



ДВЕ СТРАНЫ — ОДИН РЕСТОРАН



КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ГРУЗИИ

GEORGIAN COLD SNACKS



Домашние соленья (томаты, огурцы, черемша, капуста по-грузински, капуста квашеная) <i>Homemade pickles (tomatoes, cucumbers, wild garlic, Georgian cabbage, sauerkraut)</i>	220 г	320
Бадриджани (рулетики из баклажанов с орехами) <i>Badrijani (eggplant rolls with nuts)</i>	150 г	320
Ассорти пхали <i>Assorted phali</i>	120 г	245
Кавказские сыры (сулугуни, имеретинский, копченый сулугуни) <i>Caucasian cheeses (suluguni, Imeretian, smoked suluguni)</i>	240 г	645
Сациви с цыпленком <i>Satsivi with chicken</i>	200 г	350
Сациви с лососем <i>Satsivi with salmon</i>	170 г	425



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ГРУЗИИ

GEORGIAN HOT SNACKS



Долма <i>Dolma</i>	210 г	330
Запеченный баклажан с сулугуни <i>Baked eggplant with suluguni</i>	190 г	285
Шампиньоны, запеченные с сулугуни <i>Champignons baked with suluguni</i>	220 г	275
Аджапсанда (рагу из баклажанов, перца и томатов с зеленью) <i>Ajapsandal (eggplant, pepper and tomato ragout with herbs)</i>	300 г	350
Сулугуни, запеченный с томатами <i>Suluguni baked with tomatoes</i>	265 г	385
Лобио (красная фасоль с травами) <i>Lobio (red beans with herbs)</i>	280 г	225

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИТАЛИИ

ITALIAN COLD SNACKS



Брускетта с паштетом из печени цыпленка <i>Bruschetta with chicken liver pate</i>	75 г	120
Брускетта с томатами <i>Bruschetta with tomatoes</i>	75 г	120
Брускетта с ростбифом <i>Bruschetta with roast beef</i>	85 г	185
Брускетта с лососем слабой соли <i>Bruschetta with light salted salmon</i>	85 г	195
Тар-тар из лосося <i>Salmon tartar</i>	135 г	435
Тар-тар из говядины <i>Tartar from beef</i>	175 г	380
Итальянские сыры <i>Italian cheeses</i>	190 г	390
Авокадо с креветками <i>Avocado with shrimps</i>	170 г	510
Вителло Тоннато <i>Vitello Tonnato</i>	130 г	475
Антипаста <i>Antipasti</i>	165 г	810
Оливки Гранде <i>Olives Grande</i>	100 г	250
Парма с моцареллой и томатами <i>Parma with mozzarella and tomatoes</i>	180 г	520
Вяленые томаты <i>Sun-dried tomatoes</i>	50 г	390
Артишоки <i>Artichokes</i>	50 г	390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИТАЛИИ

ITALIAN HOT SNACKS



Пармиджано <i>Parmigiano</i>	250 г	360
Креветки запеченные на сковороде <i>Pan baked shrimps</i>	150 г	635
Шампиньоны запеченные со шпинатом и дорблю <i>Baked champignons with spinach and dorblue</i>	150 г	335

САЛАТЫ ГРУЗИИ

GEORGIAN SALADS



Грузинский овощной салат <i>Georgian vegetable salad</i>	250 г	295
Овощной салат на углях <i>Charcoal vegetable salad</i>	200 г	350
Салат с жареным лососем и ореховой заправкой <i>Grilled salmon salad with walnut dressing</i>	200 г	485
Салат с розовыми томатами и сулугуни <i>Salad with pink tomatoes and suluguni</i>	225 г	410
Салат с баклажаном <i>Eggplant salad</i>	280 г	455
Салат с телятиной и овощами гриль <i>Veal salad with grilled vegetables</i>	270 г	420

СУПЫ ГРУЗИИ

GEORGIAN SOUPS



Чихиртма <i>Chikhirtma</i>	300 г	310
Харчо с говядиной <i>Kharcho with beef</i>	300 г	350
Хашлама <i>Khashlama</i>	300 г	320



САЛАТЫ ИТАЛИИ

ITALIAN SALADS



Цезарь с цыпленком <i>Caesar with chicken</i>	220 г	325
Цезарь с креветками <i>Caesar salad with shrimps</i>	220 г	510
Портофино с тунцом <i>Portofino with tuna</i>	200 г	340
Салат с артишоками, пепперони и оливками <i>Salad with artichokes, pepperoni and olives</i>	125 г	420
Капрезе <i>Caprese</i>	140 г	420
Салат со страчателлой и шпинатом <i>Stracciella and spinach salad</i>	180 г	450
Руккола с креветками <i>Arugula with shrimps</i>	220 г	520

СУПЫ ИТАЛИИ

ITALIAN SOUPS



Куриный суп с яйцом пашот <i>Chicken soup with poached egg</i>	300 г	250
Минестроне с песто <i>Minestrone with pesto</i>	300 г	295
Томатный с моцареллой и песто <i>Tomato with mozzarella and pesto</i>	300 г	315
Суп с морепродуктами <i>Soup with seafood</i>	300 г	390



ВЫПЕЧКА ГРУЗИИ

GEORGIAN BAKERY



Кутабы с картофелем, сыром и зеленью <i>Kutabs with potatoes, cheese and herbs</i>	150/50 г	270
Кутабы с телятиной <i>Kutaby with veal</i>	150/50 г	270
Кутабы с бараниной <i>Kutabs with lamb</i>	150/50 г	270
Чебуреки с сыром сулгуни <i>Chebureks with sulguni cheese</i>	150/50 г	285
Чебуреки со свининой и говядиной <i>Chebureks with pork and beef</i>	150/50 г	285
Чебуреки с бараниной <i>Chebureks with lamb</i>	150/50 г	295
Хачапури по-аджарски <i>Adjarian Khachapuri</i>	300 г	385
Слоеный хачапури по-имеретински <i>Imeretian puff khachapur</i>	400 г	400
Хачапури по-мегрельски <i>Khachapuri Megrelian</i>	400 г	380
Кубдари <i>Kubdari</i>	400 г	435
Пури (грузинский лаваш) <i>Puri (Georgian lavash)</i>	80 г	95

Хачапури по-аджарски – одно из самых популярных блюд грузинской кухни. Название «Хачапури» состоит из двух слов: «хачо» – творог, «пури» – хлеб. Блюдо представляет собой большую лепешку в форме лодочки из мягкого воздушного теста, которую дополняет трио из рассольного сыра, свежего яйца и сливочного масла. Гармоничное сочетание хрустящей корочки из теста и сочной, тающей во рту начинки, делает это блюдо настоящим гастрономическим шедевром!



РИМСКАЯ ПИЦЦА

ROMAN PIZZA



Пицца Маргарита <i>Pizza Margarita</i>	320 г	280
Пицца 4 сыра <i>Pizza 4 cheese</i>	340 г	360
Пицца Пепперони <i>Peperoni pizza</i>	340 г	275
Пицца Карбонара <i>Pizza Carbonara</i>	360 г	375
Пицца с ветчиной и грибами <i>Pizza with ham and mushrooms</i>	360 г	275
Пицца с тунцом и каперсами <i>Pizza with tuna and capers</i>	350 г	475
Пицца с артишоками <i>Pizza with artichokes</i>	350 г	375
Пицца с цыпленком и грибами <i>Pizza with chicken and mushrooms</i>	370 г	260
Пицца с креветками и цуккини <i>Pizza with shrimp and zucchini</i>	370 г	430
Пицца с грушей и горгонзолой <i>Pizza with pear and gorgonzola</i>	370 г	375

ФОКАЧЧА

FOCACCIA



Фокачча с песто <i>Focaccia with pesto</i>	270 г	220
Фокачча с розмарином <i>Focaccia with rosemary</i>	270 г	199
Фокачча с копченым сулгуни <i>Focaccia with smoked sulguni</i>	270 г	199
Фокачча с томатами черри, маслинами и розмарином <i>Focaccia with cherry tomatoes, olives and rosemary</i>	270 г	199
Фокачча с рукколой, томатами и страчателлой <i>Focaccia with arugula, tomatoes and stracciatella</i>	320 г	299

ХИНКАЛИ

KHINKALI



Хинкали свинина / говядина <i>Khinkali pork / beef</i>	1 шт	95
Хинкали баранина <i>Khinkali lamb</i>	1 шт	95
Хинкали с сулугуни и мятой <i>Khinkali with suluguni and mint</i>	1 шт	95
Дюжина хинкали <i>A dozen of khinkali</i>	12 шт	990

СОУСЫ

SAUCES

Мацони <i>Matsoni</i>	50 г	50
Сацебели <i>Satsebeli</i>	50 г	50
Наршараб <i>Narsharab</i>	50 г	50
Соус томатный с тимьяном <i>Tomato sauce with thyme</i>	50 г	50
Соус Песто <i>Pesto sauce</i>	50 г	50

Основной особенностью хинкали считается наличие наваристого, ароматного и пряного бульона внутри, а также способ их поедания - подождав несколько минут, хинкали нужно взять руками за хвостик теста и аккуратно укусить бочок мешочка так, чтобы большая часть бульона вылилась прямо в рот. При этом можно вбирать через губы немного воздуха, чтобы горячий сок не обжег язык.
Настоящие грузинские мужчины едят хинкали целиком, закидывая в рот весь мешочек и раскусывая его зубами уже внутри.



ПАСТА

PASTA



Казаречче с баклажаном и грибами в сливочном соусе <i>Casarecce with eggplant and mushrooms in a creamy sauce</i>	260 г	375
Лингвини с креветками и цукини <i>Linguini with shrimps and zucchini</i>	270 г	570
Пенне с цыпленком и белыми грибами <i>Penne with chicken and porcini mushrooms</i>	300 г	375
Фетучини с уткой <i>Fettuccine with duck</i>	260 г	420
Фетучини с мраморной говядиной <i>Fettuccine with marbled beef</i>	290 г	520
Спагетти Карбонара <i>Spaghetti Carbonara</i>	300 г	475



Казаречче
Casarecce



Лингвини
Linguini



Пенне
Penne



Фетучини
Fettuccine



Спагетти
Spaghetti

РИЗОТТО

RISOTTO



Ризотто с белыми грибами и трюфелем <i>Risotto with porcini mushrooms and truffle</i>	340 г	435
Ризотто с креветками <i>Shrimp risotto</i>	340 г	585

НЬОККИ

GNOCCHI



Ньокки Болоньезе <i>Gnocchi Bolognese</i>	240 г	275
Ньокки с уткой, грибами и шпинатом <i>Gnocchi with duck, mushrooms and spinach</i>	250 г	460

РАВИОЛИ

RAVIOLI



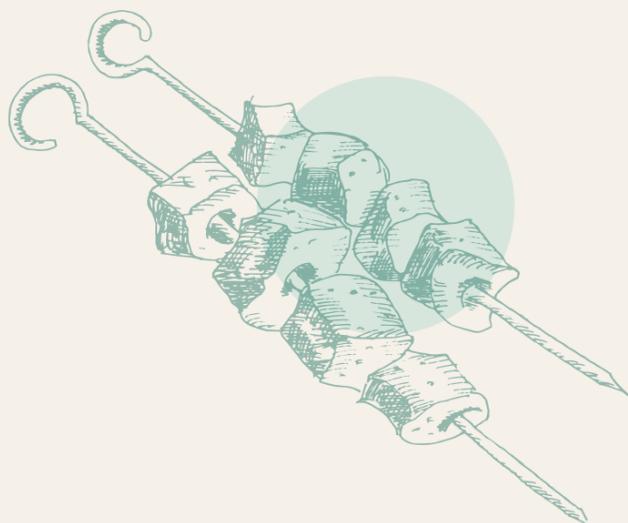
Равиоли с рикоттой и песто <i>Ravioli with ricotta and pesto</i>	220 г	340
Равиоли с креветками и шалфеем <i>Ravioli with shrimp and sage</i>	220 г	390
Равиоли с грибами <i>Ravioli with mushrooms</i>	220 г	350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ГРУЗИИ

GEORGIAN HOT MEALS



Чахохбили <i>Chakhokhbili</i>	300 г	435
Чашушули <i>Chashushuli</i>	300 г	390
Цыпленок Саперави <i>Chicken Saperavi</i>	250 г	380
Оджахури <i>Ojakhuri</i>	290 г	385
Шашлык из куриного бедра <i>Chicken thigh shashlik</i>	250/30 г	540
Шашлык из свиной шеи <i>Pork neck shashlik</i>	220/30 г	590
Шашлык из говядины <i>Beef shashlik</i>	240/30 г	695
Овощи на гриле: <i>помидор / сладкий перец / цукини / баклажан / картофель</i> <i>Grilled vegetables: tomato / bell pepper / ucchini / eggplant / potatoes</i>	150г	190

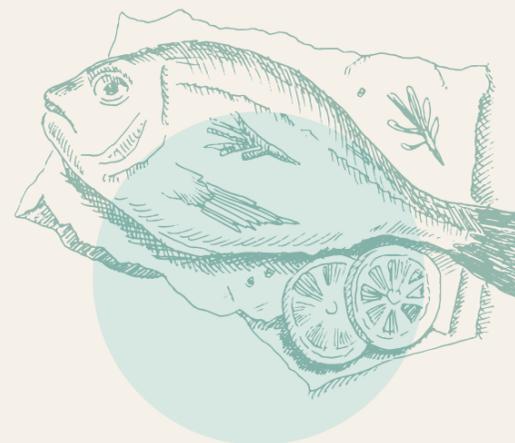


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИТАЛИИ

ITALIAN HOT MEALS



Треска с оливками и каперсами <i>Cod with olives and capers</i>	95/95 г	670
Филе форели запеченное с моцареллой и томатами черри <i>Trout fillet baked with mozzarella and cherry tomatoes</i>	250 г	775
Свинина Аросто с пюре <i>Pork Arosto with mashed potatoes</i>	340 г	560
Дорадо <i>Dorado</i>	1 um	870
Сибас <i>Seabass</i>	1 um	850
Филе миньон с муссом из сельдерея <i>Filet mignon with celery mousse</i>	320 г	680
Бефстроганов по-итальянски <i>Italian beef stroganoff</i>	330 г	540
Цитрусовый лосось с базиликовым пюре <i>Citrus salmon with basil puree</i>	150/150 г	870



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Пеламуши <i>Pelamushi</i>	150 г	135
Медовик <i>Honey cake</i>	160 г	235
Наполеон <i>Napoleon</i>	140 г	245
Штрудель <i>Strudel</i>	150/50 г	265
Панакота <i>Panna cotta</i>	160 г	240
Тирамису <i>Tiramisu</i>	120 г	280
Чизкейк <i>Cheesecake</i>	150 г	245
Мороженое в ассортименте <i>Ice cream assortment</i>	120 г	245



ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. УТВЕРЖДЕННОЕ МЕНЮ С УКАЗАНИЕМ КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД НАХОДИТСЯ У МЕНЕДЖЕРА.

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ ПРИ ЗАКАЗЕ БЛЮД.

ЖЕЛАЕМ ВАМ ПРИЯТНОГО ОТДЫХА.

THIS MENU IS A PROMOTIONAL MATERIAL. ASK THE MANAGER ABOUT THE APPROVED MENU WITH AN INDICATION OF THE CALORIE CONTENT OF THE DISHES. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD, PLEASE INFORM YOUR WAITER ABOUT IT. HAVE A NICE TIME.



