



ПРЯНОСТИ  
& РАДОСТИ  
РЕСТОРАН

rosemary  
thyme  
basil  
mint  
fennel  
green onions

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ**  
Хрустящий багет, томаты, базилик, чеснок, оливковое масло и соус сацебели  
BRUSCHETTA WITH TOMATOES (2 pcs)

**290 ₺**  
2 шт./100

**БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ**  
Хрустящий багет, креветки и соус на основе авокадо  
BRUSCHETTA WITH SHRIMP (2 pcs)

**390 ₺**  
2 шт./100

**БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ**  
Хрустящий багет, лосось шеф-посола, огурцы и сметанно-чесночный соус  
BRUSCHETTA WITH SALMON (2 pcs)

**450 ₺**  
2 шт./132

**АССОРТИ БРУСКЕТТ**  
ASSORTED BRUSCHETTAS

- 890 ₺ -  
6 шт./334



**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ**

SEASONAL VEGETABLES AND COOKING HERBS

**550 ₺**  
395



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Вырезка говяжья, каперсы, лук красный, масло оливковое, яйцо перепелиное, соус табаско, соус ворчестер, чеснок, соль, специи, хлеб «Бурже»

BEEF TARTARE

**690 ₺**  
200



**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА**

Тунец, лук красный, авокадо, масло оливковое, помидоры, соус табаско, хлеб зерновой

TUNA TARTARE

**750 ₺**  
170



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ**

Лосось, авокадо, каперсы, лук красный, масло оливковое, уксус бальзамический, соль, специи

SALMON TARTARE

**690 ₺**  
170

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ**  
A DOZEN OF FRESH OYSTERS

**4999 Р**  
🕒 1200

**УСТРИЦЫ (1 шт.)**  
OYSTERS (1 pc)

**450 Р**  
🕒 150



**САЦИВИ**  
Бедро куриное, грецкие орехи, аджика красная, чеснок, соль, специи  
SATSIVI

**490 Р**  
🕒 230



**АССОРТИ ПХАЛИ**  
Традиционная грузинская закуска из овощей, перетертых с грецким орехом с добавлением аджики  
ASSORTED PKHALI

**390 Р**  
🕒 155



**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / РУКОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ**  
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE / ARUGULA AND PARMESAN

**690 Р**  
🕒 127



**БАСТУРМА**  
PASTIRMA

**490 Р**  
🕒 150



**АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ**  
Пармезан, бри, горгонзола  
ASSORTED EUROPEAN CHEESES

**990 Р**  
🕒 210



**АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ**  
Молочный сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, молочный чечил, копченый чечил. Подаются со свежим виноградом и вареньем  
ASSORTED HOMEMADE CHEESES

**590 Р**  
🕒 280

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS



**БУРРАТА С ТОМАТАМИ**  
BURRATA WITH TOMATOES

⋮  
⌚ 280 **990 ₺**



**АССОРТИ СОЛЕНИЙ**  
ASSORTED PICKLES

⋮  
🌿 **690 ₺**  
⌚ 490



**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ**  
HERRING WITH POTATOES

⋮  
⌚ 220 **390 ₺**



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ**  
Слайсы обжаренных баклажанов, паста на основе грецких орехов, свежей зелени и красной аджики  
GEORGIAN-STYLE EGGPLANT ROLLS

⋮  
**590 ₺**  
⌚ 187  
🌿🔥



**БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ**  
EGGPLANT SPREAD HOME-STYLE

⋮  
**490 ₺**  
⌚ 210  
🌿🌱



**АЙРАНИ ОТ НАНИ**  
Традиционный грузинский кисломолочный напиток с добавлением свежей зелени, огурцов и соли  
AYRAN DRINK BY NANI

⋮  
**190 ₺**  
⌚ 250



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА**  
BEETROOT SPREAD

⋮  
🌿 ⌚ 200 **290 ₺**

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH

# САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ,  
КРЕВЕТКАМИ  
И ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ  
SALAD WITH CRISPY EGGPLANT,  
SHRIMP, AND FARM CHEESE

- 690₽ -  
210



ОВОЩНОЙ САЛАТ  
ПО-ГРУЗИНСКИ  
СО СПЕЦИЯМИ /  
С ОРЕХАМИ



490₽  
230 | 255

GEORGIAN-STYLE VEGETABLE SALAD  
WITH SPICES / WITH NUTS



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ

Салат из обжаренных баклажанов, томатов, сливочного сыра под заправкой из сладкого соуса чили со свежей зеленью и семенами кунжута и подсолнечника

590₽  
262

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ  
SALAD WITH COLD-SMOKED SALMON

218 690₽

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



САЛАТ С КУРИЦЕЙ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

THAI-STYLE SALAD WITH CHICKEN

490₽

220



СВЕЖИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ

FRESH VEGETABLE SALAD WITH QUINOA, AVOCADO, AND POACHED EGG

490₽

250



ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ / БАРАНИНОЙ (НА ВЫБОР)

Цукини, баклажаны, болгарский перец, обжаренные на мангале, подаются с сельдереем, луком, свежей зеленью и заправляются сванской солью и оливковым маслом

GRILLED SALAD WITH TURKEY OR MUTTON (OF YOUR CHOICE)

550 / 650₽

250



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Курица, салат айсберг, копченый сулугуни, томаты, гренки из багета под сырно-ореховой заправкой

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

590₽

240

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
 ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
 PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
 ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

**САЛАТ С ТРЕСКОЙ**

Треска, обжаренная в панировке, картофель, томаты, красный лук, микс из салатов под медово-горчичной заправкой

SALAD WITH COD

**490 ₺**

🍴 260

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ**

GREEK SALAD

🍴 270

**490 ₺****«ОЛИВЬЕ»  
ПО-ДОМАШНЕМУ**

Колбаса, запеченные овощи, яйцо, зеленый горошек, маринованные и свежие огурцы под заправкой из домашнего майонеза и фенхеля

HOME-STYLE RUSSIAN SALAD

**390 ₺**

🍴 221

**РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ**

Креветки, руккола, пармезан, томаты черри под заправкой из оливкового масла и крем-бальзамика

ARUGULA WITH SHRIMPS

**690 ₺**

🍴 184

**«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»**

Сельдь, запеченные овощи, яйцо под заправкой из домашнего майонеза

DRESSED HERRING

**390 ₺**

🍴 202

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ/  
С КРЕВЕТКАМИ**

CAESAR SALAD WITH CHICKEN / SHRIMPS

**590 / 690 ₺**

🍴 270 | 220

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• HOT STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND



КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОГО СЫРА СУЛУГУНИ

**ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ**  
FRIED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES AND SPINACH

- 650 ₺ -

🍴 345

Сыр сулугуни, шпинат, сыр надуги, томаты, болгарский перец

НА ПОДУШЕЧКЕ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ



**ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ**

FRIED SHRIMPS WITH GARLIC AND GEORGIAN SPICES

990 ₺

🍴 200



**ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»**

Красная фасоль, лук, томаты, свежая зелень, красная аджика, абхазские специи. Подается с огурцами по-грузински

450 ₺

🍴 267

KHARKALIA LOBIO



**ДОЛМА С БАРАНИНОЙ**

Виноградный лист начиняется фаршем из баранины с добавлением риса, свежей зелени, чеснока и абхазских специй. Подается с чесночным соусом

590 ₺

🍴 234

DOLMA WITH MUTTON



**АДЖАПСАНДАЛ**

Баклажаны, томаты, картофель, болгарский перец, свежая зелень, абхазские специи

550 ₺

🍴 272

AJAPSANDAL

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ХАЧАПУРИ С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ**  
KHACHAPURI WITH GORGONZOLA AND PEAR

350 **550 ₺**



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
Закрýтый пирог из сдобного теста  
с начинкой из сулугуни и домашнего сыра  
IMERITIAN-STYLE KHACHAPURI

**550 ₺**  
440



**ДОМАШНИЙ ПИРОГ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И СЫРОМ СУЛУГУНИ**  
HOME-STYLE PIE WITH POTATO  
AND SULUGUNI CHEESE

**490 ₺**  
360



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**  
Открытый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни, домашнего сыра, куриного яйца и сливочного масла  
ADJARIAN-STYLE KHACHAPURI

**550 ₺**  
445



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
Закрýтый пирог из сдобного теста с двойной начинкой из сулугуни и домашнего сыра  
MINGRELIAN-STYLE KHACHAPURI

**550 ₺**  
500



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**  
Открытый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни (молочного и копченого) и домашнего сыра  
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

**550 ₺**  
510

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ / С ЛОСОСЕМ  
ZUCCHINI PANCAKES / WITH SALMON

151 | 211

390 / 690 ₺



КУТАБЫ С СЫРОМ  
Тонкое тесто с начинкой из сулгуни и домашнего сыра, а также тархуном или мятой на выбор. Блюдо подается с соусом мацони

350 ₺  
160

QUTABS WITH CHEESE

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ  
Тонкое тесто с начинкой из картофеля, свежей зелени и специй. Блюдо подается с соусом мацони

350 ₺  
150

QUTABS WITH POTATOES

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ

Тонкое тесто с начинкой из баранины или телятины, свежей зелени и специй. Блюдо подается с соусом мацони

390 ₺  
152

QUTABS WITH MUTTON / VEAL

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

Тонкое тесто с начинкой из свежей зелени и специй. Блюдо подается с соусом мацони

350 ₺  
190

QUTABS WITH COOKING HERBS



ЧЕБУРЕК  
С ТЕЛЯТИНОЙ  
Хрустящее сдобное тесто с начинкой из телятины, свежей зелени и специй. Подается с соусом сацебели

390 ₺  
180

CHEBUREK  
WITH VEAL

ЧЕБУРЕК  
С БАРАНИНОЙ  
Хрустящее сдобное тесто с начинкой из баранины, свежей зелени и специй. Подается с соусом сацебели

390 ₺  
160

CHEBUREK  
WITH MUTTON

ЧЕБУРЕК  
С СЫРОМ  
Хрустящее сдобное тесто с начинкой из сулгуни и домашнего сыра. Подается с соусом сацебели

390 ₺  
200

CHEBUREK  
WITH CHEESE



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ  
Красная фасоль, лук, свежая зелень, красная аджика, абхазские специи. Блюдо подается с мчади и капустой по-гурийски

550 ₺  
342

MINGRELIAN-STYLE LOBIO



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ  
Тонкий армянский лаваш со свежими овощами, обжаренной курицей и соусом на основе домашнего майонеза и сацебели

490 ₺  
336

SHAWARMA WITH CHICKEN  
AND SATSEBELI SAUCE

ПОДАЕТСЯ  
с соусом  
САЦЕБЕЛИ

# СУПЫ

• SOUPS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП**  
CREAM OF PUMPKIN SOUP

- 390 Р -  
🕒 350

Нежный крем-суп из запеченной тыквы, моркови, лука и с добавлением сливок



**ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ**  
Куриный бульон с добавлением шампиньонов, куриной грудки, моркови, лука, перепелиного яйца и специй  
HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST AND MUSHROOMS

350 Р  
🕒 390



**ТАЙСКИЙ СУП «ТОМ ЯМ» С КРЕВЕТКАМИ**  
Креветки, кальмары, томаты черри, шампиньоны, галангал, перец чили, кокосовое молоко, рис  
THAI SOUP TOM YUM WITH SHRIMPS

🕒 690 Р  
🕒 463

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH

**ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ**

Томаты, рис, говядина, свежая зелень, красная аджика, сельдерей, абхазские специи

KNARCHO WITH BEEF

**590 ₺**  
🍴 363

**БОРЩ**

Говядина, капуста, свекла, картофель, морковь, лук, чеснок. Блюдо подается со сметаной и пампушкой

BORSCH

**390 ₺**  
🍴 392

**ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ**

TOMATO SOUP WITH SEAFOOD

**690 ₺**  
🍴 370

**УХА**

Лосось, треска, картофель, томаты черри, лук-порей. Суп можно приготовить со сливками

FISH SOUP

**590 ₺**  
🍴 340

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



## ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

Подается на лаваше с соусом ткемали

GALI-STYLE TSITSILA

- 890 ₺ -

🍴 565



## ЧАШУШУЛИ

Телятина, томаты, паприка, красная аджика, лук, абхазские специи

CHASHUSHULI

690 ₺

🍴 302



## СОЛЯНКА ПО-КУТАИССКИ

Обжаренные кусочки свиной шеи, тушенные с луком, аджикой, томатами и маринованными огурцами

KUTAISI-STYLE SOLYANKA

690 ₺

🍴 332



## ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, приготовленный по старинному грузинскому рецепту. Подается под сметанно-чесночным соусом

CHKMERULI

890 ₺

🍴 600

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ  
ОТ ПЕТРОВНЫ**  
Сочные котлеты из свиного и говяжьего фарша, лука, моркови, куриного яйца, свежей зелени и специй. Блюдо подается с картофельным пюре и маринованными огурцами

HOME-STYLE CUTLETS  
BY PETROVNA

**590 ₺**  
🍴 416



**КОТЛета ПО-КИЕВСКИ**  
CHICKEN KIEV

**590 ₺**  
🍴 360



**ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ /  
ГРУЗИНСКОЙ КАПУСТОЙ (НА ВЫБОР)**  
Баранина, рис, морковь, лук, чеснок, специи  
LAMB PILAF WITH VEGETABLES /  
GEORGIAN CABBAGE (TO CHOOSE FROM)

**690 ₺**  
🍴 415



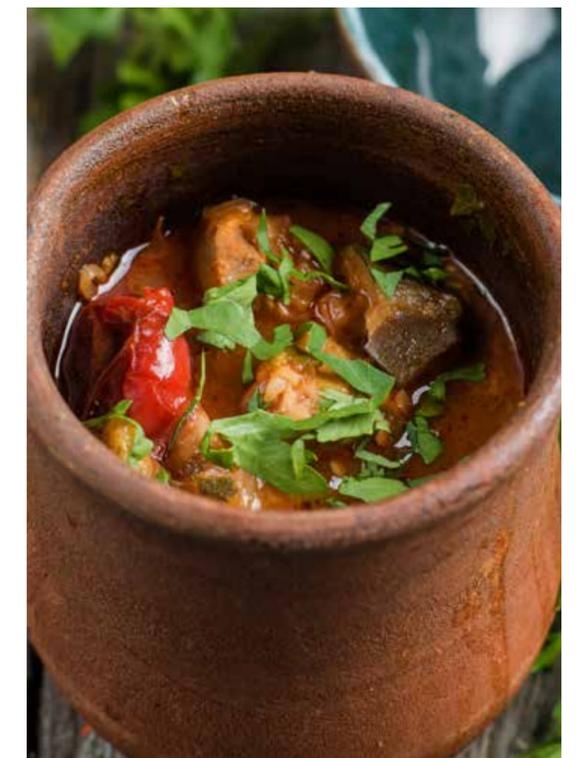
**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ**  
TURKEY PATTIES WITH VEGETABLES

**590 ₺**  
🍴 360



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ**  
Нежные котлетки из судака и лосося с добавлением куриного яйца, лука и сливок. Подаются с припущенным кабачком  
FISH PATTIES

**690 ₺**  
🍴 300



**ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ**  
Баранина, баклажан, болгарский перец, картофель, красная аджика, абхазские специи  
MUTTON CHANAKHI

**750 ₺**  
🍴 452  
🔥

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



### ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ / ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 ШТ.)

Пресное тесто, свежая зелень, чеснок, красная аджика, начинка на выбор

KHINKALI WITH MUTTON / VEAL / PORK-AND-BEEF (1 pc)

170 ₺

100



### СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Сочные пельмени с начинкой из свинины и говядины, лука и специй. Блюдо подается с хлебом «Бурже», сметаной и веточкой зеленого лука

SIBERIAN PELMENI

490 ₺

280



### ДОРАДО В ПЕРГАМЕНТЕ

Подается с пряными овощами

DORADO IN PARCHMENT

890 ₺

350



### УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Утка, мед, соус демиглас, картофель, чеснок, тимьян, сливочное масло

DUCK LEG CONFIT

890 ₺

400

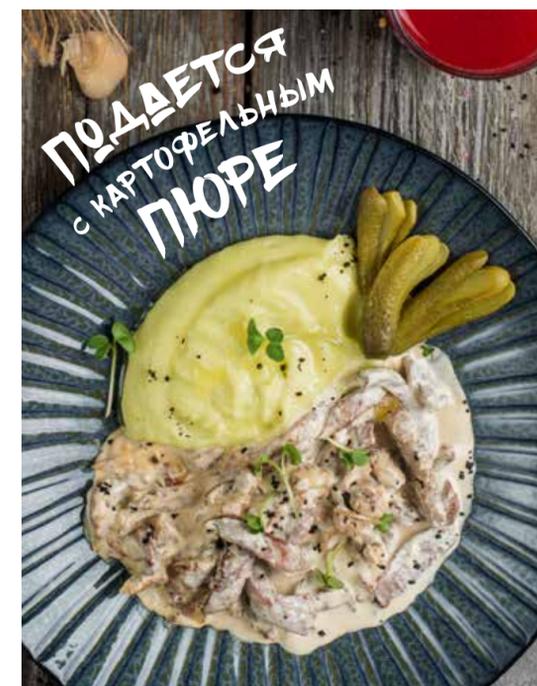


### СУДАК С ПОДКОПЧЕННЫМ КИНОА

PIKE PERCH WITH SMOKED QUINOA

990 ₺

300



### БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ

Говядина, сливки, лук, белые грибы, демиглас, картофель, маринованные огурцы

BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS

790 ₺

390

# ПАСТА

• PASTA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



## СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ SPAGHETTI WITH SEAFOOD

- 990 ₺ -  
🍴 340

Креветки, мидии, гребешки,  
спагетти, масло сливочное,  
петрушка, чеснок, томаты

### «КАРБОНАРА»

Бекон, куриное бедро, сливки,  
пармезан, спагетти.  
Можно приготовить без сливок

CARBONARA

650 ₺  
🍴 320

### СПАГЕТТИ «ПОМИДОРНИ»

Томаты, пармезан, базилик, чеснок,  
оливковое масло, спагетти

SPAGHETTI POMIDORINI

550 ₺  
🍴 280

### ПАСТА С ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ

PASTA WITH ZUCCHINI  
AND SHRIMP

590 ₺  
🍴 300

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

# ГРИЛЬ / МАНГАЛ

• GRILL / CHARCOAL GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**ПЛАТО  
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ  
НА ГРИЛЕ**  
GRILLED SEAFOOD PLATTER

- **7500 ₺** -  
🍴 1070

**КРАБ (370 г)**  
CRAB (370 g) : **3600 ₺**

**ГРЕБЕШКИ (220 г)**  
SCALLOPS (220 g) : **1500 ₺**

**ОСЬМИНОГ (220 г)**  
OCTOPUS (220 g) : **1500 ₺**



**СТЕЙК РИБАЙ**  
RIBEYE STEAK : **2590 ₺**  
🍴 232



**СТЕЙК БАВЕТ**  
BAVETTE STEAK : **990 ₺**  
🍴 200



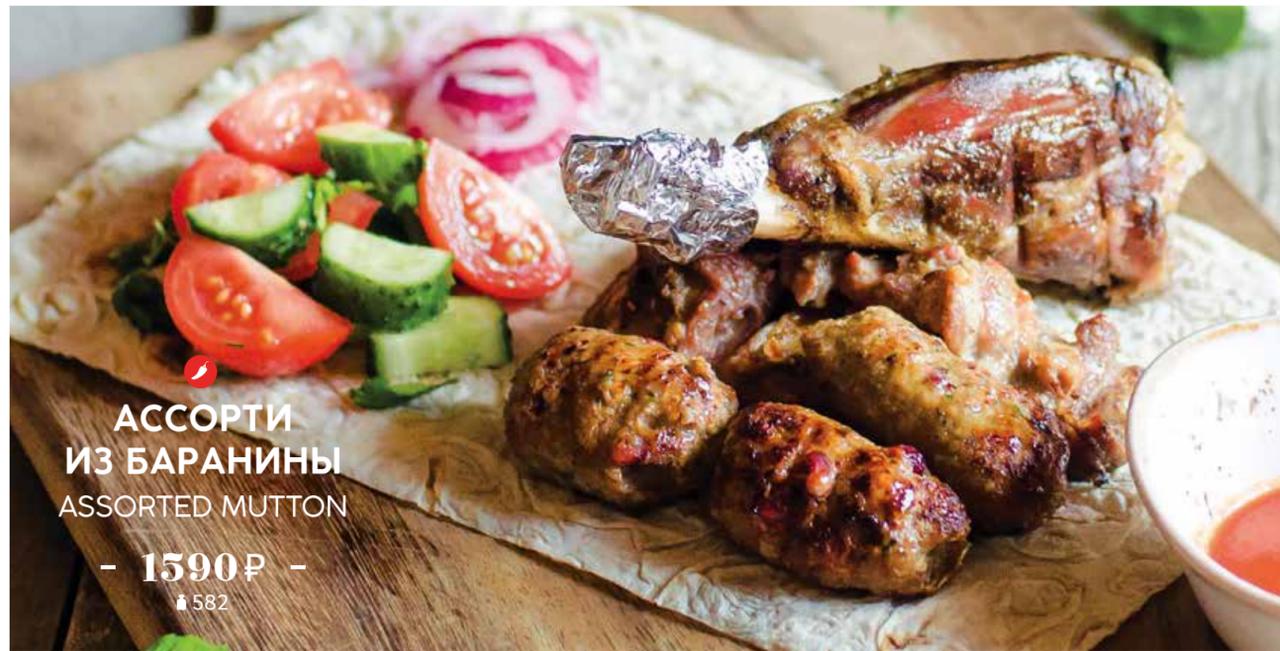
**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**  
TIGER SHRIMPS : **1690 ₺**  
🍴 304



**СВИНЫЕ РЕБРА  
С КАРТОФЕЛЕМ**  
PORK RIBS  
WITH POTATOES : **790 ₺**  
🍴 460

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



**АССОРТИ  
ИЗ БАРАНИНЫ**  
ASSORTED MUTTON

- **1590 Р** -  
🍴 582



**ДОРАДО / СИБАС**  
DORADO / SEA BASS

- **890 Р** -  
🍴 300 | 290



**ЛОСОСЬ**  
с соусом наршараб  
SALMON  
with narsarab sauce

- **990 Р** -  
🍴 315



**КАРТОФЕЛЬ**  
POTATO 🌿 **190 Р**  
🍴 102



**БАКЛАЖАН**  
EGGPLANT 🌿 **250 Р**  
🍴 182



**ТОМАТ**  
TOMATO 🌿 **250 Р**  
🍴 162



**ПАПРИКА**  
PAPRIKA 🌿 **190 Р**  
🍴 152

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS



**ШАШЛЫКИ |** Шашлыки подаются на тонком лаваше с соусом сацебели и овощами  
**SHISH-KEBAB |** Shish kebabs are served in thin pita bread with Satsebeli sauce and vegetables

<b>ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> VEAL	<b>790 Р</b> 🍴 397	<b>ИЗ КУРИНОГО БЕДРА</b> CHICKEN LEG QUARTER	<b>590 Р</b> 🍴 377	<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> MUTTON LULAH KEBAB	<b>690 Р</b> 🍴 347
<b>ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА</b> RACK OF LAMB	<b>890 Р</b> 🍴 355	<b>ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА</b> LAMB FILLET	<b>890 Р</b> 🍴 397	<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ</b> CHICKEN LULAH KEBAB	<b>590 Р</b> 🍴 347
<b>ИЗ СВИНИНЫ</b> PORK	<b>690 Р</b> 🍴 397				

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH

# ГАРНИРЫ

• GARNISH •

ПОЛИТ ДУШИСТЫМ  
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

CORN EAR

- 290 Р -

🌿 300



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ  
GRILLED / STEAMED VEGETABLES

🌿 490 Р  
🍴 320



КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ  
И ПАРМЕЗАНОМ  
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL  
AND PARMESAN

250 Р  
🍴 130



КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ  
С ГРИБАМИ  
POTATOES FRIED WITH MUSHROOMS

🌿 490 Р  
🍴 237

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ГРЕЧА ОТВАРНАЯ С ГРИБАМИ**  
BOILED BUCKWHEAT WITH MUSHROOMS **390 ₺**  
🌿 211



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**  
MASHED POTATOES **190 ₺**  
🌿 203



**МИНИ-КАРТОФЕЛЬ**  
BABY POTATOES **290 ₺**  
🌿 152



**СПАРЖА**  
ASPARAGUS **690 ₺**  
🌿 100



**ЧИАБАТТА**  
CIABATTA **150 ₺**  
🌿 50

**АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ**  
ARMENIAN LAVASH **150 ₺**  
🌿 113

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**  
BREAD BASKET WITH GARLIC SAUCE **550 ₺**  
🌿 240

**ХЛЕБ «БУРЖЕ»**  
BOURGES BREAD **150 ₺**  
🌿 50

**ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА**  
LAVASH COOKED IN TANDOOR **150 ₺**  
🌿 113



**СОУСЫ • SAUCES**

<b>САЦЕБЕЛИ</b> SATSEBELI	🌿 30	<b>90 ₺</b>
<b>ТКЕМАЛИ</b> TKEMALI	🌿 30	<b>90 ₺</b>
<b>ЧЕСНОЧНЫЙ</b> GARLIC	🌿 30	<b>90 ₺</b>
<b>НАРШАРАБ</b> NARSARAB	🌿 30	<b>110 ₺</b>
<b>СПАЙСИ</b> SPICY	🌿 30	<b>130 ₺</b>
<b>МАЦОНИ</b> MATSONI	🌿 30	<b>130 ₺</b>
<b>NY</b> NY	🌿 30	<b>150 ₺</b>

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

# ЯПОНИЯ

## • JAPAN MENU •



### САШИМИ SASHIMI

ЛОСОСЬ   SALMON . . . . .	75 390 ₺	КРЕВЕТКА   SHRIMP . . . . .	75 390 ₺
ТУНЕЦ   TUNA . . . . .	75 390 ₺	ГРЕБЕШОК   SCALLOP . . . . .	85 490 ₺
УГОРЬ   EEL . . . . .	75 490 ₺	КРАСНАЯ ИКРА RED CAVIAR . . . . .	80 590 ₺



### СУШИ | SUSHI

ЛОСОСЬ   SALMON	32 150 ₺
ТУНЕЦ   TUNA	32 150 ₺
УГОРЬ   EEL	30 190 ₺
КРЕВЕТКА   SHRIMP	30 190 ₺
КРАСНАЯ ИКРА RED CAVIAR	33 290 ₺
КРАБ   CRAB	33 390 ₺

### ОСТРЫЕ СУШИ SPICY SUSHI

ЛОСОСЬ SALMON	37 190 ₺	УГОРЬ   EEL	37 290 ₺
ТУНЕЦ   TUNA	37 190 ₺	ГРЕБЕШОК SCALLOP	45 290 ₺
КРЕВЕТКА SHRIMP	45 190 ₺	КРАБ CRAB	37 390 ₺

### ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ BAKED SUSHI

ЛОСОСЬ SALMON	38 190 ₺	УГОРЬ   EEL	38 290 ₺
ТУНЕЦ   TUNA	38 190 ₺	ГРЕБЕШОК SCALLOP	38 290 ₺
КРЕВЕТКА SHRIMP	38 190 ₺	КРАБ CRAB	38 390 ₺



### СУПЫ | SOUPS

МИСО-СУП   MISO SOUP	300 250 ₺
МИСО-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ MISO SOUP WITH SEAFOOD	300 450 ₺
МИСО С ЛОСОСЕМ   SALMON MISO SOUP	300 450 ₺

### САЛАТЫ | SALADS

САЛАТ «КАЙСО»   KAISO SALAD	100 390 ₺
САЛАТ «КАЙСО» С КРАБОМ CRAB KAISO SALAD	165 690 ₺



### ПОКЕ | POKE

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ   SALMON POKE	220 650 ₺
ПОКЕ С ТУНЦОМ   TUNA POKE	220 650 ₺



## РОЛЛЫ | ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#120}$  **290 P**
- С ТУНЦОМ | TUNA  $\text{#120}$  **290 P**
- С ОГУРЦОМ | CUCUMBER  $\text{#100}$  **190 P**
- С АВОКАДО | AVOCADO  $\text{#100}$  **390 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#120}$  **490 P**
- «АЛЯСКА» | ALASKA  $\text{#200}$  **550 P**
- ВЕГЕТАРИАНСКИЙ  
РОЛЛ | VEGETARIAN ROLL  $\text{#170}$  **350 P**
- С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА  $\text{#210}$  **690 P**  
WITH TEMPURA SHRIMP

## ОСТРЫЕ РОЛЛЫ SPICY ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#180}$  **490 P**
- С ТУНЦОМ | TUNA  $\text{#180}$  **490 P**
- С КРАБОМ | CRAB  $\text{#235}$  **690 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#180}$  **790 P**
- С ГРЕБЕШКОМ  
SCALLOP  $\text{#110}$  **390 P**
- С КРЕВЕТКОЙ | SHRIMP  $\text{#110}$  **390 P**



## ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ BAKED ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#200}$  **690 P**
- С ТУНЦОМ | TUNA  $\text{#210}$  **690 P**
- С КРАБОМ | CRAB  $\text{#200}$  **990 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#200}$  **790 P**
- С ГРЕБЕШКОМ | SCALLOP  $\text{#220}$  **790 P**
- С КРЕВЕТКОЙ | SHRIMP  $\text{#210}$  **590 P**
- «ФЬЮЖЕН» | FUSION  $\text{#220}$  **680 P**



## РОЛЛЫ ТЕМПУРА TEMPURA ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#170}$  **390 P**
- С ТУНЦОМ | TUNA  $\text{#170}$  **390 P**
- С КРАБОМ | CRAB  $\text{#180}$  **890 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#160}$  **690 P**
- С ЛОСОСЕМ,  
ТУНЦОМ И КРЕВЕТКОЙ  
WITH SALMON, TUNA AND SHRIMP  $\text{#122}$  **690 P**

## РОЛЛЫ «БОНИТО» BONITO ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#220}$  **590 P**
- С ТУНЦОМ | TUNA  $\text{#190}$  **590 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#210}$  **790 P**

## РОЛЛЫ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» PHILADELPHIA ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#195}$  **690 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#190}$  **690 P**
- ЛЮКС | LUX  $\text{#200}$  **790 P**
- С КРЕВЕТКОЙ | SHRIMP  $\text{#260}$  **690 P**
- С ЛОСОСЕМ ТАТАКИ  $\text{#230}$  **690 P**  
TATAKI SALMON

## РОЛЛЫ «КАЛИФОРНИЯ» CALIFORNIA ROLLS

- С ЛОСОСЕМ | SALMON  $\text{#238}$  **690 P**
- С УГРЕМ | EEL  $\text{#238}$  **790 P**
- С КРАБОМ | CRAB  $\text{#228}$  **890 P**



# ДЕСЕРТЫ

• DESSERTS •



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ  
SEASONAL FRUITS

1290₽  
1003



ТРАДИЦИОННЫЙ  
ДОМАШНИЙ  
ЙОГУРТ

МАЦОНИ С МЕДОМ  
И ОРЕХАМИ  
Домашняя простокваша  
с добавлением меда и грецких орехов  
FERMENTED MILK  
WITH HONEY AND NUTS

350₽  
230



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ  
ICE-CREAM IN ASSORTMENT

130₽  
50

БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОРОЖЕНОЕ  
СО ВКУСОМ ВАНИЛИ  
LACTOSE-FREE VANILLA FLAVORED  
ICE CREAM

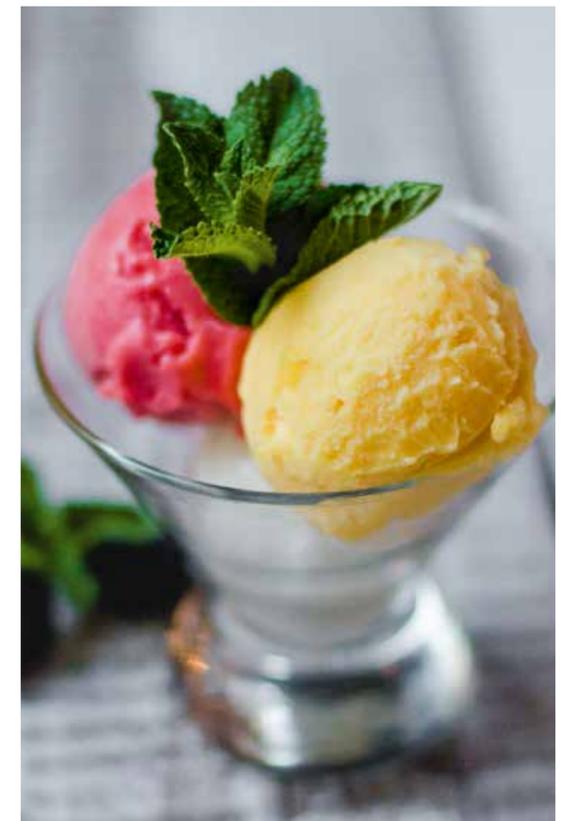
130₽  
50



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ  
SUKHUMI-STYLE COFFEE

60

230₽



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ  
SORBET IN ASSORTMENT

130₽  
50

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ**  
Воздушный рулет из безе с фисташками, малиной и ванильным кремом  
PISTACHIO ROLL

**550 ₺**  
115



**«ТИРАМИСУ»**  
Пропитанное кофе и ликером «Калуа» печенье «Савоярди» с кремом на основе сыра маскарпоне  
TIRAMISU

**390 ₺**  
125



**МОРКОВНЫЙ ТОРТ**  
Морковно-ореховые бисквитные коржи с добавлением корицы и с прослойками крема на основе сливочного сыра  
CARROT CAKE

**390 ₺**  
187



**«ЗГАПАРИ»**  
Медово-шоколадный десерт с нежным сметанным кремом  
ZGAPARI

**390 ₺**  
130/5/5/1



**«МЕДОВИК»**  
Воздушный медовый бисквит с легким сметанным кремом  
HONEY CAKE

**390 ₺**  
153



**КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК**  
Бисквитный чизкейк со сливочным кремом. Украшается клубникой и поливается клубничным сиропом  
CLASSIC CHEESE CAKE

**390 ₺**  
176



**«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУПКА»**  
Шоколадный бисквит с начинкой из теплого шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого  
CHOCOLATE BOX

**450 ₺**  
167

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТО ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА  
PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PHOTOS CONTAIN DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ**  
 Воздушные заварные булочки со сливочным кремом. Подаются с шоколадным соусом  
 CHOUX PASTRY BUNS

**350 Р**  
 130



**ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ**  
 ASSORTED HOMEMADE JAM

**350 Р**  
 150



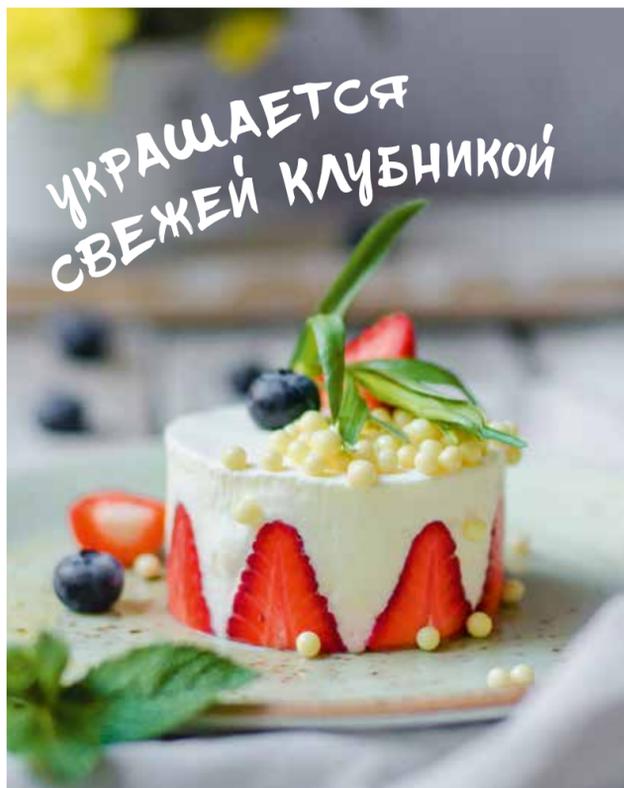
**ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»**  
 PAVLOVA DESSERT

**450 Р**  
 176



**ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ**  
 HAZELNUT CAKE

**490 Р**  
 150



**«СМЕТАННИК»**  
 Сметанный бисквит, пропитанный клубничным сиропом с перетертой клубникой. Украшается белым шоколадом и ягодами  
 SOUR CREAM CAKE

**450 Р**  
 176



**«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»**  
 Воздушное безе с прослойками из чернослива, пропитанного цитрусовым сиропом, со сливками. Украшается свежей клубникой  
 RUINS OF COUNT'S CASTLE

**450 Р**  
 175



**«НАПОЛЕОН»**  
 Домашний торт из слоеных коржей, пропитанных нежным заварным кремом  
 NAPOLEON

**450 Р**  
 196

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

	Выход блюда, г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>					
АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ (6 ШТ.)	334	44	37	174	1198
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ (2 ШТ.)	100	4	17	22	260
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ (2 ШТ.)	100	12	9	24	222
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ (2 ШТ.)	132	13	8	23	216
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	395	5	1	17	92
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	200	23	26	22	419
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	170	28	20	21	375
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	170	25	16	25	344
УСТРИЦЫ (1 ШТ.)	150	3	1	11	61
ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ	1200	30	8	136	735
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / РУКОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ	127	5	9	6	208
БАСТУРМА	150	17	12	4	198
САЦИВИ	230	34	53	6	641
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ	155	9	24	9	303
АССОРТИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ	210	36	48	31	704
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	280	48	50	8	675
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	220	20	56	42	758
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	187	9	104	15	1032
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ДОМАШНЕМУ	210	6	18	39	337
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	490	14	5	40	265
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	280	23	30	39	378
АЙРАНИ ОТ НАНИ	250	6	12	11	179
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	200	9	29	59	531
<b>САЛАТЫ</b>					
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	262	6	76	35	845
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	270	7	13	11	186
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ	210	15	28	26	415
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	230	3	1	12	62
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	255	7	20	12	255
САЛАТ С ЛОСОСЕМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	218	13	25	13	325
САЛАТ С КУРИЦЕЙ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ	220	35	42	30	636
САЛАТ С ТРЕСКОЙ	260	18	19	37	394
РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ	184	27	27	7	380
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ	220	22	49	3	545
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ	270	23	76	14	830
СВЕЖИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ	250	7	29	18	359
ГРИЛЬ-САЛАТ С БАРАНИНОЙ	250	21	59	13	667
ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ	250	29	58	19	712
«Оливье» ПО-ДОМАШНЕМУ	221	15	42	25	541
«Сельдь под шубой»	202	10	38	18	453
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧеныМ СИЛУГУНИ	240	26	35	10	455
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>					
ЖАРЕННЫЙ СИЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ	345	45	44	5	598
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ	200	36	39	19	576
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	267	16	25	55	474
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	234	28	77	23	895
АДЖАПСАНДАЛ	272	7	23	41	395
ХАЧАПУРИ С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ	350	39	54	99	1036
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	445	62	71	125	1386
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	69	78	122	1469
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	440	58	63	121	1277
ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СИЛУГУНИ	360	37	52	107	1046
ХАЧАПУРИ С КОПЧеныМ СЫРОМ СИЛУГУНИ	510	73	77	126	1491
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ	211	19	38	19	492

	Выход блюда, г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>					
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ	151	6	32	17	382
КУТАБЫ С СЫРОМ	160	24	34	65	665
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150	9	26	64	524
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	152	19	35	58	624
КУТАБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ	152	17	26	58	533
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	190	10	26	62	525
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	180	23	68	69	984
ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ	160	18	84	64	1086
ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ	200	29	88	64	1164
ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	342	28	64	93	1060
ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ	336	33	56	49	830
<b>СУПЫ</b>					
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП	350	7	33	36	465
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ	390	28	42	26	589
ТАЙСКИЙ СУП «ТОМ ЯМ» С КРЕВЕТКАМИ	463	29	29	69	631
ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	363	46	37	23	610
ТОМАТНЫЙ СУП С МОРПРОДУКТАМИ	370	25	10	38	340
БОРЩ	392	31	46	45	717
УХА	340	34	38	19	557
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>					
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	565	59	109	68	1485
ЧАШУШУЛИ	302	37	37	16	547
СОЛЯНКА ПО-КУТАЙСКИ	332	25	56	11	652
ЧКМЕРУЛИ	600	54	119	6	1312
КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ	416	35	117	54	1409
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ	360	35	75	69	1094
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	360	39	137	33	1524
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	415	33	75	152	1449
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ГРУЗИНСКОЙ КАПУСТОЙ	415	26	61	95	1.03
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГАРНИРОМ ИЗ МОЛОДЫХ КАБАЧКОВ	300	27	54	26	693
ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ	452	22	46	34	638
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ-ГОВЯДИНОЙ (1 ШТ.)	100	8	10	28	236
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ (1 ШТ.)	100	10	7	28	217
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ (1 ШТ.)	100	8	9	28	225
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ	280	5	15	18	230
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ	400	70	49	52	924
ДОРАДО В ПЕРГАМЕНТЕ С ОВОЩАМИ	350	24	21	13	342
СУДАК С ПОДКОПЧеныМ КИНОА	300	39	83	41	1.061
БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ	390	35	108	55	1344
<b>ПАСТА И РИЗОТТО</b>					
СПАГЕТТИ С МОРПРОДУКТАМИ	340	105	48	67	1118
«КАРБОНАРА»	320	36	60	66	985
«КАРБОНАРА» СО СЛИВКАМИ	320	40	80	66	1144
«ПОМИДОРНИ»	280	17	32	67	619
ПАСТА С ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ	300	25	36	62	675
<b>ГРИЛЬ</b>					
ПЛАТО ИЗ МОРПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ	1070	351	96	26	2369
КРАБ	370	40	9	0	241
ГРЕБЕШОК	220	18	2	3	105
ОСЬМИНОГ	220	15	1	2	82
СТЕЙК РИБАЙ	232	121	90	8	1329
СТЕЙК БАВЕТ	200	52	49	3	659
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ	304	19	18	9	272
СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ	460	66	111	80	1578
АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ	582	85	149	39	1837
СИБАС	290	164	27	8	934
ДОРАДО	300	164	27	8	934
ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ	315	40	25	46	573
КАРТОФЕЛЬ	102	4	1	31	145
БАКЛАЖАН	182	2	0	9	48
ТОМАТ	162	1	0	7	34

	Выход блюда, г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
<b>ГРИЛЬ</b>					
ПАПРИКА	152	2	0	9	45
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	397	69	46	29	810
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА	355	54	73	228	1837
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	397	43	105	26	1229
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	377	47	32	29	590
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАНИНЫ	397	45	84	26	1044
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	347	32	94	29	1089
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	347	45	30	31	577
<b>ГАРНИРЫ</b>					
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	300	9	28	68	562
ОВОЩИ ГРИЛЬ ИЛИ НА ПАРУ	320	6	24	29	357
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ	130	7	37	43	532
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	237	10	101	56	1214
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ С ГРИБАМИ	211	23	31	99	764
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	203	5	33	37	400
МИНИ-КАРТОФЕЛЬ	152	4	35	37	482
СПАРЖА	100	1	12	4	124
<b>ХЛЕБ</b>					
ХЛЕБ «БУРЖЕ»	50	4	1	21	114
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	113	9	4	66	331
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	113	8	1	49	242
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	240	36	22	214	1199
ЧАБАТТА	50	23	11	143	769
<b>СОУСЫ</b>					
САЦЕБЕЛИ	30	1	0	2	12
ТКЕМАЛИ	30	0	0	0	2
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1	6	2	62
НАРШАРАБ	30	0	0	21	84
СПАЙСИ	30	1	2	4	36
МАЦОНИ	30	1	2	2	27
СОУС NY	30	1	0	6	31
<b>ЯПОНИЯ / САШИМИ</b>					
ЛОСОСЬ	75	9	4	2	78
ТУНЕЦ	75	11	0	1	51
УГОРЬ	75	24	3	5	145
КРЕВЕТКА	75	9	0	1	43
ГРЕБЕШОК	85	11	1	3	70
КРАСНАЯ ИКРА	80	8	3	2	70
<b>СУШИ</b>					
ЛОСОСЬ	32	3	1	9	60
ТУНЕЦ	32	4	0	9	52
УГОРЬ	30	4	0	10	56
КРЕВЕТКА	30	3	0	9	49
КРАБ	33	3	0	10	55
<b>ОСТРЫЕ СУШИ</b>					
ЛОСОСЬ	37	4	4	10	92
ТУНЕЦ	37	4	3	9	83
УГОРЬ	37	4	3	10	83
КРЕВЕТКА	45	4	3	9	82
ГРЕБЕШОК	45	4	4	12	105
КРАБ	37	3	3	9	78
<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ</b>					
ЛОСОСЬ	38	5	6	11	117
ТУНЕЦ	38	5	4	10	98
УГОРЬ	38	4	4	10	97
КРЕВЕТКА	38	4	4	10	96
ГРЕБЕШОК	38	4	4	12	105
КРАБ	38	4	4	10	92
<b>РОЛЛЫ</b>					
ЛОСОСЬ	120	13	3	51	284
ТУНЕЦ	120	14	0	50	260
ОГУРЕЦ	100	5	1	51	233
АВОКАДО	100	6	8	53	307
УГОРЬ	120	12	2	57	290
«АЛЯСКА»	200	14	13	64	431
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РОЛЛ	170	8	2	83	381
РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА	210	13	9	73	428

	Выход блюда, г	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
<b>ОСТРЫЕ РОЛЛЫ</b>					
ЛОСОСЬ	180	17	19	53	455
ТУНЕЦ	180	19	15	52	419
КРАБ	235	17	14	71	235
ГРЕБЕШОК	110	9	6	40	

# АКЦИИ И СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ

---

## Торты



скидка   
**20%**

В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

20 % DISCOUNT  
ON YOUR BIRTHDAY

---

ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ФОТО.  
ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ.  
С ПОЛНЫМ АССОРТИМЕНТНЫМ ПЕРЕЧНЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ  
НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПРЕЙСКУРАНТ  
С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ  
ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 N 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012)  
«ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»,  
НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА СООТВЕТСТВУЮТ  
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ.  
УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ».



ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT:  
+ 7 (812) 640-16-16