

**ПРЯНОСТИ
& РАДОСТИ**
РЕСТОРАН

Herbs and flowers included in the logo: rosemary, thyme, basil, mint, fennel, green onions, and dill.

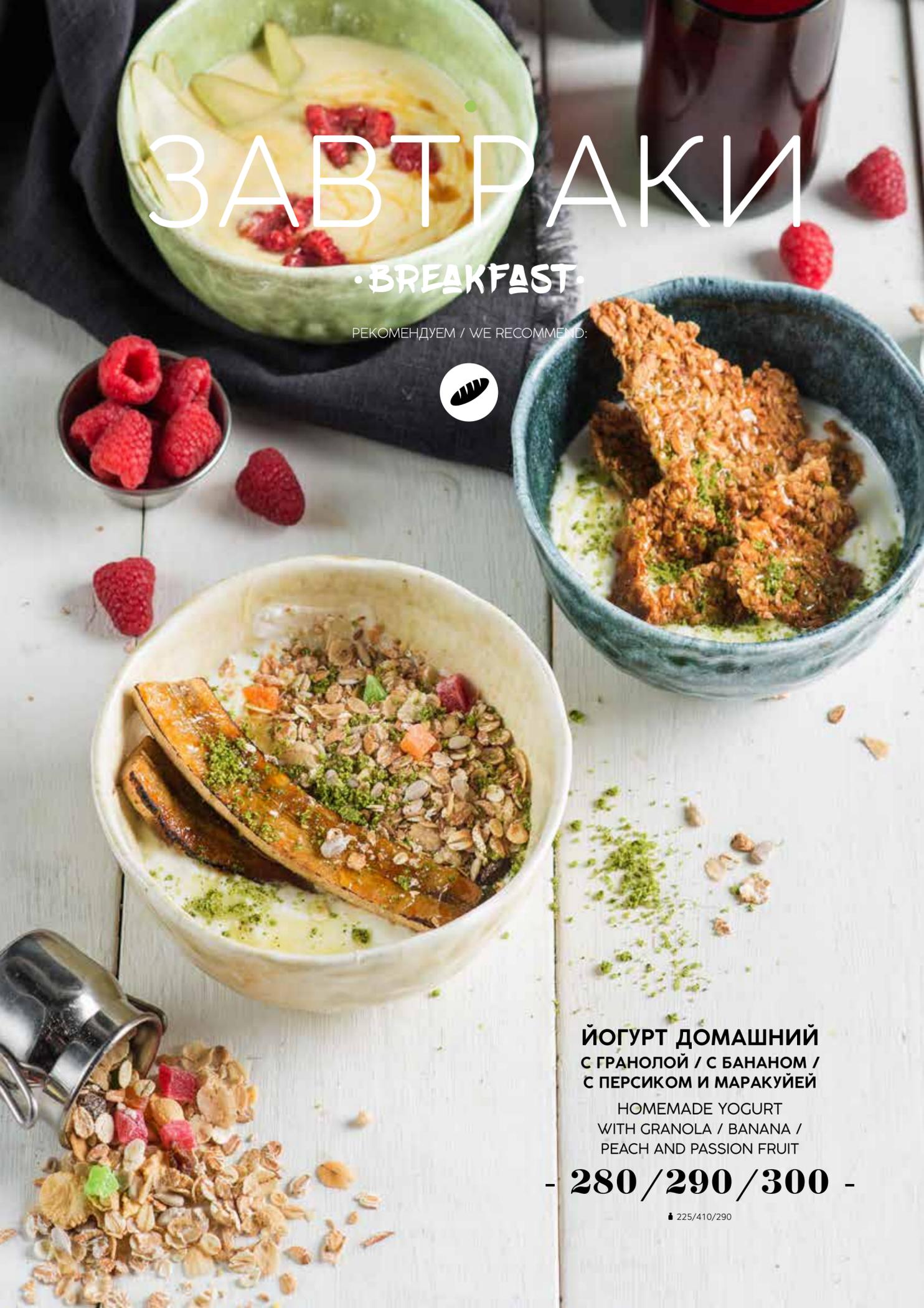


24
часа

ЗАВТРАКИ

• BREAKFAST •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЙОГУРТ ДОМАШНИЙ С ГРАНОЛОЙ / С БАНАНОМ / С ПЕРСИКОМ И МАРАКУЙЕЙ

HOMEMADE YOGURT
WITH GRANOLA / BANANA /
PEACH AND PASSION FRUIT

- **280 / 290 / 300** -

📍 225/410/290



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

Яйца бенедикт с лососем слабой соли, бланшированным шпинатом и голландским соусом, выложенные на гренку из домашнего белого хлеба и украшенные копченой паприкой и зеленым луком

480

📍 40/80/40/50/10

EGGS BENEDICT WITH SALMON

Eggs Benedict with light salted salmon, blanched spinach and Hollandaise sauce are laid out on homemade toasted wheat bread and decorated with smoked bell pepper and spring onion



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ

Яйца бенедикт со слайсами жареного бекона и соусом из домашнего майонеза, выложенные на гренку из домашнего белого хлеба, приправленные голландским соусом и украшенные копченой паприкой и зеленым луком

350

📍 50/80/80/40

EGGS BENEDICT WITH BACON

Eggs Benedict with slices of fried bacon and homemade mayonnaise sauce are laid out on toasted wheat bread, topped with Hollandaise sauce and decorated with smoked bell pepper and spring onion



350

📍 180/40

320

📍 180/120/40

БЛИНЫ С МЯСОМ / ТВОРОГОМ

Подаются со сметаной

PANCAKES WITH MEAT /
COTTAGE CHEESE

Served with sour cream

160

📍 90/20

180

📍 120/30/40

БЛИНЫ С МАСЛОМ / С АПЕЛЬСИНОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

PANCAKES WITH BUTTER / ORANGE
CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM



ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ

Подается с миксом из свежей зелени

OMELETTE WITH SALMON AND CREAM CHEESE SAUCE

Served with mixed salad

430

■ 200/30/50



БЕЙГЛ С ТЕЛЯТИНОЙ

Булочка с ростбифом, свежими овощами, соусом айоли и поджаренным майонезом

BAGEL WITH VEAL

Bagel with roast beef, fresh vegetables, aioli sauce and smoked mayonnaise

390

■ 190/30



БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ

Булочка с лососем слабой соли, свежими овощами и яйцом пашот. Подается с соусом на основе майонеза и соевого соуса

BAGEL WITH SALMON

Bagel with light salted salmon, fresh vegetables and poached egg. Served with sauce based on mayonnaise and soy sauce

410

■ 170/30



КАША С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ (НА ВОДЕ ИЛИ МОЛОКЕ) ОВСЯНАЯ / РИСОВАЯ / МАННАЯ / ГРЕЧНЕВАЯ

OATMEAL / RICE / SEMOLINA / BUCKWHEAT PORRIDGE WITH MELTED BUTTER (COOKED WITH WATER OR MILK)

210

■ 240/10/5



ШАКШУКА

Жареные яйца в соусе из томатов, острого перца, лука и приправ

SHAKSHUKA

Fried eggs in tomato sauce, hot pepper, onion and spices

360

■ 290/50



СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Хрустящие тосты из белого хлеба с нежным ростбифом, запеченной паприкой, рукколой и картофельными чипсами, заправленные соусом цезарь

CHEF'S ROAST BEEF SANDWICH

Crispy toasted wheat bread with tender roast beef, baked bell pepper, arugula, potatoes chips, dressed with Caesar sauce

410

■ 180



ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ ИЛИ ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

THREE FRIED EGGS OR THREE EGGS OMELETTE

180

■ 120/5



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

SPECIALTIES OF THE HOUSE.

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

GRILLED / STEAMED SEAFOOD PLATTER

- 7500 -

150/70/40/120

ГРЕБЕШОК, ФАЛАНГИ КРАБА, КРЕВЕТКИ, УСТРИЦЫ (2 ШТ.), МИДИИ, ЛОБСТЕР, ОСЬМИНОГ, ДОРАДО

SCALLOP, CRAB PHALANGES, SHRIMPS, OCTOPUS, DORADO, MUSSELS, OYSTERS (2 PCS), LOBSTER

30% ЖЕНСКАЯ СРЕДА



САЛАТ «ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ»

Теплый сыр бри с легким салатом и фирменным вареньем из грецкого ореха и винограда

680

150/70/70

"PRIANOSTI & RADOSTI" SALAD

Warm Brie cheese with light salad and chef's jam made of walnuts and grapes



30% ЖЕНСКАЯ СРЕДА

УСТРИЦЫ OYSTERS

420

1 шт.



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ / АЙРАН

SUKHUMI STYLE COFFEE / AYRAN DRINK

170

65

250



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Тонкий лаваш с обжаренным куриным бедром, свежими овощами и соусом сацебели

450

430

SHAWARMA WITH CHICKEN AND SATSEBELI SAUCE

Thin lavash stuffed with grilled chicken thigh, fresh vegetables and satsebali sauce

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE
EGGPLANT ROLLS

- 430 -

1200/7/2

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
С НАЧИНКОЙ ИЗ ОСТРОЙ
ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
ПО ОСОБОМУ ГРУЗИНСКОМУ РЕЦЕПТУ

ROASTED EGGPLANTS, FILLED WITH SPICY
NUT BUTTER, COOKED FOLLOWING
A SPECIAL GEORGIAN RECIPE



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

**ФОРШМАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И МОРКОВНЫМ СОУСОМ**
FORSHMAK WITH SMOKED SALMON
AND CARROT SAUCE

590
180



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Национальное грузинское блюдо. Нежные кусочки
куриного бедра под ореховым соусом баж

450
230

CHICKEN SATSIVI

National Georgian dish. Tender chicken leg quarter pieces under bazhe nut sauce



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА СО ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

Рулетки с творогом надуги, соусом
из шпината со сливками и аджикой

420
170

EGGPLANT ROLLS WITH SPINACH SAUCE

Eggplant rolls with nadugi cottage cheese, cream spinach sauce and adjika



АССОРТИ ПХАЛИ

Биточки из шпината, свеклы и фасоли с добавлением
ароматной кинзы и грецкого ореха, приправленные
традиционными острыми кавказскими специями

290
150/4/2

ASSORTED PKHALI

Spinach, beetroot and beans balls with fragrant cilantro and walnuts,
dressed with traditional Caucasian hot spices

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



КАПУСТА
ПО СТАРИННОМУ
ГРУЗИНСКОМУ
РЕЦЕПТУ

ХРУСТЯЩИЕ
МАЛОСОЛЬНЫЕ
ОГУРЧИКИ

МАРИНОВАННЫЕ
ТОМАТЫ

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Хрустящие малосольные огурцы, томаты и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту

350

80/100/100

HOMEMADE PICKLES

Crispy light-salted cucumbers, tomatoes and cabbage, pickled following an old Georgian recipe



ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Отварная куриная печень, замешанная с хересом и порто. Подается с медом, кедровыми орехами и тостами из белого хлеба

420

80/20/20/60

CHICKEN LIVER PATE

Boiled chicken liver mixed with sherry and porto. Served with honey, pine nuts and white toasts



710

120/30/1

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON TARTAR



**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ
И ЗЕЛЕНЬ**

Спелые томаты, огурцы, стручковый перец, редис, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, укроп

420

300/5

**SEASONAL VEGETABLES
AND HERBS**

Ripe tomatoes, cucumbers, pod-pepper, radish, green onions, parsley, coriander leaves, basil, dill



АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный сыр чечил, копченый сыр чечил

470

340/10/35

ASSORTED HOMEMADE CHEESE

Imeretian cheese, Suluguni cheese, smoked Suluguni cheese, milk Chechil cheese, smoked Chechil cheese



**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ,
РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ**
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE,
ARUGULA AND PARMESAN

640

110/15/10/25



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTAR

690

240/20



ГЕБЖАЛИЯ

Мешочки из сыра сулгуни с начинкой из надуги, подаются с соусом из мацони с мятной аджикой

GEVJALIYA

Sulguni cheese bags with naduga filling served with matsoni sause and mint adjika

520

1237



**АССОРТИ
ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ**

Горгонзола, бри, пекорино, таледжио, пармезан. Подаются с медом и грецким орехом

ASSORTED EUROPEAN CHEESE

Gorgonzola, brie, pecorino, taleggio and parmesan. Served with honey and walnuts

950

117/30/30/5



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

BEETROOT SPREAD

210

150/80/5



1890

120/30/30/10

**АССОРТИ
ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК**
ASSORTED MEAT STARTERS

550

90/10/10/3/3

РОСТБИФ
ROAST BEEF

460

90/20/7/2/2

БУЖЕНИНА
ROASTED PORK LOIN

390

100/10/10/2

КУРИНЫЙ РУЛЕТ
CHICKEN ROLL

470

80/20/10/30

БАСТУРМА
PASTIRMA

390

100/30/10/10

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
BOILED BEEF TONGUE

САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



САЛАТ С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ

SALAD WITH CRAB AND SHRIMPS

- 980 -

230/50/30

**30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА**



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

Салат из печени трески с картофелем, отварным яйцом и заправкой из домашнего майонеза

560

250

COD LIVER SALAD

Salad with baked potatoes and carrots, hard boiled egg and canned cod liver. Seasoned with homemade mayonnaise and decorated with spring onion



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

DRESSED HERRING

340

350



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

Салат из свежих томатов и огурцов с ароматной зеленью, красным луком и острым стручковым перцем

360

250

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES

Salad with ripe tomatoes, cucumbers, fragrant herbs, red onion and hot pod-pepper



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Салат с ароматными томатами, свежими огурцами, красным луком, ароматной зеленью с добавлением перца чили, грецких орехов и уксуса

390

250/30

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH NUTS

Salad with flavorful tomatoes, fresh cucumbers, red onion and fragrant herbs with addition of chilli, walnuts and vinegar

БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



САЛАТ С КРАБОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Салат из свежих овощей с крабом и яйцом пашот. Заправляется сметаной

780

240/1 ШТ./2

SALAD WITH CRAB AND POACHED EGG

Salad with fresh vegetables, crab and poached egg. Seasoned with sour cream



ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ HOMEMADE OLIVIER

340

195



САЛАТ С ЖАРЕНОЙ ТРЕСКОЙ

Салат с жареной треской в хрустящей панировке, обжаренным беби-картофелем, салатом мангольд, томатами, красным луком и медово-горчичной заправкой

460

300

SALAD WITH FRIED COD

Salad with crispy cod fried in breadcrumbs, fried baby potatoes, mangold lettuce, tomatoes, red onion and honey mustard dressing



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОХАМИ

Нежные куриные сердечки и печень, обжаренные с кенийской фасолью, подаются с миксом из ароматных трав и кремом из авокадо

580

215

WARM SALAD WITH CHICKEN GIBLETS

Tender chicken hearts and liver grilled with needle beans, served with mix salad and avocado cream



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST / WITH SHRIMPS

620 / 680

140/90

140/60



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Неповторимый вкус лосося с миксом салата, авокадо и орехово-цитрусовым дрессингом

620

200/25/20

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

Unique taste of smoked salmon with mixed salad and avocado. Seasoned with nut and citrus sauce



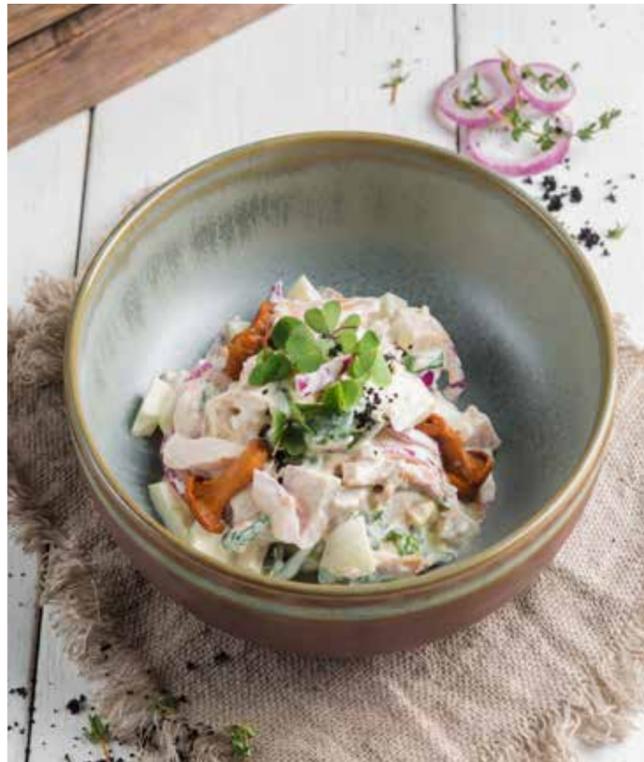
САЛАТ С АРОМАТНЫМ СОУСОМ И ДОМАШНИМ СЫРОМ

Микс салатов с домашним сыром, ароматным соусом и сальсой из маслин

350

• 240

SALAD WITH FRAGRANT SAUCE AND HOMEMADE CHEESE
Salad mix with homemade cheese, fragrant sauce and olive salsa



САЛАТ «СОКО»

Салат с курицей, маринованными шампиньонами, рукколой, зеленью и яйцом, заправленный майонезом и сметаной

460

• 220

SOKO SALAD

Salad with chicken, marinated mushrooms, arugula, greens and egg. Served with mayonnaise and sour cream sauce



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Салат с кусочками курицы, копченым сыром сулугуни и сырно-ореховым соусом

570

• 140/90/30

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE
Salad with Chicken and smoked suluguni cheese under nut and cheese sauce



КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

Домашний сыр с зеленью: шпинатом, кинзой, тархуном, базиликом. Добавляется соус на основе тархуна

450

• 220

KWELLI WITH TOMATOES

Homemade cheese with herbs: spinach, cilantro, tarragon, basil. Served with tarragon sauce



САЛАТ С ФАЛАФЕЛЕМ

Микс из ароматной зелени с томатами, шариками фалафеля и молотым кунжутом. Заправляется йогуртовым соусом

350

• 170/40

FALAFEL SALAD

Mix of fragrant herbs with tomatoes, falafel and ground sesame. Seasoned with yogurt sauce



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ

Заправляется сметаной или кахетинским маслом

390

• 200

"GARDEN-BED"

Seasoned with sour cream or Kakhetian oil



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ПАСТРАМИ

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS AND PASTRAMI

560

• 260

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

•HOT STARTERS•

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ФАЛАНГИ КРАБА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ТИМЬЯНОМ

CRAB PHALANGES WITH CREAM SAUCE
AND THYME

- 3800 -

180/50/40

ПОДАЮТСЯ С МИКС-САЛАТОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И МАНГОВЫМ СОУСОМ

SERVED WITH MIXED SALAD, CHERRY TOMATOES AND MANGO SAUCE

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА



АДЖАПСАНДАЛ

Традиционное овощное рагу из баклажанов и картофеля, тушеных с томатами и паприкой, приправленное ароматной зеленью. Подается теплым или холодным на выбор

490

250/3/1

ADJAPSANDAL

Traditional vegetable dish made of eggplants and potatoes, stewed with tomatoes and bell pepper, seasoned with fragrant cooking herbs. Served warm or cold of your choice



НАЦИОНАЛЬНОЕ КАВКАЗСКОЕ БЛЮДО

ДОЛМА НА ВЫБОР: СВИНИНА С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНА

Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясом и томленных в собственном соку. Подается с чесночным соусом

460

170/40/30

DOLMA OF YOUR CHOICE: PORK-AND-BEEF / MUTTON

Traditional Caucasian dish made of soft-salted grape leaves, stuffed with minced meat and stewed in their own juice. Served with garlic sauce



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

Цельная красная фасоль, обжаренная с томатами, луком и кинзой, приправленная кавказскими специями. Подается с малосольным огурцом и пампушками

380

250/100/30/2

LOBIO "KHARKALIA"

Whole red kidney beans, roasted with tomatoes, onions and coriander leaves, seasoned with Caucasian spices. Served with soft-salted cucumber and garlic buns



ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКНИНИ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Подается с соусом крем-чиз

710

80/150/40

ZUCCHINI PANCAKES
WITH LIGHT SALTED SALMON
Served with cream cheese sauce



270 : КУТАБЫ С СЫРОМ
 130/40 : QUTABS WITH CHEESE

260 : КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ / ЗЕЛЕНЬЮ
 160/40 : QUTABS WITH POTATOES / COOKING HERBS
 125/40

300 : КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ
 130/40 : QUTABS WITH MUTTON

310 : КУТАБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ
 150/50 : QUTABS WITH VEAL



ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ / С ТЕЛЯТИНОЙ / С СЫРОМ
 CHEBUREK WITH MUTTON / WITH VEAL / WITH CHEESE

380 / 380 / 270
 194/40



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Перетертая красная фасоль, томленная с мегрельской аджикой, кинзой и специями. Подается с хрустящей капустой по-гурийски и мчади

310
 185/90/40/5

MINGRELIAN LOBIO

Strained red kidney beans, stewed with Mingrelian adjika, coriander leaves and spices. Served with crispy Gurian style cabbage and mchadi



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**

Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный сыром сулугуни со слегка запеченным яйцом и маслом

ADJARIAN KHACHAPURI

Soft pie in the shape of "boat", stuffed with suluguni cheese, slightly baked egg and butter

470

433

**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

Круглый пирог, начиненный сыром сулугуни и запеченный до золотистой корочки с дополнительным слоем сыра сулугуни

MINGRELIAN KHACHAPURI

Round pie, stuffed with suluguni cheese and baked to golden crust with extra suluguni layer on top

470

490

**ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО**

Домашнее хачапури с начинкой из сыра сулугуни и домашнего сыра. Готовится по старинному семейному рецепту

KHACHAPURI BY AUNT ALISO

Homemade khachapuri stuffed with suluguni cheese and homemade cheese. Cooked following an old family recipe

510

700

**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

Домашнее хачапури с начинкой из имеретинского сыра

IMERETIAN KHACHAPURI

Homemade khachapuri stuffed with imeretian cheese

510

480

**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**

Домашнее хачапури с начинкой из сыра сулугуни и тонкими слайсами копченого сулугуни

KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

Homemade khachapuri stuffed with suluguni cheese and slices of smoked suluguni on the top

470

450

СУПЫ

• SOUPS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ

KNARCHO WITH BEEF / MUTTON

- 390 -

350/5



НАВАРИСТЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП
С АБХАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ. ОВОЩАМИ,
МЯСОМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

GEORGIAN THICK SPICY SOUP WITH
ABKHAZIAN SPICES, VEGETABLES,
MEAT AND FRESH GREENS



СУТОЧНЫЕ ЦИ С РАЗВАРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ
SORREL SOUP WITH COOKED BEEF
AND MUSHROOMS

430

390/40/20/25/50



КУРИНЫЙ СУП

Куриный суп с кусочками фермерской курицы,
домашней лапшой и шампиньонами

320

340/4/1/1 ШТ.

CHICKEN SOUP

Chicken soup with pieces of farm chicken, homemade noodles and champignons



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP

380

280/20/3



ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ

Крепкий, наваристый говяжий бульон подается с отварными
телячьими ребрышками и кольцами свежего лука

590

200/260/15/5

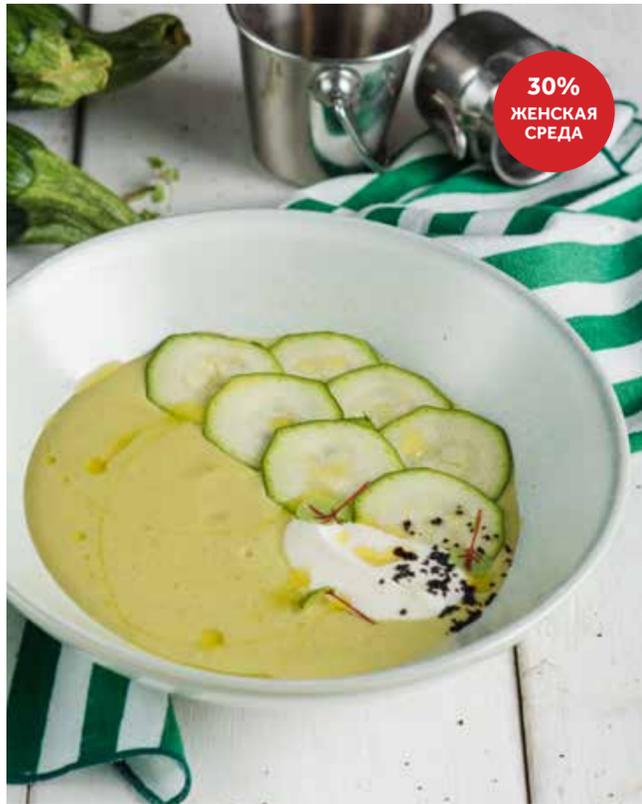
HASHLAMA WITH VEAL

Rich beef broth, served with boiled veal ribs
and fresh onion rings

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

КАБАЧКОВЫЙ СУП С КРЕМОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ
ZUCCHINI SOUP WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE CREAM

340
■ 300/40/4



БИСК С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

Густой крем-суп из рыбного бульона и морепродуктов с овощами. Подается с раковыми шейками

460
■ 310

CRAWFISH BISQUE

Thick creamy soup made of fish broth and seafood with vegetables. Served with crawfish



МЯСНОЙ СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКИ С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ

Суп с гречневой лапшой, кусочками томленой говяжьей грудинки, отварным яйцом и зеленым луком

460
■ 370

BEEF BRISKET SOUP WITH BUCKWHEAT NOODLES

Soup with buckwheat noodles, pieces of stewed beef brisket, boiled egg and spring onion



КЮФТА-БОЗБАШ

Кавказский суп на основе бульона из баранины с ножкой молодого ягненка, нутом и тефтелей из баранины

550
■ 550/2/1

KYUFTA-BOZBASH

Caucasian soup based on mutton broth with young lamb leg, chickpeas and a mutton meatball



УХА

Уха со сливками или без на выбор

FISH SOUP

Fish soup with cream or without of your choice

460
■ 370/3/2



БОРЩ

Традиционный борщ на крепком говяжьем бульоне. Подается со сметаной, пампушками и свежей зеленью

380
■ 350/40/40/2

BORSCH

Traditional borsh cooked with rich beef broth. Served with sour cream, garlic buns and fresh herbs



ТОМ ЯМ

Традиционный тайский суп на основе куриного бульона, кокосового молока и галангана с тигровыми креветками и томатами черри. Подается с отварным рисом

580
■ 450/40

TOM YUM

Traditional Thai soup made of chicken broth, coconut milk and galangal with tiger shrimp and cherry tomatoes. Served with boiled rice



ТОМАТНЫЙ СУП
TOMATO SOUP

310
■ 310

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



КРЕВЕТКИ
С ЧЕСНОКОМ
И ПЕТРУШКОЙ

SHRIMPS WITH PARSLEY
AND GARLIC

- 1050 -

180/10/15

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Нежные кусочки молодого барашка, томленные с овощами и абхазскими специями в томатном соусе

MUTTON CHANAKHI

Tender pieces of lamb on the bone, stewed with spices and vegetables in tomato sauce

680

430/30/4



ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, запеченный в соусе на основе сметаны с добавлением пряных специй и чеснока

CHKMERULI

Chicken baked in sour cream sauce with fragrant spices and garlic

740

1 ШТ./195/3



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Традиционный узбекский плов с кусочками ягненка и пряным ароматом барбариса и зиры. Подается на выбор гостя со свежими овощами или соленьями

PILAF WITH MUTTON

Traditional Uzbek pilaf with lamb pieces and savoury barberry and cumin. Served with pickled or fresh vegetables of your choice

530

370/20/15/40



ЧАШУШУЛИ

Кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями

CHASHUSHULI

Tender beef pieces, stewed with vegetables and fragrant spices

640

350/2



БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА**ЦЫПЛЕНОК С КУКУРУЗНЫМ КРЕМОМ**

Фермерский цыпленок корнишон, маринованный в кокосовом молоке. Подается с соусом из кукурузы, красным луком и каперсами

650

■ 450/30

CHICKEN WITH CORN CREAM

Charcoal grilled young farm chicken, marinated in coconut milk. Served with sauce made of corn, red onion and capers

**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ**

Подаются с картофельным пюре и малосольным огурцом

530

■ 180/10/10

CHICKEN CUTLETS UNDER MUSHROOM SAUCE

Served with mashed potatoes and light-salted cucumbers

**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ
ОТ ПЕТРОВНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Подаются с малосольными огурцами

490

■ 180/200/30/3

HOMEMADE CUTLETS BY PETROVNA WITH MASHED POTATOES

Served light-salted cucumbers

С ПИКАНТНЫМИ
КАВКАЗСКИМИ
СПЕЦИЯМИ**ЧАХОХБИЛИ**

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов и лука, приправленные ароматными специями и свежей зеленью

460

■ 300/7

ШАКНОКНВИЛИ

Roasted chicken pieces in sauce made of ripe tomatoes and onions, seasoned with national spices and fresh greens

**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ /
ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 ШТ.)**

Традиционные хинкали со специями

95

■ 100

KHINKALI WITH MUTTON / BEEF AND PORK (1 PC)

Traditional khinkali with spices

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА**БИФШТЕКС
ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ
С ЯЙЦОМ ПАШОТ**CHOPPED BEEF STEAK
WITH POACHED EGG**690**

■ 130/120/1 ШТ.

**ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ**

Котлеты с начинкой из печени трески. С гарниром из картофельного пюре и креветками, которые запекаются в тесте фило. Подаются со сливочно-шпинатным соусом

710

■ 186/150/1

PIKE CUTLETS WITH MASHED POTATOES

Pike cutlets with cod liver filling, served with mashed potatoes and shrimps, baked in phyllo dough and spinach cream sauce



ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

710
350/40/30/5/3

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ
GALI STYLE TSITSILA

Цыпленок со сванской солью и ткемали. Подается на лепешке

Chicken roasted with Svanesi salt and tkemali. Served on a flatbread

С АБХАЗСКИМИ ТРАВАМИ



30% ЖЕНСКАЯ СРЕДА

980
170/50

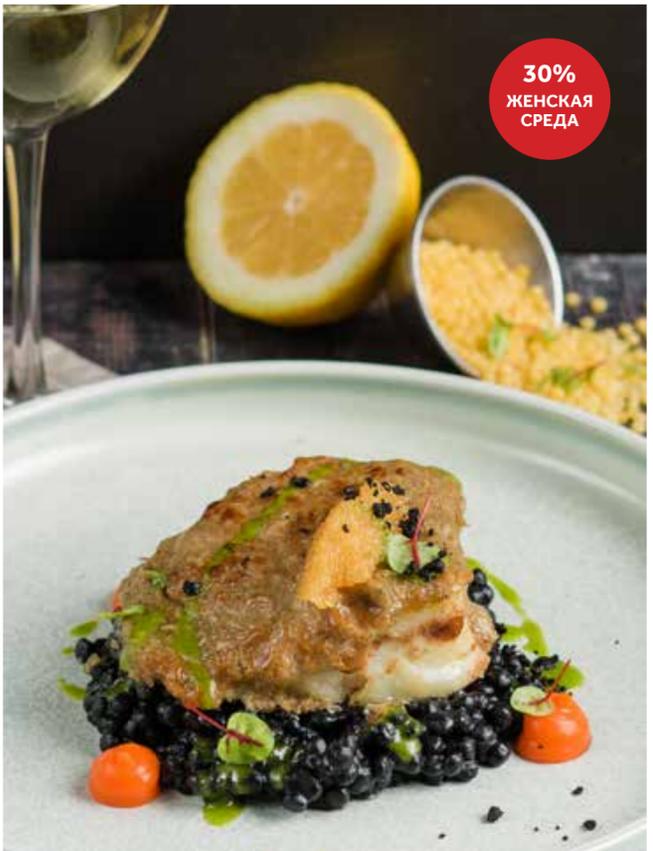
ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ
FARM BEEF WITH TRUFFLE SAUCE



30% ЖЕНСКАЯ СРЕДА

790
400/40/3

БАРАНИНА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ
LAMB WITH LENTIL



30% ЖЕНСКАЯ СРЕДА

740
340

ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ С ПТИТИМОМ
COD WITH PITITUM UNDER NUT SAUCE



КУРИНОЕ ФИЛЕ С БРОККОЛИ

Обжаренное на гриле куриное филе подается с кремом из семечек, слегка обжаренной цветной капустой, нежным маслом из рукколы и соусом демиглас

570
125/130

CHICKEN FILLET WITH BROCCOLI
Grilled chicken fillet, served with seed cream, slightly roasted cauliflower, tender arugula butter and demi-glace sauce



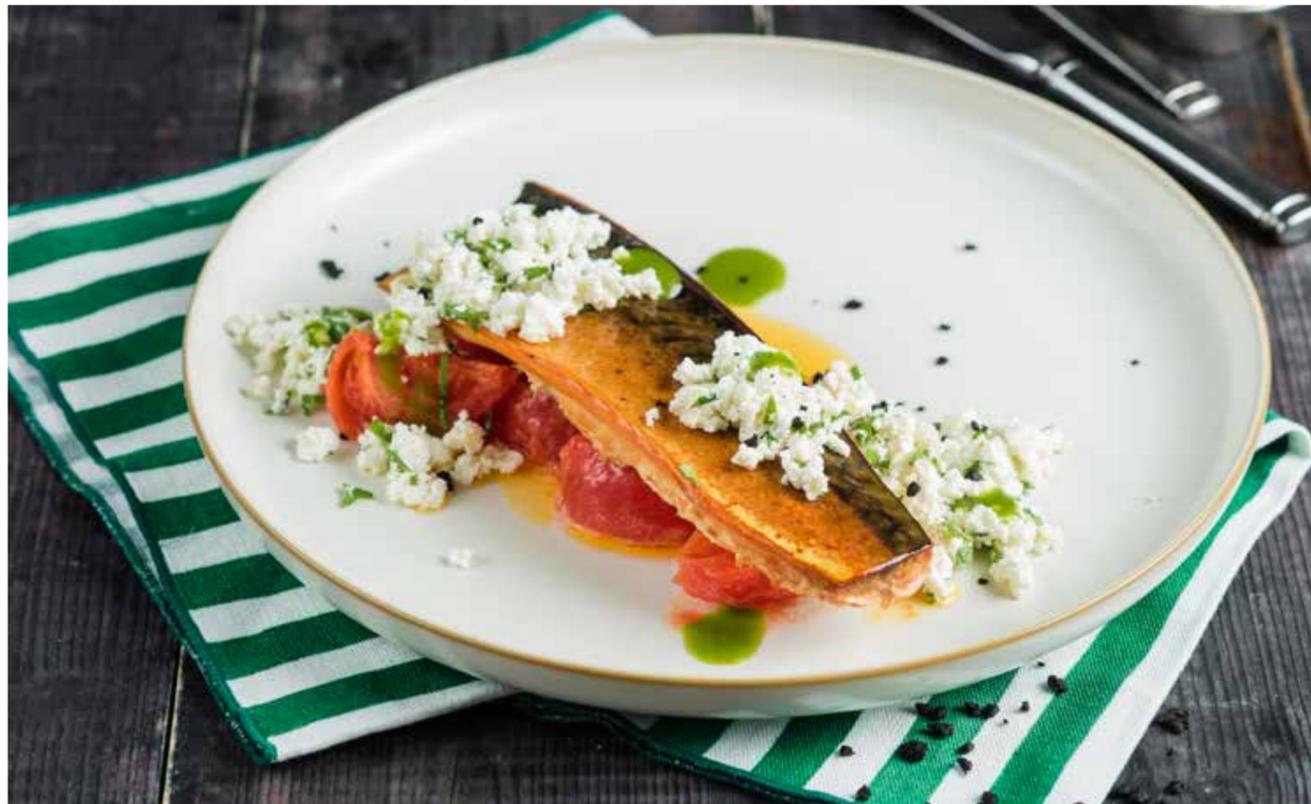
30% ЖЕНСКАЯ СРЕДА

ДОРАДО С КИНОА (0,5 / 1)

Приготовленная по специальному рецепту дорадо подается с киноа, приготовленным на манер ризотто, приправляется тартаром из свежих огурцов. Подается с гранатовой эмульсией

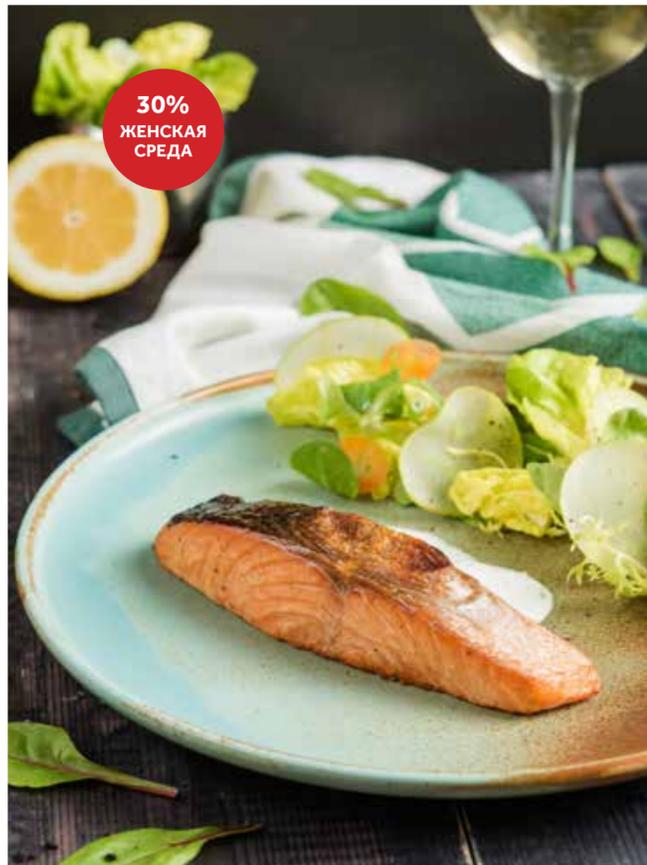
650/1080
150/50/20 300/10/40

DORADO WITH QUINOA
Dorado, cooked according to a special recipe, served with quinoa a la risotto, seasoned with tartar made of cucumbers. Served with pomegranate emulsion



СКУМБРИЯ С ТОМАТАМИ
SMOKED MACKEREL WITH TOMATOES

590
185/2



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ Г/К
HOT SMOKED SALMON STEAK

1100
170/20/40/30/1/1/3



ПАТАРА СО ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Маленькие хинкали с начинкой из щуки со сливочно-шпинатным соусом и щучьей икрой

340
170

PATARA WITH PIKE AND PIKE CAVIAR
Small khinkali stuffed with pike, served with spinach cream sauce and pike caviar



ГЮРЗЕ С МЯСОМ

Гюрзе с начинкой из баранины с телятиной

380
230/40

GURZE WITH MEAT
Gurze stuffed with minced mutton and veal



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Подается с ржаными хлебцами и сметаной

450
290/100/40/10/20

SIBERIAN PELMENI
Served with rye crispbreads and sour cream



УТИНАЯ ГРУДКА С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ

Обжаренная на гриле утиная грудка подается с беби-картофелем, жареной свеклой, вишневом соусом и демигласом

1050
220/100/50/40/60

DUCK BREAST WITH BABY POTATOES
Grilled duck breast, served with baby potatoes, fried beefroot, cherry sauce and demi-glace



БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ

Подается с картофельным пюре с добавлением сельдерея и чеснока

670
180/200/35

BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS
Served with mashed potatoes with celery and garlic

ГРИЛЬ

•GRILL•

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СТЕЙК РИБАЙ

RIBEYE STEAK

- 2450 -

320/40/2

ТОЛСТЫЙ КРАЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ. ПОДАЕТСЯ
С СОУСОМ NEW YORK

PRIME RIB OF MARBLED BEEF.
SERVED WITH NEW YORK SAUCE

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

МЕДАЛЬОН

Медальон из мраморной говядины, обжаренный на гриле и запеченный под шапкой из горгонзолы и сливочного масла. Подается с молодым картофелем, обжаренным с белыми грибами, и сырным соусом

1860

200/180/50/2

MEDALLION

Marbled beef medallion, grilled and baked with gorgonzola and butter topping. Served with young potatoes, fried with porcini mushrooms, and cheese sauce



960
200/40

СТЕЙК БАВЕТ
BAVETTE STEAK



750 : МАЧЕТЕ ГРИЛЬ
 240/40 : MACHETE GRILL



790 : СИБАС
 350/110/7/45 : SEA BASS

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА



850 : СТЕЙК ПИКАНЬЯ
 180/40 : PICANHA STEAK



790 : ДОРАДО
 300/70/2 : DORADO

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ШАШЛЫКИ

• SHISH KEBAB •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

MUTTON SHISH KEBAB

- 790 -

■ 200/165/35

ПОДАЕТСЯ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

SERVED WITH VEGETABLE SALAD AND SATSEBELI SAUCE



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Подается с овощным салатом и соусом сацебели

CHICKEN THIGH SHISH KEBAB

Served with vegetable salad and Satsebeli sauce



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Подается с овощным салатом и соусом сацебели

PORK SHISH KEBAB

Served with vegetable salad and Satsebeli sauce



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подается с овощным салатом и соусом сацебели

CHICKEN LULA KEBAB

Served with vegetable salad and Satsebeli sauce



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с овощным салатом и соусом сацебели

MUTTON LULA KEBAB

Served with vegetable salad and Satsebeli sauce

450

■ 180/160/35

590

■ 200/165/35

420

■ 150/175/40

560

■ 150/165/35

ПАСТА

• PASTA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И СПАРЖЕЙ

PENNE WITH LIGHT-SALTED SALMON
AND ASPARAGUS

- 420 / 850 -

400/7/2



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ SPAGHETTI WITH SHRIMPS

690

400/5



СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ

Традиционные спагетти в соусе Наполи со свежими томатами черри и пармезаном

440

400/5

SPAGHETTI POMIDORINI

Traditional spaghetti with Napoli sauce, fresh cherry tomatoes and parmesan



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

Сливочная паста тальятелле с куриными сердечками, цукини и пармезаном

640

400/2

TAGLIATELLE WITH CHICKEN HEARTS

Creamy tagliatelle pasta with chicken hearts, zucchini and parmesan



РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ

Открытые равиоли с риемом из кролика и грибным соусом

540

150/70

RAVIOLI WITH RABBIT

Open ravioli originally served with rabbit rillettes under mushroom sauce

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ПИЦЦА

PIZZA

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



МАРГАРИТА
MARGARITA

- 420 -
420



ПИЦЦЕТТА С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ : **750**
Теплая пиццетта с нежным сметанным кремом, лососем, красной икрой, красным луком и перьями зеленого лука

PIZZETTA WITH LIGHT-SALTED SALMON
Warm pizzetta with light sour cream sauce, salmon, red caviar, red onion and spring onion



ЧЕТЫРЕ СЫРА С ИНЖИРНЫМ КРЕМОМ : **620**
FOUR CHEESE PIZZA WITH FIG CREAM



ПИЦЦА С МЯСОМ
MEAT PIZZA

400 **520**



КАРБОНАРА
CARBONARA

410 **480**

ГАРНИРЫ

•SIDE DISHES•



**ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ**

STEAMED / GRILLED CORN EAR

- 180 -

🍴 270/15



**КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ**

Картофель, жаренный с вешенками, луком, чесноком и розмарином. Подается со сметаной

280

🍴 250

POTATOES FRIED WITH MUSHROOMS

Potatoes fried with oyster mushrooms, onion, garlic and rosemary. Served with sour cream



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ**

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL AND PARMESAN

220

🍴 150/10/5



ГРЕЧА С ВЕШЕНКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

BUCKWHEAT WITH OYSTER MUSHROOMS AND PARMESAN

190

🍴 150



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES

120

🍴 200/2



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

GRILLED / STEAMED VEGETABLES

450

🍴 200/1



ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ
BAKED BABY POTATOES WITH GARLIC AND PROVENCE HERBS

240
170



ШПИНАТ
Шпинат, припущенный с оливковым маслом и чесноком
SPINACH
Spinach stewed with olive oil and garlic

420
105



КАРТОФЕЛЬ ИЗ КОСТРА С ХРУСТЯЩИМИ ОГУРЦАМИ
FIRE BAKED POTATOES WITH CRISPY CUCUMBER

180
170/2



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ПРЯНЫМ МАСЛОМ
Домашний белый хлеб, чиабатта с чесноком, черный бородинский, бриошь подаются с маслом с пряными травами

150
180/35

BREAD BASKET WITH SPICED BUTTER
Homemade wheat bread, garlic ciabatta, rye bread, brioche bun. Served with butter and aromatic herbs



АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ
ARMENIAN LAVASH

80
100/50



ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА
TANDOORI BAKED LAVASH

90
100/40



ЧИАБАТТА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ
CIABATTA WITH GARLIC SAUCE

150
1 ШТ./40



СОУСЫ • SAUCES

САЦЕБЕЛИ SATSEBELI	60 40	НАРШАРАБ NARSHARAB	120 40
ТКЕМАЛИ TKEMALI	60 40	СПАЙСИ SPICY	120 40
ЧЕСНОЧНЫЙ GARLIC	60 40	МАЦОНИ MATSONI	130 40
ЦИЦАКА TSITSAKA	80 40	ТРИОФЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ CREAMY TRUFFLE	140 40
ТАРТАР С ДЖОНДЗОЛИ TARTAR WITH DZHONDZHOLI	80 40		

ДЕСЕРТЫ

• DESSERTS •



**БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ
И ЯГОДНЫМ СОУСОМ**
MERINGUE WITH BUTTER CREAM
AND BERRY SAUCE

- 350 -

153/30



«ЗГАПАРИ»

Медово-шоколадный бисквит с легким сливочно-сметанным кремом

330

130/20/5/2

“ZGAPARI”

Honey and chocolate sponge cake with light butter sour cream



МЕДОВИК
HONEY CAKE

360

130/20/7/2



«НАПОЛЕОН»

“NAPOLEON”

360

180



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный рулет с фисташками, малиной и ванильным кремом

PISTACHIO ROLL

Airy pistachio roll with raspberry and vanilla cream

450

110/2/1/1



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В КОКОСЕ

Подается со сладкой водой, клубничным и манговым соусом

FRUIT SALAD IN COCONUT

Served with sugar water, strawberry and mango sauce

390

125



ЧИЗКЕЙК NY С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ
CHEESECAKE NEW YORK WITH STRAWBERRY SAUCE

350

160/20/10/1



МОРКОВНЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЕМ

Классический морковный пирог с заварным кремом и лепестками миндаля

CARROT CAKE WITH ALMOND

Classical carrot pie with custard and almond petals

250

230/3/3/1/5/10



СМЕТАННИК
SOUR CREAM CAKE

360

150/20/5/5/3/2



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»
"CHOCOLATE BOX"

370

125/30/10/2/1



1390 1000 СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
SEASONAL FRUITS



280 2 ШТ. ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ
WAFER ROLLS WITH CARAMELIZED
CONDENSED MILK

260 5 ШТ. ОРЕШКИ С КРЕМОМ
ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ
SHORTCRUST NUTS WITH
CARAMELIZED CONDENSED MILK

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА



ПЕЛАМУШИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Насыщенный виноградный пудинг
с добавлением грецких орехов

MINGRELIAN PELAMUSHI
Rich grape pudding with addition of walnuts

380
130/50/30



**СОРБЕТ И МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК)**
SORBET AND ICE-CREAM
IN ASSORTMENT (ONE SCOOP)

120
50/5



ЧУРЧХЕЛА

Национальное грузинское лакомство
из виноградного сока и орехов на выбор

CHURCHKHELHA
National Georgian sweet made of grape juice and nuts of your choice

250
1 ШТ./50/6/1



**«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»
"BIRD'S MILK CAKE"**

320
240/10/6

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Каша с топленным маслом овсяная	240/10/5	12	29	82	642
Каша с топленным маслом рисовая	240/10/5	7	17	113	631
Каша с топленным маслом манная	240/10/5	4	17	56	393
Каша с топленным маслом гречневая	240/10/5	6	18	63	436
Яйца бенедикт с лососем	40/80/40/50/10	44	61	38	876
Яйца бенедикт с беконом	50/80/80/40	43	92	36	115
Омлет с лососем и соусом крем-чиз	200/30/50	51	65	8	823
Бейгл с телятиной и айоли	190/30	33	55	96	1009
Бейгл с лососем	170/30	36	51	95	983
Сэндвич с ростбифом от шеф-повара	180	19	52	74	846
Шахшука	290/50	42	74	38	986
Яичница-глазунья из трех яиц	120/5	36	62	2	694
Омлет из трех яиц	140	38	81	5	902
Блины с мясом	180/40	38	95	25	1105
Блины с творогом	180/120/40	33	82	93	1241
Блины с маслом	90/20	10	62	35	743
Блины с апельсиновой карамелью и мороженым	120/30/40	11	62	59	839
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Айран	250	6	7	11	131
Кофе по-сухумски	65	0	0	5	20
Шаверма с сачебели	430	34	57	53	864
Салат «Пряности и Радости»	150/70/70	21	47	62	759
Плато на гриле	720/4 шт./40/40/120	800	212	37	2259
Плато на пару	720/4 шт./40/40/120	797	196	36	2095
Устрицы	1	14	6	0,3	95
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Свекольная икра	150/80/5	10	48	52	680
Ассорти пхали	150/4/2	7	20	12	259
Домашние соленья	80/100/100	7	1	25	135
Рулетки из баклажанов со шпинатным соусом	170	11	86	12	866
Рулетки из баклажанов по-грузински	200/7/2	8	74	11	748
Сезонные овощи и зелень	300/5	4	0	12	70
Ассорти из домашних сыров	340/10/35	42	54	10	688
Тартар из лосося с авокадо и каперсами	120/30/1	21	24	12	348
Европейская сырная тарелка	117/30/30/5	54	91	53	1248
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	110/15/10/25	25	17	8	280
Тартар из говядины	240/20	33	67	36	879
Сациви с курицей	230	23	50	6	565
Куриный рулет	100/10/10/2	45	36	0	505
Отварной говяжий язык	100/30/10/10	34	30	3	421
Буженина	90/20/7/2/2	36	56	21	651
Бастурма	80/20/10/30	20	2	0	103
Ростбиф	90/10/10/3/3	15	29	5	344
Ассорти из мясных закусок	120/30/30/10	112	105	7	1424
Пате из куриной печени	80/20/20/60	19	36	55	613
Печень налима	200/10/2	29	112	3	1139
Форшмак с копченым лососем	180	36	77	26	677
Гебжалия	237	24	28	7	380
САЛАТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Винегрет с сельдью	170/50/1	9	13	20	413
Оливье по-домашнему	195	32	59	24	760
Цезарь с курицей	140/90	57	115	42	1431
Цезарь с креветками	140/60	37	77	11	888
Салат с жареной треской в хрустящей панировке	300	23	54	66	845

САЛАТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Салат с крабом и яйцом пашот	240/1шт/2	20	45	6	339
Салат с крабом и креветками	230/50/30	18	38	14	472
Салат с фалафелем	170/40	16	22	48	447
Овощной салат по-грузински со специями	250	3	0	8	47
Овощной салат по-грузински с орехами	250/30	6	15	11	208
Квелли с томатами	220	20	53	5	572
Овощной салат с грядки со сметаной или кахетинским маслом	200	14	10	6	171
Салат с копченым лососем и авокадо	200/25/20	10	28	20	367
Салат с хрустящими баклажанами и пастромами	260	10	50	30	611
Салат «Соко»	220	27	45	4	530
Салат с ароматным соусом и домашним сыром	240	12	29	7	341
Салат с печенью трески	250	30	90	25	1031
Салат с куриными потрохами	215	60	91	7	1093
Сельдь под шубой	350	19	15	15	268
Теплый салат с курицей и копченым сулугуни	140/90/30	42	67	24	869
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Хачапури по-мегрельски	490	72	112	120	1778
Хачапури по-аджарски	433	72	103	92	1585
Хачапури от тети Элисо	700	105	173	112	2423
Хачапури по-имеретински	480	68	107	118	1275
Хачапури с копченым сулугуни	450	43	70	116	1263
Кутабы с сыром	130/40	25	35	40	565
Кутабы с зеленью	125/40	8	21	43	395
Кутабы с бараниной	130/40	17	35	40	544
Кутабы с картофелем	160/40	8	32	52	533
Кутабы с телятиной	150/50	23	44	78	804
Чебурек с бараниной	194/40	14	89	13	911
Чебурек с сыром	190/40	22	92	13	969
Чебурек с телятиной	190/40	8	76	13	770
Горез с бараниной и телятиной	230/40	13	32	43	512
Лобио по-мегрельски	185/90/40/5	11	56	63	798
Аджасандал	250/3/1	9	40	43	570
Лобио «Харкалия»	250/100/30/2	12	53	54	748
Долма с бараниной	170/40/30	18	61	16	687
Долма с говядиной	170/40/30	17	38	31	537
Олады из цуккини с лососем шеф-посола	80/150/40	44	49	23	705
Запеченные фаланги камчатского краба со сливочным соусом	180/50/40	58	49	5	4
СУПЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Домашний суп-лапша с курицей	320/4/1/1шт	28	50	10	607
Харчо с говядиной	350/5	14	16	9	242
Харчо с бараниной	350/5	29	29	23	469
Кюфта-бозбаш	550/2/1	59	69	50	1054
Хашлама	200/260/15/5	65	46	1	681
Тыквенный крем-суп	280/20/3	5	31	17	368
Суточные щи с грибами и разварной говядиной	390/40/20/25/50	7	58	23	640
Борщ московский	350/40/40/2	26	42	50	683
Уха финская со сливками	370/3/2	45	35	5	522
Уха финская	370/2	31	10	10	252
Тайский суп том ям с креветками	450/40	33	37	113	915
Мясной суп из говяжьей вырезки с гречневой лапшой	370	51	41	11	620
Биск с раковыми шейками	310	5	55	11	557
Кабачковый суп с кремом из копченого сулугуни	300/40/4	26	59	31	762
Томатный суп	310	11	38	33	516
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Хинкали с бараниной	100	6	11	17	190
Хинкали с говядиной и свиной	100	8	10	20	205
Креветки с чесноком и петрушкой	180/10/15	35	41	2	513

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Котлеты по-домашнему от Петровны	180/200/30/3	18	23	10	319
Куриные котлеты под грибным соусом	180/10/10	39	101	5	1085
Чахохбили	300/7	33	37	7	492
Чкмерули	1шт/195/3	80	119	8	1422
Чашушули	350/2	30	43	9	545
Чанахи	430/30/4	16	34	20	448
Плов с бараниной со свежими овощами	370/20/15/40	5	13	15	1361
Плов с бараниной с грецкими орехами	370/20/15/40	26	67	108	1140
Цицила по-гальски	350/40/30/5/3	84	94	68	1452
Сибирские пельмени	290/100/40/10/20	45	54	66	932
Щучьи котлеты с пюре	186/150/1	61	149	60	1833
Цыпленок с куриным кремом	450/30	76	64	10	920
Бефстроганов с белыми грибами	180/200/35	31	118	27	1296
Куриное филе с цветной капустой и брокколи	125/130	69	67	19	956
Дорадо с киноа и малосольными огурцами (1/2)	150/5/20	42	64	32	870
Дорадо с киноа и малосольными огурцами	300/10/40	83	128	65	1741
Скумбрия с томатами	185/2	97	121	5	1496
Фермерская говядина	170/50	215	113	9	1911
Патара со щукой и щучьей икрой	170	25	44	47	683
Бифштекс из рубленой говядины с яйцом пашот	130/120/1 шт.	119	78	41	703
Баранина с чечевицей	400/40/3	50	98	21	1167
Треска с птитимом под ореховым соусом	340	36	26	28	488
Стейк из лосося	38	18	9	353	
Утиная грудка с бэби-картофелем и вешенками	48	75	57	1095	
ГРИЛЬ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Дорадо	300/70/2	60	37	3	586
Сибас	350/110/7/45	59	23	6	468
Стейк Нью-Йорк	320/40/2	95	45	10	827
Медальон из мраморной говядины, запеченный под шапкой из сыра горгонзола	200/180/50/2	57	68	33	972
Стейк Рибай	320/40/2	98	63	10	996
Стейк бавет	200/40	47	46	1	605
Стейк мачете	240/40	48	55	8	725
Стейк пиканья	180/40	58	35	1	547
Шашлык из свинины	200/165/35	60	94	32	1218
Шашлык из баранины	200/165/35	50	88	32	1122
Шашлык из куриного бедра	180/160/35	56	50	32	800
Люля-кебаб из курицы	150/175/40	45	47	34	737
Люля-кебаб из баранины	150/165/35	38	103	58	1313
ПАСТА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Спагетти Помидорини	400/5	19	38	81	747
Тальятелле с куриными сердечками	400/2	33	78	73	1130
Пенне с лососем слабой соли и спаржей	400/7/2	36	76	71	1120
Спагетти с креветками	350	30	31	64	660
Равиоли с кроликом	150/70	109	78	40	1298
Ризотто с белыми грибами	280	5	5	22	880
ПИЦЦА	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Пицца Карбонара	410	47	67	111	1235
Пицца с мясом	400	39	37	109	921
Пицца с лососем слабой соли	420	48	49	111	1076
Пицца «Четыре сыра»	680	37	52	123	1111
Пицца «Маргарита»	450	28	30	106	804
ГАРНИРЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Греча, жаренная с вешенками и пармезаном	150	13	48	43	663
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	150/10/5	3	57	36	668
Запеченный мини-картофель с чесноком и прованскими травами	170	6	21	49	413

ГАРНИРЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Овощи на гриле	200/1	7	29	19	367
Шпинат	105	0	15	3	149
Картофель из костра с хрустящими огурцами	170/2	8	21	60	467
Пюре картофельное	200/2	6	20	44	350
Початок кукурузы	270/15	4	10	14	162
Жареный картофель с грибами	250	8	86	50	1010
ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Пеламуши по-мегрельски	130/50/30	7	19	68	4



МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОСТАВИМ ОБЕД, УЖИН ИЛИ ЗАВТРАК ПО ВАШЕМУ ЗВОНКУ

Позвоните по телефону GDS 8 (812) 640-16-16 и сделайте заказ. Мы поможем вам создать собственное меню исходя из ваших персональных пожеланий. Мы заботимся о качестве и свежести наших блюд, поэтому доставка осуществляется в радиусе 5 километров от ресторана. Вы можете забрать заказанную еду из ресторана сами, или мы организуем ее доставку.

Please contact us by the phone GDS 8 (812) 640-16-16 and make your order. We will help you to compile your own menu according to your personal preferences. We care about the quality and freshness of our meals, therefore our delivery service is available within a 5 km radius from the restaurant. You can take your order away yourself or use our delivery service.