

MAMALBIGA



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

МЯСНОЕ АССОРТИ

1950

Meat platter

КУРИНЫЙ РУЛЕТ	310	<i>Chicken roll</i>	310
БУЖЕНИНА	440	<i>Ham baked pork</i>	440
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	450	<i>Boiled beef tongue</i>	450
БАСТУРМА	510	<i>Pastirma</i>	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** 470

*Fried eggplants
with nuts* 🌶️



ГЕБЖАЛИЯ 380

Нежные мешочки из сыра сулугуни 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 🌿 🌶️



САЦИВИ 390

Кусочки отварной курицы под ароматным пряным соусом из грецких орехов

Satsivi 🌿 🌶️
Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy walnut sauce



**ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С НАДУГИ
И СОУСОМ ГЕБЖАЛИЯ** 350

*Baked peppers with nadugi soft cheese
and gebzhaliya 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 ТЕЛЯТИНОЙ 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

Kharakalia 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 satsebely sauce



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



КВАРИ 370
Kvari



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 460 / 440
Dalma with mutton / with beef and pork



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

С КУРИЦЕЙ	190
С СТЕЛЯТИНОЙ	200
С БАРАНИНОЙ	230

<i>Samsa</i>	
<i>with chicken</i>	190
<i>with veal</i>	200
<i>with mutton</i>	230



АДЖАПСАНДАЛ 410
 Традиционное овощное рагу
Adjapsandal 🌿 🌶️
Traditional vegetable stew



ОЛАДЬИ 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

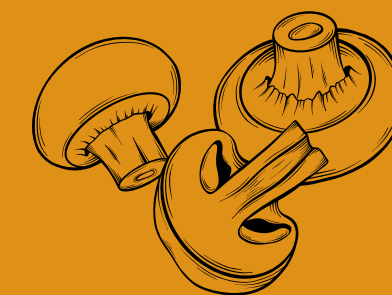
Lagman



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**ХАШЛАМА****580***Khashlama***ХАШ / ХАШ С ЧАЧЕЙ****440/590***Khash / khash with chacha spirit***БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ****360**

Подается со сметаной и пампушками

*Rostav style borsch**Served with sour cream and buns.***РЫБНЫЙ СУП****440***Fish soup***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

Sadzkh 

Ancient Azerbaijan dish with chicken, mutton or veal

with chicken 1750

with mutton 2300

with veal 2750

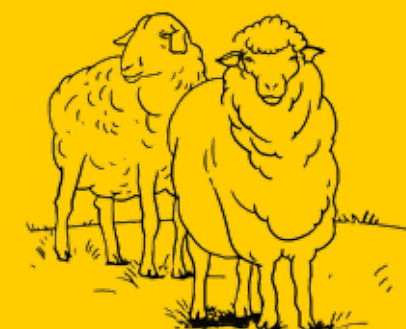


ФИРМЕННАЯ ЛОПАТКА 1800

Баранья лопатка, томленная 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*



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



ЧАКАПУЛИ 490

Нежные кусочки баранины,
тушенные в белом вине с тархуном

Chakapuli

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



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ 490

Turkey cutlets with vegetables

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*



КУЧМАЧИ 490

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

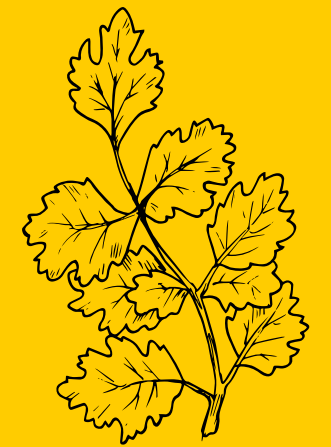
Kuchmachi  

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



МАНТЫ 410
С ЯГНЕНКОМ

Manti with lamb.



МАМАЛЫГА 330

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

Mamaliga
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 сулугуни, подается с мацони

Elarji
Thickly boiled corn porridge with suluguni cheese, served with fermented milk



ШАВЕРМА 490

Shawarma



ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕПЕЛ 540

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

Baked quail
Stuffed with chicken giblets and suluguni 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 kovurma



КОВУРМА ЛАГМАН

540

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка и овощами

Kovurma 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 devzira 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

Georgian traditional odzhakhuri



ЧУЧВАРА 380

Chuchvara



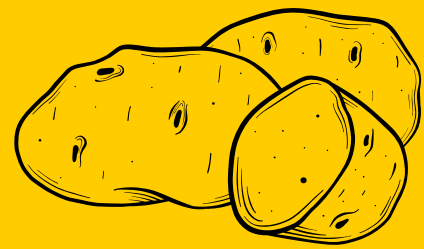
ОДЖАХУРИ 570

Odzhakhuri



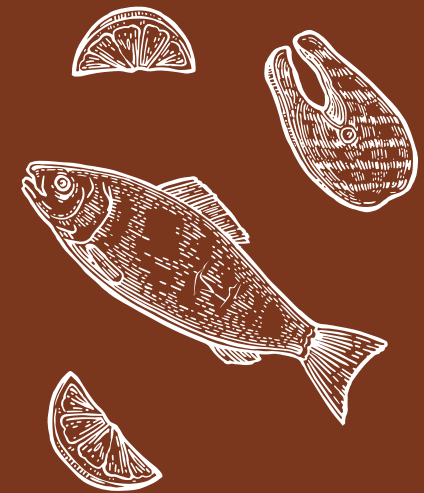
СВИНЫЕ РЕБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 610

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 🍴

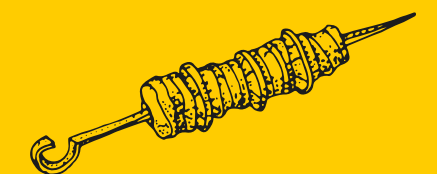
ИЗ ИНДЕЙКИ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ 580 🍴

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 🍴



ЯЧКИ 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** 240

Fried potatoes  

**КАРТОФЕЛЬ,
ЖАРЕННЫЙ
С СЕЗОННЫМИ
ГРИБАМИ
И ДЖОНДЖОЛИ** 350

*Fried potatoes
with seasonal
mushrooms
and dzhondzholi*  

**ЗОЛОТИСТЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
С ЛУКОМ** 240

*Golden potatoes
with onions*  





ОТВАРНОЙ РИС

260

Boiled rice



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

230

Mashed potatoes



АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

110

Armenian lavash

ЛЕПЕШКА

150

Flat bread

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

150

Tandoori baked lavash



КИНОА С ОВОЩАМИ

290

Quinoa with vegetables



ГРЕЧА С ГРИБАМИ

150

Buckwheat with mushrooms

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

150

Oriental style coffee



«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

390

Castle Ruins cake

БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

380


Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

Meringue with berry sauce


Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce



 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

Wafer 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



«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.



ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

370

Homemade carrot cake



«СМЕТАННИК»

410

Sour cream cake



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 150

Домашнее печенье

Kada

Homemade shortbread cookies



«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ» 450

Georgian soil

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Мацони	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 орехами 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
Аджапсанда	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 свежими 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
Мчеди 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 говяжьей	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 ягнечком	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 КОПТИЛЬНЯ	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 ягнечка	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
Чурчела 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 рецептур, 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!

Узо 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.