



Caucasian home cooking



MAMALBİGA

A white rectangular box containing a logo. The logo features the text "Caucasian home cooking" in a circular arrangement around a central illustration of a corn cob. Below the illustration, the word "MAMALBİGA" is written in a bold, black, sans-serif font on a yellow, torn-edge background.

# ЗАВТРАКИ

## BREAKFAST



### ПАНКЕЙКИ С ЯГОДАМИ И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

*Pancakes with berries and maple syrup*

- 450 -



### ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

350

*Omelette with ham and cheese*



### ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ

420

*Omelette with salmon and cream cheese sauce*

## ДОБАВКИ

### Toppings

Мед / Honey 30 г . . . . .	50
Сгущенка / Condensed milk 30 г . . . . .	50
Варенье / Jam 30 г. . . . .	80
Кленовый сироп / Maple syrup 20 г. . . . .	150
Сухофрукты / Dried fruit 50 г . . . . .	200
Ягоды / Berries 65 г . . . . .	300
Сметана / Sour cream 30 г . . . . .	50
Ветчина / Ham 40 г . . . . .	70
Крем-чиз / Cream cheese 30 г . . . . .	70
Лосось / Salmon 30 г . . . . .	150



### ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ

180

из двух яиц

*Two fried eggs*



### СКРЭМБЛ

220

*Scrambled eggs*



**КИНОА С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ  
И ЯЙЦОМ БЕНЕДИКТ**

350

*Quinoa with baked pumpkin and egg Benedict*



**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ  
С БЕКОНОМ**

350

*Egg Benedict with bacon*



**ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ**

380

*Homemade cottage cheese pancakes with sour cream*



**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ  
С ЛОСОСЕМ**

440

*Egg Benedict with salmon*



**ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ**

480

*с бананом и клубникой*

*Chocolate pancakes with banana and strawberry*



**БЛИНЫ**

180

*Thin pancakes*



**ОВСЯНАЯ КАША**

250

*с карамелизированными яблоками*

*Oatmeal porridge  
with caramelized apples*



**РИСОВАЯ КАША**

250

*на кокосовом молоке с грейпфрутом  
и соусом манго*

*Coconut milk rice porridge  
with grapefruit and mango sauce*



**ПШЕННАЯ КАША**

250

*с тыквой и грецкими орехами*

*Millet porridge  
with pumpkin and walnuts*

**КРУАССАН 150**

*Croissant*

**КРУАССАН С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ 230**

*Croissant with stewed spinach*



**ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ 320**

*Homemade cottage cheese with raspberry*



**МАЦОНИ С ГОРНЫМ МЕДОМ И ОРЕХАМИ 280**

*Fermented milk with mountain honey and nuts*



**SET 1 620**

Овсяная каша с карамелизованными яблоками, яйцо бенедикт с беконом, мацони с горным медом и орехами, чай или кофе

*Set 1*

*Oatmeal porridge with caramelized apples, egg Benedict with bacon, fermented milk with mountain honey and nuts, tea or coffee*

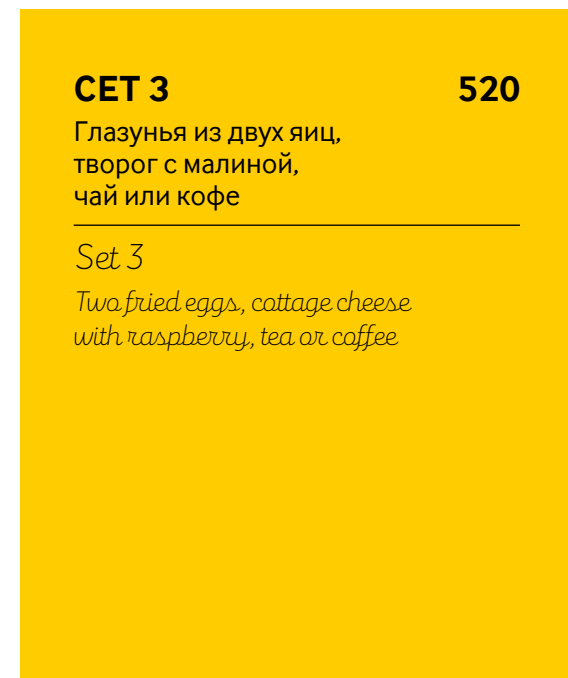


**SET 2 550**

Омлет с ветчиной и сыром, тосты с маслом или вареньем на выбор, чай или кофе

*Set 2*

*Omelette with ham and cheese, toasts with butter or jam of your choice, tea or coffee*



**SET 3 520**

Глазунья из двух яиц, творог с малиной, чай или кофе

*Set 3*

*Two fried eggs, cottage cheese with raspberry, tea or coffee*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

## БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

*Georgian style eggplants, roasted with nuts*

- 470 -



### ПХАЛИ 310

Нежные биточки из свеклы с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

*Pkhali*

*Tender beetroot patties with addition of walnuts and Caucasian spices*



### ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ 320

Нежные биточки из фасоли с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

*Runner beans pkhali*

*Tender runner bean patties with addition of walnuts and Caucasian spices*



### ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА 330

Нежные биточки из шпината с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

*Spinach pkhali*

*Tender spinach patties with addition of walnuts and Caucasian spices*





**ГЕБЖАЛИЯ** 360

Рулеты из сулугуни с мятной начинкой в соусе мацони

*Gebjalia*

*Rolls of suluguni with mint and green adjika under fermented milk sauce*



**ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ** 340

*Georgian style lobia*



**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ** 320

*Herring with potatoes*



**АЙРАНИ ОТ НАНИ** 190

Напиток на основе мацони со свежей зеленью и огурцом

*Ayran from Nani*

*Fermented milk based drink with fresh greens and cucumber*



**САЦИВИ** 390

Нежное куриное бедро под ароматным пряным соусом из грецких орехов и острых кавказских специй

*Satsivi*

*Tender chicken leg quarter under fragrant spicy sauce made of walnuts and hot Caucasian spices*



**МУЖУЖИ С ГОВЯДИНОЙ** 390

Традиционный грузинский студень

*Mujji with beef*

*Traditional Georgian jellied meat*



**МАЦОНИ** 180

*Fermented milk*



**ЧАККИ** 290

Нежный домашний творог с огурцами, чесноком и зеленью

*Chakki*

*Tender homemade cottage cheese with cucumbers, garlic and greens*



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА  
ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ** 290

*Beetroot spread by granny recipe*



**БАКЛАЖАННАЯ ИКРА** 330

*Eggplant spread*



**ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ** 380

Томаты, огурцы и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту

*Homemade pickles*

*Cucumbers, tomatoes, cabbage marinated according to Georgian recipes*



**СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ** 440

Маринованный острый перец, бурые томаты, чеснок, черемша, джонджоли, капуста по-гурийски, моченые яблоки, квашеная капуста, свекла

*Barrel pickles*

*Marinated hot pepper, brown tomatoes, garlic, wild leek, dzhandzhali, Gurian style cabbage, soaked apples, sauerkraut, beets*



**МЯСНОЕ АССОРТИ** 1950

Бастурма, куриный рулет, буженина, отварной язык

*Meat platter*

*Pastrami, cold boiled pork, chicken roll, boiled tongue*



**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ  
И ЗЕЛЕНЬ** 450

*Seasonal vegetables and greens*



**АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ** 550

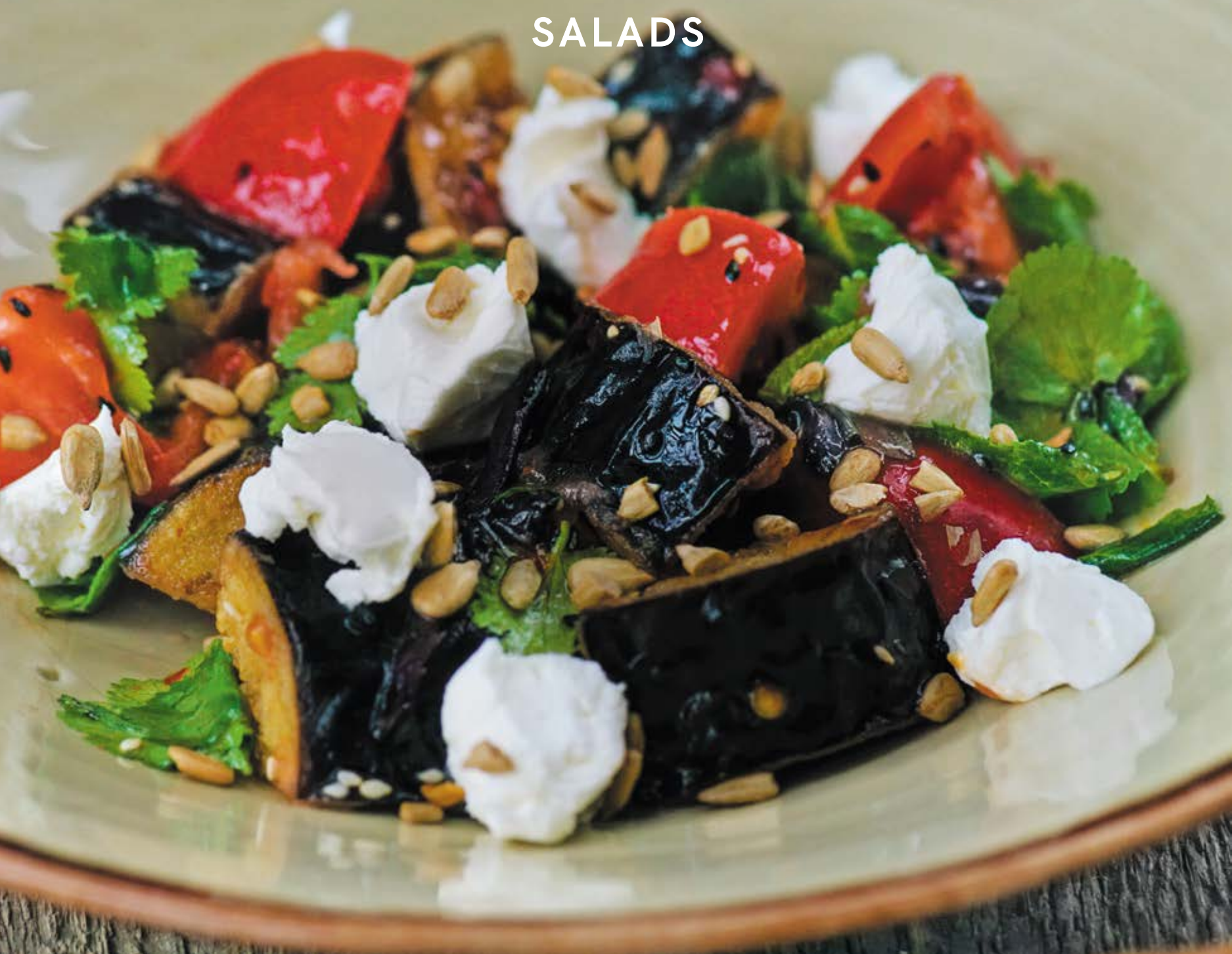
Чечил, сулугуни, копченый сыр косичка, домашний сыр, копченый сулугуни

*Assorted homemade cheese*

*Chechil, suluguni, smoked braided cheese, homemade cheese, smoked suluguni*

# САЛАТЫ

## SALADS



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ**

*Salad with crispy eggplants*

- 470 -



**САЛАТ  
ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ  
С СОУСОМ МАЦОНИ 410**

*Fresh tomato salad  
with fermented milk sauce*



**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
НА УГЛЯХ**

350

*Charcoal grilled vegetable salad*



**ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ  
С СЫРОМ ЧЕЧИЛ**

350

*Salad of fresh vegetable with chechil cheese*





**САЛАТ С БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ И ЩАВЕЛЕМ** 420

*Salad with Baku tomatoes and sorrel*



**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО** 510

*Salad with smoked salmon and avocado*

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И КУРИНЫМ БЕДРОМ** 450

*Warm salad with smoked cheese and chicken leg quarter*



**КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ** 470

*Kweli with tomatoes*



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ** 430

*Warm salad with chicken liver*



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ** 360

*Dressed herring*



**САЛАТ С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ** 350

*Vegetable salad with poached egg*





**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ  
СО СПЕЦИЯМИ** 350

*Georgian style vegetable salad with spices*



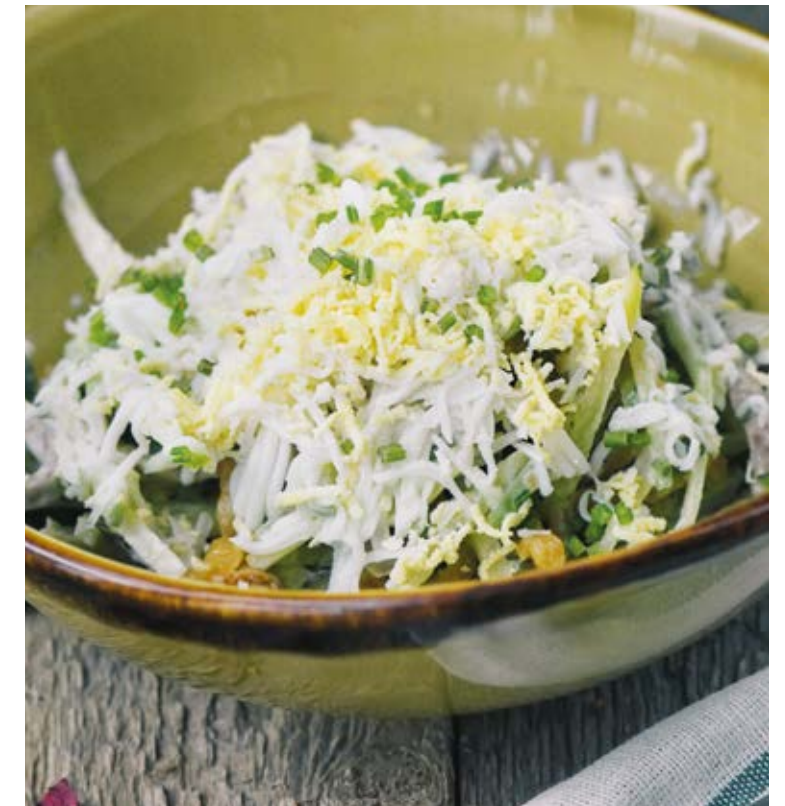
**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ** 360

*Georgian style vegetable salad with nuts*



**САЛАТ АЧИК-ЧУК** 350

*Achik-Chuk salad*



**САЛАТ ТАШКЕНТ** 390

*Tashkent salad*

**САЛАТ ЯНГИЛИК** 430

*Yangilik salad*



**САЛАТ ДЕРВИШ** 430

*Derwish salad*



**САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ** 370

*Gali style salad*

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из пышного сдобного теста  
с домашним сыром и яйцом

*Adjarian khachapuri*  
Boat of sweet dough with homemade cheese and egg

- 530 -



## ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

420

*Homemade pie with potatoes and mushrooms*



## КУБДАРИ

570

Сванский пирог с рубленным мясом  
и ароматными специями. Начинка на выбор:  
свинина и говядина или баранина

*Kubdari*

*Svaneti pie with chopped meat  
and fragrant spices. Stuffing of your choice:  
pork-and-beef or mutton*



## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

430

*Imeretian khachapuri*



## ХАЧАПУРИ ОТ ТЁТУШКИ ЭЛИСО

580

*Khachapuri from aunt Alisa*



**ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 440**

Пирог с сыром сулугуни и рубленым отварным яйцом

*Gurian khachapuri*

*Pie with suluguni cheese and chopped boiled egg*



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 460**

Традиционный пирог с сыром сулугуни

*Mingrelian khachapuri*

*Traditional pie with suluguni cheese*



**МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ 370**

Национальные золотистые лепешки из кукурузной муки с сыром сулугуни и свежим тархуном

*Mchadi with suluguni cheese*

*National golden fried cornmeal flatbreads with suluguni cheese and fresh tarragon*



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 520**

*Khachapuri with smoked suluguni cheese*

**САМСА**

- С КУРИЦЕЙ 190**
- С ТЕЛЯТИНОЙ 200**
- С БАРАНИНОЙ 230**

*Samsa*

*with chicken 190*

*with veal 200*

*with mutton 230*



**АПУРЦНУЛИ 460 / 450**

Слоенный пирог с картофелем / лобio

*Apurtsnuli*

*Puff pastry pie with potatoes / lobio*



**АЧМА 380**

Многослойный домашний пирог с сыром сулугуни, подается с мацони

*Achma*

*Homemade multi-layered pie with suluguni cheese, served with fermented milk*

## ЧЕБУРЕК

- С СЫРОМ СУЛУГУНИ** 310
- С БАРАНИНОЙ** 360
- С ТЕЛЯТИНОЙ** 360

*Cheburek*  
 with suluguni cheese 310  
 with mutton 360  
 with veal 360



## ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ 350

Подаются с домашним лимонадом из тархуна

*Donuts with custard*  
 Served with homemade tarragon lemonade



## ДОМАШНИЙ ПИРОГ СО ШПИНАТОМ 460

*Homemade pie with spinach*



## ЧЕЧЕНСКАЯ ЛЕПЕШКА ЧЕПАЛГАШ С ТВОРОГОМ 390

*Chechen flatbread Chepalgash with cottage cheese*



## ЧЕЧЕНСКАЯ ЛЕПЕШКА ХИНГАЛШ С ТЫКВОЙ 340

*Chechen flatbread Khingalsh with pumpkin*

## КУТАБЫ

- С КАРТОФЕЛЕМ** 310
- С СЫРОМ СУЛУГУНИ** 310
- С ЗЕЛЕНЬЮ** 320
- С БАРАНИНОЙ** 340
- С ТЕЛЯТИНОЙ** 340

*Qutabs*  
 with potatoes 310  
 with suluguni cheese 310  
 with greens 320  
 with mutton 340  
 with veal 340



### ДОЛМА

- С ФАРШЕМ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 440
- С ФАРШЕМ ИЗ БАРАНИНЫ 460

*Dolma*  
 with pork-and-beef stuffing 440  
 with mutton stuffing 460



**АДЖАПСАНДАЛ** 410  
*Adjapsandal*



**ЖАРЕНый СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ** 450  
*Fried suluguni cheese with fresh tomatoes*



**ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 380  
 Тушеная перетертая фасоль с ароматными специями  
*Mingrelian lobio*  
 Strained beans, stewed with fragrant spices and greens.



**ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»** 410  
 Цельная красная фасоль, обжаренная с луком и ароматными специями  
*Kharckalia lobio*  
 Whole red beans, roasted with onions, fragrant spices and greens.

**ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ** 410  
*Fried chuchvara*



# СУПЫ

SOUPS

## КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

*Cream of pumpkin soup*

- 340 -



### ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ 390

*Vegetable cream  
of broccoli soup*



### ДОМАШНИЙ СУП- ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 330

*Homemade noodle soup with chicken  
and mushrooms*



### ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 350

*Mushroom pottage*



### БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ 360

*Borsch Rostov style*



### ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП 320

*Sorrel soup*



### РЫБНЫЙ СУП 440

*Fish soup*

**ХАШЛАМА****540***Khashlama***КЮФТА-БОЗБАШ****550***Kyufta-Bozbash***ЧУЧВАРА-ШУРПА****370***Chuchvara-Shurpa***БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ****320***Sukhumi style broth***ХАШ****440***Khash***ХАРЧО****390 / 380**

с бараниной / телятиной

*Kharcho**with mutton / veal***ПИТИ****420***Piti***ЛАГМАН****440***Lagman*



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## MAIN COURSE



### КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

*Turkey cutlets with vegetables.*

- 490 -

### САДЖ

Древнее азербайджанское блюдо с курицей, бараниной или телятиной

С КУРИЦЕЙ 1750

С БАРАНИНОЙ 2300

С ТЕЛЯТИНОЙ 2750

*Sadzih* 

*Ancient Azerbaijan dish with chicken, mutton or veal.*

*with chicken* 1750

*with mutton* 2300

*with veal* 2750



### БРИЧМУЛА

2250

Нежная баранина, тушенная с большим количеством овощей и свежей зелени

*Briçmulla*

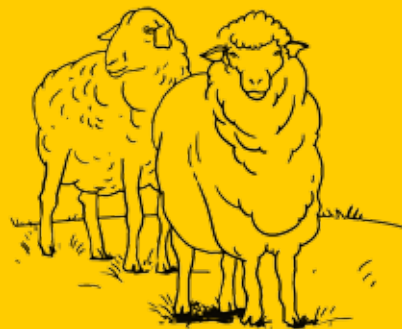
*Tender mutton, stewed with a big amount of vegetables and fresh cooking herbs.*



**ФИРМЕННАЯ ЛОПАТКА 1700**

Баранья лопатка, томленная в соусе демиглас

*Special cooked chuck  
Mutton chuck, stewed in demi-glace sauce*



**ЧАНАХИ 490**

Баранина, тушенная в ароматном наваристом бульоне с овощами

*Chanakhi*  
Stewed mutton in thick fragrant broth with vegetables.



**ХИНКАЛИ 1 шт. 130**

Начинка на выбор: свинина и говядина, баранина, телятина

*Khinkali 1 pc*  
Stuffing of your choice: pork-and-beef, mutton, veal.



**ЧАКАПУЛИ 460**

Нежные кусочки баранины, тушенные в белом вине с тархуном

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



**КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ЦУКНИНИ 410**

*Chicken liver with zucchini*



**ЧАХОХБИЛИ 470**

Нежные кусочки курицы, обжаренные с луком, свежими томатами и грузинскими специями

*Chakhakhbili*  
Tender chicken pieces, roasted with onions, fresh tomatoes and Georgian spices.



**ШАВЕРМА 490***Shawarma***МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ 410***Manti with lamb***МАМАЛЫГА 330**

По-грузински — гоми. Круто заваренная кукурузная каша, подается с сыром сулугуни. Прекрасное дополнение к горячим и холодным блюдам

*Mamaliga*

*Called gomi in Georgian. Thickly boiled corn porridge, served with suluguni cheese. A perfect complement to both hot and cold dishes.*

**ЭЛАРДЖИ 350**

Круто заваренная кукурузная каша с сыром сулугуни, подается с мацони

*Elardgi*

*Thickly boiled corn porridge with suluguni cheese, served with fermented milk.*

**ЧУЧВАРА 380***Chuchvara***ОДЖАХУРИ 570***Odzhakhuri*



**ЧАШУШУЛИ**

**530**

Нежная телятина, тушенная с овощами, зеленью и ароматными кавказскими специями

*Chashushuli*

*Tender veal, stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices*



**ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ**

**780**

Маринованный грузинскими специями и запеченный по старинному рецепту цыпленок

*Tsitsila Gali style*

*Roasted chicken, pickled with Georgian spices according to an old recipe*



**ЧКМЕРУЛИ**

**810**

Запеченный ароматный цыпленок под сметанно-чесночным соусом с красной аджикой

*Chkmeruli*

*Fragrant chicken, baked under sour cream and garlic sauce with addition of red adjika*



**КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ 590**

*Fergana kaurma*



**КОВУРМА ЛАГМАН**

**540**

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка и овощами

*Kaurma Lagman*

*Homemade noodles, roasted with lamb meat and vegetable*



**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ**

**510**

Нежные кусочки телятины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями и свежей зеленью

*Georgian style solyanka*

*Tender veal pieces, roasted with onions, ripe tomatoes, spices and fresh cooking herbs*



**ПЛОВ ЧАЙХАНА 590**

Плов из редчайшего риса девзира

*Chaikhana pilaf* 

Made of exclusive devzira rice



**КУЧМАЧИ 490**

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

*Kuchmachi*

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



**ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ 550**

Традиционный узбекский плов с бараниной и пряным ароматом восточных специй

*Uzbek style pilaf* 

Traditional Uzbek pilaf with mutton and aroma of Oriental spices



**ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ 450**

Традиционный узбекский плов с курицей, изюмом и пряным ароматом восточных специй

*Bukhara style pilaf* 

Traditional Uzbek pilaf with chicken, raisins and aroma of Oriental spices



**ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕПЕЛ 540**

Перепел, фаршированный куриными потрошками и сыром сулугуни

*Baked quail*

Stuffed with chicken giblets and suluguni cheese



**СВИНЫЕ РЕБРА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

**610**

*Pork ribs with golden potatoes* 

**КЕРУСУС 620**

*Kerusus* 



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ 530**

*Fish cutlets*



**КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ 510**

*Homemade cutlets by Petrovna*



**СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ 650**

*Foil-baked salmon* 

**650**




**БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ 670**

*Beef Stroganoff with mashed potatoes*

**670**

**ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ 790**

*Dorada, baked with vegetables* 

**790**



# БЛЮДА НА УГЛЯХ

## CHARCOAL DISHES



ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА  
НА МАНГАЛЕ

*Charcoal grilled veal ribs*

- 890 -



### ШАШЛЫКИ

КУРИНОЕ ФИЛЕ  
НА УГЛЯХ 510

КУРИНОЕ БЕДРО  
НА УГЛЯХ 510

ИЗ ИНДЕЙКИ  
С ЕЖЕВИЧНЫМ  
СОУСОМ 580

*Shish-kebab*

*Charcoal grilled  
chicken fillet* 510

*Charcoal grilled  
chicken leg quarter* 510

*Turkey with blackberry  
sauce* 580



### ШАШЛЫКИ

ОВОЩНОЙ 390

ИЗ СВИНИНЫ 550

ЛОСОСЬ  
НА УГЛЯХ 620

ИЗ МЯКОТИ  
ЯГНЕНКА 670

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 690

ИЗ КОРЕЙКИ  
ЯГНЕНКА 720

*Shish-kebab*

*Vegetable* 390

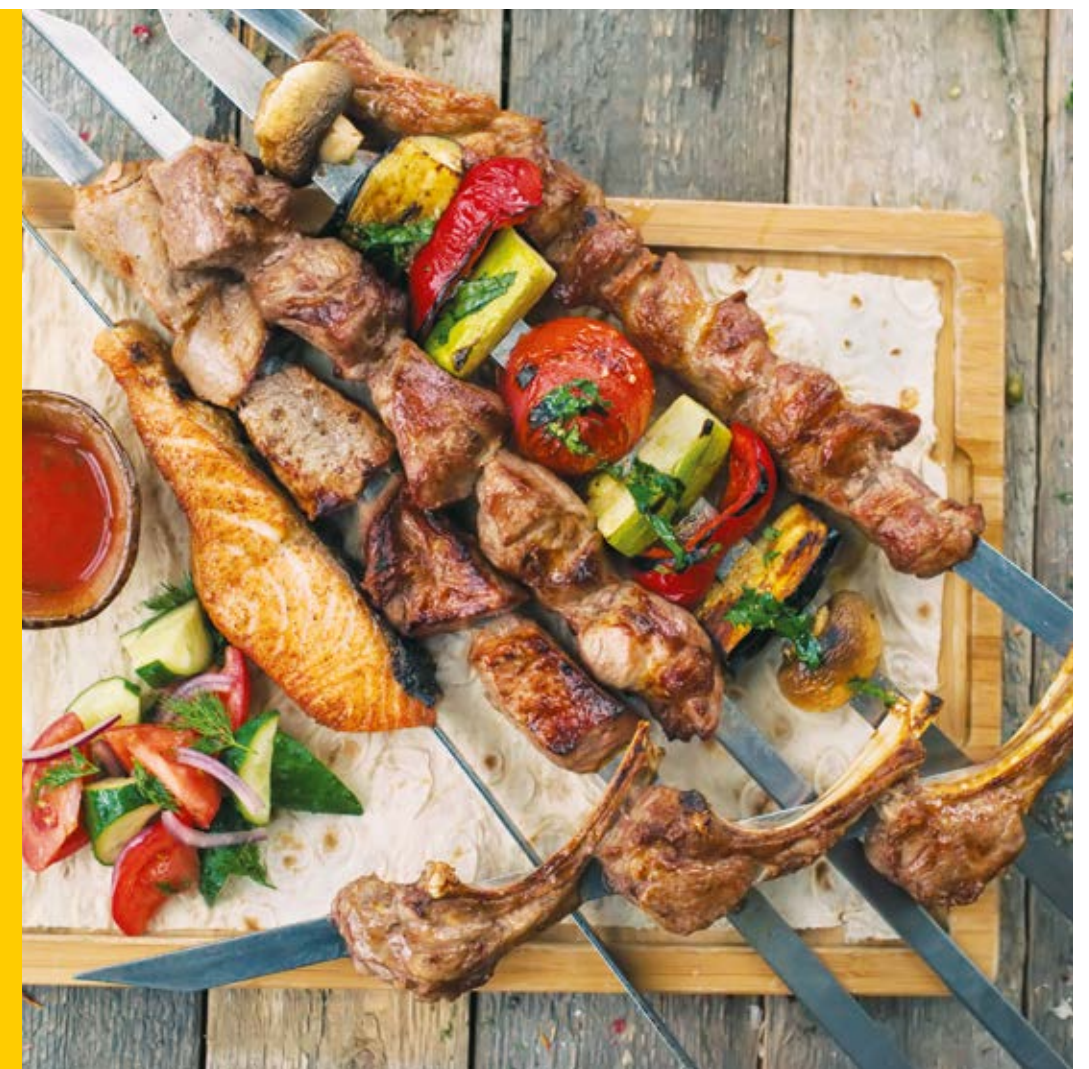
*Pork* 550

*Charcoal salmon* 620



*Lamb fillet* 670

*Veal* 690

*Mutton loin* 720



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- ИЗ КАРТОФЕЛЯ 180
- ИЗ КУРИЦЫ 510 
- ИЗ БАРАНИНЫ 640 

*Lyulya-kebab*

- of potato 180
- of chicken 510 
- of mutton 640 



## МАЧЕТЕ СТЕЙК

1300

*Skirt steak*



## СТЕЙК С СОУСОМ НЬЮ-ЙОРК

1700

*Steak with New York sauce*



## ЯИЧКИ БАРАШКА

620

*Lamb testicles*



## ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ

670

*Charcoal grilled  
lamb tongues*



## ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ

890

*Grilled veal tenderloin*



## СИБАС НА УГЛЯХ

770

*Charcoal grilled sea bass*





# ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ

SMOKEHOUSE DISHES



**СКУМБРИЯ**

*Mackerel*

- 760 -



**КУПАТЫ**

*Kupati*

490



**СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

*Hot-smoked sea bass*

790



4 | SMOKEHOUSE DISHES

# ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

## GARNISH & BREAD

### ОТВАРНОЙ ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

*Bailed corn ear*

- 230 -



### ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 240

*Fried potatoes*

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

*Fried potatoes  
with seasonal  
mushrooms  
and dzhandzholi*



### ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ 240

*Golden potatoes with onions*



### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 230

*Mashed potatoes*



**РИС БАСМАТИ** 260

*Boiled basmati rice*



**ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ НА МАНГАЛЕ** 230

*Charcoal grilled corn ear*



**АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ** 110














*Armenian lavash*



**ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА** 150

*Lavash cooked in tandoor*

**СОУСЫ**

- САЦЕБЕЛИ 70   
- ТАРТАР 70
- НАРШАРАБ 70  
- ТКЕМАЛИ 70   
- ЧЕСНОЧНЫЙ 70
- ЕЖЕВИЧНЫЙ 70   
- НЬЮ-ЙОРК 70  

*Sauces*

- Satsebeli 70   
- Tartare 70
- Narsharab 70  
- Tkemali 70   
- Garlic 70
- Blackberry 70   
- New York 70  



**ЛЕПЕШКА УЗБЕКСКАЯ** 150

*Uzbek flatbread*



**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ** 150

*Homemade bread*

# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



## ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Воздушный рулет с фисташками, малиной и ванильным кремом

*Pistachio roll*

*Fluffy roll with pistachios, raspberry and vanilla cream*

- 540 -



## ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН

370

*Apple Napoleon*



## ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

390

*Count Ruins cake*

## БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

380

Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

*Meringue with berry sauce*

*Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce*



**ШУ****290**

Эклер с нежным сливочным кремом

*Shu**Eclair with tender butter cream.***НАПОЛЕОН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ****360***Napoleon with custard.***ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА****390**

Горячий шоколадный десерт с ванильным мороженым

*Chocolate box**Hot chocolate dessert with vanilla ice-cream.***ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ****330***Wafer rolls.***МАКОВЫЙ ТОРТ****360***Poppy cake***КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ****150***Oriental style coffee***ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ****350***Warm apple pie***МЕДОВИК****380***Honey cake*



**НАПОЛЕОН  
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ 380**

*Napoleon with butter cream*



**ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МИНДАЛЕМ 430**

*Chocolate cake with almonds*



**ЗГАПАРИ 380**

Воздушный медово-шоколадный бисквит с легким сметанным кремом

*Zgapari*

*Fluffy honey-chocolate sponge cake with light sour cream frosting.*



**ЧУРЧХЕЛА 250**

Грузинская национальная сладость на основе виноградного сока с фундуком или грецким орехом

*Hazelnut or walnut churchkhela*

*Sweet based on grape juice with hazelnuts or walnuts.*



**СМЕТАННИК 410**

*Sour cream cake*



**ДОМАШНИЙ  
МОРКОВНЫЙ ТОРТ 370**

*Homemade carrot cake*



**ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 290**

из белой черешни, айвы, кизила, фейхоа, грецких орехов, инжира

*Jam in assortment*

*white sweet cherry, quince, dogwood, feijoa, walnut, fig*



**ПЕЛАМУШИ 220**

Традиционный грузинский десерт на основе виноградного сока

*Pelamushi*

*Traditional Georgian dessert based on grape juice*



### СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 110

лайм, черная смородина,  
манго-маракуйя, клубника

*Sorbet in assortment*

*lime, black currant,  
mango-passion fruit, strawberry*



### ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 350

Сезонные фрукты и соус на выбор: ванильный или ягодный

*Fruit salad*

*Seasonal fruit and sauce of your choice: vanilla or berry*



### МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 280

Домашний кисломолочный десерт  
с медом и грецкими орехами

*Fermented milk with honey  
and walnuts*

*Homemade fermented milk dessert  
with honey and walnuts*



### ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО В ВИШНЕВОМ СИРОПЕ 290

*Baked apple in cherry syrup*



### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 1100

*Fruit plate*



### МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 110

ванильное, шоколадное, крем-брюле,  
фисташковое, с сыром, зеленый чай

*Ice-cream in assortment*

*vanilla, chocolate, creme brulee,  
pistachio, cheese, green tea*



### КАДА 150

Домашнее печенье

*Kada*

*Homemade shortbread cookies*



### ПАХЛАВА 320

*Baklava*





В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ.

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ, ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД.

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ, ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНОСОДЕРЖАЩИХ ЗЛАКОВ И ЛАКТОЗЫ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТЫ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПОЛНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О СТОИМОСТИ БЛЮД, ВЫХОДЕ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ В ПРЕЙСКУРАНТЕ, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ИХ ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА.

THE COOKING PROCESS OF DISHES AND CULINARY PRODUCTS IS ACCOMPLISHED WITHOUT ANY NUTRITIONAL SUPPLEMENTS, DIETARY SUPPLEMENTS AND OTHER INGREDIENTS PRODUCED WITH GENE-ENGINEERED OR MODIFIED ORGANISMS.

DUE TO THE RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED TO THE COMPANY FROM DIFFERENT SUPPLIERS, THERE MAY BE DEVIATIONS IN FOOD AND ENERGY VALUE.

DUE TO THE RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED TO THE COMPANY FROM DIFFERENT SUPPLIERS, THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN-CONTAINING CEREALS AND LACTOSE RECEIVED INTO PRODUCTS IN AN ARTIFICIAL WAY.

THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.

