



# MAMALBİGA

SINCE 2008



# ЧТО ТАКОЕ МАМАЛЫГА?

WHAT IS MAMALIGA?  
玉米粉浓粥是什么?



«Сыр и хлеб — да доброе сердце» — именно эта грузинская поговорка, пожалуй, передает все великодушие гостеприимства кавказских народов. Мамалыга — круто заваренная кукурузная крупа, по грузинским обычаям подается с сыром сулугуни. С давних времен мамалыга заменяла людям хлеб, гарниры к основным блюдам, мясо в трудные для семьи дни и даже супы — рачительные хозяйки разбавляли остатки вкуснейшей каши крепким мясным бульоном или молоком.

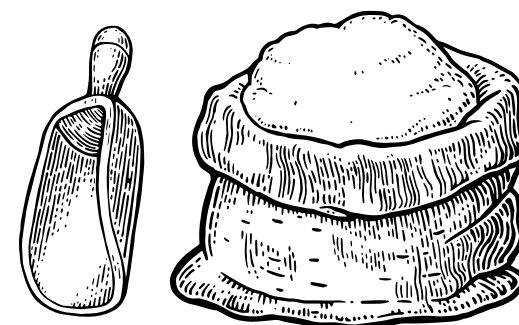
Изначально ставшая любимым блюдом румынских и молдавских крестьян, изготавливавших ее из проса, а позже из кукурузы, мамалыга сменила множество национальностей: в Италии это «полента», в Дагестане — «мамалай кебер», в Абхазии — «абыста», а жители Карпатских гор гуцулы знают ее как «банош».

“Cheese, bread and a good heart” — this Georgian proverb, perhaps, conveys all the generous hospitality of Caucasian people. Mamaliga is thickly boiled corn grits, served with suluguni cheese according to Georgian traditions. Since ancient times, mamaliga has replaced bread, garnishes for main courses, meat on rough days, and even soups — assiduous housewives diluted the rests of delicious porridge with strong meat broth or milk.

Originally, it was a favorite dish of Romanian and Moldovan peasants, who made it from millet and later from corn. Mamaliga has changed many nationalities: in Italy it is called “polenta”, in Dagestan “mamalay ceber”, in Abkhazia “abysta”, Hutsuls know it as “banosh”.

“奶酪，面包与善心”这句格鲁吉亚俗语表示高加索民族的宽大与好客。玉米粉浓粥是格鲁吉亚传统粥，一般配苏尔古尼起司。从古时人们以玉米粉浓粥替代面包、配菜，困难时期也替代肉以至汤 — 勤勉主妇把剩余美味粥用肉汤或牛奶稀释。

玉米粉浓粥原始是罗马尼亚和摩尔达维亚农民的传统菜，先用黍，然后用玉米粉做的。后来玉米粉浓粥受许多民族的欢迎：意大利人把这种粥称为“波伦塔”，达格斯坦人说“马马莱·克别尔”，胡楚尔人把粥称为“巴诺什”，在阿布哈兹人们说“阿贝斯塔”。



В каждой стране существует для нее имя и сотни рецептов приготовления на базе одного-единственного, самого простого: основу всегда составляет кукурузная крупа или мука грубого помола.

Every country has its own name for it and hundreds of cooking recipes based on one simple ingredient — corn grits or coarse flour.

在很多国家玉米粥有不同的名字和各种各样的做法，但基础就是最基本的

## ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ INSIDER TIPS / 有意思的事实



Мамалыга не содержит жира и холестерина.

Mamaliga contains no fats or cholesterol.

玉米粉浓粥不含油与胆固醇



Согласно толкованиям сонников, увидеть во сне мамалыгу — хороший знак, сулящий приятные увлечения, способные отвлечь от утомительных занятий.

According to predictions of the dream books, to see mamaliga in a dream is a good sign, promising pleasant activities that can distract you from tiresome pursuits.

按照圆梦书的解释，梦玉米粉浓粥是吉兆，预示愉快活动、让人休息、丢开令人疲劳的事情。

Как и мамалыга с ее различными рецептами, философия нашего ресторана подразумевает современную интерпретацию самобытной кавказской жизни, основанную на глубоком понимании культуры народов Кавказа, сохранении аутентичности, красочности и фантастического разнообразия его кулинарных традиций.

«Мамалыга» — это образ жизни, место для всех и каждого. Для друзей, семьи и одиноких романтиков, для пар и шумных компаний; место силы, в котором встречаются любовное кавказское гостеприимство и широкая русская душа.

Just as mamaliga with its various recipes, the philosophy of our restaurant implies a modern interpretation of the distinctive Caucasian life, based on a deep understanding of the culture of Caucasian people, preserving the authenticity, colorfulness and fantastic variety of its culinary traditions.

Mamaliga is a way of life and a place for everyone. For friends, family and single romantics, for couples and noisy companies; a place of power, where loving Caucasian hospitality meets the wide Russian soul.

我们的饭馆跟玉米粥各种各样的做法一样，表示高加索特殊的生活风格。我们饭馆的哲学基于高加索民族文化的真知灼见。高加索的饭菜做法五花八门，我们保护高加索烹饪传统的丰富、真实性、多样性。

玉米粥饭馆就是生活方式，吸引各种各样的宾客。朋友们、家庭、孤独浪漫人、夫妇与热闹的一群人都来这儿；这是高加索好客与俄罗斯慷慨心灵，这两种文化接触的地方。

МАМАЛЫГА — ЭТО ОБРАЗ

ЖИЗНИ, МЕСТО ДЛЯ ВСЕХ

И КАЖДОГО

MAMALIGA IS A WAY OF LIFE AND A PLACE FOR EVERYONE /  
玉米粥饭馆就是生活方式，吸引各种各样的宾客



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КАЗАНСКАЯ УЛ., 2  
ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT: 640-16-16



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS | 冷开胃菜



## МЯСНОЕ АССОРТИ

430/30 г 1790 🌶️

Meat platter / 什锦肉

<b>БАСТУРМА</b>	50 г	<b>380</b> 🌶️	<i>Pastirma / 料皮牛肉干</i>	380
<b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ</b>	50 г	<b>260</b>	<i>Chicken roll / 鸡肉卷</i>	260
<b>БУЖЕНИНА</b>	50 г	<b>280</b>	<i>Home baked pork / 俄罗斯传统大块烤熟猪肉</i>	280
<b>ОТВАРНОЙ ЯЗЫК</b>	50/30 г	<b>380</b>	<i>Bailed beef tongue / 煮牛舌</i>	380

## КАРТУЛИ СУПРА

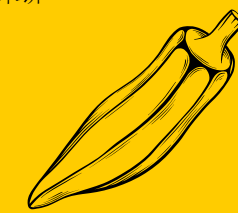
500 г 1190

Ассорти грузинский закусок. Подаются на лепешке из кукурузной муки — чвиштари

*Qartuli Supra* 🌶️

*Assorted Georgian appetizers served on a corn flour flatbread — chvishtari.*

多种口味玉米粉馅饼  
格鲁吉亚风味什锦小吃搭配奇维什塔里玉米饼



## АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

50/50/50/30 г 990

Горгонзола, бри, пармезан. Подается со свежими ягодами и орехами

*European cheese plate*

*Gorgonzola, brie, parmesan. Served with fresh berries and nuts.*

什锦欧洲奶酪  
古冈左拉奶酪, 布利奶酪, 帕玛森干酪。搭配新鲜浆果和坚果



## АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

260/30/10 г 990

Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский, копченый чечил, молочный чечил

*Homemade cheese board*

*Suluguni, smoked suluguni, Imeritian cheese, smoked chechil, milk chechil.*

家常奶酪大盘  
苏尔古尼干酪, 熏苏尔古尼干酪, 伊梅列希奶酪, 熏奶酪瓣, 牛奶奶酪瓣

I COLD STARTERS



**БАКЛАЖАННАЯ ИКРА** 150/50 г **490**

*Eggplant spread / 茄子酱*



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА  
ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ**

150/50 г **350**

*Beetroot spread by granny's recipe  
甜菜酱*



**САЦИВИ** 240 г **490**

Нежные кусочки отварной курицы под пряным соусом из грецких орехов

*Satsivi*

*Pieces of boiled chicken with a fragrant spicy walnut sauce*

萨茨维  
煮鸡块配香辣核桃酱



**ГЕБЖАЛИЯ** 300 г **490**

Рулетики из сыра сулугуни с мятной начинкой, зеленой аджикой и мацони

*Gebjaliya*

*Suluguni cheese rolls with mint filling, green adjika sauce and matsoni  
格鲁吉亚式奶酪卷。  
苏尔古尼奶酪卷加薄荷、绿香辣酱*

**СОЛЕНЬЯ  
ИЗ БОЧКИ** 380 г **690**

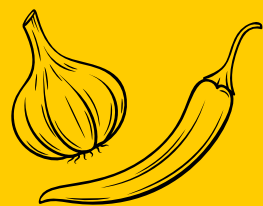
Маринованный чеснок, капуста, черемша, бурые и красные томаты, соленые огурцы, стручковый перец, джонджоли

*Barrel pickles*

*Pickled garlic, cabbage, wild leek, brown and red tomatoes, pickled cucumbers, capsicum, janjoli*

大桶泡菜

腌蒜, 腌甘蓝, 腌熊葱, 腌棕、红番茄, 酸黄瓜, 腌辣椒, 腌省沾油花。



**ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ  
С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ** 180/10/2 г **550**

Рулетики с начинкой из острой ореховой пасты, приправленные по особому рецепту

*Georgian-style fried eggplants with nuts*

*Spicy nut paste rolls, seasoned according to a special recipe*

格鲁吉亚式炒坚果茄子  
辣坚果酱卷配特色配料



**РУЛЕТКИ  
ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ХУМУСОМ** 180/50/20 г **550**

*Georgian-style fried eggplants with nuts*

格鲁吉亚式炒坚果茄子辣坚果酱卷配特色配料

**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ** 360/15 г **690**

Спелые томаты, огурцы, редис, свежая зелень, острый стручковый перец

*Seasonal vegetables and green*

*Ripe tomatoes, cucumbers, radish, fresh herbs, spicy peppers*

当季蔬菜和青菜  
熟番茄, 黄瓜, 小红萝卜, 新鲜青菜, 辣椒



**СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 100/120/30 г **390**

*Herring with baked potatoes / 鲱鱼搭配烤马铃薯*



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 120/30 г **990**

*Salmon tartare / 三文鱼塔塔*



**ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ** 150 г **390**

Нежные биточки из свеклы с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

*Pkhali*

*Tender beetroot patties with walnuts and Caucasian spices*

格鲁吉亚式甜菜白菜饼



**ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА** 150 г **390**

Нежные биточки из шпината с добавлением грецкого ореха и кавказских специй

*Spinach pkhali*

*Tender spinach patties with walnuts and Caucasian spices*

格鲁吉亚式菠菜饼



**МАЦОНИ** 200 г **250**

Грузинская домашняя простокваша

*Fermented milk*

*Traditional Caucasian fermented milk product*

亚美尼亚酸奶



**АЙРАНИ ОТ НАНИ** 250 г **250**

Грузинский кисломолочный напиток на основе мацони с зеленью и свежими огурцами

*Ayran from Nani*

*Fermented milk based drink with fresh greens and cucumber*

高加索咸泡沫酸奶

# САЛАТЫ

SALADS | 沙拉

## БУРРАТА С ТОМАТАМИ

*Burrata with tomatoes*

布拉塔奶酪搭配番茄

320 г **990**



## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

280 г

**590**

*Salad with crispy eggplants*

脆茄子沙拉



## ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

180 г

**490**

Салат с говядиной, огурцом, томатами, паприкой, стручковым перцем, чесноком

*Vegetable salad with beef*

*Salad with beef, cucumber, tomatoes, paprika, bell pepper, garlic*

乌兹别克斯坦传统煮肉沙拉  
牛肉, 黄瓜, 番茄, 红椒, 红辣椒, 大蒜配橄榄油与豆酱



## САЛАТ «ТИЛ»

190 г

**490**

Отварной говяжий язык с маринованными огурцами, заправленный соусом из хрена и майонеза и кольцами лука фри

*"Til" salad*

*Bailed beef tongue with pickled cucumbers, served with horseradish and mayonnaise sauce and crispy fried onion rings*

提尔沙拉 煮牛舌搭配酸黄瓜, 辣根和蛋黄酱调味, 饰以炸洋葱圈

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ**

220 г **890**

Микс листьев салата с обжаренным лососем, томатами черри и сыром сулугуни. Заправляется citrusово-горчичным соусом

*Warm salad with salmon*

*Mixed green salad with fried salmon, cherry tomatoes, suluguni cheese. Served with citrus and mustard*

三文鱼热沙拉。混合生菜叶搭配煎三文鱼、圣女果、苏尔古尼干酪。柑橘芥末酱调味



**САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ**

210 г **690**

*Eggplant, shrimp and farmer's cheese salad*

茄子鲜虾农家奶酪沙拉



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

250 г **590**

*Warm salad with chicken liver*  
鸡肝热沙拉



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ**

240 г **390**

*Georgian-style vegetable salad with spices*  
格鲁吉亚风味香料蔬菜沙拉



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ**

240 г **590**

*Warm salad with smoked cheese and chicken*  
鸡肉熏奶酪热沙拉



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ**

270 г **450**

*Georgian-style vegetable salad with nuts*  
格鲁吉亚式蔬菜坚果沙拉

**САЛАТ** 200 г **690**  
**СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ,  
 РУКОЛОЙ  
 И ТОМАТАМИ**

*Stracciatella, arugula  
 and tomato salad*

丝翠奇亚乳酪芝麻菜番茄沙拉



**ОВОЩНОЙ САЛАТ** 250 г **550**  
**С КИНОА, АВОКАДО  
 И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

*Quinoa, avocado and poached  
 egg vegetable salad*

藜麦鳄梨水波蛋蔬菜沙拉



**САЛАТ С ТОМАТАМИ  
 И ДОМАШНИМ СЫРОМ** 310 г **550**

*Salad with tomatoes and homemade cheese*  
 家常奶酪番茄沙拉



**ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С АВОКАДО** 130 г **590**  
**В КУНЖУТНО-ОРЕХОВОМ СОУСЕ**

*Avocado green salad with sesame nut sauce*  
 芝麻坚果酱鳄梨绿沙拉



**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ  
 ЛОСОСЕМ И АВОКАДО** 240 г **990**

*Salad with smoked salmon and avocado*  
 熏三文鱼牛油果沙拉



**«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»** 280 г **390**

*Dressed herring*  
 皮袄鲱鱼



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS | 热开胃菜

## ДАМБАЛИ ХАЧО

Грузинский сыр с плесенью. Запекается со сливочным маслом и чесноком. Подается с вареньем из грецкого ореха, чиабаттой и чачей

*Dambali khacho*

*Georgian blue cheese. Baked with butter and garlic. Served with walnut jam, ciabatta and chacha*

格鲁吉亚蓝纹奶酪。

搭配黄油和蒜烤制。佐以核桃果酱、拖鞋面包和恰恰

120/60/50 г **1590**



## ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

185 г **590**

*Fried suluguni cheese with fresh tomatoes*

煎苏尔古尼起司配新鲜番茄



## МОРКОВНЫЕ КВАРИ С ТЕЛЯТИНОЙ И НАДУГИ

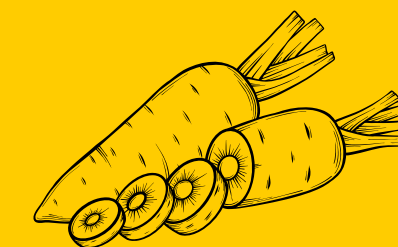
250 г **590**

Квари — грузинские вареники с телятиной, подаются с чипсами из сыра сулугуни и творога надуги

*Carrot kvari with veal and nadugi*

*Kvari are Georgian vareniki with veal, served with suluguni cheese chips and Nadugi cottage cheese.*

小牛肉纳杜基奶渣胡萝卜克瓦里饺  
克瓦里饺是格鲁吉亚小牛肉饺子，  
搭配苏尔古尼干酪片和纳杜基奶渣



**ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»** 240/50/45 г **550**

Цельная красная фасоль, обжаренная с луком, ароматными специями и зеленью по традиционному грузинскому рецепту. Подается с лавашом и малосольным огурцом

*Kharkalia lobia*

Whole red beans, fried with onions, aromatic spices and herbs according to the traditional Georgian recipe. Served with pastry and lightly salted cucumber

Грузия菜豆菜格鲁吉亚传统葱, 香料和青菜煎的红芸豆



**ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 200/90/40 г **450**

Перетертая фасоль, тушенная с луком, специями и зеленью. Подается с мчади, грузинской кукурузной лепешкой

*Mingrelian-style lobia*

Mashed beans sautéed with onions, spices and greens. Served with mchadi, Georgian corn flatbread

梅格列尔风味罗比奥。洋葱、香料和调味香草炖碎芸豆。搭配格鲁吉亚玉米面包



**МЧАДИ С ДОМАШНИМ СЫРОМ** 180/150/30 г **490**

Кукурузные лепешки. Подаются с сыром сулугуни и соусом сацебели

*Mchadi with Imeritian cheese*

Corn flatbreads served with suluguni cheese and satsebeli sauce

伊梅列希奶酪玉米饼 玉米饼. 配苏尔古妮奶酪和格鲁吉亚酸甜酱



**ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ** 3 шт./40/30 г **890**

Zucchini patties (3 pcs.) with light-salted salmon 油煎西葫芦饼 3个搭配微腌三文鱼



**ДОЛМА С БАРАНИНОЙ** 150/30 г **590**

Рулетики из виноградных листьев с фаршем из баранины. Подаются с чесночным соусом

*Dolma with mutton*

Grape leaves stuffed with minced lamb, served with garlic sauce

葡萄叶卷羊肉馅葡萄叶卷羊肉馅, 搭配蒜酱



**АДЖАПСАНДАЛ** 250 г **590**

Традиционное овощное рагу

*Adjapsandal*

Traditional vegetable stew 格鲁吉亚炖茄子

**ХАЧАПУРГЕР** 340/60/30 г **650**

Закрытый бургер с сочной котлетой, сыром сулугуни, маринованными огурчиками, свежими томатами и ароматными специями и зеленью

*Khachapurger*

*Burger with a juicy patty, suluguni cheese, pickled cucumber, fresh tomato, fragrant spices and herbs*

哈哈汉堡

汉堡夹鲜美肉饼、苏尔古尼干酪、酸黄瓜、鲜番茄、芬芳香料与调味香草



**ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ** 310 г **550**

*Shawarma with chicken*

鸡肉沙威玛



**КУТАБЫ**

Тонкие лепешки из пресного теста с начинкой. Подаются с мацони

**С КАРТОФЕЛЕМ** 150/30 г **390**

**С СЫРОМ СУЛУГУНИ** 160/30 г **390**

**С ЗЕЛЕНЬЮ** 150/30 г **390**

**С БАРАНИНОЙ** 160/30 г **390**

*Qutabs* / 半月形馅饼  
*with potatoes* / 土豆馅 390  
*with suluguni cheese* / 苏尔古尼馅 390  
*with greens* / 青菜馅 390  
*with mutton* / 牛肉馅 390



**ЧЕБУРЕК**

**С СЫРОМ** 160 г **390**

**С БАРАНИНОЙ** 180 г **390**

**С МОЛОДОЙ ГОВЯДИНОЙ** 180 г **390**

*Cheburek* / 馅煎饼  
*with suluguni cheese* / 苏尔古尼起司饼 390  
*with mutton* / 羊肉馅 390  
*with veal* / 牛犊肉馅 390

# ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

KHACHAPURI AND PIES  
格鲁吉亚起司饼和大馅饼

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО

*Khachapuri from aunt Aliso*

爱丽丝阿姨的家常起司饼

600 г 690



ХАЧАПУРИ 475 г 590  
С КОПЧЕНЫМ  
СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Khachapuri with smoked  
suluguni cheese*

熏苏尔古尼起司饼



ХАЧАПУРИ 400/40 г 590  
ПО-АДЖАРСКИ

Хачапури в форме лодочки  
с сыром сулугуни и яйцом

*Adjarian-style khachapuri  
Boat of dough  
with suluguni cheese and egg*

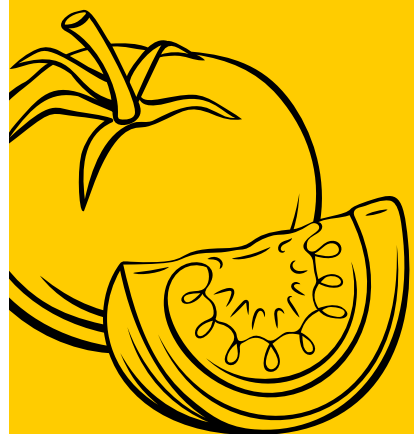
阿贾拉式起司饼



I KHACHAPURI AND PIES

**ПРЯНАЯ ЛЕПЕШКА С ТОМАТАМИ И БУРРАТОЙ** 400 г **990**

*Spicy flatbread with tomatoes and burrata*  
 浓香烤饼搭配番茄与布拉塔奶酪



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** 440 г **550**

*Imeritian-style khachapuri*  
 伊梅列季州恰恰普利



**АЧМА** 240/200 г **490**

Многослойный грузинский пирог с начинкой из домашнего сыра. Подается с соусом мацони

*Achma*  
 Multi-layered Georgian pie with homemade cheese filling. Served with matsani sauce  
 千层奶酪饼  
 格鲁吉亚家常奶酪多层馅饼。搭配酸奶油酱



**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ, КАРТОФЕЛЕМ И ДОМАШНИМ СЫРОМ** 450 г **590**

*Khachapuri with spinach, potatoes and homemade cheese*  
 菠菜马铃薯家常奶酪馅卡查普里



**КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ** 450 г **890**

Острый сванский пирог с рубленой бараниной и грузинскими специями

*Lamb kubdari*  
 Spicy Svanetian pie with chopped lamb and Georgian spices  
 羊肉烤饼  
 羊肉块洋葱烤馅饼



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 500 г **590**

*Mingrelian-style khachapuri*  
 明格列尔式起司鸡蛋饼



# СУПЫ

SOUPS | 汤

## ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Lamb khashlama

羊肉土豆浓汤

350 г 690

## ХАРЧО 350 г 490

Традиционный острый грузинский суп с молодой говядиной, рисом, зеленью и кавказскими специями

*Kharcha* 

*Traditional spicy Georgian soup with young beef, rice, greens and Caucasian spices.*

高加索牛肉汤

格鲁吉亚传统辛辣嫩牛肉汤，含有大米、调味香草、高加索香料



## КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ 300/10/15 г 390

*Cream of pumpkin soup*

南瓜奶油汤



## ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП 350 г 590

*Georgian fish soup*

格鲁吉亚风味鱼汤

**КУРИНЫЙ СУП  
С ДОМАШНЕЙ  
ЛАПШОЙ  
И ГРИБАМИ** 350 г 360

*Chicken soup with homemade  
noodles and mushrooms.*

蘑菇鸡汤家常面



**ТОМ ЯМ** 350/80 г 720  
Традиционный тайский суп  
на основе кокосового молока  
с морепродуктами. Подается  
с рисом

*Tom yum*

*Traditional Thai soup based  
on coconut milk with seafood.  
Served with rice*

冬荫汤  
传统泰国式椰奶海鲜汤，  
配米饭

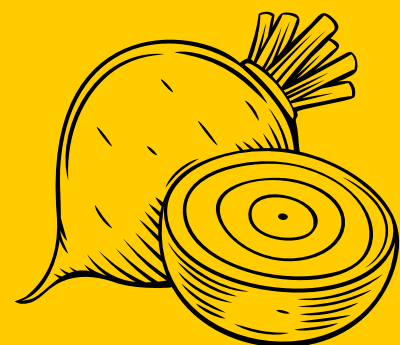


**БОРЩ** 350/30 г 420

Подается со сметаной

*Borsch served  
with sour cream*

红菜汤



**ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП** 315 г 420

*Cream of mushroom soup*

蘑菇奶油汤



**КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ** 300/15 г 360

*Cream of zucchini soup*

西葫芦奶油汤



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE | 热菜



## КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

Turkey cutlets

火鸡肉饼

170/140 г 690



## ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

1 шт./30/30 г

990

Фермерский цыпленок, маринованный в грузинских специях и запеченный по старинному рецепту

Galian-style

Farmer's chicken cured with Georgian spices and roasted according to an old recipe

格鲁吉亚风味烤雏鸡  
使用格鲁吉亚香料腌制农场雏鸡并参照古老配方烘烤而成



## ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ

170/30 г 1190

Georgian-style fried shrimps

格鲁吉亚风味煎虾



## ЧАНАХИ

370/2 г

990

Баранина, тушенная в ароматном бульоне с овощами, зеленью и грузинскими специями

Chanakhi

Lamb stewed in fragrant broth with vegetables, herbs and Georgian spices

格鲁吉亚查纳基  
浓香高汤炖羊肉搭配蔬菜、调味香草和格鲁吉亚香料



**ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 460 г **890**

Обжаренная свинина с картофелем, луком, томатами и паприкой, с пряными специями

*Mingrelian-style traditional adjakhuri*

*Pieces of roasted pork with potatoes, onion, tomatoes and paprika*

明格列尔式炒土豆猪肉

炒土豆猪肉丁洋葱、番茄、甜椒



**ЧКМЕРУЛИ** 1 шт./150 г **990**

Запеченный цыпленок в сметанно-чесночном соусе с грузинскими специями

*Chkmeruli*

*Roasted chicken with sour cream, garlic sauce and Georgian spices*

蒜香烤鸡

酸奶油蒜酱格鲁吉亚香料烤雏鸡



**МАМАЛЫГА** 340/90/40/5 г **490**

Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной кукурузной крупы. Подается с тремя видами сыра: сулугуни, копченый сулугуни, домашний сыр с зеленой аджикой

*Mamaliga*

*Traditional Georgian thick cornmeal porridge. Served with three types of cheese: suluguni, smoked suluguni, homemade cheese with green adjika sauce*

格鲁吉亚风味玉米粥

格鲁吉亚传统玉米碴稠粥。搭配三种奶酪：苏尔古尼干酪、熏苏尔古尼干酪、绿阿吉卡辣酱家常奶酪。



**ЭЛАРДЖИ** 300/200 г **590**

Круто заваренная кукурузная каша с сыром сулугуни, подается с соусом мацони

*Elargi* / 玉米粉浓粥



**ЧАШУШУЛИ** 300 г **790**

Телятина, тушенная с томатами, паприкой, зеленью и кавказскими специями

*Chashushuli*

*Veal stewed with tomatoes, paprika, herbs and Caucasian spices*

格鲁吉亚辣炖牛肉

番茄、辣椒、调味香草和高加索香料炖小牛肉



**ЧАКОНДРИЛИ** 350/65 г **990**


Томленая телятина с ароматной зеленью и грузинскими специями

*Chakondrili* / 奶油焖牛肉



**КУЧМАЧИ** 300 г **690**

Телячьи потрошки, обжаренные с луком, томатами и острыми специями. Украшаются зернами граната

*Kuchmachi*   
Tender veal giblets, roasted with onions, spices and pomegranate seeds.

内脏菜  
葱与调料煎的嫩牛犊内脏，用石榴装饰

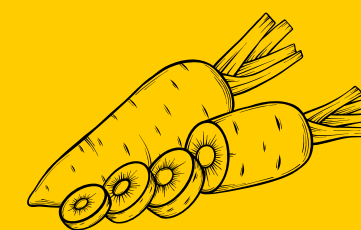


**ПЛОВ** 350/80 г **690**

Узбекский рис аланга с томленной бараниной, морковью, луком, чесноком и специями


*Pilaf*  
Delicate slices of mutton, stewed with carrots, onions, garlic and Uzbek along rice

羊肉饭  
精致的羊肉片，用胡萝卜，洋葱，大蒜和乌兹别克阿兰米炖




**ХИНКАЛИ**  
**С ГРИБАМИ**  
**С БАРАНИНОЙ**  
**СО СВИНИНОЙ**  
**И ГОВЯДИНОЙ**

1 шт./100 г **150**

 1 шт./100 г **170**

 1 шт./100 г **170**

*Khinkali* / 辛加利饺  
with mushrooms / 蘑菇馅 150  
with mutton / 羊肉馅  170  
with pork and beef / 猪肉馅 / 牛肉馅  170



**БЫЧЬИ ХВОСТЫ** 400 г **1290**  
**С ПШЕНИЦЕЙ И ОВОЩАМИ**  
**В СОУСЕ САПЕРАВИ**

*Veal tails with wheat and vegetables in saperavi sauce*

萨博维酱炖牛尾、小麦和蔬菜



**КЕРУСУС** 310 г **790**

Нежная вырезка телятины, обжаренная с картофелем, вешенками, томатами и зеленым горошком

*Kerusus*  
Delicate veal fillet, fried with potatoes

亚美尼亚煎羊肉配蔬菜土豆，熟番茄，豌豆和葱煎的嫩牛犊肉里脊



**ЧАХОХБИЛИ** 300/2 г **650**

Нежные кусочки куриного бедра обжариваются с луком, свежими томатами и грузинскими специями

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

家禽炖菜 煎嫩鸡肉块加洋葱与格鲁吉亚调料 



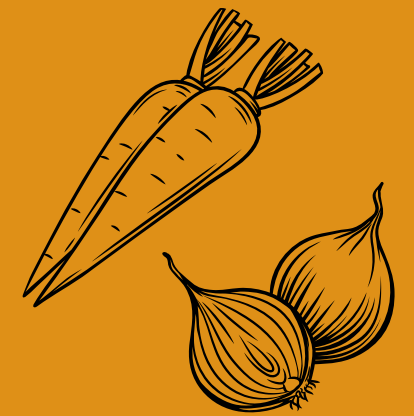
**ФОРЕЛЬ** 320 г **1290**  
**С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ**  
**В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**  
**И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ**

*Trout with leek in creamy sauce and tomato salsa*  
 鳟鱼搭配奶油酱韭葱和番茄萨尔萨酱



**ТОМЛЕНАЯ** 315 г **1190**  
**БАРАНЬЯ НОЖКА**  
**С БУЛГУРОМ**  
**И ОВОЩАМИ**

*Slow-cooked lamb leg with bulgur and vegetables*  
 焖羊腿搭配布格麦和蔬菜



**ДОРАДО С КИНОА** 320/40 г **1290**  
*Dorado with quinoa / 金头鲷搭配藜麦*



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ** 180/80/20 г **890**  
 с припущенным кабачком, свежим шпинатом и соусом биск  
*Fish patties with sautéed zucchini, fresh spinach and Bisque sauce*  
 鱼肉饼搭配炖西葫芦、新鲜菠菜和比斯克酱



**КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ** 180/200/30 г **590**  
*Homemade cutlets by Petrovna / 家常肉饼*



**БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ** 200/200/30 г **790**  
*Beef Stroganoff with mashed potatoes*  
 俄式炒牛肉配土豆泥

# ГРИЛЬ И ШАШЛЫКИ

GRILL AND SHISH-KEBABS  
燒烤和烤羊肉串

## СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

*New York steak*

紐約肉排

220/30 г **2290**



## ШАШЛЫКИ

ИЗ КУРИНОГО  
ФИЛЕ 590  
200/100/30 г

ИЗ КУРИНОГО  
БЕДРА 590  
200/100/30 г

ИЗ СВИНИНЫ 690  
180/100/30 г

ИЗ МЯКОТИ  
ЯГНЕНКА 1190  
180/100/30 г

*Shish-kebab* 烤串

*Chicken fillet* / 鸡里脊烤串 590

*Chicken leg quarter* / 鸡腿烤串 590

*Pork* / 猪肉烤串 690

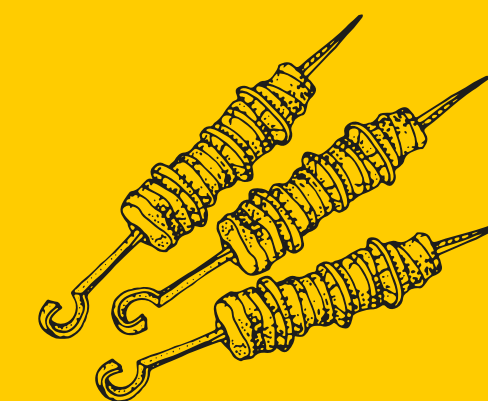
*Lamb fillet* / 羊羔肉烤串 890

ЛЮЛЯ-КЕБАБ 590/790  
ИЗ КУРИЦЫ /  
БАРАНИНЫ 150/100/30 г  
165/100/30 г

*Lulah kebab*  
*of chicken / of mutton*  
剁碎鸡肉 / 剁碎羊肉烤串

КАРЕ 200/100/30 г **1590**  
ЯГНЕНКА

*Rack of lamb*  
烤羊羔排骨



**ВЫРЕЗКА  
ТЕЛЕНКА** 1290  
200/100/30 г

*Grilled veal  
tenderloin*  
烧烤牛腱肉里脊



**ДОРАДО  
НА ГРИЛЕ** 250/30 г 1190

*Grilled dorado*  
碳烤鲷鱼



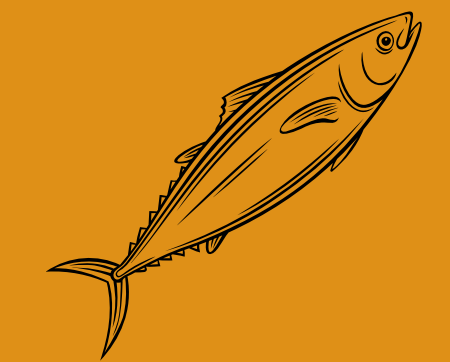
**СТЕЙК  
МАЧЕТЕ** 180/30 г 1590

*Steak machete*  
膈肉排



**ЛОСОСЬ  
НА ГРИЛЕ** 140/100/30 г 1190


*Grilled salmon*  
碳烤三文鱼



# ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

GARNISH & BREAD | 配菜, 面包



 **ПРЯНЫЕ ОВОЩИ  
С ГРИБАМИ**

*Spicy vegetables  
with mushrooms*

香辣蘑菇蔬菜

250 г **490**

**ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ** 200/3 г **290**

*Fried potatoes*

炸土豆

**КАРТОФЕЛЬ,  
ЖАРЕННЫЙ  
С СЕЗОННЫМИ  
ГРИБАМИ  
И ДЖОНДЖОЛИ** 220/20 г **390**

*Fried potatoes  
with seasonal  
mushrooms  
and dzhondzholi*

炸土豆配当季蘑菇和省沾油属



**ГРЕЧА С ГРИБАМИ** 300 г **350**

*Buckwheat with mushrooms*

蘑菇荞麦饭



**БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ** 250 г **290**

Обжаренный картофель с чесноком и зеленью

*Baby potatoes with garlic and greens*

大蒜青菜煎土豆

I GARNISH AND BREAD



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 200 г **190**  
Mashed potatoes / 土豆泥



**ОТВАРНОЙ ПОЧАТОК  
КУКУРУЗЫ** 1 шт./5 г **290**  
Boiled corn ear  
煮玉米



**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ** 340 г **490**  
Grilled or steamed vegetables / 烧烤或蒸蔬菜



**БУЛГУР С ОВОЩАМИ** 250 г **290**  
Bulgur with vegetables / 蔬菜布格麦



**ДИКИЙ РИС С МИНДАЛЕМ** 200 г **250**  
Wild rice with almonds / 扁桃仁野生大米



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 150/30 г **250**  
French fries / 煎土豆丝

**СОУСЫ**

- САЦЕБЕЛИ 30 г **90**
- ТАРТАР 30 г **90**
- НАРШАРАБ 30 г **90**
- ХРЕН 30 г **90**
- ТКЕМАЛИ 30 г **90**
- ЧЕСНОЧНЫЙ 30 г **90**
- МАЦОНИ 30 г **90**

- Sauces / 酱
- Satsebeli / 坚果水果酱 90
  - Tartar / 塔塔酱 90
  - Narsarab / 石榴汁香料酱 90
  - Horse radish / 辣根酱 90
  - Tkemali / 格鲁吉亚酸李酱 90
  - Garlic / 大蒜酱 90
  - Fermented milk / 亚美尼亚酸奶酱 90



**ЧИАБАТТА** 290  
**СО СЛИВОЧНЫМ  
МАСЛОМ** 150/30 г  
Ciabatta with butter  
黄油拖鞋面包

**АРМЯНСКИЙ  
ЛАВАШ** 190  
80/30 г  
Armenian  
lavash  
亚美尼亚烤饼

**ЛАВАШ  
ИЗ ТАНДЫРА** 190  
100/30 г  
Lavash cooked  
in tandoor  
饅坑烤饼

# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS | 甜食

## «МАМАЛЫГА»

Фирменный десерт из сливочного ганаша с манго, украшается шоколадной бисквитной крошкой и попкорном

“MAMALIGA”

Special dessert made of creamy ganache with mango, decorated with chocolate spongecake crumbs and popcorn

马马利加招牌甜点 芒果奶油甘纳许饰以巧克力蛋糕屑和爆米花

85 г **450**



## ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

110/3/2/1 г **590**

Pistachio roll / 开心果卷



## ПЕЛАМУШИ

160/10 г **350**

Традиционный грузинский виноградный десерт с грецкими орехами

Pelamushi

Traditional dessert based on grape juice

葡萄汁, 玉米粉甜食



## «ЗГАПАРИ»

130 г **490**

«Згапари» — в переводе с грузинского «сказка». Шоколадно-медовый торт со сметанным кремом

Zgapari / 东方式巧克力蜂蜜蛋糕



## «ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»

230/8/6/5 г **490**

Грузинская вариация нежной панакоты с домашним виноградным вареньем и кавказскими специями

Georgian soil / "格鲁吉亚领土"





**«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»** 125/30/10 г **490**

Теплый бисквит с горячим шоколадом внутри. Подается с ванильным мороженым

*Chocolate box / 巧克力盒*



**БАНАНОВЫЙ ТОРТ** 150/40/5 г **390**

*Banana cake / 香蕉蛋糕*



**«НАПОЛЕОН»** 180 г **450**

*Napoleon / 拿破仑蛋糕*



**«МЕДОВИК»** 130 г **450**

*Honey cake / 蜂蜜蛋糕*



**МОРКОВНЫЙ ТОРТ** 150 г **390**

*Carrot cake / 家常胡萝卜蛋糕*



**БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ** 170 г **490**

Домашнее безе с нежным сливочным кремом и ягодным соусом

*Meringue with berry sauce  
Homemade meringue with tender butter cream and berry sauce*

蛋酥点心配浆果酱家常蛋酥点心配嫩奶油和浆果酱



**ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ** 150 г **490**

*Hazelnut cake / 榛果蛋糕*



**«СМЕТАННИК»** 150/65/5 г **490**

Воздушные бисквитные коржи, пропитанные клубникой со сметанным кремом

*Sour cream cake  
Tender biscuit cakes with strawberries and sour cream*

酸奶油蛋糕  
草莓酸奶油浸透的嫩蛋糕



**ЧИЗКЕЙК** 160/15г **390**  
*Hazelnut cake | 榛果蛋糕*



**КОФЕ ПО-СУХУМСКИ** 70г **250**  
 Кофе сваренный в турке по старинному рецепту  
*Oriental-style coffee*  
 东方式咖啡



**СОРБЕТ / МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ** 50г **170**  
*Sorbet / ice-cream in assortment / 多种口味冰糕*



**МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 230г **390**  
*Fermented milk with honey and walnuts*  
 蜂蜜核桃亚美尼亚酸奶



**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА** 1000г **1590**  
*Seasonal fruit plate | 时令水果大盘*



**ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ ИЛИ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 70г **350**  
 Национальная сладость из виноградного сока «изабелла», на выбор: грецким орехом или фундуком  
*Hazelnut or walnut churchkhela*  
*Traditional sweet based on grape juice with hazelnuts or walnuts*  
 核桃, 榛子丘尔其赫拉  
 葡萄汁, 核桃, 榛子做成的香肠形状甜食



**ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ** 150г **350**  
*Jam in assortment / 多种口味果酱*

## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АЙРАНИ ОТ НАНИ	250	5,7	9	10,1	158
МАЦОНИ	200	6	10,2	9,3	164
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	150/50	12	10	58	346
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ХУМУСОМ	180/50/20	15	94	57	925
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	150/50	11	40	62	650
КАРТУЛИ СУПРА	500	50	94	39	1011
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	320	26	47	9	523
ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ	150	6,5	19,6	10,8	246
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150	9,5	29,3	7,4	330
МЯСНОЕ АССОРТИ	430/30	83,3	80	5,1	1074
БАСТУРМА	50	12	1,5	0,08	64
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	50	26,3	21,7	0,3	300
БУЖЕНИНА	50	10,2	15,7	1	184
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	50/30	10,4	14	3,6	139
ГЕБЖАЛИЯ	300	21,9	29	7,1	374
САЦИВИ	240	25	42	5,4	510
СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ	380	6,2	4,9	23	170
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	360/15	5	0,5	14,6	83
АССОРТИ СЫРОВ ПО-ЕВРОПЕЙСКИ	50/50/50/30	38	44	26	660
АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ	260/30/10	68,4	85,5	22	1130
БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ	180/10/2	9,3	112,7	12	1100
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/120/30	27,9	25,3	20,5	315
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	120/30	37,9	25,9	116	849
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И КРЕВЕТКАМИ	210	14	28	27	420
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	240	2,5	0,2	8,9	48
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	250	25	36	23	513
САЛАТ С КИНОА И ЯЙЦОМ ПАШОТ	250	16	29	18	410
ЗЕЛЕНый САЛАТ С АВОКАДО	130	1,8	40	2,6	380
САЛАТ С ТОМАТАМИ И ДОМАШНИМ СЫРОМ	310	17	27,4	9	360
САЛАТ «ТИЛ»	190	11	47	8	485
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	270	6,7	18,6	12,2	243
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	280	10,6	42,4	19,4	502
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	200	6	25	6	280
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	280	6,3	58	38	707
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	240	23,5	37,2	10,3	462
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ	180	14,6	30,4	6,5	359
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	240	16,4	28,3	14,3	378
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	220	19,6	22,6	11,1	327

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	150/30	9,4	21,9	53,8	451
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/30	9,5	17,1	61,3	483
КУТАБЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	160/30	24	28,6	50,5	555
КУТАБЫ С МЯСОМ ИЗ БАРАНИНЫ	160/30	14,9	32,3	50,5	553
ДАМБАЛИ ХАЧО	120/50/60	25	43	65	682
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	160	25,7	30	37,6	524
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	180	13,5	34,6	37,6	516
ЧЕБУРЕК С МОЛОДОЙ ГОВЯДИНОЙ	180	30,3	18,9	47,1	502
МЧАДИ С СЫРОМ	180/150/30	35,2	32,7	92,4	768
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ	3 ШТ./40/30	14,8	16	24	280
МОРКОВНЫЕ КВАРИ С МЯСОМ	250	60	70	77	1003
ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	200/90/40	16,6	42,9	60	693
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/50/45	31,5	7,7	71,2	657
АДЖАПСАНДАЛ	250	5,2	34,1	24	415
ДОЛМА С ФАРШЕМ ИЗ БАРАНИНЫ	150/30	12,3	34,1	8	388
ХАЧАПУРГЕР	340/60/30	43	80	86	1342
ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ	310	34	45	50	657
ЖАРЕНый СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	185	24,9	28,9	3,2	373
ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	69,6	101,8	119,3	1672
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО	600	78,5	138,9	104,3	1981
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	440	59,1	80,1	118,7	1432
АЧМА	240/200	38,2	62,7	59,3	969
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	400/40	53,8	82,4	80,5	1279
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	475	67,1	89,7	118,7	1551
ХАЧАПУРИ С БУРРАТОЙ	400	40	57	95	1021
ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ	450	20,1	82,7	108	1166
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ	450	86,8	71,8	119	1469
СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАРЧО	350	23,8	28	9,5	386
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	350	58	40	15	628
БОРЩ	350/30	22,8	42,7	14,8	562
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	350	12,1	18,8	11,2	263
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ	300/10/15	8,6	43,4	19,3	475
ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ	350	37	40	28	601
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	315	8,5	31	2,7	324
ТОМ-ЯМ	350/80	34	33,5	84,8	792
КРЕМ-СУП ИЗ ЦУКИНИ	300/15	6,2	31	13	350
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПЛОВ	350/80	17	60,9	93,9	992
КРЕВЕТКИ ПО-ГРУЗИНСКИ	170/30	50	51	85	745
ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА	315	59	29	67	760
ЭЛРДЖИ	300/200	42,9	49,2	74,5	912
МАМАЛЫГА	340/90/40/5	24,5	20,6	80,1	604
ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	320	28	18	14	325

## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
БЫЧЬИ ХВОСТЫ С ПШЕНИЦЕЙ	400	120	90	52	1025
ЧАКОНДРИЛИ	350/65	58,7	57,3	27	899
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	1 шт./30/30	74,7	31,1	3,6	593
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ	180/80/20	36,8	54,8	46,7	820
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ОТ ПЕТРОВНЫ	180/200/30	68,3	110	221,6	2098
ЧКМЕРУЛИ	1 шт./150	79,3	116,4	7,6	1395
КУЧМАЧИ	300	34	57	14	707
ЧАНАХИ	370/2	27,7	56,8	17,5	692
КЕРУСУС	310	25,8	33	30	520
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ СО СВИНИНОЙ	460	34,4	167,4	36,7	1818
ЧАШУШУЛИ	300	52,4	46,8	7,3	657
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1 шт.=100	8,5	22,8	25,9	343
ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	1 шт.=100	9,4	21,8	25,6	337
ХИНКАЛИ С ГРИБАМИ	1 шт.=100	6,5	8	26	201
БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ	200/200/30	25,8	59,6	35,9	783
ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ С КИНОА	320/40	27	48	38	700
ЧАХОХБИЛИ	300/2	47	39,7	8,5	591
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	170/140	47,2	85,2	23,8	1053
БЛЮДА ГРИЛЬ И ШАШЛЫКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СТЕЙК МАЧЕТЕ	180/30	48	57,8	9,7	743
КАРЕ ЯГНЕНКА	200/100/30	33,9	43,8	8,7	560
ДОРАДО НА ГРИЛЕ	250/30	15,9	19	3,6	249
ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ	140/100/30	39,7	11,1	39,7	418
ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ	200/100/30	42,1	16	8,6	352
СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»	220/30	91	32,5	24,3	761
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/100/30	43,9	29,7	17,5	511
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	165/100/30	27,5	64,3	17,4	758
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	200/100/30	59	45,3	17	709
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	200/100/30	48,9	28,9	17,4	566
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	180/100/30	43,4	65	17,6	838
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	180/100/30	28,1	48,8	15	612
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый	200/3	7	91,3	56,4	1075
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНный С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ	220/20	7,9	153,5	51,1	1618
ГРЕЧА С ГРИБАМИ	300	12,1	32,7	50	501
ПРЯНЫЕ ОВОЩИ	250	12	34	25	450
БУЛГУР С ОВОЩАМИ	250	9	2	53	375
ОВОЩИ ГРИЛЬ ИЛИ НА ПАРУ	340	6,6	21	17,1	290
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	6,9	20,7	37,2	363
ОТВАРНОЙ ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	1 шт./5	4	0	14	72
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ	250	4,3	40,7	33	516
РИС ДИКИЙ С МИНДАЛЕМ	200	6,3	0,4	61,2	274
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/30	3,1	6,7	42,9	245

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
«ЗГАПАРИ»	130	11,3	30	58,9	552
ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ ИЛИ ФУНДУКОМ	70	6	20	43	375
ДЕСЕРТ ФИРМЕННЫЙ	85	9	28,6	39	449
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	1000	5,4	2,5	109,6	482
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	70	0	0	5,9	23
«МЕДОВИК»	130	11,3	30	58,9	552
«ЗЕМЛЯ ГРУЗИИ»	230/8/6/5	8,5	30,4	49,8	515
ЧИЗКЕЙК	160/15	7	34	53	569
ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ	150	6,6	53,7	35,8	653
БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	170	3,2	6,3	69,7	355
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	150/40/5	5,4	44,2	50	619
ПЕЛАМУШИ	160/10	4,9	13,5	37,8	290
«НАПОЛЕОН»	180	5,5	28,5	44,9	458
«СМЕТАННИК»	150/65/5	6,3	30	67,4	565
МАЦОНИ С МЁДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	230	6,4	15,7	40,8	331
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	150	0	0	102	408
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	50	0,3	0,2	13,7	58
«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»	125/30/10	3,8	71,4	63,9	914
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/3/2/1	5,2	37,3	66,5	622
ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ	150	5,9	35	60,7	581
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50	1,6	7,5	10,4	116
СОУСЫ, ХЛЕБ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СОУС САЦЕБЕЛИ	30	0,6	0	2,2	11
ХРЕН	30	0,6	7,6	3,5	84
СОУС ТАРТАР	30	0,4	9,9	0,5	92
СОУС НАРШАРАБ	30	0,2	0	27	109
СОУС ТКЕМАЛИ	30	11,8	1,3	17,1	127
СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ	30	0,8	5,7	1	59
МАЦОНИ	30	1,5	3	2,3	42
ЧИАБАТТА	150/30	12	6	72	384
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	80/30	9	0,77	62,8	408
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100/30	9	4	58	303





### «УСПЕХ РЕСТОРАНА – ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЕДА...»

Изо Дзандзава,  
бренд-шеф ресторанов  
восточного направления  
группы компаний Ginza Project

«Когда-то, в далеком 2008 году, открывая наш первый ресторан на Энгельса, 27, мы и не думали, что он вырастет в настоящий бренд! Мы просто хотели сделать так, чтобы каждый наш гость, побывав хоть раз, возвращался к нам снова и снова – готовили с любовью и уважением. И у нас, как мне кажется, это получилось. Я отношусь к гостям как к своей семье, к родным людям – готовлю для них так, как сделала бы это для своих. Гости это чувствуют и со всего света приезжают в «МамаЛыга», чтобы попробовать настоящую кавказскую еду, – и это лучшая похвала! Сейчас «МамаЛыга» – это три ресторана в разных уголках Петербурга: на проспекте Энгельса, на Казанской улице и на Ленинском проспекте – мы сделали все, чтобы быть ближе к вам и всегда давать только самое лучшее. И интересное! Сколько стран, регионов, аутентичных деревень, в которых мне удается бывать, столько же и новых рецептов, смешений вкусов и открытий, которые я привношу в свои меню, но всегда при этом сохраняя и почитая традиции! Надеюсь, и вы оцените по достоинству вкус наших блюд и тепло наших сердец. Приятного аппетита!»

*Ваша Изо Дзандзава*

# «МАМАЛЫГА».

## ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ С 2008 ГОДА



### АФИША

Популяризация кавказской кухни в благородных интерьерах и гигантских масштабах.

### ALLCAFE.RU

Рестораны «МамаЛыга» – настоящая домашняя кавказская кухня в современном исполнении. Старые традиции, новые технологии, южное гостеприимство. Секрет успеха ресторанов «МамаЛыга» – вкусно, современно и демократично. И всегда свежие продукты, приправленные любовью повара и кавказским гостеприимством.

### АЭРОФЛОТ

«МамаЛыга» – это обеды в кругу семьи, шумные застолья, настоящий глиняный тандыр, в котором выпекают домашний лаваш, мангал и, конечно же, кавказское гостеприимство.

### TIME OUT

Ассортимент блюд прежде всего выдающийся и, во-вторых, отборный.



# MAMALYGA.

## WE COOK WITH LOVE SINCE 2008

### АФИША

Promoting Caucasian cuisine in noble interiors and large scale.

### ALLCAFE.RU

MamaLyga restaurants feature genuine home Caucasian cuisine in modern implementation. Old traditions, new technologies, Southern hospitality. The key to success of Mamalyga restaurants is delicious food, modern style and reasonable prices. Always fresh products, seasoned with chef's love and Caucasian hospitality.

### АЭРОФЛОТ

MamaLyga is family dinners, big parties, a genuine clay tandoor, which is used for baking lavash bread, barbecue and, of course, Caucasian hospitality.

### TIME OUT

The selection of dishes is first, outstanding and second, just perfect.



### 'A SUCCESSFUL RESTAURANT IS PRIMARILY DEFINED BY GOOD FOOD...'

Izo Dzandzava,  
brand chef of oriental cuisine restaurants  
in Ginza Project  
group of companies

Some day back in 2008, when we were opening our first restaurant on 27 Engelsa st., we had no idea that it will develop into a real brand! We just wanted every guest to come back again and again, so we cooked our food with love and respect. And we achieved this goal, as far as I can see. I feel the same way about our guests as I do about my family and I cook for them in the same way as I would cook for my own family. The guests can feel it and they come to MamaLyga from all around the world to try some real Caucasian cuisine and this is the best compliment for me! Today there are three MamaLyga restaurants in different parts of St. Petersburg: on Engelsa avenue, on Kazanskaya street and on Leninskiy avenue - we did everything to get closer to you and always offer you the best. And the most exciting part! There are so many countries, regions and unique villages that I was lucky to visit and the same number of new recipes, flavour blends and discoveries I've brought to the menu, always respecting and following the traditions! I hope you will appreciate the taste of our dishes and the warmth of our hearts. Enjoy your meal!

*Yours, Izo Dzandzava*



GINZA  
PROJECT  
— ginza.ru —

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ. В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД. В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНОСОДЕРЖАЩИХ ЗЛАКОВ И ЛАКТОЗЫ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТЫ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ. ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПОЛНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О СТОИМОСТИ БЛЮД, ВЫХОДЕ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ В ПРЕЙСКУРАНТЕ, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ

THE COOKING PROCESS OF DISHES AND CULINARY PRODUCTS IS ACCOMPLISHED WITHOUT ANY NUTRITIONAL SUPPLEMENTS, DIETARY SUPPLEMENTS AND OTHER INGREDIENTS PRODUCED WITH GENE-ENGINEERED OR MODIFIED ORGANISMS. DUE TO THE RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED TO THE COMPANY FROM DIFFERENT SUPPLIERS, THERE MAY BE DEVIATIONS IN FOOD AND ENERGY VALUE. DUE TO THE RAW MATERIALS OF VARIOUS GRADE DELIVERED TO THE COMPANY FROM DIFFERENT SUPPLIERS, THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN-CONTAINING CEREALS AND LACTOSE RECEIVED INTO PRODUCTS IN AN ARTIFICIAL WAY. THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST, THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS. CASH AND MAJOR CARD PAYMENTS ARE ACCEPTED.

请用卢布或者主要银行卡进行支付。您可以把全货物清单在消费者信息熟悉一下。本出版物是广告品。您可以把价目表包括菜质量以及能量值在消费者信息板熟悉一下。按宾客第一要求已提供。如果您对某些饮食会过敏，请通知您的服务员。做饭时我们不用转基因生物制造的食品添加剂和营养补充剂。因为不同供应商提供的食物以及食物的不同品种，营养价值与能量值会稍微变化。因为不同供应商提供的食物以及食物的不同品种，食物会有少量以人工方式进入的含谷朊谷类和乳糖。