



ASKANELI

1880

РЕСТОРАН
ТАРХУН

М Е Н Ю

РЕСТОРАН КАВКАЗСКОЙ
И ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

г. СПб, ул. Караванная, д.14

Тел.: +7 (921) 377-65-25 / 8 (812) 571-11-15

www.restorantarkhun.ru

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ

EGGPLANTS WITH WALNUT PASTE

460 ₺

160 г

**410 ₺**

160 г

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ

ROASTED PEPPER WITH WALNUT PASTE

**460 ₺**

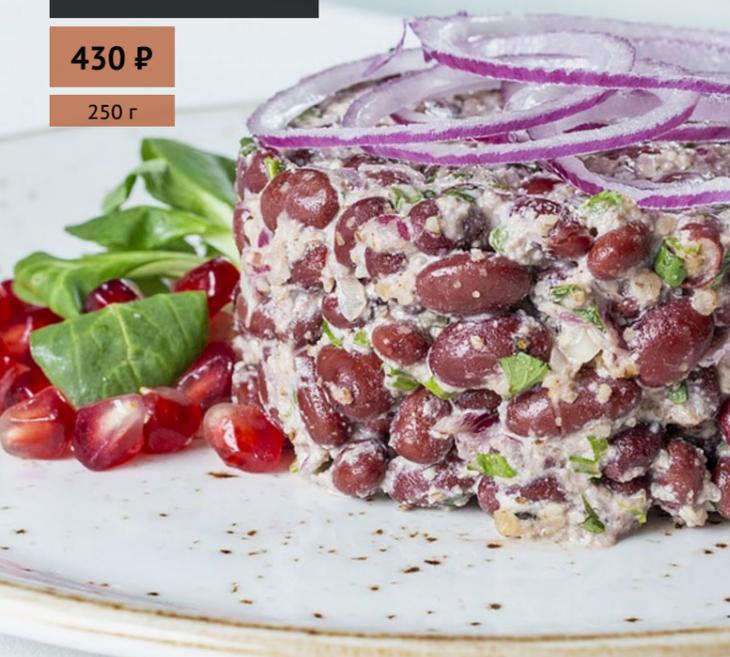
290 г

АССОРТИ ИЗ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ*(Сулугуни, имеретинский, копченый сулугуни)*ASSORTED CAUCASIAN CHEESES
*(Suluguni, Imeretian, smoked suluguni)***ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

LOBIO MEGRELIAN STYLE

430 ₺

250 г

**710 ₺**

430 г

ПХАЛЕУЛИ*(Баклажаны, болгарский перец, шпинат, зеленая фасоль, свекла с пастой из грецких орехов, эларджи бурти с кремом из надуги)*PKHALEULI
*(Eggplants, pepper, spinach, green beans, beet with walnut paste, elardzhi burti with cream nadugi)***САЦИВИ ИЗ ЛОСОСЯ**SATSIVI
*Salmon in walnut paste with spices***650 ₺**

200 г

**450 ₺**

200 г

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫSATSIVI
*Chicken in walnut paste with spices***ГЕБЖАЛИЯ**

GEBJALIA

430 ₺

250 г

**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ**

SEASON VEGETABLES AND GREENS

670 ₺

450 г

100 г	20 г
Бакинские помидоры Tomatoes from Baku	170 ₺
Бакинские огурцы Cucumbers from Baku	20 г
Редис Radish	60 ₺
15 г	80 ₺
Кახетинское масло Kakheti oil	70 ₺
	120 ₺
	60 ₺
	80 ₺
	120 ₺

Укроп Dill	60 ₺
Зеленый лук Green onion	
Петрушка Parsley	
Стручковый перец острый Hot pepper	80 ₺
Кинза Cilantro	
Тархун Tarragon	120 ₺
Бasil	

**ПХАЛИ ИЗ ФАСОЛИ***Зеленая фасоль с ореховой пастой*
GREEN BEAN PKHALI
*Green beans with walnut paste***ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА***Шпинат с ореховой пастой*
SPINACH PKHALI
*Spinach with walnut paste***ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ***Свекла с ореховой пастой*
BEET PKHALI
*Beets with walnut paste***380 ₺**

160 г





640 ₺

200/60 г

МЯСНОЕ АССОРТИ

COLD CUTS



490 ₺

150 г

**ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

HOMEMADE PATE WITH CHICKEN LIVER



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

SALTED VEGETABLES

440 ₺

400 г

Гурийская капуста, соленые огурцы, джонджоли, перец, чеснок.

Gurian cabbage, pickled cucumbers, jonjoli, pepper, garlic.



**ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ
С СЫРНО-ТАРХУНОВЫМ КРЕМОМ**

SALTED SALMON WITH CHEESE
AND TARRAGON CREAM

650 ₺

150 г



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ФАРШИРОВАННЫЙ
ГРИБАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
СО СМЕТАНОЙ**

BEEF TONGUE STUFFED WITH MUSHROOMS
AND WALNUTS WITH SOUR CREAM

600 ₺

210 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS



ДЖОНДЖОЛИ

(Клекачка колхидская
квашенная с луком
в оливковом масле)

340 ₺

130 г

JONJOLI
(Sour kolkhid klekochka
with onion in olive oil)

15 г

Кажетинское
масло
Kakheti oil

50 ₺



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

380 ₺

250 г

15 г

Кажетинское
масло
Kakheti oil

70 ₺



СУДЖУК И БАСТУРМА

SUDJUK AND BASTURMA

550 ₺

100 г



**АССОРТИ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК
С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И КАПЕРСАМИ**

ASSORTED OLIVES
WITH SUN-DRIED TOMATOES AND CAPERS

390 ₺

150 г



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ **590 ₺**
GREEN SALAD WITH CHEESE 270 г



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ ФЕТА **510 ₺**
SALAD WITH EGGPLANT AND FETA CHEESE 260 г

САЛАТ «ТБИЛИСУРИ»
Помидоры, огурцы, красный лук, заправленные грецкими орехами.
SALAD "TBILISURI"
Tomatoes, cucumbers and red onion dressed with walnuts.

450 ₺
270 г



 **САЛАТЫ**
SALADS

САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛОЙ И КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ
SALAD WITH BAKED BEET AND SMOKED SULUGUNI

430 ₺
230 г



САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ОГУРЦОВ И ПОМИДОР
SALAD WITH FRESH TOMATOES AND CUCUMBERS FROM BAKU

510 ₺
250 г



САЛАТ ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ
FRESH VEGETABLE SALAD IN GEORGIAN STYLE

390 ₺
250 г

15 г
Кахетинское масло 50 ₺
Kakheti oil



САЛАТ С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И МЯКОТЬЮ ГРЕЙПФРУТА, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МАКОВЫМ ДРЕССИНГОМ

SALAD WITH SALMON AND AVOCADO PUIP GRAPE SEASONED WITH POPPY SEED DRESSING

600 ₺

200 г



САЛАТ ИЗ ЦУКИНИ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

SALAD WITH GRILLED VEGETABLES

490 ₺

200 г



САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ЗАПЕЧЕННЫХ НА МАНГАЛЕ

SALAD WITH GRILLED VEGETABLES

420 ₺

250 г



САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ С КРЕМОМ ИЗ НАДУГИ

SALAD WITH SHRIMPS, BAKED PUMPKIN AND SMOKED SULUGUNI WITH CREAM NADUGI

530 ₺

220 г



САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И СЫРОМ ДОР БЛЮ

SALAD WITH BAKED PUMPKIN AND DOR BLUE CHEESE

600 ₺

230 г



600 ₺

250 г

ИМЕРЕТИНСКИЙ КУРИНЫЙ САЛАТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ГРАНАТОВЫМ СОКОМ

IMERETIAN CHICKEN SALAD WITH WALNUTS AND POMEGRANATE JUICE



КУТАБ С МЯСОМ
QUTAB WITH MEAT

310 ₺
100/35 г

280 ₺
80/35 г

280 ₺
80 г

Добавки: помидор, кинза, мацони.
Toppings: tomatoes, coriander, matsony.



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
KHACHAPURI MEGRELIAN STYLE

550 ₺
550 г



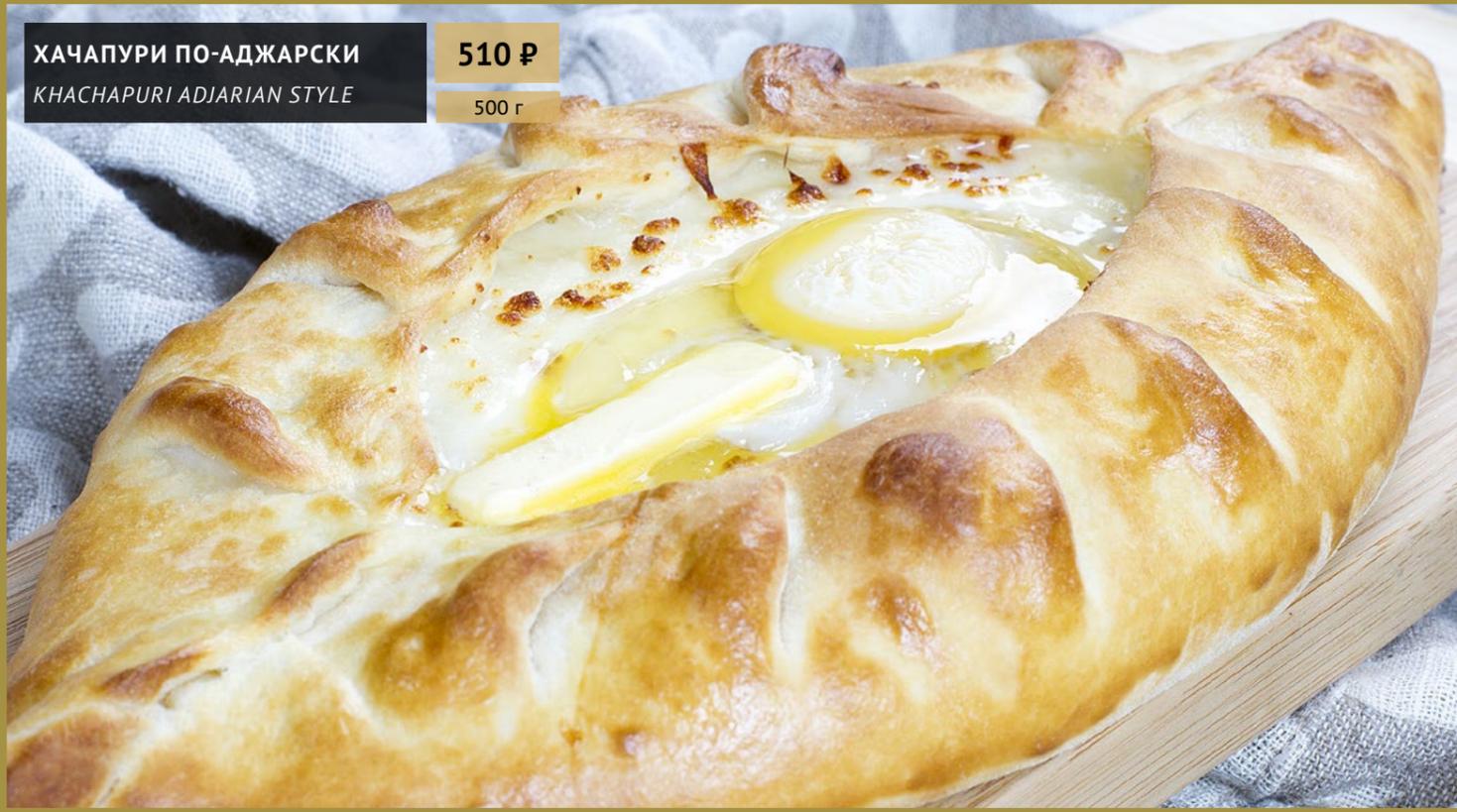
ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ
KHACHAPURI WITH SPINACH AND CHEESE

550 ₺
400 г



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
KHACHAPURI ADJARIAN STYLE

510 ₺
500 г



ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЫРОМ
KHACHAPURI PUFF PASTRY

600 ₺
500 г

ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЫРОМ И ТАРХУНОМ
KHACHAPURI PUFF PASTRY WITH TARRAGON

650 ₺
500 г



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
BREAD BASKET

370 ₺
700 г

Грузинский хлеб
Georgian bread

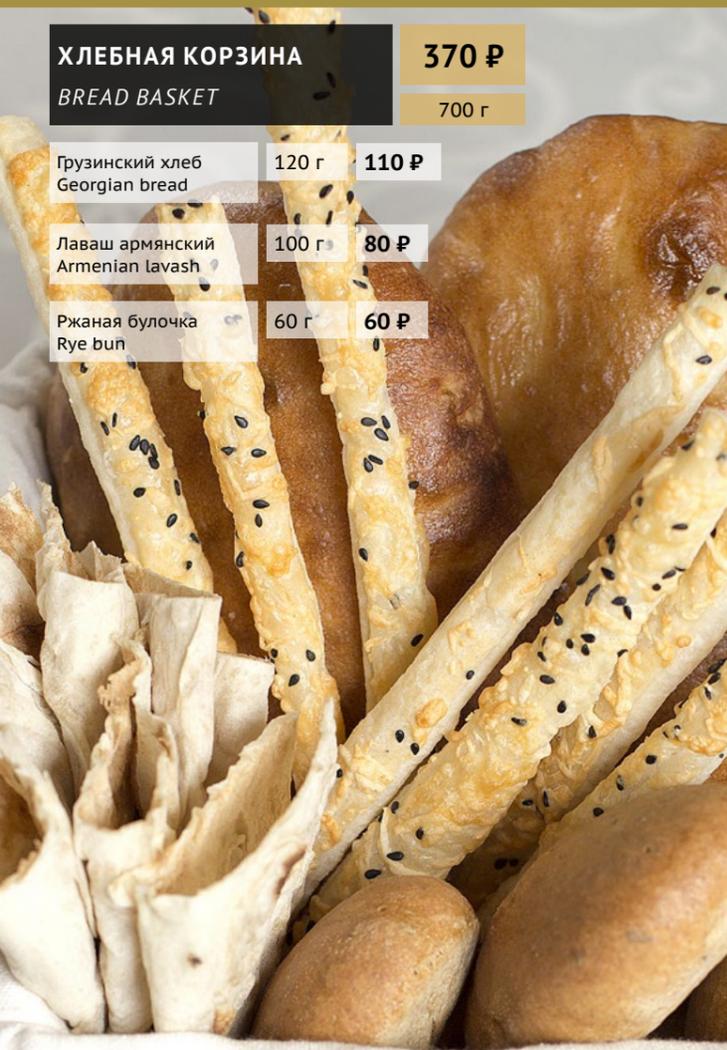
120 г **110 ₺**

Лаваш армянский
Armenian lavash

100 г **80 ₺**

Ржаная булочка
Rye bun

60 г **60 ₺**



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ
MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

250 ₺
150 г



320 ₺
250 г

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
KHACHAPURI IN GURI STYLE



 **ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА**
HOT PASTRY

САМСА С ТЕЛЯТИНОЙ
SAMSA WITH BEEF

450 ₺

200 г



ЧВИШТАРИ
CHVISHTARI

260 ₺

100 г



КУБДАРИ С РУБЛЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ

720 ₺

KUBDARI WITH CHOPPED VEAL

500 г

ЛОБИАНИ С ПЕРЕТЕРТОЙ КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ

370 ₺

LOBIANI WITH MASHED RED BEANS

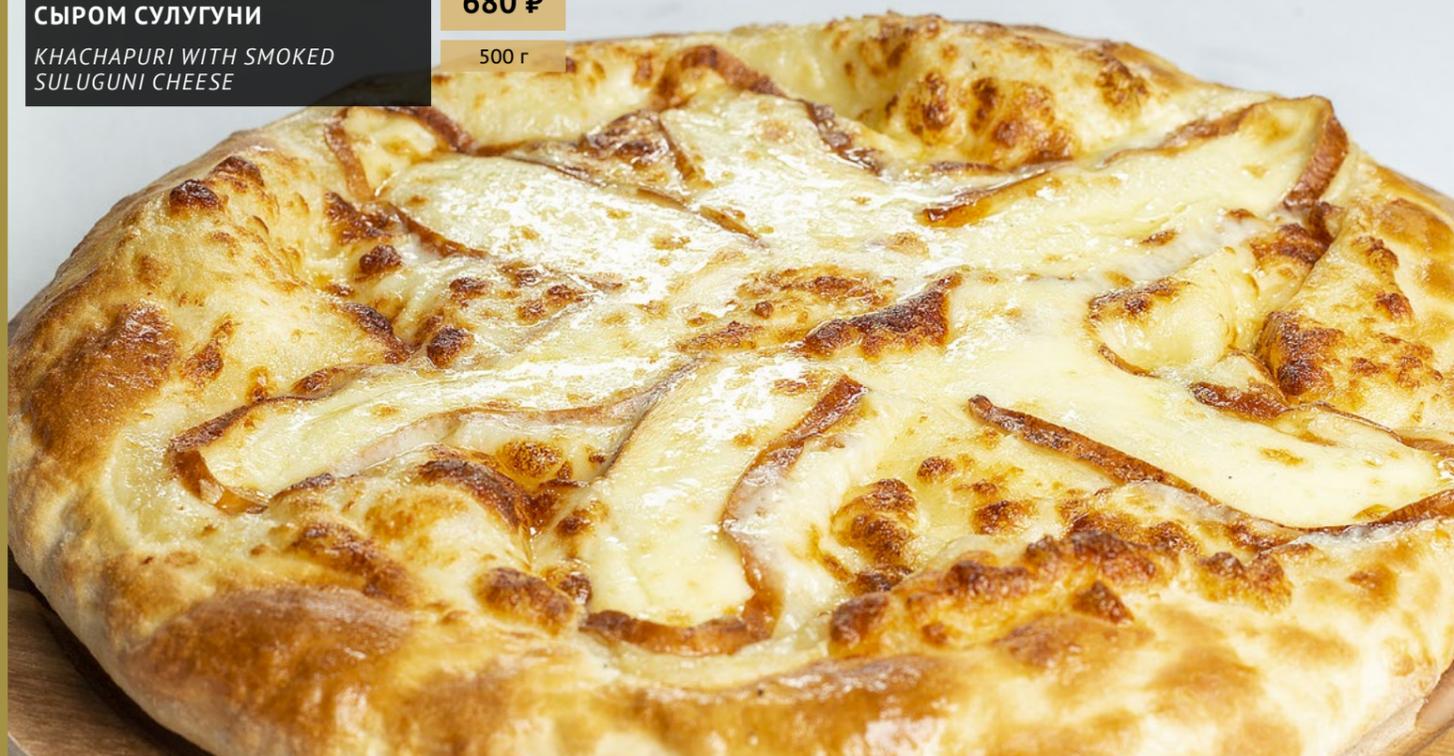
500 г



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

680 ₺

500 г



ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ, СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
KHACHAPURI WITH SALMON, CHEESE AND HERBS

650 ₺

550 г



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
KHACHAPURI IMERETIAN STYLE

480 ₺

500 г



АЧМА С МАЦОНИ
ACHMA WITH MATSONY

410 ₺

250/50 г



ДОЛМА
Голубцы в виноградных листьях
DOLMA
grape leaves stuffed wince meat

470 ₺

260/50 г



500 ₺

210 г

**БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ**

EGGPLANT BAKED WITH SULUGUNI CHEESE
AND HERBS



**ЖАРЕННЫЙ СЫР С СВАРЕМЬЕМ
НА ВЫБОР ИЛИ ОВОЩНЫМ
РАГУ**

GRILLED CHEESE WITH GRAPE
JAM OR VEGETABLE STEW

420 ₺

230 г



470 ₺

210 г

**ЗАПЕЧЁННЫЙ КАБАЧОК
С СЫРОМ СУЛУГУНИ, РИКОТТОЙ
И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ**

BAKED ZUCCHINI WITH SULUGUNI
CHEESE, RICOTTA AND PINE NUTS



750 ₺

150 г

**КРЕВЕТКИ «ФЛАМБЕ» В СОУСЕ
ИЗ КОНЬЯКА ASKANELI И ОСТРОЙ АДЖИКИ**

SHRIMPS «FLAMBE» IN SAUCE COGNAC
ASKANELI AND ADZHIKA



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS



410 ₺

160 г

ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
JULIENNE WITH MUSHROOMS

АДЖАБСАНДАЛ
Грузинское овощное рагу
ADJABSANDAL
georgian ratatouille

420 ₺

250 г



430 ₺

300/100 г

**ЛОБИО С ГУРИЙСКОЙ
КАПУСТОЙ**

LOBIO WITH CABBAGE

390 ₺

350 г

ЛОБИО С ОРЕХАМИ

LOBIO WITH NUTS

**КУЧМАЧИ ИЗ ГОВЯЖЬИХ
ПОТРОХОВ**
KUCHMACHI MADE FROM
BEEF BOWELS

520 ₺

260 г





КЮРЗА
Пельмени из баранины
KYURZA
Ravioli with mutton

500 ₺

150/50 г



ЭЛАРДЖИ
Кукурузная каша с сыром сулугуни
ELARJI
Corn porridge with Suluguni cheese

300 ₺

270 г



КВАРИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И МАЦОНИ
DUMPLINGS WITH CHEESE SULUGUNI AND MATSONY

310 ₺

150/30 г

КВАРИ СО ШПИНАТОМ И МАЦОНИ
DUMPLINGS WITH SPINACH AND MATSONY

310 ₺

150/30 г



ХИНКАЛИ «ТБИСУРИ»
Говядина со свиной с зеленью.
KHINKALI «TBILISURI»
beef and pork with herbs.

450 ₺

4 шт. / 280 г

Хинкали из баранины с зеленью
Khinkali with lamb and herbs

4 шт. / 280 г

500 ₺



РУЛЕТ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
ROLL OF MINCED LAMB WITH TOMATO SAUCE

510 ₺

250/50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS



МИНИ - ХИНКАЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ 3 ВИДОВ СЫРОВ В СОУСЕ ГОРГОНЗОЛА
MINI- KHINKALI WITH 3 CHEESE STUFFING IN GORGONZOLA SAUCE

460 ₺

250 г



МИНИ - ХИНКАЛИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ В СОУСЕ ИЗ ПЯТИ ПЕРЦЕВ
MINI - KHINKALI WITH MEAT IN SAUCE OF FIVE PEPPERS

460 ₺

250 г



МИНИ - ХИНКАЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
MINI - KHINKALI WITH FOREST MUSHROOMS IN CREAMY SAUCE

460 ₺

250 г



ТОМ ЯМ
Подается с рисом
ТОМ YUM
Served with rice

700 ₺

300/100 г



ХАРЧО
Грузинский суп с говядиной, помидорами и рисом
KNARCHO
Georgian tomato soup with beef and rice

490 ₺

350 г



ЧИХИРТМА
Грузинский куриный суп
CHIKHIRTMA
Georgian chicken soup

390 ₺

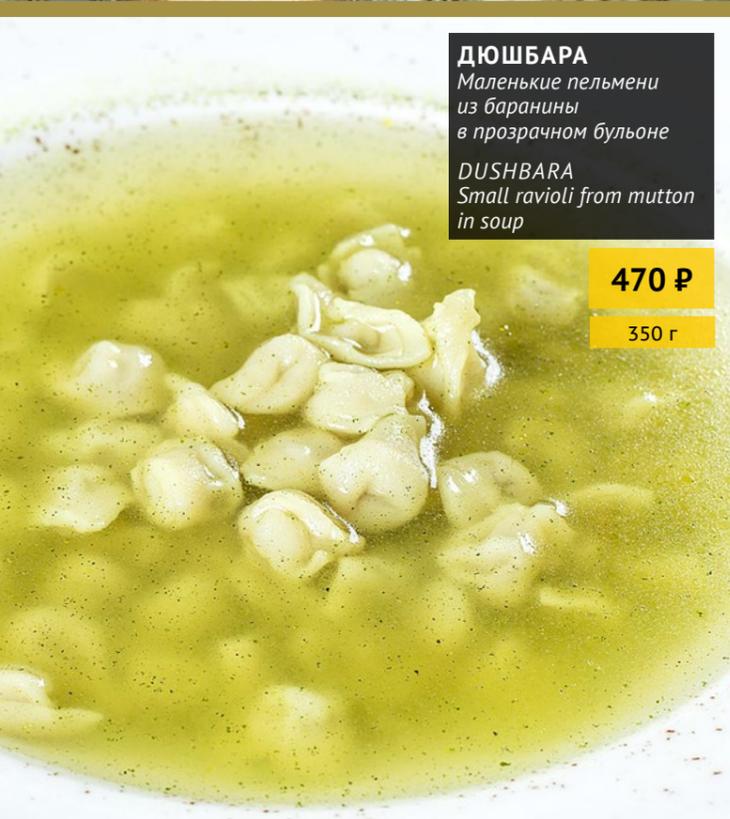
350 г



КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА
SPINACH CREAM SOUP

450 ₺

300 г



ДЮШБАРА
Маленькие пельмени из баранины в прозрачном бульоне
DUSHBARA
Small ravioli from mutton in soup

470 ₺

350 г



 **СУПЫ**
SOUPS

520 ₺

350 г

СУП ИЗ ХИНКАЛЕЙ
SOUP FROM KHINKALI



ПИТИ
Суп из баранины, картофеля, нута и мяты
PITI
Mutton soup with potatoes, chick peas and mint

520 ₺

350 г



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША
CHICKEN NOODLE SOUP

390 ₺

350 г



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP

410 ₺

350 г



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП
MUSHROOM CREAM-SOUP

440 ₺

300 г



СУП ЧАНАХИ В ГОРШОЧКЕ
Баранина с картофелем, баклажанами, помидорами, болгарским перцем
SOUP CHANAKHI IN A POT
Lamb with potatoes, eggplants, tomato, bell pepper

690 ₺

400 г



ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА, ТОМЛЕННАЯ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

BAKED LAMB SHOULDER, STEWED IN DEMIGLAS SAUCE WITH GRILLED VEGETABLES

2500 ₺

800 г



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ, С ЛАЗАНЬЕЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

BEEF STEAK WITH EGGPLANT LASAGNA

1100 ₺

180/120 г

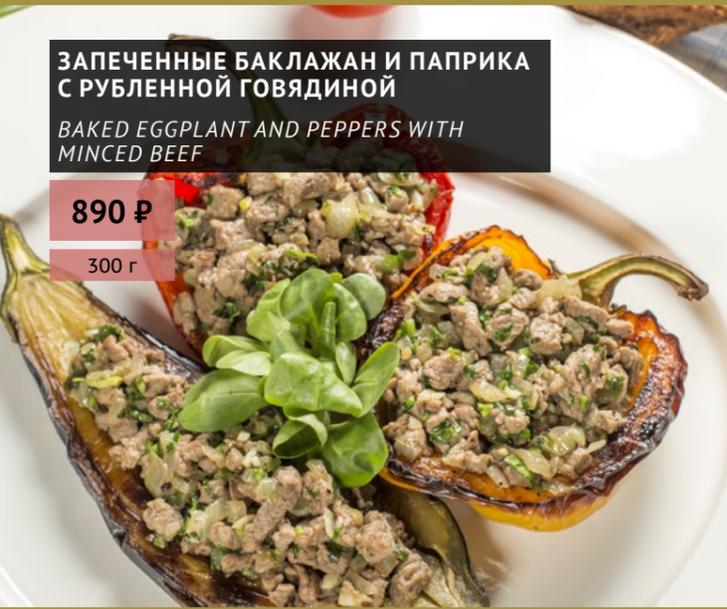


БАСТУРМА ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

BASTURMA FROM PORK TENDERLOIN WITH NEW POTATOES SAUCE FROM FOREST MUSHROOMS

770 ₺

150/200/50 г



ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАН И ПАПРИКА С РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

BAKED EGGPLANT AND PEPPERS WITH MINCED BEEF

890 ₺

300 г



720 ₺

350 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С ЯГНЕНКОМ

WARM SALAD WITH GRILLED VEGETABLES AND LAMB



БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

BEEFSTROGANOFF WITH MUSHROOMS

760 ₺

200/150 г

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

CHICKEN CUTLETS WITH MASHED POTATOES

450 ₺

200/150 г



2700 ₺

200/100 г

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

STEAK MARBLED BEEF WITH GRILLED VEGETABLES



ЦЫПЛЕНОК «ТАБАКА»

CHICKEN TABAKA

850 ₺

280/30 г



ЧКМЕРУЛИ

Курица в сливочно-чесночном соусе

CHKMERULI

Chicken in cream-garlic sauce

890 ₺

280/100 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



ЧАШУШУЛИ
Говядина в остром томатном соусе
CHASHUSHULI
Beef in hot tomato sauce

820 ₺

300 г



ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Курица в ореховом соусе
KHARCHO MEGRELIAN STYLE
Chicken in walnut sauce

510 ₺

300 г



ЧАХОХБИЛИ
Курица с помидорами
CHAKHONBILI
Chicken with tomatoes

480 ₺

300 г



ЧАКАПУЛИ
Телятина тушеная в травах и белом вине
CHAKAPULI
Veal stew with herbs and white wine

860 ₺

300 г



САДЖ-ГОВУРМА ИЗ БАРАНИНЫ
Блюдо на две персоны
SADZH-GOVURMA OF MUTTON
(dish for two persons)

2200 ₺

1000 г

САДЖ-ГОВУРМА ИЗ КУРИЦЫ
Блюдо на две персоны
SADZH-GOVURMA OF CHICKEN
Dish for two persons

1750 ₺

1000 г



ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ
ODZHAKHURI WITH PORK

680 ₺

400 г

ОДЖАХУРИ ИЗ БАРАНИНЫ
ODZHAKHURI WITH LAMB

730 ₺

400 г



ПАСТА
PASTA



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
HOT DISHES



КАРБОНАРА
CARBONARA

550 ₺

300 г



ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ В МАЛИНОВОМ СОУСЕ
VEAL LIVER IN RASPBERRY SAUCE

820 ₺

370 г



ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ С АВОКАДО И ИМБИРЕМ, В ВИННО-ШАФРАНОВОМ СОУСЕ
BAKED SALMON WITH AVOCADO AND GINGER IN THE WINE-SAFFRON SAUCE

1100 ₺

300 г



СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТОМАТАМИ В ПЕРГАМЕНТЕ
SEA BASS BAKED WITH TOMATOES

1100 ₺

380 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
HOT DISHES

ДОРАДО СО СПАРЖЕЙ С СОУСОМ «БЕРБЛАН»
DORADO WITH ASPARAGUS AND THE SAUCE «BARBLAN»

1100 ₺

380 г



СОУСЫ
SAUCES

САЦЕБЕЛИ
Острый томатный соус
SATSEBELI
Spicy tomato sauce

50 г

120 ₺

НАРШАРАБ
Гранатовый соус
NARSHARAB
Pomegranate sauce

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый, КРАСНЫЙ
Соус из алычи
TKEMALI GREEN, RED
Cherry plum sauce

АДЖИКА
ADZHKA

15 г

Кახетинское
масло
Kakheti oil

50 ₺



200 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ
HOMEMADE FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

270 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

170 ₺

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»
FRIED POTATOES

220 ₺

КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»
IDAHO POTATOES

170 ₺



200 г

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И РОЗМАРИНОМ
POTATOES BAKED WITH CHEESE AND ROSEMARY

270 ₺

ОВОЩИ ГРИЛЬ КАБАЧОК, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ
GRILLED VEGETABLES ZUCCHINI, EGGPLANT, SWEET PEPPER

270 ₺

РИС ОТВАРНОЙ
BOILED RICE

170 ₺

ЦЫПЛЕНОК НА УГЛЯХ
GRILLED CHICKEN

850 ₺

280/30 г



БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ
SHEEP SEEDS

590 ₺

200/30 г



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ
LAMB SHASHLIK

650 ₺

200/30 г



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ МЯКОТИ
PORK SHASHLIK

600 ₺

200/30 г



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
ASSORTED SHASHLIK

4000 ₺

1200 г

- Баранья корейка на углях
Grilled Lamb loin
- Шашлык из телячьей мякоти
Veal shashlik
- Шашлык из свиной мякоти
Pork shashlik
- Шашлык куриный
Chicken shashlik
- Люля-кебаб из индейки
Lulya-kebab of turkey
- Люля-кебаб из баранины
Lulya-kebab of mutton



БАРАНЬЯ КОРЕЙКА НА УГЛЯХ
GRILLED LAMB LOIN

750 ₺

200/30 г



ЯБЛОЧКИ ИЗ БАРАНИНЫ
APPLES FROM MUTTON

710 ₺

200/30 г



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ
VEAL SHASHLIK

1020 ₺

200/30 г



ШАШЛЫК КУРИНЫЙ
CHICKEN SHASHLIK

460 ₺

200/30 г



 **БЛЮДА НА УГЛЯХ**
GRILLED DISHES

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ
С БАРАНЬЕМ КУРДЮКОМ**

LULYA - KEBAB OF TURKEY
WITH MUTTON FAT

550 ₺

200/30 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

LULYA-KEBAB OF MUTTON

610 ₺

200/30 г

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ**

LULYA-KEBAB WITH BEEF
AND PORK

600 ₺

200/30 г



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

SALMON ON THE COALS

1100 ₺

200/30 г



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

GRILLED VEGETABLES

1950 ₺

1500 г

- Баклажан
Eggplant
- Помидор
Tomato
- Перец
Bell pepper
- Картофель
Potato
- Кукуруза
Corn
- Шампиньоны
Champignon
- Кабачок
Zucchini

320 ₺

150 г



БЛЮДА НА УГЛЯХ

GRILLED DISHES

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

TURKEY SHASHLIK

540 ₺

200/30 г



900 ₺

250/30 г

СИБАС НА УГЛЯХ

SEABASS ON COALS



**ДОРАДО НА УГЛЯХ
С СОУСОМ НАРШАРАБ**

DORADO ON COALS
WITH NARSHARAB SAUCE

900 ₺

250/30 г



ПАХЛАВА
BAKLAVA

370 ₺

100 г



«ТРУБОЧКА»
С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
STRAW CAKE
WITH CUSTARD CREAM

190 ₺

160 г

ПЕЛАМУШИ
PELAMUSHI

250 ₺

160 г



«ШУ» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
«SHU» CAKE WITH CUSTARD CREAM

190 ₺

100 г

440 ₺

350 г

АССОРТИ ДЕСЕРТОВ
ASSORTED DESSERTS



370 ₺

100 г

СЛОЕНАЯ ПАХЛАВА
LAYERED BAKLAVA

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
С МОРОЖЕНЫМ
HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM

410 ₺

180 г



АССОРТИ ДЕСЕРТОВ
ASSORTED DESSERTS

1500 ₺

620 г



ТОМЛЕНАЯ ГРУША
В КРАСНОМ ВИНЕ
BRAISED PEARS
IN RED WINE

470 ₺

100/50/25 г



ЧИЗКЕЙК С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
CHEESECAKE WITH BERRY SAUCE

330 ₺

150 г



МОРОЖЕНОЕ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ»
1 BALL ICE CREAM «PETERSBURGSKY»

120 ₺

1 шарик 50 г

СОРБЕТ
SORBET

180 ₺

1 шарик 50 г

ТОППИНГИ/TOPPINGS

Шоколад 30 г 100 ₺
Chocolate

Грецкий орех 20 г 70 ₺
Walnut

Клубника 30 г 100 ₺
Strawberry

Мёд 20 г 80 ₺
Honey



410 ₺

80/50 г

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН
С МОРОЖЕНЫМ
CHOCOLATE CAKE
WITH ICE CREAM



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS



**ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**

*CHOCOLATE CAKE WITH SOUR
CREAM AND WALNUTS*

330 ₺

150 г



**МАКОВЫЙ ТОРТ
POPPY SEED CAKE**

380 ₺

100 г



**КРЕМ - БРЮЛЕ
CREME-BRULEE**

380 ₺

100 г



**ГОЗИНАКИ
GOZINAKI**

**ЧУРЧХЕЛА
CHURCHKHELA**

340 ₺

100 г



180 ₺

70 г

470 ₺

200 г

**СОРБЕТ ЛАЙМ-ЛИМОН С ШАМПАНСКИМ
«АСКАНЕЛИ»**
LIME-LEMON SORBET WITH CHAMPAGNE «ASKANELI»



80 ₺

Мёд 20 г
Honey

70 ₺

Грецкий орех 20 г
Walnut

150 ₺

120 г

МАЦОНИ
Грузинский натуральный йогурт
MAZONI
Georgian natural yoghurt

**ДЕСЕРТЫ
DESSERTS**

**МЕДОВИК
RUSSIAN HONEY CAKE**

380 ₺

120 г



**ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ
ASSORTED BERRIES**

520 ₺

100 г



380 ₺

100 г

**ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»
«NAPOLEON» CAKE**

**СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
SEASONAL FRUIT**

240 ₺

150 г



КОФЕ
COFFEE

ЭСПРЕССО ESPRESSO	230 ₺
ЭСПРЕССО МАКИАТО ESPRESSO MACCHIATO	270 ₺
АМЕРИКАНО AMERICANO	230 ₺
ЛАТТЕ LATTE	290 ₺
КАПУЧИНО CAPPUCCINO	270 ₺
КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ CAPPUCCINO COCONUT	300 ₺
ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ COCONUT LATTE	350 ₺
КОФЕ ПО-СУХУМСКИ COFFEE SUKHUMI	230 ₺
ГЛИНТВЕЙН MULLED WINE	420 ₺

ЧАЙ
TEA

ГРУЗИНСКИЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ GEORGIAN TEA	250 ₺
ГРУЗИНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ GREEN GEORGIAN TEA	250 ₺
ЭРЛ ГРЕЙ EARL GREY	250 ₺
ЖАСМИН JASMIN	250 ₺
ТРЯВЯНОЙ ЧАЙ HERBAL TEA	250 ₺
РОМАШКА CHAMOMILE TEA	250 ₺
МОЛОЧНЫЙ УЛУН MILK OOLONG	350 ₺
ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И МЕДОМ TEA WITH SEA BUCKTHORN AND HONEY	350 ₺

Добавки к чаю:
чабрец, мята, лимон, имбирь, тархун, кокосовое молоко
Toppings for tea:
thyme, mint, lemon, ginger, tarragon, coconut milk

50 ₺

СОКИ В АССОРТ.
JUICES
IN ASSORTMENT

250 мл
200 ₺

ВАРЕНЬЕ В АССОРТ.
JAM FOR TEA
IN ASSORTMENT

100 гр
230 ₺

ВОДА, ЛИМОНАДЫ
WATER, LEMONADES

СНО SNO	500 мл	300 ₺
САИРМЕ SAIRME	500 мл	260 ₺
БОРЖОМИ BORJOMI	500 мл	260 ₺
НАБЕГЛАВИ NABEGHLAVI	500 мл	260 ₺
ГРУЗИНСКИЕ ЛИМОНАДЫ GEORGIAN LEMONADES	500 мл	260 ₺
ПЕПСИ-КОЛА, КОЛА ЛАЙТ, СЕВЕНАП, ТОНИК ЭВЕРВЕЙСС PEPSI-COLA, COLA LIGHT, 7UP, SCHWEPES	250 мл	210 ₺

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ
HOMEMADE DRINKS

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ STEWED FRUIT	250 мл	150 ₺
КОМПОТ ИЗ ВИШНИ И ГРУШИ CHERRY AND PEAR COMPOTE		
МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ SEA BUCKTHORN JUICE	250 мл	160 ₺
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ CRANBERRY JUICE		
АЙРАН AIRAN	330 мл	220 ₺
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД «ТАРХУН» HOMEMADE LEMONADE «TARKHUN»	370 мл	390 ₺

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ
FRESH JUICES

МОРКОВНЫЙ CARROT	250 мл	350 ₺
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ CELERY		
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ORANGE		
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ GRAPEFRUIT		
ЯБЛОЧНЫЙ APPLE		
АНАНАСОВЫЙ PINEAPPLE	250 мл	430 ₺
ГРАНАТОВЫЙ POMEGRANATE	250 мл	690 ₺

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«Консалт»
Генеральный директор
ООО «Консалт-ПЕТЕРБУРГ»
Титова М. Е.

Уважаемые гости,
желаем Вам приятного аппетита
и хорошего отдыха!

Dear Guests, enjoy your meal!
We hope you have a good rest!

Если у Вас есть аллергия на какие-либо
ингредиенты, пожалуйста, сообщите
об этом своему официанту.

Please, inform your waiter if you have
any food allergies.



restorantarkhun



restorantarkhun



restorantarkhun