



ЛАРИСУВАННУХОЧУ  
*ресторан*



# ЗАВТРАКИ

## BREAKFAST



**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ  
С ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ**

250 г 560 ₺

EGG BENEDICT WITH CRISPY BACON

**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ  
С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА**

240 г 590 ₺

EGG BENEDICT WITH CHEF'S SALTED SALMON



## BREAKFAST

## ЗАВТРАКИ



**ОВСЯНАЯ КАША  
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ**

300/50 г 360 ₺

OATMEAL PORRIDGE WITH CARAMELIZED APPLES

**РИСОВАЯ КАША С ГРЕЙПФРУТОМ  
И ПЮРЕ ИЗ МАНГО**

300/30 г 360 ₺

RICE PORRIDGE WITH GRAPEFRUIT AND MANGO PUREE



**ГЛАЗУНЬЯ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ,  
ШПИНАТОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

240 г 460 ₺

FRIED EGGS WITH FRAGRANT HERBS,  
SPINACH AND GREEN PEAS



**ЧИРБУЛИ С ТОМАТАМИ  
И ДУШИСТЫМ БАЗИЛИКОМ**

170/35/20 г 460 ₺

GEORGIAN TRADITIONAL FRIED EGGS  
WITH TOMATOES AND FRAGRANT BASIL



**ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ  
СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И БАНАНОМ**

150/70/30/25 г 490 ₺

CHOCOLATE PANCAKES WITH CONDENSED MILK AND BANANA

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС  
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES INCLUSIVE OF VAT



**РУМЯНЫЕ БЛИНЧИКИ** 120/30 г **190 ₺**  
GOLDEN PANCAKES

**БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ В СЛИВКАХ** 160 г **360 ₺**  
PANCAKES STUFFED WITH CHICKEN FILLET IN CREAM



**БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ФИСТАШКОВОЙ КРОШКОЙ** 160 г **360 ₺**  
PANCAKES STUFFED WITH COTTAGE CHEESE AND PISTACHIO CRUMBS

### ТОППИНГИ К БЛИНЧИКАМ PANCAKE TOPPINGS

<b>МЕД</b> HONEY	30 г <b>110 ₺</b>
<b>СГУЩЕННОЕ МОЛОКО</b> CONDENSED MILK	30 г <b>110 ₺</b>
<b>ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ</b> WHITE CHERRY JAM	30 г <b>110 ₺</b>
<b>СМЕТАНА</b> SOUR CREAM	30 г <b>110 ₺</b>



**ГРАНОЛА С ЯГОДНЫМ СМУЗИ** 180 г **390 ₺**  
GRANOLA WITH BERRY SMOOTHIE



**СМУЗИ С СЕМЕНАМИ ЧИА И СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ** 170 г **490 ₺**  
SMOOTHIE WITH CHIA SEEDS AND FRUITS IN SEASON



**ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ ФИРМЕННОГО ПОСОЛА И СЫРНЫМ КРЕМОМ** 190/40/30 г **490 ₺**  
OMELET WITH CHEF'S SALTED SALMON AND CREAM CHEESE



### БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTA

<b>С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ</b> WITH TOMATOES AND BASIL	120 г <b>330 ₺</b>
<b>С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ</b> WITH SALMON AND CREAM CHEESE	155 г <b>460 ₺</b>
<b>С КРЕВЕТКАМИ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО</b> WITH SHRIMP AND AVOCADO MOUSSE	120 г <b>490 ₺</b>

### НАПИТКИ ОТ ШЕФА CHEF'S DRINKS



**АЙРАНИ ОТ НАНИ** 250 мл **220 ₺**  
AYRANI FROM NANNY



**КОФЕ ПО-СУХУМСКИ** 60 мл/2 шт. **230 ₺**  
SUKHUMI STYLE COFFEE



**СЫРНИКИ С ВОЗДУШНОЙ МЕРЕНГОЙ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ** 160/30 г **460 ₺**  
COTTAGE CHEESE PATTIES WITH AIRY MERINGUE AND FRESH STRAWBERRY

# САЛАТЫ

## SALADS



### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Микс из салатных листьев с авокадо, свежими томатами и огурцами, жареными на гриле креветками и зернами кукурузы, заправляется соевым соусом, бальзамическим уксусом и оливковым маслом

#### SALAD WITH SHRIMPS

Mixed salad leaves with avocado, fresh tomatoes and cucumbers, grilled shrimp and corn kernels, dressed with soy sauce, balsamic vinegar and olive oil

**690 ₺**

245 г

## SALADS

## САЛАТЫ



### САЛАТ «БАХОР»

170 г **490 ₺**

Салат с кусочками куриного филе, свежими огурцами, яйцом, ароматной зеленью, заправленный домашним майонезом

#### BAKHOR SALAD

Salad with slices of chicken fillet, fresh cucumbers, egg, fragrant herbs, seasoned with homemade mayonnaise



### САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

240 г **460 ₺**

TRADITIONAL GEORGIAN STYLE SALAD WITH NUTS



### САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

240 г **460 ₺**

TRADITIONAL GEORGIAN STYLE SALAD WITH SPICES



### САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ»

150 г **560 ₺**

Овощной салат с нежной говядиной и свежими овощами, заправленный оливковым маслом и соевым соусом

#### YANGIYUL SALAD

Vegetable salad with tender beef and fresh vegetables, dressed with olive oil and soy sauce



**САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ  
С СОУСОМ МАЦОНИ И АДЖИКОЙ**

290 г **490 ₺**

SALAD WITH PINK TOMATOES, MATSONI SAUCE AND ADJIKA



**«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ**

220 г **590 ₺**

CAESAR WITH CHICKEN

**«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ**

240 г **630 ₺**

CAESAR WITH SHRIMPS



**ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДУШИСТОЙ ЗЕЛЕНЬЮ  
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

225 г **460 ₺**

VEGETABLE SALAD WITH FRAGRANT HERBS  
AND POACHED EGG



**ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ**

280 г **530 ₺**

GRILL SALAD WITH TURKEY

**ГРИЛЬ-САЛАТ С МЯКОТЬЮ ЯГНЕНКА**

280 г **630 ₺**

GRILL SALAD WITH LAMB LOIN



**КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ**

210 г **560 ₺**

KVELLI WITH TOMATOES



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ**

260 г **590 ₺**

SALAD WITH CRISPY EGGPLANT



**САЛАТ «СОКО» С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ**

170 г **530 ₺**

Салат с куриной грудкой, маринованными грибами, руколой, зеленью и яйцом, заправленный майонезом и сметаной

SOKO SALAD WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

Salad with chicken breast, pickled mushrooms, arugula, herbs and egg, dressed with mayonnaise and sour cream



**ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУГИ**

210 г **430 ₺**

VEGETABLE SALAD WITH NADUGI SOFT CHEESE



**САЛАТ СО СКУМБРИЕЙ**  
SALAD WITH MACKEREL

220 г **530 ₺**



**САЛАТ С УТКОЙ И ЕЖЕВИКОЙ**

Теплый салат с запеченной уткой под пряным соусом со свежей зеленью и козьим сыром, заправленный ягодным соусом

220 г **690 ₺**

**SALAD WITH DUCK AND BLACKBERRY**

Warm salad with baked duck in spicy sauce with fresh herbs and goat cheese, dressed with berry sauce



**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**  
SALAD WITH SMOKED SALMON

220 г **690 ₺**



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

240 г **560 ₺**



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ**

Листья салата с томатами, ломтиками сыра сулугуни, тыквенными семечками, лососем, обжаренным с соевым соусом, в сочетании с цитрусово-горчичной заправкой

220 г **690 ₺**

**WARM SALAD WITH SALMON AND SULUGUNI CHEESE**

Salad leaves with tomatoes, slices of suluguni cheese, pumpkin seeds, salmon, fried with soy sauce and citrus mustard dressing



**САЛАТ «ОЛИВЬЕ»**  
RUSSIAN SALAD

220 г **390 ₺**



**«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»**

DRESSED HERRING

260 г **390 ₺**



**САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТРЕСКОЙ**

Свежие листья салата с печеным картофелем в сванской соли, томатами, красным луком и треской, обжаренной в панировке с медово-горчичной заправкой

250 г **630 ₺**

**SALAD WITH BAKED POTATOES AND COD**

Fresh salad leaves with baked potatoes in Svaneti salt, tomatoes, red onions and cod, fried in breadcrumbs with honey mustard dressing

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, бастурма, ростбиф, куриный рулет, отварной язык

### COLD MEAT CUT

Baked pork, pastirma, roast beef, chicken roulade, boiled beef tongue

**1890 ₺**

300/50 г

## COLD STARTERS



### САЦИВИ

150 г **490 ₺**

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

### SATSIVI

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



### РУЛЕТКИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ СОТОЛИЯ

170 г **490 ₺**

ROLLS WITH SPINACH AND SOTOLIA SAUCE

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### СЛАДКАЯ ЦИЦАКА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

180 г **460 ₺**

Обжаренный маринованный болгарский перец, начиненный острой ореховой пастой

SWEET TSITSAKA IN MEGRELIAN STYLE NUT SAUCE  
Fried pickled sweet pepper stuffed with spicy nut paste



### ХОЛОДЕЦ

200/40 г **430 ₺**

JELLIED BEEF



### РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

190 г **530 ₺**

MEGRELIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС  
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES INCLUSIVE OF VAT

COLD STARTERS



**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ** 390 г **560 ₺**  
VEGETABLES IN SEASON



**СОЛЕНЬЯ** 380 г **560 ₺**  
PICKLES

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**АССОРТИ ИЗ САЛА** 250 г **560 ₺**  
LARD PLATTER



**СЕЛЕДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ** 300 г **430 ₺**  
HERRING WITH POTATOES AND RED ONION



**АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ** 150/5 г **430 ₺**  
PKHALI SET

COLD STARTERS



**АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ** 240/50/5 г **650 ₺**  
Имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный чечил, копченый сыр чечил, сыр гуда  
**HOMEMADE CHEESE PLATTER**  
Imeretian cheese, suluguni cheese, smoked suluguni cheese, milky chechil cheese, smoked chechil cheese, guda cheese



**КАРПАЧО С ГОВЯДИНОЙ** 110 г **650 ₺**  
BEEF CARPACCIO

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 150 г **650 ₺**  
BEEF TARTARE



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 150 г **690 ₺**  
SALMON TARTARE



**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА** 150 г **690 ₺**  
TUNA TARTARE



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT STARTERS



### ДОМАШНИЙ ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Острый пирог с рубленой бараниной и картофелем,  
с добавлением ароматных кавказских специй и лука

#### HOMEMADE PIE WITH LAMB AND POTATOES

Spicy pie with minced lamb and potatoes,  
with addition of fragrant Caucasian spices and onion

690 ₺

450 г

## HOT STARTERS

Соус на выбор гостя:  
йогуртовый или сацебели

Choice of sauce:  
yogurt or satsebeli



#### ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА

HOMEMADE SHAWARMA

300/30 г 550 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



#### ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

200/60/40 г 430 ₺

Перетертая красная фасоль, томленная  
с мегрельской аджикой, кинзой и специями

#### MEGRELIAN STYLE LOBIO

Strained red beans, stewed with Megrelian  
adjika sauce, cilantro and spices



#### ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED SULUGUNI CHEESE  
WITH FRESH TOMATOES

250 г 490 ₺



#### ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

350 г 490 ₺

Цельная красная фасоль,  
обжаренная с луком, томатами и кинзой,  
приправленная кавказскими специями

#### KNARKALIA LOBIO

Whole red beans, fried with onion, tomatoes  
and cilantro, seasoned with Caucasian spices

HOT STARTERS



**АДЖАПСАНДАЛ** 250 г **490 ₺**

Тушенные с чесноком и зеленью кусочки баклажана, паприки, картофеля, томатов и лука

**ADJAPSANDAL**  
Pieces of eggplant, sweet pepper, potato, tomatoes and onion, stewed with garlic and herbs

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КУРИНЫМИ ОЛАДЬЯМИ** 130/100/50 г **560 ₺**

**POTATO FRITTERS WITH CHICKEN PANCAKES**

HOT STARTERS



**КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ**  
**QUTABS WITH POTATOES**

160/30 г **350 ₺**

**КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ**  
**QUTABS WITH HERBS**

130/30 г **350 ₺**

**КУТАБЫ С СЫРОМ**  
**QUTABS WITH CHEESE**

160/30 г **390 ₺**

**КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ**  
**QUTABS WITH LAMB**

160/30 г **390 ₺**



**ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ** 140/40/30 г **590 ₺**

**ZUCCHINI PANCAKES WITH SALMON AND CREAM CHEESE**



**ДОЛМА СО СВИНИНОЙ/ГОВЯДИНОЙ** 170/30 г **530 ₺**

**DOLMA WITH PORK AND BEEF**

**ДОЛМА С БАРАНИНОЙ** 170/30 г **530 ₺**

**DOLMA WITH LAMB**

**ЧЕБУРЕК С СЫРОМ**  
**CHEBUREK WITH CHEESE**

170 г **390 ₺**

**ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ**  
**CHEBUREK WITH VEAL**

170 г **430 ₺**

**ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ**  
**CHEBUREK WITH LAMB**

170 г **430 ₺**



## HOT STARTERS



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ** 490 г **690 ₺**  
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**ХАЧАПУРГЕР** 270/100/30 г **690 ₺**  
Закрытый бургер с котлетой из баранины, томатами, маринованными огурцами, зеленью и сыром сулугуни  
**KNACHAPURGER**  
Closed burger with lamb, tomato, pickled cucumber, herbs and suluguni cheese

## HOT STARTERS



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** 410 г **590 ₺**  
ADJARIAN STYLE KHACHAPURI

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 500 г **650 ₺**  
MEGRELIAN STYLE KHACHAPURI



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** 450 г **590 ₺**  
IMERETIAN STYLE KHACHAPURI



**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ** 400 г **590 ₺**  
KHACHAPURI WITH SPINACH



**ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО** 600 г **690 ₺**  
Домашний хачапури с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского сыра, приготовленный по старинному рецепту  
**KNACHAPURI FROM AUNT ALISO**  
Homemade khachapuri stuffed with suluguni cheese and Imeretian cheese, cooked using an old recipe



**ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ** 390 г **530 ₺**  
GURIAN STYLE KHACHAPURI

# СУПЫ

## SOUPS



### ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ

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

### TOM YUM WITH SHRIMPS

Spicy Thai soup made of chicken broth and coconut milk with chili pepper, champignons, lemongrass, tiger shrimps and cherry tomatoes

**630 ₺**

350/100 г

## SOUPS



### ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША

HOMEMADE NOODLE SOUP

350 г **390 ₺**

## СУПЫ



### ЛАГМАН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

350/20 г **630 ₺**

Густой ароматный суп с традиционной лапшой, нежными кусочками ягненка и овощами, томленными со специями в собственном соку. Подается с острой аджикой

### LAGMAN WITH HOMEMADE NOODLES

Thick fragrant soup with traditional noodles, tender pieces of lamb and vegetables, stewed in their own juice with spices. Served with hot adjika sauce



### ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

SORREL SOUP

300/30 г **490 ₺**



### РЫБНЫЙ СУП

FISH SOUP

350 г **490 ₺**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС  
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES INCLUSIVE OF VAT

Насыщенный бульон с бараньей  
ножкой, тефтелей, картофелем  
и нутом

Reach broth with lamb leg, meat-  
ball, potatoes and chickpeas



**КЮФТА-БОЗБАШ**

450 г **730 ₺**

KUYFTA-BOZBASH



**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ**

300 г **390 ₺**

BROCCOLI CREAM SOUP



**ХАРЧО С БАРАНИНОЙ**

350/5 г **450 ₺**

KHARCHO WITH LAMB

**ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ**

350/5 г **450 ₺**

KHARCHO WITH VEAL



**ШУРПА**

350 г **450 ₺**

SHURPA



**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП**

300/10 г **390 ₺**

PUMPKIN CREAM SOUP



**БУЛЬОН ПО-ТБИЛИССКИ**

150/300 г **450 ₺**

Прозрачный говяжий бульон с мини-хинкали  
из телятины и ароматными специями

TBILISI STYLE BROTH

Clear beef broth with mini dumplings stuffed  
with veal and fragrant spices



**БОРЩ С ЧЕСНОЧНОЙ ПАМПУШКОЙ**

350/40/30 г **450 ₺**

BORSCH WITH GARLIC BUN



**ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА**

350/30 г **450 ₺**

MUSHROOM POTTAGE

# ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO



**РИЗОТТО  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

RISOTTO WITH SEAFOOD

**750 ₺**

350 г

PASTA AND RISOTTO

ПАСТА И РИЗОТТО



**ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ И ЦУКИНИ**

PENNE WITH SALMON AND ZUCCHINI

350 г **750 ₺**



**СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»**

SPAGHETTI CARBONARA

350 г **690 ₺**



**СПАГЕТТИ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ  
И БАЗИЛИКОМ**

SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

250 г **650 ₺**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС  
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES INCLUSIVE OF VAT

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

## ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

Свинина, обжаренная на углях, с добавлением картофеля со свежей зеленью, болгарским перцем, томатами, аджикой и ароматными специями

### PORK ODJAKHURI

Pork fried on coals with potatoes and fresh herbs, sweet pepper, tomatoes, adjika and fragrant spices

760 ₺

470 г

## MAIN COURSE



### ЧАНАХИ

Кусочки нежной баранины в горшочке, тушеные с баклажанами, томатами, картофелем, паприкой, зеленью и специями

400 г 690 ₺

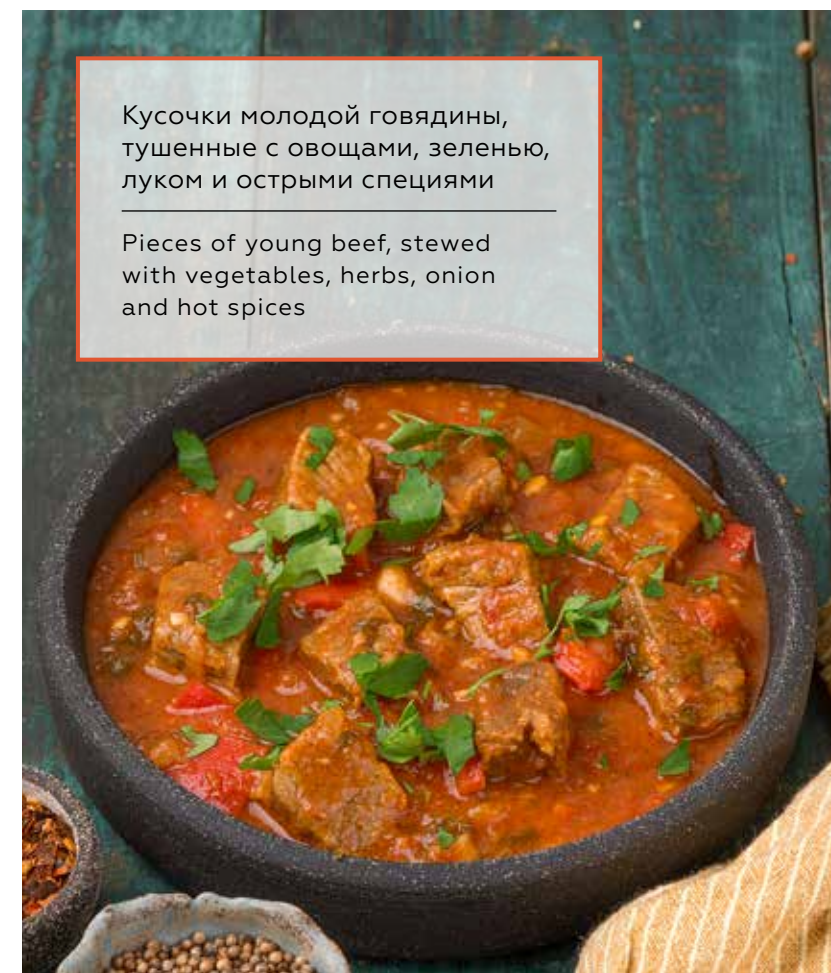
### CHANAКHI

Pieces of tender lamb in a pot, stewed with eggplants, tomatoes, potatoes, sweet pepper, herbs and spices

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

Pieces of young beef, stewed with vegetables, herbs, onion and hot spices



### ЧАШУШУЛИ

300 г 730 ₺

### CHASHUSHULI



### ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

1 шт./30/5/3 г 990 ₺

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

### GALI STYLE CHICKEN

A whole young chicken, marinated in adjika sauce and baked in fragrant spices. Served with tkemali sauce



### ЧАХОХБИЛИ

300 г 630 ₺

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

### ШАКНОКНВИЛИ

Pieces of chicken thigh fried with tomatoes, herbs, onion and spices

MAIN COURSE



**ЭЛАРДЖИ** 400/200 г **530 ₺**  
Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной кукурузной крупы с замешанным сыром сулугуни. Подается с мацони

**ELARDJI**  
Traditional Georgian dish of thickly boiled cornmeal mixed with suluguni cheese. Served with matsoni

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**КОВУРМА ЛАГМАН** 340/20 г **690 ₺**  
Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка, специями и овощами. Подается с яичницей-глазуньей и узбекской аджикой

**KOVURMA LAGMAN**  
Homemade noodles, stir-fried with lamb, spices and vegetables. Served with fried eggs and Uzbek adjika sauce

MAIN COURSE



**КЕРУСУС С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ** 300 г **760 ₺**  
Говяжья вырезка с золотистым картофелем, лесными грибами и зеленым горошком

**KERUSUS WITH BEEF LOIN**  
Beef loin with golden potatoes, forest mushrooms and green peas

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**ЧКМЕРУЛИ** 1 шт./150 г **990 ₺**  
Цыпленок, запеченный в сметанно-чесночном соусе, с добавлением пряных специй

**CHKMERULI**  
Chicken baked in a creamy garlic sauce with spices



**ПЛОВ С БАРАНИНОЙ** 350/30/30/30 г **730 ₺**  
**PILAF WITH LAMB**



**ПЛОВ «ЧАЙХАНСКИЙ»** 350/30/30/30 г **730 ₺**  
**CHAIKHANA PILAF**



**МАМАЛЫГА** 380/80 г **490 ₺**  
Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной кукурузной крупы с сыром сулугуни

**MAMALYGA**  
Traditional Georgian dish of thickly boiled cornmeal with suluguni cheese



**КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ** 350 г **890 ₺**  
Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с томатами, болгарским перцем, фасолью, стеблем сельдерея и чесноком. Приправлены соевым соусом с бальзамиком, посыпаны кунжутом и зеленью

**FERGANA STYLE KOVURMA**  
Slices of beef loin, fried with tomatoes, sweet pepper, beans, celery stalk and garlic. Seasoned with soy sauce with balsamic sauce, sprinkled with sesame and herbs





**БАРАНЬЯ ЛОПАТКА (БЛЮДО НА КОМПАНИЮ)**

1 шт./30 г **2690 ₺**

LAMB BLADE (DISH FOR A GROUP OF PEOPLE)



Говяжий язык, обжаренный с репчатым луком и грибами  
Beef tongue fried with onion and mushrooms

**ЖАРЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ВЕШЕНКАМИ И ЭЛАРДЖИ**

170/125 г **760 ₺**

FRIED BEEF TONGUE WITH OYSTER MUSHROOMS AND BOILED CORNMEAL



**СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ**

200/30 г **490 ₺**

SIBERIAN DUMPLINGS



**ЖАРЕНАЯ ЧУЧВАРА**

230/30 г **530 ₺**

FRIED CHUCHVARA



**ХИНКАЛИ**

100 г **170 ₺**

Большие грузинские пельмени с начинкой на выбор: свинина с говядиной / телятина / баранина / сыр / грибы

KHINKALI

Large Georgian dumpling with a variety of stuffing: pork and beef / veal / lamb / cheese / mushrooms



**БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЧИКАМИ**

190/200/30 г **830 ₺**

BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES AND QUICK PICKLED CUCUMBERS



**ГРУЗИНСКИЕ КВАРИ С ЗЕЛЕНЬЮ, СЫРОМ И ГРИБАМИ**

220 г **530 ₺**

GEORGIAN KVARI DUMPLINGS WITH HERBS, CHEESE AND MUSHROOMS

MAIN COURSE



**ТОМЛЕННЫЙ СУДАК  
С ФАСОЛЬЮ И ШПИНАТОМ** 200 г **830 ₺**  
STEWED PERCH WITH BEANS AND SPINACH

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**СКУМБРИЯ ИЗ КОПТИЛЬНИ  
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ** 230/30 г **760 ₺**  
MACKEREL FROM THE SMOKER WITH FRESH VEGETABLES

MAIN COURSE



**МЕДАЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
НА ГРИБНОМ СОУСЕ** 350 г **1290 ₺**  
VEAL MEDALLION WITH MUSHROOM SAUCE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**БИФСТЕК ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ** 360 г **990 ₺**  
CHOPPED LAMB STEAK



**ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ  
С СОУСОМ ИЗ ЦУККИНИ** 180/200/50 г **630 ₺**  
PIKE PATTIES WITH ZUCCHINI SAUCE



**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ  
ОТ ПЕТРОВНЫ** 180/200/40 г **630 ₺**  
HOMESTYLE MEAT PATTIES BY PETROVNA



**ДОРАДО С ОВОЩАМИ** 180 г **890 ₺**  
DORADO WITH VEGETABLES



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ  
С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ** 340 г **630 ₺**  
TURKEY PATTIES WITH GRILLED VEGETABLES

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

## CHARCOAL GRILLED DISHES

### ШАШЛЫК SHISH KEBAB

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА  
CHICKEN THIGH  
180/140/30 г **630 ₺**

ИЗ СВИНИНЫ  
PORK  
200/140/30 г **730 ₺**

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА  
LAMB LOIN  
200/140/30 г **930 ₺**

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
VEAL  
200/140/30 г **930 ₺**

ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА  
LAMB RACK  
200/140/30 г **930 ₺**

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ  
CHARCOAL GRILLED  
SALMON  
150/140/30 г **930 ₺**

## CHARCOAL GRILLED DISHES

## БЛЮДА НА УГЛЯХ



ДОРАДО НА ГРИЛЕ 1 шт./50 г **990 ₺**  
GRILLED DORADO

СИБАС НА ГРИЛЕ 1 шт./50 г **990 ₺**  
GRILLED SEA BASS



ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ 240/30 г **1290 ₺**  
BEEF TENDERLOIN



СВИНЫЕ РЕБРА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ 250/50/30 г **760 ₺**  
PORK RIBS WITH PICKLED CABBAGE



СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО 170/130/40 г **990 ₺**  
PORK LOIN WITH IDAHO POTATOES

## CHARCOAL GRILLED DISHES



**СТЕЙК РИБАЙ**  
RIBEYE STEAK

280/30 г **2690 ₺**

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

### СОУСЫ SAUCES

**НАРШАРАБ** 30 г **110 ₺**

NARSHARAB

**САЦЕБЕЛИ** 30 г **110 ₺**

SATSEBELI

**СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ** 30 г **110 ₺**

SOUR CREAM AND GARLIC

**СОУС NY** 30 г **110 ₺**

NEW YORK

**ТАР-ТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ** 30 г **110 ₺**

DJONDJOLI TARTAR

**ТКЕМАЛИ** 30 г **110 ₺**

TKEMALI

**ЦИЦАКА** 30 г **110 ₺**

TSITSAKA

## BREAD, SAUCES



### ЛЮЛЯ-КЕБАБ LULAH KEBAV

#### ИЗ КАРТОФЕЛЯ

POTATO

200 г **260 ₺**

#### ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN

150/140/30 г **630 ₺**

#### ИЗ СВИНИНЫ

PORK

150/140/30 г **690 ₺**

#### ИЗ БАРАНИНЫ

LAMB

150/140/30 г **760 ₺**



**СТЕЙК МАЧЕТЕ**  
MACHETE STEAK

200/30 г **1290 ₺**



### ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ СО ЗЛАКАМИ

BROWN MULTIGRAIN  
BREAD

75/30 г **150 ₺**

### АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

ARMENIAN LAVASH

110/30 г **190 ₺**

### ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

TANDOORI BAKED  
LAVASH

100/30 г **190 ₺**

### УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА

UZBEK FLATBREAD

150/30 г **230 ₺**

# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES



### ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ФАСОЛЬЮ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

SAUTEED SPINACH WITH BEANS  
AND CHERRY TOMATOES

**430 ₺**

140 г

## SIDE DISHES

## ГАРНИРЫ



### БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ

BABY POTATOES WITH GARLIC AND HERBS

160 г **330 ₺**



### ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

CORN ON THE COB

1 шт. **290 ₺**



### ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

GRILLED VEGETABLES

240 г **430 ₺**



### ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ВЕШЕНКАМИ

POTATOES FRIED WITH OYSTER MUSHROOMS

280/30 г **430 ₺**

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

POTATO FRIES

160 г **220 ₺**

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES

200 г **220 ₺**

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS



«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

BIRD'S MILK

**550 ₺**

200 г

## DESSERTS



«МЕДОВИК»

HONEY CAKE

140 г **430 ₺**



ДОМАШНИЙ МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

HOMEMADE ALMOND CAKE

150 г **490 ₺**

## ДЕСЕРТЫ



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ

CHOUX BUNS

115 г **290 ₺**



ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ

VANILLA ECLAIR

120 г **390 ₺**

ЭКЛЕР ШОКОЛАДНЫЙ

CHOCOLATE ECLAIR

120 г **390 ₺**



ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ

CHURCHKHELA WITH HAZELNUTS

1 шт. **330 ₺**

ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

CHURCHKHELA WITH WALNUTS

1 шт. **330 ₺**



ФРУКТОВАЯ ВАЗА

FRUIT VASE

1 кг 1290 ₺

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ  
С КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ

200/50/30 г 530 ₺

BLUEBERRY PIE WITH COCONUT SORBET



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

Малиновый / манговый с маракуйей /  
с черной смородиной / клубничный / кокосовый

50 г 170 ₺

ASSORTED SORBET

Raspberry / mango with passion fruit /  
blackcurrant / strawberry / coconut

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Ванильное / шоколадное /  
крем-брюле / фисташковое

50 г 170 ₺

ASSORTED ICE CREAM

Vanilla / chocolate /  
creme brulee / pistachio«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»  
С ЧЕРНОСЛИВОМ

180/20 г 530 ₺

RUINS OF COUNT'S CASTLE CAKE WITH PRUNES



ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК»

165/10 г 490 ₺

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE



«НАПОЛЕОН»

120 г 490 ₺

NAPOLEON



ГРУША С КАРАМЕЛЬНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

180 г 490 ₺

PEAR WITH CARAMEL TRUFFLE



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

175/10 г 460 ₺

BANANA CAKE



«ЗГАПАРИ»

150 г 430 ₺

ZGAPARI



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

150 г 560 ₺

HAZELNUT CAKE



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ

115 г 650 ₺

PISTACHIO ROLL WITH RASPBERRY



МАНГО-МАРАКУЙЯ

130 г 460 ₺

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

MANGO-PASSION FRUIT

Soft yogurt dessert on thin sponge cake with mango and passion fruit soufflé

«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»  
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

125/50 г 530 ₺

CHOCOLATE JEWELRY BOX WITH VANILLA ICE CREAM



БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

140/30 г 490 ₺

MERINGUE WITH BERRY SAUCE



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

170 г 460 ₺

Морковный бисквит с прослойкой из творожного сыра

CARROT CAKE

Carrot sponge cake with a layer of cream cheese



ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ

160/30 г 460 ₺

CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SAUCE



# ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

## JAPANESE MENU



«КАЙСО» 100/45/15 г **390 ₺**

KAISO

«КАЙСО» С КРЕВЕТКОЙ  
В ТЕМПУРЕ 80/50/30 г **560 ₺**

KAISO WITH SHRIMP IN TEMPURA

«КАЙСО» С КРАБОМ 80/20/45/15 г **650 ₺**

KAISO WITH CRAB

## JAPANESE MENU

## ЯПОНСКОЕ МЕНЮ



### СУПЫ SOUPS

#### МИСО

MISO

350 г

**360 ₺**

#### МИСО С ЛОСОСЕМ

MISO WITH SALMON

350 г

**490 ₺**

#### МИСО С МОРЕПРОДУКТАМИ

MISO WITH SEAFOOD

350 г

**490 ₺**



ОСТРЫЙ СУП «КИМЧИ»

350 г **490 ₺**

SPICY KIMCHI SOUP



МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

110 г **490 ₺**

BAKED MUSSELS

МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С КРАБОМ

115 г **690 ₺**

MUSSELS BAKED WITH CRAB

# САШИМИ

## SASHIMI



<b>ЛОСОСЬ</b> SALMON 80 г <b>490 ₺</b>	<b>КРЕВЕТКА</b> SHRIMP 78 г <b>590 ₺</b>	<b>УГОРЬ</b> EEL 88 г <b>590 ₺</b>	<b>ТУНЕЦ</b> TUNA 80 г <b>590 ₺</b>
<b>ЛОСОСЬ ТЕМПУРА</b> TEMPURA SALMON 80 г <b>490 ₺</b>	<b>ЛОСОСЬ ТАТАКИ</b> SALMON TATAKI 80 г <b>490 ₺</b>	<b>ТУНЕЦ ТАТАКИ</b> TUNA TATAKI 80 г <b>590 ₺</b>	

## SASHIMI AND CEVICHE

## САШИМИ И СЕВИЧЕ



**СЕВИЧЕ С ЛОСОСЕМ** 220 г **790 ₺**  
Свежий лосось, авокадо, томаты, манго, зеленый лук, кинза, лайм, заправляются оливковым и кунжутным маслом

**CEVICHE WITH SALMON**  
Fresh salmon, avocado, tomatoes, mango, spring onion, cilantro, lime, seasoned with olive and sesame oil

**СЕВИЧЕ С ТУНЦОМ** 220 г **790 ₺**  
Свежий тунец, авокадо, томаты, манго, зеленый лук, кинза, лайм, заправляются оливковым и кунжутным маслом

**CEVICHE WITH TUNA**  
Fresh tuna, avocado, tomatoes, mango, spring onion, cilantro, lime, seasoned with olive and sesame oil



**САШИМИ NEW STYLE С ЛОСОСЕМ** 165 г **650 ₺**  
Сашими из обожженного лосося с томатами, манго и соусом понзу

**NEW STYLE SASHIMI WITH SALMON**  
Sashimi made of burnt salmon with tomatoes, mango and ponzu sauce

**САШИМИ NEW STYLE С ТУНЦОМ** 165 г **650 ₺**  
Сашими из обожженного тунца с томатами, манго и соусом понзу

**NEW STYLE SASHIMI WITH TUNA**  
Sashimi made of burnt tuna with tomatoes, mango and ponzu sauce

# СУШИ

## SUSHI



<b>ЛОСОСЬ</b> SALMON 33 г <b>190 ₺</b>	<b>КРЕВЕТКА</b> SHRIMP 30 г <b>190 ₺</b>	<b>УГОРЬ</b> EEL 32 г <b>250 ₺</b>	<b>ТУНЕЦ</b> TUNA 33 г <b>250 ₺</b>
<b>КРАБ</b> CRAB 31 г <b>350 ₺</b>	<b>КРАСНАЯ ИКРА</b> RED CAVIAR 35 г <b>250 ₺</b>	<b>ТУНЕЦ ТАТАКИ</b> TUNA TATAKI 33 г <b>250 ₺</b>	<b>ЛОСОСЬ ТАТАКИ</b> SALMON TATAKI 33 г <b>250 ₺</b>
<b>ТУНЕЦ NEW STYLE</b> NEW STYLE TUNA 36 г <b>250 ₺</b>	<b>ЛОСОСЬ NEW STYLE</b> NEW STYLE SALMON 38 г <b>250 ₺</b>		

## SUSHI

## СУШИ



### ОСТРЫЕ СУШИ

#### SPICY SUSHI

<b>ЛОСОСЬ</b> SALMON 40 г <b>250 ₺</b>	
<b>КРЕВЕТКА</b> SHRIMP 40 г <b>250 ₺</b>	
<b>УГОРЬ</b> EEL 40 г <b>270 ₺</b>	
<b>ТУНЕЦ</b> TUNA 40 г <b>270 ₺</b>	
<b>ГРЕБЕШОК</b> SCALLOP 40 г <b>290 ₺</b>	
<b>КРАБ</b> CRAB 40 г <b>330 ₺</b>	

### ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ

#### BAKED SUSHI

<b>ЛОСОСЬ</b> SALMON 40 г <b>250 ₺</b>	
<b>КРЕВЕТКА</b> SHRIMP 40 г <b>250 ₺</b>	
<b>УГОРЬ</b> EEL 40 г <b>270 ₺</b>	
<b>ТУНЕЦ</b> TUNA 40 г <b>270 ₺</b>	
<b>ГРЕБЕШОК</b> SCALLOP 40 г <b>290 ₺</b>	
<b>КРАБ</b> CRAB 40 г <b>330 ₺</b>	



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС  
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES INCLUSIVE OF VAT

CLASSIC AND SPICY ROLLS

КЛАССИЧЕСКИЕ И ОСТРЫЕ РОЛЛЫ



**С ОГУРЦОМ**  
WITH CUCUMBER  
110 г **250 ₺**

**С АВОКАДО**  
WITH AVOCADO  
110 г **290 ₺**

**С ЛОСОСЕМ**  
WITH SALMON  
140 г **450 ₺**

**С ТУНЦОМ**  
WITH TUNA  
140 г **450 ₺**

**С УГРЕМ**  
WITH EEL  
140 г **490 ₺**

BAKED ROLLS

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ



**С ЛОСОСЕМ**  
WITH SALMON  
200 г **650 ₺**

**С УГРЕМ**  
WITH EEL  
200 г **690 ₺**

**С ГРЕБЕШКОМ**  
WITH SCALLOP  
200 г **760 ₺**

**С КРАБОМ**  
WITH CRAB  
190 г **860 ₺**



**ОСТРЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ** 170 г **590 ₺**  
SPICY ROLL WITH SALMON

**ОСТРЫЙ РОЛЛ С ТУНЦОМ** 170 г **590 ₺**  
SPICY ROLL WITH TUNA

**ОСТРЫЙ РОЛЛ С УГРЕМ** 170 г **690 ₺**  
SPICY ROLL WITH EEL

**ОСТРЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ** 170 г **690 ₺**  
SPICY ROLL WITH CRAB



**ОСТРЫЙ РОЛЛ «САМУРАЙ»** 170 г **590 ₺**  
Ролл с острой креветкой, острым угрем, острым тунцом, острым лососем, острым гребешком

**SAMURAI SPICY ROLL**  
Roll with spicy shrimp, spicy eel, spicy tuna, spicy salmon and spicy scallop



**«МИКС» (ЛОСОСЬ/УГОРЬ)** 220 г **760 ₺**  
Запеченный ролл в кунжуте из острого угря и острого лосося. Запекается под сырным соусом и поливается соусом унаги

**MIX (SALMON/EEL)**  
Baked roll in sesame seeds, made with spicy eel and spicy salmon. Baked with cheese sauce topping and dressed with unagi sauce



**«ФЬЮЖЕН»** 240 г **790 ₺**  
Ролл с лососем в икре масаго, сверху острый гребешок, острый лосось, острый угорь, запекается под сырным соусом. Поливается соусом унаги

**FUSION**  
Roll made of salmon in masago roe, topped with spicy scallop, spicy salmon, spicy eel and baked with cheese sauce on top. Dressed with unagi sauce

ROLLS IN TEMPURA AND BONITO ROLLS **РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ И «БОНИТО»**



**С ЛОСОСЕМ**

WITH SALMON

160 г **560 ₺**

**С УГРЕМ**

WITH EEL

160 г **560 ₺**

**С КРАБОМ**

WITH CRAB

160 г **590 ₺**

**С КРЕВЕТКОЙ**

WITH SHRIMP

160 г **590 ₺**

CALIFORNIA ROLLS



**С КРЕВЕТКОЙ  
В ТЕМПУРЕ**

WITH SHRIMP  
IN TEMPURA

210 г **590 ₺**

**С ЛОСОСЕМ**

WITH SALMON

210 г **650 ₺**

**С УГРЕМ**

WITH EEL

210 г **690 ₺**

**С КРАБОМ**

WITH CRAB

210 г **790 ₺**



**«БОНИТО» С ЛОСОСЕМ**

BONITO ROLL WITH SALMON

210 г **530 ₺**

**«БОНИТО» С УГРЕМ**

BONITO ROLL WITH EEL

200 г **530 ₺**

**«БОНИТО» С ТУНЦОМ**

BONITO ROLL WITH TUNA

190 г **530 ₺**



**ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛОСОСЕМ**

BAKED CALIFORNIA ROLL WITH SALMON

210 г **690 ₺**

**ЗАПЕЧЕННАЯ С УГРЕМ**

BAKED CALIFORNIA ROLL WITH EEL

200 г **690 ₺**

**ЗАПЕЧЕННАЯ С КРАБОМ**

BAKED CALIFORNIA ROLL WITH CRAB

210 г **790 ₺**



**С ЛОСОСЕМ**  
WITH SALMON  
220 г **630 ₺**

**С УГРЕМ**  
WITH EEL  
220 г **690 ₺**



**ЛЮКС**  
LUX

225 г **660 ₺**



**«ФИЛАДЕЛЬФИЯ» КАРАМЕЛЬНАЯ**  
CARAMEL PHILADELPHIA

235 г **690 ₺**



**«ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЯЛ» С 3 ВИДАМИ РЫБЫ (ТУНЕЦ, УГОРЬ, ЛОСОСЬ) ПОД СОУСОМ УНАГИ**  
PHILADELPHIA ROYAL WITH THREE KINDS OF FISH (TUNA, EEL, SALMON) TOPPED WITH UNAGI SAUCE

230 г **690 ₺**



«ФИЛАДЕЛЬФИЯ» ТАТАКИ С ЛОСОСЕМ

220 г 630 ₽

PHILADELPHIA TATAKI WITH SALMON

**ЗАПЕЧЕННАЯ / BAKED****С ЛОСОСЕМ**

WITH SALMON

220 г 690 ₽

**С УГРЕМ**

WITH EEL

190 г 690 ₽

**РОЛЛ «НАХОДКА»**

225 г 790 ₽

Ролл с крабом, омлетом, сливочным сыром, икрой тобико, авокадо и красной икрой

**NAKHODKA ROLL**

Roll with crab, omelet, cream cheese, tobiko roe, avocado and red caviar

**РОЛЛ «ДЖУСТО»**

200 г 860 ₽

Ролл с авокадо, лососем, красной икрой, крабом, тигровой креветкой с добавлением японского майонеза

**JUSTO ROLL**

Roll with avocado, salmon, red caviar, crab, tiger prawn and addition of Japanese mayonnaise

**ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РОЛЛ**

195 г 430 ₽

**VEGETARIAN ROLL**



**СЛИВОЧНЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**

200 г **760 ₺**

Ролл с омлетом, сливочным сыром, авокадо, икрой тобиго. Сверху выкладывается обожженный лосось, красная икра, соус унаги и японский майонез

**CREAMY ROLL WITH SALMON AND RED CAVIAR**

Roll with omelet, cream cheese, avocado and tobiko roe. Topped with burnt salmon, red caviar, unagi sauce and Japanese mayonnaise



**РОЛЛ «АЛЯСКА»**

200 г **530 ₺**

Ролл в кунжуте с лососем, авокадо, огурцом и японским майонезом

**ALASKA ROLL**

Roll in sesame seeds with salmon, avocado, cucumber and Japanese mayonnaise



**САШИМИ-СЕТ**

Лосось, угорь, креветка

**SASHIMI SET**

Salmon, eel, shrimp

240 г **1390 ₺**



**СУШИ-СЕТ**

Лосось, тунец, угорь, креветка, краб, красная икра

**SUSHI SET**

Salmon, tuna, eel, shrimp, crab, red caviar

194 г **990 ₺**





### ЗАПЕЧЕННЫЙ СУШИ-СЕТ

Лосось, тунец, угорь,  
креветка, краб, гребешок

#### BAKED SUSHI SET

Salmon, tuna, eel,  
shrimp, crab, scallop

240 г **1290 ₺**



### «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» РОЛЛ-СЕТ

«Филадельфия» с лососем/угрем,  
запеченная «Филадельфия» с лососем/угрем

#### PHILADELPHIA ROLL SET

Philadelphia with salmon/eel,  
baked Philadelphia with salmon/eel

230 г **1390 ₺**



### ОСТРЫЙ РОЛЛ-СЕТ

Ролл с острым лососем  
и острым тунцом и ролл  
«Самурай»

#### SPICY ROLL SET

Roll with spicy salmon  
and spicy tuna  
with Samurai roll

340 г **1390 ₺**



### КАЛИФОРНИЯ РОЛЛ-СЕТ

«Калифорния» с лососем/с крабом,  
сливочная «Калифорния» с лососем/угрем

#### CALIFORNIA ROLL SET

California with salmon/crab,  
creamy California with salmon/eel

450 г **1390 ₺**

**МЕГАСЕТ**

Ролл «Филадельфия» с лососем/угрем, ролл «Калифорния» с лососем/крабом, запеченный ролл с лососем/угрем, ролл темпура с лососем/угрем

**MEGA SET**

Philadelphia with salmon/eel, California with salmon/crab, baked with salmon/eel, tempura roll with salmon/eel

790 г **2290 ₺**

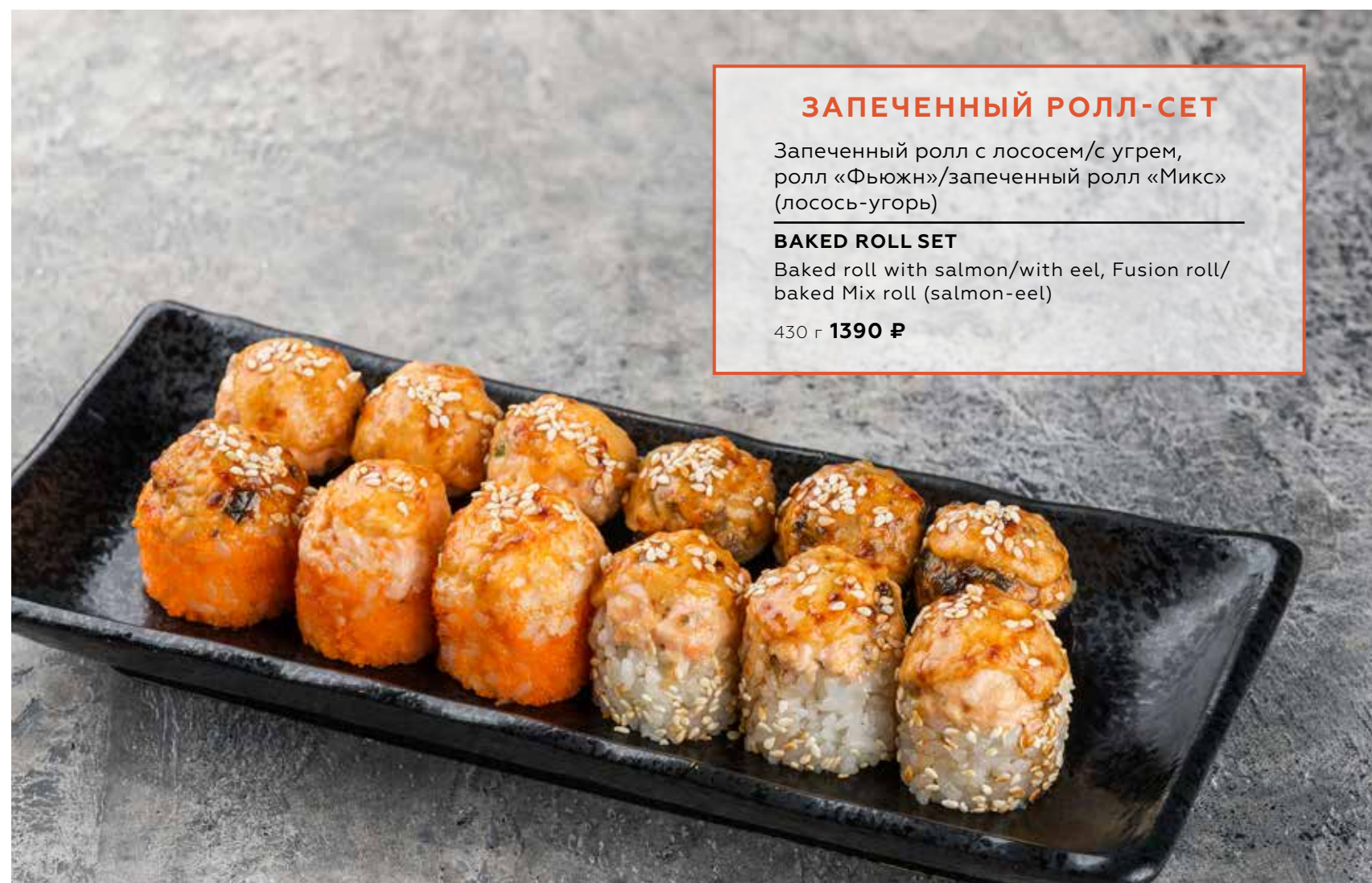
**ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ-СЕТ**

Запеченный ролл с лососем/с угрем, ролл «Фьюжн»/запеченный ролл «Микс» (лосось-угорь)

**BAKED ROLL SET**

Baked roll with salmon/with eel, Fusion roll/baked Mix roll (salmon-eel)

430 г **1390 ₺**









**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,  
ПР. НАУКИ, 14, КОРП. 1,  
ЛИТЕРА А  
ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН  
GINZA PROJECT:  
+7 (812) 640 16 16**

**ПРЕЙСКУРАНТ С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ,  
СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ ПОСТАНОВЛЕНИЯ  
ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 № 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012)  
«ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ», НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.  
ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.**

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

**ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ  
В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ.**

**ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.**

**THE PRICE LIST WITH CUSTOMER INFORMATION ACCORDING TO  
THE REQUIREMENTS RUSSIAN GOVERNMENT DECREE № 1036 'ON  
VALIDATING THE RULES OF PUBLIC CATERING SERVICES' FROM THE  
15.08.1997 (04.10.2012 EDITION) IS ON THE CUSTOMER INFORMATION  
BOARD. YOUR WAITER WILL BRING IT ON YOUR REQUEST.**

**PUBLIC CATERING PRODUCTS AND SERVICES PROVIDED MEET THE  
REQUIREMENTS OF GOST 30390-2013 'INTERNATIONAL STANDARD.  
CATERING SERVICES. PUBLIC CATERING PRODUCTS SOLD TO THE  
PUBLIC. GENERAL SPECIFICATION.'**

**ALL PRICES ARE IN RUBLES. CASH PAYMENTS IN RUBLES AND  
CARDS ARE ACCEPTED.**

**THIS MENU IS AN ADVERTISING MATERIAL.**