

алло,
Марису
Ивановну
хочу!

меню





SPECIALITY OF THE HOUSE

фирменные блюда

1. АЙРАНИ ОТ НАНИ	150
AYRAN DRINK FROM NANI	
2. КОФЕ ПО-СУХУМСКИ	170
SUKHUMI STYLE COFFEE	
3. УТКА ПО-ПЕКИНСКИ	3200
PEKING DUCK	
4. БАНОЧКА МАЦОНИ	130
FERMENTED MILK IN A POT	
5. ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ ИЛИ ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ	440
SHAWARMA HOME STYLE WITH SATSEBELI OR YOGURT SAUCE	
МАМАЛЫГА	390
MAMALIGA	
ЭЛАРДЖИ	450
ELARDGI	



Телефон можно назвать символом
семьи 80-х. С его помощью соединялись
два конца негнущего советского Союза.
По частому звонку сразу было
понятно, что звонит именно род



BREAKFAST

Завтраки

1. СКРЭМБЛ190 SCRAMBLED EGGS	5. СЭНДВИЧ НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ ИЛИ КРУАССАН (НА ВЫБОР) С ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ ..260
ОМЛЕТ190 OMELETTE	SANDWICH with toast bread or croissant (at your choice), with egg and bacon
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ ИЗ ДВУХ ЯИЦ.....160 TWO FRIED EGGS	6. КРУАССАН85 CROISSANT
2. СЭНДВИЧ «КРОК-МАДАМ» С РОСТБИФОМ.....390 SANDWICH «CROQUE-MADAME» with roast beef	БЛИНЫ (3 шт.)160 PANCAKES (3 PCS)
3. ПАНКЕЙКИ420 AMERICAN PANCAKES	ОВСЯНАЯ КАША.....250 На воде или на молоке OATMEAL PORRIDGE cooked with water or milk
4. СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ (3 шт.) .. 340 COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR CREAM (3 PCS)	

СЫТНЫЕ ТОПИНГИ SAVOURY TOPPINGS	СЛАДКИЕ ТОПИНГИ SWEET TOPPINGS
СЫР СУЛУГУНИ.....30 Suluguni cheese	СМЕТАНА.....50 Sour cream
ТОМАТЫ50 Tomatoes	МЕД50 Honey
ГРИБЫ.....50 Mushrooms	ОРЕХИ80 Nuts
ВЕТЧИНА.....80 Ham	КЛУБНИКА90 Strawberry
СЛИВОЧНЫЙ СЫР.....80 Cream cheese	ВАРЕНЬЕ.....50 Jam
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА.....90 Chef-salted salmon	СТУЩЕННОЕ МОЛОКО50 Condensed milk
БЕКОН100 Bacon	

**SALAD WITH DUCK AND
BLACKBERRY**
*Warm salad with baked duck in
hoisin sauce, baked carrot, mixed
salad, fresh blackberry, cucumber
slices, goat cheese, dressed with
berry sauce*



Салаты

1. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 270
DRESSED HERRING

2. САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО ... 520
Микс из салатных листьев с авокадо, томатами, свежим
огурцом и ломтиками копченого лосося, заправленный орехово-
апельсиновым соусом
SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO
*Mixed salad leaves with avocado, tomatoes, fresh cucumbers and
smoked salmon slices, dressed with nut and orange sauce*

3. ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КОЛБАСОЙ. 310
Классический салат из картофеля, моркови, свежего
и соленого огурца, колбасы, зеленого горошка,
перепелиного яйца и заправкой из домашнего майонеза
HOME STYLE RUSSIAN SALAD WITH SAUSAGE
*Classic salad with potato, carrot, fresh and pickled cucumbers, sausage,
green peas, quail eggs, dressed with homemade mayonnaise sauce*

4. ОВОЩНОЙ С ГРЯДКИ 250
Салат из свежих огурцов с редисом и отварным яйцом,
заправленный на выбор кахетинским маслом или сметаной
VEGETABLE SALAD FROM A BED
*Salad with fresh cucumbers, radish and boiled egg, dressed with
Kakheti oil or sour cream at your choice*



Совсемский герольд
инвестирован
в хрустали.
Считалось то
то вродное
вложение, т.к.
со временем
ценой на него
будут
только расти.



SALADS

4

5

3

6

7

1

2

8

Салаты

**1. САЛАТ
С РОСТБИФОМ 490**
Свежие листья салата ромейн и
рукколы с добавлением ростби-
фа, редиса и томатов черри.
Посыпается тертым пармезаном

САЛАТ WITH ROAST BEEF
*Fresh iceberg lettuce leaves and
arugula added with roast beef,
radish and cherry tomatoes.
Sprinkled with grated parmesan*

**2. ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ СУЛУГУНИ . . . 460**
WARM SALAD WITH CHICKEN
and smoked Suluguni cheese

**3. ОВОЩНОЙ САЛАТ
НА УГЛЯХ 320**
Приготовленные на углях
сладкая паприка, баклажаны
и томаты, заправляется кинзой
и базиликом, с добавлением
чеснока и капельки уксуса.
Подается теплым или охлажден-
ным на выбор

**CHARCOAL GRILLED
VEGETABLE SALAD**
*Charcoal grilled sweet paprika,
eggplants and tomatoes, dressed
with coriander leaves and basil,
added with garlic and a drop of
vinegar. Served warm or cold at
your choice*

**4. САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ 290**
Салат из свежих огурцов, тома-
тов, красного лука с добавлени-
ем острого стручкового перца и
приправленный свежей зеленью

**GEORGIAN STYLE SALAD
WITH SPICES**
*Salad with fresh cucumbers,
tomatoes, red onion, hot pod
pepper and seasoned with greens*

**САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
С ОРЕХАМИ 330**

**GEORGIAN STYLE SALAD
WITH NUTS**

**5. ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ 530**
SHRIMP CAESAR SALAD

**ЦЕЗАРЬ
С ЦЫПЛЕНКОМ 470**
CHICKEN CAESAR SALAD

**6. САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ 430**
Обжаренные баклажаны с ро-
зовыми томатами, фетой особой
подачи и зеленью, соусом чили
и кунжутным маслом

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS
*Roasted eggplants with rosy
tomatoes, specially served Feta
cheese and cooking herbs, chili
sauce and sesame oil*

**7. САЛАТ
С ТРЕСКОЙ 440**
Микс из свежих салатов с пече-
ным бэби-картофелем, бакин-
скими томатами, красным луком
и треской в панировке с медо-
во-горчичной заправкой

SALAD WITH COD
*Fresh mixed salad with baked
baby potatoes, Baku tomatoes,
red onion and breaded cod with
honey and mustard dressing*

**8. РУККОЛА
С КРЕВЕТКАМИ 580**
ARUGULA WITH SHRIMPS



COLD STARTERS

Холодные закуски

1. САЦИВИ 380

Ароматный пряный соус из молотого грецкого ореха и острых кавказских специй с кусочками куриного бедра

SATSIVI

Fragrant spicy sauce made of ground walnuts and hot Caucasian spices with chicken leg quarter pieces

2. ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 350

HOMEMADE PICKLES

3. ПХАЛИ АССОРТИ ... 320

ASSORTED PKHALI

ПХАЛИ 300

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

PKHALI

Tender patties made of strained beetroot, cabbage and walnuts, added with piquant spices and speciality green adjika

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ 310

RUNNER BEANS PKHALI

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА... 320

SPINACH PKHALI

4. СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА... 240

BEETROOT SPREAD

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА 320

EGGPLANT SPREAD

5. РУЛЕТЫ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 420

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

MINGRELIAN STYLE ROASTED EGGPLANT ROLLS

Roasted eggplants with spicy nut paste stuffing, seasoned according to a special Georgian recipe

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ 390

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI

6. ОЛИВКИ 150

OLIVES

7. БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ 150

BRUSCHETTA WITH TOMATOES

С ЛОСОСЕМ 240

WITH SALMON

С КОПЧЕНЫМ ПАЛТУСОМ 360

WITH SMOKED HALIBUT

8. ГЕБЖАЛИЯ 330

Рулетики из имеретинского сыра с мятой и зеленой аджикой под соусом мацони

GEBZHALLIA

Imeretian cheese rolls with mint and green adjika under fermented milk sauce



COLD STARTERS

Холодные закуски

1. АССОРТИ ИЗ САЛА 550

Три вида сала, подается с черным хлебом, свежим чесноком, хреном и горчицей

ASSORTED LARD

Three types of lard, served with rye bread, fresh garlic, horseradish and mustard

2. СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ 410

Маринованные черемша, чеснок, бурые томаты, стручковый перец, капуста по-гурийски и джонджоли

BARREL PICKLES

Marinated leek, garlic, brown tomatoes, pod pepper, Gurian style cabbage and dzhondzholi

3. АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ 480

ASSORTED PICKLED MUSHROOMS

4. СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 420

Ароматные бакинские томаты, огурцы, стручковый перец и редис со свежим зеленым луком, петрушкой, кинзой, базиликом и укропом. Подаются с морской солью

SEASONAL VEGETABLES AND GREENS

Fragrant Baku tomatoes, cucumbers, pod pepper and radish with fresh green onion, parsley, coriander leaves, basil and dill

5. СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ 390

HERRING WITH POTATOES



COLD STARTERS

Холодные закуски

- | | |
|---|--|
| 1. КУРИНЫЙ РУЛЕТ...360
CHICKEN ROLL | 9. ТАРТАР
ИЗ ЛОСОСЯ530
SALMON TARTAR |
| 2. ОТВАРНОЙ ЯЗЫК...430
BOILED TONGUE | ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ
ЯЙЦОМ.....570
BEEF TARTAR
WITH QUAIL EGG |
| 3. БУЖЕНИНА450
COLD BOILED PORK | 10. АНТИПАСТИ530
ANTIPASTI |
| 4. БАСТУРМА460
BASTIRMA | 11. КАРПАЧЧО
ИЗ ГОВЯДИНЫ640
Тонко нарезанная говядина
с рукколой и слайсами парме-
зана слегка поливается соусом
из трюфельного масла
BEEF CARPACCIO
Thinly sliced beef slightly coated
with truffle oil and arugula sauce
with parmesan slices |
| 5. РОСТБИФ540
ROAST BEEF | КАРПАЧЧО
ИЗ ЛОСОСЯ540
SALMON CARPACCIO |
| 6. АССОРТИ ИЗ
ДОМАШНИХ СЫРОВ...510
Имеретинский сыр, сыр сулугу-
ни, копченый сыр сулугуни, мо-
лочный сыр чечил, копченый
сыр чечил
ASSORTED HOMEMADE CHEESE
Imeretian cheese, suluguni
cheese, smoked suluguni cheese,
chechil milk cheese, smoked
chechil cheese | |
| 7. ХОЛОДЕЦ.....380
JELLIED MEAT | |
| 8. АССОРТИ
ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ
СЫРОВ590
Пекорино романо, пармезан,
таледжио, горгонзола, подается
с грецкими орехами и медом
ASSORTED ITALIAN CHEESE
Pecorino romano, parmesan,
taleggio, gorgonzola, served with
walnuts and honey | |

HOT STARTERS



Горячие закуски

**1. КРЕВЕТКИ
В ТАЙСКОМ СТИЛЕ . . .780**
Обжаренные тигровые креветки
с цуккини, паприкой, сельдере-
ем, соевым соусом, свит-чили
и кунжутом

THAI STYLE SHRIMPS
*Tiger shrimps fried with zucchini,
paprika, celery, soy sauce, sweet
chili and sesame*

2. АЧМА.410
Домашний слоеный пирог с сы-
ром сулугуни, подается с соусом
мацони

ACHMA
*Homemade layered pie with
suluguni cheese, served with
fermented milk sauce*

3. ДОЛМА430
Блюдо из малосольных вино-
градных листьев, начиненных
мясным фаршем и томленных в
собственном соку. Начинка на
выбор гостя: свинина с говяди-
ной или баранина

DOLMA
*Dish made of soft-salted grape
leaves, stuffed with minced meat
and stewed in own juice. Stuffing
at your choice: pork-and-beef or
mutton*

4. АДЖАПСАНДАЛ420
Тушенные с чесноком и зеленью
кусочки баклажана, паприки,
томата, картофеля и лука

ADZHABSANDAL
*Eggplant, paprika, tomato,
potato and onion pieces, stewed
with garlic and greens*

**5. ЖАРЕННЫЙ СЫР
СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ
ТОМАТАМИ450**
FRIED SULUGUNI CHEESE
WITH FRESH TOMATOES

**6. МЧАДИ С СЫРОМ
СУЛУГУНИ.340**
Обжаренные до золотистой ко-
рочки кукурузные лепешки в со-
четании с сыром сулугуни, соусом
сацебели и свежим тархуном

MCHADI WITH SULUGUNI
CHEESE
*Roasted until golden crust corn
flatbreads, added with suluguni
cheese, satsebeli sauce and fresh
tarragon*

**7. ЛОБИО
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ360**
Перетертая красная фасоль,
томленная с мегрельской
аджикой, кинзой и специями

MINGRELIAN STYLE LOBIO
*Strained red beans, stewed with
Mingrelian adjika, coriander
leaves and spices*

8. ЛОБИО ХАРКАЛИЯ . .410
Цельная красная фасоль, об-
жаренная с томатами, луком
и кинзой, приправленная кав-
казскими специями

KNARKALIA LOBIO
*Whole red beans, fried with
tomatoes, onions and coriander
leaves, seasoned with Caucasian
spices*

**ОЛАДЬИ
ИЗ ЦУККИНИ420**
ZUCCHINI PANCAKES

HOT STARTERS



Горячие закуски

1. КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ360

Нежный пирог с хрустящей корочкой и начинкой из картофеля

KABARDIAN PIE

Tender pie with crispy crust and potato stuffing

2. ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО620

Домашнее хачапури с начинкой из куриного яйца, сыра сулгуни и домашнего сыра, приготовленное по старинному рецепту

KNACHAPURI
FROM AUNT ALISO

Homemade khachapuri stuffed with chicken egg, suluguni cheese and homemade cheese, cooked according to an old recipe

3. ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ470

Открытый пышный пирог из сдобного теста с начинкой из сыра сулгуни со слегка запеченным яйцом и сливочным маслом

ADJARIAN STYLE
KNACHAPURI

Puffy open pie made of sweet dough and stuffed with suluguni cheese, slightly baked egg and butter

4. ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ480

Хачапури со шпинатом и сыром сулгуни

KNACHAPURI WITH SPINACH
Khachapuri with spinach and Suluguni cheese

5. ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ410

Пирог в виде полумесяца с начинкой из сыра сулгуни и рубленого отварного яйца

GURIAN STYLE KNACHAPURI
Half-moon-shaped pie stuffed with suluguni cheese and minced boiled egg

6. ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ460

Круглый пирог, начиненный сыром сулгуни и запеченный до золотистой корочки с дополнительным слоем сыра сулгуни

MINGRELIAN STYLE KNACHAPURI
Round pie, stuffed with suluguni cheese and baked until golden crust with additional layer of suluguni cheese

7. ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ . . .420

Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулгуни

IMERETIAN STYLE KNACHAPURI
Round covered pie stuffed with suluguni cheese

8. КУБДАРИ580

Острый пирог с рубленным мясом телятины и свинины, с добавлением специально привезенной сванской ароматной специи и лука

KUBDARI
Spicy pie stuffed with chopped veal and pork meat, with addition of special brought fragrant Svan spice and onion

КВАРИ (3 ШТ.)330

KVARI (3 PCS)



HOT STARTERS

Горячие закуски

1. МАНТЫ
С ЯГНЕНКОМ.380

MANTY (ORIENTAL
DUMPLINGS) WITH LAMB
2. ГЮРЗЕ

Дageстанские пельмени с на-
чинкой, подается с чесночным
мацони
KURZE
*Dagestan dumplings with
stuffing, served with garlic
fermented milk*
3. ЧЕБУРЕКИ

С СЫРОМ280
CHEBUREKI WITH CHEESE
С ТЕЛЯТИНОЙ300
CHEBUREKI WITH VEAL
С БАРАНИНОЙ320
CHEBUREKI WITH MUTTON
4. ЧУДУ

Тонко раскатанный пирог с на-
чинкой, подается с чесночным
мацони
CHUDU
*Thinly rolled out pie with
stuffing, served with garlic
fermented milk*
5. КУТАБЫ

Лепешки из пресного теста
с начинкой, подаются с мацони
QUTABS
*Flatbreads made of unfermented
dough, served with fermented milk*

С КАРТОФЕЛЕМ240
WITH POTATOES

С СЫРОМ И ТАРХУНОМ
ИЛИ МЯТОЙ250
WHITH CHEESE
AND TARRAGON OR PEPPERMINT

С ЗЕЛЕНЬЮ.....260
WITH COOKING HERBS

С БАРАНИНОЙ280
WITH MUTTON

6. САМСА

Хрустящий слоеный пирожок
с начинкой. Подается с соусом
цацака
SAMSA
*Crispy puff paste with stuffing,
served with tsitsaka sauce*

С БАРАНИНОЙ290
WITH MUTTON

С КУРИЦЕЙ.....240
Добавляется курдючный жир
WITH CHICKEN
with addition of broadtail fat

С ТЕЛЯТИНОЙ340
WITH VEAL

С КОРЕЙКОЙ
ЯГНЕНКА.....390
WITH LAMB LOIN

Сумы

Легкий ароматный суп на костном бульоне с отварными пельменями с фаршем из баранины. Подается со сметаной

CHUCHVARA-SHURPA

*Light fragrant soup with bone
broth and boiled mutton dumplings.
Served with sour cream*

Прозрачный говяжий бульон
с мини-хинкали и ароматными
специями

BROTH TBILISI STYLE
Clear beef broth with mini-khinkali and fragrant spices

С ПАМПУШКОЙ 1380
Классический борщ с говядиной,
подается со сметаной и теплой
чесночной пампушкой

BORSCH WITH PAMPUSHKA
*Classical borsch with beef pieces,
served with sour cream and
warm garlic fritter*

Сытный мясной бульон с ку-
сочками баранины, крупно на-
резанными овощами и горохом
нухут

SHURPA
*Nourishing meat broth with
mutton, large vegetable pieces
and chickpeas*

**5. ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП 290**
PUMPKIN CREAM SOUP

MUSHROOM CREAM SOUP

6. ДОМАШНИЙ
СУП-ЛАПША
С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ.....310

Суп на курином бульоне с домашней лапшой, куриной грудкой, грибами и перепелиными яйцами

HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

*Soup with chicken broth,
homemade noodles, chicken
breast, mushrooms and quail
eggs*

ШАВЕЛЕВЫЙ СУП 330

SORREL SOUP



SOUPS

Супы

1. КЮФТА-БОЗБАШ. 580

Насыщенный бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нухут

KYUFTA-BOZBASH

Thick broth with mutton leg, meat ball, potatoes and chickpeas

2. ПИТИ 550

Наваристый бульон из бараньих ребрышек с горохом нухут, картофелем, алычой, зеленью и чесноком

PITI

Thick mutton rib broth with chickpeas, potatoes, cherry plum, greens and garlic

3. ХАШЛАМА 570

Отварные телячьи ребрышки с зеленью и кольцами репчатого лука подаются отдельно с легким прозрачным бульоном из телятины

KHASHLAMA

Boiled veal ribs with greens and bulb onion rings, served separately with light clear veal broth

4. ТОМ ЯМ 590

Острый тайский суп на основе куриного бульона и кокосового молока с добавлением чили-перца, шампиньонов, лемонграсса, тигровых креветок, томатов черри и кинзы

TOM YAM

Spicy Thai soup with chicken broth and coconut milk, added with chili pepper, field mushrooms, lemongrass, tiger shrimps, cherry tomatoes and coriander leaves



Консервы - один из самых популярных продуктов в СССР. Поглаваривая, это Маргарет Темгер, побывав в СССР прихватив с собой баночку мильки в то время.

Сумы

KHASH WITH / WITHOUT CHACHA
*Delicious khash soup made
of beef legs and tripe*

SUKHUMI STYLE BROTH
Light broth with chicken giblets



PASTA & RISOTTO

Паста и ризотто

**1. ТАЛЪЯТЕЛЛЕ
С КУРИНЫМИ
СЕРДЕЧКАМИ 490**
TAGLIATELLE
WITH CHICKEN HEARTS

**2. СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА 560**
SPAGHETTI CARBONARA

**3. СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ . . . 690**
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

**СПАГЕТТИ
БОЛОНЬЕЗЕ 580**
SPAGHETTI BOLOGNESE

ПАСТА С УТКОЙ 560
Паста тальятелле с пикантным
томленным филе утки, в соусе
из нежной тыквы, слайсами
сыра пекорино и перепелиным
яйцом-пашот
SPAGHETTI WITH SEAFOOD
*Tagliatelle with piquant stewed
duck fillet in tender pumpkin
sauce, pecorino cheese slices and
poached quail egg*

**4. ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
И ЦУККИНИ 620**
PENNE WITH COLD SMOKED
SALMON AND ZUCCHINI

**5. РИЗОТТО
С МОРЕПРОДУКТАМИ . . 640**
Традиционное итальянское
блюдо из риса арборио, приго-
товленного в сливочном масле
и белом вине, с тигровыми кре-
ветками, осьминогом, кальмара-
ми, мидиями и томатным соусом

RISOTTO WITH SEAFOOD
*Traditional Italian dish made
of arborio rice cooked in butter
with white wine, tiger shrimps,
octopus, squids, mussels and
tomato sauce*

**РИЗОТТО С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ 510**
Традиционное итальянское
блюдо из риса арборио, приго-
товленного в сливочном масле
и белом вине, с чесноком, луком
и белыми грибами

RISOTTO WITH CEPES
*Traditional Italian dish made of
arborio rice cooked in butter with
white wine, garlic, onion and ceps*

**6. РАВИОЛИ
С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ
И ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ . . 520**
Подаются с соусом из демигля-
са, мёда и соусом хойсин. Сверху
украшается сыром маскарпоне
RAVIOLI WITH SMOKED DUCK
AND BAKED PUMPKIN
*Served with sauce based on
demi-glace and honey, and
with hoisin sauce. Topped with
mascarpone cheese*



Горькие блюда

1. ХИНКАЛИ 110

Большие кавказские пельмени с начинкой из сочного мясного фарша с добавлением ароматной зелени и стручкового перца. Начинка на выбор: свинина с говядиной, телятина или баранина

KHINKALI

Large Caucasian dumplings with succulent minced meat filling, added with fragrant greens and pod pepper. Filling at your choice: pork-and-beef, veal or mutton

2. ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ 780

Целый цыпленок, маринованный в аджике и запеченный в ароматных специях. Подается с соусом ткемали

TSITSILA GALI STYLE

Whole chicken marinated in adjika and baked in fragrant spices. Served with tkemali sauce

3. СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ 490

Кусочки свинины, тушеные с луком, спелыми томатами, специями и зеленью

SOLYANKA GEORGIAN STYLE

Pork pieces stewed with onion, ripe tomatoes, spices and greens

4. КУЧ-МАЧИ 520

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

KUCH-MACHI

Tender veal giblets, roasted with onion and piquant spices, decorated with pomegranate grains

5. ЧАХОХБИЛИ 450

Кусочки куриного бедра, обжаренные с томатами, зеленью, луком и пряными специями

CHAKHCHIBILI

Chicken leg quarter pieces, roasted with tomatoes, greens, onion and piquant spices

6. ЧАШУШУЛИ 570

Кусочки молодой говядины, тушеные с овощами, зеленью, луком и острыми специями

CHASHUSHULI

Young beef pieces stewed with vegetables, greens, onion and hot spices



MAIN DISHES

Торжественные блюда

1. ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ630
Кусочки свинины, приготовленной на мангале с обжаренным картофелем, свежей зеленью, паприкой, томатами, чесноком и луком с аджикой

PORK ODZHAKHURI
Charcoal grilled pork pieces with golden fried potatoes, fresh greens, paprika, tomatoes, garlic and onion with adjika

2. КЕР-У-СУС630
Говяжья вырезка с золотистым картофелем, лесными грибами, зеленым горошком и томатами

KER-U-SUS
Beef filet with golden fried potatoes, wild mushrooms, green peas and tomatoes

3. ЧАНАХИ520
Кусочки нежной баранины в горшочке, тушенные с баклажанами, томатами, картофелем, паприкой, зеленью и специями

CHANAKHI
Tender mutton pieces in a pot, stewed with eggplants, tomatoes, potatoes, paprika, greens and spices

4. ЧКМЕРУЛИ790
Цыпленок, запеченный в сметанно-чесночном соусе, с добавлением пряных специй

CHKMERULI
Chicken, baked in sour cream and garlic sauce with addition of piquant spices

5. СИБАС АКВА ПАЦЦА.850
Рыба, целиком приготовленная в бульоне с пряными травами, артишоками, вяленными томатами и каперсами, томатами черри и базиликом

ACQUA PAZZA SEA BASS
Fish, whole cooked in broth with spicy herbs, artichokes, sun-dried tomatoes and capers, cherry tomatoes and basil

6.ПАЛТУС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ760
Подается с картофельным пюре и голландским соусом

HOT SMOKED HALIBUT
Served with mashed potatoes and Hollandaise sauce

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ.740
Запеченное филе семги с паприкой, томатами и луком

FOIL-BAKED SALMON WITH VEGETABLES



Торжественные блюда

1. КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ 490

Нежные домашние котлеты из свинины и говядины. Подаются с картофельным пюре и малосольным огурцом

HOMEMADE CUTLETS MADE BY PETROVNA
Tender homemade cutlets with mashed potatoes and soft-salted cucumber

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ 510

Рыбные котлеты с картофельным пюре и соусом из цуккини

PIKE CUTLETS WITH MASHED POTATOES
Fish cutlets with mashed potatoes and zucchini sauce

2. БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ 590

Нежный бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре и малосольным огурцом

BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES
Tender beef Stroganoff made of beef fillet with mashed potatoes and soft-salted cucumber

3. СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ 380

Пельмени ручной лепки с фаршем из свинины и говядины. Подаются со сметаной

SIBERIAN PELMENI
Handmade dumplings with minced pork-and-beef filling. Served with sour cream



Радишки для радио
были в каждой
квартире. Радио
круглосуточно
включено на
промогнутых советских
кухнях

Тонизирующие блюда

1. ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ580

Традиционный узбекский плов из редкого риса девзира, кусочков ягненка и восточных специй

CHAIKHANA PILAF
Traditional Uzbek pilaf made of exclusive "devzira" rice with lamb pieces and oriental spices

2. КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ690

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с томатами, болгарским перцем, фасолью, стеблем сельдерея и чесноком. Приправлены легким соевым соусом с бальзамиком. Посыпаны кунжутом и зеленью

FERGANA STYLE KOVURMA
Beef fillet pieces, roasted with tomatoes, bell pepper, beans, celery stalk and garlic. Seasoned with light soy sauce and balsamic. Sprinkled with sesame and cooking herbs

3. ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ470

Узбекское блюдо с рисом аланга, курицей и ароматными восточными специями

BUKHARA STYLE PILAF
Uzbek dish with chicken and piquant flavour of oriental spices

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ620

Традиционный узбекский плов с кусочками баранины и специями барбарис и зира

PILAFF WITH MUTTON
Traditional Uzbek pilaf with mutton pieces, piquant barberry and jeera fragrance

4. КОВУРМА-ЛАГМАН . .550

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка, специями и овощами. Подается с жареным яйцом-глазуньей и узбекской аджикой

KOVURMA-LAGMAN
Homemade noodles, roasted with lamb meat, spices and vegetables. Served with fried egg and Uzbek adjika

5. ЖАРЕНАЯ ЧУЧВАРА410

FRIED CHUCHVARA

ЧУЧВАРА380

Узбекские пельмени с фаршем из баранины, подаются со сметаной

CHUCHVARA
Uzbek dumplings with minced mutton stuffing, served with sour cream



CHARCOAL GRILL

Блюда на углях

1. ШАШЛЫК

SHISH-KEBAB

ИЗ КУРИНОГО

БЕДРА520

CHICKEN LEG QUARTER

ИЗ КУРИНОГО

ФИЛЕ540

CHICKEN FILLET

ИЗ СВИНИНЫ.....

590

PORK

ИЗ МЯКОТИ

ЯГНЕНКА.....760

LAMB FILLET

ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА.....

780

RACK OF LAMB

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....

780

VEAL

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ КУРИЦЫ450

CHICKEN LYULYA-KEBAB

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ БАРАНИНЫ.....580

MUTTON LYULYA-KEBAB

2. РЫБА

FISH

ДОРАДО.....

810

DORADO

ЛОСОСЬ.....

790

SALMON

СИБАС.....

790

SEA BASS

3. СТЕЙК РИБАЙ.....1950

Толстый край мраморной говядины, приготовленный на гриле, подается с соусом New York

RIBEYE STEAK

Grilled marbled beef sirloin, served with New York sauce

КУРИНЫЕ

КРЫЛЫШКИ.....440

CHICKEN WINGS

4. ОВОЩИ

VEGETABLES

ТОМАТ.....

160

TOMATO

КАРТОФЕЛЬ.....

160

С курдючным жиром или свиным салом

POTATO

with broadtail fat or lard

ПАПРИКА.....

160

PAPRIKA

БАКЛАЖАН.....

210

EGGPLANT

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ КАРТОШКИ.....150

POTATO LYULYA-KEBAB

Блюда подаются со свежими овощами и соусом сатсбели
Dishes are served with fresh vegetables and satsebeli sauce



GARNISH

3

2

4

1

5

6

Тарниры

1. ГРЕЧКА С ГРИБАМИ . . 250
BUCKWHEAT WITH
MUSHROOMS

2. ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДОМАШНЕМУ 310
с грибами и джонджоли
HOME STYLE FRIED POTATOES
with mushrooms and dzhondzholi

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ 170
MASHED POTATOES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 190
Хрустящий картофель, приго-
товленный во фритюре
FRENCH FRIES
Crispy deep fried potatoes

3. ПОЧАТОК
КУКУРУЗЫ 210
Початок кукурузы, пригото-
вленный на пару либо на гриле.
Кукуруза на гриле подается
с соусом из хрена
CORN EAR
Steamed or grilled corn ear,
served with horseradish sauce

4. ОВОЩИ ГРИЛЬ 320
Овощи, приготовленные на гри-
ле с оливковым маслом, перцем
и солью: паприка, цуккини,
баклажан, помидоры черри,
красный лук
GRILLED VEGETABLES
Grilled vegetables with olive oil,
pepper and salt: paprika, zucchini,
eggplant, cherry tomatoes, red
onions

РИС ОТВАРНОЙ 180
BOILED RICE

5. СОУС
SAUCE

САЦЕБЕЛИ 70
SATSEBELI

ТКЕМАЛИ 70
TKEMALI

НАРШАРАБ 70
NARSHARAB

ТАР-ТАР 70
TAR-TAR

СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ . . 70
SOUR CREAM WITH GARLIC

СОУС NY 70
NY SAUCE

ЦИЦАКА 70
TSITSAKA

6. ХЛЕБ
BREAD

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 90
Подается с соусом сацебели
ARMENIAN THIN LAVASH
Served with Satsebeli sauce

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 110
Подается с соусом сацебели
LAVASH COOKED IN TANDOOR
Served with Satsebeli sauce

УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА . . . 120
Подается с соусом сацебели
UZBEK FLATBREAD
Served with Satsebeli sauce

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 160
Подается со сметанно-чесноч-
ным соусом
HOMEMADE BREAD
Served with sour cream and garlic



Десерты

1. ЗГАПАРИ.....330

Нежный шоколадный бисквит, пропитанный сметанным кремом

ZGAPARI

Tender chocolate sponge-cake impregnated with sour cream frosting

2. НАПОЛЕОН.....360

Домашний торт из слоеных коржей, пропитанных нежным заварным кремом

NAPOLEON CAKE

Homemade cake with puff layers, impregnated with tender custard

3. ФРУКТОВАЯ ВАЗА . . .890

FRUIT VASE

4. МЕДОВИК.....340

Медовые коржи со сметанно-сливочным кремом

HONEY CAKE

Honey layers with sour buttercream

5. БАНАНОВЫЙ ТОРТ...330

Торт на основе песочного теста и нежного крема из шоколада и вареного сгущенного молока

BANANA CAKE *Short pastry cake with tender cream made of chocolate and caramelized milk*

6. СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ.95

Малина, манго и маракуйя, лимон, черная смородина

SORBET IN ASSORTMENT
Raspberry, mango and passion fruit, lemon, black currant

7. МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ.95

Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое

ICE-CREAM IN ASSORTMENT
Vanilla, chocolate, crume-brulee, pistachio

8. ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ (2 шт.).....290

Хрустящие вафельные трубочки с начинкой из вареного сгущенного молока

WAFER ROLLS

Crispy wafer rolls with caramelized milk filling

9. МАНГО-МАРАКУЙЯ. . .320

Нежный йогуртовый десерт на тонком бисквите с суфле из манго и маракуйи

MANGO AND PASSION FRUIT
Tender yoghurt dessert on thin sponge-cake with mango and passion fruit soufflé

10. ЭКЛЕР.....270

Десерт с нежным ванильным кремом или шоколадным кремом на основе сливок и шоколада

ECLAIR

Dessert with tender vanilla or chocolate cream based on chocolate



Десерты

1. ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА.....350

Нежнейший шоколадный бисквит с начинкой из горячего шоколада и шариком ванильного мороженого

CHOCOLATE BOX

Tender chocolate sponge-cake with hot chocolate filling and a scoop of vanilla ice-cream

2. ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ.....340

Морковно-ореховые бисквитные коржи с добавлением корицы и прослойками крема на основе сливочного сыра

HOMEMADE CARROT CAKE

Carrot and nut sponge-cake layers with addition of cinnamon and cream cheese frosting interlayers

3. МАКОВЫЙ ТОРТ.....280

Бисквитный десерт с обилием мака и грецкого ореха.

Подается с карамельным и ванильным соусами

POPPY CAKE

Sponge-cake dessert with plenty of poppy and walnuts. Served with caramel sauce and vanilla sauce



Любимый шоколадный десерт
о сервизе, особенно о «Мадонне» -
сервизе с покрытием из 24-карат-
ного золота!

Десерты

1. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 340
Спелые сезонные фрукты с карамельным, клубничным и ванильным соусом

FRUIT SALAD
Ripe seasonal fruit with caramel, strawberry and vanilla sauce

2. ПАХЛАВА 310
Традиционная восточная сладость с грецким орехом и медом

BAKLAVA
Traditional oriental pastry with walnuts and honey

3. ПЕЛАМУШИ 230
Традиционный десерт из виноградного сока и кукурузной муки с грецким орехом

PELAMUSHI
Traditional dessert made of grape juice and corn meal with walnuts

4. ЧУРЧХЕЛА 240
Национальная сладость из виноградного сока, на выбор: с грецким орехом или фундуком

CHURCHKHELA
National sweet made of grape juice, with walnuts or hazelnuts at your choice

5. ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 250
Кизил, инжир, фейхоа, айва, грецкий орех, белая черешня

HOMEMADE JAM
Dogwood, fig, feijoa, quince, walnut, white sweet cherry

6. КАДА 120
Песочное домашнее печенье с сахарной начинкой

KADA
Shortbread homemade cookies with sugar filling

ТИРАМИСУ 360
Итальянский десерт на основе сыра маскарпоне с печеньем савоярди и эспрессо

TIRAMISU
Italian dessert based on mascarpone cheese with Savoyardi biscuits and espresso

ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ 290
Подается со сметаной

BAKED PUDDING WITH PRUNES
Served with sour cream

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 270
DUMPLINGS WITH CHERRY

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 250
FERMENTED MILK WITH HONEY AND WALNUTS

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ .. 270
С нежным сливочным кремом и шоколадным соусом

CHOUX PASTRY BUNS
With tender butter cream and chocolate mousse

Десерты

1. БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ360

Воздушные коржи безе, слоенные сливочным кремом, украшаются свежей клубникой, миндальными слайсами и мятой. Подается с ягодным соусом

MERINGUE WITH BUTTER CREAM AND BERRY SAUCE
Fluffy meringue layers with butter cream, decorated with fresh strawberry, almond slices and mint. Served with berry sauce

2. ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ370

Воздушное безе с прослойками из чернослива со сливками

GRAFSKIE RAZVALINY
Fluffy meringue with prune and cream interlayers

3. ЧИЗКЕЙК NY320

Классический чизкейк с клубникой и клубничным соусом

CHEESE CAKE NY
Classical cheese cake with strawberry and strawberry sauce

4. МАСКАРПОНЕ С КЛУБНИКОЙ320

Нежный десерт из сыра маскарпоне с вареньем из свежей клубники

MASCARPONE WITH STRAWBERRY
Tender mascarpone cheese dessert with fresh strawberry jam

5. ДОМАШНИЙ СМЕТАННИК350

Десерт из тертого бисквита с прослойками из клубничного сиропа и сметанного крема

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE
Grated sponge-cake dessert with strawberry syrup and sour cream frosting interlayers

СОСТАВ БЛЮД

ЗАВТРАКИ

ОВСЯНАЯ КАША

Молоко/вода, овсяные хлопья, соль, сахар

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Мука, сахар, сахарная пудра, сметана, творог, изюм, сметана

БЛИНЫ (В ПОРЦИИ 3 ШТ.)

Молоко, мука, растительное масло, соль, сахар

КРУАССАН

Слоеное тесто

СЭНДВИЧ С ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ

Тостовый хлеб/круассан, бекон, куриное яйцо, огурец, томат

СЭНДВИЧ «КРОК-МАДАМ»

Тостовый хлеб, ростбиф, яйцо, салат руккола, салат мангольд, салат маш, огурец, томат, соус тартар

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

Яйцо, растительное масло, соль, петрушка

СКРЭМБЛ

Яйцо, молоко, сливочное масло, соль, салат руккола, салат мангольд, салат маш, салат лолло россо, салат радиччио, салат фризe, томаты черри, редис, оливковое масло

ОМЛЕТ

Яйцо, молоко, сливочное масло, соль, салат руккола, салат мангольд, салат маш, салат лолло россо, салат радиччио, салат фризe, томаты черри, редис, оливковое масло

ПАНКЕЙКИ

Молоко, мука, растительное масло, соль, сахар, кленовый сироп, клубника

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Утка, соус хойсин, соус сливовый, тесто для спринг-роллов, огурец, лук-порей

БАНОЧКА МАЦОНИ

Молоко

ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ ИЛИ ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ

Лаваш, куриное бедро, китайская капуста, красный лук, томаты, огурцы, кинза, соус на основе домашнего майонеза, соевого соуса и сацебели или йогуртового соуса (йогурт натуральный, майонез, соевый соус)

АЙРАНИ ОТ НАНИ

Мациони, укроп, петрушка, кинза, огурцы, зеленый лук

КОФЕ ПО-СУХУМСКИ

Кофе, вода, сахар по желанию

МАМАЛЫГА

Кукурузная крупа, мука кукурузная, сыр сулугуни классический или копченый

ЭЛАРДЖИ

Кукурузная крупа, мука кукурузная, сыр сулугуни, мациони

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

Томаты, огурцы, петрушка, кинза, красный базилик, красный лук, перец зеленый стручковый, соль

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Томаты, огурцы, петрушка, кинза, красный базилик, красный лук, перец зеленый стручковый, грецкий орех, соль, уксус

КВЕЛИ С ТОМАТАМИ

Бакинские томаты, имеретинский сыр, базилик, тархун, кинза, шпинат, соус из тархуна: тархун, кедровый орех, чеснок, оливковое масло, зеленая аджика

САЛАТ С УТКОЙ И ЕЖЕВИКОЙ

Утка, соус хойсин, морковь, салат маш, салат руккола, ежевика, огурец, козий сыр, ягодный соус, масло оливковое, соль, перец

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Селедка, свекла, куриное яйцо, майонез, свекольный фреш, картофель, морковь, петрушка

ОВОЩНОЙ С ГРЯДКИ

Огурцы, редис, куриное яйцо, укроп, петрушка, лук зеленый, соль. Заправка: сметана или кахетинское масло

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

Бакинские томаты, огурец, сыр сулугуни, редис, куриное яйцо, шпинат, кинза, укроп, петрушка, сванская соль, оливковое масло

ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ

Болгарский перец, баклажан, томаты, кинза, базилик, чеснок, уксус

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Салат ромейн, руккола, томаты черри, редис, ростбиф, красный лук, гренки из багета, каперсы, сыр пармезан, соус цезарь

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Салат ромейн, куриное бедро, бакинские томаты, копченый сыр сулугуни, гренки. Соус сырно-ореховый (растительное масло, сванская соль, чеснок, кинза, грецкие орехи, сулугуни копченый, бальзамический уксус, желтки яйца)

САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ (НА ВЫБОР: ЩАВЕЛЬ ИЛИ ТАРХУН)

Бакинские томаты, красный лук, тархун или щавель, оливковое масло, соль

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Авокадо, огурец, бакинские томаты, лосось холодного копчения, руккола, салат маш, салат лолло росо, салат радиччио, фризe, соус ореховый (ореховое масло, грецкие орехи, наршараб и майонез), соус цитрусовый (апельсиновый и лимонный свежавыжатый сок, мёд)

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ С ОРЕХАМИ

Баклажаны, розовые томаты, сыр фета, зеленый базилик, кинза, мята, зеленый лук, соус чили, кунжутное масло, кунжут, семечки подсолнуха

САЛАТ «ТАШКЕНТ»

Говядина, редька, укроп, петрушка, лук репчатый, майонез, куриное яйцо

САЛАТ «БАХОР»

Курица, огурец, томаты, чеснок, укроп, петрушка, майонез, оливковое масло, бальзамический уксус, куриное яйцо

САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ»

Говядина, огурец, томаты, болгарский перец, укроп, петрушка, стручковый перец, чеснок, оливковое масло, соевый соус

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Свекла, козий сыр, груша, хурма, манговый соус, оливковое масло

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Салат ромейн, гренки из багета, сыр пармезан, куриное бедро, томаты черри, соус цезарь (зернистая горчица, бальзамический уксус, куриное яйцо, растительное масло, пармезан, чеснок, анчоусы)

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Салат ромейн, гренки из багета, сыр пармезан, тигровые креветки, томаты черри, соус цезарь (зернистая горчица, бальзамический уксус, куриное яйцо, растительное масло, пармезан, чеснок, анчоусы)

САЛАТ С ТРЕСКОЙ

Салат руккола, салат маш, салат лолло россо, салат радиччио, фризe, бэби-картофель, сванская соль, бакинские томаты, красный лук, треска, панировочные сухари, мед, горчица

ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КОЛБАСОЙ

Картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, колбаса, зеленый горошек, перепелиные яйца, домашний майонез, свекла, гренки, щучья икра

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

Розовые томаты, моцарелла, базилик, соус песто (базилик, кедровые орехи, сыр пармезан, чеснок, оливковое масло)

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Салат руккола, авокадо, томаты черри, тигровые креветки, сыр пармезан, оливковое масло, бальзамический крем

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПХАЛИ

Капуста, свекла, грецкий орех, зеленая аджика, кинза, гранатовые зерна

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Шпинат, кинза, грецкий орех, зеленая аджика, гранатовые зерна

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Стручковая фасоль, грецкий орех, зеленая аджика, кинза, шереули, гранатовые зерна

АССОРТИ ПХАЛИ

Пхали из шпината, пхали из свеклы, пхали из стручковой фасоли, зерна граната

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Баклажан, грецкий орех, аджика, кинза, зерна граната, петрушка

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ

Баклажан, сыр надуги, мятная аджика, консервированные томаты, оливковое масло, соль, перец, шереули

ГЕБЖАЛИЯ

Сыр сулугуни, мациони, мятная аджика, мята, кинза

САЦИВИ

Куриное бедро, грецкие орехи, куриный бульон, красная аджика, ореховое масло

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

Баклажаны, томаты, болгарский перец, репчатый лук, чеснок, мини-лаваш из тандыра, маринованный чеснок, томаты черри

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

Свекла, репчатый лук, грецкий орех, мини-лаваш из тандыра, укроп, кинза, редис

РОСТБИФ

Вырезка говядины, перец молотый, красная аджика, горчица, хрен сливочный, лук зеленый

БУЖЕНИНА

Свинина, морковь, чеснок, соль, красный перец, шереули

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Курица, шпинат, соль, перец, красная аджика, горчица, хрен сливочный, лук зеленый

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК

Говяжий язык, горчица, хрен сливочный, лук зеленый

БАСТУРМА

Говядина, красный перец

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Сыр имеретинский, сыр сулугуни, сыр копчёный чечил, сыр молочный чечил, сыр копченый сулугуни, грецкий орех, виноград, ежевика

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Томаты, огурцы, капуста, свекла, стручковый перец, сельдерей, укроп, петрушка, чеснок

СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ

Капуста, бурые томаты, черемша, чеснок, джонджоли, стручковый зеленый перец

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Бакинские томаты, огурцы, редис, укроп, петрушка, базилик, кинза, зеленый лук, тархун, стручковый перец, морская соль

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Селедка, картофель, лук красный, масло сливочное, укроп, зеленый лук, уксус

АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Маслята, рыжики, лисички, белые грибы, черные грузди, белый лук, душистое масло

АССОРТИ ИЗ САЛА

3 вида сала: копченое, соленое и беленое, хлеб бурже, чеснок, укроп, зеленый лук

ХОЛОДЕЦ

Говядина, морковь, чеснок, репчатый лук, соль, перец, хрен, горчица, хлеб бурже

ОЛИВКИ

Оливки, розмарин, перец стручковый красный, оливковое масло

АНТИПАСТИ

Артишоки, вяленые красные томаты, оливки, каперсы

АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Пармезан, пекорино романо, таледжио, горгонзола, мед, ежевика, красная смородина

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Говядина, каперсы, красный лук, маринованные огурцы, ворчестер, табаско, оливковое масло, перепелиное яйцо, хлеб бурже, листья рукколы

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось, авокадо, каперсы, красный лук, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, перец, хлеб бурже

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось, соус: салат руккола, сыр пармезан, бальзамический крем, сок лимона, соевый соус, рисовый уксус

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина, соус: трюфельное масло, оливковое масло, ворчестер, бальзамический уксус, чеснок, салат руккола, сыр пармезан

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

Багет, чеснок, томатная сальса, зеленый базилик

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Багет, лосось, свежий огурец, лук, сливочный сыр

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ ПАЛТУСОМ

Багет, палтус, яйцо, сливочное масло, лимонный фреш, перепелиное яйцо

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДОЛМА ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

Фарш (свинина, говядина, лук, кинза, свежая мята, черный молотый перец, базилик красный) с зеленью и рисом, малосольные виноградные листья, чесночный соус (мациони, чеснок, укроп)

ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ

Фарш (баранина, мята, кинза, лук репчатый, курдюк, рис), малосольные виноградные листья, чесночный соус (мациони, чеснок, укроп)

СОСТАВ БЛЮД

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Красная фасоль, зеленая аджика, кинза, сельдерей, петрушка, капуста по-гурийски, мчади (кукурузная мука, соль, молоко, сливочное масло)

ЛОБИО ХАРКАЛИЯ

Красная фасоль, лук, томаты, специи, красная аджика и кинза, мини-лаваш, маринованный огурец, перец чили

АДЖАПСАНДАЛ

Баклажаны, томаты, лук, болгарский перец, картофель, петрушка, кинза, чеснок, стручковый перец

МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Кукурузная мука, молоко, сливочное масло, сыр сулугуни, соус сацебели, тархун

ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

Сыр сулугуни, томаты, укроп

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Домашний имеретинский сыр, сыр сулугуни, дрожжевое тесто (мука, молоко, сливочное масло, дрожжи, яйцо куриное, соль), сметана

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

Сыр сулугуни, сыр имеретинский, куриное яйцо, мука, соль, молоко

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Сыр сулугуни и сыр домашний имеретинский, куриное яйцо, сливочное масло, дрожжевое тесто (мука, молоко, сливочное масло, дрожжи, яйцо куриное, соль), сметана

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Домашний имеретинский сыр, сыр сулугуни, дрожжевое тесто (мука, молоко, сливочное масло, дрожжи, яйцо куриное, соль)

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Сыр сулугуни, сыр домашний имеретинский, куриное яйцо, дрожжевое тесто (мука, молоко, сливочное масло, дрожжи, яйцо куриное, соль), сметана

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

Мука, молоко, соль, шпинат, зеленый лук, укроп, сыр сулугуни, сыр имеретинский, дрожжевое тесто (мука, молоко, сливочное масло, дрожжи, яйцо куриное, соль), сметана

КУБДАРИ

Свинина, телятина, аджика, репчатый лук, чеснок, кинза, соль сванская, абхазские специи, дрожжевое тесто (мука, молоко, сливочное масло, дрожжи, яйцо куриное, соль), сливочное масло

КАВАРДИНСКИЙ ПИРОГ

Картофельное пюре, черный перец, репчатый лук, сливочное масло, молоко, сметанный соус (сливочное масло, сметана, молоко), тесто (мука, мацони, соль, дрожжи)

КВАРИ

Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сливочное масло, тесто (яйцо куриное, мука, соль, вода)

АЧМА

Мука, вода, яйцо, растительное масло, сыр сулугуни, мацони, сметана

КУТАБЫ С СЫРОМ И ТАРХУНОМ / МЯТА

Мука, вода, соль, растительное масло, сыр сулугуни, тархун, мята/тархун, мацони

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

Мука, вода, соль, растительное масло, петрушка, укроп, кинза, зелёный лук, шпинат, щавель, мацони

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ

Мука, вода, соль, растительное масло, баранина, репчатый лук, черный перец, мацони

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Мука, вода, соль, растительное масло, картофель, соль, перец, укроп, мацони

ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ

Мука, молоко, сахар, соль, телятина, репчатый лук, черный перец, кинза

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

Мука, молоко, сахар, соль, баранина, репчатый лук, кинза, черный перец

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

Мука, молоко, сахар, соль, сыр сулугуни

САМСА С БАРАНИНОЙ

Баранина, репчатый лук, курдючный жир, слоеное тесто, соус (томаты, паприка, чеснок, кинза, стручковый перец, уксус)

САМСА С КОРЕЙКОЙ ЯГНЕНКА

Ягненок, репчатый лук, курдючный жир, слоеное тесто, соус (томаты, паприка, чеснок, кинза, стручковый перец, уксус)

САМСА С КУРИЦЕЙ

Курица, репчатый лук, курдючный жир, слоеное тесто, соус (томаты, паприка, чеснок, кинза, стручковый перец, уксус)

САМСА С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина, репчатый лук, курдючный жир, слоеное тесто, соус (томаты, паприка, чеснок, кинза, стручковый перец, уксус)

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ

Цуккини, яйцо куриное, мука, соль, перец, растительное масло, соус крем-чиз (сливочный сыр, сливки и укроп), лосось шеф-посола, стебель петрушки

ЧУДУ С ТВОРОГОМ

Мука, вода, яйцо куриное, соль, растительное масло, репчатый лук, укроп, черный перец, домашний творог, мацони, сливочное масло

ЧУДУ С МЯСОМ

Мука, вода, яйцо куриное, соль, растительное масло, баранина, телятина, репчатый лук, кориандр, мацони, сливочное масло

ГЮРЗЕ С ТВОРОГОМ

Мука, соль, яйцо, творог, мацони, чеснок

ГЮРЗЕ С МЯСОМ

Мука, соль, яйцо, фарш (баранина, говядина, томаты, лук), мацони, чеснок

МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ

Баранина, курдючный жир, лук репчатый, соль, перец, зира, сметана, петрушка, тесто (мука, яйцо куриное, соль)

КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Паприка, сельдерей, цуккини, чеснок, тигровые креветки, китайская капуста, соус (соевый соус и сладкий чили), кунжут

СУПЫ

ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Курица, лапша, шампиньоны, перепелиное яйцо, морковь, лук, укроп, куриный бульон

БУЛЬОН ПО-ТБИЛИССКИ

Мука, вода, соль, телятина, зеленый лук, лук репчатый, специи, сметана, кинза, бульон говяжий, петрушка, чеснок

СУП ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ

Говядина, рис, кинза, петрушка, сельдерей, томаты, репчатый лук, чеснок, специи абхазские

СУП ХАРЧО С БАРАНИНОЙ

Баранина, рис, кинза, укроп, петрушка, сельдерей, томаты, репчатый лук, чеснок, специи абхазские

ХАШЛАМА

Телятина на кости, кинза, сельдерей, укроп, петрушка, чеснок, черный перец, морковь, репчатый лук

ПИТИ

Баранья ножка, тефтели (баранина, свежая мята, рис, лук, сушеная алыча с косточкой), картофель, горох нухут, пассеровка из лука, томатов и шафрана

КЮФТА-ВОЗБАШ

Баранья ножка, тефтели (баранина, свежая мята, рис, лук, сушеная алыча с косточкой), картофель, горох нухут, пассеровка из лука, томатов и шафрана

ЧУЧВАРА-ШУРПА

Баранина, лук репчатый, зира, соль перец, тесто (мука, яйцо куриное, соль, вода), бульон из баранины, сметана

ЛАГМАН

Баранина, томаты, лук репчатый, перец болгарский, чеснок, китайская капуста, стебель сельдерей, стручковая фасоль, томатная паста, домашняя лапша, черный перец, соль, бадьян, аджика

ШУРПА

Баранина, картофель, томаты, репчатый лук, морковь, болгарский перец, горох нухут

ХАШ

Говяжьи копыта, говяжий рубец, молоко, чача, чеснок, уксус, соль

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

Курица, щавель, перепелиное яйцо, сок лимона, куриный бульона, сметана

БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ

Куриные субпродукты (крыло, сердце, печень), сельдерей, укроп, петрушка, кинза, чеснок, морковь, картофель

МАМПАР

Баранина, томаты, лук репчатый, перец болгарский, чеснок, китайская капуста, стебель сельдерей, стручковая фасоль, томатная паста, домашняя лапша, черный перец, соль, бадьян, яйцо, молоко, аджика

ТОМ ЯМ

Куриный бульон, кокосовое молоко, фиш-соус, тростниковый сахар, сок лайма, чили-перец, шампиньоны, галангал, карри-паста, листья лайма, лемонграсс, томаты черри, креветки, кинза, рис

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП

Тыква, репчатый лук, морковь, сливки, тыквенные семечки, оливковое масло

УХА

Лосось, треска, морковь, лук красный, рыбный бульон, укроп, зеленый лук, петрушка

БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

Говядина, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, уксус, капуста, сметана, чеснок, укроп, пампушка

КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ

Грибы шампиньоны, белые грибы, лук репчатый, сливки, масло трюфельное

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ

Говяжья вырезка, томаты, болгарский перец, фасоль стручковая, китайская капуста, лук репчатый, стебель сельдерей, чеснок, бальзамик, кунжут, укроп

КОВУРМА-ЛАГМАН

Лапша, ягненок, томаты, репчатый лук, болгарский перец, стручковая фасоль, чеснок, китайская капуста, стебель сельдерей, яйцо, аджика, укроп, лук зеленый

ЧУЧВАРА

Баранина, лук репчатый, зира, соль перец, тесто (мука, яйцо куриное, соль, вода), сметана

ЖАРЕНАЯ ЧУЧВАРА

Баранина, лук репчатый, зира, соль перец, тесто (мука, яйцо куриное, соль, вода), мацони

ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина, кинза, петрушка, репчатый лук, стручковый перец, зеленый лук, чеснок, специи абхазские, соль, тесто (мука, яйцо куриное, вода, соль)

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

Баранина, кинза, петрушка, репчатый лук, стручковый перец, зеленый лук, чеснок, специи абхазские, соль, тесто (мука, яйцо куриное, вода, соль)

ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Свинины, говядина, кинза, петрушка, репчатый лук, стручковый перец, зеленый лук, чеснок, специи абхазские, соль, тесто (мука, яйцо куриное, вода, соль)

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Свинина, томаты, болгарский перец, лук, чеснок, кинза, петрушка, аджика, масло растительное, картофель

КЕР-У-СУС

Говяжья вырезка, картофель, вешенки, зеленый горошек, томаты, петрушка, чеснок, сливочное масло

ЧАХОХВИЛИ

Куриное бедро на кости, репчатый лук, томаты, чеснок, стручковый перец, петрушка, кинза, специи абхазские

КУЧ-МАЧИ

Сердце говяжье, легкие говяжьи, рубец говяжий, лук, красная аджика, шереули, кондари, томаты, кинза, зерна граната

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Свинина, репчатый лук, томаты, красная аджика, петрушка, кинза, чеснок

ЧАНАХИ

Баранина, баклажаны, картофель, болгарский перец, томаты, лук, чеснок, кинза, петрушка, шереули

ЧАШУШУЛИ

Телятина, болгарский перец, томаты, лук, чеснок, красная аджика, кинза, петрушка, укроп, шереули

СЁМГА, ЗАПЕЧЁННАЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ

Семга, соль, черный перец, болгарский перец, томаты, красный лук, наршараб, укроп

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, соус сметанно-чесночный (сметана, чеснок, соль, укроп), сванская соль, кинза

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

Цыпленок, сванская соль, томаты черри, красный базилик, ткемали

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Рис девзира, баранина, курдючный жир, морковь, репчатый лук, чеснок, барбарис, зира, чеснок, томаты, огурцы, красный лук/малосольные томаты, черемша, малосольные огурцы

ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

Рис аланга, куриное бедро, барбарис, зира, огурцы, томаты,репчатый лук/черемша, малосольные томаты, малосольные огурцы

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Рис аланга, баранина, барбарис, зира, огурцы, томаты, лук/черемша, малосольные томаты, малосольный огурец

СИБАС АКВА ПАЦЦА

Сибас, оливковое масло, чеснок, вино белое, томаты черри, каперсы, базилик, артишоки, сливочное масло, томаты вяленые

ПАЛТУС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Палтус, картофель, молоко, сливки, сливочное масло, куриное яйцо, стебель петрушки

СОСТАВ БЛЮД

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ

Фарш (щука, треска, лук, морковь, хлеб, сливки, сливочное масло), соус (сливки, цуккини, репчатый лук), картофельное пюре, стебель петрушки

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

Говяжья вырезка, лук репчатый, сметана, сливки, грибы шампиньоны, белые грибы, соль, перец, картофельное пюре, петрушка, малосольные огурцы, сливочное масло

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ

Фарш (свинина, говядина, лук, морковь, чеснок, кинза, базилик и петрушка), картофельное пюре, топленое масло, малосольный огурец, петрушка

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Фарш (свинина, говядина, чеснок, лук, сливочное масло, томаты), лавровый лист, душистый перец, зеленый лук, гренки из хлеба бурже, сметана

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти, бекон копченый, куриное бедро, панчетта сыровяленая, чеснок, сливки, пармезан, украшается петрушкой

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

Спагетти, говядина, лук репчатый, морковь, томаты, чеснок, базилик зеленый

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Спагетти, чеснок, белое вино, мидии, тигровые креветки, кальмар, осьминог, томаты черри, базилик, оливковое масло, томаты

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

Паста тальятелле, куриные сердечки, цуккини, чеснок, укроп, соевый соус, сливки, пармезан

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ЦУККИНИ

Паста пенне, цуккини, чеснок, белое вино, сливки, лосось холодного копчения, оливковое масло, петрушка, пармезан

ПАСТА С УТКОЙ

Паста тальятелле, утка, тыква, соус хойсинь, сыр пекомино, перепелиное яйцо, петрушка

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Рис арборио, оливковое масло, чеснок, шампиньоны, лук репчатый, сливки, белое вино, белые грибы, пармезан, петрушка, трюфельное масло

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Рис арборио, соус наполи (томаты в собственном соку, чеснок, базилик, соль, сахар), белое вино, креветки, мини-кальмары, мини-осьминоги, мидии, чеснок, петрушка, базилик

РАВИОЛИ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ТЫКВОЙ

Утка горячего копчения, тесто (мука, яйца, вода, соль, тыква), соус демиглас, мед, китайская паста, сливочное масло

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофель, молоко, сливки, сливочное масло, петрушка

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

Кукуруза, соль, хрен

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель фри

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель, лук, вешенки, укроп, джонджоли, оливковое масло, кинза, растительное масло

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

Гречка, лук жареный, вешенки, растительное масло, укроп

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, цуккини, томаты черри, болгарский перец, красный лук, соль, перец, оливковое масло

РИС ОТВАРНОЙ

Рис басмати, сливочное масло

БЛЮДА НА УГЛЯХ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Свинина (соль, черный перец, кориандр, белое вино, репчатый лук, минеральная вода), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина (соль, перец черный, кориандр, сладкая паприка, белое вино, лук репчатый, минеральная вода), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Куриное бедро (соль, перец черный, лук репчатый, томаты, сладкая паприка, вода минеральная), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Куриная грудка (соль, перец черный, томаты, сладкая паприка, вода минеральная), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

Мякоть ягненка (соль, перец черный, лук репчатый, кориандр, вино красное, минеральная вода), соль, томаты, красный лук, огурец,укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка (соль, перец черный, лук репчатый, кориандр, вино красное, минеральная вода), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Каре ягненка, соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

Лосось (соль, перец черный, оливковое масло), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Фарш (курица, кориандр, соль, перец, лук), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Фарш (баранина, кориандр, соль, перец, лук), соль, томаты, красный лук, огурец, укроп, оливковое масло, соус сацебели, армянский лаваш

ДОРАДО

Дорадо, лимон, тимьян

СИБАС

Сибас, лимон, тимьян

СТЕЙК РИБАЙ

Говядина, соус нью-йорк (бальзамический уксус, соевый соус, устричный соус, томаты в собственном соку, хрен, шалот, чеснок, сладкий перец чили), розмарин

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОШКИ

Картофель, молоко, сливочное масло, соль, укроп

ТОМАТ

Томат, соль, перец, укроп

ПАПРИКА

Болгарский перец, укроп

БАКЛАЖАН

Баклажан, укроп

КАРТОФЕЛЬ

Картофель, курдючный жир/свиное сало, укроп

ХЛЕБ

УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА

Мука, дрожжи, вода, соль, молоко, масло растительное, кунжут, соус сацебели

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Хлеб чаабатта, соус чесночный (сметана, чеснок, укроп, соль)

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

Мука, вода, соль, соус сацебели

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

Мука, вода, соль, соус сацебели

ДЕСЕРТЫ

МАКОВЫЙ ТОРТ

Мука, мак, куриное яйцо, грецкий орех, сахар, сливочное масло, соус ванильный, соус карамельный, консервированное яблоко

ПАХЛАВА

Мука, дрожжи, соль, яйцо, грецкий орех, мед, сахар

ЗГАПАРИ

Медовые коржи с добавлением какао, сметанный крем (сметана, сахар, сливки), мед, шоколадный топ-пинг, свежая клубника

НАПОЛЕОН

Слоеные коржи, заварной крем (желток, сахар, сливочное масло, молоко, сливки, мука)

МЕДОВИК

Медовые коржи, сметанный крем (сливки, сметана, сахарная пудра), мед, свежая клубника

ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Морковно-ореховые бисквитные коржи (морковь, грецкие орехи, мука, сливочное масло) с корицей, крем (сливочное масло, сливочный сыр, сахарная пудра), соус ванильный (молоко, стручки ванили, сахар, глюкоза)

ПЕЛАМУШИ

Сок винограда, кукурузная мука, грецкий орех, сахар, виноград, мята

ЧУРЧХЕЛА

Виноградный сок, сахар, мука кукурузная, грецкий орех/фундук, мята

КАДА

Мацони, мука, сахар, сливочное масло, мед, мята, карамельный соус

ДОМАШНИЙ СМЕТАННИК

Медовый бисквит (яйца, мука, сгущенное молоко, сливочное масло), сметанный крем, сахарная пудра, клубничный соус, свежая клубника и мята

ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

Шоколадный бисквит, шоколад, ванильное мороженое, шоколадный соус, мята

БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Коржи из безе, сливочный крем (сливки, сахарная пудра, ваниль), свежая клубника, миндальные слайсы, мята, ягодный соус (пюре из ягод: клубника, малина, голубика, ежевика и сахарная пудра)

ТИРАМИСУ

Печенье савоярди, вымоченное в кофе эспresso с добавлением ликера калуа. Крем на основе сыра маскарпоне с добавлением сахара и яйца, сливок. Посыпается какао, украшается мятой, шоколадная крошка

ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

Вареное сгущенное молоко, вафли (мука, сахар, молоко, соль, яйцо куриное), клубника, мята

ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

Безе, чернослив, вино красное, сахар, сливки, белок яичный, слайс миндаля, соус (клубника, сахарная пудра)

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Вишня, сахар, тесто (мука, яйцо куриное, соль, вода, кукурузный крахмал)

ЧИЗКЕЙК НУ

Сливочный сыр, сметана, бисквит, свежая клубника, клубничный соус (клубник, сахар)

МАСКАРПОНЕ С КЛУБНИКОЙ

Сыр маскарпоне, клубника, сливки, сахарная пудра, мята

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Бисквит (яйцо куриное, мука, сахар, ванилин), пюре манго и маракуйя, сливки, желатин, фисташки

ЭКЛЕР

Сливочный крем (сливки, сахарная пудра, ваниль), шоколадный крем (сливки, сахарная пудра, ваниль, шоколад), шоколад темный/шоколад белый, тесто (яйцо куриное, мука, соль), клубника, мята

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Мацони, мед, грецкий орех

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, груша, клубника, яблоко, виноград, хурма, мандарин, мята

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Ананас, груша, клубника, яблоко, хурма, мята, сахар, лимонный фреш, карамельный соус, ванильный соус, клубничный соус

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Песочное тесто (мука, яйцо куриное, сливочное масло, сахар, ваниль), белый шоколад, вареная сгущенка, заварной крем, молочный шоколад, бананы

ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Творог, чернослив, сахар, яйцо куриное, цедра апельсина, мята, сметана

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

Малина, манго и маракуйя, лимон, черная смородина

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

Грецкий орех, инжир, айва, кизил, фейхоа, белая черешня (с косточкой)

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ

Сливочный крем (сливки, сахарная пудра, ваниль), тесто (яйцо куриное, мука, соль) и шоколадный соус

Данное издание является рекламным материалом. Все цены указаны в рублях. НДС включён.

This print is an advertising material. All prices are in rubles. VAT included.

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

Please tell your waiter if you have any food allergy

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Баночка мацони	200	6	6,4	7,3	114
Айрани от Нани	250	6	12	10	177
Кофе по-сухумски	60/1 шт	3	5	21	140
Шаверма сацебели	300/36	23	55	43	757
Утка по-пекински	400/250/120/100	90,6	78,24	68,2	1064

ЗАВТРАКИ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Круассан	1 шт	8,3	20,3	38,2	355
Блины со сметаной	160/30	10	30	60	560
Овсяная каша	300/5	20,4	12,81	104,1	610
Яичница-глазунья	80/1	11,5	14,9	0,74	183
Скрэмбл	150/2	11,5	14,69	0,75	184
Сырники со сметаной	200/30	34,9	14,68	32,04	404
Сэндвич на тостовом хлебе или круассан (на выбор) с яйцом и беконом	150	19,5	19,5	39	400,5
Панкейки	200/50/12	5,3	10,1	30,3	232
Сэндвич «крок-мадам» с ростбифом	270	25,65	34,29	66,42	677,8

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Брускетта с лососем	130	13	8	26	227
Брускетта с томатами	95/5	4	19	24	279
Брускетта с палтусом	150/20	2,25	39,7	1,95	375
Сельдь с картофелем	150/130/30/15	24,3	18,62	28,03	369
Оливки	50	1	24	5	239
Свекольная икра	200/25/5/5	2	9	14	149
Пхали	150/5	9	26	12	315
Пхали фасоль	150/5	10	24	11	300
Пхали шпинат	150/5	10	24	6	286
Пхали ассорти	150/5	0,3	1,5	0,9	186
Баклажанная икра	180/25/10	36	50	190	677
Гёбжалия	210/2	2,1	2,7	0,7	358
Домашние соленья	270	5	0	19	157
Сезонные овощи и зелень	310/85	5	1	16	91
Куриный рулет	100/60/10	23	26	9	359
Рулетки из баклажанов по-грузински	03/10/80	9	104	15	997
Рулетки с надути	110/120/2	10	86	17	889
Соленья из бочки	320	10	5	22	172
Сациви	280/5	33	47	5	804
Отварной язык	100/60/10	16	12	0,95	176
Буженина	130/60/10	20	42	11	328
Ассорти грузинских сыров	220/50/10	62	65	46	1016
Ассорти итальянских сыров	120/50/20/15	35	41	41	680
Ассорти сала	150/80/60/40/10	2,69	122,25		1119,9
Ассорти маринованных грибов	230	6,9	1,91	1,91	52,14
Холодец	200/40/1	33,34	30,98	4,04	427,9
Бастурма	100/10	14	24	8	310
Ростбиф	130/60/	22	11	8	224
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	110	23	11	1	196
Карпаччо из лосося с соусом песто	100	20	11	8	211
Тар-тар из лосося с авокадо и каперсами	155	22	19	10	302
Тар-тар из говядины	115/50/20	24	17	16	311
Антипаста	210	7	28	23	375

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Овощной с грядки	218	7	5	6	95
Оливье по-домашнему	205/45	14	50	27	617

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Овощной по-грузински	230	2	0	10	52
Овощной салат на углях	200/2	4,2	10,2	20,2	182
Квели с томатами	210	1,8	2,5	0,0	302
Салат с уткой и ежевикой	220	18,4	24,86	12,32	336,6
Сельдь под шубой	320	17,44	51,55	23,52	625
Салат по-грузински с орехами	340	252	5	131	188
Салат с бакинскими овощами и яйцом-пашот	225	13	21	6	270
Салат Бахор	170	14	23	5	278
Салат со свеклой и козым сыром	270	51	64	32	913

Бакинские томаты с цавелем или тархуном	230	2	10	9	140
Моцарелла с томатами	285	16	33	5	378
Салат с треской	260	19	17	32	362
Салат Ташкент	165	12	37	5	406
Салат Янгинюль	150	2	17	5	186
Салат с хрустящими баклажанами	270	4	58	45	718
Тёплый салат с курицей	240	31	33	12	467
Цезарь с цыпленком	240	26	59	12	686
Цезарь с креветками	220	18	38	10	450
Салат с копченым лососем	220	11	25	11	313
Салат с ростбифом	220	16	27	6	334
Руккола с креветками	220	14	25	7	307

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
-----------------	----------------	-------	------	----------	---------

Олады из цуккини с лососем шеф-посола	200/50/30/2	12	32	22	422
Мчади	210/100/30/7	26	120	77	540
Лобно по-мегрельски	250/90/40/3	18	64	67	430
Лобно харкалия	240/60/40/2	15	54	47	450
Аджапсандал	252	5	19	25	641
Ачма	270/200	79	84	62	1319
Жареный судзугуни	250/2	23	55	43	619
Чуду с творогом	160/30	18	17	61	468
Чуду с мясом	160/30	26	34	62	652
Долма	170/30	21	58	17	678
Хачапури по-имеретински	450	58	63	121	1282
Хачапури по-мегрельски	500	70	81	121	1489
Хачапури по-аджарски	410	59	72	82	1209
Хачапури по-гурийски	390	47	55	95	1065
Хачапури от тети Элисо	600	83	118	77	1532
Хачапури со шпинатом	400	52,84	49,16	129,52	1167
Кубдари	450	57,68	32,44	177,76	1252,84
Кабардинский пирог	450	37,2	30,4	74,8	730,4
Кутабы с зеленью	130/30	9	37	52	350
Кутабы с картофелем	160/30	10	18	65	420
Кутабы с сыром	160/30	23	41	48	575
Кутабы с бараниной	160/30	20	39	35	455
Чебуреки с сыром	180	29	88	64	1165
Чебуреки с бараниной	180	18	84	64	1086
Чебуреки с телятиной	190	16	92	54	1111
Манты с ягнёнком	210/30	17,22	27,51	58,8	550,2
Креветки в тайском стиле	290	17,11	6,96	45,53	313,2
Гюрье с творогом	230/30	29	21	66	564
Гюрье с мясом	230/30	44	56	76	988
Самса с бараниной	150/30	25	28	35	470
Самса с курицей	150/30	18	33	26	468
Самса с телятиной	150/30	28	23	44	483
Самса с корейкой ягненка	150/30	17	24	68	281
Мамалыга	380/80	18,51	5,51	147,21	620,08
Эларджи	400/200	21,2	6,8	88,8	512

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ПАСТА И РИЗОТТО	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Тальятелле с куриными сердцами	350	63	78	67	1094
Карбонара	355	71	94	81	932
Болоньезе	400	38	26	72	676
Пенне с лососем	345	16	14	34	329
Спагетти с морепродуктами	408	38	26	72	676
Паста с уткой	340/2	46,99	37,71	131,34	1025,9
Ризотто с белыми грибами	325/3	23	46	71	794
Ризотто с морепродуктами	310	27	24	72	610

СУПЫ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Мампар	350/20/2	37,8	4,55	260,75	1169
Бульон по-сухумски	300	7,14	2,1	13,62	98,67
Хаш с чачей/без чачи	350/40/20/10	42,07	27,23	2,91	499
Суп-лапша	350	36	46	30	677
Борщ	350/40/30/2	23	40	36	598
Крем-суп из грибов	300/15/3/3	32	49	28	685
Щавелевый суп	350/30	18	29	41	502
Бульон по-тбилиски с хинкали	150/300/15/5	15	14	49	384
Шурпа	370	7,7	8,4	13	155
Чувара-шурпа	350/30/2	42	43	102	963
Уха	350	17	4	12	197
Харчо с бараниной	350/5	11	21	12	279
Лагман	380/20/2	23	27	54	587
Пити	450/10	39	21	121	720
Кюфта-бозбаш	450/2	50	109	34	676
Хашлама	200/300/20	22	25	5	332
Том ям	350/100/8	13	23	64	514
Тыквенный крем-суп	05/10/50	1,82	9,36	11,95	320

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Сибирские пельмени	260/30/40/18	5	15	18	290
Жареная чучвара	250/30	45	46	99	958
Чучвара	220/30	79	81	173	1026
Котлетки от Петровны	180/200/40/2	33	86	54	1574
Палтусе горячего копчения	330	50,82	40,59	48,51	749,5
Щучьи котлетки	180/200/50/2	33	84	68	1156
Чахохбили	350/3	17	19	13	647
Плов	350/30/30/30	20	61	96	1377
Куч-мачи	03.08.00	56	28	16	538
Бефстроганов с белыми грибами	140/200/30/2	45	94	53	1241
Чашушули	300/5	60	62	7	825
Солянка	300/15/3	25	56	11	652
Ковурма-лагман	340/20/3	14	67	54	671
Чанахи	450/5	36	33	14	496
Кер-у-сус	330	28	5	51	360
Оджахури из свинины	450	20	26	116	481
Ковурма по-фергански	02.02.95	25	18	84	421
Семга, запеченная в фольге	200/30/1	37	25	27	478
Чкмерули	1 шт /150/2	4	72	6	1975
Цицила	1 шт /30/30/1	1	60	4	1928
Хинкали свинина-говядина (1шт.)	100/1шт	8	10	28	237
Хинкали телятина (1шт.)	100/1шт	10	7	28	218
Хинкали баранина (1шт.)	100/1шт	8	9	28	226
Плов чайхана	350/30/30/30	20,1	61,2	96,5	1378
Плов по-бухарски	350/30/30/30	30,16	31,04	101,92	797,52
Сибас аквапашца	470	65,8	84,6		1015,2

ГРИЛЬ, МАНГАЛ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Дорадо	1 шт /50	65	11	6	379
Люля-кебаб из курицы	150/142/30	27	24	3	334
Люля-кебаб из баранины	150/142/30	48	39	56	766
Лосось на углях	150/142/30	20	50	17	597

ГРИЛЬ, МАНГАЛ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Сибас на углях	1 шт/50	40	24	23	470
Рибай	280/30/5	189	154	9	731
Шашлык из свинины	200/142/30	47	91	26	1114
Шашлык из каре ягненка	200/142/30	49	72	193	698
Шашлык из мякоти баранины	200/142/30	42	83	6	712
Шашлык из телятины	200/142/30	57	27	6	634
Шашлык из куриного бедра	180/142/30	46	33	6	503
Куриные крылышки	200/142/30	57	27	6	644
Баклажан	200/2	2	0	9	48
Томат	160/2	1	0	7	35
Паприка	150/2	2	0	9	45
Картофель	120/2	4	15	31	278
Люля-кебаб из картошки	200/1	5	17	33	302

ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Картофельное пюре	200/2	5,2	5,4	26	168
Кукуруза на гриле	1 шт/ 15/30	9,8	5,5	54	295
Овощи на гриле	250	6	8	18,4	166
Картофель фри	160	7,5	33	81	668
Рис отварной	150/2	10,5	0,75	117,75	520,5
Греча с грибами	220/1	7,6	8,6	29,2	212
Картофель с грибами и джонджоли	250/30/2	6	17	30	292

ХЛЕБ, СОУСЫ	ВЫХОД, Г., МЛ.	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
Лаваш армянский	60/30	6,12	0,6	34,74	172,8
Лаваш из тандыра	100/30	9,1	1	57	280
Узбекская лепешка	150/30	11,85	1,2	75,6	367,5
Домашний хлеб	1 шт /30 гр	2,4	0,42	15,9	75,6
Сацебели	40	0,76	0,00	4,1	19,6
Ткемали	40	0,59	4,28	5,64	63,54
Наршараб	40	0,2	0,08	27,04	108
Тартар	40	0,7	12,1	1,56	119
Сметано-чесочный	40	0,6	11,24	4,2	121,6
Соус NY	40	0,3	0,09	2,65	123,6
Цицака	40	0,6	0,8	2,4	26,4




GINZA
PROJECT
www.ginza.ru