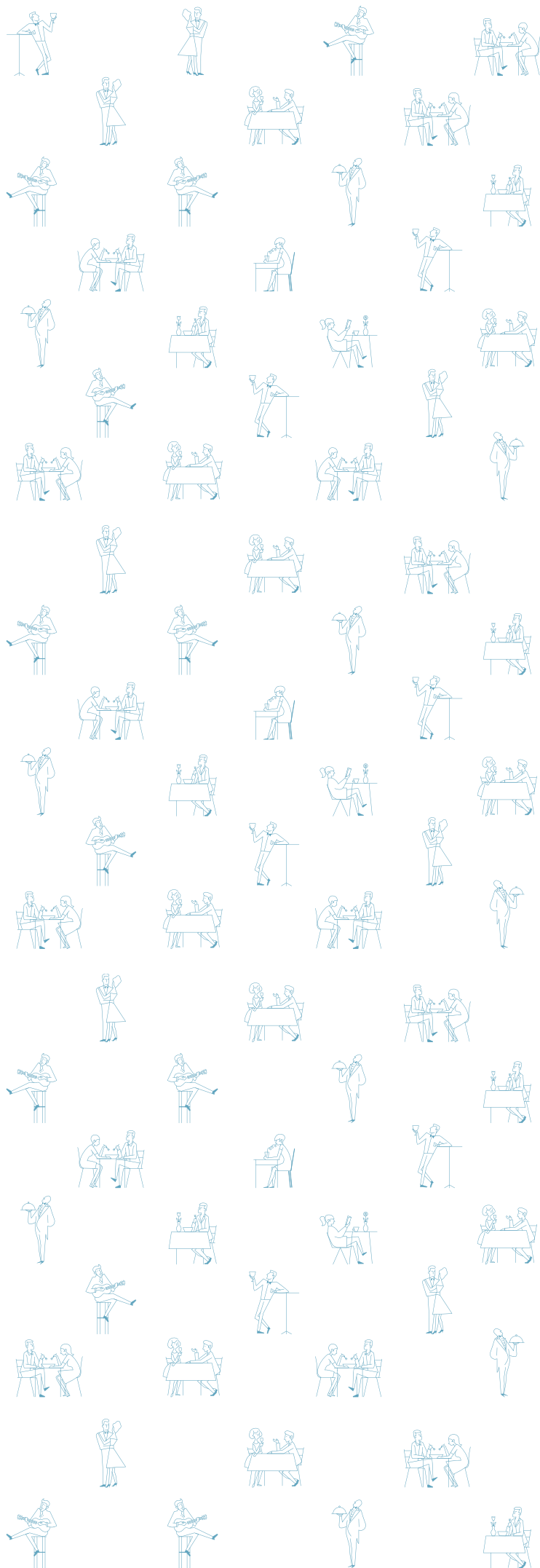


Юность

РЕСТОРАН

BY GINZA PROJECT



ЗАВТРАКИ BREAKFAST

СЫРНИКИ 290
COTTAGE CHEESE FRITTERS

СКРЕМБЛ 220
Подается с гренками из домашнего хлеба
SCRAMBLED EGGS
Served with croutons made of home-baked bread

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ. 370
Нежный омлет с лососем шеф-посола
SALMON OMELETTE
Delicate omelette with chef-salted salmon

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ. 220
CHEESE AND VEGETABLE OMELETTE

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ 390
Бутерброд из поджаренного тоста
с яйцом пашот, лососем слабой соли,
припущенным шпинатом и голландским соусом
EGG BENEDICT WITH SALMON
Toasted sandwich with poached egg, light-salted salmon,
simmered spinach and hollandaise sauce

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ 330
Бутерброд из поджаренного тоста
с яйцом пашот, беконом и голландским соусом
EGG BENEDICT WITH HAM
Toasted sandwich with poached egg,
bacon and hollandaise sauce

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ 340
Нежные оладьи из кабачков с лососем
шеф-посола и сливочным сыром
ZUCCHINI FRITTERS WITH SALMON
Delicious zucchini fritters
with chef-salted salmon and cream cheese

ОВСЯНАЯ КАША 190
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ
OATMEAL PORRIDGE WITH CARAMELIZED APPLE

ГРЕЧНЕВАЯ КАША 190
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
BUCKWHEAT PORRIDGE WITH BUTTER

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ 220
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
MILLET PORRIDGE WITH PUMPKIN AND WALNUTS

РИСОВАЯ КАША 230
**С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ,
МАНГОВЫМ СОУСОМ И ГРЕЙПФРУТОМ**
RICE PORRIDGE WITH COCONUT MILK,
MANGO SAUCE AND GRAPEFRUIT

ЗАВТРАКИ BREAKFAST

КРУАССАН 250 / 290
с ветчиной и сыром / с лососем шеф-посола

CROISSANT
with ham and cheese / with chef cured salmon

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ 170
SUNNY SIDE UP EGGS

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ 290
HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY

ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ 270
Подаются с лимонадом из тархуна
CUSTARD DONUTS
Served with tarragon lemonade

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ 170
PANCAKES WITH SOUR CREAM

ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ 270
И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
FRIED SAUSAGE WITH POACHED EGG
AND BEANS IN TOMATO SAUCE

НАПИТКИ DRINKS FROM THE CHEF

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ 150
Кофе, сваренный в турке
по старинному рецепту на песке
TBILISI STYLE COFFEE
Coffee made in Turkish pot on sand by an old recipe

АЙРАНИ 190
Напиток на основе мацони
со свежей зеленью и огурцом
AYRAN
Matzoon-based drink with fresh herbs and cucumbers

САЛАТЫ SALADS

САЛАТ ИЗ ПОЛБЫ, ШПИНАТА И МАЛИНЫ . . . 380
Отварная полба, шпинат, киноа, мангольд,
свежая малина. Заправляется оливковым маслом,
украшается зернами граната
FARRO, SPINACH AND RASPBERRY SALAD
Boiled farro, spinach, quinoa, chard, fresh raspberries dressed
with olive oil and decorated with pomegranate seeds

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЛБАСКАМИ . . . 410
POTATO SALAD WITH SAUSAGES

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 380
Свежие огурцы, томаты, красный лук,
ароматная зелень и жгучий перец
GEORGIAN STYLE SALAD WITH SPICES
Fresh cucumbers, tomatoes, red onions,
fragrant herbs and chilly peppers

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ 380
Свежие огурцы, томаты, красный лук, ароматная
зелень, жгучий перец и грецкие орехи
GEORGIAN STYLE SALAD WITH NUTS
Fresh cucumbers, tomatoes, red onions, fragrant herbs,
chilly peppers and walnuts

САЛАТ С ЧЕРНЫМ РИСОМ 340
И РОСТКАМИ СОИ
Черный рис, ростки сои, помидоры черри,
запеченный болгарский перец, зеленое яблоко.
Заправляется оливковым маслом и соком из лайма
SALAD WITH BLACK RICE AND SOYBEAN SPROUTS
Black rice, soybean sprouts, cherry tomatoes, grilled bell
pepper, green apple dressed with olive oil and lime juice

ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУГИ 390
И КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ
Огурцы, томаты, красный лук, грецкие орехи,
зелень, свежий шпинат и творог надуги.
Заправляется кахетинским маслом
VEGETABLE SALAD WITH NADUGI
AND KAKHETIAN OIL
Cucumbers, tomatoes, red onions, walnuts, herbs, fresh spinach
and nadugi cheese. Seasoned with Kakhetian oil

«МИМОЗА» 370
Запеченные овощи, картофель, морковь,
красный лук, отварное яйцо, лосось горячего
копчения и консервированный тунец
с прослойками домашнего майонеза
MIMOSA SALAD
Grilled vegetables, potatoes, carrot, red onion, boiled eggs,
hot smoked salmon and canned tuna with layers
of home-made mayonnaise

ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ . . . 420

САЛАТЫ SALADS

Микс-салат, томаты черри, свежие огурцы, изюм, грецкие орехи, овечий сыр. Заправляется оливковым маслом, соком лимона и соусом наршараб

ORIENTAL SALAD WITH SHEEP MILK CHEESE

Mixed salad, cherry tomatoes, fresh cucumbers, raisins, walnuts, sheep milk cheese dressed with olive oil, lemon juice and Narsharab sauce

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ . . . 380

Кусочки хрустящих баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким соусом чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром, кунжутом и семечками подсолнечника

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

Pieces of crispy eggplants with fresh tomatoes, herbs, sweet chili sauce and sesame oil. Topped with cream cheese, sesame seeds and sunflower seeds

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ 450 И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

Листья салата с куриным бедром, приготовленным на мангале, заправленные сырно-ореховым соусом. Украшается томатами, гренками и сыром сулугуни

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

Lettuce leaves with grilled chicken thigh, seasoned with cheese and nut sauce. Topped with tomatoes, croutons and suluguni cheese

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 480

Микс салатов с томатами черри, ломтиками сыра сулугуни. Отдельно обжаривается лосось с соевым соусом и медово-горчишной заправкой. Украшается тыквенными семечками

WARM SALAD WITH SALMON

Lettuce leaves with cherry tomatoes, slices of suluguni cheese. Salmon is fried separately in soy sauce and honey and mustard dressing. Topped with pumpkin seeds

ЗЕЛЕНый САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО . 420

Микс салатов с припущенным брокколи и авокадо. Заправляется оливковым маслом, посыпается грецким орехом

GREEN SALAD WITH BROCCOLI AND AVOCADO

Salad mix with blanched broccoli and avocado, dressed with olive oil and sprinkled with walnuts

КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ 440

Сочные томаты, имеретинский сыр с соусом из тархуна, кедровых орехов и зеленой аджики

KWELLI SALAD WITH TOMATOES

Juicy tomatoes, Imeretian cheese with tarragon sauce, pine nuts and green ajika

ГРИЛЬ-САЛАТ 370 НА ВЫБОР С ИНДЕЙКОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

Баклажан, кабачки, лук красный, болгарский перец и стебель сельдерея обжариваются с оливковым маслом на гриле, добавляются сванская соль, ароматная кинза, сыр чечил копченый и шашлык из ягненка или индейки

GRILLED SALAD
WITH TURKEY OR LAMB OF YOUR CHOICE

Eggplant, zucchini, red onion, bell pepper and celery stew are fried with olive oil, then mixed with Svaneti salt, fragrant cilantro, smoked Chechil cheese and added to lamb or turkey shish-kebab

САЛАТ С ЖАРЕНОЙ БАРАБУЛЬКОЙ. 480

Запеченные овощи: баклажан, паприка, томат — со свежим щавелем и шпинатом, сверху выкладывается жареная барабулька, заправляется оливковым маслом

SALAD WITH FRIED SURMULLET

Baked vegetables: eggplants, sweet pepper, tomatoes, fresh sorrel and spinach, with fried surmullet placed on top and dressed with olive oil

ХОЛОДНЫЕ COLD STARTERS ЗАКУСКИ

АЦЕЦИЛИ 370

Жареные баклажаны, лук и паприка с грецкими орехами, кинзой и абхазскими специями. Украшается зернами граната

ATSETSILI

Fried eggplants, onions and paprika with walnuts, cilantro and Abkhazian spices. Topped with pomegranate seeds

ПХАЛИУЛОБА 350

Ассорти пхали из свеклы, шпината и стручковой фасоли. Подается с мчади

PKHALIULOBA

Mix of pkhali with beetroot, spinach and green beans. Served with mchadi

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 450 ПО-ГРУЗИНСКИ

Обжаренные слайсы из баклажанов с начинкой из острой ореховой пасты

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

Fried eggplant slices with spicy nut paste filling

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ДИФЫ 390

Ассорти соусов из свеклы, шпината и паприки, заправленные ароматными специями и грецким орехом. Подается с хрустящими чипсами из лаваша и кукурузными лепешками

DIPHI

Mix of sauces with beetroot, spinach and sweet pepper dressed with flavor spices and walnuts.
Served with crunchy lavash chips and corn pones

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 350

Домашняя икра из баклажанов и болгарского перца

EGGPLANT PASTE

Home-made eggplant and bell pepper paste

ТАРТАР С ГОВЯДИНОЙ И БАСТУРМОЙ 570

Мелконарезанная вырезка говядины с добавлением лука-шалота и джонджоли с бастурмой. Подается с соусом из болгарского перца и мчади

TARTAR WITH BEEF AND BASTURMA

Finely cut beef tenderloin with shallots and jonjoli with basturma. Served with bell pepper and mchadi sauce

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 560

Мелконарезанный свежий лосось с добавлением джонджоли, лука-шалота и авокадо, заправленный оливковым маслом, солью и черным перцем. Поливается домашним соусом наршараб

SALMON TARTAR

Finely cut fresh salmon with jonjoli, shallot and avocado, seasoned with olive oil, salt and black pepper. Dressed with homemade Narsharab sauce

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 400

SEASONAL VEGETABLES AND HERBS

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ 450

Томаты, огурцы и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту, маринованные бурые томаты, острый стручковый перец, черемша, маринованная свекла, моченые яблоки, чеснок и джонджоли

ASSORTED PICKLES

Tomatoes, cucumbers and cabbage, marinated according to an old Georgian recipe, pickled brown tomatoes, chilly peppers, home-style cabbage, wild garlic, pickled beet, soured apples, garlic and jonjoli

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 490

Домашний сыр, сулугуни, чечил молочный и копченый, сулугуни копченый, мешочки из сулугуни с начинкой из надуги. Украшается ягодами и тархуном

ASSORTED GEORGIAN CHEESE

Homemade cheese, Suluguni, milk and smoked Chechil, smoked Suluguni, Suluguni pouches stuffed with nadugi
Decorated with berries and tarragon

ГЕБЖАЛИЯ 370

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из надуги. Подаются на соусе из мацони с мятной аджикой

GEBZALIYA

Suluguni cheese pouches stuffed with nadugi.
Served on matzoon-based sauce with mint ajika

КАРПАЧО ИЗ БАРАНИНЫ 570 С ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА

Вырезка баранины с рукколой, свежей кинзой, чипсами из сыра. Подается с песто из рукколы и горчичным соусом

LAMB CARPACCIO WITH CHEESE CHIPS

Lamb tenderloin with arugula, fresh cilantro, cheese chips.
Served with arugula pesto and mustard sauce

МЯСНОЕ АССОРТИ

ASSORTED MEAT

КУРИНЫЙ РУЛЕТ / CHICKEN ROLL. 380

БАСТУРМА / BASTURMA. 420

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / BOILED BEEF TONGUE 420

БУЖЕНИНА / COLD BOILED PORK 430

РОСТБИФ / ROAST BEEF 480

САЦИВИ 460

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

SATSIVI

Fragrant spicy sauce made from young walnuts and hot Caucasian spices with pieces of chicken thigh

СМОРРЕБРОДЫ СО ШПРОТАМИ 300

Поджаренные тосты из домашнего черного хлеба с соусом айоли, перепелиным яйцом пашот, шпротами и картофелем пай

SMORREBRODS WITH SPRATS

Toasted home-baked black bread with Ayoli sauce, poached quail eggs, sprats and thin French fries

СМОРРЕБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ 300

Поджаренные тосты из домашнего черного хлеба с шафрановым соусом, балтийской сельдью и зеленым яблоком

SMORREBRODS WITH HERRING

Toasted home-baked black bread with saffron sauce, Baltic herring and green apple

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products

ГОРЯЧИЕ HOT STARTERS

ЗАКУСКИ

ДАМБАЛИ ХАЧО 430

Грузинский творог с плесенью, запеченный со сливочным маслом. Подается с вареньем из винограда и грецкого ореха на кукурузных чипсах

DAMBALI KHACHO

Georgian moldy cottage cheese, baked in butter. Served with grape and walnut jam on corn chips

ЖАРЕНый ТКЕМАЛИ С УТКОЙ 480

Маринованная в ароматных специях утиная грудка. Подается с соусом из слив, жаренных с чесноком, красным вином, свежим тархуном и сливочным маслом. Украшается кукурузными чипсами

FRIED TKEMALI WITH DUCK

Duck breast, marinated in fragrant spices. Served with plum and fried garlic sauce, red wine, fresh tarragon and butter. Topped with corn chips

АДЖАПСАНДАЛ 390

Традиционное овощное рагу из баклажанов, тушеных с томатами, паприкой и картофелем, приправленное ароматной зеленью

AJAPSANDAL

Traditional vegetable stew: eggplants, tomatoes, paprika and potatoes, flavored with fragrant herbs

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ 460

ИЛИ СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

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

DOLMA WITH LAMB OR PORK AND BEEF

Traditional dish made of light-salted grape leaves stuffed with minced meat and stewed as jus. Served with garlic sauce

ЖАРЕНый СЫР С НАДУГИ И ЗЕЛЕНЬЮ 450

Слайсы сулугуни, запеченная паприка, свежие томаты, шпинат, кинза и базилик, сванская соль, творог надуги, запеченные до золотистой корочки

FRIED CHEESE WITH NADUGI AND HERBS

Suluguni cheese slices, baked paprika, fresh tomatoes, spinach, cilantro and basil, Svaneti salt, and cottage cheese, baked to golden crust

ЧВИШТАРИ С МЯТНОЙ АДЖИКОЙ 330

Обжаренные шарики из кукурузной муки и сыра сулугуни. Подаются с соусом из мятной аджики и сметаны, поливаются домашним наршарабом

CHVISHTARI WITH MINT AJIKA

Fried balls of corn flour and Suluguni cheese. Served with mint ajika and sour cream-based sauce

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 390

Красная фасоль, обжаренная с томатами, луком, кинзой и специями

"KHARKALIYA" LOBIO

Whole red beans fried with tomatoes, onions, cilantro and spices

ГЕМРИЕЛИ 400

Хрустящая кукурузная лепешка с овощным салатом на углях и кремом из копченого сулугуни. Украшается жареным джонджоли

GEMRIELI

Coal-roasted crispy corn tortilla with vegetable salad and smoked Suluguni cheese cream. Topped with fried jonjoli

ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ 390

И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Маленькие хинкали с начинкой из рубленой щуки с зеленью, луком и специями. Подаются со сливочным соусом и щучьей икрой

PATARA WITH PIKE AND PIKE CAVIAR

Small khinkali with chopped pike, herbs, onions and spices filling. Served with cream sauce and pike caviar

ПАТАРА ХИНКАЛИ С ТЫКВОЙ 340

Маленькие хинкали с начинкой из запеченной тыквы выкладываются на соус из тыквы

PATARA KHINKALI WITH PUMPKIN

Small khinkali with baked pumpkin filling, served on pumpkin sauce

ФАЛАФЕЛЬ С ЛОБИО И СОУСОМ БАЖЕ 380

Обжаренные шарики из отварной фасоли с грецкими орехами и ароматными специями под ореховым соусом. Подаются с гурийской капустой

FALAFEL WITH LOBIO AND BAJE SAUCE

Fried balls of boiled beans, walnuts and fragrant spices with nut sauce. Served with Gurian cabbage

ШАВЕРМА 390

Тонкий армянский лаваш с начинкой из обжаренной курицы, китайской капусты, красного лука, томатов и свежих огурцов с добавлением соуса

SHAWARMA

Thin Armenian lavash filled with fried chicken, Chinese cabbage, red onion, tomato, fresh cucumber and sauce

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

МЧАДИ С СЫРОМ. 330

Кукурузные лепешки с сыром сулугуни и соусом сацебели

MCHADI WITH CHEESE

Corn pones with Suluguni cheese and Satsebeli sauce

ХАЧАПУРГЕР 370

Закрытый бургер с котлетой из говядины, маринованным огурцом, томатом, зеленью и сыром сулугуни

KNACHAPURGER

Closed burger with beef cutlet, pickled cucumber, tomato, herbs and Suluguni

МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT PASTRY SNACKS

АЧМА 380

Домашний слоеный пирог с сыром сулугуни. Подается с мацони

ACHMA

Homemade puff cake with Suluguni cheese. Served with matzoon

ПХЛОВАНИ 420

Пирог с луком-пореем и сыром сулугуни

PKHLOVANI

Leek and Suluguni cheese pie

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 430

Пирог, начиненный сыром сулугуни и имеретинским сыром и запеченный до золотистой корочки

MEGRELIAN KNACHAPURI

Suluguni and Imeretian cheese pie baked to golden crust

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 430

Закрытый пирог с имеретинским сыром и сыром сулугуни

IMERETIAN KNACHAPURI

Closed pie with Suluguni and Imeretian cheese

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 450

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

ADJARIAN KNACHAPURI

Delicious boat shaped open pie with Suluguni cheese filling, topped with a slightly baked egg and butter

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 420

GURIAN KNACHAPURI

ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ. 550

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО 450

KNACHAPURI FROM AUNT ELISO

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ. 470

KNACHAPURI WITH CHEESE AND HERBS

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ. 390

KNACHAPURI ON A SKEWER

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ 430

POTATO AND MUSHROOM PIE

КУБДАРИ ИЗ БАРАНИНЫ 510 ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ

Сванский пирог с бараниной и ароматными специями

LAMB KUBDARI COOKED BY AN OLD RECIPE

Svaneti pie with lamb and fragrant spices

КУТАБЫ. 290 / 290 / 280 / 290 / 290

С зеленью / с бараниной / с сыром / с картофелем / с телятиной

QUTABS:

With herbs / with lamb / with cheese / with potatoes

ЧЕБУРЕКИ 290 / 330 / 340

с овощами и сыром / с бараниной / с телятиной

CHEBUREKI

With vegetables and cheese / with lamb / with veal

СУПЫ

SOUPS

ХАРЧО С БАРАНИНОЙ / ГОВЯДИНОЙ 410

BEEF / LAMB KHARCHO

КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ 290

CHICKEN NOODLE SOUP WITH MUSHROOMS

БОРЩ 320

BORSCH

ЧИХИРТМА 360

CHIKHIRTMA

РЫБНЫЙ СУП. 490

FISH SOUP

КЮФТА-БОЗБАШ 530

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

KUFTA BOZBASH

Thick broth with lamb leg, meatballs, potatoes and chick peas

КАБАЧКОВЫЙ СУП-ПЮРЕ. 320

ZUCCHINI CREAM SOUP

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ. 480 С КОПЧЕНЫМИ БАРАНЬИМИ РЕБРАМИ

Суп из зеленой чечевицы, лука, моркови, сельдерея, томатов, картофеля и паприки варится на копченых ребрах барана с добавлением специй

LENTIL SOUP WITH SMOKED MUTTON RIBS

Green lentil, onion, carrot, celery, tomato, potato and paprika soup, cooked on smoked mutton ribs broth with spices

СУП ЦИЦИЛА 380

TSYTSYLA SOUP

ГОРЯЧИЕ

HOT DISHES

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 690 С ГРИБНЫМ СОУСОМ

VEAL MEDALLIONS WITH MUSHROOM SAUCE

ГОВЯЖЬИ РЕБРА С ПОЛБОЙ 710

BEEF RIBS WITH SPELT WHEAT

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ХАРЧО С МАМАЛЫГОЙ . . 380

Соус из грецких орехов, лука, красной аджики, специй, свежей кинзы и обжаренные овощи: перец болгарский, кабачки и баклажаны.

Подается с мамалыгой. Украшается соусом наршараб и кинзой

VEGETARIAN KHARCHO WITH MAMALIGA

Walnut, onion, red adjika, spices, fresh cilantro sauce and fried vegetables: bell pepper, courgettes and eggplants. Served with mamaliga. Topped with Narsharab sauce and cilantro

КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ . 560

Говяжий язык, обжаренный с репчатым луком и грибами

TONGUE KUCHMACHI WITH FRIED ELARJI PORRIDGE

Beef tongue fried with onions and mushrooms

КУЧМАЧИ 550

Острое ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков

KUCHMACHI

Spicy fragrant dish made from delicate veal giblets

ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ 570

TROUT WITH LEEK

ДОЛМА ИЗ РЫБЫ. 560

Блюдо из малосольных листьев с начинкой из рубленых трески и лосося, томленных в собственном соку

FISH DOLMA

Light pickled leaves stuffed with chopped cod and salmon, stewed in their own juice

ТРЕСКА С ПАСТОЙ ПТИТИМ. 570

COD WITH PTITIM PASTE

СУДАК С ФАСОЛЬЮ 550

Обжаренное филе судака с томатами, луком, крупной белой фасолью, сванской солью и свежим шпинатом под сливочным соусом

PIKE-PERCH WITH BEANS

Roasted pike-perch fillet with tomatoes, onions, Svaneti salt and fresh spinach with cream sauce

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products

ГОРЯЧИЕ HOT DISHES БЛЮДА

ЧКМЕРУЛИ 600

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

CHKMERULI

Chicken baked in sauce based on sour cream with red ajika and garlic

ЦИЦИЛА 620

Целый цыпленок, запеченный в сванской соли по старинному грузинскому рецепту, с белокочанной капустой на гриле

TSITSILA

A whole chicken baked in Svaneti salt according to an old Georgian recipe, with cabbage

ЧАХОХБИЛИ 480

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

CHAKHOKHBILI

Pieces of roasted chicken in a sauce made from ripe tomatoes with onions and spices

ЧАШУШУЛИ 490

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушеные с овощами и ароматными специями

CHASHUSHULI

Appetizing pieces of tender beef stewed with vegetables and fragrant spices

ЭЛАРДЖИ 240

Гоми, заваренное с сыром сулугуни

ELARJI

Gomi cooked with Suluguni cheese

МАМАЛЫГА 240

Традиционное блюдо из круто заваренной белой кукурузной крупы с сыром сулугуни

MAMALIGA

A traditional dish made of white corn grit scalded with hot water and Suluguni cheese

ХИНКАЛИ 95

со свиной и говядиной / с телятиной / с бараниной

KHINKALI

with pork and beef / with veal / with lamb

ОДЖАХУРИ 490

Свинина, обжаренная на углях, с добавлением картофеля, свежей зелени и ароматных специй

OJAKHURI

Coal grilled pork and potatoes with fresh herbs, bell peppers, tomatoes, ajika and fragrant spices

ПЛОВ 470

Традиционный узбекский плов с ягненком и пряным ароматом барбариса и зиры

PILAF

Traditional Uzbek pilaf with lamb and spicy barberry and cumin smell

КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 490

"PETROVNA'S" CUTLETS WITH MASHED POTATOES

РЫБНЫЕ БИТОЧКИ С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ . . . 560

FISH CUTLETS WITH CORN PUREE

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ 540

TURKEY CUTLETS WITH VEGETABLES

ТЕЛЯЧЬЯ ЛОПАТКА 2100

CALF'S SHOULDER

БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ 680

LAMB TONGUES WITH MASHED PUMPKIN

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ САПЕРАВИ 570

Половина цыпленка, жаренного со специями в соусе саперави с добавлением винограда

FARM CHICKEN IN SAPERAVI SAUCE

Half of a chicken fried with spices in Saperavi sauce with grapes

МЯСО НА КЕЦИ 1500

на выбор: вырезка ягненка / каре ягненка

MEAT COOKED IN A TRADITIONAL CLAY DISH:

lamb loin / lamb rack

МАНГАЛ GRILL

СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ. 770

PORK LOIN WITH POTATOES

СТЕЙК БАВЕТ 750

BAVETTE STEAK

СТЕЙК ПИКАНЬЯ 750

PICANHA STEAK

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту
Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products

МАНГАЛ GRILL

СТЕЙК МАЧЕТЕ	900
MACHETE STEAK	
СТЕЙК РИБАЙ	1850
RIB EYE STEAK	
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	490
TURKEY SHISH-KEBAB	
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	750
LAMB LOIN SHISH-KEBAB	
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	630
LAMB SHISH-KEBAB	
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	750
VEAL SHISH-KEBAB	
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	590
PORK SHISH-KEBAB	
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	490
CHICKEN THIGH SHISH-KEBAB	
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ С СОУСОМ НАРШАРАБ	860
SALMON SHISH-KEBAB WITH NARSHARAB SAUCE	
ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ	990
STURGEON SHISH-KEBAB	
СВИНЫЕ РЕБРА	650
PORK RIBS	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ	500
С СЫРОМ В ЛАВАШЕ	
TURKEY LULAN KEBAB WITH CHEESE IN PITA BREAD	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	480
CHICKEN LULAN KEBAB	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	590
LAMB LULAN KEBAB	
ДОРАДА НА УГЛЯХ	750
COAL GRILLED DORADA	
СИБАС НА УГЛЯХ	690
COAL GRILLED SEA BASS	
ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ	990
GRILLED CALF TENDERLOIN	

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту
Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products

КОПТИЛЬНЯ SMOKERY

СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	1700
HOT-SMOKED STERLET	
СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	610
HOT-SMOKED MACKEREL	
СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	750
HOT-SMOKED SEA BASS	

ГАРНИРЫ SIDES

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ	330
POTATOES WITH MUSHROOMS AND JONJOLI	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	190
MASHED POTATOES	
ПРИПУЩЕННАЯ БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ	350
SIMMERED BROCCOLI WITH PARMESAN CHEESE	
БУЛГУР С ОВОЩАМИ	250
BULGUR WITH VEGETABLES	
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ	290
SIMMERED SPINACH WITH WHITE BEANS	
ЖАРЕНАЯ БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА	190
FRIED CABBAGE	
ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ	220
BUCKWHEAT WITH THYME AND GARLIC	

ГАРНИРЫ НА МАНГАЛЕ GRILLED SIDES

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ НА УГЛЯХ / НА ПАРУ	190
GRILLED/STEAMED CORN COB	
ОВОЩИ ГРИЛЬ	390
GRILLED VEGETABLES	

ХЛЕБ

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 90
TANDYR LAVASH

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (БЕЛЫЙ/ЧЕРНЫЙ) 100
HOME-BAKED BREAD (WHITE / BLACK)

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 90
ARMENIAN LAVASH

СОУСЫ

НАРШАРАБ 70
NARSHARAB

САЦЕБЕЛИ. 70
SATSEBELI

ТКЕМАЛИ 70
TKEMALI

ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ 70
GINGER AND GARLIC

МАЦОНИ. 70
MATZOON

СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ. 70
SOUR CREAM-BASED WITH GARLIC

НЬЮ-ЙОРК 70
NEW YORK

ЦИЦАКА 70
TSITSAKA

ТАРТАР 70
TARTAR

ДЕСЕРТЫ

ПИРОГ С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ. 310
APPLE AND RAISIN PIE

«НАПОЛЕОН» 340
MILLE-FEUILLE

«МЕДОВИК» 320
“MEDOVIK” HONEY PIE

«ЗГАПАРИ» 310
Воздушный медово-шоколадный бисквит
с легким сметанным кремом
ZGAPARI
Fluffy honey-chocolate cake with light sour cream-based
cream

БАНАНОВЫЙ ТОРТ 340
Торт из песочного теста с шоколадно-сливочным
кремом, дольками банана и грецким орехом
BANANA CAKE
Short pastry cake with chocolate butter cream,
banana slices and walnuts

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ 450
Воздушный рулет с фисташками,
малиной и ванильным кремом
PISTACHIO ROLL WITH RASPBERRIES
Fluffy roll with pistachios, raspberries and vanilla cream

ПЕЛАМУШИ. 230
Виноградный пудинг
PELAMUSHI
Grape pudding

БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ 310
MERINGUE WITH CREAMY ICING

«СМЕТАННИК» 360
“SMETANNIK”

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ. 270
CHOUX BUNS

МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ 390
Морковно-миндальный бисквит
с начинкой из заварного крема
CARROT AND ALMOND CAKE
Carrot and almond sponge cake with custard cream filling

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ 370
ORANGE PIE

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ЧИЗКЕЙК С ВИНОГРАДНЫМ ПУДИНГОМ. . . . 370

Десерт из пеламуши и сыра маскарпоне

CHEESECAKE WITH GRAPE PUDDING

Pelamushi and mascarpone cheese dessert

«КИДОБАНИ» 330

Шоколадный бисквит с горячим шоколадом
внутри. Подается с ванильным мороженым

KIDOBANI

Chocolate sponge cake with hot chocolate inside.

Served with vanilla ice cream

КАРАМЕЛЬНО-ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ 370

CARAMEL AND HAZELNUT CAKE

ЧУРЧХЕЛА. 250

Сладость на основе пеламуши с добавлением
фундука или грецких орехов

CHURCHKHELA

Pelamushi-based dessert with hazelnuts or walnuts

МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ 220

MATZOON WITH HONEY AND NUTS

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ 390

BLUEBERRY PIE WITH ICE CREAM

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 250

ASSORTED JAM

МЕД 190

HONEY

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ. 100

ASSORTED ICE CREAM

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 100

ASSORTED SORBET

ФРУКТОВАЯ ВАЗА 1100

FRUIT BOWL

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания —
сообщите об этом своему официанту

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products

