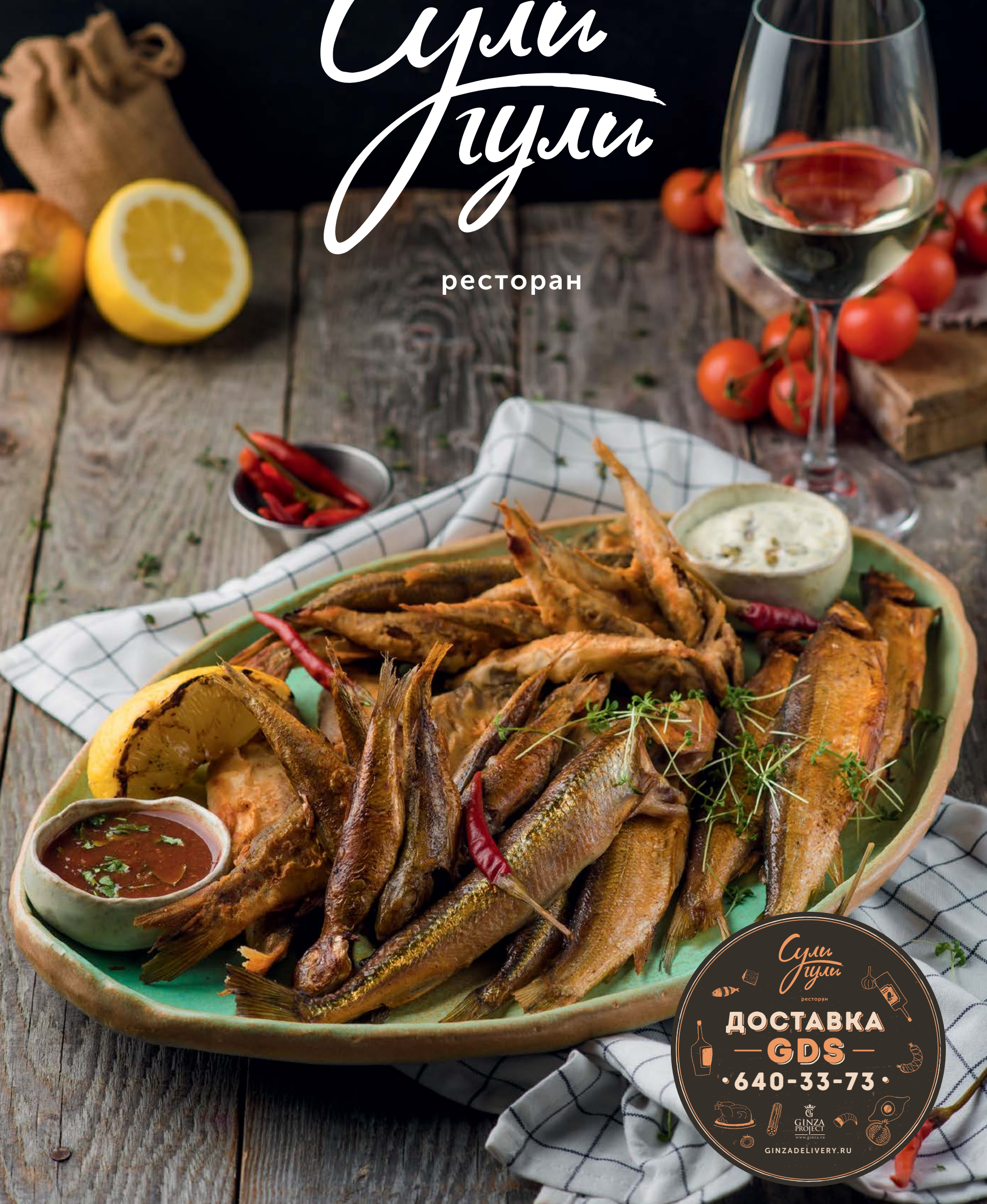


Сули Гули

ресторан



Сули
Гули
ресторан

ДОСТАВКА
GDS

• 640-33-73 •

GINZA PROJECT
www.ginza.ru
GINZADELIVERY.RU

Фирменные Смюда



ПУР-МАРИЛИ
 АССОРТИ ИЗ КЛАССИЧЕСКИХ
 ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК
Purmarili
 ASSORTED CLASSIC GEORGIAN STARTERS
 450 руб.

SPECIALTIES



1 МАЦОНИ
Fermented milk

130 руб.

3 АЙРАНИ ОТ НАНИ
Ayran drink from Nani

170 руб.

2 КОФЕ ПО-СУХУМСКИ
Sukhumi style coffee

160 руб.

**4 ФОРШМАК
 С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**
Smoked salmon forshmak

450 руб.

5 ШАВЕРМА «СУЛИ ГУЛИ»

ШАВЕРМА ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ
 ОТ ШЕФ-ПОВАРА С УНИКАЛЬНОЙ
 ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО
 ЙОГУРТА С НЕЖНЫМ КУРИНЫМ БЕДРОМ,
 ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Suli Guli shawarma
 CHEF'S SPECIAL SHAWARMA RECIPE WITH UNIQUE
 YOGURT-BASED DRESSING AND TENDER CHICKEN
 THIGH, COOKED OVER AN OPEN FIRE

350 руб.

Завтраки



ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ
Omelette with vegetables

250 руб.

BREAKFAST



**1 ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ
ИЗ ДВУХ ЯИЦ**

Two fried eggs

150 руб.

**3 ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ
И СЫРНЫМ КРЕМОМ**

*Omelette with salmon
and cheese cream*

320 руб.

**5 ПШЕННАЯ КАША
С ТЫКВОЙ И ОРЕХАМИ**

*Millet porridge with pumpkin
and walnuts*

200 руб.

**2 СКРЭМБЛ
ОМЛЕТ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОУСА
НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ**

*Scrambled eggs
omelette with addition
of sour cream sauce*

190 руб.

**4 РИСОВАЯ КАША
НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ
С МАНГОВЫМ СОУСОМ И ГРЕЙПФРУТОМ**

*Coconut milk rice porridge
with mango sauce and grapefruit*

200 руб.

**6 ОВСЯНАЯ КАША
С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ**

*Oatmeal porridge
with caramelized apples*

200 руб.

ЗАВТРАКИ



1 КЛАССИЧЕСКИЙ ИЛИ ШОКОЛАДНЫЙ ПАНКЕЙК С БАНАНОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Classic pancake or chocolate pancake with bananas and condensed milk

250 руб.

2 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ

ПИКАНТНЫЙ СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ЛИСТОМ ХРУСТЯЩЕГО РОМЕЙНА НА ДОМАШНЕЙ ЧИАБАТТЕ

Smoked turkey sandwich
SAVOURY SANDWICH WITH HOT SMOKED TURKEY, FRESH VEGETABLES AND CRUNCHY ROMAINE LETTUCE ON A HOMEMADE CIABATTA

390 руб.

3 ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Marrow fritters with chef-salted salmon

390 руб.

4 ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ

Egg Benedict with bacon

350 руб.

5 ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА И ШПИНАТОМ

Egg Benedict with chef-salted salmon and spinach

480 руб.



BREAKFAST



1 БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ

Pancakes with sour cream

170 руб.

2 МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Fermented milk with honey and walnuts

230 руб.

3 ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ

Homemade cottage cheese with raspberry

260 руб.

4 ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

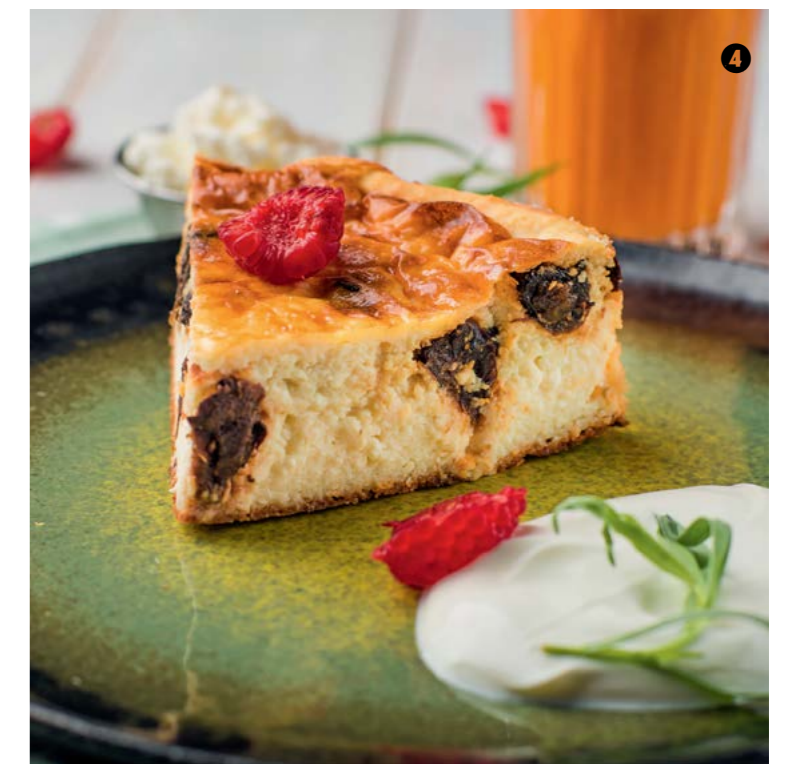
Cottage cheese pudding with prunes

290 руб.

5 СЫРНИКИ ИЗ ДОМАШНЕГО ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ

Cottage cheese pancakes with sour cream

320 руб.



Салаты

САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ

САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ С МАЦОНИ, ЗЕЛЕННОЙ АДЖИКОЙ И МЯТОЙ

Salad with tomatoes and fermented milk

SALAD MADE OF PINK TOMATOES, FERMENTED MILK WITH GREEN ADJIKA AND MINT

380 руб.

SALADS



1 СЕЛЬДЬ ПОД ХРУСТЯЩЕЙ КРОШКОЙ

Crispy crusted herring

290 руб.

2 САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ

КУРИНАЯ ГРУДКА С ДОБАВЛЕНИЕМ КАРТОФЕЛЯ, ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА

Salad in Gali style

CHICKEN BREAST WITH ADDITION OF POTATOES, TOMATOES AND CUCUMBERS. DRESSED WITH SAUCE BASED ON MAYONNAISE

290 руб.



3 АЦЕЦИЛИ

САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОТОГО ГРЕЦКОГО ОРЕХА, ПРЯНЫХ СПЕЦИЙ И ГРАНАТОВЫХ ЗЕРЕН

Asetsili

ROASTED VEGETABLE SALAD WITH ADDITION OF GROUND WALNUTS, FLAVOURING SPICES AND POMEGRANATE SEEDS

320 руб.



4 САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Caesar salad with chicken

490 руб.



САЛАТЫ



1 ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ И КРАСНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

Georgian style vegetable salad with spices

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS AND RED ONIONS WITH FRAGRANT GREENS AND POD PEPPER

320 руб.



2 ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, КРАСНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК, АРОМАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ И СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ МОЛОТЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И КАПЕЛЬКОЙ ВИННОГО УКСУСА

Georgian style vegetable salad with nuts

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS AND RED ONIONS WITH FRAGRANT GREENS, POD PEPPER, DRESSED WITH GROUND WALNUTS AND A DROP OF VINEGAR

350 руб.



3 САЛАТ С КАВКАЗСКИМИ ТРАВАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ, ОГУРЦОВ, БАКИНСКИХ ТОМАТОВ И КУБИКОВ СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

Salad with Caucasian herbs and poached egg

SALAD MADE OF FRESH GREENS, CUCUMBERS, BAKU TOMATOES AND CUBES OF SULUGUNI CHEESE. SERVED WITH POACHED EGG AND DRESSED WITH OLIVE OIL

350 руб.



SALADS



1 САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И СВЕКЛОЙ

НЕЖНАЯ ТЕЛЯТИНА В СОЧЕТАНИИ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ СУЛУГУНИ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

Salad with beef and beetroot

TENDER BEEF WITH BAKED BEET AND HOME SMOKED SULUGUNI CHEESE

290 руб.

2 САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ОВОЩАМИ

ВЕСЕННИЙ ЛЕГКИЙ САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, НЕЖНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ФИРМЕННОЙ ЗАПРАВКОЙ

Vegetable salad with chicken breast

LIGHT SPRING SALAD, WITH FRESH VEGETABLES, TENDER CHICKEN BREAST AND ORIGINAL DRESSING

320 руб.

3 ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ЛОМТИКИ ГОВЯДИНЫ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

Vegetable salad with beef

FRESH VEGETABLES, BEEF SLICES, CHILI PEPPER WITH ADDITION OF OLIVE OIL AND BALSAMIC VINEGAR

360 руб.



4 САЛАТ С РУККОЛОЙ, ТОМАТАМИ И КРЕМОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

Salad with arugula, tomatoes and smoked suluguni cheese cream

380 руб.



САЛАТЫ



1 ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

Vegetable salad with roasted paprika and brynza

430 руб.

2 КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ, ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА И ДУШИСТОЙ ЗЕЛЕНИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ СОУСОМ ИЗ СВЕЖЕГО ТАРХУНА

Qvelli with tomatoes and greens
SALAD MADE OF PINK TOMATOES, IMERETIAN CHEESE AND FRAGRANT GREENS, DRESSED WITH FRESH TARRAGON SAUCE

430 руб.

3 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

Warm salad with chicken and smoked suluguni cheese

470 руб.

4 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Warm salad with salmon

480 руб.



SALADS

1 ВИНЕГРЕТ

ТРАДИЦИОННЫЙ РУССКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДЬЮ

Vinegret
TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH BALTIC HERRING

290 руб.

2 ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ

С ЗАПРАВКОЙ: КАХЕТИНСКОЕ МАСЛО / СМЕТАНА

Farm salad
SEASONED WITH KAKHETIAN OIL / SOUR CREAM

290 руб.

3 САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ НА ОСНОВЕ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И СУХАРИКАМИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

Salad with beef tongue
ORIENTAL SALAD WITH BEEF TONGUE, PICKLES, FRESH TOMATOES AND WHITE BREAD CROUTONS

380 руб.

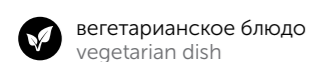
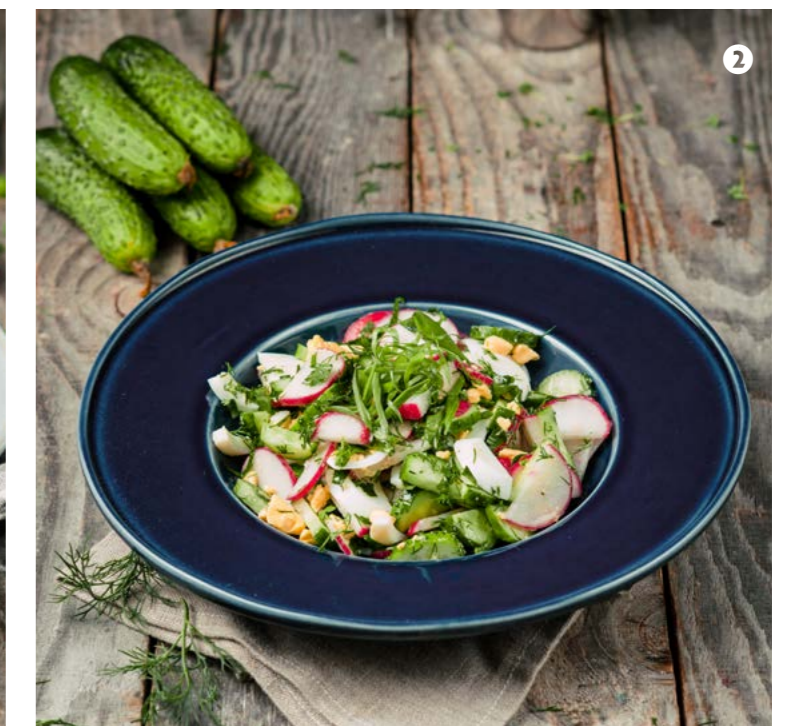
4 САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ, КИНЗОЙ И МЯТОЙ

Salad with crispy eggplants and cream cheese

WITH FRESH TOMATOES, CILANTRO AND MINT

490 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Холодные закуски

МЯСНОЕ АССОРТИ

КУРИНЫЙ РУЛЕТ, БУЖЕНИНА,
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, БАСТУРМА

*Meat platter (chicken roll, pastrami,
boiled pork, boiled beef tongue)*

1200 руб.

COLD STARTERS

1 СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

ОБЖАРЕННАЯ СВЕКЛА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ. УКРАШАЕТСЯ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ПОДАЕТСЯ С ПШЕНИЧНЫМИ ЛЕПЕШКАМИ

Beetroot spread

ROASTED BEETROOT WITH FRESH TOMATOES AND ONIONS. DECORATED WITH WALNUTS. SERVED WITH WHEAT FLATBREADS

260 руб.



2 СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Herring with boiled potatoes

290 руб.



3 ПХАЛИУЛОБА

АССОРТИ ИЗ НЕЖНЫХ БИТОЧКОВ ПЕРЕТЕРТОЙ СВЕКЛЫ, МОРКОВИ И ШПИНАТА С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРЕЦКОГО ОРЕХА И КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ

Pkhaliuloba

ASSORTED TENDER PATTIES MADE OF STRAINED BEANS, CARROT AND SPINACH WITH ADDITION OF WALNUTS AND CAUCASIAN SPICES

320 руб.



4 БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, ПАПРИКА, ТОМАТЫ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖЕГО ЧЕСНОКА

Eggplant spread

BAKED EGGPLANTS, PAPRIKA, TOMATOES, ONIONS WITH ADDITION OF FRESH GARLIC

320 руб.



5 САЦИВИ

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ БЕДРО ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И ДОМАШНИХ ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЙ

Satsivi

TENDER CHICKEN LEG QUARTER UNDER SAUCE MADE OF WALNUTS AND HOMEMADE GEORGIAN SPICES

370 руб.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



1



2

1 ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Homemade pickles

350 руб.



2 СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

Barrel pickles

400 руб.



3 АССОРТИ ИЗ САЛА

Assorted lard

520 руб.

4 ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon tartare

570 руб.

5 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧИПСАМИ ИЗ САЦЕБЕЛИ

Beef tartare with Satssebeli chips

590 руб.



3



4



5

COLD STARTERS



1

1 РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТВОРОГОМ НАДУГИ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

*Eggplant rolls with naduzi
and spinach sauce*

390 руб.

2 ЖАРЕННЫЕ РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

*Georgian style roasted eggplant rolls
EGGPLANT ROLLS FILLED WITH SPICY NUT BUTTER*

430 руб.



2

3 СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

*Seasonal vegetables and greens
SERVED WITH SEA SALT*

460 руб.



4 АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Assorted Georgian cheese

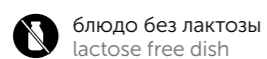
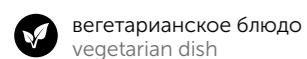
520 руб.



4



3



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Горячие закуски

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ
ИЛИ КОПЧЕНЫЙ (НА ВЫБОР)
СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

*Fried or smoked (of your choice)
suluguni cheese with fresh tomatoes*

430 руб.

HOT STARTERS



1 МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

ОБЖАРЕННЫЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРочки
КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ. ПОДАЮТСЯ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ, СОУСОМ САЦЕБЕЛИ
И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ

Mchadi with suluguni cheese

ROASTED UNTIL GOLDEN CRUST CORN FLATBREADS,
SERVED WITH SULUGUNI CHEESE, SATSEBELI SAUCE
AND FRESH TARRAGON

310 руб.

2 ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ПРОТЕРТАЯ ФАСОЛЬ СО СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ,
ТОМЛЕННАЯ С АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ
СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С ДОМАШНЕЙ КАПУСТОЙ
И ЛЕПЕШКАМИ МЧАДИ

Mingrelian lobis

STRAINED BEANS WITH FRESH CORIANDER LEAVES,
STEWED WITH FRAGRANT CAUCASIAN SPICES. SERVED WITH
HOME-PICKLED CABBAGE AND MCHADI FLATBREADS

310 руб.

3 ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ
СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ
И КИНЗОЙ, ПРИПРАВЛЕННАЯ ФИРМЕННЫМИ
КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Kharkalia lobis

WHOLE RED BEANS, ROASTED WITH SWEET TOMATOES,
ONIONS AND CORIANDER LEAVES. SEASONED WITH CHEF'S
CAUCASIAN SPICES

360 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



1 БАКЛАЖАН, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И СЫРОМ

ЛОДОЧКА ИЗ БАКЛАЖАНА, НАЧИНЕННАЯ ГРИБАМИ, СЛАДКОЙ ПАПРИКОЙ, ТОМАТАМИ И ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

Eggplant stuffed with vegetables and cheese

EGGPLANT BOAT STUFFED WITH MUSHROOMS, SWEET PAPRIKA, TOMATOES AND BAKED UNDER SULUGUNI CHEESE

420 руб.

2 АДЖАПСАНДАЛ

ТРАДИЦИОННОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ ИЗ ТУШЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ, ТОМАТОВ, МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, ПРИПРАВЛЕННОЕ ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Adzhapsandal

TRADITIONAL VEGETABLE STEW MADE OF EGGPLANTS, TOMATOES, YOUNG POTATOES AND BELL PEPPER, DRESSED WITH FRAGRANT GREENS

350 руб.



3 ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Dolma with mutton / pork and beef

SERVED WITH GARLIC SAUCE

440 руб.



HOT STARTERS

1 КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ / С СЫРОМ / С ЗЕЛЕНЬЮ / С БАРАНИНОЙ

Qutabs with potatoes / cheese / greens / mutton

230 / 260 / 280 / 310 руб.

2 ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ / С БАРАНИНОЙ / С ТЕЛЯТИНОЙ

Chebureki with cheese and greens / mutton / veal

250 / 330 / 340 руб.

3 ПЕНОВАНИ С ОВОЩАМИ

МИНИ-ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ОВОЩАМИ

Penovani with vegetables

MINI KHACHAPURI MADE OF PUFF PASTRY WITH VEGETABLES

260 руб.

4 ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

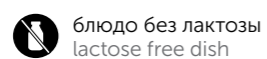
Penovani with potatoes and mushrooms

KHACHAPURI MADE OF PUFF PASTRY WITH POTATOES AND MUSHROOMS

370 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



1



3



2



4

1 АЧМА С МАЦОНИ

СОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ МНОГОСЛОЙНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Achma with fermented milk
HOMEMADE LAYERED PIE WITH SULUGUNI CHEESE

350 руб.

2 ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

ХАЧАПУРИ В ВИДЕ ПОЛУМЕСЯЦА С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ И РУБЛЕНОГО ОТВАРНОГО ЯЙЦА

Gurian khachapuri
HALF-MOON-SHAPED KHACHAPURI STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE AND MINCED BOILED EGG

410 руб.

3 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

КРУГЛОЕ ЗАКРЫТОЕ ХАЧАПУРИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ И ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА

Imeretian khachapuri
ROUND COVERED KHACHAPURI STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE AND IMERETIAN CHEESE

420 руб.

4 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

КРУГЛОЕ ЗАКРЫТОЕ ХАЧАПУРИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ И ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕРХУ ЕЩЕ ОДНОГО СЛОЯ СЫРА, ПРИДАЮЩЕГО ЕМУ ЗОЛОТИСТУЮ КОРОЧКУ

Mingrelian khachapuri
ROUND COVERED KHACHAPURI STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE AND IMERETIAN CHEESE WITH ADDITION OF ANOTHER LAYER OF CHEESE, BAKED UNTIL GOLDEN BROWN ON TOP

450 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

HOT STARTERS



1

1 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ЛОДОЧКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЯЙЦОМ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Adjarian khachapuri
BOAT OF SWEET DOUGH WITH SULUGUNI CHEESE, EGG AND BUTTER

460 руб.

2 ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Khachapuri with smoked suluguni

470 руб.

3 ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

ДОМАШНЕЕ ХАЧАПУРИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ И ДОМАШНЕГО СЫРА, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПО СТАРИННОМУ СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ

Khachapuri from aunt Eliso
HOMEMADE KHACHAPURI STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE AND HOMEMADE CHEESE, COOKED ACCORDING TO AN OLD FAMILY RECIPE

550 руб.

4 КУБДАРИ

ОСТРЫЙ ПИРОГ С РУБЛЕНОЙ СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ СВАНСКОЙ СОЛИ И АРОМАТНЫХ СПЕЦИЙ

Kubdari
SPICY PIE WITH CHOPPED PORK-AND-BEEF MEAT, ADDED WITH SVANETI SALT AND FRAGRANT SPICES

580 руб.



2



3



4

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Супы

**ТОМАТНЫЙ
КРЕМ-СУП**
Cream of tomato soup
350 руб.

SOUPS

1 ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ

ЛЕГКИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КУРИНОЙ
ГРУДКОЙ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ
*Home style noodle soup with
mushrooms*

LIGHT CHICKEN BROTH WITH CHICKEN BREAST,
HOMEMADE NOODLES AND MUSHROOMS

320 руб.

2 БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ БОРЩ НА ТЕЛЯЧЬЕМ
БУЛЬОНЕ. ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ
И ПАМПУШКОЙ
Borsch with garlic donut

CLASSIC BORSCH BASED ON VEAL BROTH.
SERVED WITH SOUR CREAM AND GARLIC DONUT

350 руб.

3 ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

СУП ИЗ СУДАКА И ЛОСОСЯ
С ДОБАВЛЕНИЕМ КАРТОФЕЛЯ,
СЛАДКИХ ТОМАТОВ И ЛУКА
Georgian fish soup

PIKE PERCH AND SALMON SOUP WITH ADDITION
OF POTATOES, SWEET TOMATOES AND ONIONS

400 руб.



СУПЫ



1 КРЕМ-СУП ИЗ ЦУКИНИ

НЕЖНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП
С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ ИЗ
КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

Cream of zucchini soup
TENDER VEGETABLE SOUP WITH LIGHT MOUSSE MADE
OF SMOKED SULUGUNI CHEESE

350 руб.

2 СУП ХАРЧО С БАРАНИНОЙ / С ТЕЛЯТИНОЙ

ТРАДИЦИОННЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП
С РИСОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И КАВКАЗСКИМИ
СПЕЦИЯМИ

Kharcho soup with mutton / veal
TRADITIONAL GEORGIAN SOUP WITH RICE,
GREENS AND CAUCASIAN SPICES

420 руб.

3 ДЮШБАРА С БАРАНИНОЙ

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ В БАРАНЬЕМ
БУЛЬОНЕ. ПОСЫПАЮТСЯ СУШЕНОЙ МЯТОЙ

Mutton dushbara
HOMEMADE PELMENI IN MUTTON BROTH WITH A
SPRINKLE OF DRIED MINT

350 руб.



SOUPS



1 ХАШЛАМА

НЕЖНЫЕ ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК
С АРОМАТОМ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ И РЕПЧАТОГО ЛУКА.
ПОДАЮТСЯ С ЛЕГКИМ БУЛЬОНОМ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК

Khashlama
TENDER PIECES OF BOILED VEAL RIBS WITH FLAVOUR OF FRESH GREENS
AND ONIONS. SERVED WITH LIGHT BROTH OF VEAL RIBS

520 руб.

2 КЮФТА-БОЗБАШ

НАВАРИСТЫЙ СЫТНЫЙ БУЛЬОН С БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ
И ТЕФТЕЛЕЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ГОРОХОМ НУХУТ.
УКРАШАЕТСЯ АРОМАТНОЙ МЯТОЙ

Kyufta-Bozbash
THICK NOURISHING BROTH WITH MUTTON LEG AND MEAT BALL,
POTATOES AND CHICKPEAS. DECORATED WITH FRAGRANT MINT

550 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Горячие блюда

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ НА УГЛЯХ

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ НА ШПИНАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ, ОБЖАРЕННЫМИ НА ГРИЛЕ

Turkey cutlets with charcoal grilled vegetables

TURKEY CUTLETS WITH SPINACH SAUCE AND CHARCOAL GRILLED VEGETABLES

530 руб.

MAIN COURSE



1 ХИНКАЛИ (1 ШТ.)

НАЧИНКА НА ВЫБОР: БАРАНИНА / ТЕЛЯТИНА / СВИНИНА-ГОВЯДИНА

Khinkali (1 pc)

STUFFING OF YOUR CHOICE: MUTTON / VEAL / PORK-AND-BEEF

100 руб.



2 МАМАЛЫГА

ТРАДИЦИОННОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО: КРУТО ЗАВАРЕННАЯ БЕЛАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫРА СУЛУГУНИ

Mamaliga

TRADITIONAL GEORGIAN DISH – THICKLY BOILED WHITE CORN GRITS WITH ADDITION OF SULUGUNI CHEESE

250 руб.

3 ЭЛАРДЖИ

МАМАЛЫГА, ЗАВАРЕННАЯ ВМЕСТЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ МАЦОНИ

Elardji

MAMALIGA, BOILED WITH SULUGUNI CHEESE. SERVED WITH FERMENTED MILK SAUCE

290 руб.

4 КВАРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ГРУЗИНСКИЕ ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ В ГРИБНОМ СОУСЕ

Mingrelian kvari

GEORGIAN DUMPLINGS WITH MUSHROOMS AND POTATOES WITH MUSHROOM SAUCE

390 руб.



5 КУЧМАЧИ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

ПОДАЕТСЯ С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ

Kuchmachi with veal tongue and mushrooms

SERVED WITH FRIED ELARDJI

540 руб.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 ЧАХОХБИЛИ

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА НА КОСТОЧКЕ, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ

Chakhokhbili

TENDER CHICKEN LEG QUARTER PIECES, ROASTED WITH ONIONS AND FLAVOURING SPICES

450 руб.



2 СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

ОБЖАРЕННЫЕ КУСОЧКИ СВИНОЙ ШЕИ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ, АДЖИКОЙ И ТОМАТАМИ

Georgian style solyanka

ROASTED PIECES OF PORK NECK, STEWED WITH ONIONS, ADJIKA AND TOMATOES

470 руб.



3 ЧАНАХИ

КУСОЧКИ НЕЖНОЙ БАРАНИНЫ, ТУШЕННЫЕ С БАКЛАЖАНАМИ, ТОМАТАМИ, КАРТОФЕЛЕМ, ПАПРИКОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ И КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Chanakhi

TENDER MUTTON PIECES, STEWED WITH EGGPLANTS, TOMATOES, POTATOES, PAPRIKA, GREENS AND CAUCASIAN SPICES

510 руб.



4 ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Mutton pilaf

510 руб.



MAIN COURSE

1 ЧАШУШУЛИ

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ МОЛОДОЙ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И ОСТРЫМИ СПЕЦИЯМИ

Chashushuli

DELICIOUS PIECES OF YOUNG BEEF, STEWED WITH VEGETABLES AND HOT SPICES

510 руб.



2 ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

КУСОЧКИ ОБЖАРЕННОЙ СВИНИНЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ КАРТОФЕЛЯ, ТОМАТОВ, АДЖИКИ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

Mingrelian odzhakuri

ROASTED PORK PIECES WITH ADDITION OF POTATOES, TOMATOES, ADJIKA AND FRESH GREENS

580 руб.



3 ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В КАВКАЗСКИХ АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ

Tsitsila in Gali style

WHOLE CHICKEN, ROASTED IN FRAGRANT CAUCASIAN SPICES

750 руб.



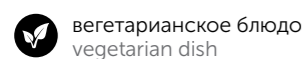
4 ЧКМЕРУЛИ

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРЯНЫХ КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ, АДЖИКИ И ЧЕСНОКА

Chkmeruli

CHICKEN, ROASTED WITH SOUR CREAM SAUCE, WITH ADDITION OF FLAVOURING CAUCASIAN SPICES, ADJIKA AND GARLIC

760 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



1



4



2



5



3

1 ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Pike cutlets with mashed potatoes

530 руб.

2 КОНГРИО С КАРТОФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Cusk-eel with potato sauce

600 руб.

3 ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

ПОДАЕТСЯ С ПТИТИМОМ
Cod with nut sauce
SERVED WITH PTITIM

640 руб.

4 СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

Foil-baked salmon

670 руб.

5 ДОРАДА С ОВОЩАМИ

НЕЖНОЕ ФИЛЕ ДОРАДЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ С СОЧНЫМ ТОМАТОМ И ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА. ПОДАЕТСЯ С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ И ОБЖАРЕННЫМИ ДЖОНДЖОЛИ

Dorado fillet with vegetables

TENDER DORADO FILLET, BAKED ON VEGETABLE BED WITH JUICY TOMATO AND LEMON SLICE. SERVED WITH BABY POTATO AND FRIED CAPER

750 руб.



MAIN COURSE

1 КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Cutlets by Petrovna with mashed potatoes

450 руб.

2 ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

НЕЖНЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ТУШЕННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ОВОЩЕЙ И ЛАВРОВОГО ЛИСТА. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ОСТРЫМ ОРЕХОВЫМ МАСЛОМ

Veal tongue with mashed potatoes

TENDER VEAL TONGUE, STEWED IN RED WINE WITH ADDITION OF VEGETABLES AND BAY LEAF. SERVED WITH MASHED POTATOES AND SPICY NUT BUTTER

620 руб.

3 БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Beef Stroganoff with mushrooms and mashed potatoes

620 руб.

4 УТИНАЯ ГРУДКА С ПТИТИМОМ

УТИНАЯ ГРУДКА, МАРИНОВАННАЯ В КАВКАЗСКИХ ТРАВАХ. ПОДАЕТСЯ НА ПАСТЕ ПТИТИМ С ПАРМЕЗАНОМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ

Duck breast with ptitim

DUCK BREAST MARINATED WITH CAUCASIAN HERBS. SERVED WITH PTITIM PASTA, PARMESAN AND CARROT SAUCE

760 руб.



1



3



2



4



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish




на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Блюда на углях




**СВИНАЯ КОРЕЙКА
С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ**
Pork loin with home style potatoes

650 руб. 


CHARCOAL GRILLED DISHES




**1 ШАШЛЫК
ИЗ ОВОЩЕЙ**
Vegetable shish-kebab

410 руб.  

**2 ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ**
Chicken fillet shish-kebab

460 руб. 

**3 ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**
Lamb fillet shish-kebab

650 руб. 

**4 ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**
Chicken leg quarter shish-kebab

460 руб. 

**5 ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
Pork shish-kebab

530 руб. 

**6 ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА**
Lamb loin shish-kebab

720 руб. 

БЛЮДА НА УГЛЯХ



1 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken lyulya-kebab

430 руб.



2 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Mutton lyulya-kebab

610 руб.



3 ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ НАРШАРАБ/ТКЕМАЛИ

Charcoal grilled salmon
SERVED WITH NARSHARAB/TKEMALI SAUCE

690 руб.

4 ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish-kebab

730 руб.

5 СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ

Pork ribs with potatoes

600 руб.

6 ДОРАДА НА УГЛЯХ / НА ПАРУ / КОПЧЕНАЯ

Dorado (grilled/steamed/smoked)

750 руб.

CHARCOAL GRILLED DISHES



1 СТЕЙК ПИКАНЬЯ

Picanha steak

790 руб.



2 СТЕЙК БАВЕТ

Bavette steak

890 руб.



3 МАЧЕТЕ СТЕЙК

ПОДАЕТСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Machete steak

SERVED WITH VEGETABLES

990 руб.

СОУСЫ

Sauces

1 САЦЕБЕЛИ

Satssebeli

70 РУБ.



2 ТКЕМАЛИ

Tkemali

70 РУБ.



3 ЦИЦАКА

Tzitsaka

70 РУБ.



4 НАРШАРАБ

Narsharab

70 РУБ.



5 ЧЕСНОЧНЫЙ

Garlic

70 РУБ.

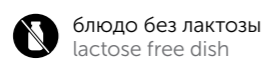
6 ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ

Dzhondzholi tartare

70 РУБ.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Гарниры и хлеб



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ

ОБЖАРИВАЕТСЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ.

ПОДАЕТСЯ С ДЖОНДЖОЛИ

Potatoes roasted with seasonal mushrooms

ROASTED WITH ONIONS.
SERVED WITH DZHONDZHOLI

320 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish

блюдо без лактозы
lactose free dish

острое блюдо
spicy dish

на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

GARNISH



1



4



2



5



3



6

1 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

150 руб.



4 ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

ОТВАРНАЯ ГРЕЧА, ОБЖАРЕННАЯ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. УКРАШАЕТСЯ ВЕТОЧКОЙ ТИМЬЯНА

Boiled buckwheat, roasted on butter

DECORATED WITH A SPRIG OF THYME

190 руб.

6 АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

Armenian lavash

80 руб.



2 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

170 руб.

3 ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ОТВАРНОЙ / НА ГРИЛЕ)

Corn on the cob (boiled / grilled)

190 руб.



5 БУЛГУР

ОБЖАРЕННЫЙ С ПАПРИКОЙ, ЦУКНИНИ, БРОККОЛИ И МОРКОВЬЮ

Bulgur

FRIED WITH BELL PEPPER, ZUCCHINI, BROCCOLI AND CARROT

210 руб.



ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

Lavash cooked in tandoor

100 руб.



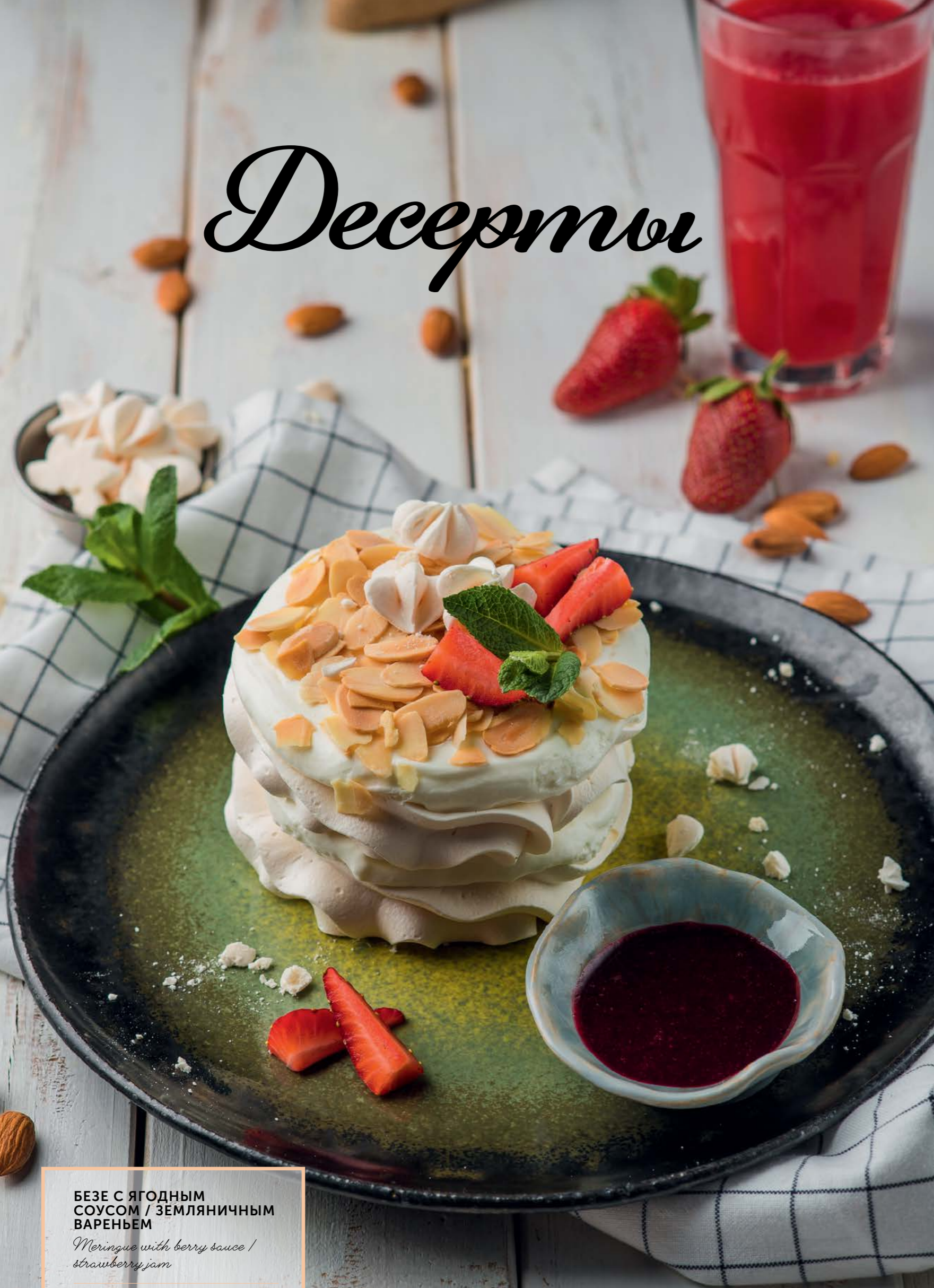
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (ЧЕРНЫЙ / БЕЛЫЙ)

Homemade bread (rye or wheat)

150 руб.

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

Десерты



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ
СОУСОМ / ЗЕМЛЯНИЧНЫМ
ВАРЕНЬЕМ

*Meringue with berry sauce /
strawberry jam*

330 руб.

DESSERTS



1 КАННОЛИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Cannoli with custard and walnuts

200 руб.

2 ЗАВАРНЫЕ
БУЛОЧКИ

Choux pastry buns

260 руб.



3 ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕННОЙ

Wafer rolls with caramelized condensed milk

280 руб.

4 «МЕДОВИК»

МЕДОВЫЕ КОРЖИ С ЛЕГКИМ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Honey cake

HONEY LAYERS WITH LIGHT SOUR CREAM FROSTING

330 руб.

ДЕСЕРТЫ



1 ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ
ТЕПЛЫЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ
С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО
Blueberry pie with ice cream
WARM BLUEBERRY PIE WITH A SCOOP
OF VANILLA ICE CREAM

330 руб.

2 БАНАНОВЫЙ ТОРТ
ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ШОКОЛАДНО-
СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, ДОЛЬКАМИ СВЕЖЕГО
БАНАНА И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
Banana cake
SHORTBREAD CAKE WITH CHOCOLATE BUTTER CREAM,
FRESH BANANA SLICES AND WALNUT

330 руб.

3 «ЗГАПАРИ»
НЕЖНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ,
ПРОПИТАННЫЙ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ
Zgapari
TENDER CHOCOLATE SPONGE-CAKE, SOAKED IN
SOUR CREAM FROSTING

330 руб.

4 «НАПОЛЕОН»
ДОМАШНИЙ ТОРТ ИЗ СЛОЕНЫХ КОРЖЕЙ,
ПРОПИТАННЫХ НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
Napoleon
HOMEMADE CAKE MADE OF PUFF LAYERS,
SOAKED IN TENDER BUTTER CREAM

360 руб.



DESSERTS



1 МОРКОВНЫЙ ТОРТ
МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ С ПРОСЛОЙКОЙ
ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА, ПОСЫПАННЫЙ
ХРУСТЯЩЕЙ МИНДАЛЬНОЙ КРОШКОЙ
Carrot cake
CARROT SPONGE CAKE WITH CREAM CHEESE INTERLAYER,
SPRINKLED WITH CRISPY ALMOND CRUMBLE

360 руб.

2 «СМЕТАННИК»
НЕЖНЫЕ БИСКВИТНЫЕ КОРЖИ, ПРОПИТАННЫЕ
СМЕТАННЫМ КРЕМОМ С КЛУБНИЧНЫМ СИРОПОМ,
УКРАШАЕТСЯ ЯГОДАМИ И ВЕТОЧКОЙ ТАРХУНА
Sour cream cake
TENDER SPONGE CAKE LAYERS, SOAKED IN SOUR CREAM
FROSTING AND STRAWBERRY SYRUP,
DECORATED WITH BERRIES AND TARRAGON SPRIG

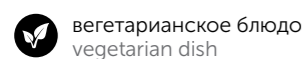
370 руб.

3 «ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»
Chocolate box

380 руб.

4 ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
ВОЗДУШНЫЙ РУЛЕТ НА ОСНОВЕ БЕЗЕ
С ФИСТАШКАМИ, С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ И СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ
Pistachio roll
PISTACHIO ROLL BASED ON MERINGUE WITH PISTACHIOS,
TENDER BUTTER CREAM AND FRESH RASPBERRY

420 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

ДЕСЕРТЫ



1



2

1 МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Assorted ice cream

90 руб.

2 СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

Assorted sorbet

90 руб.

3 ПЕЛАМУШИ

ТРАДИЦИОННЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ДЕСЕРТ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Pelamushi

TRADITIONAL GRAPE DESSERT WITH WALNUTS

380 руб.

4 МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Fermented milk with honey and walnuts

230 руб.

5 ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ / С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛАДОСТЬ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВ

Churchkhela with hazelnuts / walnuts

GEORGIAN DESSERT MADE WITH PELAMUSHI AND NUTS

240 руб.



3



4



5

DESSERTS



1



2



3



4

1 ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ФЕЙХОА, КИЗИЛ, ИНЖИР, БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, АЙВА

Assorted homemade jam

FEIJOA, DOGWOOD, FIG, WHITE SWEET CHERRY, WALNUT, QUINCE

230 руб.

2 МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

Carrot and almond cake

380 руб.

3 СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ

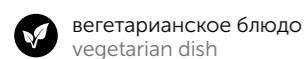
Cheese dessert with pelamushi

380 руб.

4 КОРЗИНА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ

Seasonal fruit basket

950 руб.



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



блюдо без лактозы
lactose free dish



острое блюдо
spicy dish



на фотографиях использованы элементы декора
the pictures have decorative elements

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products. All prices are in rubles including VAT.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Пур-марили	340	1267,1	18,47	107,24	57
Мациони	170	144,17	5,1	10,2	7,99
Кофе по-сухумски	80	84,36	0,74	2,56	14,56
Айрани от Нани	200	120,72	4,26	7,96	8
Форшмак с копченым лососем	100/30/10/3/5/1	213,49	10,06	15,84	7,66
Шаверма «Сули Гули»	310	695,99	30,02	42,73	47,81
ЗАВТРАКИ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Омлет с овощами	190/80/3/2	362,25	4,54	35,69	5,71
Яичница-глазунья	80/30	360,63	3,5	32,11	14,41
Скрэмл	170/35/1	292,1	5,73	21,4	19,13
Омлет с лососем	190/50/35/1	341,42	13,82	29,24	5,69
Рисовая каша	300/30	414,14	8,89	12,57	66,35
Пшеничная каша	300/10	531,32	14,01	17,26	80,03
Овсяная каша	300/50	777,48	13,77	38,38	94,23
Панкейки	130/40/50/15/10	561,04	10,07	26,36	70,86
Сэндвич с копченой индейкой	200	341,03	13,11	27,51	10,25
Оладьи из кабачков с лососем	200/40/30	535,83	15,83	43,27	20,66
Яйцо бенедикт с беконом	210/1/1	679,97	7,13	69,85	5,68
Яйцо бенедикт с лососем и шпинатом	200/1/1	530,96	8,5	53,45	3,95
Блины со сметаной	140/40	590,76	8,77	40,77	47,16
Мациони с медом и орехами	230	333,81	6,89	16,93	38,38
Творожная запеканка	200/30/4/1	586,59	20,45	29,9	58,92
Домашний творог с малиной	200	301,06	15,51	17,13	21,19
Сырники из домашнего творога	165/30/2/2/1	829,81	25,34	64,56	36,8
САЛАТЫ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Салат с томатами и мациони	290	207,91	11,99	13,03	10,64
«Цезарь» с курицей	250	846,69	30,6	74,03	14,49
Сельдь под хрустящей крошкой	280/1/1	730,83	15,49	60,33	31,45
Салат по-гальски	200/2	367,65	16,01	26,76	15,88
Ацецили	200/6	685,15	10,79	57,23	31,72
Овощной салат по-грузински со специями	230	47,83	2,6	0,26	8,75
Овощной салат по-грузински с орехами	260	242,14	6,74	18,65	11,81
Салат с кавказскими травами и яйцом пашот	210	213,95	8,31	17,88	4,92
Овощной салат с говядиной	180	267,95	14,73	20,74	5,57
Салат с рукколой и томатами	210	180,82	5,92	13,8	8,81
Салат с куриной грудкой и овощами	160	318,18	12,24	28,5	3,17
Салат с телятиной и свеклой	190	612,11	20,8	54,88	8,72
Овощной салат с запеченной паприкой	320	270,45	11,77	19,32	12,36
Квелли с томатами и зеленью	230	497,64	19,86	44,25	5,15
Теплый салат с лососем	185	295,97	20,89	13,29	23,19
Теплый салат с курицей и копченым сыром сулугуни	240	648,77	35,38	49,45	15,33
Салат с говяжьим языком	180/5	654,09	20,1	57,38	14,3
Венегрет с сельдью	300/20/10	285,88	12,43	16,45	22,02

САЛАТЫ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Салат с хрустящим баклажаном	250	881,67	6,82	75,65	43,36
Овощной салат с грядки	180/30	33,31	2,13	0,49	5,06
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Мясное ассорти	360/30/15/3/1	1038,39	105,28	95,79	6,27
Пхалиулоба	150/5/2/1/1/1	368,84	9,83	30,12	14,6
Сациви	200/3	611,7	28,76	52,55	5,91
Свекольная икра	200/50/5/1/1	689,07	8,68	49,53	54,62
Баклажанная икра	200/50/1	388,16	7,82	22,09	39,5
Сельдь с картофелем	100/100/50/15	431,45	23,11	20,21	39,28
Домашние соленья	270	100,17	5,43	0,41	18,67
Соленья из бочки	470	206,25	7,84	3,17	36,57
Тартар из форели	140/30	264,06	23,58	17,48	3,09
Тартар из говядины с чипсами из сацебели	150	335,08	24,32	16,24	23,09
Ассорти из сала	135/50/25/10	1054,47	4,25	144,48	1,76
Рулеты из баклажанов с творогом надуги	120/50/9	697,35	11,86	66,96	11,8
Жареные рулеты из баклажанов по-грузински	180/3/3/2	870,29	9,45	87,08	12,17
Ассорти из грузинских сыров	285/15/6/3	885,44	57,66	71	3,94
Сезонные овощи и зелень	390/15	84,26	5,1	0,52	14,78
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Жареный сыр сулугуни со свежими томатами	200/3/1	446,83	29,22	34,85	4,05
Мчади с сыром сулугуни	180/100/30/5	1107,42	28,04	79,18	70,63
Лобио по-мегрельски	200/100/50/3	408,28	19,7	5,9	69,09
Лобио «Харкалия»	260/50/40/2	772,34	19,55	49,26	62,68
Баклажан, фаршированный овощами и сыром	250/5/2/1	876,36	13,81	81,63	21,6
Аджапсанда	250/3	372,99	6,01	26,8	26,93
Долма со свиной и говяжьей	170/30,3	575,52	23,37	48,08	12,3
Долма с бараниной	170/30/3	576,24	22,01	46,79	16,87
Кутабы с картофелем	150/30	513,16	9,43	27,36	57,28
Кутабы с сыром	150/30	596,19	23,46	35,46	45,79
Кутабы с зеленью	130/30	395,3	8,97	18,11	49,08
Кутабы с бараниной	153/30	677,35	18,68	46,59	45,81
Чебурек с сыром	190	1181,53	26,25	94,78	55,85
Чебурек с бараниной	180	1069,6	14,86	86,15	58,68
Чебурек с телятиной	180	1087,92	29,16	81,83	58,68
Пеновани с овощами	190	735,9	10,82	52,83	54,28
Пеновани с картофелем и грибами	450	1028,37	16,35	62,88	99,25
Ачма с мациони	300/170	1198,5	45,46	820,94	67,53
Хачапури по-грузински	390	1150,66	44,46	69,97	85,58
Хачапури по-имеритински	450	1398,45	58,13	79,5	112,58
Хачапури по-мегрельски	500	1637,8	68,48	101,35	112,92
Хачапури по-аджарски	430	1336,08	54,67	86,09	85,63
Хачапури с копченым сыром	490	1705,61	73,92	103,55	119,79
Хачапури от тети Элисо	650	2091,48	73,48	139,66	134,13
Кубдари	500	1482,8	36,84	100,34	108,09

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

СУПЫ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Томатный крем-суп	300/20/3/1/1	617,68	5,88	52,32	30,81
Домашний суп-лапша с грибами	350/2	320,26	12,7	24,7	12,98
Борщ с пампушками	350/30/30/2	537,14	30,39	34,9	25,35
Грузинский рыбный суп	350/2	284,84	32,2	13,02	9,69
Крем-суп из цуккини	350/2/1/1	445,49	7,98	39,33	14,88
Харчо с телятиной	350/3	431,77	30,23	27,88	14,97
Харчо с бараниной	350/3	515,59	29,21	34,64	21,72
Дюшбара с бараниной	300/10/2	416,62	19	24	31,14
Хашлама	400/10/2	181,92	11,74	14,81	0,38
Кюфта-бозбаш	550/1/1	690,58	91,71	27,3	19,5
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Котлеты из индейки с овощами на углях	340	734,01	45,41	52,23	20,55
Хинкали с телятиной	100	203,18	9,62	7,07	25,23
Хинкали с бараниной	100	249,44	8,16	12,86	25,24
Хинкали со свиной и говяжьей	100	229,49	8,07	10,68	25,25
Квари по-мегрельски	160/100	747,89	13,06	53,37	53,81
Мамалыга	300/80	623,69	25,86	22,2	80,1
Эларджи	360/170	894,29	46,16	54,27	55,3
Кучмачи с телячьим языком	180/115	1013,59	38,58	84,62	24,4
Чахохбили	300/3/1	451,17	33,26	30,76	10,31
Солянка по-грузински	300/20/3	913,83	35,77	81,72	8,8
Чанахи	370	478,69	15,22	38,71	17,34
Плов с бараниной	350/70	1243,65	23,82	79,14	109
Чашушули	300/4	758,46	66,13	51,13	8,42
Оджахури по-мегрельски	450	1376,82	33,82	126,36	26,05
Ццила по-гальски	350/30/25	1430,54	76,14	122,39	6,09
Чкмерули	350/150/2	1400,78	79,35	116,96	7,68
Котлеты от Петровны	190/200/40	1083,25	67,55	70,47	44,68
Треска под ореховым соусом с питимом	130/150/10/2/1	922,49	42,78	64,73	42,18
Щуцы котлеты с картофельным пюре	180/200/40	971,13	45,04	70,18	39,82
Конгрио с картофельным соусом	100/100/40/30	629,2	14,89	54,65	19,43
Семга, запеченная в фольге	180/30/1	379,69	35,53	15,2	25,18
Утиная грудка с питимом	150/150/10/1/1/	1774,66	53,36	151,59	49,22
Бефстроганов с картофельным пюре	200/190/40/1	699,67	31,64	36,94	40,15
Телячий язык с картофельным пюре	110/150/3/1/1	895,09	48,07	63,89	31,94
Дорада с овощами	220/60/40	930,11	67,03	62,05	25,86
БЛЮДА НА УГЛЯХ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Свинная корейка с картофелем по-домашнему	240/150/40/3	767,01	5,22	65,56	39,88
Шашлык из овощей	350/50/30	620,07	12,54	36,47	60,4
Шашлык из куриного бедра	180/85/50/40	750,77	49,65	46,47	33,48
Шашлык из куриного филе	190/85/50/40	873,79	57,44	37,26	32,08
Шашлык из свинины	180/85/50/40	960,16	45,04	72,31	32,27
Шашлык из мякоти ягненка	190/85/50/40	950,51	40,9	73,11	32,08
Шашлык из корейки ягненка	210/85/50/40	1049,91	56,62	77,23	32,08
Люля-кебаб из курицы	180/85/50/40	581,52	35,47	34,51	32,25

БЛЮДА НА УГЛЯХ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Люля-кебаб из баранины	170/85/50/40	807,24	33,19	60,6	32,25
Лосось на углях	150/85/50/30	645,68	39,74	29,95	54,28
Шашлык из телятины	180/85/50/40	576,47	28,1	37,3	2,08
Свиные ребра с картофелем	220/150/40	1362,44	46,45	116,11	32,89
Дорада	230/50/1	191,87	18,51	12,17	2,05
Стейк пиканья	190/30/3	296,63	49,13	8,04	6,93
Стейк бавет	190/30/3	296,63	49,28	8,03	6,93
Стейк мачете	190/30/3	842,42	49,76	68,72	6,19
СОУСЫ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Сацебели	40	8,94	0,37	0,07	1,69
Ткемали	40	160,56	1,99	15,2	3,92
Ццица	40	13,99	0,47	0,04	2,92
Наршараб	40	109,6	0,2	0,08	27,04
Чесночный	40	76,41	1,17	7,36	1,35
Тартар с джонджоли	40	146,7	0,6	15,69	0,77
ГАРНИРЫ И ХЛЕБ	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Жареный картофель с грибами	260/30/2	996,2	8,82	84,22	51,37
Картофель фри	150/30	878,69	4,54	69,55	58,63
Картофельное пюре	200/2	269,15	5,22	13,19	302,37
Початок кукурузы	225	16,2	0,9	0	3,15
Гречка с тимьяном и сливочным маслом	200	509,25	12,48	24,75	65,08
Бул					



**УЛ. ТЕПЛОВОЗНАЯ, Д. 31,
ТРК «ПОРТ НАХОДКА», 4-Й ЭТАЖ**

**ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН
GINZA PROJECT:
8 (812) 640-16-16**