

**ПРЯНОСТИ
& РАДОСТИ**
РЕСТОРАН



24
часа

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

• SPECIALTIES OF THE HOUSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ

STEAMED / GRILLED SEAFOOD PLATTER

- 5900 -



РАКИ, ФАЛАНГИ КРАБА, ЩУПАЛЬЦЕ ОСЬМИНОГА,
ФИЛЕ ДОРАДО, ГРЕБЕШОК, КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ, ДВЕ УСТРИЦЫ

CRAYFISHES, CRAB PHALANXES, OCTOPUS TENTACLE,
DORADO FILLET, SCALLOP, STEAMED, ROYAL PRAWNS,
TWO OYSTERS



САЛАТ «ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ» КАВКАЗ

Сыр бри, запеченный в тесте фило с легким салатом, домашним вареньем из грецкого ореха и виноградом

650

CAUCASIAN SALAD "PRIANOSTI&RADOSTI"
Warm Brie cheese baked in filo dough with light salad
and homemade jam made of walnuts and grapes



САЛАТ «ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ» ЕВРОПЕЙСКИЙ

с добавлением свежих ягод, свеклы и сельдерея

720

EUROPEAN SALAD "PRIANOSTI&RADOSTI"
with addition of fresh berries, beetroot and celery



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ / ПЕСТО

SHAWARMA WITH CHICKEN
AND SATSEBELI / PESTO SAUCE

450 / 470



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ SUKHUMI STYLE COFFEE

170



130



АЙРАН AYRAN DRINK



ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

BAKED KING CRAB PHALANXES UNDER CREAM SAUCE

7400



ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ

A DOZEN OF FRESH OYSTERS

5300



УСТРИЦЫ (1 ШТ.) OYSTERS (1PC)

460



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES
AND COOKING HERBS

- 520 -



СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ, БАКИНСКИЕ
ПОМИДОРЫ, РЕДИС, КРАСНЫЙ
БАЗИЛИК, ТАРХУН, КИНЗА,
ПЕТРУШКА, УКРОП

FRESH CUCUMBERS, BAKU TOMATOES,
RADISH, RED BASIL, TARRAGON,
CORIANDER LEAVES, DILL, PARSLEY



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА
TUNA TARTAR

590



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTAR

590



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON TARTAR

520



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ
HOME STYLE EGGPLANT SPREAD

450



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
BEETROOT SPREAD

230



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



**АССОРТИ
ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ**

Пармезан, пекорино, таледжио, горгонзола.
Подается с мёдом, орехами и свежими ягодами

890

ASSORTED EUROPEAN CHEESE

Parmesan, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola.
Served with honey, nuts and fresh berries



**АССОРТИ
ДОМАШНИХ СЫРОВ**

Имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный сыр чечил, копченый сыр чечил. Подается с виноградом и веточкой свежего тархуна

540

ASSORTED HOMEMADE CHEESE

Imeretian cheese, Suluguni cheese, smoked Suluguni cheese, milk Chechil cheese, smoked Chechil cheese.
Served with grapes and fresh tarragon



**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / РУККОЛОЙ
И ПАРМЕЗАНОМ**

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE /
ARUGULA AND PARMESAN

590



**КУРОЧКА
В ОРЕХОВОМ
СОУСЕ**

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Национальное грузинское блюдо. Кусочки куриного бедра под ореховым соусом бажа

390

CHICKEN SATSIVI

National Georgian dish. Chicken leg quarter pieces under bazhe nut sauce



**РОСТБИФ
ROAST BEEF**

540



**БУЖЕНИНА
COLD BOILED PORK**

440



**КУРИНЫЙ РУЛЕТ
CHICKEN ROLL**

360



**БАСТУРМА
BASTIRMA**

550



**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
BOILED BEEF TONGUE**

390



1890



**АССОРТИ
МЯСНЫХ ЗАКУСОК
ASSORTED MEAT STARTERS**

ПОДАЕТСЯ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ
ИЗ ХРЕНА И ГОРЧИЦЫ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



680 КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON CARPACCIO



350 СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH POTATOES



199 ОЛИВКИ
OLIVES



1360 РЫБНОЕ АССОРТИ
Лосось холодного копчения, лосось шеф-посола, масляная рыба, палтус холодного копчения

ASSORTED FISH
Cold-smoked salmon, chef-salted salmon, oily fish, cold-smoked halibut



280 БРУСКЕТТА С ПАЛТУСОМ
BRUSCHETTA WITH HALIBUT



350 БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ
BRUSCHETTA WITH SALMON



430 ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
CHICKEN LIVER PATE



150 БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ
BRUSCHETTA WITH TOMATOES



480 БРУСКЕТТА С ГОВЯДИНОЙ
BRUSCHETTA WITH BEEF



ХРУСТЯЩИЕ
МАЛОСОЛЬНЫЕ
ОГУРЧИКИ

КАПУСТА
ПО СТАРИННОМУ
ГРУЗИНСКОМУ
РЕЦЕПТУ

МАРИНОВАННЫЕ
ТОМАТЫ

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
HOMEMADE PICKLES

350



АНТИПАСТИ

Artichokes, sun-dried tomatoes, olives, capers

570

ANTIPASTI

Artichokes, sun-dried tomatoes, olives, capers



СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

Черемша, бурые томаты, капуста, чеснок, джонджоли, маринованный стручковый зеленый перец

450

BARREL PICKLES

Wild leek, brown tomatoes, cabbage, garlic, dzhondzholi, marinated green pod-pepper



ПХАЛИ

Нежные биточки из перетертой свеклы, капусты и грецкого ореха с добавлением пряных специй и фирменной аджики

280

PKHALI

Tender patties made of strained beetroot, cabbage and walnuts with addition of flavouring spices and chef's adjika



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Нежные биточки из перетертого шпината, свежей зелени, грецкого ореха с добавлением фирменной зеленой аджики

310

SPINACH PKHALI

Tender patties made of strained spinach, fresh greens and walnuts with addition of chef's green adjika



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С НАДУГИ И МЯТОЙ**

Рулетики с начинкой из нежного сыра надуги с добавлением мятной аджики. Выкладываются на домашний томатный соус

460

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI AND MINT

Rolls stuffed with tender nadugi cheese, added with mint adjika, served on homemade tomato sauce



**РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
ПО-ГРУЗИНСКИ**

Рулетики с начинкой из острой ореховой пасты, приправленные по особому грузинскому рецепту

520

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

Rolls stuffed with spicy nut butter, seasoned according to a special Georgian recipe



САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С КРАБОМ

MEDITERRANEAN SALAD WITH CRAB

- 960 -



СО СМЕТАНОЙ
ИЛИ КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ
НА ВЫБОР



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ
VEGETABLE SALAD "FROM A BED"

230



САЛАТ ИЗ ДЖОНДЖОЛИ

Засоленные соцветия кустарника клекачка— джондзхоли с добавлением репчатого лука, оливкового масла и кинзы

230

DZHONDZHOLI SALAD

Salted bladdernut flower heads, known as dzhondzholi with addition of onions, olive oil and coriander leaves



САЛАТ С БАКИНСКИМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

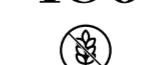
SALAD WITH BAKU VEGETABLES AND POACHED EGG

340



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ
WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

480



САЛАТ С БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ И ТАРХУНОМ
SALAD WITH BAKU TOMATOES AND TARRAGON

360



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



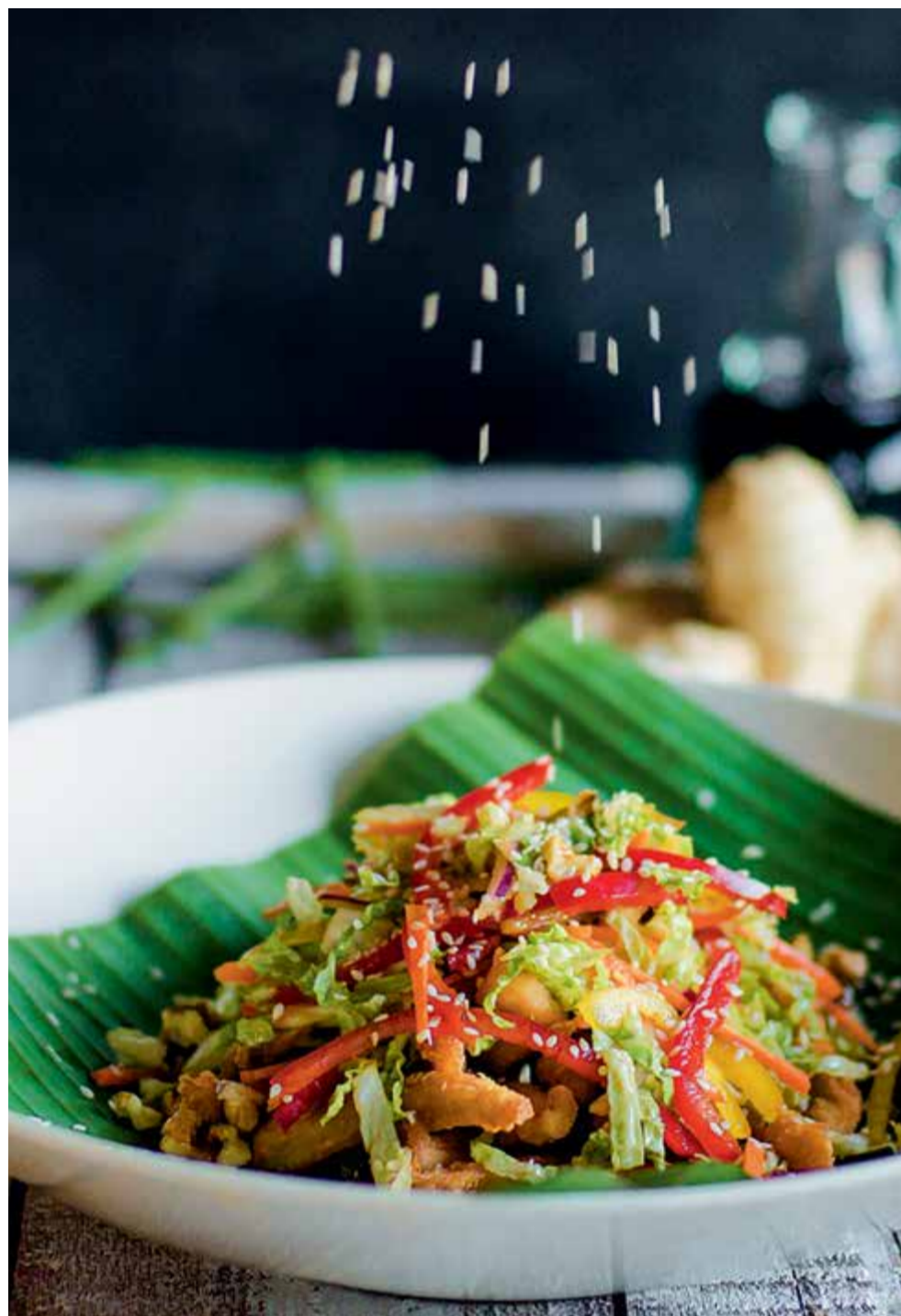
БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH

**ТАЙСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ**

Обжаренное куриное филе, пекинская капуста с паприкой, красным луком и кинзой. Заправляется кунжутным соусом

420**THAI SALAD WITH CHICKEN**

Roasted chicken fillet, Chinese cabbage with paprika, red onions and cilantro. Dressed with sesame sauce

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ**
CAESAR SALAD WITH CHICKEN**540****САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS**630****САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ**

Салат с баклажанами, бакинскими томатами, мятой, свежим базиликом, кинзой и сливочным сыром

490**SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS**

Baku tomatoes, eggplants, mint, basil, cilantro leaves and cream cheese

**С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ****ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ**
ITALIAN STYLE SALAD WITH OCTOPUS AND BAKED POTATOES**750****МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ**
MOZZARELLA WITH TOMATOES**520****САЛАТ С ПЕЧЕНЫЮ ТРЕСКИ**
SALAD WITH COD LIVER**720****ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ**
GREEK SALAD**450****САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ**
BEETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE**560**



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Микс из листьев салата, авокадо, томатов, огурцов и ломтиков копченого лосося. Заправляется орехово-апельсиновым соусом

760

SALAD WITH SMOKED SALMON

Mixed salad leaves, avocado, tomatoes, cucumbers and smoked salmon slices. Dressed with nut-orange sauce



САЛАТ С КРАБОМ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

Салат из свежих огурцов, томатов, редиса, зеленого лука с добавлением мяса камчатского краба, заправленный сметаной

750

SALAD WITH CRAB AND POACHED EGG

Salad made of fresh cucumbers, tomatoes, radish, green onions with addition of king crab meat, dressed with sour cream



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Легкий салат из свежих томатов, огурцов, красного лука и чили перца, приправлен ароматной зеленью, измельченным грецким орехом. Заправляется уксусом

360

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH NUTS

Light salad made of fresh tomatoes, cucumbers, red onions and chili pepper, seasoned with fragrant cooking herbs and chopped walnuts. Dressed with vinegar



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

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

320

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES

Salad made of ripe tomatoes and cucumbers with fragrant greens, red onions and hot pod-pepper



ЛИСТОВОЙ САЛАТ С ТУНЦОМ И КРАБОМ

Легкий микс салатов с сегментами апельсинов, тонко нарезанной морковью, слайсами манго и бакинскими томатами, с добавлением камчатского краба и тунца, обжаренного на гриле. Заправляется манговым соусом, украшается маракуйей, которую можно использовать в качестве заправки

950

LEAF LETTUCE WITH TUNA AND CRAB

Light mixed salad with orange segments, thin slices of carrot, mango slices and Baku tomatoes, with addition of king crab and grilled tuna. Dressed with mango sauce, decorated with passion fruit, that can be used as dressing



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ DRESSED HERRING

260



ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ VINEGRET WITH HERRING

320



ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ЯЗЫКОМ / КОЛБАСОЙ HOME STYLE RUSSIAN SALAD WITH BEEF TONGUE / SAUSAGE

290/360

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS.

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

THAI STYLE SHRIMPS

- 830 -



ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КРАБА С ЛИСТОВЫМ САЛАТОМ (2 ШТ.)

BAKED CRAB PHALANXES WITH LEAF LETTUCE (2 PCS)

2760



ФУА-ГРА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Обжаренные кусочки утиной печени с ягодным соусом с добавлением красного вина, карамелизированной груши и свежих ягод. Подается с тостами из кукурузного хлеба

1599

FOIS GRAS WITH BERRY SAUCE

Roasted pieces of duck liver with berry sauce, added with red wine, caramelized pear and fresh berries. Served with cornbread toasts



ОЛАДЫ ИЗ ЦУККИНИ

Оладьи из цуккини, обжаренные на растительном масле. Подаются с соусом крем-чиз и лососем шеф-посола

530

ZUCCHINI FRITTERS

Zucchini fritters, roasted on vegetable oil. Served with cream cheese sauce and chef-salted salmon



МИДИИ В ТОМАТНОМ / ВИННОМ СОУСЕ

MUSSELS IN TOMATO / WINE SAUCE

670



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



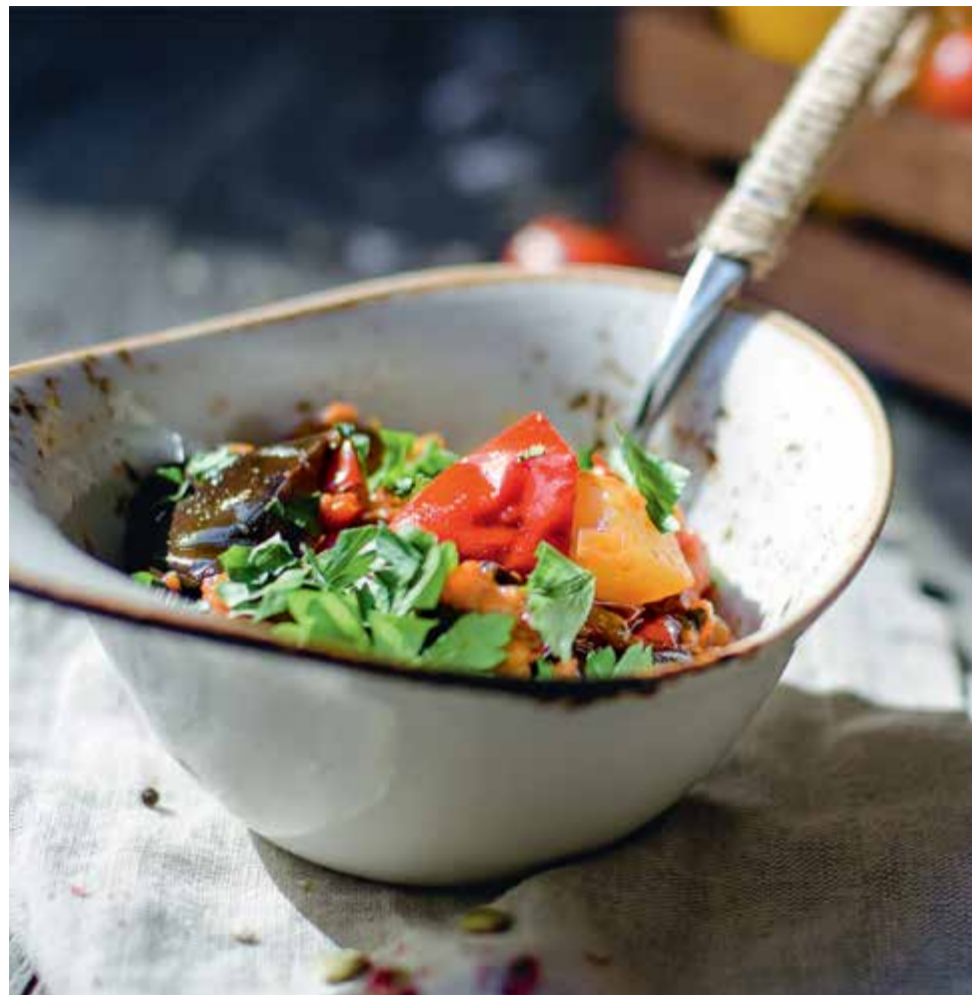
БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH

**АДЖАПСАНДАЛ**

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

580

ADZHAPSANDAL

Traditional vegetable stew made of eggplants, stewed with tomatoes and paprika, seasoned with fragrant cooking herbs. Served warm or cold of your choice

**МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ**

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки в сочетании с сыром сулугуни, соусом сацебели и свежим тархуном

340

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

Golden corn flatbreads with Suluguni cheese, satsebelli sauce and fresh tarragon

**ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ**

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH FRESH TOMATOES

420

**КУБДАРИ**

Мясной пирог с начинкой из молодой телятины и свинины с кавказскими специями

460

KUBDARI

Meat pie stuffed with young veal and pork with Caucasian spices

**АЧМА**

Многослойный пирог с сулугуни. Подается с мацони

360

ACHMA

Layered pie with Suluguni cheese. Served with fermented milk

**КУТАБЫ С СЫРОМ**
QUTABS WITH CHEESE

260

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ
QUTABS WITH MUTTON

290

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ
QUTABS WITH POTATOES

260

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ
QUTABS WITH COOKING HERBS

320

**ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ**
CHEBUREK WITH VEAL

310

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ
CHEBUREK WITH MUTTON

290

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ
CHEBUREK WITH CHEESE

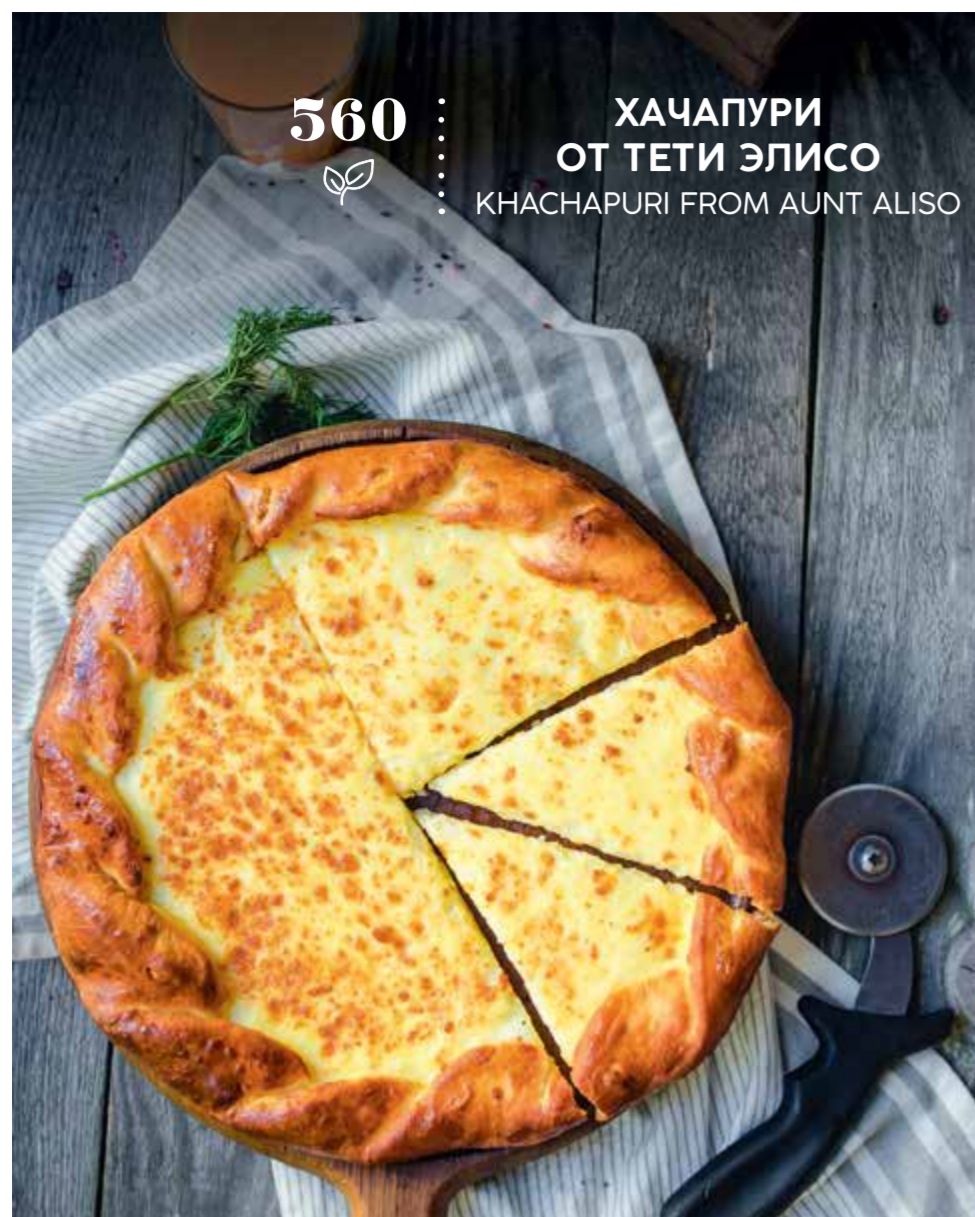
260

**ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ**

HOMEMADE PIE WITH POTATOES

250





560

ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТИ ЭЛИСО
KHACHAPURI FROM AUNT ALISO



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
GURIAN KHACHAPURI

380



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN KHACHAPURI

420



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
IMERETIAN KHACHAPURI

420



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ
KHACHAPURI WITH SPINACH

420



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

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

350

KHARKALIA LOBIO

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



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

310

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
ADJARIAN KHACHAPURI

410



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

450

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



СУПЫ

• SOUPS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



БОРЩ

BORSCH

- 350 -



УХА ОТ РЫБАКА

Наваристый рыбный бульон с кусочками лосося и трески с добавлением сливок

450

FISH SOUP BY FISHERMAN

Nourishing fish broth with salmon and cod pieces, added with cream



СУТОЧНЫЕ ШИ С ГРИБАМИ И РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

SHCHI WITH MUSHROOMS STORED FOR 24 HOURS

370



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP

350

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРАБОМ
PUMPKIN CREAM SOUP WITH CRAB

480



ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ
PEA SOUP WITH SMOKED MEAT

390



ФАСОЛЕВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ
BEAN SOUP WITH SMOKED MEAT

320



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ
HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST AND MUSHROOMS

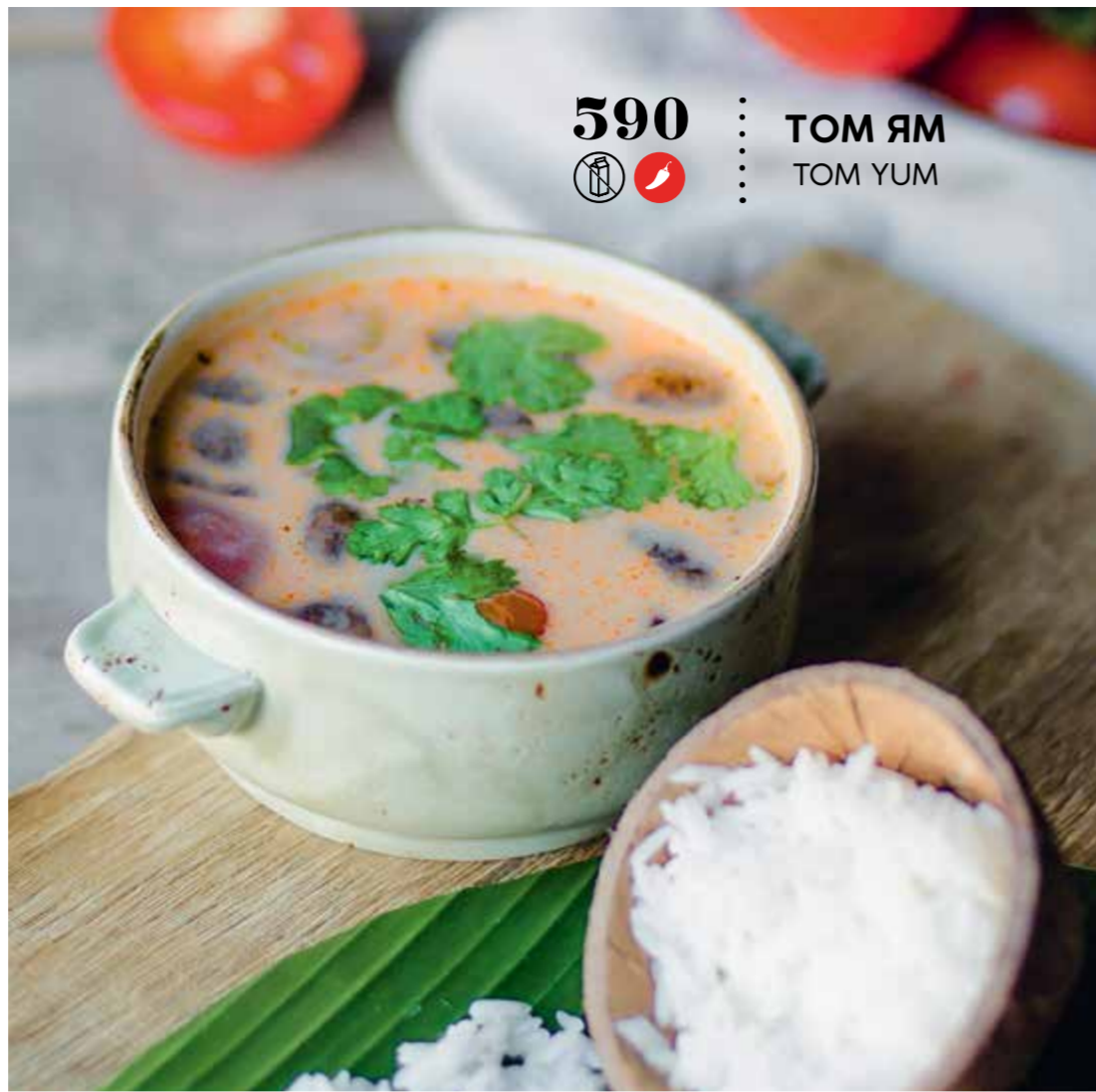
310



МИНЕСТРОНЕ
Овощной итальянский суп с добавлением соуса песто. Подаётся с тостами кукурузного хлеба

280

MINISTRONE
Italian vegetable soup with addition of pesto sauce. Served with cornbread toasts



590
ТОМ ЯМ
ТОМ YUM



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ
Наваристый острый грузинский суп с абхазскими специями, овощами, мясом и свежей зеленью

450

KHARCHO WITH BEEF / MUTTON
Georgian thick spicy soup with Abkhazian spices, vegetables, meat and fresh greens



**НАЦИОНАЛЬНОЕ
КАВКАЗСКОЕ
БЛЮДО**

КЮФТА-БОЗБАШ
Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем, горохом-нухут, пассеровкой из лука, томатов и шафрана

590

KYUFTA-BOZBASH
Thick broth with mutton leg, meat ball, potatoes, chickpeas, sauteed onions, tomatoes and saffron



ХАШ / ХАШ С ВОДКОЙ
Наваристый похмельный суп на основе говяжьих ножек и рубца. Подаётся отдельно с солью и соусом из чеснока и уксуса

360 / 450

KNASH / KHASH WITH VODKA
Nourishing hangover soup based on beef legs and tripe. Served separately with salt and sauce made of garlic and vinegar



**ПИТИ
PITI** **490**

Суп из бараньих ребрышек с горохом, картофелем и алычой
Soup with mutton ribs, peas, potatoes and cherry plums



650
**ХАШЛАМА
С ТЕЛЯТИНОЙ**
HASHLAMA WITH VEAL

Легкий бульон подаётся с нежными кусочками телятины и телячьей грудкой на кости в отдельной пиале
Light broth, served with tender veal pieces and veal brisket in a separate bowl

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЦЫПЛЕНОК
ЗАПЕЧЕННЫЙ

С АБХАЗСКИМИ
ТРАВАМИ

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ
TSITSILA GALI STYLE

- 740 -



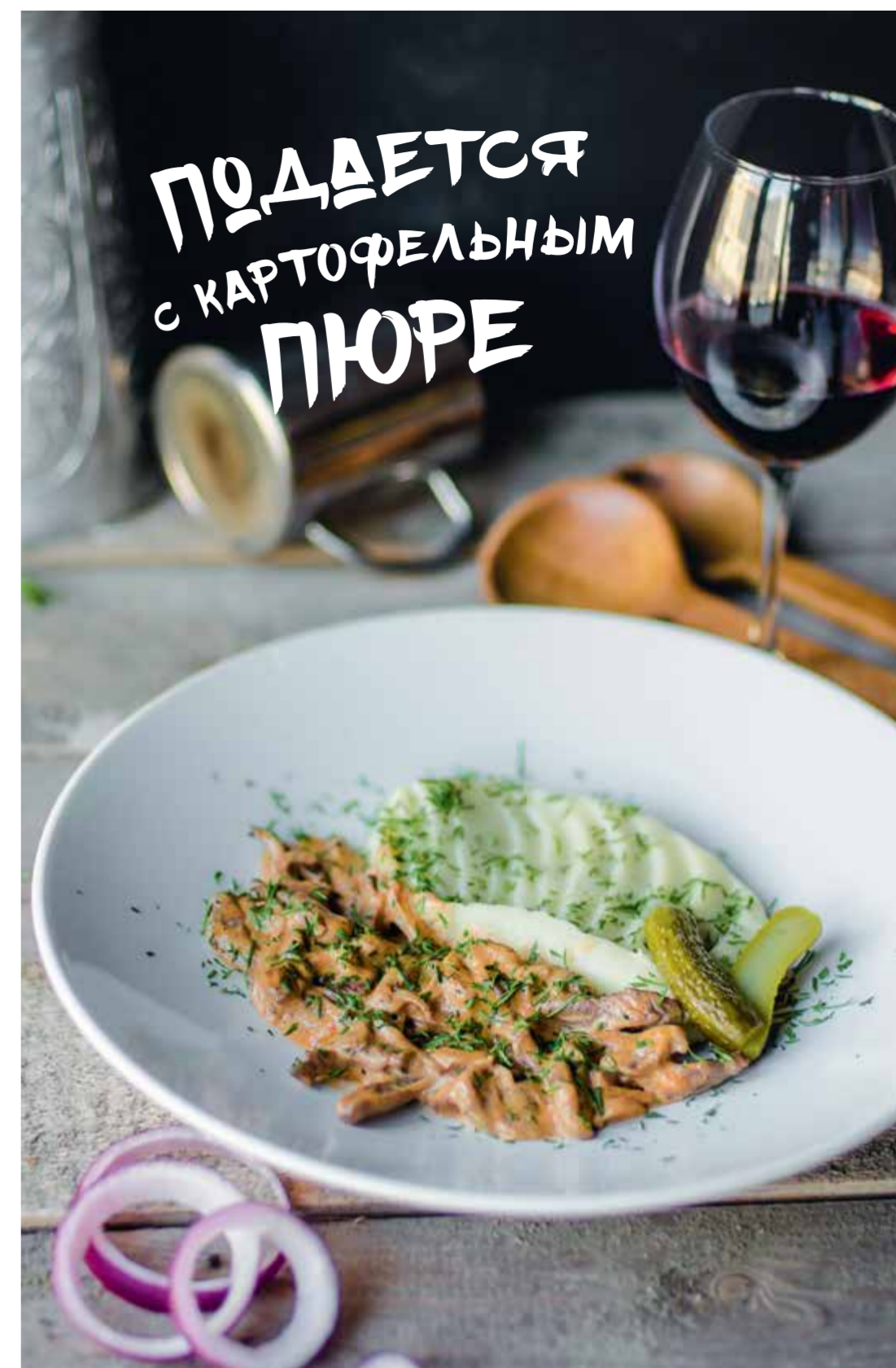
СТРОГАНОВ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

Строганов с куриными сердцами, вешенками, сливками и репчатым луком. Подается с картофельным пюре и малосольными огурцами

460

STROGANOFF WITH CHICKEN HEARTS

Stroganoff with chicken hearts, oyster mushrooms, cream and onions. Served with mashed potatoes and soft-salted cucumbers



ПОДАЕТСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ

БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS

680



920

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ DUCK LEG CONFIT

Томленая утиная ножка в соусе хойсин с мёдом, анисом и соусом демиглас

Stewed duck leg in hoisin sauce with honey, anise and demi-glace sauce



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ПОДАЕТСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И МАЛОСОЛЬНЫМИ
ОГУРЦАМИ

**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ
ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** **460**
Нежные котлеты, приготовленные по-домашнему.
Подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами

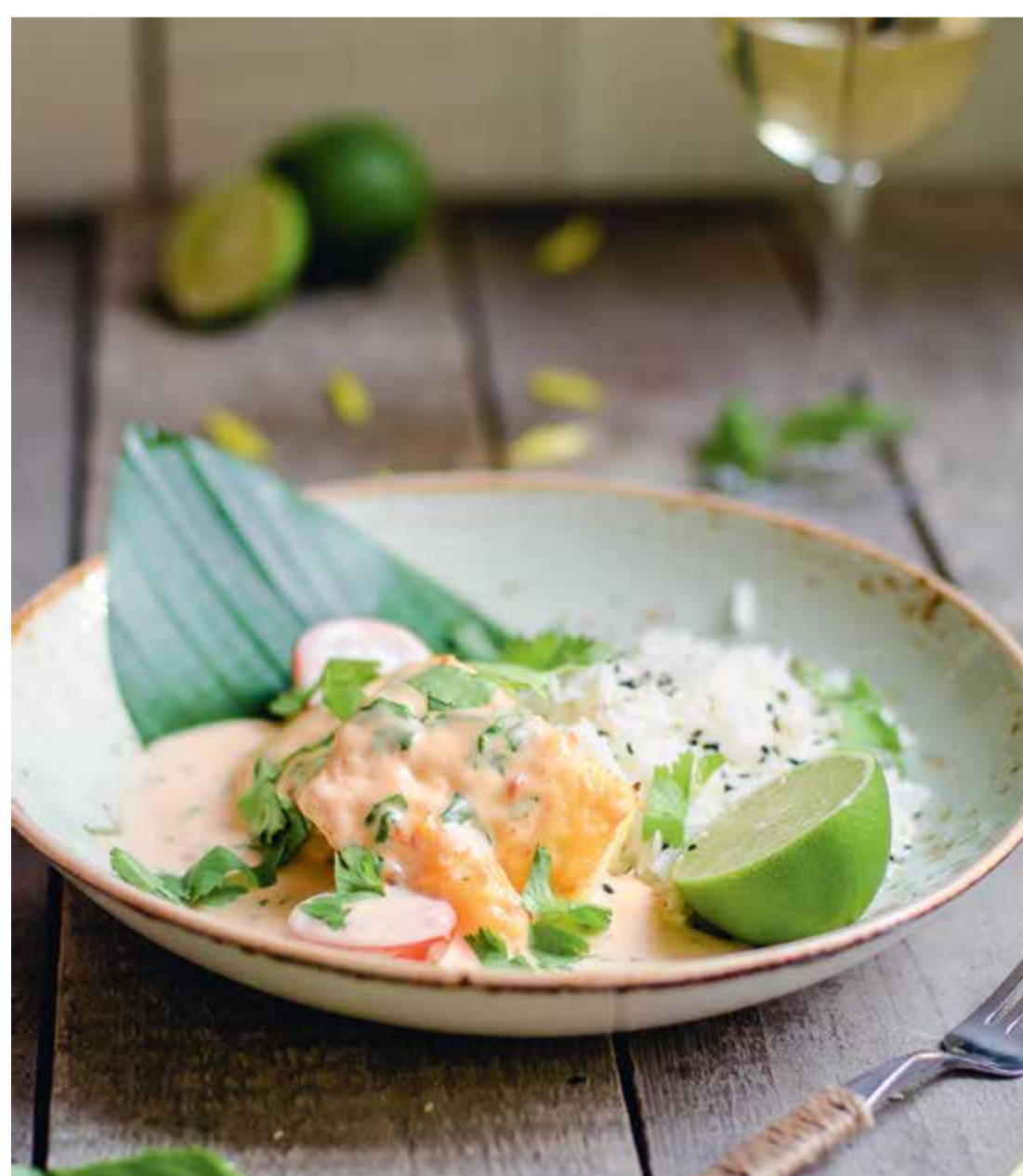
HOMEMADE CUTLETS BY PETROVNA WITH MASHED POTATOES
Tender homemade cutlets. Served with mashed potatoes and soft-salted cucumber



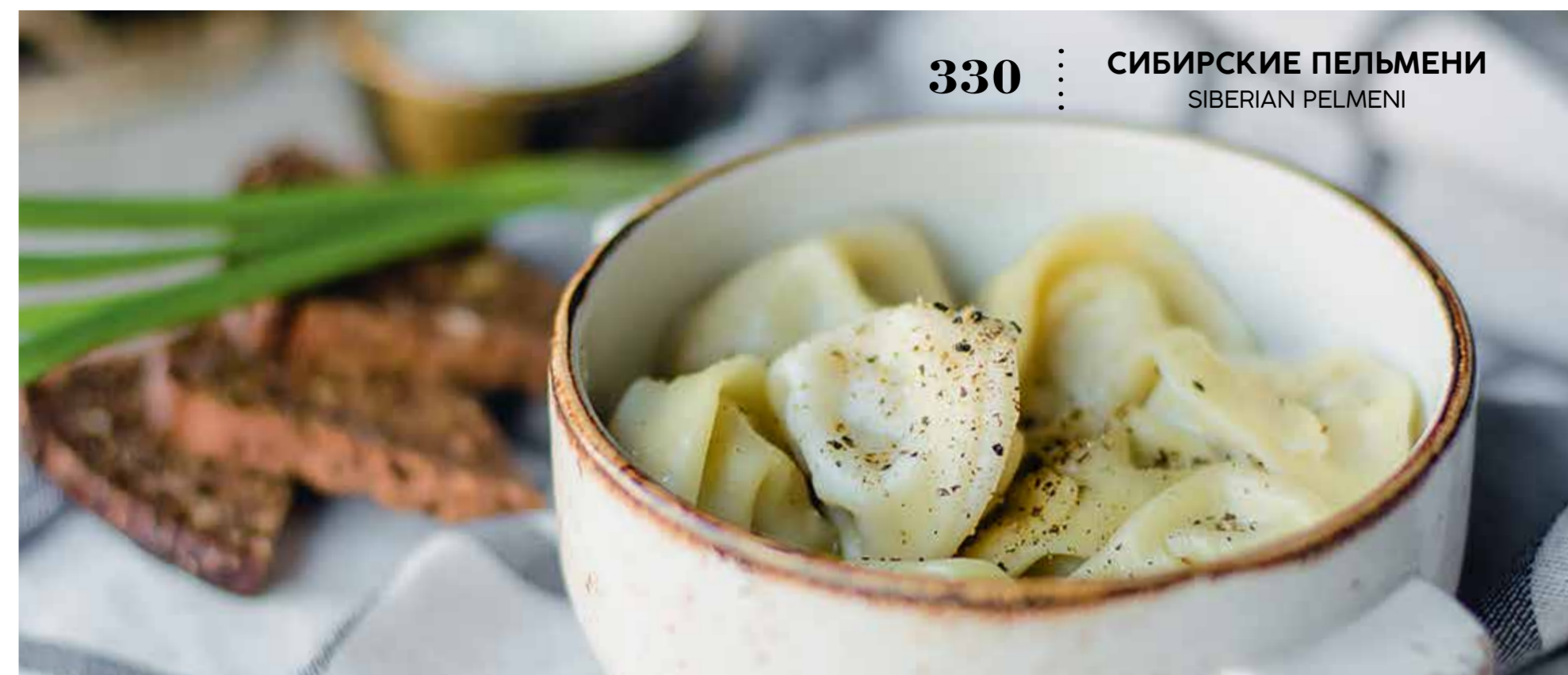
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ **430**
CHICKEN CUTLETS WITH
MASHED POTATOES



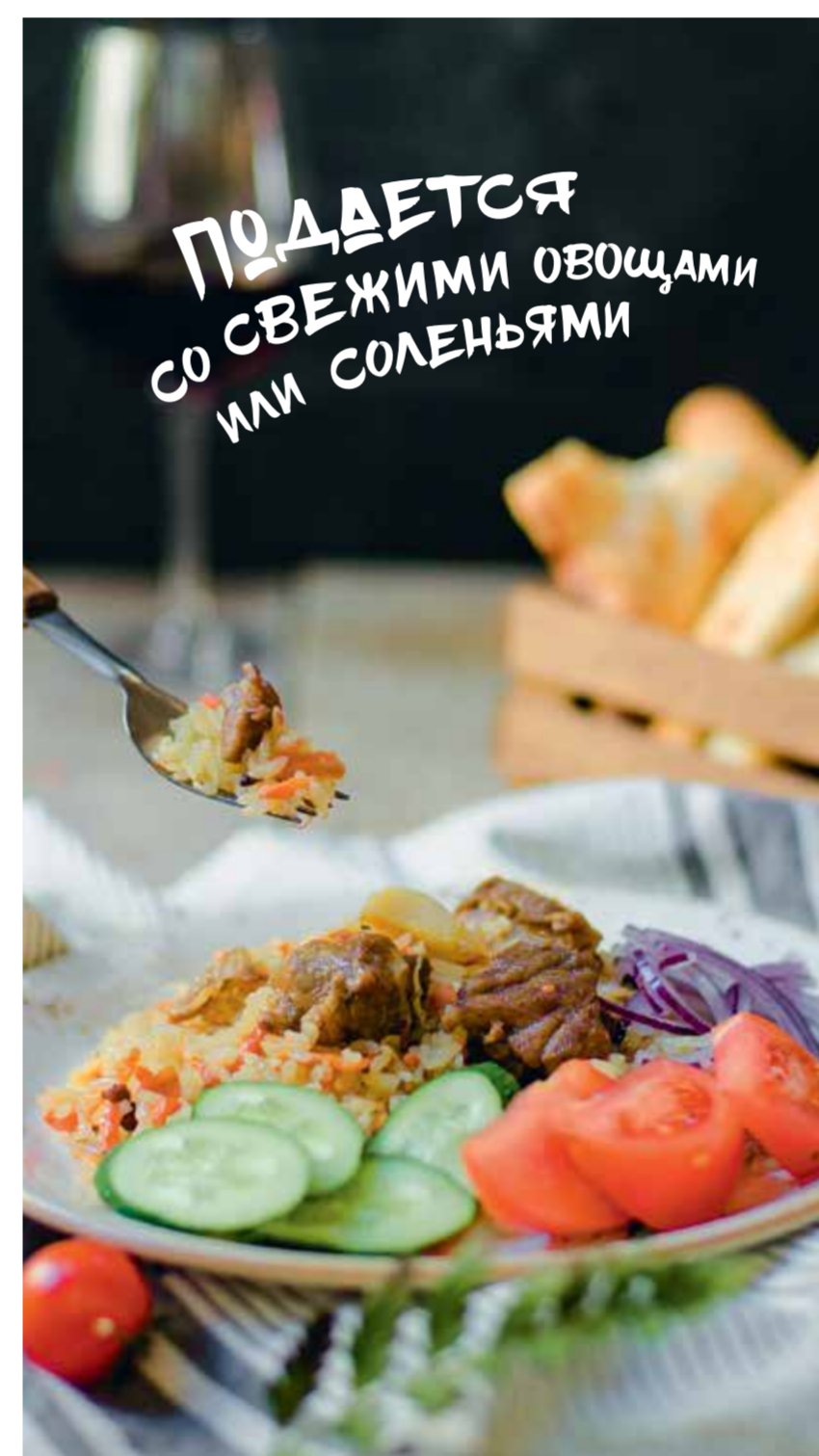
**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** **980**
HOT SMOKED SALMON STEAK



ТРЕСКА В КОКОСОВОМ СОУСЕ **720**
COD IN COCONUT SAUCE



330 **СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ**
SIBERIAN PELMENI



ПОДАЕТСЯ
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ

**ПЛОВ С БАРАНИНОЙ
И ОВОЩАМИ** **520**
Традиционный узбекский плов с кусочками
ягнёнка и пряным ароматом барбариса и зиры.
Подаётся на выбор гостя со свежими
овощами или соленьями

MUTTON PILAFF WITH VEGETABLES
Traditional Uzbek pilaff with lamb pieces
and piquant barberry and jeera fragrance.
Served with fresh or pickled vegetables
of your choice



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



ЭЛАРДЖИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ **350**
Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной белой
кукурузной крупы и муки с добавлением сыра сулугуни.
Подаётся с мацони

MINGRELIAN ELARDGI
Traditional Georgian dish made of thickly boiled white corn
grits and flour with addition of Suluguni cheese. Served
with fermented milk



МАМАЛЫГА **310**
Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной белой
кукурузной крупы и муки с кусочками сулугуни

MAMALIGA
Traditional Georgian dish made of thickly boiled white corn
grits and flour with Suluguni cheese pieces



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



С ПИКАНТНЫМИ
КАВКАЗСКИМИ
СПЕЦИЯМИ

ЧАХОХБИЛИ

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

440

СНАКНОКВИЛИ

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



ХИНКАЛИ (1 ШТ.)

Большие грузинские пельмени с сочным мясным фаршем и специями

KHINKALI (1PC)

Large Georgian dumplings stuffed with succulent minced meat and spices

С БАРАНИНОЙ WITH MUTTON

95

С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ WITH PORK-AND-BEEF

95

С ТЕЛЯТИНОЙ WITH VEAL

95



КУЧМАЧИ

Острое ароматное блюдо из телячьих потрошков, обжаренных с пикантными кавказскими специями и зернами граната

460

KUCHMACHI

Hot fragrant dish made of tender veal giblets, fried with savory Caucasian spices and pomegranate seeds



ЧКМЕРУЛИ

Нежный цыпленок, запеченный по чкмерскому рецепту под соусом на основе сметаны, чеснока, красной аджики

740

CHKMERULI

Tender chicken roasted by a Chkmeri recipe under sauce made on the base of sour cream, garlic and red adjika



ЧАШУШУЛИ

Кусочки нежной говядины, тушенные с овощами, ароматными специями и свежей зеленью

670

CHASHUSHULI

Tender beef pieces, stewed with vegetables, fragrant spices and fresh greens



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Молодая баранина, тушенная в горшочке со свежими овощами или кавказскими специями

620

MUTTON CHANAKHI

Tender lamb pieces, stewed with vegetables and Abkhazian spices



МАНГАЛ

CHARCOAL GRILL

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ

ASSORTED MUTTON

- 960 -



КАРТОФЕЛЬ : 120
POTATOES



БАКЛАЖАН : 360
EGGPLANT



ТОМАТ : 120
TOMATO



ПАПРИКА : 260
PAPRIKA



ШАШЛЫКИ SHISH-KEBABS

ПОДАЮТСЯ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ
SERVED WITH VEGETABLE SALAD AND SATSEBELI SAUCE

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ : 850
VEAL



ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА : 850
RACK OF LAMB



ИЗ СВИНИНЫ : 630
PORK



ИЗ КУРИНОГО БЕДРА : 460
CHICKEN LEG QUARTER



ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА : 670
LAMB FILLET



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ : 590
MUTTON LYULYA-KEBAB



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ : 420
CHICKEN LYULYA-KEBAB



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ : 960
CHARCOAL GRILLED SALMON



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH

ГРИЛЬ

• GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СТЕЙК NY
STEAK NY
- 1890 -



НЕЖНЫЙ КРАЙ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



2300



СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK

ТОЛСТЫЙ КРАЙ
ГОВЯДИНЫ



КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ
GRILLED SHRIMPS

1750



ДОРАДО
DORADO

870



БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ

Подается с перечным соусом

520

CHOPPED BEEF STEAK
Served with pepper sauce



СИБАС
SEA BASS

870



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH

ПАСТА

• PASTA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

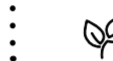
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

- 780 -



СПАГЕТТИ ПОМИДОРИНИ
SPAGHETTI POMIDORINI

390



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
RISOTTO WITH SEAFOOD

750



ТАЛЪЯТЕЛЛЕ СО СВИНЫМИ ЩЁЧКАМИ
И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
TAGLIATELLE WITH PORK CHEEKS AND PORCINI MUSHROOMS

820



КАРБОНАРА
CARBONARA

620



ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ
TAGLIATELLE WITH CHICKEN HEARTS

650



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

480

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ГАРНИРЫ

• GARNISH •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**БРОККОЛИ
С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ**
BROCCOLI WITH ALMOND FLAKES

- 480 -



СПАРЖА
ASPARAGUS

450



ГРЕЧА С ПАРМЕЗАНОМ И ВЕШЕНКАМИ
BUCKWHEAT WITH PARMESAN AND
OYSTER MUSHROOMS

230



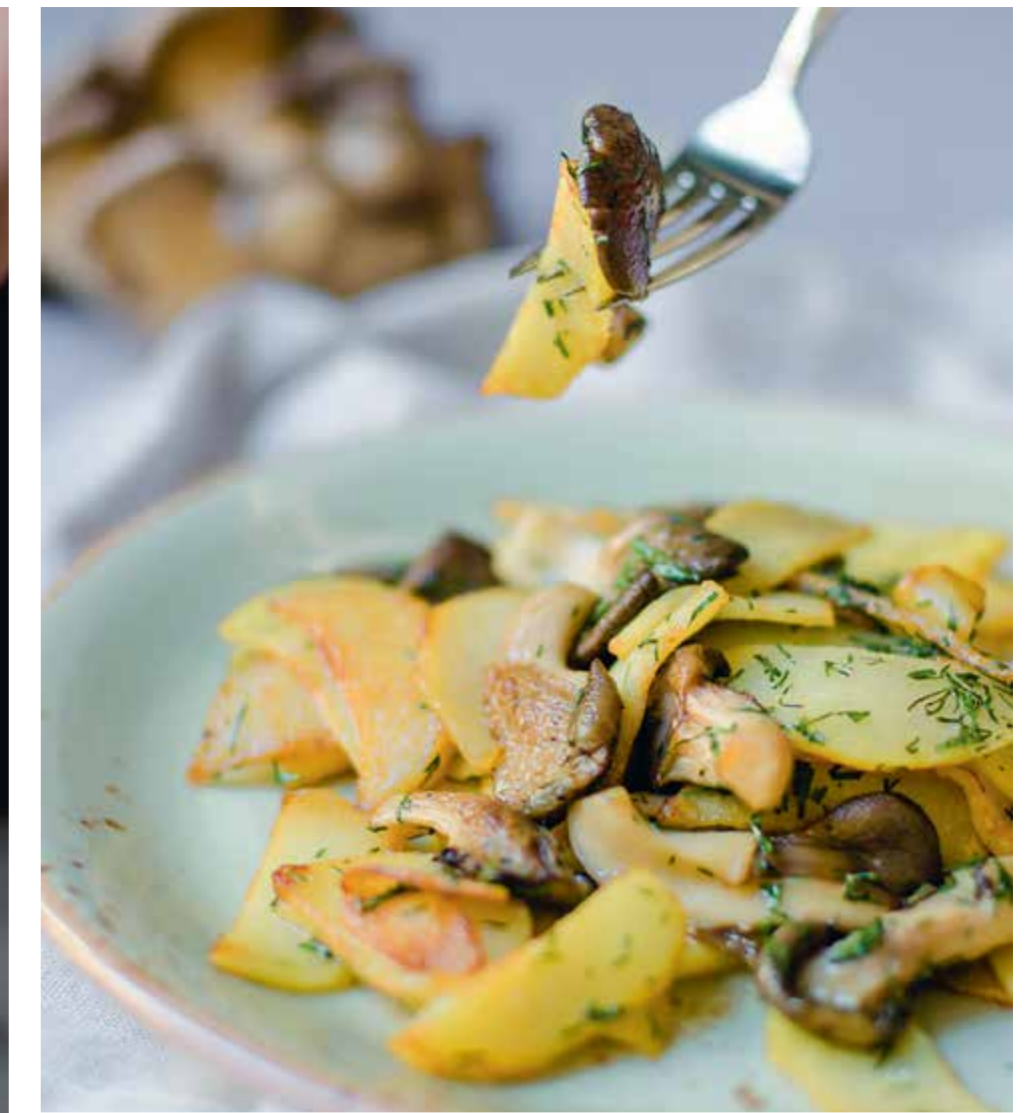
**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ**
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL AND PARMESAN

180



АССОРТИ ИЗ ДИКОГО РИСА
ASSORTED WILD RICE

220



**КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ**

Картофель, жаренный по-домашнему с луком,
вешенками и зеленью

250

POTATOES, FRIED WITH MUSHROOMS

Potatoes, fried home-style with onions, oyster mushrooms
and cooking herbs



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

150





ПОЛИТА ТОПЛЕННЫМ
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

Молодой початок кукурузы, приготовленный на гриле или на пару на выбор гостя

CORN EAR

Young corn ear, steamed or grilled of your choice

190



ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

BAKED BABY POTATOES WITH GARLIC AND PROVENCE HERBS

180



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
BREAD BASKET

190



ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

LAVASH COOKED IN TANDOOR

90



АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ
ARMENIAN LAVASH

80



ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES

420



СОУСЫ • SAUCES

САЦЕБЕЛИ : 60
SATSIBELI

ТКЕМАЛИ : 60
TKEMALI

ЧЕСНОЧНЫЙ : 60
GARLIC

ЦИЦАКА : 80
TSITSAKA

МАЦОНИ : 80
FERMENTED MILK

ТАРТАР С ДЖОНДЗОЛИ : 80
TARTAR WITH DZHONDZHOLI

НАРШАРАБ : 80
NARSHARAB

СПАЙСИ : 120
SPICY

NY : 150
NY

ТРЮФЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ : 140
TRUFFLE CREAM



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH

ДЕСЕРТЫ

• DESSERTS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



НАПОЛЕОН
С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
NAPOLEON WITH CUSTARD

- 340 -



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ
CHOCOLATE AND BANANA CAKE

340

ВИШНЕВО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ
CHERRY AND ALMOND CAKE

380



МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ
FERMENTED MILK WITH HONEY AND NUTS

290



ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА
CHOCOLATE BOX

380



ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ
BAKED PUDDING WITH PRUNES

360



ЗГАПАРИ : **330**
 Медово-шоколадный бисквит с легким сливочно-сметанным кремом

ZGAPARI
 Honey and chocolate sponge cake with light butter sour cream



КОНФЕТЫ (1шт. / 3шт. / 6шт.) : **90 / 250 / 450**
 Миндаль в молочном шоколаде, кокосовая с фундуком, чернослив в шоколаде

SWEETS (1PC / 3PCS / 6PCS)
 Almond in milk chocolate, coconut with hazelnut, dried plum in chocolate



ЧИЗКЕЙК NY С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ : **320**
 CHEESE CAKE NY WITH STRAWBERRY SAUCE



ЧУРЧХЕЛА : **230**
 Национальное грузинское лакомство из виноградного сока и орехов на выбор

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



ПЕЛАМУШИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ : **230**
 Насыщенный виноградный пудинг с добавлением грецких орехов

MINGRELIAN PELAMUSHI
 Impregnated grape pudding with addition of walnuts



СМЕТАНИК : **350**
 SOUR CREAM CAKE



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



МЕДОВИК : **340**
 HONEY CAKE



МОРКОВНЫЙ ТОРТ В ГОРШОЧКЕ : **340**
 Морковный бисквит с прослойкой из сливочного сыра, посыпанный хрустящей миндальной крошкой

CARROT CAKE IN A POT
 Carrot sponge cake with cream cheese interlayer, sprinkled with crispy almond crumbs



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ : **230**
 Айва, фейхоа, грецкий орех, кизил с косточкой, белая черешня, инжир

HOMEMADE JAM
 Quince, feijoa, walnut, unpitted dogwood, white sweet cherry, fig



ПАННАКОТТА
PANNA COTTA

370



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

Шоколадный бисквит с ванильно-карамельным кремом, карамелизированным фундуком и молочно-шоколадной глазурью

460

HAZELNUT CAKE

Chocolate sponge cake with vanilla and caramel cream, caramelized hazelnuts and milk chocolate icing



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА (1шт. / 5шт.)

CHOUX PASTRY BUNS WITH CREAM CHEESE (1 PC / 5 PCS)

50/230



1450



СЕЗОННЫЕ
ФРУКТЫ
SEASONAL FRUIT

САМЫЕ СВЕЖИЕ
ФРУКТЫ ЭТОГО СЕЗОНА



КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Легкий сливочный десерт с карамелью и ароматом ванили

350

CREME CAMEL

Light cream dessert with caramel and vanilla flavour



СОРБЕТ (1 шарик)

Манго, клубника, лайм

90

SORBET (1 SCOOP)

Mango, strawberry, lime



МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)

Шоколадное, крем-брюле, ванильное, клубничное, зелёный чай, фисташковое, грецкий орех, виноградное

90

ICE-CREAM (1 SCOOP)

Chocolate, creme brulee, vanilla, strawberry, green tea, pistachio, walnut, grape

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	СУПЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	ГРИЛЬ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ
АЙРАН	200	59	ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	263	136	МОЦАРЕПЛА С ТОМАТАМИ	250	189	ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП	350/2	689	СТЕЙК РИБАЙ	250/40/2	883	ОВОЩИ ГРИЛЬ	300	151
КОФЕ ПО-СУХУМСКИ	100	9	СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ	290	102	ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	241	199	ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРАБОМ	350/30	762	СТЕЙК NY	250/40/2	748	СПАРЖА	120/2	89
ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦБЕЛИ	334	834	СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ						ТОМ ЯМ	450	492	КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	6 ШТ	620	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/1	315
ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ ПЕСТО	280/30	854	БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	82	96	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ	320/4/4/1ШТ	1183	БИШФЕК ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ	130/120/1ШТ	703	ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	150	62
ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ	720/50/20/10/40/15	2105	БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ	131	251	ЗАПЕЧЕННЫЕ ФЛАНГИ КРАБА С ЛИСТОВЫМ САЛАТОМ	150/15/25/1	522	ЩИ С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	170/50/20/10	380	ПАСТА	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	280/1	877
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	450/45/80	902	БРУСКЕТТА С ПАЛТУСОМ	125	165	ФУА-ГРА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	160/56	693	ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ/ БАРАНИНОЙ	300/50/7	257/450	СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ	400/5	1202	БРОККОЛИ С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ	220/2	160
САЛАТ «ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ» КАВКАЗ	270	931	КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ	150	235	ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	190/3	429	ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ	200/200/10/3	878	ТАПЛЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ	400	952	ХЛЕБ, СОУСЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ
САЛАТ «ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ» ЕВРОПЕЙСКИЙ	210/35	204	РЫБНОЕ АССОРТИ	100/50/40/30	682	ДОЛМА	180/30/10/170/30/7	654/493	ПИТИ	450/15	443	СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	408	752	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	250/25	854
ДЮЖИНА УСТРИЦ	12 ШТ	972	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/20/30	358	ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	200/90/40/2	987	КУФТА-БОЗБАШ	550/2/1	1072	КАРБОНАРА	390	1148	АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	80	151
УСТРИЦЫ	1 ШТ	81	СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	300	102	ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	250/100/30/2	944	СУП ХАШ	400/50	581	РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	300/1	467	ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	110/30	414
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	150/50	510	МИНЕСТРОНЕ	350	281	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	280	880	САЦБЕЛИ	50	10
ОЛИВКИ	50	58	ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ	220	96/132	КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/50	362	ГОРОХОВЫЙ СУП	467	784	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СВИНЫМИ ЩЕЧКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	350/5	946	ТКЕМАЛИ	50	208
АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ	120/30/30	654	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	150	212	ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	100/70	682	ФАСОЛЕВЫЙ СУП	400/2	928	МАНГАЛ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	ЧЕСНОЧНЫЙ	50	107
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК	170	324	САЛАТ ИЗ ДЖОНДЖОЛИ	245	840	ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	95/85	752	ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	100	313	КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ	200/1	367	ЦИЦАКА	50	453
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	185	524	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	245	840	ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	100/100	1018	ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	100	266	ТОМАТ НА УГЛЯХ	120/1	42	ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ	50	147
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	170/10/4	312	САЛАТ С БАКИНСКИМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ	214	404	ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ	190/50/2	482	ЭПАРДЖИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	350/200	825	ПАПРИКА НА УГЛЯХ	120/1	48	МАЦОНИ	210	41
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	148	335	САЛАТ С БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ И ТАРХУНОМ	259	517	КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ	235	271	МАМАЛЫГА	350	871	БАКЛАЖАН НА УГЛЯХ	170/1	78	НАРШАРАБ	50	12
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ/ РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ	150	235	САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	240	348	МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	4 ШТ	435	КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	200/200/32	1748	АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ	360	902	СОУС СПАЙСИ	50	210
ПХАЛИ	150/10	294	САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ТРЕСКИ	275	992	МИДИИ В БЕЛОМ ВИННОМ СОУСЕ	4 ШТ	442	КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	135/180/30/1	742	ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	167/30/160	578	ТРЮФЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ СОУС NY	50	138
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150/9	261	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	190/120/40/5	1087	ЧАХОХБИЛИ	300/3	623	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	150/175	631	ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	180/12	679	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	490	1629	КУЧМАЧИ	320	271	АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ	360	902	СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	1133	574
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ И МЯТОЙ	250	851	САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	240	348	ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	700	1591	ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ	450/4	852	ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	167/30/160	578	МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50/1	135
САЦИВИ С КУРИЦЕЙ	230	790	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	433	1325	ЧАШУШУЛИ	300/3	496	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/175	422	НАПОЛЕОН	180/7	599
АДЖАПАНДАЛ	250/3/1	641	САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	240	348	ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТНСКИ	450	1358	ЭПАРДЖИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	350/200	825	ЛИЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	150/175	631	ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ	191	819
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ	180/60	517	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	390	1206	МАМАЛЫГА	350	871	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/175	422	ВИШНЕВО-МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ	180	819
РОСТБИФ	100/2	279	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	450	1600	КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	200/200/32	1748	ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	195/175	575	ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА	125/40/1	1030
БУЖЕНИНА	130/2	658	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ	450	1398	КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	135/180/30/1	742	ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	150/175	422	ЗГАПАРИ	130/8/8	577
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	100/3	278	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	380	1102	ЧАХОХБИЛИ	300/3	623	ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	200/175	871	ЧУРЧХЕЛА	80	189
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/2	324	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	АЧМА	270/180	992	ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	350/40/30/100	787	ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	155/175	487	ПЕЛАМУШИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	110/36	374
БАСТУРМА	100/2	126	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	КУТАБЫ С СЫРОМ	130/40	527	ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	350/40/15	1246	ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	155/175	487	СМЕТАННИК	170/17/1	377
АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК	400/40	1254	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	125/40	317	БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ	140/200/30/2	857	ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	200/175	758	БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ	136/51	684
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	350	1125	САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	130/40	469	УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ	1ШТ 250	741	ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	КАЛОРИИ, ККАЛ	МЕДОВИК	150/11	703
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	160/40	397	СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ	250	583	АССОРТИ ИЗ ДИКОГО РИСА	200	189	МОРКОВНЫЙ ТОРТ В ГОРШОЧКЕ	95/70/6	643
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	190/40	950	СТРОГАНОВ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ	200/200/21/1	757	ГРЕЧА С ПАРМЕЗАНОМ И ВЕШЕНКАМИ	220	351	СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	50/1	54
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	194/40	990	ТРЕСКА В КОКОСОВОМ СОУСЕ	150/150/70/40	564	КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ	170/20	778	ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ	150	348
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	180/40	1145	СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	170/120/33	722	ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ	150/2	213	МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ	120	180
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	КУБДАРИ	500	1680							КРЕМ-БРЮЛЕ	150/8	464
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	САМСА С БАРАНИНОЙ	150/40	396							ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ	100/20	708
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	БОРЩ	350/50/30	898							ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ	50/250	133/680
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992	УХА ОТ РЫБАКА	420	192							ПАННАКОТТА	135	221
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992										ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ	150	354
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992										ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ	165/2/20	540
			САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	275	992										КОНФЕТЫ (1шт. / 3шт. / 6шт.)	25/75/150	80/240/480



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.