



**МЕИО**

MENU



## ПЛАТО КОРЮШКИ

SMELT PLATTER



«圣彼得堡»

腌胡瓜鱼

3990₽

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Restaurant's special  
特色菜

**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА  
С СОУСОМ ТКЕМАЛИ** 630₽  
FRIED SMELT WITH TKEMALI SAUCE  
炸胡瓜鱼 配櫻桃李酱汁

## КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

ORIENTAL COFFEE  
东方咖啡

190₽



## КОРЮШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ

SMELTS IN CRISPY BATTER  
天妇罗胡瓜鱼

670₽



## ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ

SMELT PATE WITH PIKE CAVIAR AND CUCUMBER TARTARE  
胡瓜鱼糊加狗鱼卵与青瓜塔塔

560₽





### ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КОРЮШКОЙ

HOMEMADE PIE WITH SMELT

自制的鱼饼闻

🐟 660₽

### АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK

厨师长烹制爱兰 210₽



### ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ

FRIED SMELT IN NUT COATING

坚果屑炸胡瓜鱼

🐟 530₽



### МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»

ST. PETERSBURG STYLE PICKLED SMELT

“圣彼得堡”腌胡瓜鱼

670₽

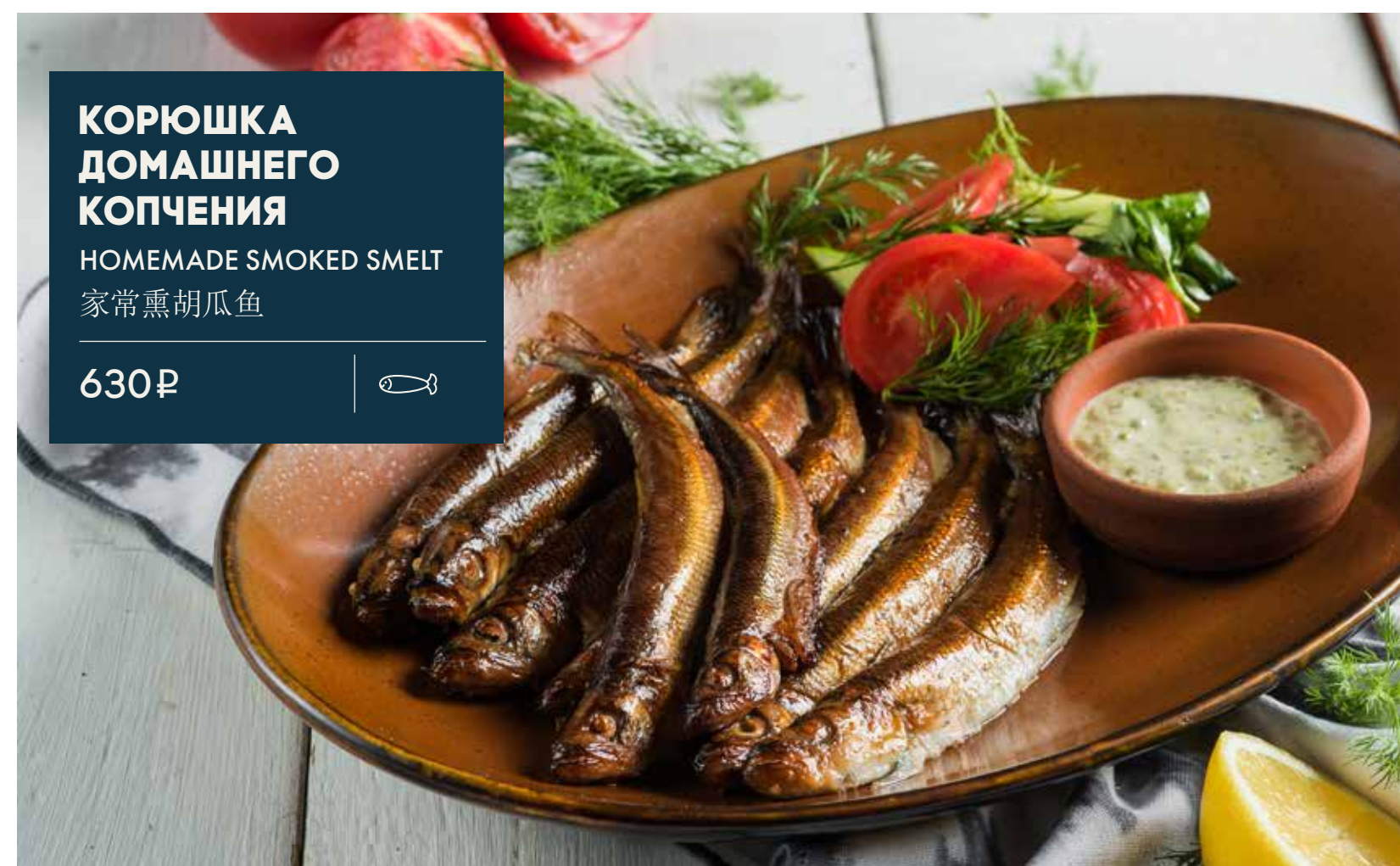


### КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

HOMEMADE SMOKED SMELT

家常熏胡瓜鱼

630₽





**ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО  
КРАБА С СОУСОМ**

BAKED KING CRAB PHALANGES WITH SAUCE  
熏勘察加蟹腿配酱汁

12 500₽

2 ШТ. 3100₽



**ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ**

SEAFOOD PLATTER  
海鲜拼盘

12 500₽

**САЛАТЫ**

Salads

沙拉

**ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ  
КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ**

VEGETABLE SALAD WITH CRAB MEAT  
AND GRILLED SHRIMPS

蔬菜沙拉配蟹肉和烤大虾

1190₽

## ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

格鲁吉亚蔬菜沙拉配香料

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

*Fresh tomatoes and cucumbers with herbs and hot pod-pepper*

450₽



## САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD

碳烤烟熏蔬菜沙拉

БАКЛАЖАН, ПАПРИКА И СПЕЛЫЙ ПОМИДОР, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ. ПОДАЕТСЯ В ХОЛОДНОМ ЛИБО ТЕПЛОМ ВИДЕ

*Eggplants, paprika and ripe tomatoes grilled over charcoal with garlic and cooking herbs. Served cold or hot*

410₽



## ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

格鲁吉亚的蔬菜沙拉配核桃

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

*Fresh tomatoes and cucumbers with herbs, hot pod-pepper, dressed with nut sauce*

470₽



## САЛАТ «СОКО» С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

SOKO SALAD WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

鸡肉蘑菇沙拉

470₽



## «ОЛИВЬЕ»

RUSSIAN SALAD

皮衣鲑鱼

460₽



## САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

BETROOT AND GOAT CHEESE SALAD WITH MANGO DRESSING

甜菜, 山羊奶酪, 芒果调料沙拉

630₽



### САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EGGPLANTS AND CREAM CHEESE  
非达起司茄子沙律

630₽



### САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED SALMON  
熏鲑鱼沙拉

690₽ | 🐟

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМ АВОКАДО, ОГУРЦАМИ И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, ГАРНИРУЕТСЯ МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫХ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

*Salad with home-smoked salmon, fresh avocado, cucumbers and ripe tomatoes. Dressed with nut sauce, garnished with mixed salad leaves, seasoned with citrus sauce*



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

鸡肉熏山羊奶酪热沙拉

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА И КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОЙ НА УГЛЯХ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ, ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И КОПЧЕНЫЙ СЫР

*Juicy iceberg lettuce leaves and pieces of charcoal grilled domestic chicken, crispy croutons, ripe tomatoes and smoked cheese*

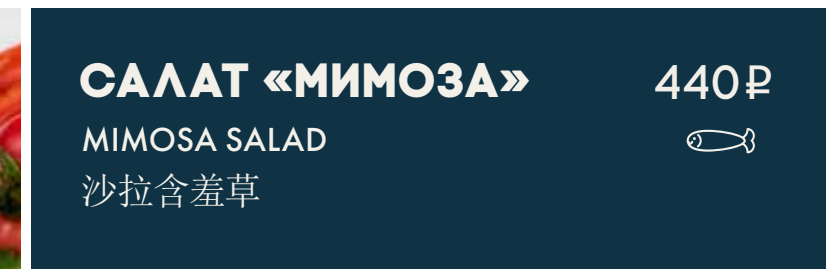
590₽



### САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH RIPE VEGETABLES, GREENS AND POACHED EGG  
巴库蔬菜, 青菜, 荷包蛋沙拉

490₽



### САЛАТ «МИМОЗА»

MIMOSA SALAD  
沙拉含羞草

440₽



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALAD WITH SALMON

三文鱼暖沙拉

МИКС-САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ ПОД ЦИТРУСОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

*Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, imeretian cheese and pumpkin seeds under citrus-mustard dressing*

830₽





### КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

CRAB SALAD WITH PIKE CAVIAR AND ORANGES

橙子狗鱼子蟹肉沙律

1160₽



### ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA

蔬菜沙拉配烤红辣椒和羊奶干酪

560₽



### САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

SALAD WITH ARUGULA AND STRACCIATELLA

沙拉芝麻菜和»快速的早餐



590₽

### САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ

SALAD WITH SCALLOP

鲜贝沙拉

990₽

МИКС-САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, АВОКАДО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЦИТРУСОВЫМ ДРЕССИНГОМ

Mixed salad with scallop, avocado, bell pepper, sun-dried tomatoes, pine nuts dressed with olive oil and citrus sauce



### САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ

SALAD WITH MEAT BALLS

肉丸子沙拉



470₽





## СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

DRESSED HERRING / 皮衣鲱鱼

440₽



## ГУАКАМОЛЕ

GUACAMOLE / 鳄梨酱

410₽



## ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ARUGULA LEAVES WITH SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND FRESH STRAWBERRY

芝麻叶配大虾, 圣女红果, 新鲜草莓

910₽



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

冷盘

## 670₽ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE EGGPLANTS

格鲁吉亚茄子

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, НАЧИНЕННЫЕ ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И АДЖИКОЙ

Fried eggplants stuffed with nut butter and adjika



## КАПЕРСЫ

CAPERS

刺山柑

270₽



## ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

风干油番茄

290₽



## МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

BLACK AND GREEN OLIVES

油橄榄, 橄榄

290₽



## АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ

MARINATED ARTICHOKES  
IN OIL

油腌朝鲜蓟

410₽



## ПХАЛИ

PKHALI

高加索开胃菜



350₽

ИЗ МОРКОВИ

*Carrot*

胡萝卜

390₽

ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА

*Spinach*

新鲜菠菜

350₽

ИЗ КАПУСТЫ

И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ

*Cabbage / beet*

白菜和新甜菜

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ МОРКОВИ,  
ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА, ИЗ КАПУСТЫ  
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ (НА ВЫБОР)  
С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

*Spicy carrot, fresh spinach, cabbage /  
new beetroots (at choice) rissoles with  
addition of nut butter and adjika*



## АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

ASSORTED PICKLES / 泡菜大盘

420₽



## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

鲱鱼配土豆

450₽



## САЦИВИ

SATSIVI



470₽

香辣核桃调味汁肉菜

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ БАЖЕ

*Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken leg quarter under hazhe nut sauce*



## ХУМУС С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES

鹰嘴豆泥与太阳晒干的番茄

410₽



## ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT SPREAD

茄子酱 530₽

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ ТУШЕННЫЕ ПАПРИКА, БАКЛАЖАН И СПЕЛЫЙ ТОМАТ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

*Finely sliced stewed paprika, eggplants and ripe tomatoes with herbs and garlic*



## СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND GREENS

时令蔬菜和绿色 630₽

## МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

PICKLED CEPS / 腌蘑菇

470₽



## УСТРИЦА\*

OYSTER\* / 牡蛎1个

\* СОРТ, ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА  
\* PLEASE CHECK THE SORT WITH YOUR WAITER

1 ШТУКА

1 ПИЕСЕ

490₽



## ФОРШМАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ

FORSHMAK WITH SMOKED SALMON AND CARROT SAUCE

剁碎熏三文鱼与胡萝卜酱

510₽



## МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

肉大盘

410₽

КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА  
Smoked turkey

熏火鸡



470₽

БУЖЕНИНА  
Cold boiled pork

炖猪肉



580₽

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК  
Boiled beef tongue

煮牛舌



450₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ  
Chicken roll

鸡肉卷





**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА**  
CHEESE PLATTER / 奶酪拼盘

990₽

**АССОРТИ  
ИЗ ДОМАШНИХ  
СЫРОВ**

HOMEMADE CHEESE PLATTER / 什锦家常奶酪

640₽



**АССОРТИ САЛА**  
LARD PLATTER / 什锦板油

560₽



**БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ  
ТОМАТАМИ**

BURRATA WITH RIPE TOMATOES  
芝士与成熟的西红柿

870₽



**КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ**

SALMON CARPACCIO / 意式薄切三文鱼

790₽



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 760₽ | 

SALMON TARTARE / 鞞鞞三文鱼



**МОЦАРЕЛЛА  
СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ**  
MOZZARELLA WITH RIPE TOMATOES

马苏里拉奶酪配熟西红柿

710₽



**СИГ СЛАБОЙ СОЛИ**

SOFT-SALTED WHITEFISH  
轻腌白鲑

790₽



**СКУМБРИЯ  
ПРЯНОГО ПОСОЛА**

SPICY-SALTED MACKEREL  
什锦板油

530₽



**АССОРТИ  
ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ**

ASSORTED VENISON PLATTER (ARKHANGELSK)

阿尔汉格尔斯克什锦鹿肉



670₽



**КАРПАЧЧО  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

BEEF CARPACCIO

意式薄切生牛肉

790₽



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

BEEF TARTARE / 牛肉塔塔

810₽



**ТАРТАР  
ИЗ ДИКОГО ТУНЦА**

WILD TUNA TARTARE

鞞鞞野生金枪

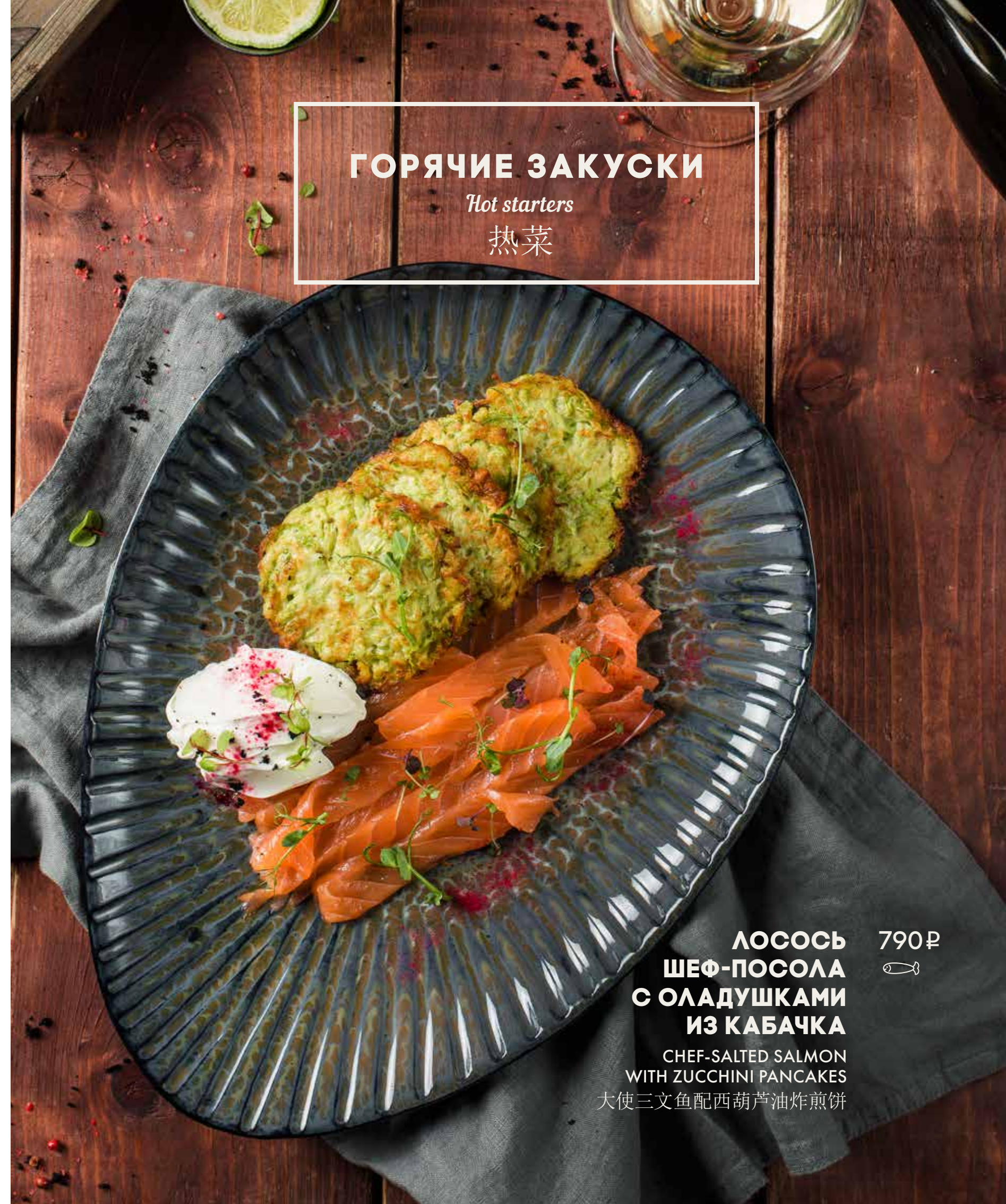
790₽



**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

Hot starters

热菜



**ЛОСОСЬ  
ШЕФ-ПОСОЛА  
С ОЛАДУШКАМИ  
ИЗ КАБАЧКА**

790₽



CHEF-SALTED SALMON  
WITH ZUCCHINI PANCAKES  
大使三文鱼配西葫芦油炸煎饼

## КУТАБЫ

*Kutaby*  
库塔比烤饼

**С КАРТОФЕЛЕМ** 290₽ 

WITH POTATOES / 配土豆

**С СЫРОМ** 330₽ 

WITH CHEESE / 配奶酪

**С ЗЕЛЕНЬЮ** 350₽ 

WITH GREENS / 配青菜

**С БАРАНИНОЙ** 390₽ 

WITH LAMB / 配羊肉



### БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ

RACHIN STYLE EGGPLANTS / 拉恰式茄子

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА, ОБЖАРЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КЛЯРЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖИХ ТОМАТОВ, СПЕЦИЙ И КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

*Thin slices of eggplant fried in egg batter with addition of fresh tomatoes, spices and smoked Suluguni cheese*

510₽

### МАМАЛЫГА С СЫРОМ

MAMALIGA WITH CHEESE

玉米面粥配奶酪

310₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ИЛИ КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

*National georgian dish. Thickly boiled corn grits. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with cheese suluguni or smoked suluguni*



### МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

玉米面饼配羊奶干酪

390₽

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОЛОТИСТЫЕ ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

*Traditional golden corn flatbreads with Suluguni cheese and fresh tarragon. Served with satsбели sauce*



### ЭЛАРДЖИ

ELARDGI / 艾拉尔之

340₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

*National Georgian dish. Thickly boiled corn grits with Suluguni cheese. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with fermented milk*



## ЧЕБУРЕКИ

*Chebureki*  
羊肉大馅饼

**С СЫРОМ** 330₽   
WITH CHEESE / 配奶酪

**С ТЕЛЯТИНОЙ** 390₽   
WITH VEAL / 配小牛肉

**С БАРАНИНОЙ** 410₽   
WITH LAMB / 配羊肉

## ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KNARKALIA LOBIO

«哈尔卡里亚» 焖豆角

440₽

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ,  
АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

*Whole red beans, fried with onions,  
fragrant spices and adjika*



## ЖАРЕНый ИЛИ КОПЧЕный СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED OR SMOKED SULUGUNI CHEESE (OF YOUR CHOICE) WITH FRESH TOMATOES

煎奶酪(羊奶干酪或是熏羊奶干酪可选)配鲜番茄

560₽

## ДОЛМА

С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON / WITH PORK AND BEEF

葡萄叶羊肉卷 配羊肉 / 猪肉和牛肉

560₽



МЯСНАЯ НАЧИНКА (НА ВЫБОР) С РИСОМ  
И СПЕЦИЯМИ, ЗАВЕРНУТАЯ В МАЛОСОЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ЛИСТ.  
ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

*Meat stuffing (of your choice) with rice and spices,  
wrapped in soft-salted grape leaf. Served with  
garlic sauce*



## АЧМА С МАЦОНИ

ACHMA WITH MATSONI / 阿奇马配酸牛奶

МНОГОСЛОЙный ДОМАШНИЙ ПИРОГ, ПРИГОТОВЛЕНный ИЗ ТОНКО  
РАСКАТАННОГО ТЕСТА И СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

*Homemade puff pie of thinly rolled out dough  
and Suluguni cheese. Served with matsoni*

410₽



## ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSEBELI SAUCE  
沙威玛配鸡腿肉和格鲁吉亚辣酱

490₽





**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**  
 KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE  
 熏起司面包

**550₽**



**ПЕНОВАНИ  
 С КАРТОФЕЛЕМ  
 И ГРИБАМИ**

RENOVANI WITH POTATOES  
 AND MUSHROOMS

千层起司饼

СЛОЕНОЕ ХАЧАПУРИ

*Puff pastry khachapuri*

**390₽**



**ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ**  
 CHARCOAL GRILLED KHACHAPURI  
 炭烧起司面包

**390₽**

**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

MINGRELIAN KHACHAPURI  
 梅格列尔格鲁吉亚奶渣饼

ТРАДИЦИОННЫЙ КРУГЛЫЙ ПИРОГ  
 С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

*Traditional round pie with Suluguni  
 cheese, baked until golden brown on top*

**570₽**



**ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ**

GURIAN KHACHAPURI

力亚的格鲁吉亚奶酪面包

**490₽**

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА  
 С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕННЫМ ОТВАРНЫМ  
 КУРИНЫМ ЯЙЦОМ ВНУТРИ

*Half-moon shaped pot pie stuffed  
 with Suluguni cheese and chopped boiled eggs*



**ХАЧАПУРИ  
 ПО-АДЖАРСКИ**

ADJARIAN KHACHAPURI  
 阿扎尔格鲁吉亚奶渣饼

**550₽**

ЛОДОЧКА ИЗ ПЫШНОГО СДОБНОГО ТЕСТА  
 С ДОМАШНИМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

*Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter*

**ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ**

KHACHAPURI WITH TUNA  
 格鲁吉亚奶渣饼配金枪鱼

**770₽**





## ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

630₽

KNACHAPURI FROM AUNT ALISO  
爱利索大嫂格鲁吉亚奶渣饼



## КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ

KUBDARI  
库巴达尔 670₽

ОСТРОВАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ  
С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ  
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

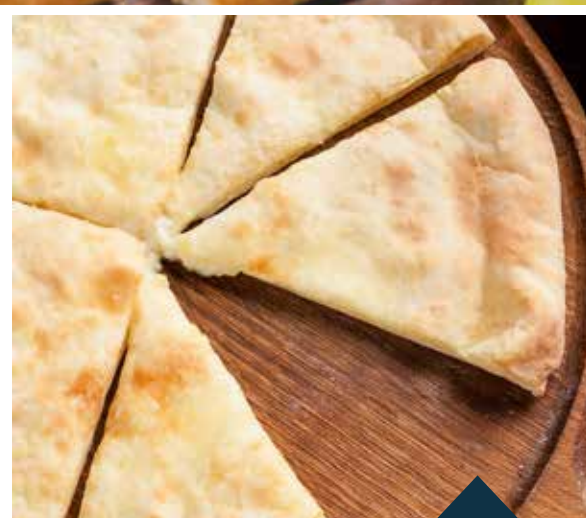
*Spicy homemade pie with  
minced pork and beef  
or lamb and Georgian spices*



## КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ

440₽

KABARDIAN STYLE PIE WITH POTATOES  
卡巴尔达土豆饼



## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN KNACHAPURI  
伊麦列京格鲁吉亚奶渣饼

ПИРОГ С ДОМАШНИМ ИМЕРЕТИНСКИМ  
СЫРОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Pie with homemade Imeretian  
cheese and Suluguni cheese* 490₽

## СУПЫ

Soups  
汤



## КЮФТА-БОЗБАШ 710₽

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СУП С СОЧНОЙ ТЕФТЕЛЮ,  
КАРТОФЕЛЕМ, ТУШЕНОЙ БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ,  
С ЗАЖАРКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГОРОХОМ НУХУТ



KYUFTA-BOZBASH

*Azerbaijani soup with meatballs, potatoes,  
stewed lamb leg, vegetables  
and chickpeas*

宽幅塔-脖子八十

**ГОРОХОВЫЙ СУП  
С КОПЧЕНЫМИ  
СВИНЫМИ РЕБРАМИ**

440₽



PEA SOUP WITH SMOKED PORK RIBS

豌豆汤



**КУРИНЫЙ СУП  
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

鸡汤与家常面条

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,  
ГРИБАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Chicken broth with homemade noodles,  
mushrooms and quail eggs

410₽



**ХАРЧО**

С ТЕЛЯТИНОЙ /  
С БАРАНИНОЙ

KNARCHO  
WITH VEAL /  
WITH MUTTON

羊肉汤 (高加  
索菜) 牛肉/  
羊肉

470₽



ТРАДИЦИОННЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С РИСОМ, КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ  
ИЛИ БАРАНИНЫ (НА ВЫБОР) И АРОМАТНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender slices of veal  
or lamb (of your choice) and Georgian spices



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
КРЕМ-СУП С  
ЛИСИЧКАМИ**



CREAM OF POTATO SOUP  
WITH CHANTERELLES

土豆浓汤配鸡油菌

590₽



**БОРЩ**

BEETROOT SOUP

罗宋汤

440₽



**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ  
ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**



CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED  
SALMON AND CREAM CHEESE

熏三文鱼和奶油奶酪西兰花奶油汤

530₽



**УХА**

FISH SOUP / 鱼汤

590₽



ТОМ ЯМ

TOM YUM

冬荫

740₽



ХАШЛАМА

KNASHLAMA

哈市拉马

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ. ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal brisket are served separately

640₽



ПАСТА

Pasta  
意大利面食



ТАЛЬОЛИНИ  
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

790₽



TAGLIOLINI WITH SMOKED  
SALMON IN CREAM SAUCE  
面条烟熏鲑鱼奶油酱



**СПАГЕТТИ  
«ПОМИДОРНИ»**

SPAGHETTI POMIDORINI / 破谜多利尼 意粉

490₽



**«КАРБОНАРА»**

CARBONARA / 卡里布噢纳拉

610₽



**СПАГЕТТИ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ** 1100₽

SPAGHETTI WITH SEAFOOD / 意粉海鲜



**СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»**

SPAGHETTI BOLOGNESE / 博洛尼亚意粉

590₽



**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

Main course

热菜

**ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ  
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

DORADO FILLET IN TOMATO SAUCE  
WITH POTATOES

番茄酱鲷鳎片配土豆

1190₽

## ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ / СО  
СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

### KNINKALI

WITH MUTTON /  
WITH PORK AND BEEF

格鲁吉亚羊肉饺子/  
猪肉和牛肉

БОЛЬШИЕ ГРУЗИНСКИЕ  
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСНОЙ  
НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР  
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Georgian large  
homemade dumplings  
with spices and meat  
stuffing of your choice*

1 ШТУКА

1 ПИЕСЕ

120₽



## СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

SIBERIAN PELMENI  
WITH SOUR CREAM

西伯利亚饺子配酸奶油

510₽



## ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI / 察术术里

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯТИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

*Veal pieces stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices*

690₽



## ЧАХОХБИЛИ СНАКНОКНВИЛ / 恰霍赫比利

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

*Chicken pieces roasted with onion, fresh tomatoes and Georgian spices*

540₽



## ВОК С КУРИЦЕЙ

CHICKEN WOK  
炒锅鸡

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША  
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice) with chicken  
and vegetables in soy sesame sauce*

590₽



## ВОК С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP WOK  
炒锅大虾

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША  
С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice)  
with shrimps and vegetables in soy sesame sauce*

690₽

**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**  
FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

鱼肉饼配土豆泥

 690₽



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ  
С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ  
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ**

660₽

TURKEY CUTLETS WITH CORN PUREE  
AND SOFT-SALTED CUCUMBER  
火鸡肉饼配玉米泥和微咸黄瓜



**БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

770₽

BEEF STROGANOFF WITH CEPS AND MASHED POTATOES  
俄式炒牛肉配牛肝菌和土豆泥



**ОДЖАХУРИ  
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

MINGRELIAN ODZHAKHURI  
梅格列尔格鲁吉亚土豆烤肉

690₽



КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КИНЗЫ И АДЖИКИ

*Pork pieces and potatoes in tomato sauce with coriander  
leaves and adjika*



**СЕМГА,  
ЗАПЕЧЕННАЯ  
В ФОЛЬГЕ**

FOIL-BAKED  
SALMON  
锡箔纸熏大马哈鱼

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ.  
ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Foil-baked salmon steak.  
Served with themali sauce*



910₽



**СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ**

POLISH STYLE PIKE PERCH / 波兰苏达克

750₽





**МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

VEAL MEDALLIONS WITH CEPES  
小牛肉卷配白蘑菇

1090₽



**ПЛОВ С БАРАНИНОЙ** 690₽  
MUTTON PILAF / 羊肉饭



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ**

FAR EASTERN HALIBUT WITH BROCCOLI  
远东庸鲽配西兰花

1190₽



**НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В СОУСЕ ТОМ ЯМ**

NEW ZEALAND CONGRIO IN TOM YUM SAUCE  
新西兰鲷鲷配汤姆酱



860₽

КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА

Congrio



**ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ**  
HALIBUT BAKED IN PARCHMENT / 羊皮纸包考鲽

1050₽



**ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ  
ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ  
ТОМАТАМИ**

WOLFFISH WITH BASIL PUREE  
AND SUN-DRIED TOMATOES  
狼鱼配土豆泥和腊番茄



810₽



## РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕППАН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ БАРБЕКЮ

TEPPANYAKI ROSTOV DUCK BREAST WITH CARAMELIZED APPLES AND BERRY BARBECUE

罗斯托夫式铁板烧鸭胸肉配焦糖苹果和烤浆果



890₽



## ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

LAMB WITH LENTILS / 羊羔肉配兵豆

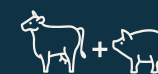


760₽



## КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ

HOMESTYLE CUTLETS  
WITH MASHED POTATOES  
家常肉饼配土豆泥



650₽



## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES  
牛腮土豆泥



790₽



## ЦИЦИЛА

TSISILA

油烤鸡雏

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

Golden fried chicken with national Georgian spices.  
Served with tkemali sauce

870₽







### КУЧМАЧИ

KUCHMACHI / 库奇玛奇

НЕЖНЫЕ Телячьи ПОТРОШКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

*Tender veal giblets fried with onions, tomato paste, spices and pomegranate seeds*

610₽



### ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI  
奇科梅卢里

ОБЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

*Chicken roasted in sour cream and garlic sauce*

870₽



### КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE

新西兰鳟鱼配汤姆酱

970₽



## БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal-grilled dishes

碳烤蔬菜



### ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

LAMB LOIN KEBAB

羊肉里脊肉烤串



930₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ**

CHICKEN LULAH KEBAB / 鸡肉香肠配櫻桃李酱汁

560₽



**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**

CHICKEN LEG QUARTER KEBAB / 鸡腿肉烤串

590₽



**ЛОСОСЬ  
НА УГЛЯХ**  
CHARCOAL-GRILLED SALMON /  
碳烤三文鱼

910₽



**ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

VEAL KEBAB / 小牛肉烤串

930₽



**ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ**

PORK KEBAB

猪肉烤串

630₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ БАРАШКА**

LAMB LULAH KEBAB

羊肉香肠

710₽



**ШАШЛЫК  
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**  
LAMB FILLET KEBAB / 羔羊肉烤串

870₽



**ШАШЛЫК  
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ**

VEAL LIVER KEBAB / 牛肝烤串

590₽





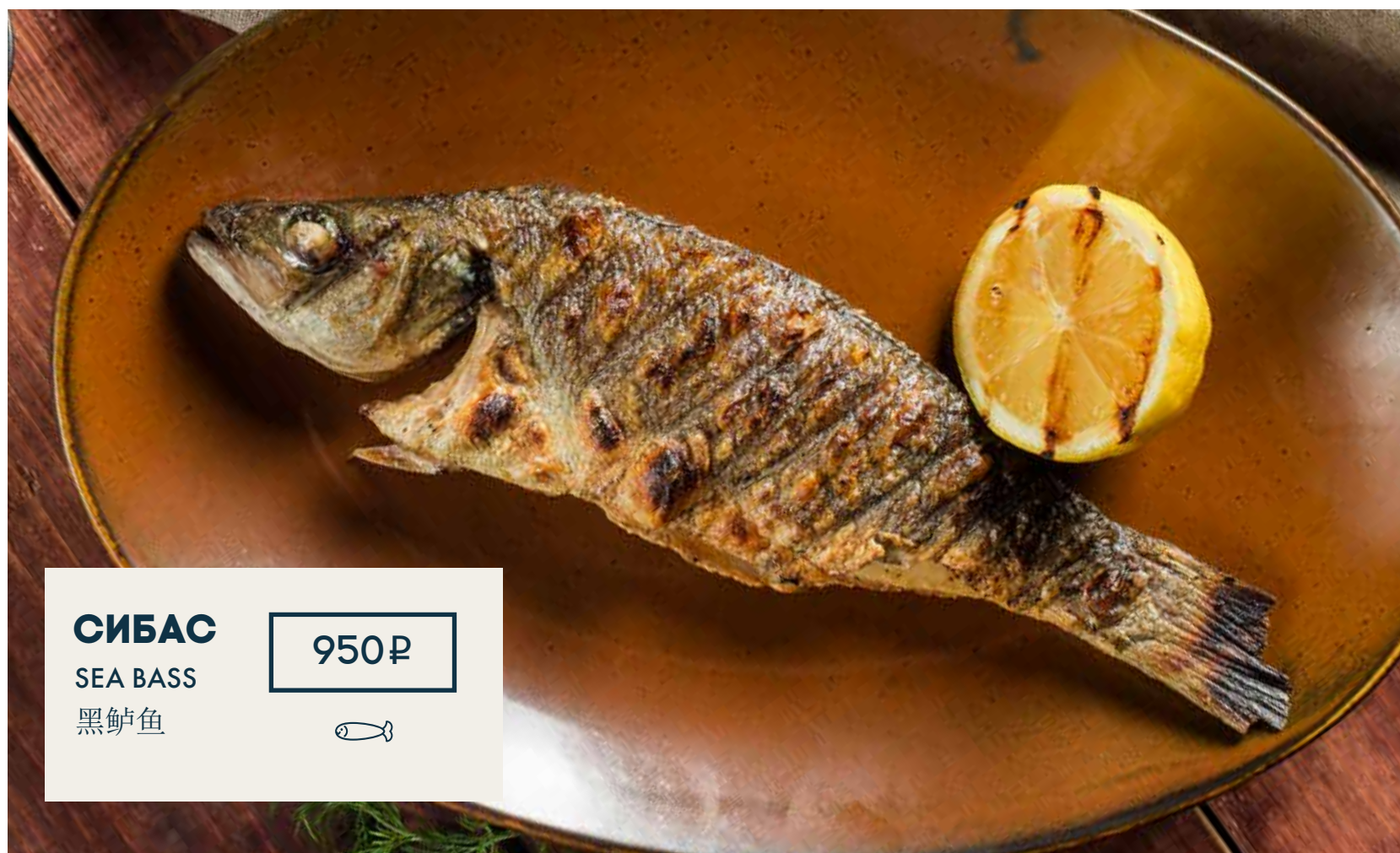
**ДОРАДО**  
DORADO  
金头鲷

**950₽**





**КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ**  
ROYAL SHRIMPS / 大对虾

**1690₽**




**СИБАС**  
SEA BASS  
黑鲈鱼

**950₽**




**КУРИНАЯ ГРУДКА** 640₽  
CHICKEN BREAST / 鸡胸



**СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА**  
WILD TUNA STEAK / 野金枪鱼排

**1490₽**






**СТЕЙК РИБАЙ**  
RIBEYE STEAK / 肋眼牛排

2590₽



**СТЕЙК БАВЕТ**  
STEAK BAVETTE  
臀部牛排

1690₽



**КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА**  
RACK OF LAMB (NEW ZEALAND)  
新西兰羊排



2190₽



**СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ**  
PORK RIBS WITH POTATOES / 猪肉排骨薯

560₽



**БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ**

*Home-smoked dishes*  
家常熏制菜肴



**СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР**

MACKEREL WITH BOILED POTATOES AND TARTAR SAUCE  
鲭鱼煮土豆配塔塔酱

950₽



## ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES / 卡累利阿鳟鱼片配蔬菜

890₽



## СИБАС С ОВОЩАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES / 黑鲈鱼配蔬菜

950₽



## ГАРНИРЫ

Garnish

配菜



## ОВОЩИ ГРИЛЬ С СОУСОМ В АССОРТИМЕНТЕ

GRILLED VEGETABLES WITH ASSORTED SAUCE

多种口味烧烤蔬菜配酱

за 100 г 195₽

ЦУКНИ	БАКЛАЖАН	ЧЕРРИ	ШАМПИНЬОНЫ	ПАПРИКА
zucchini	eggplant	cherry	field	paprika
西葫芦	茄子	圣女果	mushrooms	菜椒
			白蘑菇	

**ПОЧАТОК  
КУКУРУЗЫ**

ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ /  
ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ (НА ВЫБОР)

CORN ON THE COB


*boiled in milk /  
grilled (of your choice)*

玉米棒子  190₽



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

MASHED POTATOES / 土豆泥

210₽ 



**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ**

FRIED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS / 炸土豆蘑菇 

310₽

**ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ  
С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ**

STEWED SPINACH WITH CHERRY TOMATOES  
AND EDAMAME

焖菠菜配圣女果和毛豆

470₽ 



**МИКС ИЗ БРОККОЛИ  
И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ  
С ПАРМЕЗАНОМ**

MIXED BROCCOLI AND  
CAULIFLOWER WITH PARMESAN

什锦西兰花, 菜花, 帕马森乾酪

410₽ 



**КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО**

IDAHO POTATOES / 土豆爱达荷州 

260₽



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
FRENCH FRIES / 薯条

230₽



**МИКС РИСА  
С МИНДАЛЕМ**

260₽

MIXED RICE WITH ALMONDS / 什锦米饭配杏仁



## ХЛЕБ

Bread / 面包

**ЛАВАШ  
ИЗ ТАНДЫРА**

110₽

LAVASH COOKED IN TANDOOR  
馕坑烤饼

**ГРИССИНИ, 6 ШТ.**

80₽

GRISSINI / 壹

**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ**

210₽

HOMEMADE BREAD / 家常面包

БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ (НА ВЫБОР)  
White or black (of your choice)

## СОУСЫ

Sauces / 酱汁

**САЦЕБЕЛИ** 95₽

SATSEBELI  
格鲁吉亚酱汁

**ТКЕМАЛИ** 95₽

TKEMALI  
櫻桃李酱汁

**ЧЕСНОЧНЫЙ** 95₽

GARLIC  
大蒜酱汁

**ТАРТАР** 95₽

TARTARE  
达达酱

**НАРШАРАБ** 110₽

NARSHARAB  
石榴调味汁

**ТОЛЕДО** 110₽

TOLEDO  
托勒多酱汁

**НЬЮ-ЙОРК** 130₽

NEW YORK  
纽约酱汁

**МАЦОНИ** 140₽

MATSONI  
酸牛奶



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

甜点

## МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE-CREAM IN ASSORTMENT

各种冰激凌  
葡萄/樱桃/甜瓜/饼干-焦糖

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ /  
ФИСТАШКОВОЕ / ВИНОГРАДНОЕ / ВИШНЕВОЕ /  
ДЫННОЕ / С ПЕЧЕНЬЕМ И КАРАМЕЛЬЮ

*Vanilla / chocolate / creme brulee /  
pistachio / grape / cherry / melon /  
cookies-caramels*

1 ШАРИК  
1 SCOOP

110₽



## СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

SORBETS IN ASSORTMENT

各种雪芭

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

*Lime / mango-passion fruit /  
strawberry*

1 ШАРИК  
1 SCOOP

110₽



## ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

BAKLAVA WITH PISTACHIO  
PRALINE AND VANILLA  
ICE-CREAM

果仁蜜饼与开心果仁糖和香草冰淇淋

450₽



## ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI  
葡萄汁甜冻

ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ ПУДИНГ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА  
И КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Georgian dense pudding made of grape juice  
and corn meal*

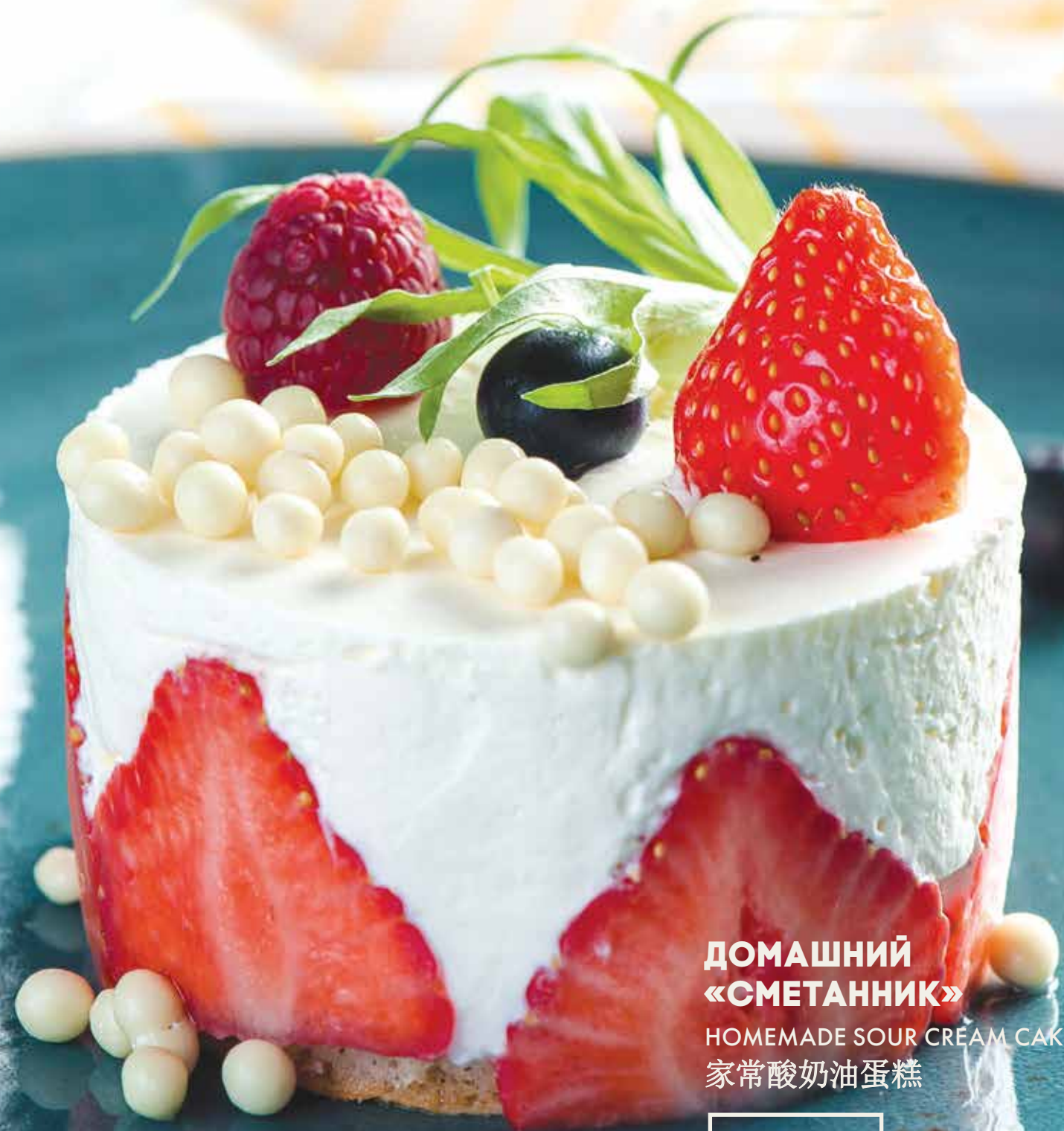
260₽



## ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК»

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE  
家常酸奶油蛋糕

560₽





**КАДА**  
KADA  
卡达  
240₽

МЯГКОЕ ДОМАШНЕЕ  
ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ  
.....  
*Homemade vanilla  
cookies*



**ЧУРЧХЕЛА**  
CHURCHKHELA  
丘奇赫拉

240₽



ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО  
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ФУНДУКОМ ИЛИ  
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ НА ВЫБОР

*National Georgian sweets made  
of pelamushi and hazel-nuts or  
walnuts of your choice*

**ДОМАШНЕЕ  
ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ  
В АССОРТИМЕНТЕ**  
HOMEMADE JAMS  
IN ASSORTMENT  
家常什锦果酱

ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА / КИЗИЛА / БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ / МАЛИНЫ / ЧЕРНИКИ  
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

*National jams, cooked by home recipe  
walnut / dogwood / white sweet cherry / raspberry / blueberry*

多种口味家常果酱/ 核桃/ 山茱萸/ 白樱桃/覆盆子/ 黑果越橘

270₽



**МАЦОНИ С МЕДОМ  
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**  
MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS  
酸奶配蜂蜜核桃

ДОМАШНИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С МЕДОМ  
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Homemade fermented milk dessert  
with honey and walnuts*

270₽



**ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ДОМАШНИМ  
МОРОЖЕНЫМ**

CHERRY PIE AND HOMEMADE  
ICE-CREAM

樱桃饼和自制冰淇淋

430₽



**ДОМАШНЕЕ  
ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ  
В АССОРТИМЕНТЕ**  
HOMEMADE JAMS  
IN ASSORTMENT  
家常什锦果酱

ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА / КИЗИЛА / БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ / МАЛИНЫ / ЧЕРНИКИ  
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

*National jams, cooked by home recipe  
walnut / dogwood / white sweet cherry / raspberry / blueberry*

多种口味家常果酱/ 核桃/ 山茱萸/ 白樱桃/覆盆子/ 黑果越橘

270₽



**АРАХИСОВЫЙ ТОРТ**  
PEANUT CAKE / 花生蛋糕

390₽



**ШОКОЛАДНЫЕ  
КОНФЕТЫ  
В АССОРТИМЕНТЕ**

CHOCOLATES  
IN ASSORTMENT /  
巧克力分类 1 ШТ. 50₽



**БАНАНОВЫЙ ТОРТ**  
BANANA CAKE / 香蕉蛋糕

390₽



## МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE / 胡萝卜蛋糕

390₽



## МАКОВЫЙ ТОРТ

POPPY CAKE / 罂粟子蛋糕

390₽

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАКОМ.  
ПОДАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ  
И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Sponge cake with poppy, served with  
caramel sauce and vanilla ice-cream*



## «ЗГАПАРИ»

ZGAPARI / 兹加帕里

440₽

МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ.  
УКРАШАЕТСЯ СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

*Honey-chocolate dessert with tender cream  
and fresh raspberry*



## «МЕДОВИК»

HONEY CAKE / 蜂蜜蜜饼

440₽



## ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE / 乳酪蛋糕

410₽

## ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE  
WITH HOMEMADE ICE-CREAM

黑果越橘派配  
家常冰淇淋

440₽



## «ТИРАМИСУ»

TIRAMISU / 提拉米苏

430₽

## «НАПОЛЕОН»

NAPOLEON / 拿破仑蛋糕

440₽



## «ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»

CHOCOLATE BOX / 巧克力

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ  
И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

*Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream  
and chocolate sauce*

430₽

## ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ

DESSERT WITH MASCARPONE CHEESE,  
ICE-CREAM AND PASSION FRUIT

马斯卡布尼奶酪甜点配冰激凌和百香果

540₽



## БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

奶油蛋白苏甜点心

450₽

ДОМАШНЕЕ БЕЗЕ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖЕЙ  
КЛУБНИКОЙ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

*Homemade meringue with tender butter cream,  
fresh strawberries, almond slices and berry sauce*



## ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE / 榛子蛋糕

540₽



## СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS / 应季水果

990₽



СТАС БЫКОВ ВОЗГЛАВЛЯЕТ КУХНЮ РЕСТОРАНА «КОРЮШКА». ЗА СВОЮ КАРЬЕРУ ОН ПОСЕТИЛ 37 СТРАН, В КАЖДОЙ ИЗ КОТОРЫХ ОТКРЫВАЛ ДЛЯ СЕБЯ ЧТО-ТО НОВОЕ И НЕПОВТОРИМОЕ. ОН УБЕЖДЕН: «НЕТ КУХНИ ИДЕАЛЬНОЙ. ПРОСТО В ОДНОЙ МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЬШЕ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД, ЧЕМ В ДРУГОЙ. НО ГДЕ БЫ Я НИ БЫЛ, ЧТО БЫ НИ ПРОБОВАЛ, ВЕЗДЕ НАХОДИЛАСЬ СВОЯ ИЗЮМИНКА И ТЕХНИКА, ВКУС И СТИЛЬ». НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ, АВТОРСКИЙ ВЗГЛЯД И ЛЮБОВЬ К КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ ПОМОГАЮТ ШЕФ-ПОВАРУ НЕ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ДОСТИГНУТОМ И ПОСТОЯННО УДИВЛЯТЬ ГОСТЕЙ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМИ БЛЮДАМИ.



