ЧЕЧИЛ
Ресторан

ЗАВТРАКИ

Breakfast • 早餐

КРУАССАН
на выбор:
с ветчиной
и сыром / лососем

Croissant
with ham and cheese /
with salmon
羊角面包 | 任意选择:
火腿和奶酪／三文鱼

270 / 290 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ДОБАВКИ К ЯИЧНИЦЕ

TOPPING FOR FRIED EGGS / 炒鸡蛋装饰配料

ГРИБЫ . . . . . **70 ₽**
mushrooms / 蘑菇

АВОКАДО . . . . . **70 ₽**
avocado / 牛油果

СЫР . . . . . **100 ₽**
cheese / 奶酪

ЛОСОСЬ . . . . . **250 ₽**
salmon / 三文鱼

МИКС-САЛАТ . . . . . **50 ₽**
mix salad / 混合莴苣

ТОСТ . . . . . **80 ₽**
toast / 烤面包片

ВЕТЧИНА . . . . . **70 ₽**
ham / 火腿

РИСОВАЯ КАША С КОКОСОМ И МАНГО

Rice porridge with
coconut and mango
椰子芒果大米粥

320 ₽

ОМЛЕТ С СЫРОМ

Omelette with cheese
奶酪煎蛋

260 ₽

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

Three fried eggs
三个荷包蛋

190 ₽

СКРЭМБЛ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

Scramble from three eggs
炒蛋 | 三个鸡蛋煎饼配炸法棍块

220 ₽

МАЦОНИ С МЕДОМ И ЯГОДАМИ

Matsoni with honey and berries
亚美尼亚酸奶加蜂蜜与浆果

280 ₽

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ / С ОВОЩАМИ

Omelette with salmon / with vegetables

三文鱼煎蛋饼 / 加蔬菜

390 / 250 ₽

ОВСЯНАЯ КАША НА ВОДЕ ИЛИ МОЛОКЕ С ЦУКАТАМИ И МЕДОМ

Oatmeal porridge cooked with water or milk, served with dried fruits and honey

水煮燕麦粥或者牛奶煮燕麦粥配果脯与蜂蜜

210 ₽

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЛОКОМ

Buckwheat porridge made with milk

牛奶荞麦

210 ₽

СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ / ЛОСОСЕМ

Turkey / salmon sandwich

火鸡三明治 / 三文鱼三明治

340 / 370 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ / БЕКОНОМ

Eggs Benedict with salmon / bacon

三文鱼蛋松饼 / 熏猪肉蛋松饼

440 / 340 ₽

ЯИЧНИЦА ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

Fried quail eggs

煎鹌鹑蛋 | 10个煎鹌鹑蛋

270 ₽

ПШЕННАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ

Millet porridge with caramelized apple

黄米粥配焦糖苹果

200 ₽

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ

Нежные оладьи из кабачков с лососем шеф-посола и сливочным сыром

Zucchini and salmon fritters

Tender zucchini fritters with chef's cured salmon and cream cheese

西葫芦油炸馅饼加三文鱼

390 ₽

ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Fried sausage with poached egg and beans in tomato sauce

煎香肠配水煮嫩蛋和番茄酱菜豆

290 ₽

ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА СО СМУЗИ ИЗ МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ / ИЗ ЩАВЕЛЯ И ГРУШИ

Homemade granola with raspberry and strawberry smoothie / with sorrel and pear smoothie

家常燕麦片配覆盆子草莓冰沙 /

家常燕麦片配酸模梨沙冰

240 / 260 ₽

ПЕРУАНСКОЕ КИНОА С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ

Peruvian quinoa with baked pumpkin

秘鲁藜麦配烤南瓜

350 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

БЛИНЫ

Pancakes

薄饼

190 ₽

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ

Homemade cottage cheese with raspberry

家常凝乳加覆盆子

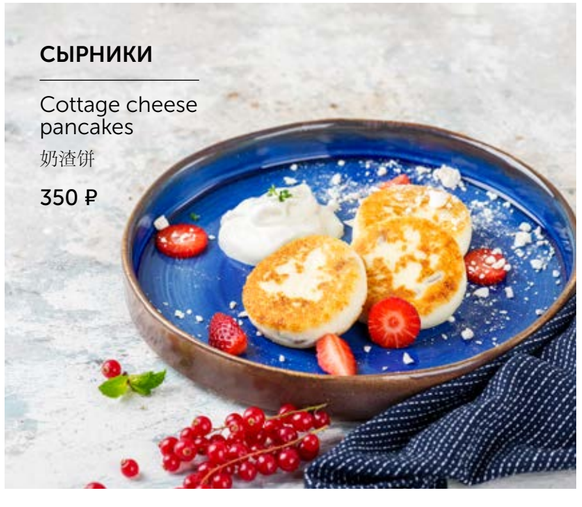
350 ₽

СЫРНИКИ

Cottage cheese pancakes

奶渣饼

350 ₽



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Cottage cheese pudding with prunes

黑梅凝乳烤布丁

330 ₽

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Нежный паштет из куриной печени с гренками из чиабатты

Chicken liver pate with ciabatta toasts

鸡肝酱 | 嫩鸡肝酱配炸意大利白面包块

290 ₽

СЕТЫ ЗАВТРАКОВ

Breakfast sets • 早上套餐

К КАЖДОМУ ЗАВТРАКУ ПОДАЕТСЯ НАПИТОК НА ВЫБОР: ЧАЙ, КОФЕ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, МОРКОВНЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК, МОЛОКО

Every breakfast includes beverage of your choice: tea, coffee, freshly squeezed orange, carrot, apple juice, milk

每个早餐包括一种饮料，可以选择：茶，咖啡，鲜榨橙子、胡萝卜、苹果汁，牛奶。

СЕТ 1

Круассан с ветчиной и сыром, домашняя гранола со смузи из малины

Breakfast set 1

Croissant with ham and cheese, homemade granola with raspberry smoothie

火腿奶酪牛角面包、家常燕麦片和覆盆子沙冰

390 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

СЕТ 2

Смореброд с гуакамоле, рисовая каша с кокосом и манго

Breakfast set 2

Smørrebrød with guacamole, rice porridge with coconut and mango

丹麦式面包片和牛油果酱、大米粥加椰子与芒果

460 ₽

СЕТ 3

Овсяная каша с цукатами и медом, шоколадные панкейки с бананом и клубникой

Breakfast set 3

Oatmeal porridge with dried fruits and honey, chocolate pancakes with banana and strawberry

果脯蜂蜜燕麦粥、美式巧克力烤饼配香蕉与草莓

350 ₽

СЕТ 4

Глазунья из трех яиц, сэндвич с индейкой

Breakfast set 4

Three fried eggs, turkey sandwich

三个荷包蛋、火鸡三明治

370 ₽

ОБЕДЫ

Lunch • 午餐

К КАЖДОМУ ОБЕДУ ПОДАЕТСЯ НАПИТОК НА ВЫБОР: ЧАЙ (ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНЫЙ), КОФЕ (АМЕРИКАНО, ЭСПРЕССО), КОМПОТ

Every lunch includes beverage of your choice: tea (black, green), coffee (americano, espresso), fruit drink

每个午餐包括一种饮料，可以选择：茶（绿茶、红茶），咖啡（美式咖啡、浓缩咖啡），果汁。

ОБЕД 1

Винегрет, тыквенный суп, картофель с грибами

Lunch set 1

Vinegret, pumpkin soup, potatoes with mushrooms

午餐1 | 俄式甜菜沙拉、南瓜汤、土豆与蘑菇

440 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ОБЕД 2

Свекольная икра, зеленый борщ, куриная голень под соусом чкмерули

Lunch set 2

Beetroot spread, sorrel soup, chicken thigh with chkmeruli sauce

午餐2 | 甜菜酱、绿菜汤、鸡腿加格鲁吉亚式奶油大蒜酱

480 ₽

ОБЕД 3

Овощной салат по-деревенски, чихиртма, люля кебаб из курицы

Lunch set 3

Village vegetable salad, chikhirtma, chicken lulah kebab

午餐3 | 农村式蔬菜沙拉、格鲁吉亚式鸡肉浓汤、剁碎鸡肉烤串

460 ₽

ОБЕД 4

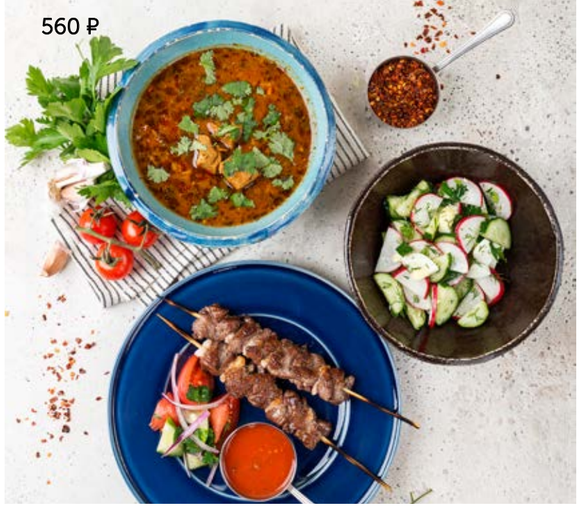
Летний салат с грядки, харчо с говядиной, шашлык из говяжьей вырезки

Lunch set 4

Fresh summer salad, kharcho soup with beef, beef tenderloin shish kebab

午餐4 | 新鲜夏天沙拉、牛肉汤、牛里脊烤串

560 ₽



ОБЕД 5

Оливье, домашний суп-лапша, рыбные котлеты с рисом

Lunch set 5

Olivie, homemade noodle soup, fish fritters with rice

午餐5 | 俄式沙拉、家常面条汤、鱼饼配米饭

490 ₽

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

Special dishes and drinks • 招牌特菜与特饮料

КАРТУЛИ СУПРА

Ассорти из мини-мчади с начинкой из пхали ассорти, жареных баклажанов по-мегрельски, сациви, паприкой с грецкими орехами и ацецили с орехами, сыром с надуги

Cartuli supra

Mini bruschetta set with toppings: pkhali, Mingrelian style fried eggplants, satsivi, paprika with walnuts and atsetsili with nuts, cheese with nadugi

多种口味玉米粉馅饼 | 意大利烤面包加多种口味的剁得细细的菠菜球与石榴籽、明格列尔式炒茄子、萨茨维、菜椒与核桃、煎茄子坚果沙拉、凝乳奶酪

520 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Donuts with custard

奶油馅甜甜圈

290 ₽

СВИНАЯ РУЛЬКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

Ham hock with Georgian adjika

格鲁吉亚式猪肘配香辣酱

1490 ₽

КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ, сваренный в турке на песке по старинному рецепту

Tbilisi style coffee

prepared in a cezve on sand using an old recipe

在土耳其咖啡壶在沙上做的传统咖啡。配大米粉饼干

190 ₽

АЙРАНИ ОТ НАНИ

Напиток на основе мацони со свежей зеленью и огурцом

Ayrani drink from Nanny

Made from matsoni with fresh herbs and cucumber

家常高加索酸奶

190 ₽

АССОРТИ ИЗ ЖАРЕНЫХ СЫРОВ

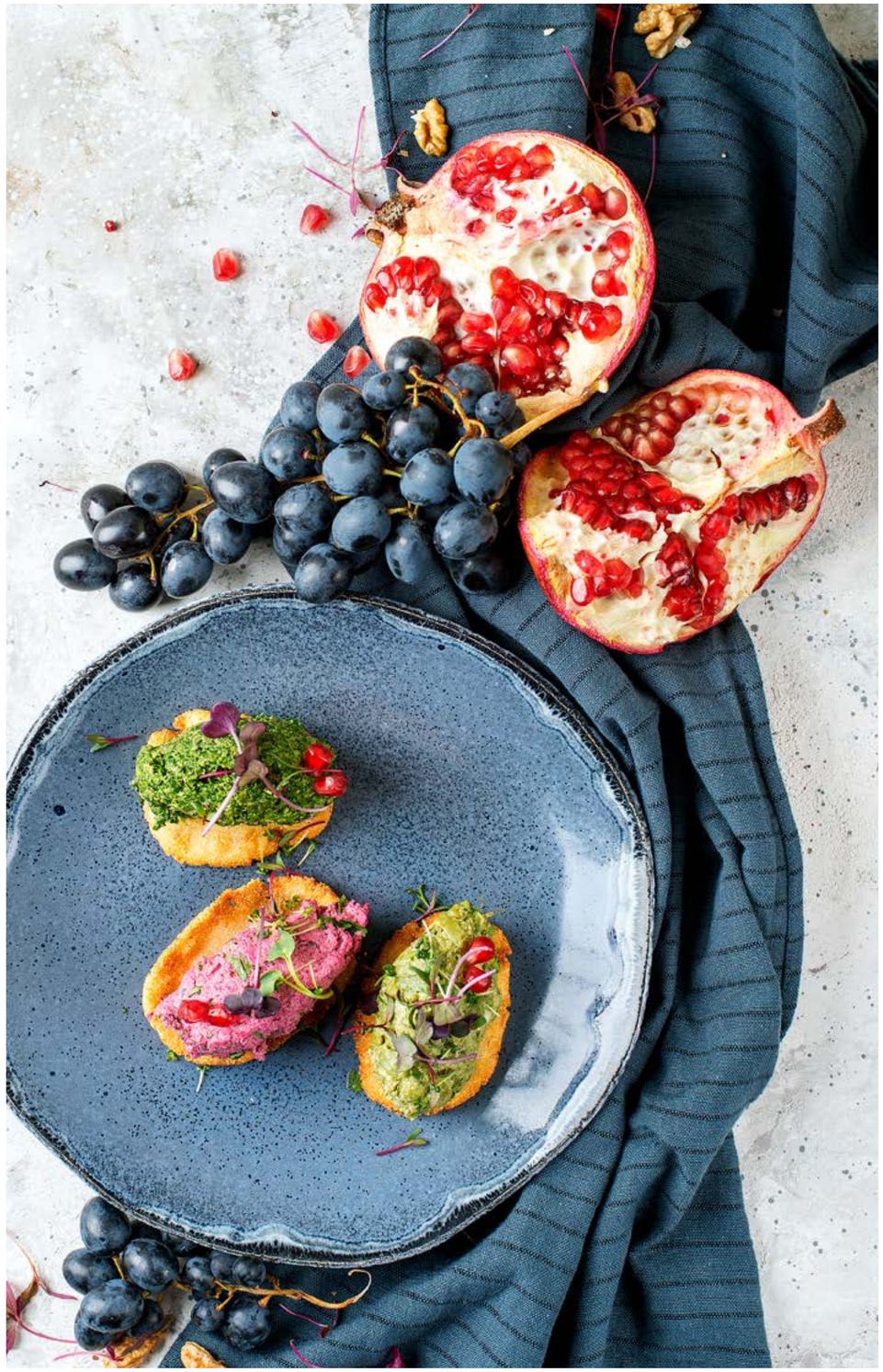
Assorted fried cheese

多种口味煎奶酪

490 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters • 冷开胃菜



ПХАЛЕУЛИ
Ассорти из пхали из свеклы, шпината, стручковой фасоли

Pkhaleuli
Assorted pkhali made of beetroot, spinach, green beans
格鲁吉亚式青菜蔬菜丸子 | 多种口味格鲁吉亚式剁得细细的甜菜、菠菜或者四季豆配石榴籽

350 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

МЦНИЛИ ПО-ДОМАШНЕМУ
Томаты, огурцы и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту

Homestyle mtsnili
Tomatoes, cucumbers and cabbage, marinated using an old Georgian recipe
格鲁吉亚式家常泡菜 | 依照格鲁吉亚传统做法泡的番茄、黄瓜与包菜

450 ₽

ХИЗИЛАЛА
Домашняя икра из баклажанов и кабачков

Khizilala
Homemade eggplant and zucchini spread
家常茄子西葫芦酱 | 家常茄子西葫芦酱

350 ₽

СЛАДКАЯ ЦИЦАКА В ОРЕХОВОМ САРТИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Обжаренный маринованый болгарский перец, начиненный острой ореховой пастой

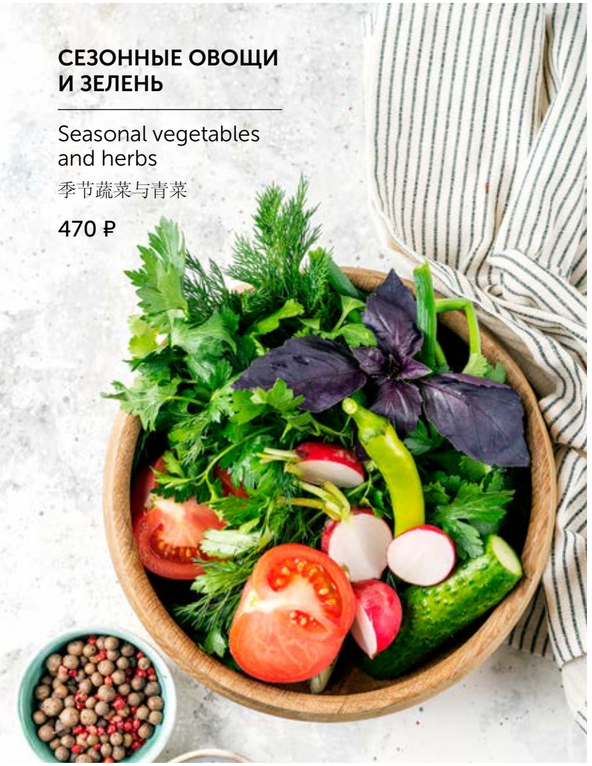
Mingrelian style sweet tsitsaka in nut sarti
Pickled bell pepper fried in vegetable oil and stuffed with hot nut paste
明格列尔式泡菜椒加坚果 | 先把菜椒泡，然后煎，最后加辣坚果馅

530 ₽

МЦНИЛИ ИЗ БОЧКИ
Маринованные бурые томаты, острый стручковый перец, капуста по-домашнему, черемша, маринованная свекла, моченые яблоки, квашеная капуста, чеснок и джонджоли

Barrel mtsnili
Pickled purple tomatoes, chili pepper, homestyle cabbage, wild leek, garlic, and dzhondzholi
大桶泡菜 | 泡棕褐色番茄、辣椒、家常白菜、熊葱、大蒜与泡省沽油花序

460 ₽



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Seasonal vegetables and herbs

季节蔬菜与青菜

470 ₽

ДЖОНДЖОЛИ

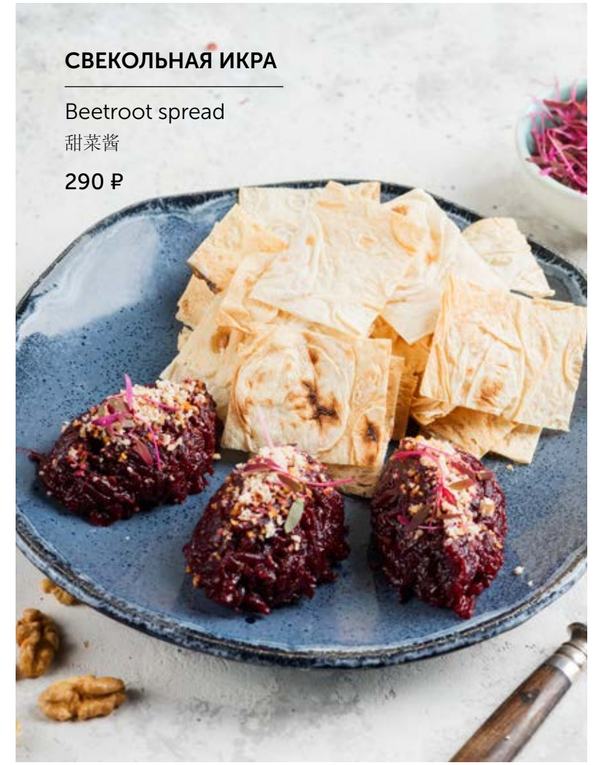
Засоленные соцветия кустарника джонджоли с добавлением репчатого лука, оливкового масла и кинзы

Dzhondzholi

Pickled flowers of dzhondzholi with pastirma bush with onion, olive oil and coriander leaves

省沽油花序 | 泡省沽油花序配洋葱、橄榄油与香菜

230 ₽



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

Beetroot spread

甜菜酱

290 ₽

САЦИВИ

Ароматный пряный соус из молодых грецких орехов и острых кавказских специй с кусочками куриного бедра

Satsivi

A savory sauce made from young walnuts and spicy caucasian spices with pieces of chicken thigh

萨茨维 | 鸡腿块配新鲜核桃、高加索调料香酱

450 ₽

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian style eggplant rolls

格鲁吉亚式茄子卷

510 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

АЦЕЦИЛИ

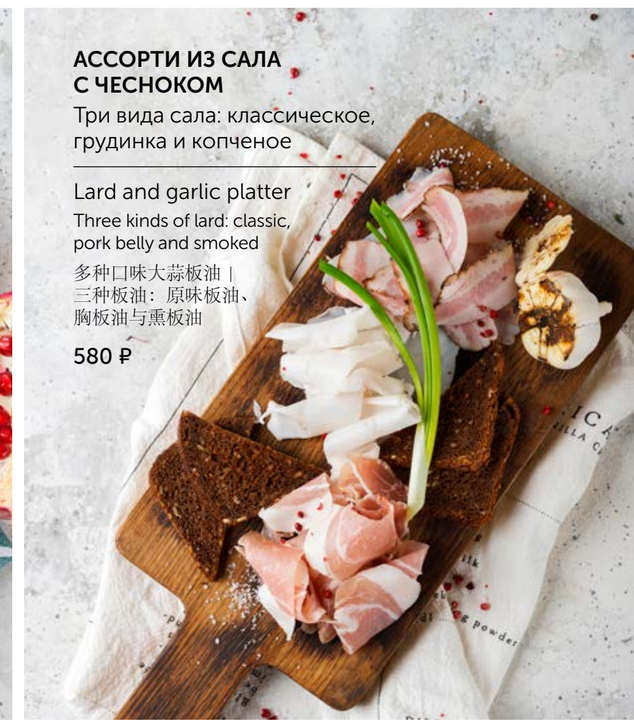
Жареные баклажаны и паприка с грецкими орехами, кинзой и абхазскими специями

Atsetsili

Fried eggplant with paprika and walnuts, coriander leaves and Abkhasian spices

格鲁吉亚式煎茄子沙拉 | 煎茄子与菜椒配核桃、香菜与阿布哈兹调料

480 ₽



АССОРТИ ИЗ САЛА С ЧЕСНОКОМ

Три вида сала: классическое, грудинка и копченое

Lard and garlic platter

Three kinds of lard: classic, pork belly and smoked

多种口味大蒜板油 | 三种板油：原味板油、胸板油与熏板油

580 ₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ 380 ₽

Chicken roll / 鸡肉卷

БАСТУРМА 470 ₽

Pastirma / 干牛肉片

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 470 ₽

Boiled beef tongue / 煮牛舌头

БУЖЕНИНА 480 ₽

Cold boiled pork / 白肉

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелконарезанная вырезка с добавлением лука-шалота и джонджоли с бастурмой

Beef tartare

Thin slices of beef loin with shallots and capers

牛肉塔塔 | 切细里脊加火葱、省沽油花序与干肉片

590 ₽

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Мелконарезанное филе лосося с добавлением лука-шалота и каперсов

Salmon tartare

Thin slices of salmon with shallots and capers

牛肉塔塔 | 小三文鱼块加火葱与山柑

610 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Домашний сыр, сулугуни, чечил молочный и копченый, сулугуни копченый

Georgian cheese platter

Homemade cheese, suluguni, milky and smoked chechil, smoked suluguni

多种口味家常奶酪 | 家常奶酪、苏尔古尼奶酪、手工奶油奶酪丝与熏奶酪丝、熏苏尔古尼起司奶酪

520 ₽

МАЛОСОЛЬНАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Quick-cured mackerel with potatoes

轻腌鲭鱼配土豆

370 ₽

СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring with boiled potatoes

鲱鱼配土豆

290 ₽

САЛАТЫ

Salads • 沙拉

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

Warm chicken salad
鸡肉暖沙拉

470 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Запеченная свекла, сочный персик и свежее манго, сливочный сыр под манговой заправкой

Salad with beetroot and mango dressing

Baked beetroot, juicy peach and fresh mango, creamy cheese under a mango dressing

甜菜沙拉加芒果酱 | 烤甜菜、熟桃子与新鲜芒果、奶油奶酪配芒果酱

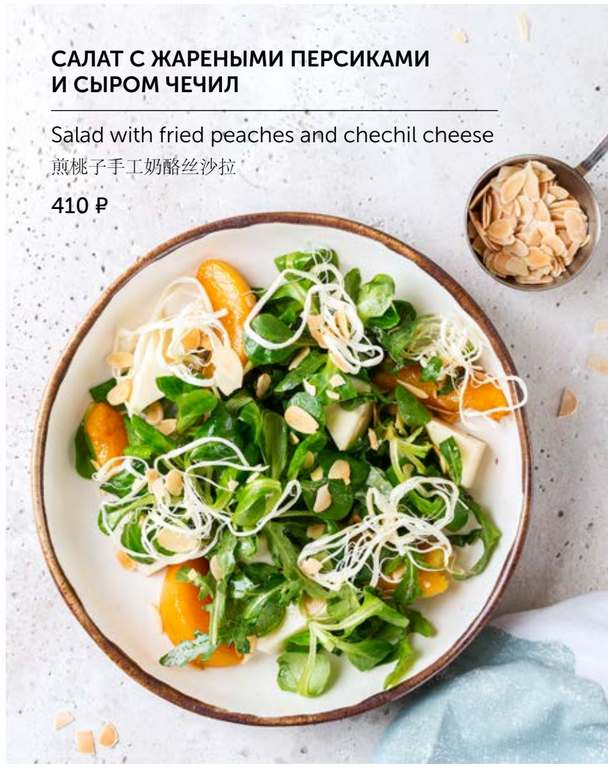
540 ₽

САЛАТ С ЖАРЕНЫМИ ПЕРСИКАМИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Salad with fried peaches and chechil cheese

煎桃子手工奶酪丝沙拉

410 ₽



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Микс салатов с авокадо, свежими томатами, огурцами, гренками из чиабатты, жареными креветками и зернами кукурузы

Salad with shrimp

Mixed salad with avocado, fresh tomatoes, cucumber, toasted ciabatta, fried shrimp and sweet corn

虾沙拉| 多种莴苣与牛油果、新鲜番茄、黄瓜、意大利面包炸块、煎虾与玉米粒

590 ₽

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ

Georgian style spicy salad / salad with walnuts

格鲁吉亚式调料沙拉 / 格鲁吉亚式坚果沙拉

390 ₽

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Лосось холодного копчения с бакинскими томатами, огурцами, авокадо и салатным миксом под ореховым соусом

Salad with smoked salmon

Cold smoked salmon with Baku tomatoes, cucumbers, avocado and salad mix with nut sauce

熏三文鱼沙拉 | 冷熏三文鱼、巴库番茄、黄瓜与牛油果加坚果酱。配多种青菜

580 ₽

КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

Бакинские томаты, имеретинский сыр, зелень с соусом из тархуна и кедровых орехов и зеленой аджикой

Kvelli with tomatoes

Baku tomatoes, imeretian cheese, herbs with sauce made of estragon and pine nuts with green adjika

番茄罗勒沙拉 | 巴库番茄、伊梅列季州式奶酪、香菜、龙篙、罗勒、菠菜加龙篙和松子香辣酱

440 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Свежая свекла, огурцы, редис и бакинские томаты, паприка с молочным сыром чечил, зеленью и ароматным кахетинским маслом

Village salad with chechil cheese

Fresh beetroot, cucumbers, radish and Baku tomatoes, paprika with milky chechil cheese and herbs. Seasoned with fragrant Kakhetian oil

农村式手工奶酪丝沙拉 | 新鲜甜菜、黄瓜、萝卜与巴库番茄、菜椒、手工奶油奶酪丝与青菜。加香卡赫季州式油

390 ₽

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Dressed herring

皮袄鲱鱼

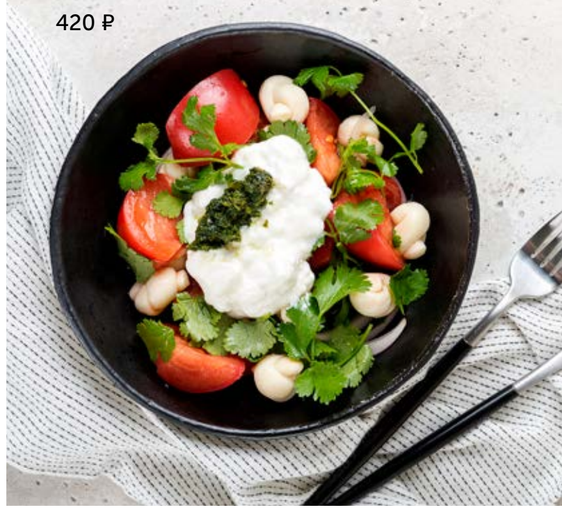
390 ₽

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С СОУСОМ МАЦОНИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Fresh tomatoes salad with matsoni sauce and chechil cheese

熟番茄、酸奶酱与手工奶酪丝沙拉

420 ₽



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Salad with crispy eggplant

脆皮茄子沙拉

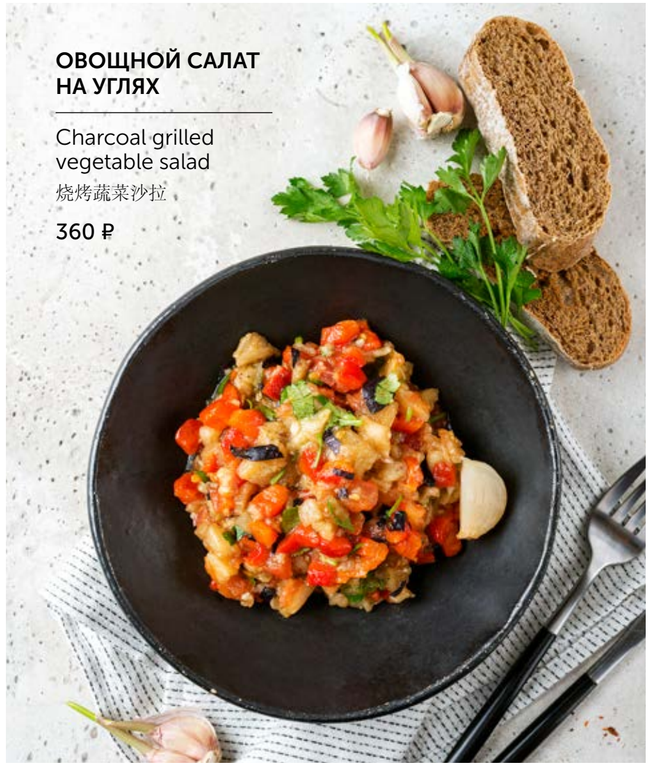
490 ₽

ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ

Charcoal grilled vegetable salad

烧烤蔬菜沙拉

360 ₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, соевым соусом и оливковым маслом

Vegetable salad with beef

seasoned with soy sauce and olive oil

牛肉蔬菜沙拉 | 煮牛肉、新鲜番茄、黄瓜、菜椒与辣椒、大蒜、香菜与茴香。加豆酱与橄榄油

380 ₽

САЛАТ С БАКИНСКИМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Salad with Baku vegetables and poached egg

巴库番茄水煮嫩蛋沙拉

410 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

САЛАТ С ГРИБАМИ

Запеченная свекла, огурцы, красный лук, салат маше, обжаренные вешенки и грецкие орехи

Salad with mushrooms

Baked beetroot, cucumbers, red onion, mache lettuce and fried oyster mushrooms with walnuts

蘑菇沙拉 | 烤甜菜、黄瓜、红葱、莴苣缬草，单独煎平菇加豆酱与香醋，用核桃装饰

350 ₽

САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ

Отварная куриная грудка, картофель, маринованные и свежие огурцы, сочные томаты и домашний майонез

Gali style salad

Boiled chicken breast with potatoes, pickled and fresh cucumbers, juicy tomatoes. Seasoned with homemade mayonnaise

加利式沙拉 | 煮鸡胸肉、土豆、泡黄瓜、熟番茄。加家常沙拉酱

360 ₽

САЛАТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ, ОВОЩАМИ И СЫРОМ

Свежие огурцы, томаты, зелень с добавлением пасты из маслин и болгарского перца. Подается с домашним сыром

Salad with aromatic herbs, vegetables and cheese

Fresh cucumbers, tomatoes and herbs with pasta made from olives and bell pepper. Served with homemade cheese

香草、蔬菜、奶酪沙拉

新鲜黄瓜、番茄、青菜加橄榄菜椒酱。配家常奶酪

410 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters • 热开胃菜

ШАВЕРМА

Тонкий армянский лаваш с начинкой из обжаренного куриного бедра, китайской капусты, красного лука, томатов и свежих огурцов с соусом

Shawarma

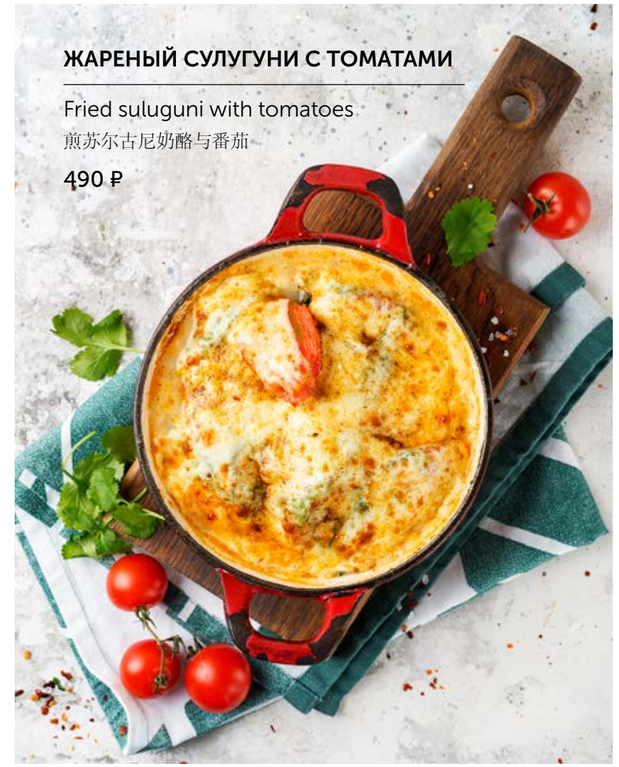
Thin Armenian lavash stuffed with fried chicken, chinese cabbage, red onion, tomatoes and fresh cucumbers with sauce

沙威玛 | 亚美尼亚式薄饼加煎鸡肉、白菜、红葱、番茄、黄瓜馅配酱

420 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY



ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

Fried suluguni with tomatoes

煎苏尔古尼奶酪与番茄

490 ₽

АДЖАПСАНДАЛ

Традиционное овощное рагу из баклажанов, тушенных с томатами, паприкой и ароматной зеленью

Adjapsandal

Traditional vegetable ragout with eggplants, stewed with tomatoes and paprika, seasoned with aromatic herbs

格鲁吉亚式炖茄子 | 传统茄子、番茄、菜椒炖菜加香青菜

570 ₽

МЧАДИ С НАДУГИ

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки в сочетании с рулетиками из сыра сулугуни с надуги и тархуном. Подаются с сацебели

Mchadi with nadugi

Corn flatbread fried to golden crust with suluguni cheese rolls, made with nadugi and tarragon. Served with satsebeli sauce

玉米饼与凝乳奶酪 | 脆皮玉米饼配苏尔古尼奶酪与奶油奶酪、核桃葡萄调料酱与新鲜龙篙

490 ₽

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

Цельная красная фасоль, обжаренная с томатами, луком, кинзой, приправленная кавказскими специями

Kharkalia lobio

Whole red beans fried with tomatoes, onion, coriander leaves and seasoned with caucasian spices

格鲁吉亚菜豆菜 | 煎红菜豆加番茄、洋葱、香菜与高加索调料

440 ₽

ЛОБИО ПО-КАХЕТИНСКИ

Перетертая красная цельная фасоль с жареным репчатым луком, кинзой и специями

Kakhetian style lobio

Grated whole red beans with fried onion, coriander leaves and spices

卡赫季州式菜豆菜 | 擦红菜豆加煎洋葱、香菜与调料

380 ₽

БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ

Тонкие слайсы баклажана обжариваются в яичном кляре, к ним добавляются свежие томаты, зелень со специями и копченый сыр сулугуни. Украшается копченым сыром чечил

Rachin style eggplants

Thin eggplant slices fried in egg batter, with fresh tomatoes, herbs with spices and smoked suluguni cheese. Decorated with smoked chechil cheese

拉恰式茄子 | 鸡蛋炸茄子薄片配新鲜番茄、青菜、调料与熏苏尔古尼奶酪。用手工熏奶酪丝装饰

430 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ФАРШИРОВАННЫЕ ЦУКИНИ ПО-АДЖАРСКИ

Запеченные цукини, фаршированные надуги, выкладываются на томатный соус, сверху посыпаются молочным сыром чечил

Adjarian style stuffed zucchini

Zucchini stuffed with nadugi, baked in tomato sauce and topped with grated milk chechil cheese

阿贾拉式填馅西葫芦 | 西葫芦加凝乳奶酪馅，把西葫芦放在番茄酱，用奶油奶酪丝撒上，然后烤

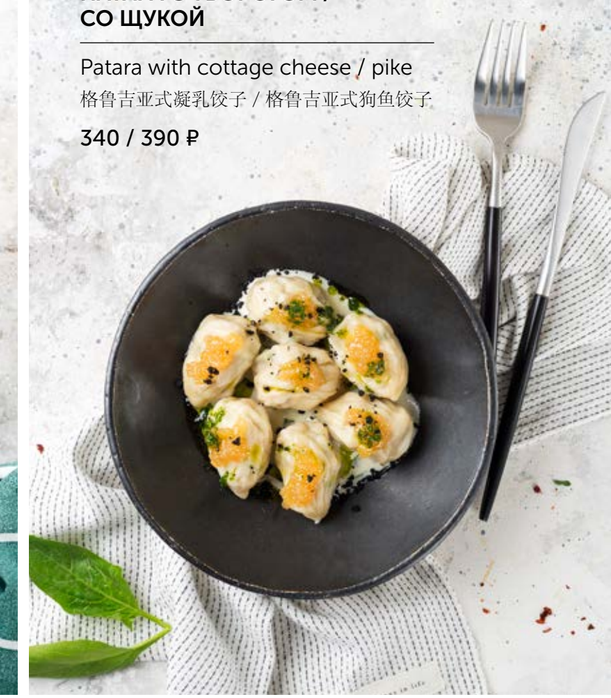
420 ₽

ПАТАРА С ТВОРОГОМ / СО ЩУКОЙ

Patara with cottage cheese / pike

格鲁吉亚式凝乳饺子 / 格鲁吉亚式狗鱼饺子

340 / 390 ₽



ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

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

Dolma with pork and beef or mutton

A traditional dish made of pickled grape leaves stuffed with minced meat and stewed in their own juice. Served with garlic sauce

肉馅葡萄叶卷 | 传统菜，泡葡萄叶加肉馅，然后原汁焖。配大蒜酱。馅是猪肉与牛肉或者羊肉

580 ₽

МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot pastry appetizers • 热面食

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

Домашнее пышное хачапури
с сыром сулугуни
и домашним сыром

Khachapuri by aunt Aliso

Homemade khachapuri with suluguni cheese and homemade cheese

爱丽丝阿姨的家常起司饼 | 家常轻软起司饼加苏尔古尼奶酪与家常奶酪

590 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ЧЕЧИЛ

Khachapuri with smoked Chechil cheese
熏手工奶酪丝起司饼

570 ₽

АЧМА

Домашний слоеный пирог с сыром сулугуни. Подается с соусом мацони

Achma

Homemade puff pie with suluguni cheese. Served with matsoni sauce

千层奶酪饼 |
家常苏尔古尼千层大馅饼。
配酸奶酱

380 ₽

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Пирог в виде полумесяца с сыром сулугуни и рубленым отварным яйцом

Guri khachapuri

Crescent shaped pie with suluguni cheese and chopped boiled egg

古利亚州式起司饼 |
半月形馅饼加苏尔古尼奶酪与剁碎鸡蛋

470 ₽

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Khachapuri with cheese and herbs
哈恰普哩加起司和青菜

480 ₽

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

Mingrelian khachapuri

A pie stuffed with suluguni cheese and baked
to golden crust with extra suluguni topping

明格列尔式起司鸡蛋饼 | 脆皮苏尔古尼大馅饼，再加苏尔古尼奶酪层

470 ₽

АПУРЦНУЛИ

на выбор: с сыром / мясом / картофелем / лобио

Apurtsnuli

an old Georgian recipe of puff pastry
with cheese / meat / potato / lobio

奶酪油酥面包 |
依照格鲁吉亚传统做法做的千层面加苏尔古尼奶酪

390 / 490 / 430 / 480 ₽

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

Adjarian khachapuri

A boat of sweet dough with suluguni cheese served
with a slightly cooked egg and butter

阿贾拉式起司饼 | 船形大馅饼，
加苏尔古尼奶酪馅、烤鸡蛋与黄油

480 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

КУТАБЫ

с зеленью / картофелем / сыром / бараниной / телятиной

Qutabs

with herbs / potato / cheese / mutton / veal

半月形青菜馅饼 / 半月形土豆馅饼 / 半月形奶酪馅饼 /
半月形牛犊肉馅饼 / 半月形羊肉馅饼

340 ₽

ЧЕБУРЕКИ

с сыром / бараниной /
телятиной

Chebureks

cheese / mutton / veal

填馅煎饼

290 / 330 / 340 ₽

СУПЫ

Soups · 汤

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ

Cream of zucchini soup

西葫芦奶油汤

320 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ФАСОЛЕВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ В ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ

Bean soup with smoked meat in a rye bread bowl

黑面包里的熏肉菜豆浓汤

410 ₽

КЮФТА-БОЗБАШ

Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нут

Kufta-bozbash

A rich broth with lamb leg, a meatball, potatoes and chickpeas

阿塞拜疆豌豆汤 | 浮油多的羊汤加羊腿、肉丸子、土豆与鹰嘴豆

590 ₽

БУЛЬОН С ХИНКАЛЯМИ ПО-ТБИЛИССКИ

Tbilisi style broth with khinkali

第比里斯式汤加格鲁吉亚饺子

480 ₽

ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

Судак, лосось, картофель, томаты черри и грузинские специи

Georgian fish soup

Zander, salmon, potatoes, cherry tomatoes and Georgian spices

格鲁吉亚式鱼汤 | 梭鲈、三文鱼、土豆、圣女果与格鲁吉亚调料

520 ₽

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Cream of pumpkin soup

南瓜奶油汤

380 ₽

ХАШЛАМА ПО-КАХЕТИНСКИ

Кусочки отварных телячьих ребрышек с ароматной зеленью в бульоне

Kakhetian style khashlama

Boiled veal ribs with fragrant herbs in a meat broth

卡赫季州式传统牛肉蔬菜汤 | 煮牛犊肋骨加欧芹与新鲜葱。配易消化的肉汤

580 ₽

ХАШ

Насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца, подается с рюмкой водки

Khash

Rich broth made of beef legs.
Served with vodka shot

高加索式牛脚汤 | 浮油多的牛脚与瘤胃汤。文火煮八个小时。配一杯伏特加

590 ₽

ЧИХИРТМА

Грузинский куриный суп

Chikhirtma

Georgian chicken soup

阿塞拜疆豌豆汤 | 格鲁吉亚式浓鸡肉汤

360 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ

Традиционный острый грузинский суп с рисом, зеленью, говядиной и пряными кавказскими специями

Kharcho with beef / mutton

Traditional Georgian spicy soup with rice, herbs, beef and caucasian spices

牛肉汤 / 羊肉汤 | 格鲁吉亚式传统牛肉汤加米饭、牛肉块与高加索调料

440 ₽

ЗЕЛЕНЫЙ БОРЩ

Говяжий бульон, говядина, щавель, морковь, лук, картофель, яичный белок и отварное яйцо

Sorrel soup

Beef broth with beef, sorrel, carrot, onion, potatoes, egg white and boiled egg

酸模菜汤 | 牛肉汤、牛肉、酸模、胡萝卜、葱、蛋白与煮鸡蛋

460 ₽

СУП-ЛАПША

Суп с кусочками куриной грудки, домашней лапшой и грибами

Noodle soup

Soup with pieces of chicken breast, homemade noodles and mushrooms

面条汤
家常面条鸡肉汤

350 ₽

БОРЩ

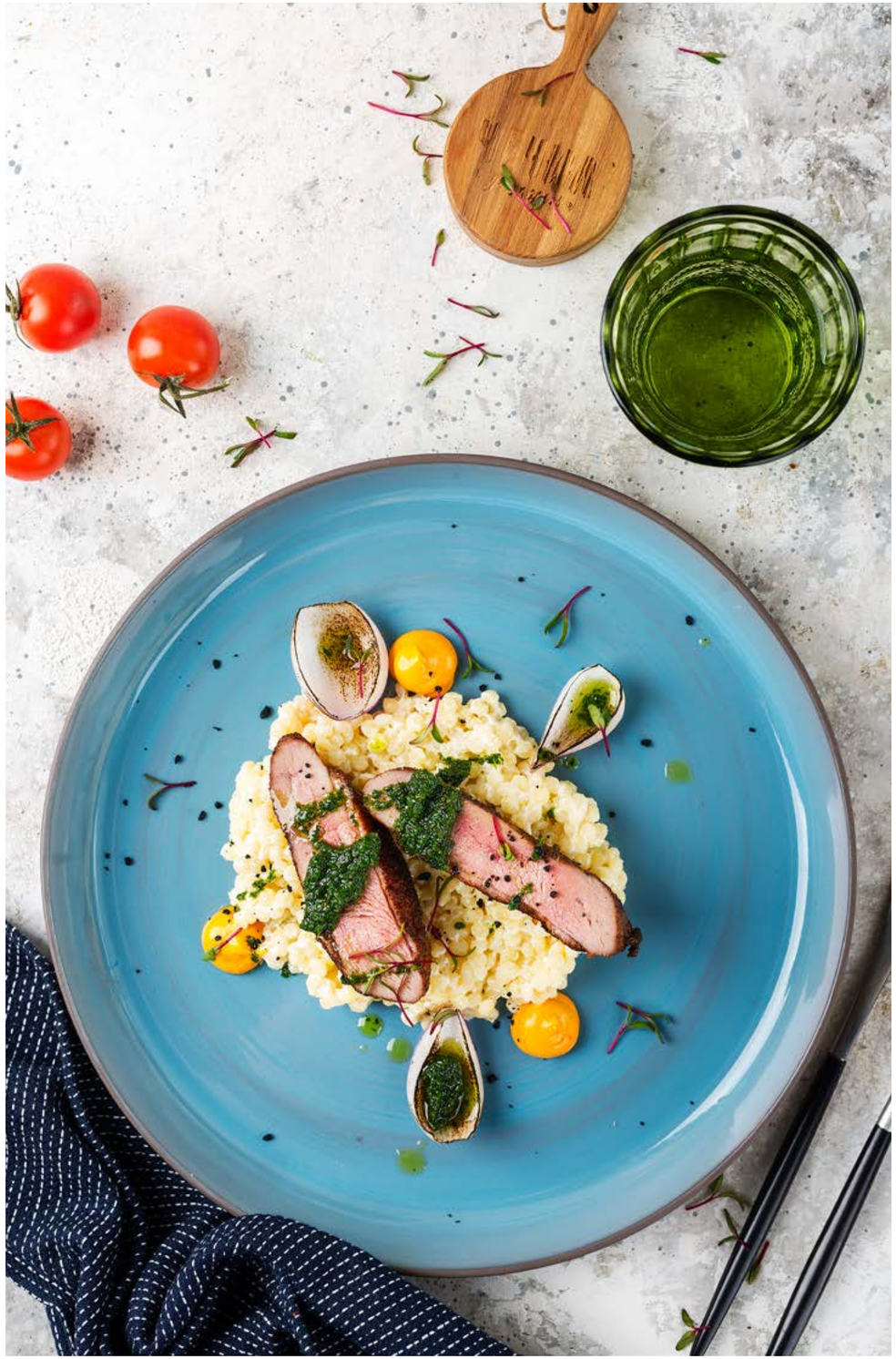
Borsch

红菜汤

390 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Course • 热菜



УТИНАЯ ГРУДКА С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

Duck breast with green sauce

鸭胸肉配绿酱

730 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ

Khinkali with pork and beef / mutton / veal

猪肉牛肉格鲁吉亚饺子 / 羊肉格鲁吉亚饺子 / 牛犊肉格鲁吉亚饺子

110 ₽

КУРИНАЯ ГУФТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Куриные тефтели с картофелем в томатном соусе

Chicken gufta in tomato sauce

Chicken meatballs with potatoes in tomato sauce

鸡肉丸子配番茄酱 | 鸡肉丸子配土豆与番茄酱

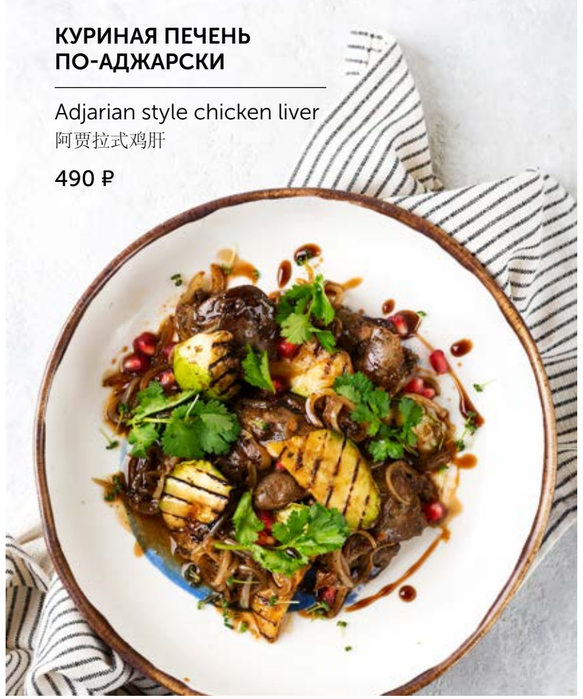
450 ₽

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-АДЖАРСКИ

Adjarian style chicken liver

阿贾拉式鸡肝

490 ₽



ЭЛАРДЖИ

Гоми, заваренное с сыром сулугуни

Elardgi

Gomi, boiled with suluguni cheese

奶酪玉米粥 | 玉米粉浓粥加苏尔古尼奶酪

380 ₽

МАМАЛЫГА

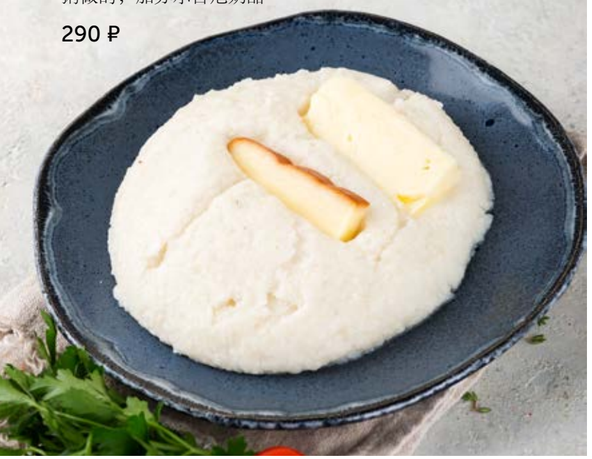
Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной белой кукурузной крупы с добавлением сыра сулугуни

Mamaliga

A traditional georgian dish made of thickly boiled white corn grits with the addition of suluguni cheese

格鲁吉亚式浓玉米粉粥 | 格鲁吉亚传统菜，用煮硬玉米粥做的，加苏尔古尼奶酪

290 ₽



ФИЛЕ ДОРАДЫ НА ЗЕЛЕНОЙ ПОДУШКЕ

Dorado fillet on a green bed

鲯鳅片配青菜

780 ₽

СИБАС «АКВА-ПАЦЦА»

Филе сибаса в томатном соусе с артишоками, мини-картофелем и томатами черри

Sea Bass Aqua Pazza

Sea bass fillet in tomato sauce with artichokes, mini potatoes and cherry tomatoes

水煮舌齿鲈 | 舌齿鲈鱼片加番茄酱与朝鲜蓟、小土豆与圣女果

890 ₽

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, запеченный под соусом на основе сметаны, красной аджики и чеснока

Chkmeruli

Chicken roasted in a sauce made of sour cream with red adjika and garlic

大蒜奶油汁焖鸡肉 | 烤鸡加用酸奶油、红香辣酱与大蒜做的酱

720 ₽

ПЛОВ

Традиционный узбекский плов с ягненком и пряным ароматом барбариса и зиры

Pilaf

Traditional uzbek lamb pilaf with a rich aroma of barberry and cumin

羊肉饭 | 乌兹别克传统羊肉饭加伏牛花子与孜然

590 ₽

ЦИЦИЛА

Цыпленок, запеченный со сванской солью по старинному рецепту

Tsitsila

Whole chicken roasted with Svan salt using an old recipe

斯瓦涅季盐烤的整个法式鸡，依照格鲁吉亚传统做法

720 ₽

КУПАТЫ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Mingrelian kupaty

明格列尔式烤香肠

580 ₽

КУЧМАЧИ
Острое ароматное блюдо
из нежных телячьих потрошков

Kuchmachi
A hot fragrant dish made of tender veal giblets
格鲁吉亚式内脏菜 / 嫩牛内脏辣菜

560 ₽

ЧАХОХБИЛИ
Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых
томатов с добавлением лука и специй

Chackhokhbili
Pieces of fried chicken in a sauce made
with ripe tomatoes, onion and spices
格鲁吉亚式家禽肉炖菜
熟番茄酱煎鸡肉块加葱与调料

580 ₽

ЧАШУШУЛИ
Аппетитные кусочки нежной говядины,
тушенные с овощами и ароматными специями

Chashushuli
Savory pieces of tender beef stewed
with vegetables and aromatic spices
格鲁吉亚辣焖牛肉 | 嫩牛肉块跟蔬菜与调料一起炖

610 ₽

ЧАНАХИ
Кусочки нежной баранины, паприки,
картофеля и баклажана, томленные в горшочке

Chanakhi
Pot stewed pieces of tender mutton,
paprika, potatoes and eggplant
羊肉蔬菜炖菜 | 沙锅焖嫩羊肉、
菜椒、土豆与茄子

580 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ
Говяжий язык, обжаренный с луком
и грибами вешенками

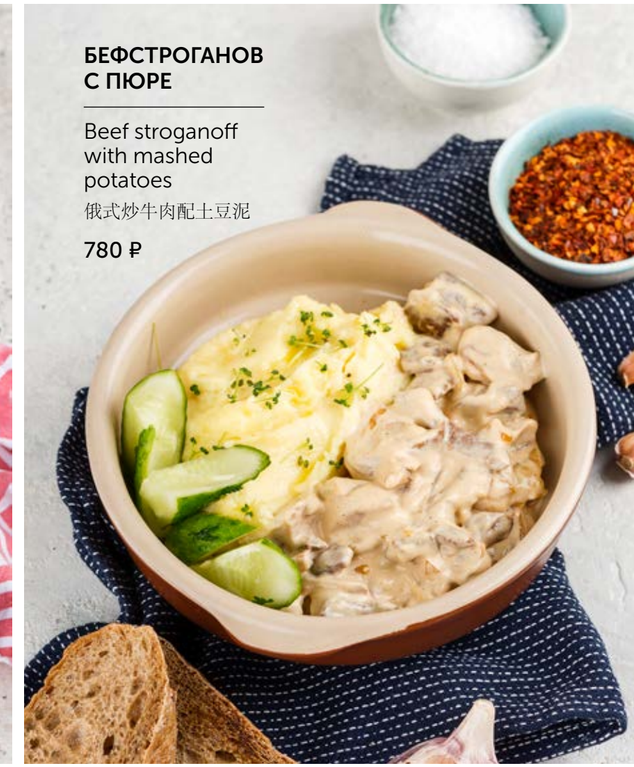
Kuchmachi made of beef tongue
and fried elardgi
beef tongue fried with onion and oyster mushrooms
牛舌头配煎奶酪玉米粥 | 煎牛舌头、
葱与平菇，配煎奶酪玉米粥

680 ₽

БЕФСТРОГАНОВ
С ПЮРЕ

Beef stroganoff
with mashed
potatoes
俄式炒牛肉配土豆泥

780 ₽



ГОВЯЖЬИ РЕБРА
С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

Beef ribs with mashed pumpkin
牛肋骨配南瓜泥

1390 ₽

БАРАНИНА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Mutton with lentils
羊肉配兵豆

880 ₽

ТРЕСКА С ПАСТОЙ ПТИТИМ

Cod with ptitim

鳕鱼配菜豆

890 ₽

ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Свинина и картофель, приготовленные на углях, со свежей зеленью, болгарским перцем, томатами, аджикой и специями

Mingrelian style odjakhuri

Charcoal grilled pork and potatoes served with fresh herbs, bell pepper, tomatoes, adjika, spices

明格列尔式煎土豆与猪肉 | 烧烤猪肉与土豆加新鲜青菜、菜椒、番茄、香辣酱、调料与斯瓦涅季盐

540 ₽

ДОРАДА С ОВОЩАМИ

Dorado with vegetables

鲷鱼配蔬菜

890 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

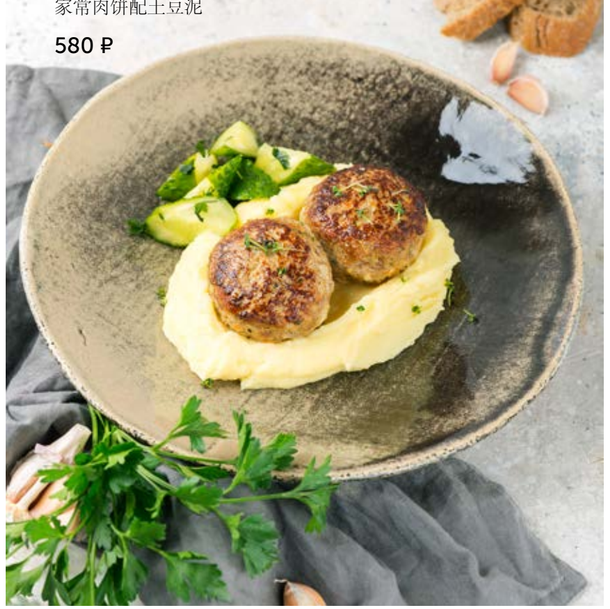
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ

Homemade cutlets by Petrovna with mashed potatoes

家常肉饼配土豆泥

580 ₽

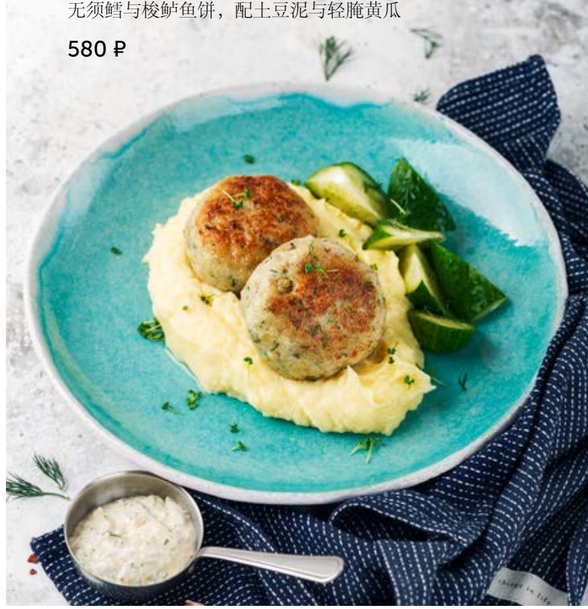


РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Fish cutlets with mashed potatoes

无须鳕与梭鲈鱼饼，配土豆泥与轻腌黄瓜

580 ₽



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

Turkey cutlets with vegetables

火鸡肉饼配蔬菜

580 ₽

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Charcoal grilled dishes • 烧烤菜

ТЕЛЯЧЬИ РЕБРЫШКИ С ЦУКИНИ 990 ₽

Veal ribs with zucchini / 牛犊肋骨

СВИНЫЕ РЕБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 650 ₽

Pork ribs with golden potatoes / 猪肋骨配脆皮土豆

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ШАШЛЫК

ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 890 ₽

grilled rack of lamb / 羊胸肉烤串

ИЗ СВИНИНЫ 590 ₽

pork shish kebab / 猪肉烤串

ИЗ ЯГНЕНКА 780 ₽

lamb shish kebab / 羊羔烤串

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 890 ₽

veal shish kebab / 烤牛犊肉串

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 520 ₽

chicken thigh shish kebab / 烤鸡股串

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 640 ₽

mutton lulah-kebab / 剁碎羊肉烤串

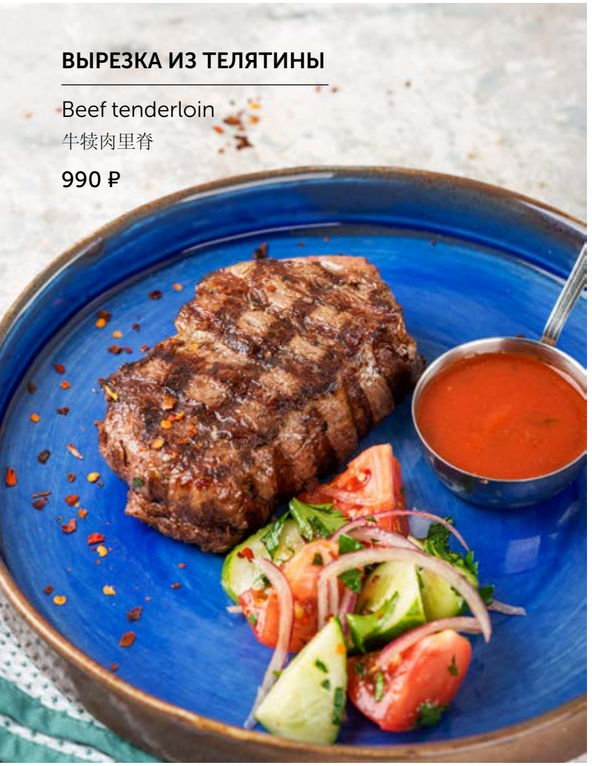
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 480 ₽

chicken lulah-kebab / 剁碎鸡肉烤串

ВЫРЕЗКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Beef tenderloin
牛犊肉里脊

990 ₽



БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ

Lamb ribs
泡羊肋骨

580 ₽

ДОРАДА / СИБАС НА УГЛЯХ

Charcoal grilled dorado / sea bass
烧烤鲷鱼 / 烧烤舌齿鲈

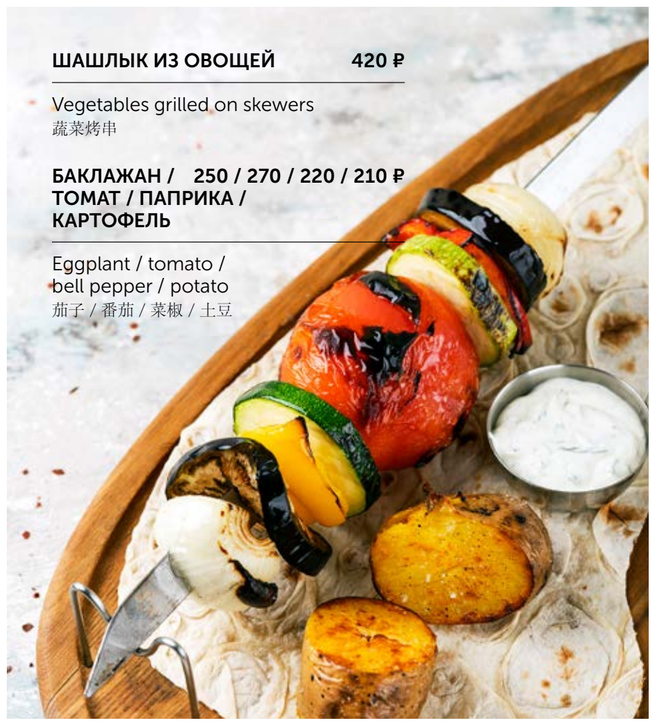
890 ₽

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ 420 ₽

Vegetables grilled on skewers
蔬菜烤串

БАКЛАЖАН / ТОМАТ / ПАПРИКА / КАРТОФЕЛЬ 250 / 270 / 220 / 210 ₽

Eggplant / tomato / bell pepper / potato
茄子 / 番茄 / 菜椒 / 土豆



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

СТЕЙК РИБАЙ

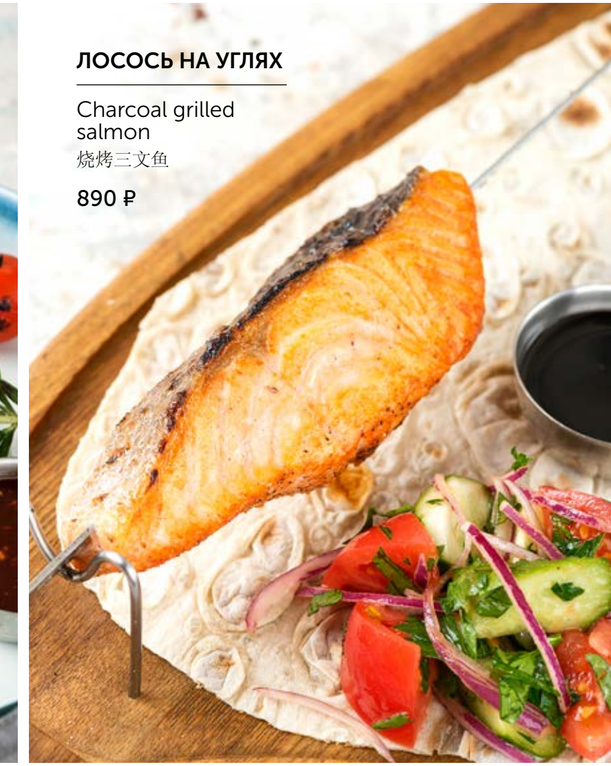
Ribeye steak
肉眼牛排

1950 ₽

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

Charcoal grilled salmon
烧烤三文鱼

890 ₽



СТЕЙК БАВЕТ

Bavette steak
后腿牛排

1190 ₽

СТЕЙК ПИКАНЬЯ

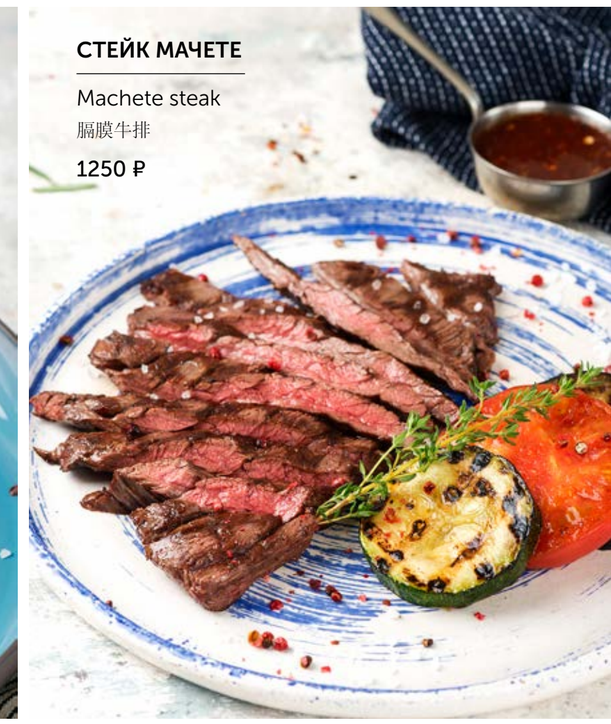
Picanha steak
牛臀肉排

990 ₽

СТЕЙК МАЧЕТЕ

Machete steak
膈膜牛排

1250 ₽



ГАРНИРЫ, СОУСЫ, ХЛЕБ

Sides, sauces, bread • 配菜，酱，面包

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

Corn on the cob
玉米果穗

190 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS
如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ
PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ

buckwheat with thyme and garlic / 荞麦粥加百里香与大蒜

220 ₽

БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ

baby potatoes / 小土豆

190 ₽

ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ

fried broccoli / 煎西兰花

350 ₽

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

fried potatoes with mushrooms / 煎土豆与蘑菇

330 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries / 薯条

190 ₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

mashed potatoes / 土豆泥

190 ₽

ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

sauteed spinach with navy beans / 焖菠菜与白菜豆

290 ₽

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

bulgur with vegetables / 布格麦与蔬菜

250 ₽

МИКС ЖАРЕНОЙ БРОККОЛИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Mix of fried broccoli and cauliflower
煎西兰花与花椰菜

270 ₽

СОУСЫ
SAUCES

СЛАДКИЙ ЧИЛИ . . .80 ₽
sweet chilli / 甜辣椒

СМЕТАНА. . . .80 ₽
sour cream / 酸奶油

СОУС НЬЮ-ЙОРК . . . . . .80 ₽
New York / 纽约酱

КРЕМ-ЧИЗ . . .80 ₽
cream cheese / 奶油奶酪酱

МАЦОНИ . . . .80 ₽
matsoni / 高加索式酸奶

НАРШАРАБ. . .80 ₽
narsharab / 石榴酱

САЦЕБЕЛИ . . .80 ₽
satsebeli / 格鲁吉亚式水果坚果酱

ТАРТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ . . . .80 ₽
caper tartar / 省沽油塔塔

ТКЕМАЛИ. . . .80 ₽
tkemali / 酸李子酱

ЦИЦАКА . . . .80 ₽
tsitsaka / 泡菜椒

ЧЕСНОЧНЫЙ . .80 ₽
garlic / 大蒜酱

ЛАВАШ 110 ₽

Lavash flatbread
薄饼

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 110 ₽

Armenian lavash flatbread
亚美尼亚薄饼

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 110 ₽

Armenian lavash flatbread
家常面包

ДЕСЕРТЫ

Desserts • 甜食

ДЕСЕРТ «ШИШКИ»

Шоколадный бисквит, перетертый с шоколадным кремом, под легкой корочкой из хрустящего шоколадного безе. Подается с ванильным соусом

Pinecone dessert

Chocolate sponge cake grated with chocolate cream under a thin chocolate meringue crust. Served with vanilla sauce

“球果“ 甜食 | 擦巧克力蛋糕与巧克力奶油在脆蛋酥点心下。配香草酱

390 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ДЕСЕРТ «ЧЕЧИЛ»

Шоколадный бисквит с прослойкой из орехового крема под сливочным кремом

Chechil dessert

Chocolate sponge cake with nut layer under the creamy layer

“手工奶酪丝“ 甜食 | 巧克力蛋糕，中间夹的一层坚果奶油，上面再加一层奶油

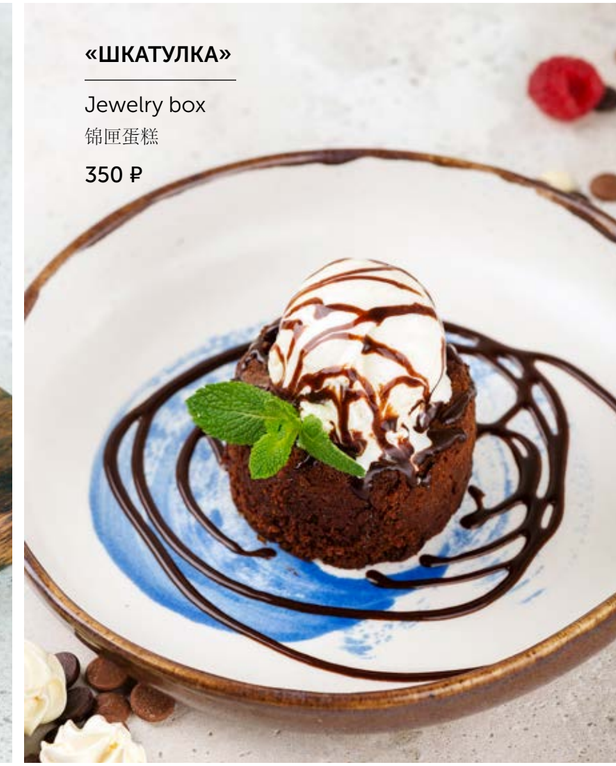
370 ₽

«ШКАТУЛКА»

Jewelry box

锦匣蛋糕

350 ₽



«НАПОЛЕОН»

Napoleon

拿破仑蛋糕

380 ₽

«МЕДОВИК»

Honey cake

蜂蜜蛋糕

340 ₽

«ЧАРОЗИ»

Нежный мусс со стевией со вкусом манго и маракуйи и кусочками свежей клубники

Charozi

Tender mango and passion fruit mousse with stevia and fresh strawberry pieces.

格鲁吉亚式传统甜食|嫩芒果、百香果甜叶菊慕斯配新鲜草莓块

320 ₽

«ЗГАПАРИ»

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

Zgapari

Fluffy honey and chocolate cake with a light sour cream mousse

东方式巧克力蜂蜜蛋糕 | 轻软蜂蜜巧克力蛋糕加酸奶油

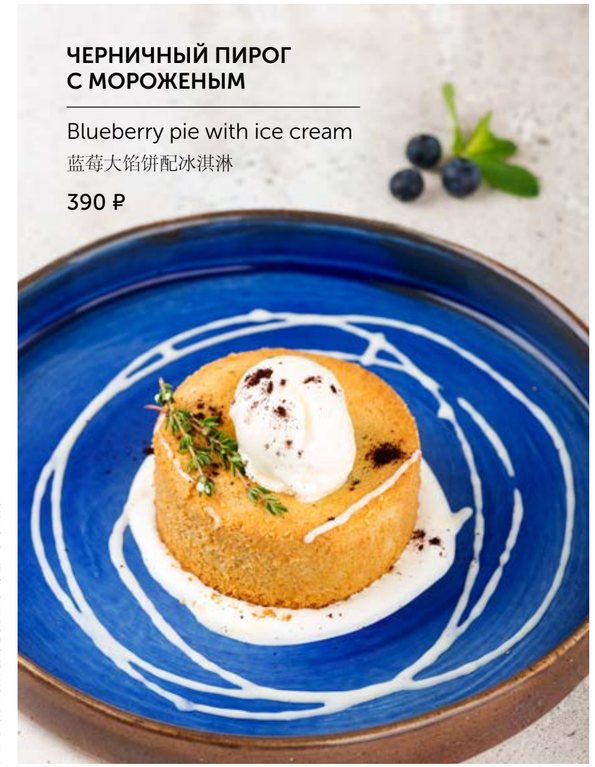
330 ₽

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ

Blueberry pie with ice cream

蓝莓大馅饼配冰淇淋

390 ₽

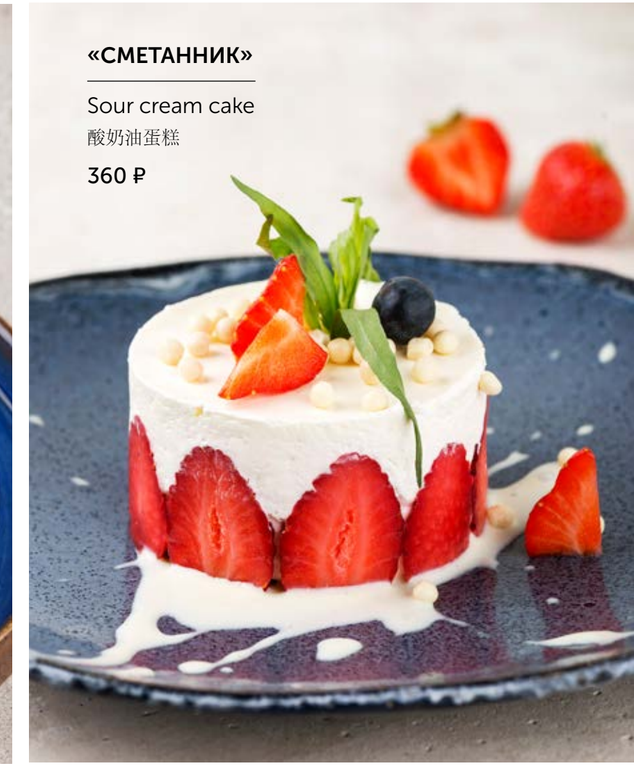


«СМЕТАННИК»

Sour cream cake

酸奶油蛋糕

360 ₽



СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ

Десерт из пеламуши и сыра маскарпоне

Cheese dessert with pelamushi

Dessert made of mascarpone and pelamushi

葡萄汁，玉米粉甜羹奶酪甜食

370 ₽

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Торт из песочного теста с шоколадно-сливочным кремом, дольками свежего банана и грецким орехом

Banana cake

Shortcrust with chocolate and creamy icing with banana slices and walnuts

香蕉蛋糕 | 起酥蛋糕加巧克力奶油、新鲜香蕉与核桃

340 ₽

БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Meringue with creamy icing and berry sauce

蛋白酥甜点心配奶油与浆果酱

370 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный рулет с фисташками, малиной и ванильным кремом

Pistachio roll

Fluffy roll with pistachio, raspberry and vanilla icing

开心果卷 / 开心果、覆盆子、香草奶油馅卷

490 ₽

МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

Морковный бисквит с начинкой из заварного крема. При подаче подогревается

Carrot and almond dessert

Carrot sponge cake with custard filling. Served warm

胡萝卜杏仁甜食 | 胡萝卜蛋糕加奶油馅。端上前加热。

470 ₽

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Matsoni with honey and walnuts

蜂蜜核桃亚美尼亚酸奶

220 ₽

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Морковно-ореховые бисквитные коржи с корицей, прослоенные кремом на основе сливочного сыра

Carrot cake

Carrot and nut sponge cinnamon layers with creamy interlayers

胡萝卜蛋糕

340 ₽

ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Crispy rolls with custard and walnuts

脆卷糕加奶油与核桃

270 ₽

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

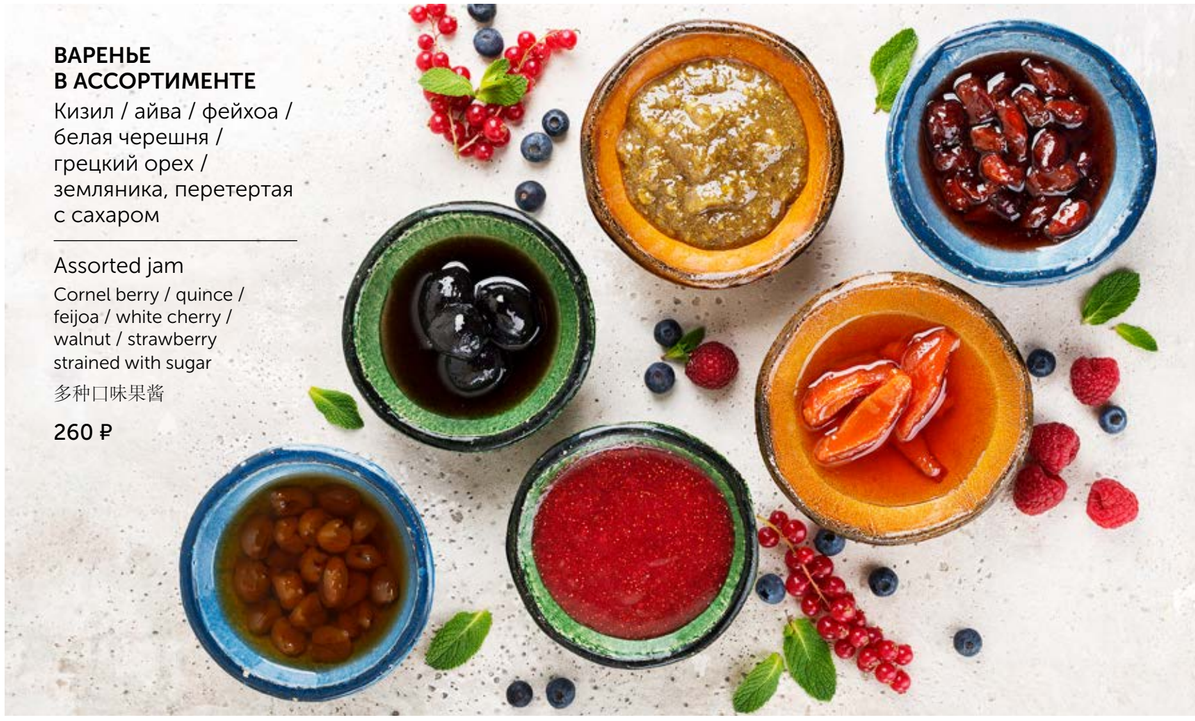
Кизил / айва / фейхоа / белая черешня / грецкий орех / земляника, перетертая с сахаром

Assorted jam

Cornel berry / quince / feijoa / white cherry / walnut / strawberry strained with sugar

多种口味果酱

260 ₽



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

Seasonal fruits

季节水果

1100 ₽

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Зеленый чай / ванильное / шоколадное / фисташковое / крем-брюле

Assorted ice cream

Green tea / vanilla / chocolate / pistachio / creme brulee

多种口味的冰淇淋 | 绿茶／香草／巧克力／开心果／法式奶油

110 ₽

СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Малиновый / клубничный / с манго и маракуйей / с лимоном и лаймом

Assorted sorbet

Raspberry / strawberry / mango and pasion fruit / lemon and lime

多种口味的冰糕 | 覆盆子／草莓／芒果百香果／柠檬青柠

110 ₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ — СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS

如果您对某些食品会有过敏反应，请通知您的服务员

ФОТОГРАФИИ СОДЕРЖАТ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ

PHOTOS CONTAIN ELEMENTS OF DECOR. SERVING DISHES MAY VARY

ШОКОЛАДНАЯ МАЛИНА

Шоколадный бисквит с шоколадным ганашем и малиновым конфи

Chocolate raspberry

Chocolate sponge cake with chocolate ganache and raspberry confit

巧克力覆盆子 | 轻软巧克力蛋糕加巧克力甘纳许与覆盆子酱

380 ₽

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ

Choux puffs

泡芙甜心

270 ₽

ЧУРЧХЕЛА

Сладость на основе пеламуши с добавлением фундука или грецких орехов на выбор

Churchkhella

Dessert made of pelamushi with your choice of hazelnuts or walnuts

核桃榛子丘尔其赫拉 | 葡萄汁、玉米粉甜羹的甜食加榛子或者核桃

280 ₽

ПЕЛАМУШИ

Традиционный виноградный пудинг

Pelamushi

Traditional grape pudding

葡萄汁，玉米粉甜羹 | 原味葡萄布丁

230 ₽

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

СЕТЫ ЗАВТРАКОВ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СЕТ 1	140/220/25	36	58	120	1108
СЕТ 2	130/300	38	42	104	957
СЕТ 3	250/160/ 70/70	78	88	115	1254
СЕТ 4	150/210	30	65	42	872
ОБЕДЫ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ОБЕД 1	180/250/ 150	13	85	71	1095
ОБЕД 2	130/300/ 250	62	81	66	1236
ОБЕД 3	110/220/160	44	69	73	1150
ОБЕД 4	150/250/ 150	43	76	18	929
ОБЕД 5	150/250/ 290	35	73	144	1377
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
КАРТУЛИ СУПРА	350	27	73	69	1038
АССОРТИ ИЗ ЖАРЕНЫХ СЫРОВ	160/30/25/1	27	31	22	475
ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	180	11	78	69	923
КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ	60/1 ШТ.	3	5	21	140
АЙРАНИ ОТ НАНИ	250	4	8	6	114
ЗАВТРАКИ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ЯИЧНИЦА ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ	140/1	6	45	8	276
ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ	270/20	27	55	7	529
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ	150/3	19	46	1	398
ОМЛЕТ С СЫРОМ	350	18	37	4	424
СКРЭМБЛ	150/40	49	60	9	570
ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ	180/34	10	36	8	395
ОВСЯНАЯ КАША С ЦУКАТАМИ И МЕДОМ	250/10/10	8	10	60	361
ПШЕННАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ	250	13	30	66	583
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЛОКОМ	250	16	9	85	487
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ	150/50/30	10	10	22	217
БЛИНЫ	170/30	8	26	41	430
СЫРНИКИ	220/30/11	31	27	67	669
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ	200/30/10	19	26	37	371
МАЦОНИ С МЕДОМ И ЯГОДАМИ	240	7	17	27	289
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	120/60/40	23	65	36	320
ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80/100/ 1 ШТ.	9	23	12	297
ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ	180	19	21	19	346
СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ	210	11	19	37	360
СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ	210	20	23	6	308
КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	140	28	64	78	831
КРУАССАН С ЛОСОСЕМ	120	21	49	78	808
ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ	200/60	26	63	16	735
ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ	200/60	29	61	19	745

ЗАВТРАКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА СО СМУЗИ ИЗ МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ	220/25	11	14	79	487
ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА СО СМУЗИ ИЗ ЩАВЕЛЯ И ГРУШИ	220/25	11	14	18	491
ДОБАВКИ К ЯИЧНИЦЕ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ГРИБЫ	50	3	21	1	150
АВОКАДО	40	1	8	3	87
СЫР	50	10	12	0	128
ЛОСОСЬ	30	7	3	1	56
МИКС-САЛАТ	15	0	5	1	49
ТОСТ	1ШТ.	1	0	8	39
ВЕТЧИНА	50	7	12	0	36
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ПХАЛЕУЛИ	210/3	13	60	28	689
АЦЕЦИЛИ	200/10/2	7	22	25	342
ДЖОНДЖОЛИ	130	5	22	9	251
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	500	5	1	18	99
МЦНИЛИ ПО-ДОМАШНЕМУ	230	4	0	17	88
МЦНИЛИ ИЗ БОЧКИ	430	7	5	23	164
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	200/5/5/3	7	38	11	420
СЛАДКАЯ ЦИЦАКА В ОРЕХОВОМ САРТИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	200/5/3	16	20	16	306
САЦИВИ	230/3	32	45	6	559
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	250/50/ 10/5	59	62	10	838
АССОРТИ ИЗ САЛА С ЧЕСНОКОМ	150/50/ 50/5	7	82	29	875
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	200/20/5	7	23	55	453
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	100/20/10	22	18	1	253
БАСТУРМА	100	15	20	0	240
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30	25	22	20	377
БУЖЕНИНА	100/20/10	29	68	2	735
МАЛОСОЛЬНАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ	100/100/ 20/8	6	2	49	237
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/100/ 20/8/5	23	8	54	379
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	130/80/ 30/5	22	39	32	567
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	110/60/20	22	20	30	383
ХИЗИЛАЛА	180/20	4	39	19	447
САЛАТЫ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
САЛАТ С ЖАРЕНЫМИ ПЕРСИКАМИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ	190	15	27	27	415
САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С СЫРОМ ЧЕЧИЛ	200	6	25	9	286
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С СОУСОМ МАЦОНИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ	290	14	20	30	440
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	230	2	0	11	54
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	260	8	25	14	311
ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ	200/8	4	0	19	98
САЛАТ С БАКИНСКИМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	170/50	14	33	5	371
САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ	250/10/2/1	24	8	40	324

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ	180	10	25	7	294
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	230	22	63	11	693
САЛАТ С ГРИБАМИ	180	4	21	13	261
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	280	3	18	29	285
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	320	5	15	20	233
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	270	13	3	56	305
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ	235	34	36	16	522
САЛАТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ, ОВОЩАМИ И СЫРОМ	230	2	16	8	181
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ	320	21	43	13	549
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	245	13	20	25	326
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
МЧАДИ С НАДУГИ	340/30/6	33	97	108	1438
ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	250	40	57	12	681
АДЖАПСАНДАЛ	260/20/5	7	33	31	442
ШАВЕРМА	350	38	24	62	614
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	230/60/ 40/2	19	38	66	686
ЛОБИО ПО-КАХЕТИНСКИ	300/80/ 40/2	8	37	109	796
БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ	270	11	57	53	772
ФАРШИРОВАННЫЕ ЦУКИНИ ПО-АДЖАРСКИ	320	10	16	7	209
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	180/30/5	28	34	15	481
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	180/30/5	25	28	15	413
ПАТАРА С ТВОРОГОМ	120/50/1/1	43	67	7	350
ПАТАРА СО ЩУКОЙ	140/50/ 8/2/1	15	2	12	380
МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ ЧЕЧИЛ	450	58	63	121	1281
АПУРЦНУЛИ ХАЧАПУРИ С СЫРОМ	270Г	38	54	64	891
АПУРЦНУЛИ ХАЧАПУРИ С МЯСОМ	280	30	50	71	853
АПУРЦНУЛИ С КАРТОФЕЛЕМ	280	16	38	90	767
АПУРЦНУЛИ С ЛОБИО	280	14	24	121	758
АЧМА	270/180	34	48	47	756
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	150/30	11	11	49	338
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/30	11	17	54	416
КУТАБЫ С СЫРОМ	150/30	29	34	41	588
КУТАБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ	150/30	24	12	48	395
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	150/30	28	32	60	643
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	73	85	105	1480
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	64	77	84	1279
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	390	54	77	84	1243
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	600	92	136	101	1997
ЧЕБУРЕКИ					
С СЫРОМ	170	27	82	50	1021
С БАРАНИНОЙ	170	25	69	48	909
С ТЕЛЯТИНОЙ	170	16	96	54	1054

СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЗЕЛЕНЫЙ БОРЩ	440	33	31	11	459
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	400	65	19	12	481
СУП-ЛАПША	350/1	16	30	16	397
КЮФТА-БОЗБАШ	550/1	26	29	27	469
ФАСОЛЕВЫЙ СУП-ПЮРЕ В ХЛЕБЕ	280/200/15	10	13	60	402
БУЛЬОН С ХИНКАЛИ ПО-ТБИЛИССКИ	145/300/5	53	46	70	909
ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	350/2	26	43	14	547
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/2	21	33	14	433
ХАШЛАМА ПО-КАХЕТИНСКИ	400/10/3	55	45	8	651
КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ	300/15/1/1/2	4	28	24	365
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП	350	7	29	21	372
БОРЩ	340/30	33	25	23	451
ЧИХИРТМА	340/3	11	32	16	394
ХАШ	400/15/ 20/50	81	58	4	857
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	400/1	31	109	30	1223
ФИЛЕ ДОРАДЫ НА ЗЕЛЕНОЙ ПОДУШКЕ	80/150/2/1	22	13	28	316
ДОРАДО С ОВОЩАМИ	240/15	181	43	6	1134
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-АДЖАРСКИ	320	40	80	13	811
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	450	36	63	29	828
КУРИНАЯ ГУФТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ	370	44	7	52	444
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1 ШТ./100 Г	12	11	22	235
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1 ШТ./100 Г	11	8	22	206
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	1 ШТ./100 Г	11	7	22	192
МАМАЛЫГА	400/80	30	17	107	699
ЭЛАРДЖИ	350/180	44	46	117	1064
КУЧМАЧИ	275/10	37	48	11	625
ЧАХОХБИЛИ	300/2	62	39	18	673
ЧАШУШУЛИ	300/2	45	57	20	768
КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ	200/200/ 40/2	37	114	57	1395
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ	200/200/ 40/30	27	96	75	1270
ЧАНАХИ	350/5	28	25	22	426
ЧКМЕРУЛИ	1 ШТ./150/2	98	144	7	1717
ЦИЦИЛА	1 ШТ./60/ 20/3/10	96	95	9	1276
ТРЕСКА С ФАСОЛЬЮ	350	32	68	93	621
УТИНАЯ ГРУДКА С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ	150/150/ 25/1	389	67	7	350
БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ	300/ 200/40	31	98	49	1199
ГОВЯЖЬИ РЕБРА С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ	280/20/ 5/1/1	25	63	27	546
ПЛОВ	370/30/ 30/15	31	64	100	1099
КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ	200/115/20	30	85	34	542
СВИНАЯ РУЛЬКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ	1 ШТ./60/ 60/25	186	342	28	2200

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
БАРАНИНА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	400/40/3	36	32	29	544
МАНГАЛ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	135/137/2	37	14	41	455
ДОРАДА НА УГЛЯХ	1 ШТ./60/30	46	30	3	464
СИБАС НА УГЛЯХ	1 ШТ./60/30	61	43	9	869
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ	180/30/20	59	59	5	783
СТЕЙК БАВЕТ	180/30/1	68	65	8	580
СТЕЙК ПИКАНЬЯ	180/30/1	55	45	9	575
СТЕЙК РИБАЙ	250/50/10	71	50	3	738
СТЕЙК МАЧЕТЕ	180/120/30	22	58	13	634
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	250/137	68	53	21	831
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	200/137	41	60	27	808
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	200/132	48	47	21	701
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	200/137/2	63	21	20	515
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	200/137	60	45	2	649
ТЕЛЯЧЬИ РЕБРЫШКИ	200/80/30/1	89	50	17	813
СВИНЫЕ РЕБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ	200/100/30/30	61	43	32	759
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	150/137	30	70	22	857
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/137	49	24	23	499
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ	380/30/30	5	1	21	110
БАКЛАЖАН	200/2	2	0	9	48
ТОМАТ	150/1	1	0	6	32
ПАПРИКА	150/1	2	0	9	43
КАРТОФЕЛЬ	150/5	4	33	36	456
ХЛЕБ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	80/30	8	1	49	242
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	110/30	9	4	66	331
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (ЧЕРНЫЙ ИЛИ БЕЛЫЙ)	150/30	15	4	64	350
СОУСЫ	**ВЫХОД, Г**	**БЕЛКИ, Г**	**ЖИРЫ, Г**	**УГЛЕВОДЫ, Г**	**ККАЛ**
САЦЕБЕЛИ	30	1	0	2	11
ТКЕМАЛИ	30	0	0	6	22
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1	7	1	69
ЦИЦАКА	30	0	0	2	12
ТАРТАР С ДОНДЖОЛИ	30	1	18	1	172
МАЦОНИ	30	1	12	7	116
СЛАДКИЙ ЧИЛИ	30	0	0	20	82
СМЕТАНА	30	1	6	1	51
СОУС НЬЮ-ЙОРК	30	1	0	6	26
СОУС КРЕМ-ЧИЗ	30	2	7	1	73
НАРШАРАБ	30	0	0	21	84
ГАРНИРЫ					
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/1	7	32	41	475
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	140	5	37	50	552
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	1 ШТ./15	14	7	38	271
ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ	150	4	21	8	234
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ	150	4	21	20	280
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ	250/30/1	8	76	62	966

ДЕСЕРТЫ					
«ЧАРОЗИ»	120/3/6/1	46	41	43	717
«МЕДОВИК»	125/5/1	8	59	94	937
«НАПОЛЕОН»	180/1/15	9	45	61	688
«ШКАТУЛКА»	125/30/6/1	8	41	72	692
«ЗГАПАРИ»	125/5/4/1/1	8	31	81	635
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕННЫМ	170/50/8	11	43	89	781
ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	1 ШТ./50/1	4	10	4	125
ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ	1 ШТ./50/1	7	20	36	350
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/2/1/1/1	5	9	54	318
ПЕЛАМУШИ	150/10/3/1	3	5	59	297
«СМЕТАННИК»	150/26	6	19	35	334
ДЕСЕРТ «ЧЕЧИЛ»	130/10/2	95	84	50	1502
«ШОКОЛАДНАЯ МАЛИНА»	150/7/4/1	4	16	49	356
ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	3 ШТ./100/6/2	3	13	18	203
ДЕСЕРТ «ШИШКИ»	90/30/30/8/3/1	19	19	142	817
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	190/3/2/1	9	36	75	658
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	190/10/6/1	7	30	67	568
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ	100/10/20/5/1/1	5	24	50	449
СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ	170/10/6/5/1	7	69	52	764
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	130	0	0	111	447
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50	2	5	12	105
СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	50	0	0	13	55
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	1000/5	5	2	101	445
МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	225	8	23	30	359
МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ	180/10/2	24	57	94	847
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ	80/25/7/5/4/1	38	37	54	651

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Генеральный директор _____ м. п.

GINZA
PROJECT
ginza.ru