



ДВОР ПОМИДОР  
ресторан



# ЗАВТРАКИ

## Breakfast



### ① БЛИНЫ 190 ₺

Добавки на выбор: варенье, мед, сметана

PANCAKES  
Toppings: jam, honey, sour cream

### ② СЫРНИКИ 350 ₺

COTTAGE CHEESE PANCAKES

### ③ КАША РИСОВАЯ 220 ₺

на кокосовом молоке с грейпфрутом  
и манговым соусом

RICE PORRIDGE  
cooked in coconut milk, with grapefruit  
and mango sauce

### ④ ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ ИЛИ БЕКОНОМ НА ВЫБОР 490/410 ₺

EGGS BENEDICT WITH SALMON  
OR BACON OF YOUR CHOICE

### ⑤ ЧЕБРУЛИ 270 ₺

Домашняя грузинская яичница  
с томатами и шпинатом

CHEBRULI  
Georgian style fried eggs with tomatoes  
and spinach

 вегетарианское блюдо / vegetarian dish  безлактозное блюдо / lactose-free dish  острое блюдо / spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ЗАВТРАКИ

Breakfast

① ОМЛЕТ 410 Р

с копченым лососем и соусом крем-чиз

OMELETTE  
with smoked salmon and cream cheese sauce

② КАША ОВСЯНАЯ 220 Р

с карамелизованными яблоками

OATMEAL PORRIDGE  
with caramelized apples

③ ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ 120 Р

SUNNY SIDE UP EGGS

④ ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ 350 Р

HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY

⑤ КАША ПШЕННАЯ 220 Р

с запеченной тыквой и грецкими орехами

MILLET PORRIDGE  
with baked pumpkin and walnuts

⑥ ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКНИИ 450/350 Р

С ЛОСОЕМ / БЕЗ ЛОСОЯ

ZUCCHINI PANCAKES WITH SALMON /  
WITHOUT SALMON

⑦ БЛИНЧИКИ С МЯСОМ 290 Р

PANCAKES STUFFED WITH MINCED MEAT

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish  безлактозное блюдо  
lactose-free dish  острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

House specials

① ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ  
ПОД ПРЯНЫМ СОУСОМ 390 ₽  
VEGETABLE SALAD WITH CHEESE AND SPICY SAUCE

🍴 ② ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП 370 ₽  
CREAM OF TOMATO SOUP

③ МИНИ-ХАЧАПУРИ  
С ТОМАТАМИ И ТАРХУНОМ 380 ₽  
MINI KHACHAPURI WITH TOMATOES AND TARRAGON

④ ШАВЕРМА 440 ₽  
SHAWARMA

⑤ АЙРАНИ ОТ НАНИ 150 ₽  
AYRANI BY NANI

⑥ САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ,  
СОУСОМ МАЦОНИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ 410 ₽  
SALAD WITH RIPE TOMATOES, MATSONI  
SAUCE AND CHECHIL CHEESE

☕ ⑦ КОФЕ ПО-СУХУМСКИ 130 ₽  
сварен по старинному рецепту  
SUKHUMI STYLE COFFEE MADE BY AN OLD RECIPE

⑧ ДЕСЕРТ «ПОМИДОРЫ» 420 ₽  
Мусс из свежего манго и маракуйи в оболочке  
из апельсинового желе  
POMIDORI DESSERT  
Fresh mango and passion fruit mousse with orange jelly icing

🍴 вегетарианское блюдо vegetarian dish 🥛 безлактозное блюдо lactose-free dish 🌶️ острое блюдо spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться.  
Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

House specials

## ① ДОМАШНИЕ НАПИТКИ 160 ₽

Клюквенный, малиновый, облепиховый морс, компот из сухофруктов

HOMEMADE DRINKS

Cranberry, raspberry, sea buckthorn drink, drink made of dried fruit

## ② ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ 410 ₽

Сладкие томаты, фаршированные мясным фаршем, рисом с кавказскими специями, в нежном овощном соусе

TOMATOES STUFFED WITH MINCED MEAT

Sweet tomatoes, stuffed with minced meat, rice with Caucasian spices, in tender vegetable sauce

## ③ ЛЕПЕШКА ЧВИШТАРИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ 390 ₽

Традиционная лепешка из манной крупы, запеченная с овощами, приготовленными на гриле под сыром сулугуни

CHVISHTARY FLATBREAD WITH GRILLED VEGETABLES

Traditional semolina flatbread, baked with vegetables, grilled with suluguni cheese

## ④ ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЫРОМ 510 ₽

Сочное мясо индейки с добавлением сыра сулугуни и ароматной зелени

TURKEY AND CHEESE LULAH KEBAB

Juicy turkey with suluguni cheese and savory herbs

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Cold starters*

## ① АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 530 ₺

Домашний сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, копченая косичка, сыр чечил

ASSORTED GEORGIAN CHEESE

Homemade cheese, suluguni cheese, smoked suluguni cheese, braided cheese, chechil cheese

## 🍴 ② МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 1600 ₺

Куриный рулет 380 ₺  
Отварной говяжий язык 440 ₺  
Буженина 450 ₺  
Бастурма 510 ₺  
Ростбиф 550 ₺

MEAT PLATTER

Chicken roll 380 ₺  
Boiled beef tongue 440 ₺  
Cold boiled pork 450 ₺  
Pastirma 510 ₺  
Roast beef 550 ₺

## 🍴 ③ ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 420 ₺

Хрустящие огурцы, томаты, капуста, свекла, черемша и джонджоли

HOMEMADE PICKLES

Crunchy pickles, tomatoes, cabbage, beet, wild leek and dzhondzholi

🍴 вегетарианское блюдо vegetarian dish 🍴 безлактозное блюдо lactose-free dish 🍴 острое блюдо spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Поддача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Cold starters*

 ① СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 450 ₽  
SEASONAL VEGETABLES AND HERBS

 ② РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ 470 ₽

Рулеты из баклажанов с острой ореховой пастой

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS

Fried eggplant rolls with spicy nut butter

 ③ САЦИВИ 390 ₽

Кусочки нежного куриного бедра под пряным соусом, приготовленным на основе куриного бульона, молотых грецких орехов и кавказских специй

SATSIVI

Tender chicken thigh pieces in fragrant sauce, made of chicken broth, ground walnuts and Caucasian spices

④ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ 450 ₽

Рулетики из обжаренных баклажанов с домашним творогом надуги и мятой со шпинатным соусом

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI

Fried eggplant rolls stuffed with homemade nadugi cottage cheese and mint, served with spinach sauce

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Cold starters*

① СМЁРЕБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ  
И СОУСОМ КАРРИ 290 ₽  
SMØRREBRØD WITH HERRING AND CURRY SAUCE

② ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С ЧИПСАМИ МЧАДИ 590 ₽  
BEEF TARTARE WITH MCHADI CHIPS

③ НЕЖНЫЙ ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ  
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 370 ₽  
TENDER HOMEMADE CHICKEN LIVER PATE

④ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ 360 ₽  
HERRING WITH POTATOES

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish  безлактозное блюдо  
lactose-free dish  острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться.  
Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Cold starters*

## ① ГЕБЖАЛИЯ 360 ₽

Растопленный сыр сулугуни  
с мятной аджикой под соусом мацони

ГЕВЗНАЛИА

Melted suluguni cheese with minty adjika sauce  
and matsoni yogurt sauce

## ② АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ 330 ₽

Традиционная грузинская закуска  
из овощей, орехов и ароматных специй

ASSORTED PKHALI

Traditional Georgian appetizer made  
of vegetables, walnuts and fragrant spices

## ③ СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА 290 ₽

BEETROOT PATE

## ④ БАКЛАЖАННАЯ ИКРА 381 ₽

Запеченный баклажан, сладкая паприка,  
томат, лук с добавлением чеснока

EGGPLANT PATE

Baked eggplant, sweet bell pepper,  
tomato, onion, garlic



 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish  безлактозное блюдо  
lactose-free dish  острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему  
официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# САЛАТЫ

## Salads

### ① САЛАТ С ТРЕСКОЙ 490 ₹

Обжаренные в панировке кусочки трески, беби-картофель, лук, салатные листья, заправленные медово-горчичным соусом

SALAD WITH COD

Breaded fried cod pieces, baby potatoes, onion and salad leaves with honey mustard dressing

### ② ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 550 ₹

Микс из листьев салата с нежным лососем, обжаренным в цитрусовом соусе

WARM SALAD WITH SALMON

Salad mix with tender salmon, fried in citrus juice sauce

### ③ САЛАТ С РОСТБИФОМ 590 ₹

Ростбиф домашнего приготовления, спелые томаты, редис, маслины, микс салатов. Заправляется соусом цезарь

SALAD WITH ROAST BEEF

Homemade roast beef, ripe tomatoes, radish, olives and salad mix with Caesar dressing

### ④ САЛАТ «СОКО» 380 ₹

Отварная куриная грудка, маринованные грибы, яйцо и ароматная зелень заправлены соусом на основе майонеза

SOKO SALAD

Boiled chicken breast, pickled mushrooms, hard-boiled egg and savory herbs, seasoned with mayonnaise based sauce

### ⑤ САЛАТ С ГРЯДКИ 310 ₹

с кахетинским маслом или сметаной (на выбор)

FARMER'S SALAD

seasoned with Kakhetian oil or sour cream (of your choice)

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# САЛАТЫ

## Salads

 ① САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО 420 Р  
TOMATOES WITH AVOCADO SALAD

② ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 540 Р

Обжаренные баклажаны, сливочный сыр, сочные томаты, листья базилика и кинзы заправлены сладким соусом чили

WARM SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

Fried eggplants, cream cheese, ripe tomatoes, basil and cilantro leaves, sweet chili dressing

 ③ САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ» 390 Р

Тонко нарезанные кусочки отварной говядины, паприка, спелые томаты, огурцы и чеснок, заправленные соевым соусом и оливковым маслом

YANGIYUL SALAD

Thin slices of boiled beef, bell pepper, ripe tomatoes, cucumbers and garlic, seasoned with soy sauce and olive oil

④ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО 530 Р

Лосось холодного копчения, спелые томаты, авокадо, микс салатных листьев, заправленные апельсиновым соусом

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

Smoke-dried salmon, ripe tomatoes, avocado, salad mix, seasoned with orange sauce

⑤ САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 390 Р

TENDER BEEF SALAD WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

 вегетарианское блюдо vegetarian dish  безлактозное блюдо lactose-free dish  острое блюдо spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# САЛАТЫ

## Salads

 ① САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ 360 ₽

Салат из свежих огурцов, томатов, красного лука, приправленный ароматной зеленью и стручковым перцем с добавлением грецкого ореха

GEORGIAN STYLE SALAD WITH WALNUTS

Salad made with fresh cucumbers, tomatoes, red onion, seasoned with aromatic herbs, pod pepper and walnuts

 ② ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО 440 ₽

Ошпаренные брокколи, брюссельская капуста и авокадо, с добавлением грецкого ореха

GREEN SALAD WITH BROCCOLI AND AVOCADO

Scalded broccoli, Brussel sprouts and avocado with addition of walnuts

③ ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 510 ₽

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

 ④ ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ 360 ₽

Приготовленные на мангале баклажан, томат, паприка, лук приправлены чесноком и уксусом

SALAD MADE OF GRILLED VEGETABLES

Charcoal grilled eggplant, tomato, bell pepper, onion, seasoned with garlic and vinegar

⑤ САЛАТ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 380 ₽

VEGETABLE SALAD WITH HERBS AND POACHED EGG

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# САЛАТЫ

## Salads

### ① КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

480 ₺

Салат из сладких томатов, домашнего сыра и ароматной зелени, заправленный соусом песто из тархуна с добавлением зеленой аджики

KVELLI WITH TOMATOES

Salad with sweet tomatoes, homemade cheese and aromatic herbs, seasoned with tarragon pesto and green adjika sauce

### ② «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

320 ₺

DRESSED HERRING

### ③ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

350 ₺

GEORGIAN STYLE SPICY SALAD

### ④ САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ

350 ₺

Куриная грудка с добавлением картофеля, томатов и огурцов заправлена соусом на основе майонеза

GALI STYLE SALAD

Chicken breast with potato, tomatoes and cucumber, seasoned with mayonnaise based sauce

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Hot starters*

 ① АДЖАПСАНДАЛ 390 ₽

Овощное рагу из баклажанов, тушенных с луком, картофелем, томатами, паприкой и зеленью

ADJAPSANDAL

Vegetable stew made of eggplants, stewed with onions, potatoes, tomatoes, bell pepper and herbs

② САМСА С КУРИЦЕЙ / 200/240 ₽  
С БАРАНИНОЙ

SAMOSA WITH CHICKEN / LAMB

 ③ ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 410 ₽

Цельная красная фасоль, обжаренная со сладкими томатами, луком и кинзой

KHARKALIA LOBIO

Whole kidney beans fried with sweet tomatoes, onion and cilantro

④ МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА 450 ₽

MANTI WITH LAMB

⑤ ЗОЛОТИСТЫЕ МЧАДИ 310 ₽  
С КОНВЕРТИКАМИ ИЗ СУЛУГУНИ

С НАДУГИ

GOLDEN MCHADI CHIPS WITH SULUGUNI  
AND NADUGI CHEESE ROLLS

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Hot starters*

① ДОЛМА 440 Р

со свининой и говядиной / бараниной

DOLMA

pork and beef / mutton

② ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ  
ИЛИ ЖАРЕНАЯ 360/390 Р

Узбекская разновидность домашних  
пельменей с рубленным мясом

CHUCHVARA, BOILED OR FRIED

Uzbek dumplings stuffed with chopped meat

③ ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 350 Р

Перетертая красная фасоль с зеленью,  
томленая с кавказскими специями

MINGRELIAN STYLE LOBIO

Ground red beans with herbs, stewed with Caucasian spices

④ ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ 410 Р

Небольшие хинкали с начинкой из щуки  
в нежном сливочном соусе

PATARA KHINKALI WITH PIKE

Small khinkali stuffed with pike, in tender creamy sauce

⑤ ЖАРЕНЬИ СЫР СУЛУГУНИ  
С ТОМАТАМИ 450 Р

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES



вегетарианское блюдо  
vegetarian dish



безлактозное блюдо  
lactose-free dish



острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

*Khachapuri and pies*

① ДОМАШНИЙ ХЛЕБ  
(БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ) 170 ₽  
HOMEMADE BREAD (WHEAT OR RYE)

② АЧМА С МАЦОНИ 360 ₽  
Сочный многослойный пирог с сыром сулугуни.  
Подается с мацони  
ACHMA WITH MATSONI  
Juicy layered pie with suluguni cheese,  
served with matsoni

③ ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 440 ₽  
Тонко раскатанное тесто с начинкой  
из сыра сулугуни. Выпекается в духовке  
IMERITIAN STYLE KHACHAPURI  
Thinly rolled dough with suluguni cheese topping,  
baked in the oven

④ ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО 570 ₽  
Домашнее хачапури с начинкой  
из сыра сулугуни и домашнего сыра,  
приготовленное по старинному рецепту  
KHACHAPURI FROM AUNT ALISO  
Homemade khachapuri pie with suluguni  
and homemade cheese toppings,  
cooked by an old recipe

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish  безлактозное блюдо  
lactose-free dish  острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться.  
Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

*Khachapuri and pies*

## ① ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 480 ₽

Пирог из тонко раскатанного теста с начинкой из сыра сулгуни с добавлением еще одного слоя сыра, запеченного до золотистой корочки

MINGRELIAN STYLE KHACHAPURI

Thinly rolled out dough with sulguni cheese topping and extra cheese layer for golden pie crust

## ② ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 110 ₽

LAVASH BAKED IN TANDOORI

## ③ АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 100 ₽

ARMENIAN LAVASH

## ③ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ 380 ₽

Домашний пирог с картофелем, грибами и луком

POTATO PIE

Homemade pie with potatoes, mushrooms and onions

## ④ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 490 ₽

Лодочка из сдобного теста с сыром сулгуни и яйцом

ADJARIAN STYLE KHACHAPURI

A boat of sweet dough with sulguni cheese and egg

 вегетарианское блюдо vegetarian dish  безлактозное блюдо lactose-free dish  острое блюдо spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

*Khachapuri and pies*

## ① ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ 340 Р

Хачапури из слоеного теста с сыром сулугуни, приготовленное на открытом огне

KNACHAPURI COOKED ON OPEN FIRE

Puff pastry khachapuri with suluguni cheese, cooked over an open fire

## ② ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 490 Р

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

## ③ КУТАБЫ

 с картофелем 290 Р

 с зеленью 310 Р

с сыром 310 Р

с бараниной 320 Р

QUTABS

 with potatoes 290 Р

 with herbs 310 Р

with cheese 310 Р

with mutton 320 Р

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ

*Khachapuri and pies*

## ① ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 440 ₺

Пирог с сыром сулугуни  
и рубленным отварным яйцом

GURIAN STYLE KHACHAPURI

A pie with suluguni cheese  
and chopped hard-boiled egg

## 🌿 ② ЧЕБУРЕКИ

с сыром 290 ₺

с бараниной 330 ₺

с телятиной 340 ₺

CHEBUREKI

with cheese 290 ₺

with mutton 330 ₺

with veal 340 ₺

## ③ КУБДАРИ 580 ₺

Сочный домашний пирог с рубленным мясом  
и ароматными специями

KUBDARI

Juicy homemade pie with chopped meat  
and savory spices

🌿 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

🚫 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

🌶️ острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# СУПЫ

Soups

 ① БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ 290 ₽

Легкий диетический бульон из куриных потрошков с молодым картофелем и морковью

SUKHUMI STYLE BROTH

Light low-calorie broth made of chicken giblets with young potatoes and carrot

 ② ЛАГМАН 460 ₽

Густой ароматный суп с традиционной домашней узбекской лапшой, овощами и мясом ягненка, томленным со специями в собственном соку

LAGMAN

Thick aromatic soup with Uzbek noodles, vegetables and lamb, stewed with spices in its own juice

 ③ ПИТИ 490 ₽

Традиционный кавказский суп, приготовленный с бараньими ребрами, картофелем, алычой и горохом нухут

PITI

Traditional Caucasian soup, cooked with mutton ribs, potatoes, cherry plum and chickpea

④ СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 380 ₽

Нежный суп из кабачков, картофеля, лука и зелени

CREAMY MARROW SOUP WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

Tender soup made of marrow, potatoes, onion and herbs

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Поддача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# СУПЫ

*Soups*

 ① ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП 410 Р

Наваристый бульон из лосося с томатами и картофелем

GEORGIAN FISH SOUP

Thick salmon broth with tomatoes and potato

 ② ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 350 Р

MUSHROOM POTAGE

③ ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП 340 Р

Нежная тыква, морковь и лук, томленные со сливками

CREAM OF PUMPKIN SOUP

Tender pumpkin, carrots and onion, stewed with cream

 ④ ЧИХИРТМА 360 Р

Наваристый грузинский куриный суп с кинзой, чесноком и яйцом

CHIKHIRTMA

Rich Georgian broth with cilantro, garlic and egg



 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# СУПЫ

Soups

 ① ХАРЧО С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ 410 ₽

Традиционный грузинский суп с мясом, рисом, томатами и ароматной зеленью

KNARCHO WITH MUTTON OR VEAL

Traditional Georgian soup with meat, rice, tomatoes and fragrant herbs

② БОРЩ 360 ₽  
BORSCH

 ③ ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША 330 ₽  
HOMEMADE NOODLE SOUP

 ④ ХАШЛАМА 520 ₽

Нежный ароматный бульон из телячьих ребрышек с ароматной свежей зеленью и репчатым луком

KNASHLAMA

Tender aromatic broth made of veal ribs with fresh herbs and onion

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# СУПЫ

*Soups*

## ① ЧУЧВАРА-ШУРПА 360 ₺

Легкий ароматный бульон с традиционными узбекскими пельменями с начинкой из рубленого мяса

CHUCHVARA-SHURPA

Light fragrant broth with traditional Uzbek dumplings stuffed with chopped meat

## 🌱 ② КЮФТА-БОЗБАШ 530 ₺

Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелью, картофелем и горохом нухут

KYUFTA-BOZBASH

Thick broth with mutton leg, meatball, potato and chickpea

## ③ ХАШ 490 ₺

Национальный мегрельский суп, сваренный на основе говяжьих ножек и рубца, подается с чесноком, уксусом и рюмкой грузинской чачи

KHASH

Mingrelian national soup, made of beef legs, served with garlic, vinegar and a shot of Georgian Chacha spirit

🌱 вегетарианское блюдо vegetarian dish  
🥛 безлактозное блюдо lactose-free dish  
🌶️ острое блюдо spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*Main course*

① БАРАНЬИ РЕБРА ОТ ШЕФА 2200 Р

MUTTON RIBS FROM CHEF

② ЛОПАТКА НА КОМПАНИЮ 2300 Р

BLADE FOR A GROUP OF PEOPLE



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

**1** СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 760 ₽

Цельная рыба, приготовленная в домашней коптильне

HOT SMOKED SEA BASS

Whole fish, cooked in a house smoker

**2** ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 680 ₽

Филе трески, запеченное с соусом из грецких орехов, подается с пастой птитим

COD WITH NUT SAUCE

Cod fillet baked with walnut sauce, served with ptitim pasta

**3** ДОРАДА С ХРУСТЯЩИМ ДЖОНДЗОЛИ 760 ₽

Филе рыбы, запеченное с цукини и морковью

DORADO WITH CRUNCHY DZHONDZHOLI

Dorado fillet baked with zucchini and carrot

**3** КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ 540 ₽

Домашние котлеты с пюре и малосольными огурцами

CUTLETS BY PETROVNA

Homemade cutlets with mashed potatoes and quick pickled cucumbers

**5** КОНФЕТЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 490 ₽

CANDIES WITH PORCINI MUSHROOMS



вегетарианское блюдо / vegetarian dish безлактозное блюдо / lactose-free dish острое блюдо / spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products. Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

## ① ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ 790 ₽

BLACK SEA MUSSELS

## ② КОВУРМА ЛАГМАН 530 ₽

Узбекская домашняя лапша, обжаренная с нежными кусочками ягненка и овощами, томленными со специями в собственном соку

KOVURMA LAGMAN

Uzbek homemade noodles, fried with tender pieces of lamb and vegetables, stewed in their own juice

## ③ ЛАГМАН С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И КУРОЙ 510 ₽

LAGMAN WITH SEASONAL MUSHROOMS AND CHICKEN

## ④ ФОРЕЛЬ С СОУСОМ ИЗ ПРЯНОГО ТАРХУНА 690 ₽

Цельная жареная рыба с ароматным соусом из тархуна и сливочного масла

TROUT WITH FRAGRANT TARRAGON SAUCE

A whole fish fried with aromatic tarragon and butter sauce

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

## ① ЧАХОХБИЛИ 450 ₽

Нежные кусочки куриного бедра, томленные с томатами, луком и кавказскими специями

CHAKHOKHBILI

Tender pieces of chicken thigh, stewed with tomatoes, onions and Caucasian spices

## ② ЧАКОНДРИЛИ 580 ₽

Нежные кусочки телятины, томленные в большом количестве зелени, подаются с шапкой из дрожжевого теста

CHAKONDRILI

Tender pieces of veal, stewed with a lot of herbs, served with a cap of yeast dough

## ③ ЭЛАРДЖИ 290 ₽

Мамалыга, заваренная с большим количеством сыра сулугуни, подается с соусом мацони

ELARJI

Mamaliga, boiled with a lot of suluguni cheese, served with matsoni yogurt sauce

## ④ ЧКМЕРУЛИ 760 ₽

Цыпленок, приготовленный по старинному грузинскому рецепту, запеченный в сметанно-чесночном соусе с ароматной аджикой

CHKMERULI

Chicken, cooked by an old Georgian recipe, baked with sour cream and garlic sauce with fragrant adjika sauce



вегетарианское блюдо  
vegetarian dish



безлактозное блюдо  
lactose-free dish



острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

① ХАЧАПБУРГЕР  
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ 540 Р

GEORGIAN BURGER WITH MARBLED BEEF

🍴 ② ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ 750 Р

Цыпленок с ароматными кавказскими специями, запеченный до золотистой корочки

GALI STYLE TSITSILA

Chicken with fragrant Caucasian spices, roasted to gold crust

🍴 ③ КУПАТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ 580 Р

Копченые колбаски в натуральной свиной оболочке, фаршированные телячьими потрошками, подаются с жареной мамалыгой

HOME STYLE KUPATI

Smoked sausages in natural casing, stuffed with veal giblets, served with fried mamaliga

🍴 ④ ЧАШУШУЛИ 530 Р

Нежные кусочки телятины, томленные в томатах с зеленью и специями

CHASHUSHULI

Tender veal pieces, stewed with tomatoes and herbs with spices

🍴 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

🥛 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

🌶️ острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*Main course*

## ① ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 610 ₽

Свинина, приготовленная на углях,  
с золотистым картофелем, луком и зеленью

MINGRELIAN STYLE ODZHAKHURI

Coal grilled pork with golden potatoes, onion and herbs

## ② КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ 680 ₽

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные  
с паприкой, стручковой фасолью и луком,  
приправленные легким соевым соусом

FERGANA STYLE KOVURMA

Pieces of juicy beef tenderloin, fried  
with bell pepper, green beans and onions,  
seasoned with light soy sauce

## ③ РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ 530 ₽

Котлеты с картофельным пюре, малосольными  
огурцами и соусом тартар

FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

Cutlets with mashed potatoes, light pickled  
cucumbers and tartar sauce

## ④ ХИНКАЛИ 110 ₽

Большие грузинские пельмени с ароматной  
зеленью, стручковым перцем и специями

KHINKALI

Large Georgian dumplings with cooking herbs,  
pod pepper and spices

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course



① МАМАЛЫГА 250 Р

Традиционное мегрельское кушанье: круто заваренная белая кукурузная крупа с небольшим добавлением муки. Подается с сыром сулугуни

MAMALIGA

Traditional Mingrelian dish: thickly boiled white corn grits with small addition of flour. Served with suluguni cheese

🌶️ ② СВИНАЯ РУЛКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ 1150 Р

HAM HOCK WITH GEORGIAN STYLE ADJIKSA SAUCE

🌶️ ③ КУЧМАЧИ С ЖАРеноЙ ЭЛАРДЖИ 460 Р

Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков и гранатовых зерен, подается с жареной эларджи

KUCHMACHI WITH FRIED ELARJI

Fragrant dish made of tender veal giblets and pomegranate seeds served with fried elarji

🌶️ ④ ЧАНАХИ 510 Р

Кусочки нежной баранины, сладкой паприки, картофеля и баклажана, томленные в горшочке в ароматном бульоне, зелени и специях

CHANAKHI

Pieces of tender beef, bell pepper, potatoes and eggplants, stewed in fragrant broth with herbs and spices

⑤ ПЛОВ С БАРАНИНОЙ 550 Р

PILAF WITH MUTTON

🌿 вегетарианское блюдо / vegetarian dish    🥛 безлактозное блюдо / lactose-free dish    🌶️ острое блюдо / spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

*Charcoal grilled*

① ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ /  
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

SHISH KEBAB MADE OF CHICKEN BREAST / CHICKEN THIGH

② ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN LULAN KEBAB

③ ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

LAMB FILLET SHISH KEBAB

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL FILLET SHISH KEBAB

④ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

PORK SHISH KEBAB

⑤ ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

RACK OF LAMB SHISH KEBAB

⑥ ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

MUTTON LULAN KEBAB



 вегетарианское блюдо / vegetarian dish  безлактозное блюдо / lactose-free dish  острое блюдо / spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться.

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

*Charcoal grilled*



**① ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ** 720 ₺

Невероятно сочный лосось, приготовленный на углях

CHARCOAL GRILLED SALMON  
Sensationally juicy salmon, cooked on a charcoal grill

**② СИБАС НА УГЛЯХ** 790 ₺

Средиземноморский сибас на углях, запеченный с лимоном и травами

CHARCOAL GRILLED SEA BASS  
Mediterranean sea bass, cooked with lemon and herbs

**③ ДОРАДА НА УГЛЯХ** 790 ₺

Благородная дорада на углях с ароматом специй и трав

CHARCOAL GRILLED DORADO  
Premium dorado with spicy and herbal aroma

вегетарианское блюдо / vegetarian dish безлактозное блюдо / lactose-free dish острое блюдо / spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться.  
Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

*Charcoal grilled*

## ① СТЕЙК БАВЕТ

780 ₽

Стейк бавет вырезается из костреца – последнего отруба спинных мышц. Стейк постный и ароматный, бескостный и нежный

BAVETTE STEAK

Bavette steak is made of the top half of round steak. It is low fat, flavorful, boneless and tender

## ② СТЕЙК ПИКАНЬЯ

780 ₽

Мягкое мясо из верхней части заднего отруба с узнаваемой текстурой, приятной мраморностью и солидной полосой жира, которая тает и пропитывает стейк во время жарки

PICANHA STEAK

Picanha is a top sirloin cap cut with recognizable texture, slight marbling and a thin layer of fat that melts and makes the steak juicy while grilling



вегетарианское блюдо  
vegetarian dish



безлактозное блюдо  
lactose-free dish



острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

*Charcoal grilled*

## ① СТЕЙК РИБАЙ

1750 Р

Сочная говядина, приготовленная на углях

RIBEYE STEAK

Juicy charcoal grilled beef

## ② ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

430 Р

VEGETABLE SHISH KEBAB

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ГАРНИРЫ

Sides

-   ① ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И ТОМАТАМИ 350 ₺  
PARBOILED SPINACH WITH NAVY BEANS AND TOMATOES
- ② БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ 300 ₺  
BROCCOLI AND CAULIFLOWER WITH PARMESAN
-  ③ БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ 280 ₺  
BABY POTATOES
-  ④ ОВОЩИ ГРИЛЬ 430 ₺  
GRILLED VEGETABLES
- ⑤ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 190 ₺  
MASHED POTATOES

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary





# ГАРНИРЫ

Sides

- ① ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 350 ₽  
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS
-   ② РИС ОТВАРНОЙ 240 ₽  
BOILED RICE
- ③ СОУСЫ 80 ₽  
сацебели, чесночный, тартар, ткемали, ежевичный, ццака, наршараб  
SAUCES  
Satsebeli, Garlic, Tartar, Tkemali, Blackberry, Tsitsaka, Narsharab
-   ④ ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ 230 ₽  
CORN ON THE COB

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Поддача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ДЕСЕРТЫ

## Desserts

### ① «СМЕТАННИК» 420 ₽

Нежные бисквитные коржи, пропитанные сметанным кремом и клубничным соусом

#### SOUR CREAM CAKE

Soft sponge cake layers soaked in sour cream and strawberry sauce

### ② СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ 380 ₽

В основе – хрустящий миндальный крекер, пропитанный нежным сырным кремом с пеламуши

#### CHEESE DESSERT WITH PELAMUSHI

Almond cracker, soaked in tender cheese cream with pelamushi

### ③ ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ 410 ₽

Шоколадный бисквит с кремом из белого шоколада, вафельной крошкой, карамелью и фундуком

#### HAZELNUT CAKE

Chocolate sponge cake with white chocolate cream, waffle crumbs, caramel and hazelnuts

### ④ «НАПОЛЕОН» 380 ₽

Хрустящие коржи с нежным заварным кремом

#### NAPOLEON CAKE

Crispy layers with tender custard



 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

## ① ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ 430 Р

Песочная корзинка с теплой черничной начинкой на сметанной подушке. Подается с шариком кокосового сорбета

BLUEBERRY PIE WITH HOMEMADE ICE CREAM  
Shortcrust basket with warm blueberry filling on sour cream bed. Served with a scoop of coconut sorbet

## ② БЕЗЕ С КРЕМОМ 380 Р

MERINGUE WITH CREAM

## ③ МОРКОВНЫЙ ТОРТ 360 Р

Морковный бисквит с кремом на основе сливочного сыра с миндально-карамельной крошкой

CARROT CAKE  
Carrot sponge cake with cream cheese icing and almond-caramel crumbs

 вегетарианское блюдо  безлактозное блюдо  острое блюдо  
vegetarian dish lactose-free dish spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

## ① ЧУРЧХЕЛА 250 ₽

Сладость на основе пеламуши  
с добавлением орехов

CHURCHKHELA

Dessert made of pelamushi and walnuts

## ② ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ 470 ₽

Воздушный рулет со спелой малиной,  
сладким ванильным кремом и фисташками

PISTACHIO ROLL

Fluffy roll with ripe raspberry,  
sweet vanilla cream and pistachio

## ③ МОРОЖЕНОЕ 110 ₽

шоколадное / крем-брюле / ванильное /  
фисташковое / «Двойной ананас»

ICE CREAM

chocolate / creme brulee / vanilla /  
pistachio / double pineapple

## ④ СОРБЕТ 110 ₽

с манго / клубникой / лаймом и лимоном /  
черной смородиной / кокосом

SORBET

mango / strawberry / lime and lemon /  
black currant / coconut

 вегетарианское блюдо /  безлактозное блюдо /  острое блюдо  
vegetarian dish / lactose-free dish / spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



# ДЕСЕРТЫ

*Desserts*

 ① ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 350 ₽  
FRUIT SALAD

② ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ КАДА 150 ₽  
HOMEMADE COOKIE CADA

③ МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 240 ₽  
MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

 ④ ПЕЛАМУШИ 250 ₽  
Традиционный грузинский десерт на основе виноградного сока с добавлением грецких орехов  
PELAMUSHI  
Traditional Georgian dessert made of grape juice and walnuts

⑤ БАНАНОВЫЙ ТОРТ 360 ₽  
Торт из песочного теста с шоколадно-сливочным кремом, слайсами банана и грецким орехом  
BANANA CAKE  
Shortcrust cake with chocolate and creamy icing, banana slices and walnuts

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ДЕСЕРТЫ

## Desserts

① ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ 320 Р  
CREAM PUFFS

② «ЗГАПАРИ» 380 Р

Нежный шоколадный бисквит,  
пропитанный сметанным кремом

ZGAPARI  
Soft chocolate sponge cake,  
soaked in sour cream sauce

③ МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ 370 Р  
CARROT ALMOND DESSERT

④ «ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА» 410 Р

Воздушный шоколадный бисквит с начинкой  
из теплого шоколада. Подается с шариком  
ванильного мороженого

CHOCOLATE BOX  
Fluffy sponge cake with hot chocolate filling.  
Served with a scoop of vanilla ice cream

⑤ ПАХЛАВА 350 Р

Восточная сладость с медом и грецкими орехами

BAKLAVA  
Oriental sweet made with honey and walnuts



 вегетарианское блюдо  безлактозное блюдо  острое блюдо  
vegetarian dish lactose-free dish spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary

# ДЕСЕРТЫ

## Desserts

### ① «МЕДОВИК» 380 ₺

Медовые коржи с легким сметанным кремом

HONEY CAKE

Honey cake layers with light sour cream mouse

### ② ВАРЕНЬЕ 270 ₺

из грецкого ореха / кизила / айвы / фейхоа / инжира / белой черешни / малины / клубники / земляники

JAM

walnut / cornel berry / quince / feijoa / fig / white cherry / raspberry / strawberry

### ③ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1000 ₺

FRUIT PLATTER

 вегетарианское блюдо  
vegetarian dish

 безлактозное блюдо  
lactose-free dish

 острое блюдо  
spicy dish

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – сообщите об этом своему официанту. Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.  
Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary



ВЫБЕРИТЕ ТОРТИК ПО ДУШЕ



Заказ оформляется минимум за 2 дня до планируемого события  
Минимальный вес – 1 кг  
Стоимость от 1500 ₺ (без украшения)

# Тортики на заказ

Наши тортики подойдут к любому случаю: свадьба или день рождения, посиделки с друзьями или родными, а можно слопать и одному!



# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КОФЕ ПО-СУХУМСКИ	80	1	1	5	40
АЙРАНИ ОТ НАНИ	200	5	8	8	126
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	250	0	0	37	151
МАЛИНОВЫЙ МОРС	250	1	0	25	105
ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС	250	2	8	47	260
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	250	2	1	49	217
МИНИ-ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И ТАРХУНОМ	190/120	29	47	55	758
ЛЕПЕШКА ЧВИШТАРИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	340	23	121	63	1441
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ С МЯСОМ	350/2	3	13	17	192
ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП	320/30	7	38	15	553
ШАВЕРМА	310	22	28	42	506
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЫРОМ	180/100/30/20	46	40	49	754
САЛАТ СО СПЕЛЬНЫМИ ТОМАТАМИ, СОУСОМ МАЦОНИ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ	295	11	13	10	207
ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ ПОД ПРЯНЫМ СОУСОМ	335	12	28	7	335
ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ «ПОМИДОРИ»	180/15/30	9	12	46	332
ЗАВТРАКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ	210/30/15/1	25	52	37	726
ЯИЧНИЦА	100/1	1	21	0	194
БЛИНЫ С МЯСОМ	200	24	39	19	519
БЛИНЫ НА ВЫБОР С ВАРЕНЬЕМ, МЕДОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ	150/30	5	19	67	474
ТВОРОГ С МАЛИНОЙ	205	15	17	21	301
КАША ПШЕННАЯ	300	13	24	77	581
КАША РИСОВАЯ	350	9	32	79	647
КАША ОВСЯНАЯ	250	8	19	67	478
ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ	230/25	10	56	5	572
ЧЕБУРИ	200/50	18	19	38	403
КИШ С КОПЧЕНОЙ КУРОЙ И ТОМАТАМИ	200	15	72	48	907
ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ	180/1	3	3	18	123
ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ	180/50/30/1	16	15	22	291
ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ	30/40/10/100/60/1	11	45	18	535
ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ	25/30/100/60/1	10	80	17	834
ДОБАВКИ / СЛАДКИЕ ДОБАВКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СЫР (ДОМАШНИЙ ИЛИ СУЛУГУНИ)	100	20	24	0	296
ТОМАТЫ	100	1	0	4	19
ЛОСОСЬ Х/К	50	11	4	0	81
ЛУК	30	0	0	3	13
СМЕТАНА	40	1	10	2	102
БУЖЕНИНА	40	8	19	1	204
БЕКОН	40	1	15	1	141

ДОБАВКИ / СЛАДКИЕ ДОБАВКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПАПРИКА	40	9	2	0	53
ЗЕЛЕНЬ	10	1	0	2	11
ШАМПИНЬОНЫ	20	0	0	1	3
ТАРТАР	30	1	0	0	4
ТОСТЫ	60	4	2	31	164
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ	30	0	0	35	140
СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	30	2	3	16	100
ЯГОДНЫЙ СОУС	30	0	0	11	46
ВАНИЛЬНЫЙ СОУС	30	2	1	9	54
ВАРЕНОЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	30	2	3	16	97
КАРАМЕЛЬ	30	0	0	12	53
МЕД	30	0	0	40	151
БАНАН	30	1	0	11	47
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150/5/2	9	25	9	295
ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ	150/5/2	7	30	2	307
ПХАЛИ	150/5/2	10	30	9	341
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/100/25	19	9	21	240
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ	150/5/2	8	28	7	315
ГЕБЖАЛИЯ	300	35	45	7	570
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	200/50/6	10	25	65	517
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	200/50/1	6	31	43	476
ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ	270/50/2	23	37	48	614
САЦИВИ	240	21	46	2	500
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	180/5	8	90	12	895
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГУ	140/60/2	11	42	5	444
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	410/20	5	0	16	87
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	450	6	0	26	138
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	240/40/50/5	56	67	9	867
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	560	118	88	7	560
БУЖЕНИНА	150/2	30	70	3	766
БАСТУРМА	100/2	42	20	0	348
Язык ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ	100/20/2/15	18	17	4	238
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	100/2	27	22	1	312
РОСТБИФ	100/2/10/15	22	21	3	292
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧИПСАМИ МЧАДИ	170	22	21	19	363
СМЕРЕБРодЫ С СЕЛЬДЬЮ И СОУСОМ КАРРИ	185/1	19	42	23	550
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	250	2	0	11	52
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	270	7	20	10	242
САЛАТ «СОКО»	220	21	39	3	457
САЛАТ С ГРЯДКИ	230	8	6	5	101
САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ	250/10/1	17	25	17	358
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	260	10	63	16	671
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	240	25	31	17	447

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ С РОСТБИФОМ	240	17	39	15	476
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	250	24	19	14	321
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	250	6	79	30	857
ЗЕЛЕНЬНЫЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО	230	8	36	15	399
ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ	200/2/1	3	0	12	61
САЛАТ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	210	14	38	5	418
САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	260	2	32	12	344
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	230	20	44	4	488
САЛАТ С ТРЕСКОЙ	260	26	63	42	843
САЛАТ «ЯНГИУЛЬ»	180	10	26	6	303
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	245	13	25	10	319
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/50/40/2	22	45	70	784
АДЖАПСАНДАЛ	280/2	5	78	29	841,22
ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	200/50/60/3	5	2	36	178,987
ЖАРЕНый СЫР СУЛУГУНИ (С КЛАССИЧЕСКИМ ИЛИ КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ) С ТОМАТАМИ	250	31	60	7	702
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	170/30/5	29	33	15	472,201
ДОЛМА СО СВИННОЙ И ГОВЯДИНОЙ	170/30/5	26	48	15	589,73
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	180/140/30/3	35	112	75	1455
САМСА С БАРАНИНОЙ	150	18	21	43	437
САМСА С КУРИЦЕЙ	150	21	47	42	492
МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ	210	3	6	10	108
ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ШУКОЙ	150/40/2/1/8	20	30	17	433
ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ	200/30/2	32	113	57	1369
ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ	250/30/2	32	22	63	581
ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ	200/50	31	54	39	774
АЧМА С МАЦОНИ	280/250	42	76	60	1100
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	59	82	119	1461
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	55	88	92	1393
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	500	59	82	119	1461
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРЬИЙСКИ	390	75	104	92	1614
ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУКОМ	450	14	46	89	920
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО	650	73	138	135	2076
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	500	76	113	112	1776
КУБДАРИ	500	36	98	108	1467
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/50	9	15	65	433
КУТАБЫ С СЫРОМ	130/50	22	32	43	551
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	150/50	18	18	42	399
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	130/50	8	15	43	342
ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ	180	26	87	63	1135

ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЧЕБУРЕКИ С БАРАНИНОЙ	180	17	68	69	954
ЧЕБУРЕКИ С ТЕЛЯТИНОЙ	180	20	69	59	934
СУГЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛАГМАН	370/15/2	31	46	52	746
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	320	7	35	14	410
ЧУЧВАРА-ШУРПА	300/30/1	30	18	42	448
БОРЩ	350/40/30/2	16	18	20	304
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/1	35	17	20	347
ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ	350/2	39	38	18	565
КЮФТА-БОЗБАШ	550	47	60	31	847
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША	330/20	20	38	17	489
ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА	350/40	5	15	10	208
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП	8	12	23	232	
БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ	350/1	24	12	11	244
ХАШ С ЧАЧЕЙ	450/40	58	9	4	329
ХАШ	450	58	9	9	340
ХАШЛАМА	200/200/35/30	32	36	5	468
ПИТИ	450/10	36	34	5	671
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	350/20	17	7	12	180
ЧИХИРТМА	370	20	45	22	585
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КОВУРМА ЛАГМАН	300/3/2/40	33	62	61	934
ЛАГМАН С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	375	30	52	59	828
КОНФЕТЫ С ГРИБАМИ	200	18	33	78	684
КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ	250/3	35	56	16	714
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	200/200/40/2	41	127	54	1525
МАМАЛЫГА	400/80	27	21	103	708
ЭЛАРДЖИ	480	44	52	74	939
МИДИИ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ	540	50	114	59	1464
МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	480/120	48	115	62	1473
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	100	8	5	27	183
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	100	9	7	26	203
ХИНКАЛИ СО СВИННОЙ И ГОВЯДИНОЙ	100	8	8	27	208
ЧАШУШУЛИ	300/2	47	36	17	579
ЧАНАХИ С БАРАНИНОЙ	400/40/2	21	17	23	329
ЧАХОХБИЛИ	300/2	50	40	18	627
ЧКМЕРУЛИ	350/150/2	25	84	6	879
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ	350/110/30/5	29	66	53	963
КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ	200/200/40/2	39	138	52	1603
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ	200/200/40/30/2	42	33	69	739
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	360/60	52	53	90	1044
КУЧМАЧИ С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ	350/10/100	70	69	21	993
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	480	39	82	46	1073
ЧАКОНДРИЛИ	230/65	43	44	38	720

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КУПАТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ	210/180/30/3/3	51	64	46	971
ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	150/30/120	42	72	37	967
ЛОПАТКА НА КОМПАНИЮ	1 ШТ / 45/30	510	263	31	4538
РЕБРА ОТ ШЕФА	1000	145	194	6	2348
ФОРЕЛЬ С СОУСОМ ИЗ ПРЯНОГО ТАРХУНА	190	98	134	23	1694
СВИНАЯ РУЛКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ	1 ШТ / 60/60/25	184	210	14	2689
ДОРАДА С ХРУСТЯЩИМ ДЖОНДЖОЛИ	240	64	103	16	1251
СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	130/100	68	15	7	435
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	180/80/35/30	44	95	24	1125
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	180/80/35/30	46	27	31	550
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	190/80/35/30	58	8	27	409
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	190/80/35/30	61	18	26	514
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	210/80/35/30	53	68	27	927
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ	180/80/35/30	63	10	23	434
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	160/80/35/30	44	36	27	609
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180/80/35/30	39	22	30	477
СТЕЙК БАВЕТ	170/40/40	47	27	24	536
СТЕЙК ПИКАНЬЯ	170/40/40	44	41	24	647
СТЕЙК РИБАЙ	250/40/40	91	35	24	783
СИБАС НА УГЛЯХ	160/60	43	16	2	323
ДОРАДА НА УГЛЯХ	160/90	60	25	4	485
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	150/42/30/80	37	24		

# ДОСТАВКА

## DELIVERY

МЫ БУДЕМ РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ УСЛУГУ БЕСПЛАТНОЙ ДОСТАВКИ К ВАМ ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС. МЫ ДОСТАВИМ ЗАКАЗ В ТЕЧЕНИЕ ЧАСА

---

**КАЖДЫЙ 10-Й ЗАКАЗ БЕСПЛАТНО**



ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН

GINZA PROJECT:

+7 (812) 640-16-16

Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом и энергетической ценностью блюд находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию.