10	49	83
МОРОЖЕНОЕ КЛУБНИЧНОЕ	50	95	1	4	14
МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ	50	94	1	4	13
МОРОЖЕНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ	50	105	2	6	10
МОРОЖЕНОЕ МИНДАЛЬНО-ФИСТАШКОВОЕ	50	100	2	5	11
МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ	50	107	2	5	14
МОРОЖЕНОЕ ДВОЙНОЙ АНАНАС	50	107	2	5	14
СОРБЕТ ГРУША	50	65	0	0	15

СОРБЕТ ЛИМОН	50	61	0	0	15
СОРБЕТ МАЛИНА	50	60	0	0	15
СОРБЕТ МАНГО-МАРАКУЙЯ	50	65	0	0	16
СОРБЕТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	50	60	0	0	14
СОРБЕТ КЛУБНИЧНЫЙ	50	105	1	6	10
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	200/15/10	948	11	60	92
«НАПОЛЕОН»	200/20/1	1053	23	79	62
ПЕЛАМУШИ	150/50/1	447	7	20	60
«СМЕТАННИК»	150/20/5/1	477	5	33	41
«ТИРАМИСУ» С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ	170/4/3/2/1	555	12	32	44
ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА (1 КГ)	1000/3	454	5	2	103
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ	200/30/20/15	855	17	62	58
ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	80/15/2	399	7	21	46
ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ	80/15/2	350	7	20	36
«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»	125/50/8/1	712	8	44	71
ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ	125/2	507	6	38	36
ЭКЛЕР ШОКОЛАДНЫЙ	125/2	507	6	38	36
ВАРЕНЬЕ	150	389	1		96
МЕД	50	162			40
ПАЙ ПЕКАН	120/10/7/1	623	8	40	58
МАСКАРПОНЕ С КЛУБНИКОЙ	172	401	5	24	41
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/2/1/1	464	8	26	49
ТРУБЧОКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕННОЙ	90/15/5/1	140	2	9	14
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ	120/30/20/2/1	606	7	45	43
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ	190/50/30/5/2/1	650	6	30	90
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ	130/50/13	158	3	6	22
ЯПОНСКОЕ МЕНЮ					
СУПЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
МИСО СУП	350	100	5	4	11
МИСО СУП С ЛОСОСЕМ	350	372	14	31	10
МИСО СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ	350	206	13	12	11
ТОМ ЯМ С РИСОМ	350/2	386	15	11	56
САЛАТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
«КАЙСО»	100/45/15	361	4	24	33
«КАЙСО» С КРАБОМ	100/45/30/10	465	9	35	29
САШИМИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ЛОСОСЬ	80	333	10	12	2
ТУНЕЦ	85	81	17		3
УГОРЬ	88	154	6	12	5
КРЕВЕТКА	78	56	12		2
КАЛЬМАР	72	44	5	1	5
ОСЬМИНОГ	70	37	8		2
ИКРА КРАСНАЯ	95	82	9	4	3
СУШИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ЛОСОСЬ	33	135	4	10	9
ТУНЕЦ	33	56	5		9
УГОРЬ	32	76	2	3	9
КРЕВЕТКА	30	48	4		8
КРАБ	31	39	1		9
ОСЬМИНОГ	30	46	3		8
КАЛЬМАР	32	47	2		10
ИКРА КРАСНАЯ	34	79	5	2	9
ОСТРЫЕ СУШИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ЛОСОСЬ	43	162	4	12	10
ТУНЕЦ	43	73	6	1	10
УГОРЬ	43	88	3	4	10
КРЕВЕТКА	43	69	5	1	10
КРАБ	43	70	4	2	10
КАЛЬМАР	43	65	3	1	11
ОСЬМИНОГ	43	65	4	1	10
ГРЕБЕШОК	43	67	4	1	10
ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ЛОСОСЬ	45	171	5	12	10
ТУНЕЦ	45	82	6	2	11
УГОРЬ	45	97	3	5	10
КРЕВЕТКА	45	78	5	2	10
КРАБ	45	79	4	2	10
ГРЕБЕШОК	45	77	5	2	11
ОСЬМИНОГ	45	74	4	2	10
КАЛЬМАР	45	74	3	2	12
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ»	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С ЛОСОСЕМ	200	735	19	47	59
С УГРЕМ	190	527	12	25	64
ЛЮКС	230	765	22	48	61
ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛОСОСЕМ	230	731	19	45	62
ЗАПЕЧЕННАЯ С УГРЕМ	225	566	14	27	68
«КАЛИФОРНИЯ»	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г

УГРЕМ	210	405	13	13	59
ЗАПЕЧЕННАЯ С КРАБОМ	180	381	15	15	47
ЗАПЕЧЕННАЯ С СОСОСЕМ	185	518	17	29	47
ЗАПЕЧЕННАЯ С УГРЕМ	185	389	14	16	47
СЛИВОЧНАЯ С КРАБОМ	250	534	17	24	62
СЛИВОЧНАЯ С СОСОСЕМ	250	627	19	34	62
СЛИВОЧНАЯ С УГРЕМ	250	497	16	21	62
ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С СОСОСЕМ	220	829	24	59	50
С УГРЕМ	220	465	15	23	50
С КРАБОМ	210	369	18	11	51
С ГРЕБЕШКОМ	210	363	24	7	51
ЗАПЕЧЕННЫЕ СЛИВОЧНЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С СОСОСЕМ И ТУНЦОМ	250	698	28	33	72
С СОСОСЕМ И УГРЕМ	250	724	21	39	72
С УГРЕМ И ТУНЦОМ	250	569	24	20	72
РОЛЛЫ В ТЕМПЕРЕ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С СОСОСЕМ	150	495	14	22	60
С УГРЕМ	150	423	11	13	65
С КРАБОМ	150	436	12	16	60
С КРЕВЕТКОЙ	150	355	16	2	67
С ОВОЩАМИ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА	150	351	7	8	64
«ТЕМПУРА ЛЮКС»	250	692	34	40	49
ОСТРЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С СОСОСЕМ	235	730	18	45	63
С ТУНЦОМ	235	461	22	13	64
С УГРЕМ	235	506	12	23	64
С КРАБОМ	235	450	15	15	63
РОЛЛЫ «БОНИТО»	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С СОСОСЕМ	220	698	18	41	64
С УГРЕМ	220	512	12	23	65
С ТУНЦОМ	220	396	21	6	63
РОЛЛЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
ОГУРЕЦ	90	183	4	1	39
АВОКАДО	90	223	4	5	40
ЛОСОСЬ	140	513	14	29	49
ТУНЕЦ	140	281	19	1	50
УГОРЬ	140	341	9	10	53
«ДЖУСТО»	200	665	24	43	46
«АЛЯСКА»	210	577	14	31	60
«ВЕГЕТАРИАНСКИЙ»	210	418	9	14	64
«ФЬЮЖЕН»	230	668	23	36	63
«МИКС»	220	705	18	41	66
«МАДАГАСКАР»	280	615	19	25	78
ТЕРИЯКИ С КУРИЦЕЙ	210	825	28	45	77
ТЕРИЯКИ С СОСОСЕМ	210	902	26	54	77
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ	4 ШТ. (100 г/ 27/25	453	18	33	22
МИДИИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КРАБОМ	4 ШТ. (100 г/ 27/25	494	19	36	22
СЕТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
РОЛЛ-СЕТ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»	428	1249	31	69	126
РОЛЛ-СЕТ «КАЛИФОРНИЯ»	460	1069	34	51	119
САШИМИ-СЕТ	233	541	26	44	119
СУШИ- СЕТ	455	1280	47	64	130
ОСТРЫЙ СЕТ	579	1388	50	69	143
ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ	570	1453	55	77	136
МЕГАСЕТ	1040	2726	93	121	316

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ
ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ
МАТЕРИАЛОМ.

ПРЕЙСКУРАНТ НАХОДИТСЯ
НА ДОСКЕ ИНФОРМАЦИИ
ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ
ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ
МАТЕРИАЛОМ.

ПРЕЙСКУРАНТ НАХОДИТСЯ
НА ДОСКЕ ИНФОРМАЦИИ
ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

