



МЕИО

MENU



ПЛАТО КОРЮШКИ

SMELT PLATTER



«圣彼得堡»

腌胡瓜鱼

4990₽

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Restaurant's special
特色菜



**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С СОУСОМ ТКЕМАЛИ** 890₽
FRIED SMELT WITH TKEMALI SAUCE
炸胡瓜鱼 配櫻桃李酱汁

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

ORIENTAL COFFEE
东方咖啡

290₽



КОРЮШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ

990₽



SMELTS IN CRISPY BATTER
天妇罗胡瓜鱼



ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ

SMELT PATE WITH PIKE CAVIAR AND CUCUMBER TARTARE
胡瓜鱼糊加狗鱼卵与青瓜塔塔

790₽



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КОРЮШКОЙ

HOMEMADE PIE WITH SMELT

自制的鱼饼闻

 890₽

АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK

厨师长烹制爱兰 290₽



ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ

FRIED SMELT IN NUT COATING

坚果屑炸胡瓜鱼

 790₽



МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»

ST. PETERSBURG STYLE PICKLED SMELT

“圣彼得堡”腌胡瓜鱼

990₽

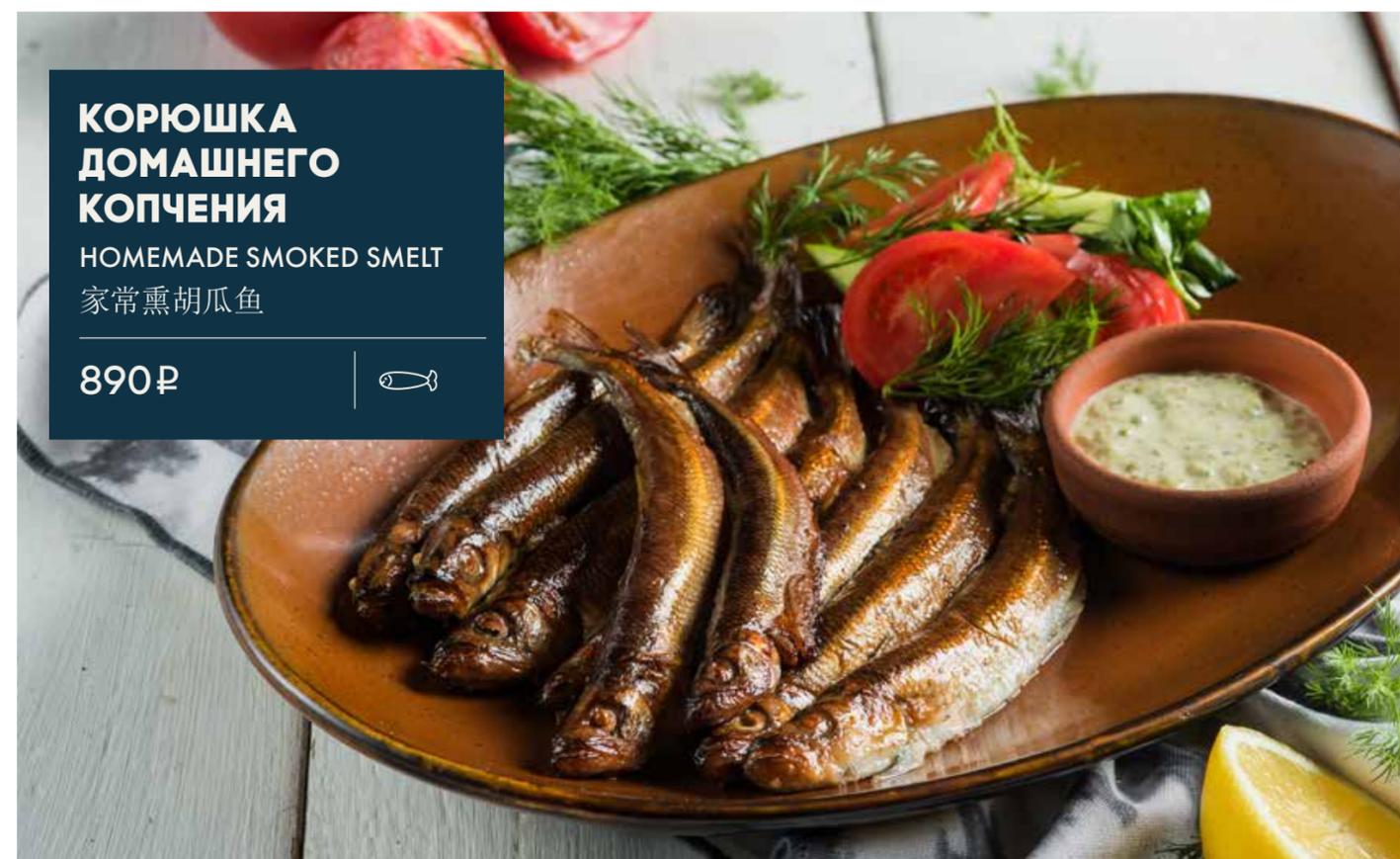


КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

HOMEMADE SMOKED SMELT

家常熏胡瓜鱼

890₽





**ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО
КРАБА С СОУСОМ**

BAKED KING CRAB PHALANGES WITH SAUCE
熏勘察加蟹腿配酱汁

14 990₽

2 ШТ. 3990₽



ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PLATTER
海鲜拼盘

14 990₽



САЛАТЫ

Salads

沙拉

**ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ
КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ**

VEGETABLE SALAD WITH CRAB MEAT
AND GRILLED SHRIMPS

蔬菜沙拉配蟹肉和烤大虾

1390₽

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

格鲁吉亚蔬菜沙拉配香料

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs and hot pod-pepper

590₽



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD

碳烤烟熏蔬菜沙拉

БАКЛАЖАН, ПАПРИКА И СПЕЛЫЙ ПОМИДОР, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ. ПОДАЕТСЯ В ХОЛОДНОМ ЛИБО ТЕПЛОМ ВИДЕ

Eggplants, paprika and ripe tomatoes grilled over charcoal with garlic and cooking herbs. Served cold or hot

590₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

格鲁吉亚的蔬菜沙拉配核桃

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs, hot pod-pepper, dressed with nut sauce

590₽



САЛАТ «СОКО» С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

SOKO SALAD WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

鸡肉蘑菇沙拉

590₽



«ОЛИВЬЕ»

RUSSIAN SALAD

皮衣鲑鱼

590₽



САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

BETROOT AND GOAT CHEESE SALAD WITH MANGO DRESSING

甜菜, 山羊奶酪, 芒果调料沙拉

690₽



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EGGPLANTS
AND CREAM CHEESE
非达起司茄子沙律

790₽



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED
SALMON
熏鲑鱼沙拉

870₽ | 🐟

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМ АВОКАДО, ОГУРЦАМИ И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, ГАРНИРУЕТСЯ МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫХ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Salad with home-smoked salmon, fresh avocado, cucumbers and ripe tomatoes. Dressed with nut sauce, garnished with mixed salad leaves, seasoned with citrus sauce



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

鸡肉熏山羊奶酪热沙拉

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА И КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОЙ НА УГЛЯХ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ, ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И КОПЧЕНЫЙ СЫР

Juicy iceberg lettuce leaves and pieces of charcoal grilled domestic chicken, crispy croutons, ripe tomatoes and smoked cheese

790₽



САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH RIPE VEGETABLES,
GREENS AND POACHED EGG
巴库蔬菜, 青菜, 荷包蛋沙拉

650₽



САЛАТ «МИМОЗА» MIMOSA SALAD 沙拉含羞草

660₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALAD WITH SALMON

三文鱼暖沙拉

МИКС-САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ИМЕРИТИНСКИМ СЫРОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ ПОД ЦИТРУСОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, imeretian cheese and pumpkin seeds under citrus-mustard dressing

990₽





КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

CRAB SALAD WITH PIKE CAVIAR AND ORANGES

橙子狗鱼子蟹肉沙律

1590₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA

蔬菜沙拉配烤红辣椒和羊奶干酪

690₽



САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ

SALAD WITH MEAT BALLS

肉丸子沙拉



690₽



САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ

SALAD WITH SCALLOP

鲜贝沙拉

1290₽

МИКС-САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, АВОКАДО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЦИТРУСОВЫМ ДРЕССИНГОМ

Mixed salad with scallop, avocado, bell pepper, sun-dried tomatoes, pine nuts dressed with olive oil and citrus sauce

САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

SALAD WITH ARUGULA AND STRACCIATELLA

沙拉芝麻菜和快速的早餐

690₽



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

DRESSED HERRING / 皮衣鲱鱼

650₽



ГУАКАМОЛЕ

GUACAMOLE / 鳄梨酱

590₽



ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ARUGULA LEAVES WITH SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND FRESH STRAWBERRY

芝麻叶配大虾, 圣女红果, 新鲜草莓

1190₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

冷盘

890₽ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ



GEORGIAN STYLE EGGPLANTS

格鲁吉亚茄子

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, НАЧИНЕННЫЕ ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И АДЖИКОЙ

Fried eggplants stuffed with nut butter and adjika



КАПЕРСЫ

CAPERS

刺山柑

370₽



ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

风干油番茄

390₽



МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

BLACK AND GREEN OLIVES

油橄榄, 橄榄

390₽



АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ

MARINATED ARTICHOKES
IN OIL

油腌朝鲜蓟

490₽



ПХАЛИ

PKHALI

高加索开胃菜



450₽

ИЗ МОРКОВИ

Carrot

胡萝卜

490₽

ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА

Spinach

新鲜菠菜

450₽

ИЗ КАПУСТЫ

И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ

Cabbage / beet

白菜和新甜菜

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ МОРКОВИ,
ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА, ИЗ КАПУСТЫ
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ (НА ВЫБОР)
С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

*Spicy carrot, fresh spinach, cabbage /
new beetroot (at choice) rissoles with
addition of nut butter and adjika*



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

ASSORTED PICKLES / 泡菜大盘

550₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

鲱鱼配土豆

590₽



САЦИВИ

SATSIVI



650₽

香辣核桃调味汁肉菜

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ БАЖЕ

Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken leg quarter under hazhe nut sauce



ХУМУС С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES

鹰嘴豆泥与太阳晒干的番茄

590₽



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT SPREAD

茄子酱 690₽

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ ТУШЕННЫЕ ПАПРИКА, БАКЛАЖАН И СПЕЛЫЙ ТОМАТ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

Finely sliced stewed paprika, eggplants and ripe tomatoes with herbs and garlic



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND GREENS

时令蔬菜和绿色 750₽

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

PICKLED CEPS / 腌蘑菇

650₽



УСТРИЦА*

OYSTER* / 牡蛎1个

* СОРТ, ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
* PLEASE CHECK THE SORT WITH YOUR WAITER

1 ШТУКА

1 ПИЕСЕ

690₽



ФОРШМАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ

FORSHMAK WITH SMOKED SALMON AND CARROT SAUCE

剁碎熏三文鱼与胡萝卜酱

690₽



МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

肉大盘

590₽

КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА
Smoked turkey

熏火鸡



590₽

БУЖЕНИНА
Cold boiled pork

炖猪肉



690₽

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
Boiled beef tongue

煮牛舌



590₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ
Chicken roll

鸡肉卷





СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
CHEESE PLATTER / 奶酪拼盘

1190₽

**АССОРТИ
ИЗ ДОМАШНИХ
СЫРОВ**

790₽

HOMEMADE CHEESE PLATTER / 什锦家常奶酪



АССОРТИ САЛА
LARD PLATTER / 什锦板油

690₽



**БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ
ТОМАТАМИ**

BURRATA WITH RIPE TOMATOES
芝士与成熟的西红柿

990₽



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON CARPACCIO / 意式薄切三文鱼

990₽



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON TARTARE / 鞞鞞三文鱼

990₽



**МОЦАРЕЛЛА
СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ**

MOZZARELLA WITH RIPE TOMATOES

马苏里拉奶酪配熟西红柿

890₽



СИГ СЛАБОЙ СОЛИ

SOFT-SALTED WHITEFISH
轻腌白鲑

890₽



**СКУМБРИЯ
ПРЯНОГО ПОСОЛА**

SPICY-SALTED MACKEREL
什锦板油

790₽



**АССОРТИ
ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ**

ASSORTED VENISON PLATTER (ARKHANGELSK)

阿尔汉格尔斯克什锦鹿肉



890₽



**КАРПАЧЧО
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

BEEF CARPACCIO

意式薄切生牛肉

990₽



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE / 牛肉塔塔

990₽



**ТАРТАР
ИЗ ДИКОГО ТУНЦА**

WILD TUNA TARTARE

鞞鞞野生金枪

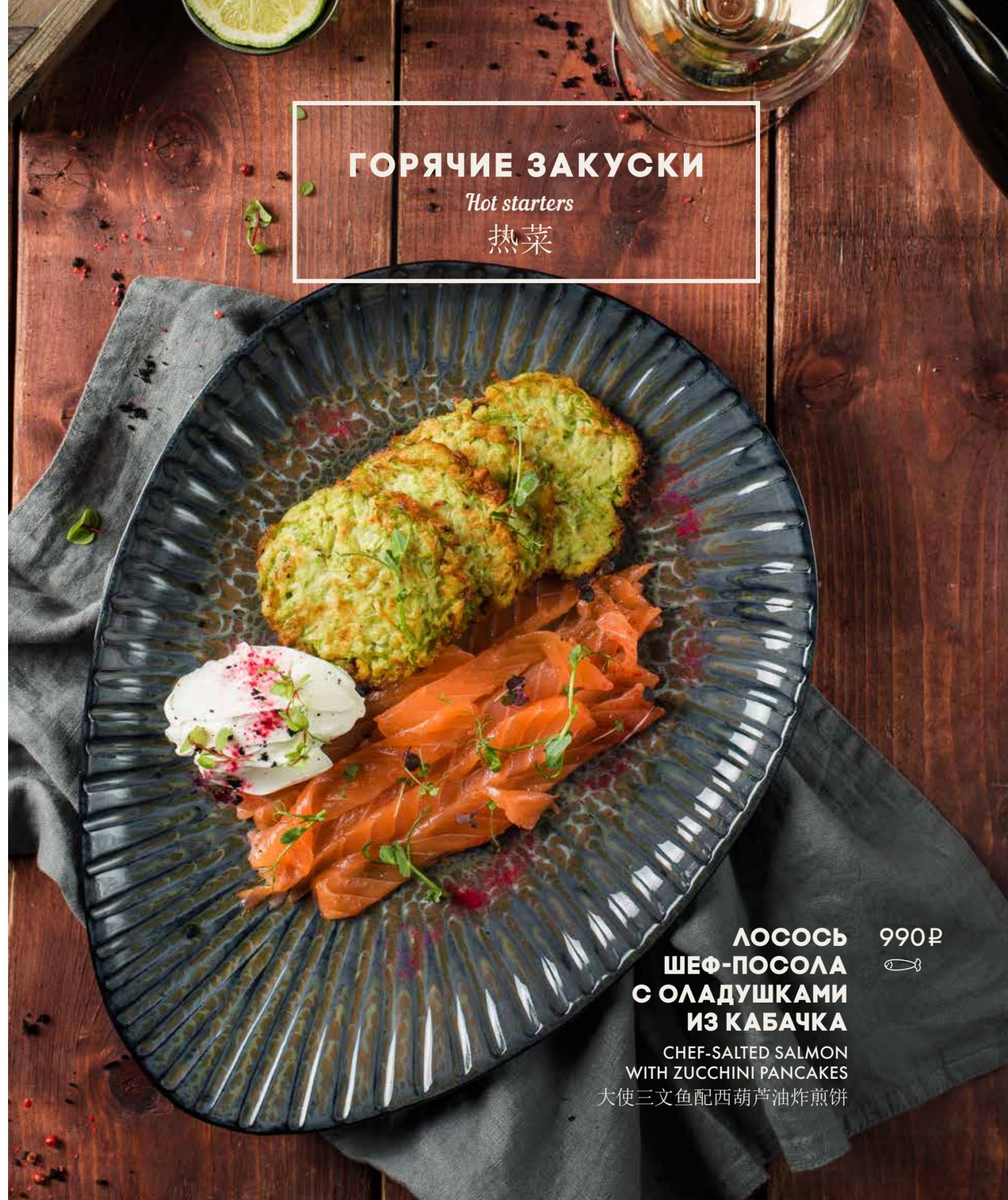
990₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

热菜



**ЛОСОСЬ
ШЕФ-ПОСОЛА
С ОЛАДУШКАМИ
ИЗ КАБАЧКА**

990₽



CHEF-SALTED SALMON
WITH ZUCCHINI PANCAKES
大使三文鱼配西葫芦油炸煎饼

КУТАБЫ

Kutaby
库塔比烤饼

С КАРТОФЕЛЕМ 390₽ 
WITH POTATOES / 配土豆

С СЫРОМ 450₽ 
WITH CHEESE / 配奶酪

С ЗЕЛЕНЬЮ 470₽ 
WITH GREENS / 配青菜

С БАРАНИНОЙ 490₽ 
WITH LAMB / 配羊肉



БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ RACHIN STYLE EGGPLANTS / 拉恰式茄子

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА, ОБЖАРЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КЛЯРЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖИХ ТОМАТОВ, СПЕЦИЙ И КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

Thin slices of eggplant fried in egg batter with addition of fresh tomatoes, spices and smoked Suluguni cheese

790₽

МАМАЛЫГА С СЫРОМ

MAMALIGA WITH CHEESE
玉米面粥配奶酪

450₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ИЛИ КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

National georgian dish. Thickly boiled corn grits. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with cheese suluguni or smoked suluguni



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE
玉米面饼配羊奶干酪

490₽

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОЛОТИСТЫЕ ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Traditional golden corn flatbreads with Suluguni cheese and fresh tarragon. Served with satsбели sauce



ЭЛАРДЖИ

ELARJI / 艾拉尔之

450₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

National Georgian dish. Thickly boiled corn grits with Suluguni cheese. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with fermented milk



ЧЕБУРЕКИ

Chebureki
羊肉大馅饼

С СЫРОМ 450₽ 
WITH CHEESE / 配奶酪

С ТЕЛЯТИНОЙ 490₽ 
WITH VEAL / 配小牛肉

С БАРАНИНОЙ 550₽ 
WITH LAMB / 配羊肉

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KNARKALIA LOBIO

«哈尔卡里亚» 焖豆角

590₽

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

Whole red beans, fried with onions, fragrant spices and adjika



ЖАРЕНый ИЛИ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED OR SMOKED SULUGUNI CHEESE (OF YOUR CHOICE) WITH FRESH TOMATOES

煎奶酪 (羊奶干酪或是熏羊奶干酪可选) 配鲜番茄

690₽

ДОЛМА

С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON / WITH PORK AND BEEF

葡萄叶羊肉卷 配羊肉 / 猪肉和牛肉

690₽



МЯСНАЯ НАЧИНКА (НА ВЫБОР) С РИСОМ И СПЕЦИЯМИ, ЗАВЕРНУТАЯ В МАЛОСОЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ЛИСТ. ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Meat stuffing (of your choice) with rice and spices, wrapped in soft-salted grape leaf. Served with garlic sauce



АЧМА С МАЦОНИ

ACHMA WITH MATSONI / 阿奇马配酸牛奶

МНОГОСЛОЙНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ТОНКО РАСКАТАННОГО ТЕСТА И СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

Homemade puff pie of thinly rolled out dough and Suluguni cheese. Served with matsoni

550₽



ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSEBELI SAUCE

沙威玛配鸡腿肉和格鲁吉亚辣酱

650₽





ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

熏起司面包

690₽



ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

RENOVANI WITH POTATOES AND MUSHROOMS

千层起司饼

СЛОЕНОЕ ХАЧАПУРИ

Puff pastry khachapuri

550₽



ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED KNACHAPURI

炭烧起司面包

550₽

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KNACHAPURI

梅格列尔格鲁吉亚奶渣饼

ТРАДИЦИОННЫЙ КРУГЛЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

Traditional round pie with Suluguni cheese, baked until golden brown on top

690₽



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

GURIAN KNACHAPURI

力亚的格鲁吉亚奶酪面包

590₽

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕННЫМ ОТВАРНЫМ КУРИНЫМ ЯЙЦОМ ВНУТРИ

Half-moon shaped pot pie stuffed with Suluguni cheese and chopped boiled eggs



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN KNACHAPURI

阿扎尔格鲁吉亚奶渣饼

ЛОДОЧКА ИЗ ПЫШНОГО СДОБНОГО ТЕСТА С ДОМАШНИМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter

690₽

ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

KNACHAPURI WITH TUNA

格鲁吉亚奶渣饼配金枪鱼

990₽



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

790₽

KNACHAPURI FROM AUNT ALISO
爱利索大嫂格鲁吉亚奶渣饼



КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ

KUBDARI
库巴达尔 890₽

ОСТРОВАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ
С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Spicy homemade pie with
minced pork and beef
or lamb and Georgian spices*



КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ

590₽

KABARDIAN STYLE PIE WITH POTATOES
卡巴尔达土豆饼



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN KNACHAPURI
伊麦列京格鲁吉亚奶渣饼

ПИРОГ С ДОМАШНИМ ИМЕРЕТИНСКИМ
СЫРОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Pie with homemade Imeretian
cheese and Suluguni cheese* 660₽

СУПЫ

Soups
汤



КЮФТА-БОЗБАШ 890₽

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СУП С СОЧНОЙ ТЕФТЕЛЮ,
КАРТОФЕЛЕМ, ТУШЕНОЙ БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ,
С ЗАЖАРКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГОРОХОМ НУХУТ



KYUFTA-BOZBASH

*Azerbaijani soup with meatballs, potatoes,
stewed lamb leg, vegetables
and chickpeas*

宽幅塔-脖子八十

**ГОРОХОВЫЙ СУП
С КОПЧЕНЫМИ
СВИНЫМИ РЕБРАМИ**

550₽



PEA SOUP WITH SMOKED PORK RIBS

豌豆汤



**КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

鸡汤与家常面条

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,
ГРИБАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Chicken broth with homemade noodles,
mushrooms and quail eggs

490₽



ХАРЧО

С ТЕЛЯТИНОЙ /
С БАРАНИНОЙ

KNARCHO
WITH VEAL /
WITH MUTTON

羊肉汤 (高加
索菜) 牛肉/
羊肉

590₽



ТРАДИЦИОННЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С РИСОМ, КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
ИЛИ БАРАНИНЫ (НА ВЫБОР) И АРОМАТНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender slices of veal
or lamb (of your choice) and Georgian spices



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ
КРЕМ-СУП С
ЛИСИЧКАМИ**



CREAM OF POTATO SOUP
WITH CHANTERELLES

土豆浓汤配鸡油菌

690₽



БОРЩ

BEETROOT SOUP

罗宋汤

550₽



**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**



CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED
SALMON AND CREAM CHEESE

熏三文鱼和奶油奶酪西兰花奶油汤

590₽



УХА

FISH SOUP / 鱼汤

690₽



ТОМ ЯМ

TOM YUM

冬荫

890₽



ХАШЛАМА

KNASHLAMA

哈市拉马

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ. ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal brisket are served separately

750₽



ПАСТА

Pasta
意大利面食



ТАЛЬОЛИНИ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

990₽



TAGLIOLINI WITH SMOKED SALMON IN CREAM SAUCE
面条烟熏鲑鱼奶油酱



**СПАГЕТТИ
«ПОМИДОРНИ»**

SPAGHETTI POMIDORINI / 破谜多利尼 意粉

650₽



«КАРБОНАРА»

CARBONARA / 卡里布噢纳拉

790₽



**СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ** 1190₽

SPAGHETTI WITH SEAFOOD / 意粉海鲜



СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

SPAGHETTI BOLOGNESE / 博洛尼亚意粉

790₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

热菜



**ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

DORADO FILLET IN TOMATO SAUCE
WITH POTATOES
番茄酱鲷鳎片配土豆

1290₽

ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ / СО
СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

KNINKALI

WITH MUTTON /
WITH PORK AND BEEF

格鲁吉亚羊肉饺子/
猪肉和牛肉

БОЛЬШИЕ ГРУЗИНСКИЕ
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСНОЙ
НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Georgian large
homemade dumplings
with spices and meat
stuffing of your choice*

1 ШТУКА

1 PIECE

150₽



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

SIBERIAN PELMENI
WITH SOUR CREAM

西伯利亚饺子配酸奶油

590₽



ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI / 察术术里

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯТИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Veal pieces stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices

790₽



ЧАХОХБИЛИ СНАКНОКНВИЛ / 恰霍赫比利

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Chicken pieces roasted with onion, fresh tomatoes and Georgian spices

690₽



ВОК С КУРИЦЕЙ

CHICKEN WOK
炒锅鸡

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice) with chicken
and vegetables in soy sesame sauce*

790₽



ВОК С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP WOK
炒锅大虾

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice)
with shrimps and vegetables in soy sesame sauce*

890₽

**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

鱼肉饼配土豆泥

 890₽



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ**

890₽

TURKEY CUTLETS WITH CORN PUREE
AND SOFT-SALTED CUCUMBER
火鸡肉饼配玉米泥和微咸黄瓜



**БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

950₽

БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
BEEF STROGANOFF WITH CELLS AND MASHED POTATOES
俄式炒牛肉配牛肝菌和土豆泥



**ОДЖАХУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

MINGRELIAN ODZHAKHURI
梅格列尔格鲁吉亚土豆烤肉

890₽



КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КИНЗЫ И АДЖИКИ

*Pork pieces and potatoes in tomato sauce with coriander
leaves and adjika*



**СЕМГА,
ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ**

FOIL-BAKED
SALMON
锡箔纸熏大马哈鱼

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ.
ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Foil-baked salmon steak.
Served with themali sauce*



1190₽



СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

POLISH STYLE PIKE PERCH / 波兰苏达克

990₽





**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

VEAL MEDALLIONS WITH CEPS
小牛肉卷配白蘑菇

1290₽



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ 890₽
MUTTON PILAF / 羊肉饭



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ

FAR EASTERN HALIBUT WITH BROCCOLI
远东庸鲽配西兰花

1390₽



НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В СОУСЕ ТОМ ЯМ

NEW ZEALAND CONGRIO IN TOM YUM SAUCE
新西兰鲷鲷配汤姆酱



1090₽

КРЕВЕТОЧНАЯ РЫБА
Congrio



ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ
HALIBUT BAKED IN PARCHMENT / 羊皮纸包考鲽

1290₽



**ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ
ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ**

WOLFFISH WITH BASIL PUREE
AND SUN-DRIED TOMATOES
狼鱼配土豆泥和腊番茄



1090₽



РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕППАН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ БАРБЕКЮ

TEPPANYAKI ROSTOV DUCK BREAST WITH CARAMELIZED APPLES AND BERRY BARBECUE

罗斯托夫式铁板烧鸭胸肉配焦糖苹果和烤浆果



1090₽



ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

LAMB WITH LENTILS / 羊羔肉配兵豆



990₽



КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ

HOMESTYLE CUTLETS
WITH MASHED POTATOES
家常肉饼配土豆泥



790₽



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES
牛腮土豆泥



990₽



ЦИЦИЛА

TSISILA
油烤鸡雏

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Golden fried chicken with national Georgian spices.
Served with tkemali sauce*

990₽





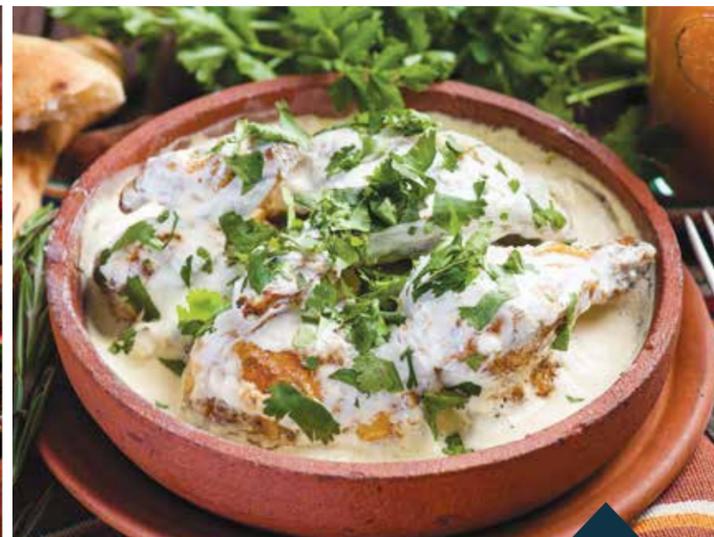
КУЧМАЧИ

KUCHMACHI / 库奇玛奇

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОТРОШКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Tender veal giblets fried with onions, tomato paste, spices and pomegranate seeds

750₽



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI
奇科梅卢里

ОБЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Chicken roasted in sour cream and garlic sauce

990₽



КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE

新西兰鮭魚配汤姆酱

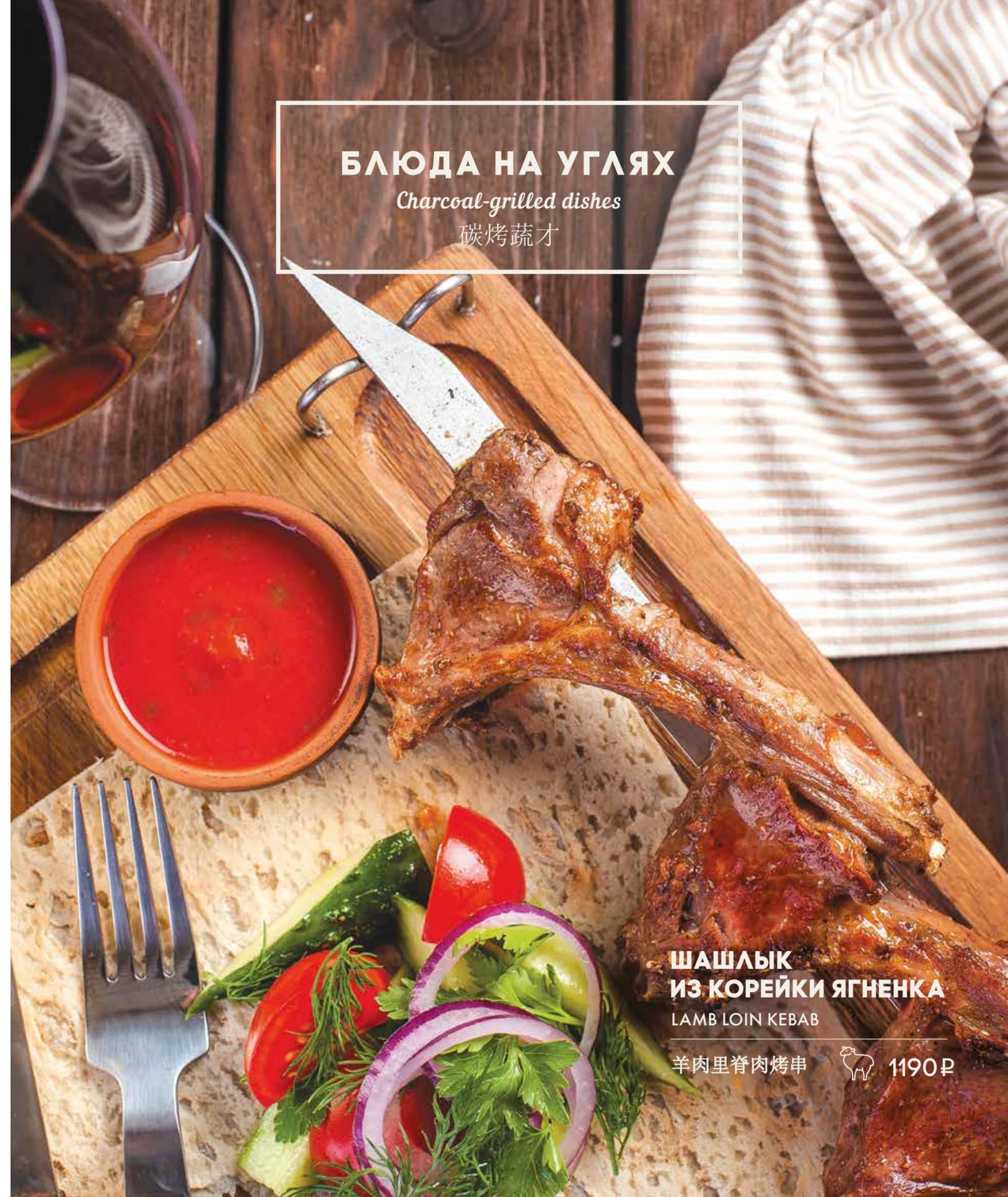
1190₽



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal-grilled dishes

碳烤蔬菜



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

LAMB LOIN KEBAB

羊肉里脊肉烤串



1190₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**

CHICKEN LULAH KEBAB / 鸡肉香肠配櫻桃李酱汁

690₽



**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**

CHICKEN LEG QUARTER KEBAB / 鸡腿肉烤串

790₽



**ЛОСОСЬ
НА УГЛЯХ**
CHARCOAL-GRILLED SALMON /
碳烤三文鱼

1190₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL KEBAB / 小牛肉烤串

1190₽



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

PORK KEBAB

猪肉烤串

790₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАШКА**

LAMB LULAH KEBAB

羊肉香肠

890₽



**ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**
LAMB FILLET KEBAB / 羔羊肉烤串

990₽



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ**

VEAL LIVER KEBAB / 牛肝烤串

790₽





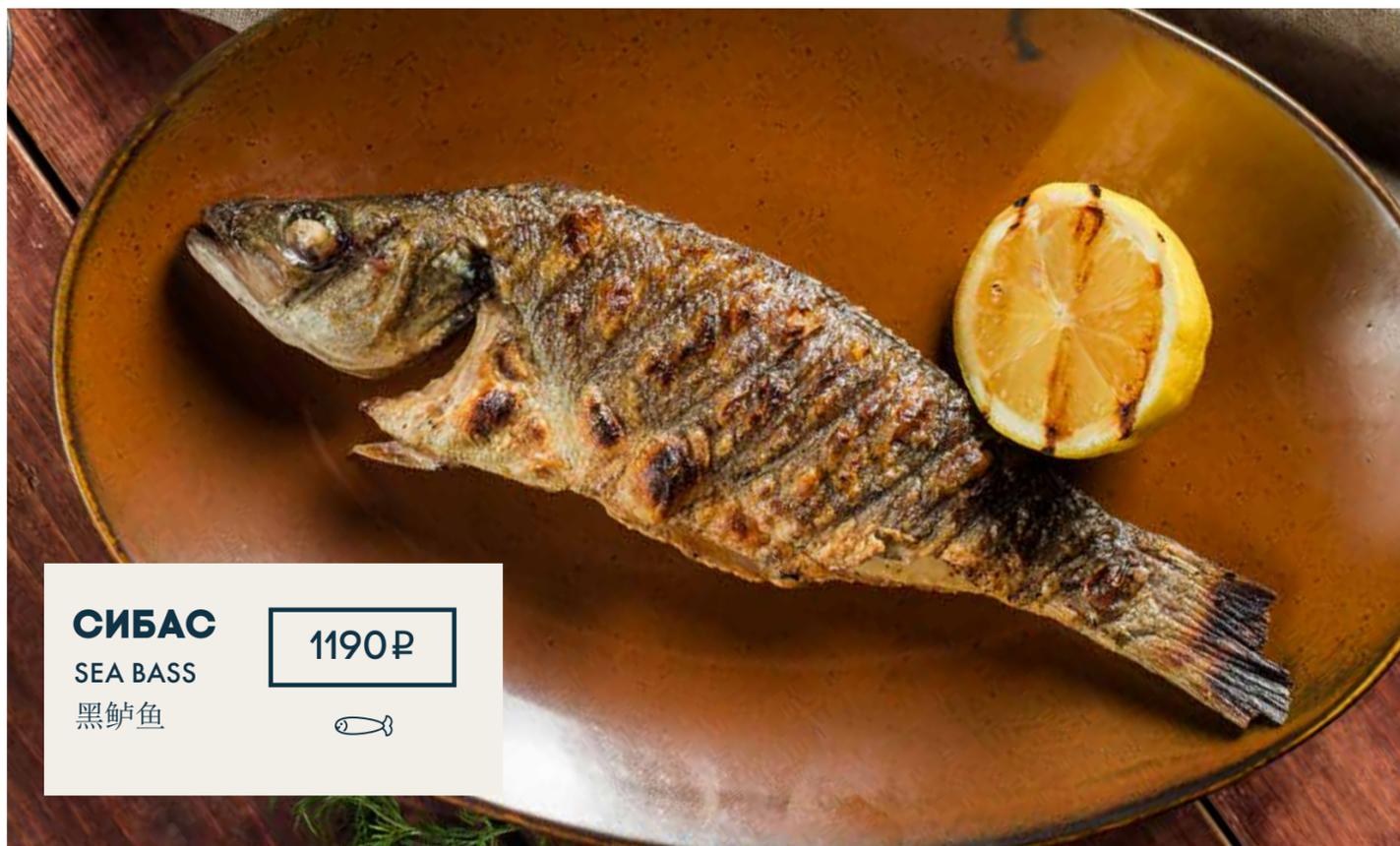
ДОРАДО
DORADO
金头鲷

1190₽



КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ
ROYAL SHRIMPS / 大对虾

1990₽



СИБАС
SEA BASS
黑鲈鱼

1190₽



КУРИНАЯ ГРУДКА 790₽
CHICKEN BREAST / 鸡胸



СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА
WILD TUNA STEAK / 野金枪鱼排

1890₽





СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK / 肋眼牛排

2990₽



СТЕЙК БАВЕТ
STEAK BAVETTE
臀部牛排

1990₽



КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА
RACK OF LAMB (NEW ZEALAND)
新西兰羊排



2190₽



СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ
PORK RIBS WITH POTATOES / 猪肉排骨薯

890₽



БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ

Home-smoked dishes
家常熏制菜肴



СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР

MACKEREL WITH BOILED POTATOES AND TARTAR SAUCE
鲭鱼煮土豆配塔塔酱

1190₽



ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES / 卡累利阿鳟鱼片配蔬菜

1190₽



СИБАС С ОВОЩАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES / 黑鲈鱼配蔬菜

1190₽



ГАРНИРЫ

Garnish

配菜



ОВОЩИ ГРИЛЬ С СОУСОМ В АССОРТИМЕНТЕ

GRILLED VEGETABLES WITH ASSORTED SAUCE

多种口味烧烤蔬菜配酱

ЗА 100 г 290₽

ЦУКНИ	БАКЛАЖАН	ЧЕРРИ	ШАМПИНЬОНЫ	ПАПРИКА
zucchini	eggplant	cherry	field	paprika
西葫芦	茄子	圣女果	mushrooms	菜椒
			白蘑菇	

**ПОЧАТОК
КУКУРУЗЫ**

ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ /
ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ (НА ВЫБОР)

CORN ON THE COB

*boiled in milk /
grilled (of your choice)*

玉米棒子 290₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES / 土豆泥

290₽



**ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ
С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ**

STEWED SPINACH WITH CHERRY TOMATOES
AND EDAMAME

焖菠菜配圣女果和毛豆

490₽



**МИКС ИЗ БРОККОЛИ
И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
С ПАРМЕЗАНОМ**

MIXED BROCCOLI AND
CAULIFLOWER WITH PARMESAN

什锦西兰花, 菜花, 帕马森乾酪

490₽



**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ**

FRIED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS / 炸土豆蘑菇



390₽



КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

IDAHO POTATOES / 土豆爱达荷州



290₽





КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES / 薯条

290₽



**МИКС РИСА
С МИНДАЛЕМ**

310₽

MIXED RICE WITH ALMONDS / 什锦米饭配杏仁



ХЛЕБ

Bread / 面包

**ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА**

150₽

LAVASH COOKED IN TANDOOR
馕坑烤饼

ГРИССИНИ, 6 ШТ.

120₽

GRISSINI / 壹

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

290₽

HOMEMADE BREAD / 家常面包

БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ (НА ВЫБОР)
White or black (of your choice)

СОУСЫ

Sauces / 酱汁

САЦЕБЕЛИ 110₽

SATSEBELI
格鲁吉亚酱汁

ТКЕМАЛИ 110₽

TKEMALI
櫻桃李酱汁

ЧЕСНОЧНЫЙ 110₽

GARLIC
大蒜酱汁

ТАРТАР 110₽

TARTARE
达达酱

НАРШАРАБ 130₽

NARSHARAB
石榴调味汁

ТОЛЕДО 130₽

TOLEDO
托勒多酱汁

НЬЮ-ЙОРК 150₽

NEW YORK
纽约酱汁

МАЦОНИ 170₽

MATSONI
酸牛奶



ДЕСЕРТЫ

Desserts

甜点

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE-CREAM IN ASSORTMENT

各种冰激凌
葡萄/樱桃/甜瓜/饼干-焦糖

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ /
ФИСТАШКОВОЕ / ВИШНЕВОЕ /
С ПЕЧЕНЬЕМ И КАРАМЕЛЮ

*Vanilla / chocolate / creme brulee /
pistachio / cherry / cookies-caramels*

1 ШАРИК
1 SCOOP

190₽



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

SORBETS IN ASSORTMENT

各种雪芭

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

*Lime / mango-passion fruit /
strawberry*

1 ШАРИК
1 SCOOP

170₽



ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

BAKLAVA WITH PISTACHIO
PRALINE AND VANILLA
ICE-CREAM

果仁蜜饼与开心果仁糖和香草冰淇淋

590₽



ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI
葡萄汁甜冻

ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ ПУДИНГ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА
И КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Georgian dense pudding made of grape juice
and corn meal*

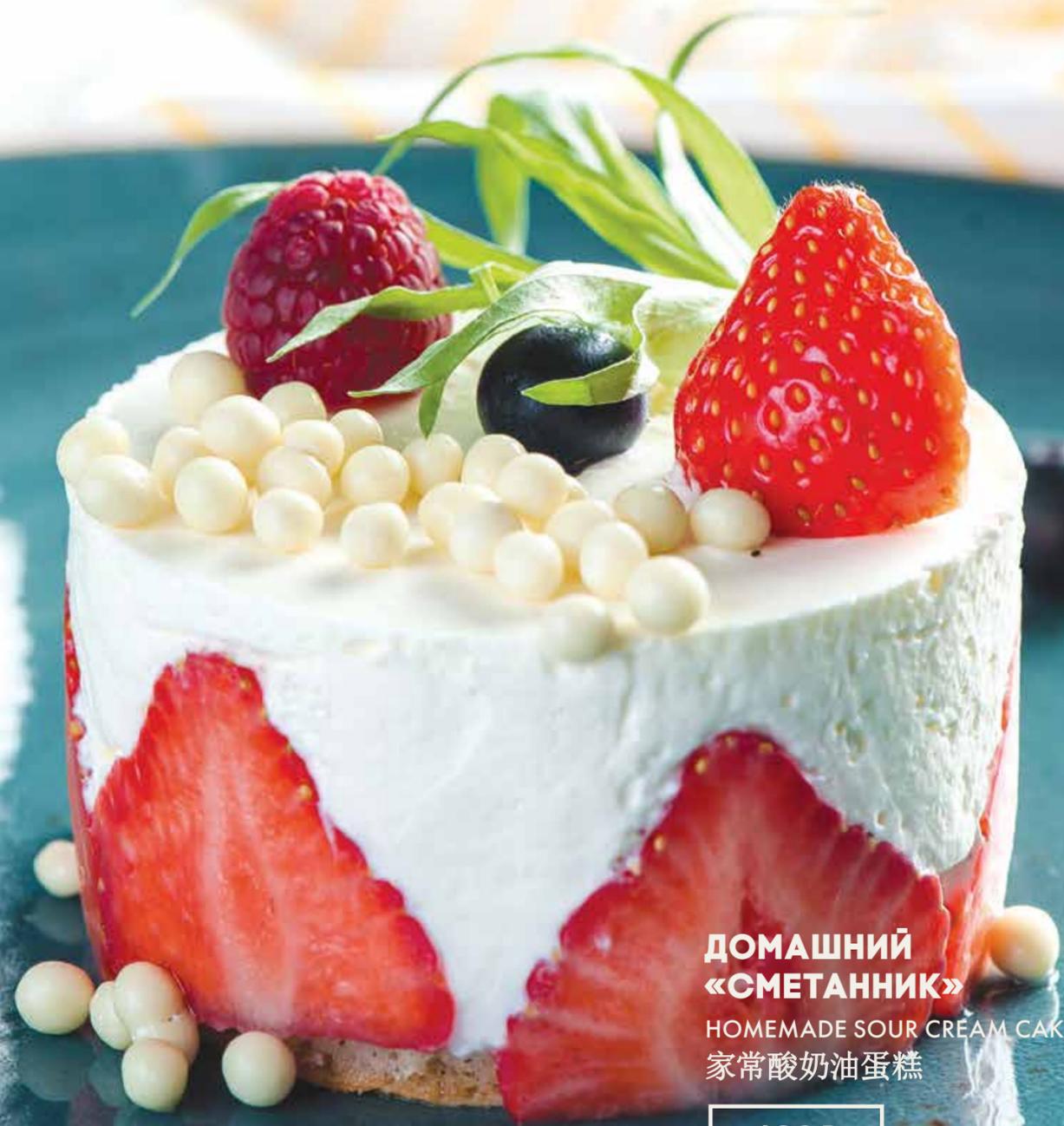
310₽



ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК»

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE
家常酸奶油蛋糕

690₽



КАДА

KADA

卡达

310₽

МЯГКОЕ ДОМАШНЕЕ
ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

*Homemade vanilla
cookies*



ЧУРЧЕЛА

CHURKHELA

丘奇赫拉

330₽



ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ФУНДУКОМ ИЛИ
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ НА ВЫБОР

*National Georgian sweets made
of pelamushi and hazel-nuts or
walnuts of your choice*

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

HOMEMADE JAMS
IN ASSORTMENT

家常什锦果酱

ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА / КИЗИЛА / БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

*National jams, cooked by home recipe
walnut / dogwood / white sweet cherry*

多种口味家常果酱 / 核桃 / 山茱萸 / 白樱桃

350₽



МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

酸奶配蜂蜜核桃

ДОМАШНИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Homemade fermented milk dessert
with honey and walnuts*

390₽



ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

CHERRY PIE AND HOMEMADE
ICE-CREAM

樱桃饼和自制冰淇淋

510₽



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

HOMEMADE JAMS
IN ASSORTMENT

家常什锦果酱

ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА / КИЗИЛА / БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

*National jams, cooked by home recipe
walnut / dogwood / white sweet cherry*

多种口味家常果酱 / 核桃 / 山茱萸 / 白樱桃

350₽



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

CHOCOLATES
IN ASSORTMENT /

巧克力分类 1 ШТ. 70₽

АРАХИСОВЫЙ ТОРТ

PEANUT CAKE / 花生蛋糕

490₽



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

BANANA CAKE / 香蕉蛋糕

490₽



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE / 胡萝卜蛋糕

490₽



МАКОВЫЙ ТОРТ

POPPY CAKE / 罂粟子蛋糕

490₽

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАКОМ.
ПОДАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ
И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Sponge cake with poppy, served with
caramel sauce and vanilla ice-cream*



«ЗГАПАРИ»

ZGAPARI / 兹加帕里

490₽

МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ.
УКРАШАЕТСЯ СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

*Honey-chocolate dessert with tender cream
and fresh raspberry*



«МЕДОВИК»

HONEY CAKE / 蜂蜜蜜饼

490₽



ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE / 乳酪蛋糕

490₽

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE
WITH HOMEMADE ICE-CREAM

黑果越橘派配
家常冰淇淋

550₽



«НАПОЛЕОН»

NAPOLEON / 拿破仑蛋糕

490₽



«ТИРАМИСУ»

TIRAMISU / 提拉米苏

490₽



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»

CHOCOLATE BOX / 巧克力

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

*Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream
and chocolate sauce*

550₽

ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ

DESSERT WITH MASCARPONE CHEESE,
ICE-CREAM AND PASSION FRUIT

马斯卡布尼奶酪甜点配冰激凌和百香果

690₽



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

奶油蛋白苏甜点心

550₽

ДОМАШНЕЕ БЕЗЕ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖЕЙ
КЛУБНИКОЙ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

*Homemade meringue with tender butter cream,
fresh strawberries, almond slices and berry sauce*



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE / 榛子蛋糕

690₽



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS / 应季水果

1190₽



СТАС БЫКОВ ВОЗГЛАВЛЯЕТ КУХНЮ РЕСТОРАНА «КОРЮШКА». ЗА СВОЮ КАРЬЕРУ ОН ПОСЕТИЛ 37 СТРАН, В КАЖДОЙ ИЗ КОТОРЫХ ОТКРЫВАЛ ДЛЯ СЕБЯ ЧТО-ТО НОВОЕ И НЕПОВТОРИМОЕ. ОН УБЕЖДЕН: «НЕТ КУХНИ ИДЕАЛЬНОЙ. ПРОСТО В ОДНОЙ МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЬШЕ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД, ЧЕМ В ДРУГОЙ. НО ГДЕ БЫ Я НИ БЫЛ, ЧТО БЫ НИ ПРОБОВАЛ, ВЕЗДЕ НАХОДИЛАСЬ СВОЯ ИЗЮМИНКА И ТЕХНИКА, ВКУС И СТИЛЬ». НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ, АВТОРСКИЙ ВЗГЛЯД И ЛЮБОВЬ К КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ ПОМОГАЮТ ШЕФ-ПОВАРУ НЕ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ДОСТИГНУТОМ И ПОСТОЯННО УДИВЛЯТЬ ГОСТЕЙ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМИ БЛЮДАМИ.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПЛАТО КОРЮШКИ	600/120/90/50/30/30/50/10/10	161	287	105	3644
ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРГАРОМ	90/40/20/15	17	61	15	752
АЙРАН ОТ ШЕФА	220	5	10	8	144
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ	130/30/4	21	57	11	638
КОРЮШКА В ХРУСТАЩЕЙ ТЕМПУРЕ	170/30/3	40	64	85	1080
КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ	220/90/30	37	28	4	413
ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ	210/30/5	40	119	37	1375
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	40/20	2	7	17	140
МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»	200/120/40/12	42	134	62	1620
ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КОРЮШКОЙ	470	49	106	82	1473
ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	1500/150/90	247	118	34	2186
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ	700/170/90	131	171	4	2077
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ, 2 ШТ.	160/30/50	37	59	2	687

САЛАТЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	170/1	15	12	8	194
«Сельдь под шубой»	330/5/2	21	59	18	691
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	280/1/1	8	33	23	421
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	280/2	7	2	14	257
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	230/2	2	0	9	42
«Оливье»	190/30/1	15	41	23	522
САЛАТ «МИМОЗА»	180/5	9	50	17	552
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ	240/1	13	24	38	418
Листья рукколы с креветками, помидорами черри и свежей клубничкой	160/60/30	21	18	13	298
САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ	255/5	20	25	25	408
САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ	320/2	17	212	38	2133
САЛАТ «СОКО» С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	120/40/60	15	37	5	410
ГУАКАМОЛЕ	260/5/1	2	8	10	115
САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАНАТЕЛЛОЙ	220/10/1	21	31	5	382
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	300/2/2/1	5	19	42	357
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ	200/2	3	10	16	164
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	220	12	23	10	299
ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ	250/50/5	21	20	12	513
САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	180/40	15	26	6	317
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	190/60/5	25	27	28	460
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	250	31	39	19	549

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СИГ СЛАБОЙ СОЛИ	120/100/25/20	32	40	62	732
ХУМУС С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	130/60/30/15/1	23	34	77	708
ФОРШАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ	120/10/10/20/10/1/2	22	23	13	345
КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА	100/15/1	40	57	88	1024
БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	150/120/30/15/10/1	145	256	97	3276
АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ	100	2	7	4	83
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	160/80/60/50/10/1	64	61	9	840
БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	260/5/2	10	35	16	415
БУЖЕНИНА	100/10/2	19	36	1	409
ВЯЛЕНЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ	50	0	7	11	110
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	240	3	0	16	75
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	180/65/15/10	8	39	5	583
КАПЕРСЫ	30	1	0	1	7
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/30/30	21	31	1	368
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	100/25/28/1	17	18	8	269
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	120/9	27	24	1	327
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ	170	4	26	5	271
МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	125/120/30/10/2	21	57	15	656
ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ	100	18	16	94	592
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/20/2	17	20	5	263
ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ	150/5/5/1	6	15	16	220

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	150/5/5/1	8	33	18	402
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА	150/5/5/1	10	33	8	369
АССОРТИ ИЗ САЛА	150/80/6/15/2	17	155	6	1707
САЦИВИ	230/3	26	46	6	545
Сезонные овощи и зелень	355/85/10/10/5	6	0	21	108
Сельдь с картофелем	100/120/20/5/1	20	30	23	445
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	135/30/25/15	36	47	27	675
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/30/20/7/2	27	36	19	507
ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/15/8/2	25	16	8	274
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	130/50/1	34	22	62	578
СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА	120/120/50/15	23	28	59	586
АССОРТИ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ	15/15/20/15/25/40/3	19	4	29	226
УСТРИЦА	1 шт./50/20/10	12	2	21	153

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С ЧЕШНОЧНЫМ СОУСОМ)	300/30	33	59	45	848
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С МАЙОНЕЗНО-СОЕВЫМ СОУСОМ)	300/30	33	49	45	753
КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	490	18	62	119	1111
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	500	80	75	117	1469
БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ	250	16	77	28	873
АЧМА С МАЦОНИ	280/200	37	42	57	755
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	240/30/10	18	43	13	512
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	220/30/10	26	55	14	650
ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ	190/50	42	54	58	887
ЖАРЕНый КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	280	45	36	13	558
ЖАРЕНый СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	280	45	40	13	593
КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	420	50	72	123	1339
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ	500	61	113	131	1770
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	100/30	22	20	49	465
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	120/30	10	12	58	382
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	120/30	9	22	50	479
КУТАБЫ С СЫРОМ	120/30	28	33	44	583
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	230/60/60/2	29	65	112	1149
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ОЛАДУШКАМИ ИЗ КАБАЧКА	150/70/30/3	20	49	27	634
МАМАЛЫГА С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	350/40	24	17	66	510
МАМАЛЫГА С СУЛУГУНИ	350/40	24	15	66	489
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	190/110/30/7	32	23	78	647
ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	230	32	53	70	885
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	730	105	130	118	2065
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	64	68	91	1229
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	350	53	59	91	1110
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	430	68	63	117	1310
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	490	74	68	117	1381
ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ	400	56	103	85	1490
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	180	15	87	55	1063
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	180	27	82	50	1044
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	180	18	96	54	1154
ЭЛАРДЖИ	350/200	51	45	61	851

СУПЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БОРЩ	350/30	30	35	20	515
ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ	350/15/12	39	62	59	953
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	360/15/10/2	11	47	18	538
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	350/1	29	32	12	456
КЮФТА-БОЗВАШ	550/3	26	29	27	470
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ	300/35	17	64	47	829
ТОМ ЯМ	340/120/3	30	53	68	869
УХА	400/20/3	24	9	23	267
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/3	21	33	14	434
ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ	350/3	26	43	14	548
ХАШЛАМА	450/20/3	52	57	4	740

ПАСТА	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»	350/1	27	48	72	823
«КАРЕОНАРА»	320/1	35	85	65	1161
СПАГЕТТИ «ПОМИДОРИНИ»	280/2	14	34	68	637
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	380/2	31	47	62	796
ТАЛЬЮЛИНИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	400/3	24	62	81	978

КОПТИЛЬНЯ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ	130/190/25	38	29	69	352
СИБАС С ОВОЩАМИ	270/90/90	60	27	9	513
СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР	340/100/90/30	86	110	27	1440

БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДОРАДО	270/30/35	64	46	5	693
КУРИНАЯ ГРУДКА	180/100/30	58	61	20	859
СТЕЙК БАВЕТ	200/150/30	52	84	37	1112
СВИНЬЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ	250/180/30	50	109	33	1313
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА	260/50/30/1	59	59	5	783
КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ	210/80/2	61	48	22	770
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	160/80/30	41	28	27	526
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	180/80/30	37	45	26	653
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/80/30	51	35	26	621
СТЕЙК РИБАЙ	300/60/30/2	68	76	8	986
СИБАС	190/80/70/30	61	43	9	669
СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/50/70	44	24	8	425
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	200/50/30	49	77	25	985
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	170/80/30	57	38	26	670
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	210/80/30	47	56	27	798
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	210/80/30	41	65	28	859
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	190/80/30	51	25	22	515
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	210/80/30	46	47	22	700

СОУСЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МАЦОНИ	200	6	12	9	168
НАРШАРАБ	30	2	0	7	100
САЦЕБЕЛИ	30	0	0	2	9
СОУС НЬЮ-ЙОРК	30	1	0	5	23
ТАРТАР	30	1	12	1	113
ТОЛЕДО	30	1	15	2	142
ТКЕМАЛИ	30	0	0	6	25

