



nikolla  
rosemary  
thyme  
basil  
mint  
fennel  
green onions  
Sof

# ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ

РЕСТОРАН

24  
часа

# ЗАВТРАКИ

## • BREAKFAST •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



### ЙОГУРТ ДОМАШНИЙ

С ГРАНОЛОЙ / С БАНАНОМ /  
С ПЕРСИКОМ И МАРАКУЙЕЙ

HOMEMADE YOGURT  
WITH GRANOLA / BANANA /  
PEACH AND PASSION FRUIT

- 280 / 290 / 300 -

255/265/340



ИЗРАИЛЬСКИЙ  
РЕЦЕПТ  
ОТ ШЕФА

### ШАКШУКА НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

Традиционная израильская яичница с томатами и зеленью

490

SHAKSHUKA WITH TOMATOES AND BASIL  
Traditional Israel's fried eggs with tomatoes and basil

290/50



### СЭНДВИЧ ОТ ШЕФА

Хрустящие тосты с ростбифом, запеченной паприкой и рукколой

420

CHEF'S SANDWICH

Crunchy toasts with roast beef, paprika and arugula

180



### ГРАНОЛА

Овсяные мюсли с грецким орехом, фундуком и медом

450

GRANOLA

Oat muesli with walnuts, hazelnuts and honey

175

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

БЛИНЫ С МЯСОМ / ТВОРОГОМ  
PANCAKES WITH MEAT / COTTAGE CHEESE

- 350 / 320 -

🍴 200/200



ЯИЧНИЦА ИЛИ ОМЛЕТ  
ИЗ ТРЕХ ЯИЦ  
THREE FRIED EGGS OR THREE EGGS OMELETTE

⋮ 130 / 240

🍴 150/1 180/5

ЯИЧНИЦА  
ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ  
FRIED QUAIL EGGS

- 190 -

🍴 100



САМЫЙ  
ЛЮБИМЫЙ  
ЗАВТРАК



СЫРНИКИ  
с муссом из белого шоколада, свежей клубники и сметаной

⋮ 360

COTTAGE CHEESE PATTIES  
with white chocolate mousse, strawberry and sour cream

🍴 150/41/30/21



СКРЭМБЛ С ТОМАТАМИ  
SCRAMBLE WITH TOMATOES

⋮ 240

🍴 150

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ  
EGGS BENEDICT WITH SALMON

- 560 -  
🍴 250



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ  
EGGS BENEDICT WITH BACON

⋮ 420

🍴 220



**БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ**  
BAGEL WITH SALMON **450**  
170/30

**БЕЙГЛ С ТЕЛЯТИНОЙ И АЙОЛИ**  
BAGEL WITH VEAL AND AIOLI SAUCE **460**  
190/30



**ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**  
OMELETTE WITH HAM AND CHEESE **450**  
280



**520**  
170  
**ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ  
СЛАБОЙ СОЛИ  
И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ  
И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ**  
OMELETTE WITH LIGHT  
SALTED SALMON  
AND CREAM CHEESE SAUCE



**КАША**  
Рисовая каша на кокосовом молоке с манговым пюре и грейпфрутом /  
Овсяная каша с карамелизированными яблоками / Манная каша со свежими ягодами  
и ягодным вареньем / Гречневая каша с сухофруктами **260 / 260 / 270 / 250**  
240/10/5

**PORRIDGE**  
Rice porridge with coconut milk, mango purée and grapefruit / Oatmeal porridge with caramelized apples /  
Semolina porridge with fresh berries and berry jam / Buckwheat porridge with dried fruits



**МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ**  
MATSONI WITH HONEY AND NUTS **180**  
180



**ПАНКЕЙКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ**  
PANCAKES WITH MAPLE SYRUP **490**  
230



# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

## • SPECIALTIES OF THE HOUSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



### ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ

STEAMED / GRILLED SEAFOOD PLATTER

- 7500 -

720/50/20/10/40/15

РАКИ, ФАЛАНГИ КРАБА, ЩУПАЛЬЦЕ ОСЬМИНОГА,  
ФИЛЕ ДОРАДЫ, ГРЕБЕШОК, КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ,  
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ, ДВЕ УСТРИЦЫ

CRAYFISHES, CRAB PHALANGES, OCTOPUS TENTACLE,  
DORADO FILLET, STEAMED KING PRAWNS, TWO OYSTERS



### ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ / ПЕСТО

SHAWARMA WITH CHICKEN  
AND SATSEBELI / PESTO SAUCE

450 / 470

290/30 280/30



### САЛАТ «ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ»

Сыр бри, запеченный в тесте фило с легким салатом, домашним  
вареньем из грецкого ореха и виноградом

650

150/70/70

SALAD "PRIANOSTI & RADOSTI"

Warm Brie cheese baked in phyllo dough with light salad  
and homemade jam made of walnuts and grapes



### ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ

A DOZEN OF FRESH OYSTERS

5300

12 ШТ.

### УСТРИЦЫ (1 ШТ.)

OYSTERS (1PC)

460

1 ШТ.



### АЙРАН

AYRAN DRINK

130

250

### КОФЕ ПО-СУХУМСКИ

SUKHUMI STYLE COFFEE

170

65

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**АССОРТИ  
ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ**  
ASSORTED HOMEMADE CHEESE

**- 620 -**

340/10/35

ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР, СЫР СУЛУГУНИ,  
КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ, МОЛОЧНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ,  
КОПЧЕНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ

IMERETIAN CHEESE, SULUGUNI CHEESE,  
SMOKED SULUGUNI CHEESE, MILK CHECHIL CHEESE,  
SMOKED CHECHIL CHEESE



**САЦИВИ С КУРИЦЕЙ**

Национальное грузинское блюдо. Кусочки куриного бедра под ореховым соусом бажа

CHICKEN SATSIVI

National Georgian dish. Chicken leg quarter pieces under bazhe nut sauce

**390**

230



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
С НАДУГИ И МЯТОЙ**

Рулетки с начинкой из нежного творожного сыра надуги с добавлением мятной аджики. Выкладываются на шпинатный соус

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI AND MINT

Rolls stuffed with tender nadugi cheese and mint adjika, served on homemade spinach sauce

**460**

250



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

180/80 **450**



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
ПО-ГРУЗИНСКИ**

Рулетки с начинкой из острой ореховой пасты, приправленные по особому грузинскому рецепту

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

Rolls stuffed with spicy nut butter, seasoned according to a special Georgian recipe

**520**

200/7/2



**СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА**  
BEETROOT SPREAD

🌿 🍷 : **230**  
⚡ 150/80/5



**ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ**

Капуста по-гурийски, маринованные томаты, маринованные по домашнему рецепту, красные маринованные огурцы

⋮ : **350**  
⋮ ⚡ 80/100/100

**HOMEMADE PICKLES**

Curian style cabbage, tomatoes pickled according to an old recipe, red marinated cucumbers

⋮ : 🌿 🍷



СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ  
И ОВОЩИ

**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ**

Свежие огурцы, бакинские томаты, редис, красный базилик, тархун, кинза, петрушка, укроп, острый перец чили

⋮ : **520**  
⋮ ⚡ 300/5

**SEASONAL VEGETABLES AND COOKING HERBS**

fresh cucumbers, Baku tomatoes, radish, red basil, tarragon, cilantro, parsley, dill and green chiles

⋮ : 🌿 🍷



**СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ**

Черемша, бурые томаты, капуста, чеснок, джонджоли, маринованный стручковый зеленый перец

⋮ : **450**  
⋮ ⚡ 290

**BARREL PICKLES**

Wild leek, brown tomatoes, cabbage, garlic, dzhondzholi, marinated green pod-pepper

⋮ : 🌿 🍷



**ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ / ИЗ ШПИНАТА / ИЗ ФАСОЛИ/ АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ**

Нежные биточки из перетертой свеклы, фасоли, шпината и грецкого ореха с добавлением пряных специй и фирменной аджики

⋮ : **300**  
⋮ ⚡ 150/10

**BEETROOT PKHALI / SPINACH PKHALI / KIDNEY BEANS PKHALI / ASSORTED PKHALI**

Strained beetroot, beans and spinach patties with walnuts, flavoring spices and chef's adjika

⋮ : 🌿 🍷



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
BEEF TARTAR

⋮ : ⚡ 240/20 **590**  
⋮ 🍷



**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ**

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE / ARUGULA AND PARMESAN

⋮ : **590**  
⋮ ⚡ 110/15/10/25



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ**  
SALMON TARTAR

⋮ : ⚡ 120/30/1 **730**  
⋮ 🍷

680

КАРПАЧЧО  
ИЗ ЛОСОСЯ  
SALMON CARPACCIO

150



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ  
HERRING WITH POTATOES

10/20/30 350



АССОРТИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ 890

Пармезан, пекорино, таледжио, горгонзола. Подается с медом, орехами и свежими ягодами

ASSORTED EUROPEAN CHEESE  
Parmesan, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola.  
Served with honey, nuts and fresh berries



РЫБНОЕ АССОРТИ 1620

Лосось холодного копчения, лосось шеф-посола, масляная рыба, палтус холодного копчения

ASSORTED FISH  
Cold-smoked salmon, chef-salted salmon,  
oily fish, cold-smoked halibut



КУРИНЫЙ РУЛЕТ 360  
CHICKEN ROLL 100/10/10/2

БУЖЕНИНА 440  
COLD BOILED PORK 90/20/7/2/2

БАСТУРМА 550  
PASTIRMA 80/20/10/30

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 390  
BOILED BEEF TONGUE 100/30/10/10

РОСТБИФ 540  
ROAST BEEF 90/10/10/3/3

АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК 1890  
ASSORTED MEAT STARTERS 120/30/30/10



**БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ**  
BRUSCHETTA WITH SALMON

350  
131



**БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ**  
BRUSCHETTA WITH TOMATOES

150  
82



**БРУСКЕТТА С ГОВЯДИНОЙ**  
BRUSCHETTA WITH BEEF

480  
140



**БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ, ОГУРЦОМ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ**  
BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF, CUCUMBER AND CAESAR SAUCE

360  
140



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

320  
285

ГЕВЖАЛИЯ  
Suluguni cheese bags with nadugi filling served with matsoni sause and mint adjika



**ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**  
CHICKEN LIVER PATE

360  
80/20/20/60



**АНТИПАСТИ**  
Артишоки, вяленые томаты, оливки, каперсы

570  
190

ANTIPASTI  
Artichokes, sun-dried tomatoes, olives, capers



**ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ**  
Соленые грузди со сметаной, репчатым луком и чесноком

690  
160

MILK MUSHROOMS WITH SOUR CREAM  
Salted milk mushrooms with onion and garlic



**БЕЛЫЕ ГРИБЫ С МАСЛОМ**  
Соленые белые грибы с нерафинированным маслом и красным луком

690  
125

PORCINI MUSHROOMS WITH OIL  
Salted porcini mushrooms with unrefined oil and red onion

# САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ  
С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ**

MEDITERRANEAN SALAD WITH CRAB AND SHRIMPS

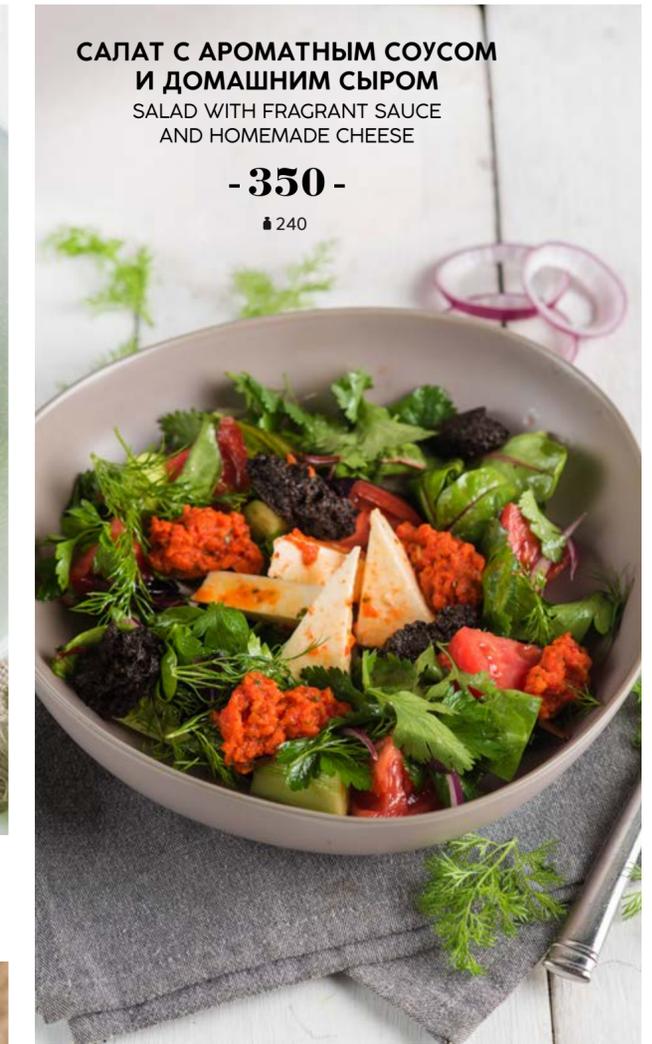
**- 1080 -**

230/50/30



**ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ**  
VEGETABLE SALAD "FROM A GARDEN-BED"

200 **230**



**САЛАТ С АРОМАТНЫМ СОУСОМ  
И ДОМАШНИМ СЫРОМ**  
SALAD WITH FRAGRANT SAUCE  
AND HOMEMADE CHEESE

**- 350 -**

240



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ  
И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**  
WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED  
SULUGUNI CHEESE

140/90/30 **480**



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ**

Салат с баклажанами, бакинскими томатами, мятой, свежим базиликом, кинзой и сливочным сыром

**490**  
278

**SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS**  
Salad with baku tomatoes, eggplants, mint, basil, cilantro leaves and cream cheese

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

**ТАЙСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ**

Обжаренное куриное филе, пекинская капуста с паприкой, красным луком и кинзой. Заправляется кунжутным соусом

**420**

• 245

**THAI SALAD WITH CHICKEN**

Roasted chicken fillet, Chinese cabbage with paprika, red onion and cilantro. Dressed with sesame sauce

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ**

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

**540**

• 140/90

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ**

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

**630**

• 140/60

**САЛАТ «СОКО»**

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

**420**

• 220

**SOKO SALAD**

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

**БУРРАТА С ТОМАТАМИ**

BURRATA WITH TOMATOES

**540**

• 210

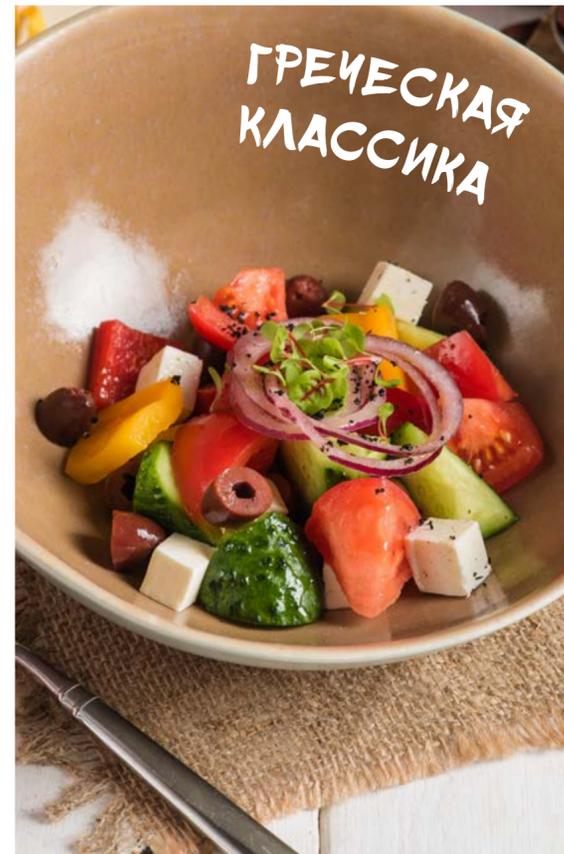
**САЛАТ С КАВКАЗСКОЙ  
ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

SALAD WITH CAUCASIAN GREENS  
AND POACHED EGG

**340**

• 215

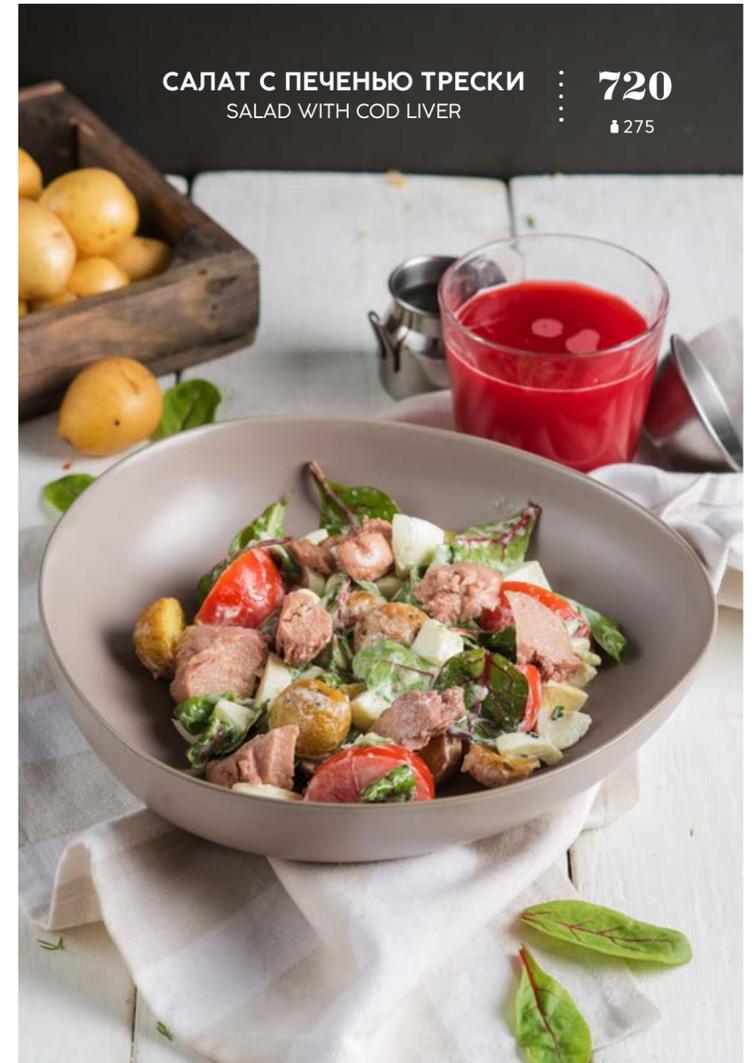
🌿

**САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»**

GREEK SALAD

**450**

• 241

**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ**

SALAD WITH COD LIVER

**720**

• 275

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ**

BEEETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE

**560**

• 250

🌿



**ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ  
С ЯЗЫКОМ / КОЛБАСОЙ** : **360 / 290**  
HOME STYLE RUSSIAN SALAD  
WITH BEEF TONGUE / SAUSAGE : 262/2



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ** : **260**  
DRESSED HERRING : 272



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ  
С ОРЕХАМИ** : **360**  
Легкий салат из свежих томатов, огурцов, красного лука и перца чили приправлен ароматной зеленью, измельченным грецким орехом. Заправляется уксусом : 278

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH NUTS  
Light salad with fresh tomatoes, cucumbers, red onion, chili pepper, fragrant cooking herbs and chopped walnuts. Dressed with vinegar



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ  
СО СПЕЦИЯМИ** : **320**  
Салат из свежих томатов и огурцов с ароматной зеленью, красным луком и острым стручковым перцем : 245

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES  
Salad with ripe tomatoes, cucumbers, fragrant greens, red onion and hot pod-pepper



**ЛИСТОВОЙ САЛАТ С ТУНЦОМ И КРАБОМ** : **1050**  
Легкий микс салатов с дольками апельсина, тонко нарезанной морковью, слайсами манго и бакинскими томатами с добавлением камчатского краба и тунца, обжаренного на гриле. Заправляется манговым соусом, украшается маракуйей, которую можно использовать в качестве заправки : 260

LEAF LETTUCE WITH TUNA AND CRAB

Mix salad with orange segments, carrot and mango slices, Baku tomatoes, king crab and grilled tuna. Dressed with mango sauce and decorated with passion fruit, that can be used as dressing



**САЛАТ С АВОКАДО И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ** : **760**  
Микс из листьев салата, авокадо, томатов, огурцов и ломтиков копченого лосося. Заправляется орехово-апельсиновым соусом : 240

SALAD WITH SMOKED SALMON

Mixed salad leaves, avocado, tomatoes, cucumbers and smoked salmon slices. Dressed with nut and orange sauce

240



**САЛАТ С ЗЕЛЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ  
И КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ** : **430**  
Салат с отварной зеленой чечевицей, кабачками, черри, салатом маше и копченой индейкой. Заправляется пикантным соусом, подается с яйцом пашот : 255

SALAD WITH GREEN LENTIL AND SMOKED TURKEY

Salad with boiled green lentil, zucchini, cherry tomatoes, mache lettuce and smoked turkey. Dressed with savoury sauce, served with poached egg



**ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ**  
VINEGRET WITH HERRING

**-320-**

270



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## •HOT STARTERS•

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



### КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

THAI STYLE SHRIMPS

- 830 -

▲ 235

ОБЖАРЕННЫЕ В СОЕВОМ И СВИТ ЧИЛИ СОУСАХ  
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ЦУКНИ, ПАПРИКОЙ,  
СЕЛЬДЕРЕЕМ И СТРУЧКОВЫМ ГОРОШКОМ.  
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ СПАЙСИ

ROASTED PRAWNS WITH ZUCCHINI, PAPRIKA,  
CELERY AND GREEN PEAS IN SOY AND SWEET CHILI  
SAUCES. SERVED WITH SPICY SAUCE



### ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КРАБА С ЛИСТОВЫМ САЛАТОМ (2 ШТ.)

BAKED CRAB PHALANGES WITH LEAF LETTUCE (2 PCS)

2920

▲ 150/15/25/1



КУСОЧКИ  
ЗАПЕЧЕННОГО  
СЫРА СУЛУГУНИ

### ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH FRESH TOMATOES

▲ 190/3 420

▲ 190/3



### ОПАДЫ ИЗ ЦУКНИ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Опады из цуккини, обжаренные  
на растительном масле. Подаются с соусом  
крем-чиз и лососем шеф-посола

620

▲ 190/50/2

ZUCCHINI PANCAKES WITH CHEF-SALTED SALMON  
Served with cream cheese sauce



### МИДИИ В ТОМАТНОМ / ВИННОМ СОУСЕ

MUSSELS IN TOMATO / WINE SAUCE

670

▲ 310/50

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



**ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»** : **310 / 350**  
 : 200/90/40/2 250/100/30/2

Перетертая красная фасоль, томленная с мегрельской аджикой, кинзой и специями. Подается с хрустящей капустой по-гурийски и мчади / Лоббио «Харкалия» — это целая фасоль, томленная с аджикой, зеленью и томатами, подается с мини-лавашами и малосольными огурцами

**MINGRELIAN STYLE LOBIO / LOBIO KHARKALIA**

Strained red kidney beans, stewed with Mingrelian adjika, coriander leaves and spices. Served with crispy Gurian style cabbage and mchadi / Whole red kidney beans, stewed with adjika, herbs and tomatoes. Served with mini flatbread and light salted cucumbers



**ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ** : **310**  
 CHEBUREK WITH VEAL : 100/70

**ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ** : **290**  
 CHEBUREK WITH MUTTON : 95/85

**ЧЕБУРЕК С СЫРОМ** : **260**  
 CHEBUREK WITH CHEESE : 100/100



**АЧМА** : **360**  
 Многослойный пирог с сулугуни. Подается с мацони

**АЧМА** : 270/200  
 Layered pie with Suluguni cheese. Served with matsoni



**ДОЛМА НА ВЫБОР: СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ** : **450**  
 Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясом и томленных в собственном соку. Подается с чесночным соусом : 180/30/10 170/30/7

**DOLMA OF YOUR CHOICE: PORK-AND-BEEF / MUTTON** :  
 Traditional Caucasian dish made of soft-salted grape leaves, stuffed with minced meat and stewed in their own juice. Served with garlic sauce



ЛЕПЕШКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

**КУТАБЫ С СЫРОМ** : **260**  
 QUTABS WITH CHEESE : 150/50

**КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ** : **260**  
 QUTABS WITH POTATOES : 150/50

**КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ** : **290**  
 QUTABS WITH MUTTON : 150/50

**КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ** : **320**  
 QUTABS WITH COOKING HERBS : 150/50



**ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО**

Хачапуре из сдобного теста с начинкой из имеретинского сыра, перемешанного с яйцом, красиво завернутое по краям и запеченное до золотистой корочки

560  
700



**KNACHAPURI FROM AUNT ALISO**

Pastry khachapuri stuffed with imeretian cheese, mixed with egg, beautifully wrapped edges, and baked to golden crust



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ**

«Царское хачапуре». Традиционное круглое хачапуре с начинкой из имеретинского сыра. Сверху выкладываются слои копченого сулугуни, и хачапуре запекается до золотистой корочки

450  
500



**KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE**

Royal khachapuri, traditional round khachapuri stuffed with Imeretian cheese and smoked suluguni slices on the top, baked to golden crust



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

Традиционный грузинский круглый пирог с имеретинским сыром и сыром сулугуни, запеченный до золотистой корочки

420  
490



**MINGRELIAN STYLE KNACHAPURI**

Traditional Georgian round pie stuffed with Imeretian and Suluguni cheese, baked to golden crust. Cheese is inside and out



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

Домашний закрытый пирог с имеретинским сыром

420  
400



**IMERETIAN STYLE KNACHAPURI**

Homemade khachapuri stuffed with Imeretian cheese



**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ**

KNACHAPURI WITH SPINACH

450 420



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**

ADJARIAN STYLE KNACHAPURI

433 410



# СУПЫ

SOUPS

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ** : 450  
 Navarist'yi ostryi gruzinskii sup s abkhazskimi spetsiyami, ovocshami, myasom i svezhej zelen'yu : 300/50/7

**KNARCHO WITH BEEF / MUTTON**  
 Georgian thick spicy soup with Abkhazian spices, vegetables, meat and fresh greens



**ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ**  
 HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST AND MUSHROOMS

: 310  
 : 320/4/4  
 :



**СУТОЧНЫЕ ШЧИ С ГРИБАМИ И РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**  
 SHCHI WITH MUSHROOMS STORED FOR 24 HOURS

: 370  
 : 170/50/20/10



**БОРЩ** : 350  
 BORSCH : 350/50/30



**ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ** : 467 **470**  
 PEA SOUP WITH SMOKED MEAT :

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



**УХА**  
Наваристый рыбный бульон с кусочками лосося и трески с добавлением сливок или без них на ваш выбор

**FISH SOUP BY FISHERMAN**  
Served with sour cream or without (of your choice)

**470**  
420



**СУП ФО**  
Традиционный вьетнамский суп с индейкой и рисовой лапшой

**PHO SOUP**  
Traditional Vietnamese soup with turkey and rice noodles

**350**  
440



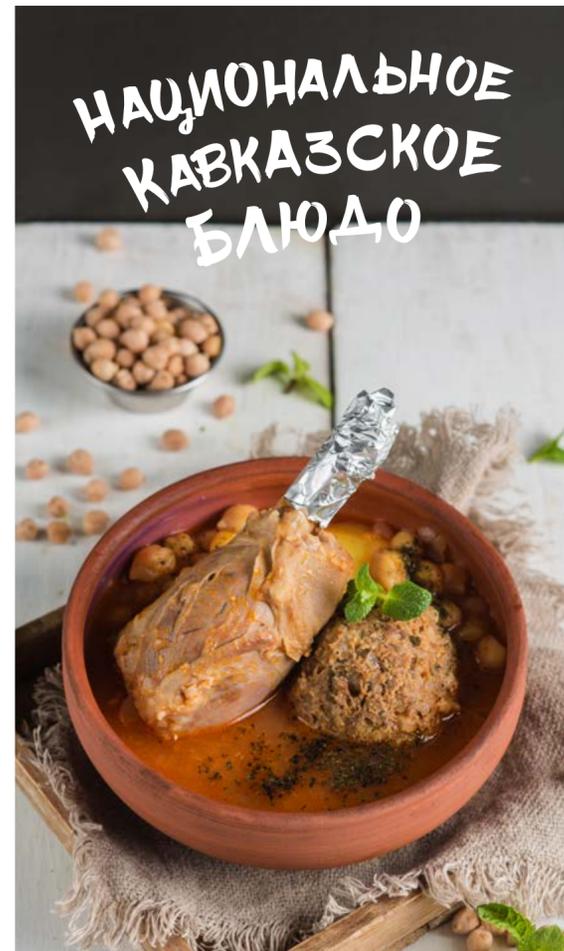
**ТОМ ЯМ**  
ТОМ YUM

**620**  
450



**КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ**  
ZUCCHINI CREAM SOUP

**320**  
240



**НАЦИОНАЛЬНОЕ КАВКАЗСКОЕ БЛЮДО**

**КЮФТА-БОЗБАШ**  
Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем, горохом нухут, пассеровкой из лука, томатов и шафрана

**КYUFTA-BOZBASH**  
Thick broth with mutton leg, meat ball, potatoes, chickpeas, sauteed onions, tomatoes and saffron

**650**  
550/2/1



**ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ**  
HASHLAMA WITH VEAL

**650**  
200/200/10/3



**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП**  
PUMPKIN CREAM SOUP

**350/2**  
**350**



**ПИТИ**  
Суп из бараньих ребрышек с горохом, картофелем и алычой

**ПИТИ**  
Soup with mutton ribs, peas, potatoes and cherry plums

**450/15**  
**490**



**ТОМАТНЫЙ СУП**  
Суп-пюре из томатов с паприкой на углях, картофелем и зеленью, приготовленный на овощном бульоне

**TOMATO SOUP**  
Cream soup with tomatoes, paprika, potatoes and herbs, cooked with vegetable boullion

**260**  
350/10

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЦЫПЛЕНОК  
ЗАПЕЧЕННЫЙ

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

TSITSILA GALI STYLE

- 740 -

350/40/30/100

С АБХАЗСКИМИ  
ТРАВАМИ



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ  
И ОВОЩАМИ

Традиционный узбекский плов с кусочками ягненка и пряным ароматом барбариса и зиры. Подается на выбор гостя со свежими овощами или соленьями

MUTTON PILAFF WITH VEGETABLES

Traditional Uzbek pilaff with lamb pieces piquant barberry and jeera fragrance. Served with fresh or pickled vegetables of your choice

520

350/40/15



ЧАШУШУЛИ

Кусочки нежной говядины, тушенные с овощами, ароматными специями и свежей зеленью

CHASHUSHULI

Tender beef pieces, stewed with vegetables, fragrant spices and fresh greens

750

300/3



ЧКМЕРУЛИ

Нежный цыпленок, запеченный по чкмерскому рецепту под соусом на основе сметаны, чеснока, красной аджики

CHKMERULI

Tender chicken roasted by Chkmerian recipe under sauce based on sour cream, garlic and red adjika

740

350/195/2



С ПИКАНТНЫМИ  
КАВКАЗСКИМИ  
СПЕЦИЯМИ

ЧАХОХБИЛИ

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов и лука, приправленные национальными специями и свежей зеленью

CHAKHOKHBILI

Roasted chicken pieces in sauce made of ripe tomatoes and onions, seasoned with national spices and fresh greens

440

300/3



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

**ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ**

Молодая баранина, тушенная в горшочке со свежими овощами и кавказскими специями

**620**

• 450/4

**MUTTON CHANAKHI**

Tender lamb pieces, stewed with vegetables and Abkhazian spices

**СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ**  
SIBERIAN PELMENI**330**

• 250

**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ**

Нежные кусочки свинины, тушенные с овощами, ароматными специями, свежей зеленью. Подается с белым репчатым луком и свежей кинзой

**350**

• 300/20/20

**GEORGIAN STYLE SOLYANKA**

Tender pieces of pork, stewed with vegetables, aromatic spices and fresh herbs. Served with onion and cilantro

**КУЧМАЧИ / КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА**

Острое ароматное блюдо из телячьих потрошков, обжаренных с пикантными кавказскими специями и зернами граната / Обжаренные кусочки говяжьего языка с луком, вешенками, томатами и зеленью. Подается с жареной эларджи

**540/620**

• 320

**KUCHMACHI / BEEF TONGUE KUCHMACHI**

Hot fragrant dish made of tender veal giblets, fried with savory Caucasian spices and pomegranate seeds / Pieces of beef tongue roasted with onion, oyster mushrooms, tomatoes and greens. Served with fried Elarji

**СТРОГАНОВ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ**

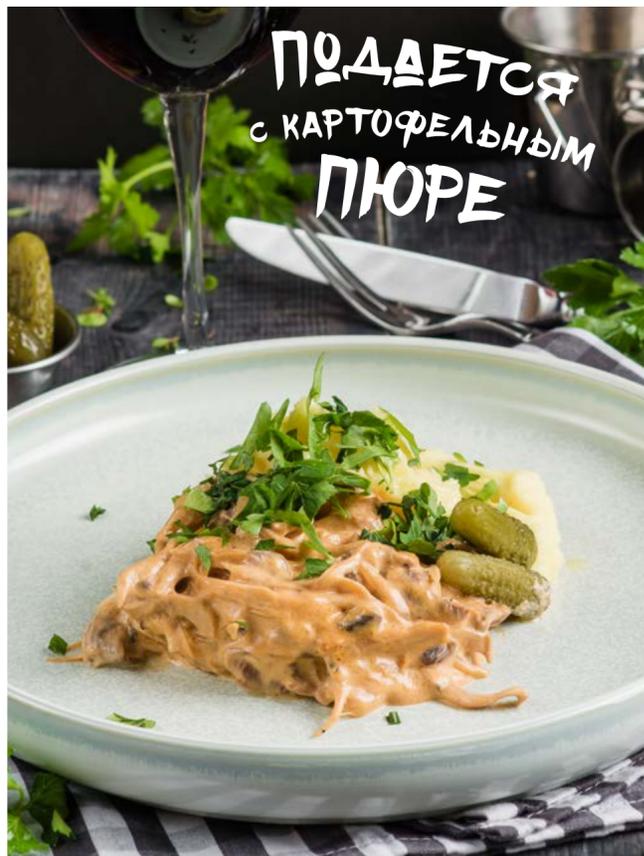
Строганов с куриными сердцами, вешенками, сливками и репчатым луком. Подается с картофельным пюре и малосольными огурцами

**460**

• 200/200/21/1

**STROGANOFF WITH CHICKEN HEARTS**

Stroganoff with chicken hearts, oyster mushrooms, cream and onions. Served with mashed potatoes and soft-salted cucumbers

**БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ**  
BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS**680**

• 140/200/30/2

**КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Нежные котлеты, приготовленные по-домашнему. Подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами

**460**

• 200/200/32

**HOMEMADE CUTLETS BY PETROVNA WITH MASHED POTATOES**

Tender homemade cutlets. Served with mashed potatoes and soft-salted cucumbers

**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

CHICKEN CUTLETS WITH MASHED POTATOES

**430**

• 135/180/30/1



**ГЮРЗЕ С МЯСОМ**

Азербайджанские пельмени с начинкой из говяжьего и бараньего фарша. Подаются с чесночным соусом

360

AZERBAIJANI DUMPLINGS FILLED WITH BEEF AND MUTTON MEAT. SERVED WITH GARLIC SAUCE

230/40

**ХИНКАЛИ (1 ШТ.)**

KHINKALI (1PC)

С БАРАНИНОЙ  
WITH MUTTON

95  
100

С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ  
WITH PORK-AND-BEEF

95  
100

С ТЕЛЯТИНОЙ  
WITH VEAL

95  
100

**ТРЕСКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ**

COD WITH CAULIFLOWER

250 620

**УТИНАЯ ГРУДКА С ПТИТИМОМ**

Нежная утиная грудка с абхазскими специями, пастой птитим и зеленым соусом

790  
325

DUCK BREAST WITH PTITIM

Tender duck breast with Abkhazian spices, ptitim and green sauce

**СКУМБРИЯ С ТОМАТАМИ**

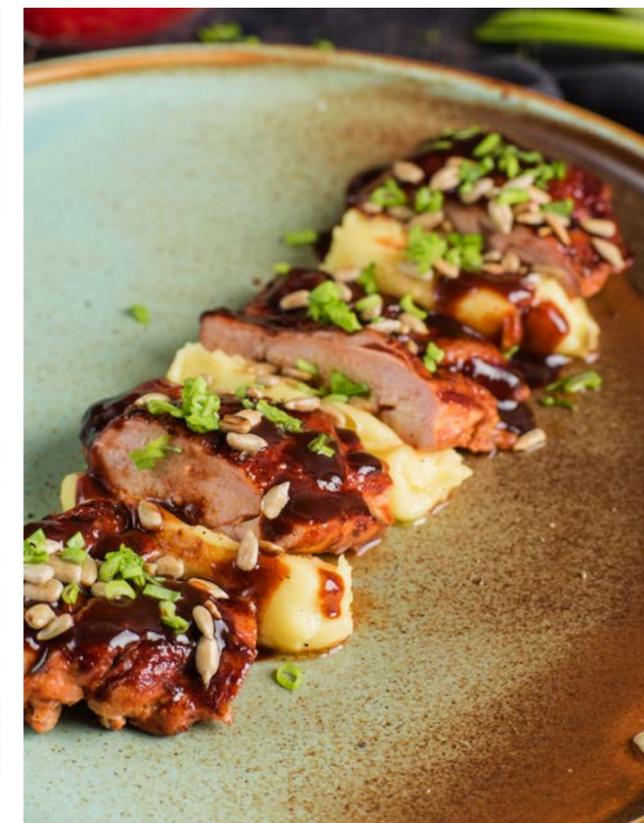
Подкопченное филе скумбрии с припущенными розовыми томатами, зеленым маслом и фермерским творогом с чесноком и зеленью

590

185/2

MACKEREL WITH TOMATOES

Light smoked mackerel fillet with blanched pink tomatoes, green butter and farm cottage cheese with garlic and herbs

**ЦЫПЛЕНОК С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ**

Половина кукурузного цыпленка с соусом хойсин и миндальным пюре

780

330

CHICKEN WITH ALMOND CREAM

Corn chicken with Hoisin sauce and almond mashed potatoes

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

HOT SMOKED SALMON STEAK

980

170/120/33

**ШНИЦЕЛЬ ИЗ КРОЛИКА С МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ**

Шницель из кролика с припущенным зеленым горошком, мятой, сыром пекорино и муссом из копченого сулугуни

650

150/50

RABBIT SCHNITZEL WITH SMOKED SULUGUNI MOUSSE  
Rabbit schnitzel served with stewed green peas, mint, pecorino cheese and smoked suluguni mousse



# МАНГАЛ

## CHARCOAL GRILL

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



### АССОРТИ ИЗ БАРАНИНЫ

ASSORTED MUTTON

- 1020 -

360



КАРТОФЕЛЬ  
POTATOES

200 120



БАКЛАЖАН  
EGGPLANT

170 360



ТОМАТ  
TOMATO

120 140



ПАПРИКА  
PAPRIKA

120 260



### ШАШЛЫКИ SHISH-KEBABS

ПОДАЮТСЯ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ  
SERVED WITH VEGETABLE SALAD AND SATSEBELI SAUCE

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
VEAL

195/175 850

ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА  
RACK OF LAMB

200/175 850

ИЗ СВИНИНЫ  
PORK

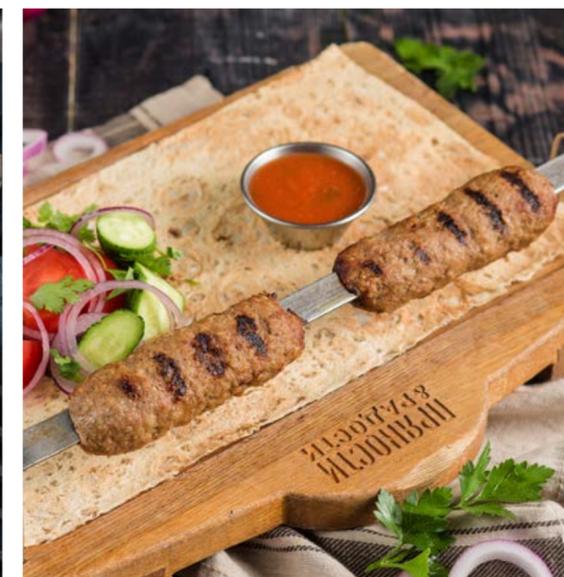
200/175 630

ИЗ КУРИНОГО БЕДРА  
CHICKEN LEG QUARTER

155/176 460

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА  
LAMB FILLET

200/175 670



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ  
MUTTON LULA KEBAB

590  
150/175



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ  
CHICKEN LULA KEBAB

420  
150/175



ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ  
CHARCOAL GRILLED SALMON

960  
167/30/160



# ГРИЛЬ

• GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ТОЛСТЫЙ КРАЙ  
ГОВЯДИНЫ



🍴  
**СТЕЙК РИБАЙ**  
RIBEYE STEAK  
- **2300** -  
🍴 320/40/2



**1890**  
🍴 320/40/2

**СТЕЙК NY**  
STEAK NY 🍴

НЕЖНЫЙ КРАЙ  
МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ



**КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ**  
GRILLED SHRIMPS

🍴 **1750**  
🍴 310



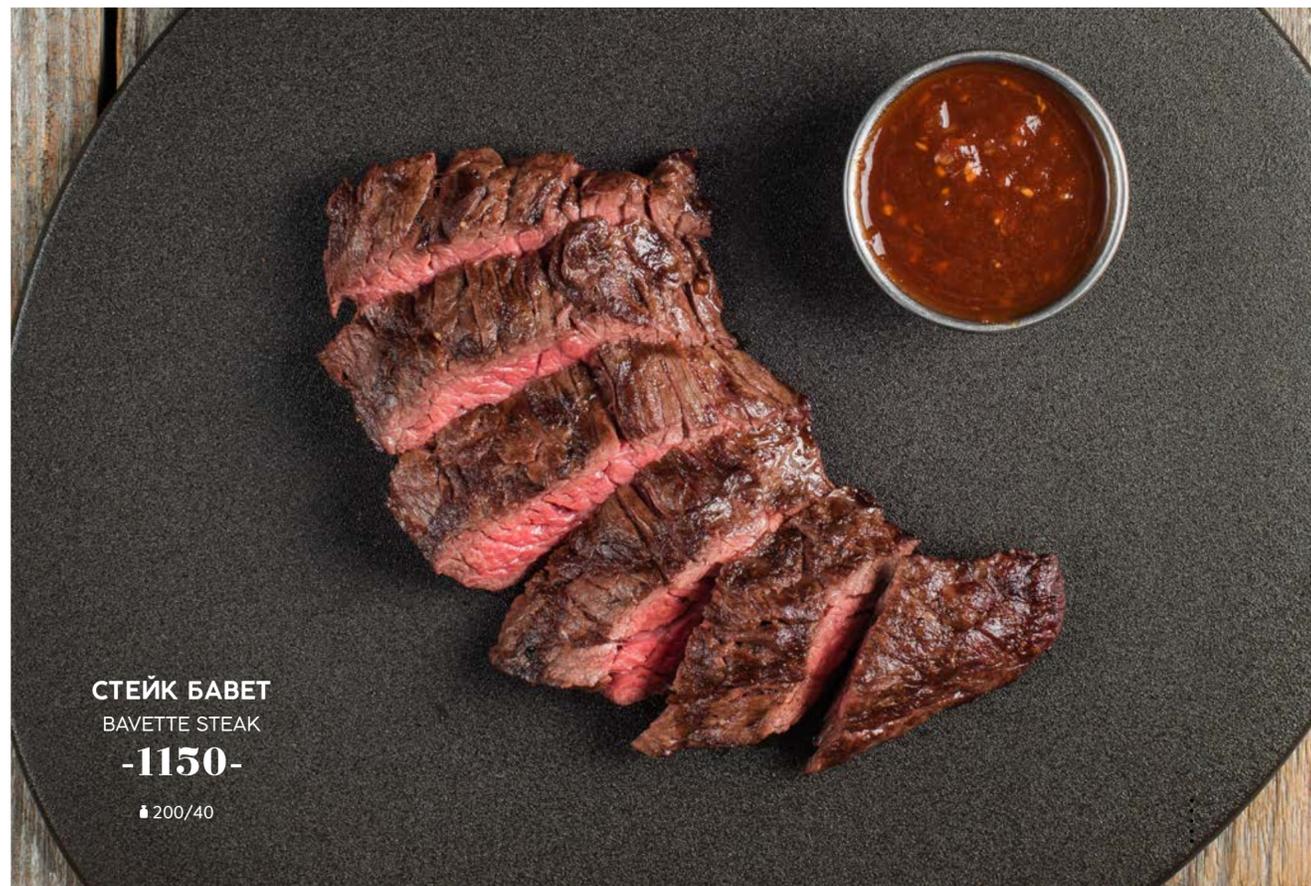
**СТЕЙК МАЧЕТЕ**  
MACHETE STEAK  
**-1250-**  
🍴 240/40



**СТЕЙК ПИКАНЬЯ**  
PICANHA STEAK  
**-1050-**  
🍴 180/40



**МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ**  
Нежный медальон из говядины средней прожарки, приготовленный на гриле, с запеченным в травах беби-картофелем и грибным соусом  
**1900**  
BEEF MEDALLION WITH MUSHROOM SAUCE  
Tender grilled beef medallion with baked baby potatoes and mushroom sauce  
🍴 200/180/50/2



**СТЕЙК БАВЕТ**  
BAVETTE STEAK  
**-1150-**  
🍴 200/40



**ДОРАДО**  
DORADO  
🍴 300/70/2 **870**  
🍴



**СИБАС**  
SEA BASS  
🍴 350/110/7/45 **870**  
🍴

# ПАСТА

• PASTA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



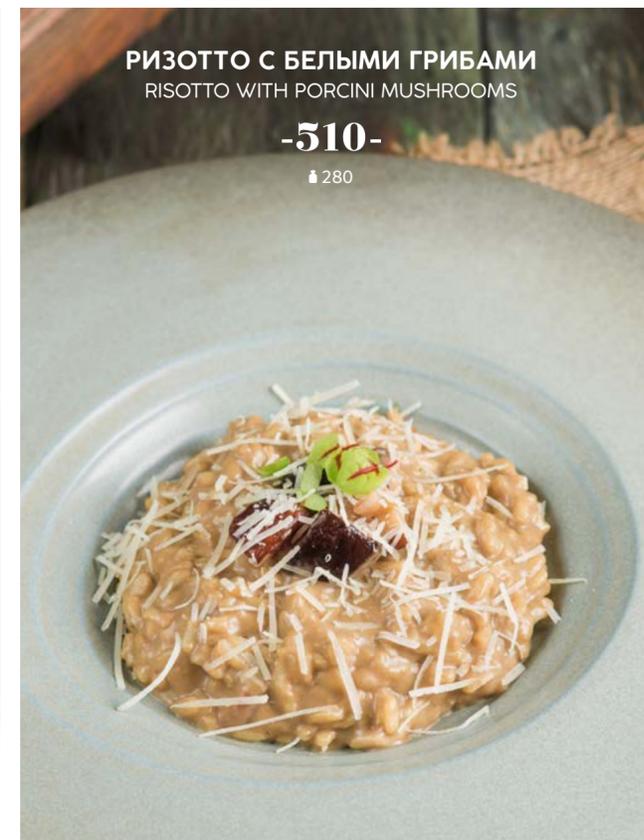
СПАГЕТТИ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

- 780 -  
408



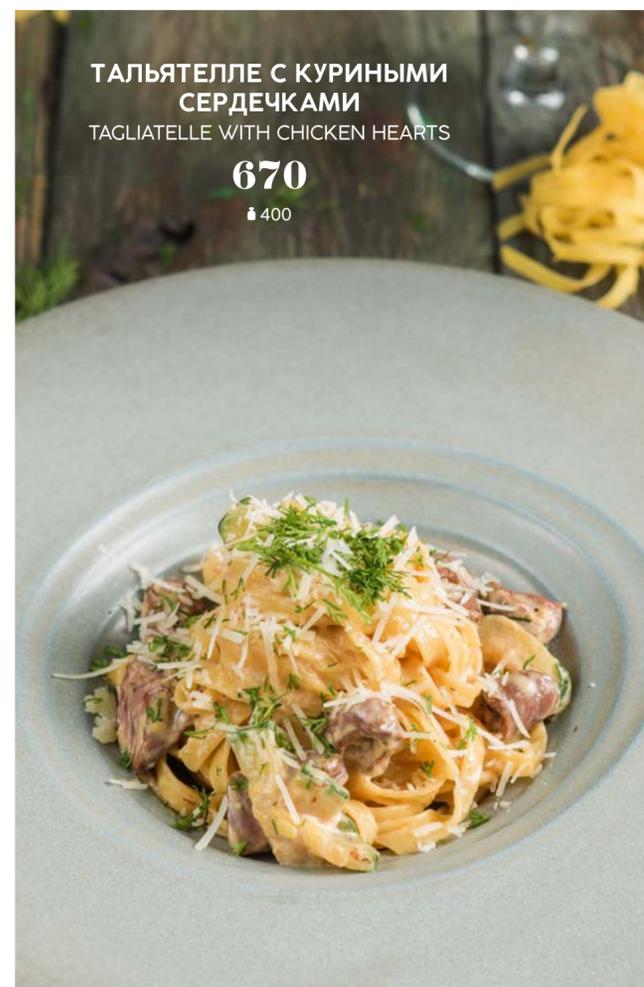
СПАГЕТТИ «ПОМИДОРНИ»  
SPAGHETTI POMIDORINI

400/5 410  
🌿



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

-510-  
280



ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ  
СЕРДЕЧКАМИ  
TAGLIATELLE WITH CHICKEN HEARTS

670  
400



«КАРБОНАРА»  
CARBONARA

650  
390

# ГАРНИРЫ

• GARNISH •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND



**БРОККОЛИ  
С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ**  
BROCCOLI WITH ALMOND FLAKES

- **480** -  
120/2



**СПАРЖА**  
ASPARAGUS

120/2 **470**



**ГРЕЧА С ПАРМЕЗАНОМ И ВЕШЕНКАМИ**  
BUCKWHEAT WITH PARMESAN AND  
OYSTER MUSHROOMS

**230**  
220



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

**180**  
170/20



**КИНОА С ОВОЩАМИ**  
Отварное киноа с обжаренным стеблем сельдерея,  
паприкой, цукини и стручковой зеленой фасолью

**250**  
200

QUINOA WITH VEGETABLES  
Cooked quinoa with roasted celery, paprika,  
zucchini and green beans



**КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ  
С ГРИБАМИ**

Картофель, жаренный по-домашнему с луком,  
вешенками и зеленью

**250**  
280/1

FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS  
Home-style fried potatoes with oyster mushrooms,  
onions and cooking herbs



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**  
MASHED POTATOES

**120**  
200/1



ПОЛИТА ТОПЛЕННЫМ  
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

**ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ**

Початок молодой кукурузы, приготовленный на гриле или на пару на выбор гостя

CORN EAR  
Young corn ear, steamed or grilled of your choice

190  
150



**ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ**

BAKED BABY POTATOES WITH GARLIC AND PROVENCE HERBS

180  
150/2



**ОВОЩИ ГРИЛЬ**  
GRILLED VEGETABLES

300 450  
Vegetarian and dairy-free icons



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**  
BREAD BASKET

190  
250/25



**ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА**  
LAVASH COOKED IN TANDOOR

90  
110/30



**АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ**  
ARMENIAN LAVASH

80  
80



**СОУСЫ • SAUCES**

**САЦЕБЕЛИ** : 60  
SATSEBELI : 50

**ТКЕМАЛИ** : 60  
TKEMALI : 50

**ЧЕСНОЧНЫЙ** : 60  
GARLIC : 50

**ЦИЦАКА** : 80  
TSITSAKA : 50

**МАЦОНИ** : 80  
MATSONI : 50

**ТАРТАР С ДЖОНДЗОЛИ** : 80  
TARTAR WITH DZHONDZHOLI : 50

**НАРШАРАБ** : 80  
NARSHARAB : 50

**СПАЙСИ** : 120  
SPICY : 50

**NY** : 150  
NY : 50

**ТРЮФЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ** : 140  
TRUFFLE CREAM : 50



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

# ДЕСЕРТЫ

•DESSERTS•

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



«НАПОЛЕОН»  
С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ  
NAPOLEON WITH CUSTARD

- 420 -

180/7



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ  
CHOCOLATE AND BANANA CAKE

191 **340**



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

Шоколадный бисквит с ванильно-карамельным кремом, карамелизированным фундуком и молочно-шоколадной глазурью

460

165/2/20

HAZELNUT CAKE

Chocolate sponge cake with vanilla and caramel cream, caramelized hazelnuts and milk chocolate icing



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»  
CHOCOLATE BOX

380  
125/40/1

«СМЕТАННИК»  
SOUR CREAM CAKE

350  
170/17/1

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



**БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ  
КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ**  
MERINGUE WITH BUTTER CREAM  
AND BERRY SAUCE

**370**

136/51



**«МЕДОВИК»**  
HONEY CAKE

**340**

150/11



**ЧИЗКЕЙК NY  
С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ**  
CHEESE CAKE NY WITH STRAWBERRY SAUCE

**320**

000



**«ЗГАПАРИ»**

Медово-шоколадный бисквит  
с легким сливочно-сметанным кремом

**330**

ZGAPARI

Honey and chocolate sponge cake with light butter sour cream

130/8/8/80



**ЧУРЧХЕЛА**

Национальное грузинское лакомство из виноградного сока и орехов на выбор

**230**

1 ШТ./50/6/1

CHURCHKHELA

National Georgian sweet made of grape juice and nuts of your choice



**МУСС ИЗ МАНГО**

Воздушный манговый мусс  
с лаймовым желе и ягодами

MANGO MOUSSE

Fluffy mango mousse  
with lime jelly and berries

**420**

145



**ТРУБОЧКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ (2 шт.)**

WAFER ROLLS WITH CARAMELIZED CONDENSED MILK

**230**

2 ШТ.

**ОРЕШКИ С КРЕМОМ  
ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ (5 шт.)**

SHORTCRUST NUTS WITH CARAMELIZED CONDENSED MILK

**260**

5 ШТ.



**КОНФЕТЫ (1 шт. / 3 шт. / 6 шт.)** **90 / 250 / 450**

Миндаль в молочном шоколаде,  
кокосовая с фундуком, чернослив в шоколаде

1 ШТ. / 3 ШТ. / 6 ШТ. 25/75/150

SWEETS (1 PC / 3 PCS / 6 PCS)

Almond in milk chocolate, coconut with hazelnut, dried plum in chocolate





1450

1133

СЕЗОННЫЕ  
ФРУКТЫ  
SEASONAL FRUITS



САМЫЕ СВЕЖИЕ  
ФРУКТЫ ЭТОГО СЕЗОНА



**ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ**

Воздушный рулет с фисташками, малиной и ванильным кремом

460

PISTACHIO ROLL

Airy pistachio roll with raspberry and vanilla cream

110/2/1/1



**СОРБЕТ (1 шарик)**

Манговый, клубничный, лаймовый

90  
50/1

SORBET (1 SCOOP)

Mango, strawberry, lime

115

**МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)**

Шоколадное, крем-брюле, ванильное, клубничное, зеленый чай, фисташковое, с грецким орехом, виноградное

90  
50/1

ICE-CREAM (1 SCOOP)

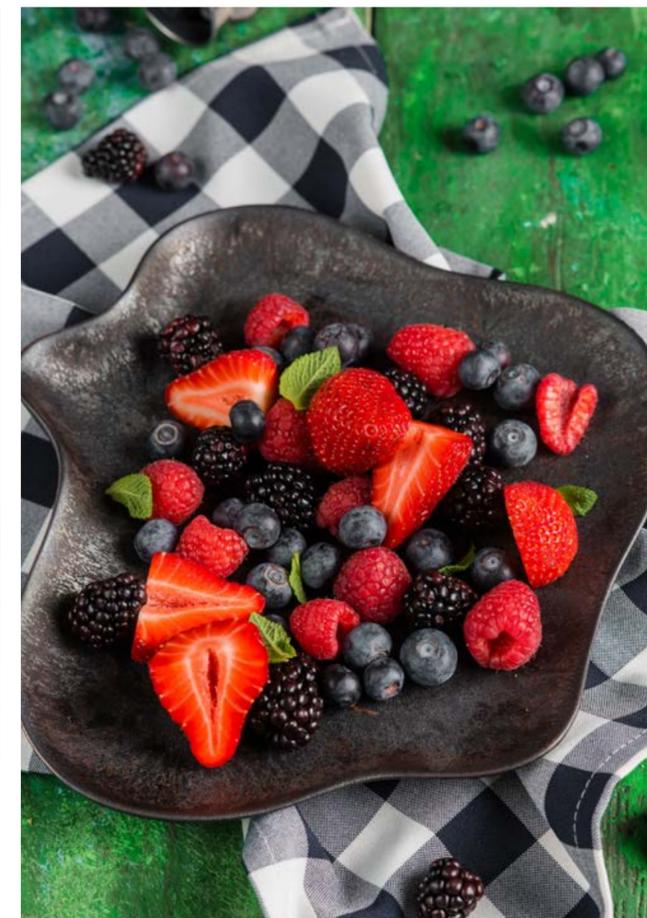
Chocolate, creme brulee, vanilla, strawberry, green tea, pistachio, walnut, grape



**ПАННА КОТТА**

PANNA COTTA

370  
135



**СВЕЖИЕ ЯГОДЫ**

Малина, ежевика, голубика, клубника

1500  
200/2

FRESH BERRIES

Raspberry, blueberry, strawberry, blackberry

Ягоды можно купить по отдельности по 50 г



**МОРКОВНЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЕМ**

Морковный десерт с ванильным кремом и миндалем

460

CARROT CAKE WITH ALMOND

Classical carrot cake with custard and almond flakes

95/70/60



**«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»**

BIRD'S MILK CAKE

175/20/5 380



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	Выход, г	Белков, г	Жиров, г	Углеводов, г	Ккал
Домашний йогурт с гранолой	255	12	14	54	392
Домашний йогурт с бананом	265	11	7	93	480
Домашний йогурт с персиком и маракуйей	340	8	5	38	225
Шашука на сливочном масле с томатами и базиликом	290/50	15	37	76	696
Сэндвич от шефа	180	19	52	74	846
Гранола	175	45	10	40	324
Блины с мясом	200	8	3	31	360
Блины с творогом	200	9	3	14	230
Сырники	150/41/30/21	4	1	3	185
Скрамбл	150	3	1	1	119
Бейгл с телятиной и айоли	190/30	33	55	96	1009
Бейгл с лососем	170/30	36	51	95	983
Яйца бенедикт с лососем	250	6,13	5,1	2,54	314
Яйца бенедикт с беконом	220	5,02	5,07	2,78	329
Каша с топленым маслом овсяная	240/10/5	12	29	82	642
Каша с топленым маслом рисовая	240/10/5	7	17	113	631
Каша с топленым маслом манная	240/10/5	4	17	56	393
Каша с топленым маслом гречневая	240/10/5	6	18	63	436
Мацони с медом и орехами	180	9	3	13	213
Яичница из трех яиц	150/1	2,1	0,6	1,1	203
Яичница из перепелиных яиц	100	12,4	14,1	4,6	186,6
Омлет с ветчиной и сыром	280	26,89	39,8	3,83	479,6
Омлет с лососем слабой соли и соусом крем-чиз	170	28	1,74	0,93	228
Омлет из трех яиц	180/5	4	2	3	219
Панкейки с кленовым сиропом	230	12	29	80	616
<b>ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Айран	250	6	7	11	131
Кофе по-сухумски	65	0	0	5	20
Шаверма с курицей и соусом сацебели	290/30	34	57	53	864
Шаверма с курицей и соусом песто	280/30	29	32	51,4	576
Салат «Пряности & Радости»	150/70/70	21	47	62	759
Плато на гриле	720/4шт./40/40/120	800	212	37	2259
Плато на пару	720/4шт./40/40/120	797	196	36	2095
Устрицы	1	14	6	0,3	95
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Ассорти из домашних сыров	340/10/35	42	54	10	688
Сациви с курицей	230	23	50	6	565
Рулетки из баклажанов с надуги и мятой	250	5	34	29	851
Баклажанная икра по-домашнему	180/80	0	2	2	517
Рулетки из баклажанов по-грузински	200/7/2	8	74	11	748
Свекольная икра	150/80/5	10	48	52	680
Домашние соленья	80/100/100	7	1	25	135
Сезонные овощи и зелень	300/5	4	0	12	70
Соленья из бочки	290	1	0	8	102
Пхали	150/10	5	8	9	294
Пхали из шпината	150/10	4	8	8	261
Пхали из фасоли	150/10	7	3	2	307
Тартар из говядины	240/20	33	67	36	879
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	110/15/10/25	25	17	8	280
Тартар из лосося	120/30/1	21	24	12	348
Карпаччо из лосося	150	32	19	1	358
Сельдь с картофелем	100/20/30	9	4	9	358
Рыбное ассорти	100/50/40/30	24	10	0	682
Ассорти из европейских сыров	117/30/30/5	54	91	53	1248
Куриный рулет	100/10/10/2	45	36	0	505

Отварной говяжий язык	100/30/10/10	34	30	3	421
Буженина	90/20/7/2/2	36	56	21	651
Бастурма	80/20/10/30	20	2	0	103
Ростбиф	90/10/10/3/3	15	29	5	344
Ассорти из мясных закусок	120/30/30/10	112	105	7	1424
Брускетта с лососем	131	4	5	21	251
Брускетта с томатом	82	1	5	16	96
Брускетта с говядиной	140	18	7	29	230
Брускетта с ростбифом, огурцом и соусом цезарь	140	16	18	20	304
Гейкалия	285	24	28	7	587
Пате из куриной печени	80/20/20/60	19	36	55	613
Антипаста	190	3	6	10	324
Грузди со сметаной	160	4	11	3	121
Белые грибы с маслом	125	5	12	3	137
<b>САЛАТЫ</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Средиземноморский салат с крабом и креветками	230/50/30	18	38	14	472
Овощной салат с грядки со сметаной или кахетинским маслом	200	14	10	6	171
Теплый салат с курицей и копченым сулугуни	140/90/30	42	67	24	869
Салат с ароматным соусом и домашним сыром	240	12	29	7	341
Салат с хрустящими баклажанами	278	10	50	30	611
Тайский салат с курицей	245	29	6	8	374
«Цезарь» с курицей	140/90	57	115	42	1431
«Цезарь» с креветками	140/60	37	77	11	888
Салат «Соко»	220	14	10	6	171
Буррата с томатами	210	1	54	4	519
Салат с кавказской зеленью и яйцом пашот	215	4	8	10	404
Салат с печенью трески	275	13	38	10	992
Салат «Греческий»	241	14	15	7	199
Салат из свеклы с козым сыром	250	14	12	17	310
Оливье по-домашнему с языком	262/2	20	10	26	495
Оливье по-домашнему с колбасой	262/2	13	23	26	495
Сельдь под шубой	272	13	39	29	525
Овощной салат по-грузински с орехами	278	20	56	29	247
Овощной салат по-грузински со специями	245	19	23	7	52
Листовой салат с тунцом и крабом	260	20	16	14	650
Салат с авокадо и копченым лососем	240	14	21	12	348
Салат с зеленой чечевицей и копченой индейкой	255	25	34	24	502
Винегрет с сельдью	270	3	27	20	512
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Креветки в тайском стиле	235	42	6	18	271
Запеченные фаланги краба с листовым салатом	150/15/25/1	27	6	10	522
Опады из цуккини с лососем шеф-посола	190/50/2	4	5	17	482
Жареный сыр сулугуни со свежими томатами	190/3	37	50	7	429
Мидии в томатном соусе	310/50	14	2	3	165
Мидии в винном соусе	310/50	14	2	4	201
Лобло «Харкалия»	250/100/30/2	12	3	24	944
Лобло по-мегрельски	200/90/40/2	10	2	21	987
Ачма	270/200	24	40	48	992
Чебурек с телятиной	100/70	9	13	23	532
Чебурек с бараниной	95/85	9	13	28	535
Чебурек с сыром	100/100	9	10	30	512
Долма со свиной и говядиной	180/30/10	21	31	4	654
Долма с бараниной	170/30/7	20	33	4	493
Кутабы с сыром	150/50	17	16	17	527
Кутабы с картофелем	150/50	4	7	30	397
Кутабы с бараниной	150/50	15	12	11	469
Кутабы с зеленью	150/50	3	5	15	317
Хачапури от тети Элисо	700	71	196	218	1591

Хачапури по-имеретински	400	62	185	199	1358
Хачапури со шпинатом	450	63	187	201	1398
Хачапури с копченым сыром сулугуни	500	70	112	120	1856
Хачапури по-мегрельски	490	61	192	202	1629
Хачапури по-аджарски	433	54	76	116	1325
<b>СУПЫ</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Харчо с говядиной/бараниной	300/50/7	24	29	39	257/450
Домашний суп-лапша с куриной грудкой и грибами	320/4/4	12	7	21	350
Борщ	350/50/30	37	25	97	898
Суточные щи с грибами и разварной говядиной	170/50/20/10	13	10	25	380
Гороховый суп с копченостями	467	25	49	36	425
Уха	420	80	84	38	192
Том ям	450	38	16	33	492
Суп фо	440	22	20	42	432
Крем-суп из кабачков	240	1	5	3	63
Кюфта-бозбаш	550/2/1	18	17	29	438
Хашлама с телятиной	200/200/10/3	15	6	13	878
Тыквенный крем-суп	350/2	18	36	14	298
Пити	450/15	19	13	23	443
Томатный суп	350/10	13	18	19	280
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Цицила по-гагский	350/40/30/100	76	28	7	787
Плов с бараниной и овощами	350/40/15	29	35	67	1264
Чашушули	300/3	58	22	12	496
Чкмерули	350/195/2	63	21	3	398
Чахохбили	300/3	22	8	3	623
Чанахи из баранины	450/4	62	22	17	852
Строганов с куриными сердечками	200/200/21/1	12	30	23	757
Сибирские пельмени	250	30	28	38	583
Бефстроганов с грибами	140/200/30/2	14	23	21	857
Солянка по-грузински	300/20/20	11	11	16	214
Кучмачи	320	69	16	16	271
Кучмачи из языка	320	58	22	12	496
Котлеты по-домашнему от Петровны с картофельным пюре	200/200/32	25	36	32	658
Куриные котлеты с картофельным пюре	135/180/30/1	25	31	29	742
Гюрге с мясом	230/40	13	10	25	380
Хинкали с бараниной	100	9	9	19	313
Хинкали с говядиной и свиной	100	9	9	19	266
Хинкали с телятиной	100	9	9	18	266
Треска с цветной капустой	250	39	56	6	685
Утиная грудка с птитимом	325	48	47	37	770
Скумбрия с томатами	185/2	5	3	3	281
Цыпленок с миндальным молоком	330	34	34	27	544
Стейк из лосося горячего копчения	170/120/33	35	24	30	722
Шницель из кролика с муссом из копченого сулугуни	150/50	49	72	4	853
<b>ГРИЛЬ, МАНГАЛ</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Белков, г</b>	<b>Жиров, г</b>	<b>Углеводов, г</b>	<b>Ккал</b>
Ассорти из баранины	360	24	27	1	902
Шашлык из телятины	195/175	37	30	2	575
Шашлык из свинины	200/175	55	37	6	871
Шашлык из куриного бедра	155/175	45	17	5	487
Шашлык из мякоти ягненка	200/175	41	38	5	758
Шашлык из каре ягненка	200/175	39	38	5	715
Люля-кебаб из курицы	150/175	45	31	5	422
Люля-кебаб из баранины	150/175	49	34	6	631
Лосось на углях	167/30/160	32	13	1	578
Картофель	200/1	2	1	21	367
Баклажан	170/1	1	4	7	78
Томат	120/1	1	0	4	42
Паприка	120/1	1	0	6	48
Дорада	300/70/2	60	37	3	586
Сибас	350/110/7/45	59	23	6	468
Стейк NY	320/40/2	95	45	10	827

Медальон из говядины с грибным соусом	200/180/50/2	57	68	33	972
Стейк рибай	320/40/2	98	63	10	996
Стейк бавет	200/40	47	46	1	605
Стейк мачете	240/40	48	55	8	725



## МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОСТАВИМ ОБЕД, УЖИН ИЛИ ЗАВТРАК ПО ВАШЕМУ ЗВОНКУ

Позвоните по телефону GDS: 8 (812) 640-16-16 и сделайте заказ. Мы поможем вам создать собственное меню исходя из ваших персональных пожеланий. Мы заботимся о качестве и свежести наших блюд, поэтому доставка осуществляется в радиусе 5 километров от ресторана. Вы можете забрать заказанную еду из ресторана сами, или мы организуем ее доставку.

Please contact us by the phone GDS 8 (812) 640-16-16 and make your order. We will help you to compile your own menu according to your personal preferences. We care about the quality and freshness of our meals, therefore our delivery service is available within a 5 km radius from the restaurant. You can take your order away yourself or use our delivery service.

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»