



МЕНЮ
MENU



ПЛАТО КОРЮШКИ

SMELT PLATTER



«圣彼得堡»

腌胡瓜鱼

3990₽

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Restaurant's special
特色菜

ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С СОУСОМ ТКЕМАЛИ 630₽
FRIED SMELTS WITH TKEMALI SAUCE
炸胡瓜鱼 配櫻桃李酱汁

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

ORIENTAL COFFEE
东方咖啡

190₽



КОРЮШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ

SMELTS IN CRISPY BATTER
天妇罗胡瓜鱼

670₽



ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ

SMELT PATE WITH PIKE CAVIAR AND CUCUMBER TARTAR
胡瓜鱼糊加狗鱼卵与青瓜塔塔

560₽





ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КОРЮШКОЙ

HOMEMADE PIE WITH SMELT
自制的鱼饼闻

🐟 660₽



МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»

ST. PETERSBURG STYLE PICKLED SMELTS

670₽



“圣彼得堡”腌胡瓜鱼

АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK
厨师长烹制爱兰 210₽



**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ**

FRIED SMELTS IN NUT COATING

坚果屑炸胡瓜鱼

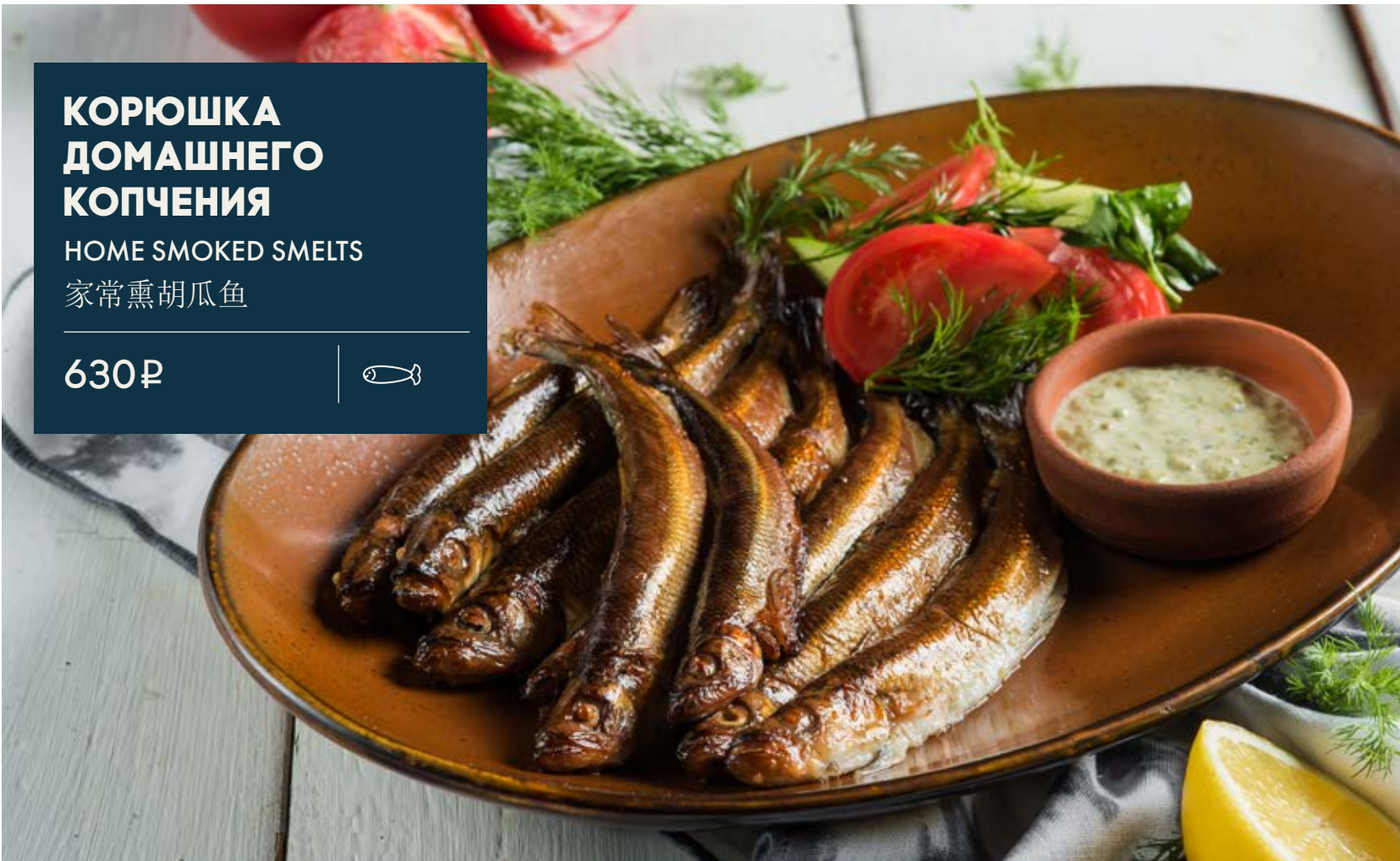
🐟 530₽



**КОРЮШКА
ДОМАШНЕГО
КОПЧЕНИЯ**

HOME SMOKED SMELTS
家常熏胡瓜鱼

630₽





**ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО
КРАБА С СОУСОМ**

BAKED KING CRAB PHALANGES WITH SAUCE
熏勘察加蟹腿配酱汁

11900₽

2 шт. 3100₽



ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PLATTER
海鲜拼盘

11900₽

САЛАТЫ

Salads

沙拉

**ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ
КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ**

VEGETABLE SALAD WITH CRAB MEAT
AND GRILLED SHRIMPS

蔬菜沙拉配蟹肉和烤大虾

1100₽

ОВОЩНОЙ САЛАТ
ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

格鲁吉亚蔬菜沙拉配香料

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ
И ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

*Fresh tomatoes and cucumbers
with herbs and hot pod-pepper*

430₽

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ
НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD

碳烤烟熏蔬菜沙拉

БАКЛАЖАН, ПАПРИКА И СПЕЛЫЙ ПОМИДОР, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА УГЛЯХ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ.
ПОДАЕТСЯ В ХОЛОДНОМ ЛИБО ТЕПЛОМ ВИДЕ

*Eggplants, paprika and ripe tomatoes grilled over
charcoal with garlic and cooking herbs.
Served cold or hot (of your choice)*

410₽

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

格鲁吉亚的蔬菜沙拉配核桃

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs, hot pod-pepper, dressed with nut sauce

450₽

САЛАТ «СОКО»
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

SOKO SALAD WITH CHICKEN
AND MUSHROOMS

鸡肉蘑菇沙拉

470₽

ОЛИВЬЕ

RUSSIAN SALAD

皮衣鲱鱼

460₽

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

BEETROOT AND GOAT CHEESE SALAD WITH MANGO DRESSING

甜菜, 山羊奶酪, 芒果调料沙拉

610₽

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ | PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY
如果您对某些饮食会有过敏反应, 请通知您的服务员

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN | 素食



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED
SALMON

熏鲑鱼沙拉

690₽ | 🐟

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМ АВОКАДО, ОГУРЦАМИ И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, ГАРНИРУЕТСЯ МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫХ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Salad with home-smoked salmon, fresh avocado, cucumbers and ripe tomatoes. Dressed with nut sauce, garnished with mixed salad leaves, seasoned with citrus sauce

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EGGPLANTS
AND CREAM CHEESE

非达起司茄子沙律

590₽



САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH RIPE VEGETABLES,
GREENS AND POACHED EGG

巴库蔬菜, 青菜, 荷包蛋沙拉

490₽

САЛАТ «МИМОЗА»

MIMOSA SALAD

沙拉含羞草

430₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

鸡肉熏山羊奶酪热沙拉

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА И КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОЙ НА УГЛЯХ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ, ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И КОПЧЕНЫЙ СЫР

Juicy iceberg lettuce leaves and pieces of charcoal grilled domestic chicken, crispy croutons, ripe tomatoes and smoked cheese

590₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALAD WITH SALMON

三文鱼暖沙拉

МИКС-САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ ПОД ЦИТРУСОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, imeretian cheese and pumpkin seeds under citrus-mustard dressing

810₽





КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

1160₽



CRAB SALAD WITH PIKE CAVIAR AND ORANGE

橙子狗鱼子蟹肉沙律



САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ

990₽

SALAD WITH SCALLOP

鲜贝沙拉

МИКС-САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, АВОКАДО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЦИТРУСОВЫМ ДРЕССИНГОМ

Mixed salad with scallop, avocado, bell pepper, sun-dried tomatoes, pine nuts dressed with olive oil and citrus sauce

САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ



560₽

SALAD WITH ARUGULA AND STRACIATELLA

沙拉芝麻菜和»快速的早餐



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

530₽



VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA

蔬菜沙拉配烤红辣椒和羊奶干酪



САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ



470₽

SALAD WITH MEAT BALLS

肉丸子沙拉



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
DRESSED HERRING / 皮衣鲱鱼

420₽



ГУАКАМОЛЕ
GUACAMOLE / 鳄梨酱

410₽



ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ARUGULA LEAVES WITH SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND FRESH STRAWBERRY

芝麻叶配大虾, 圣女红果, 新鲜草莓

910₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Cold starters
冷盘

670₽ **БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ**
GEORGIAN STYLE EGGPLANTS
格鲁吉亚茄子

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, НАЧИНЕННЫЕ
ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И АДЖИКОЙ

*Fried eggplants stuffed
with nut butter and adzhika*



КАПЕРСЫ

CAPERS

刺山柑

270₽



ВЯЛЕННЫЕ
ТОМАТЫ В МАСЛЕ

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

风干油番茄

290₽



МАСЛИНЫ,
ОЛИВКИ

BLACK AND GREEN OLIVES

油橄榄, 橄榄

290₽



АРТИШОКИ,
МАРИНОВАННЫЕ
В МАСЛЕ

MARINATED ARTICHOKES
IN OIL

油腌朝鲜蓟

410₽



ПХАЛИ

РКНАЛИ

高加索开胃菜



350₽

ИЗ МОРКОВИ

Carrot

胡萝卜

390₽

ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА

Spinach

新鲜菠菜

350₽

ИЗ КАПУСТЫ

Cabbage / beet

白菜和新甜菜

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ МОРКОВИ,
ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА, ИЗ КАПУСТЫ
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ (НА ВЫБОР)
С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

Spicy carrot, fresh spinach, cabbage /
new beetroot (at choice) rissoles with
addition of nut butter and adjika sauce



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

ASSORTED PICKLES / 泡菜大盘



420₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

鲱鱼配土豆

450₽



САЦИВИ
SATSIVI



470₽

香辣核桃调味汁肉菜

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ
КУРИНОГО БЕДРА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ БАЖА

*Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken
leg quarter under hazhe nut sauce*



**ХУМУС С ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ**

HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES
鹰嘴豆泥与太阳晒干的番茄

410₽



**ИКРА
ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

EGGPLANT SPREAD

茄子酱

530₽

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ ТУШЕНЫЕ ПАПРИКА,
БАКЛАЖАН И СПЕЛЫЙ ТОМАТ
С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

*Finely sliced stewed paprika,
eggplants and ripe tomatoes with
herbs and garlic*



**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ
И ЗЕЛЕНЬ**

SEASONAL VEGETABLES
AND GREENS

时令蔬菜 and 绿色

610₽



**МАРИНОВАННЫЕ
БЕЛЫЕ ГРИБЫ**

PICKLED CEPES / 腌蘑菇

470₽



УСТРИЦА*
OYSTER* / 牡蛎1个

* СОРТ, ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
* PLEASE CHECK THE SORT WITH YOUR WAITER

1 ШТУКА

1 PIECE

490₽



**ФОРШМАК
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И МОРКОВНЫМ СОУСОМ**

FORSHMAK WITH SMOKED SALMON
AND CARROT SAUCE

剁碎熏三文鱼与胡萝卜酱

510₽



**МЯСНОЕ
АССОРТИ**

ASSORTED MEAT

肉大盘

410₽

КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА

Smoked turkey

熏火鸡



470₽

БУЖЕНИНА

Cold boiled pork

炖猪肉



580₽

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Boiled beef tongue

煮牛舌



450₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Chicken roll

鸡肉卷





СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
CHEESE PLATTER / 奶酪拼盘

990₽

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ
HOMEMADE CHEESE PLATTER / 什锦家常奶酪

630₽



АССОРТИ САЛА
LARD PLATTER / 什锦板油

560₽



БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ
BURRATA WITH RIPE TOMATOES
芝士与成熟的西红柿

860₽



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON CARPACCIO / 意式薄切三文鱼

770₽

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 740₽ | 🐟
SALMON TARTARE / 鞑靼三文鱼



МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ
MOZZARELLA WITH RIPE TOMATOES
马苏里拉奶酪配熟西红柿

690₽



СИГ СЛАБОЙ СОЛИ 730₽ | 🐟
SOFT-SALTED WHITEFISH
轻腌白鲑

СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА 530₽ | 🐟
SPICY-SALTED MACKEREL
什锦板油

АССОРТИ
ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ

ASSORTED VENISON PLATTER (ARKHANGELSK)

阿尔汉格尔斯克什锦鹿肉



660₽



КАРПАЧЧО
ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CARPACCIO

意式薄切生牛肉

790₽



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE / 牛肉塔塔

810₽



ТАРТАР
ИЗ ДИКОГО ТУНЦА

WILD TUNA TARTARE

鞑靼野生金枪

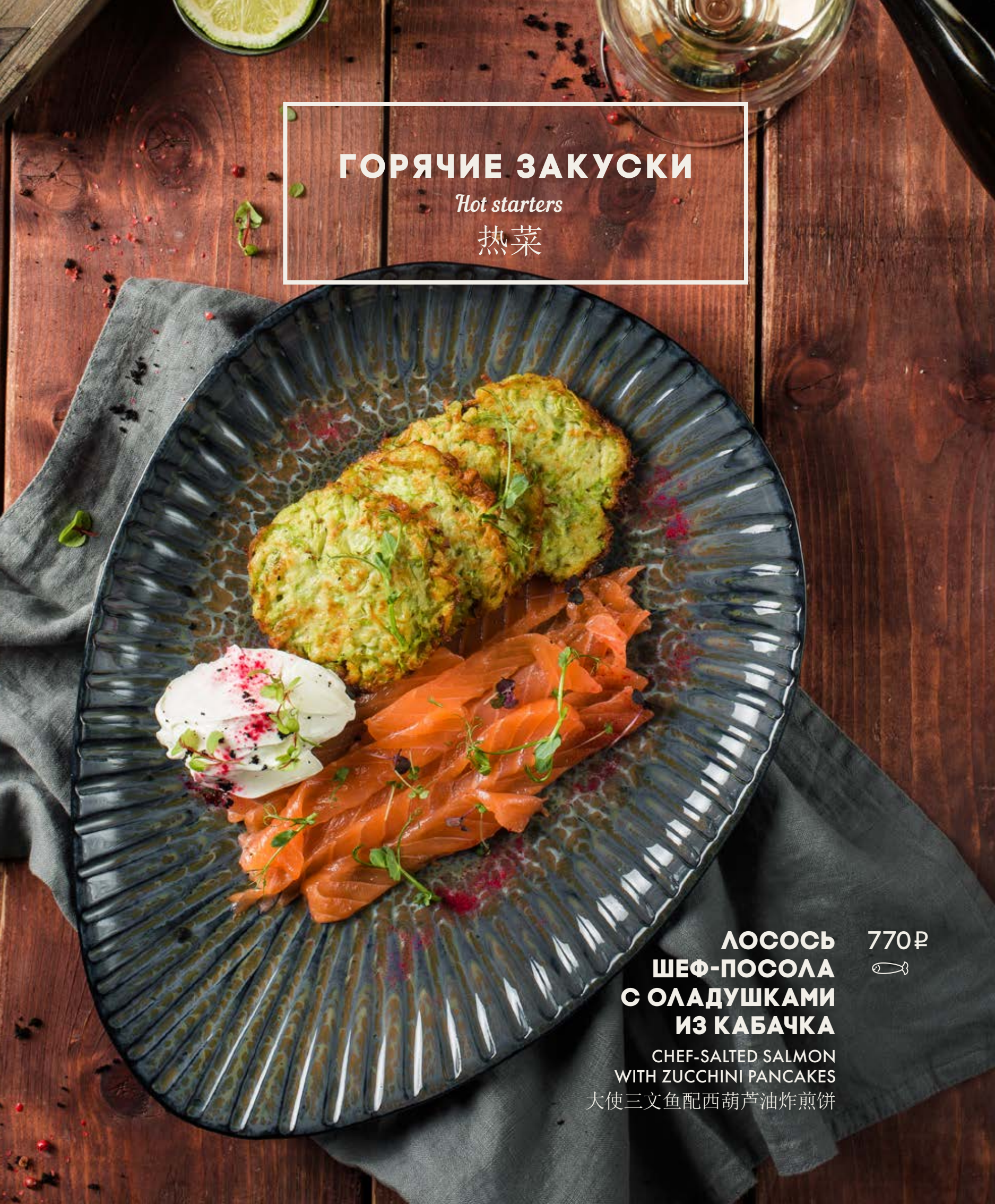
790₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

热菜



ЛОСОСЬ
ШЕФ-ПОСОЛА
С ОЛАДУШКАМИ
ИЗ КАБАЧКА

CHEF-SALTED SALMON
WITH ZUCCHINI PANCAKES

大使三文鱼配西葫芦油炸煎饼

770₽



КУТАБЫ

Kutaby

库塔比烤饼

С КАРТОФЕЛЕМ

WITH POTATOES / 配土豆

270₽

С СЫРОМ

WITH CHEESE / 配奶酪

330₽

С ЗЕЛЕНЬЮ

WITH GREENS / 配青菜

350₽

С БАРАНИНОЙ

WITH LAMB / 配羊肉

390₽



БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ

RACHIN STYLE EGGPLANTS / 拉恰式茄子

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА, ОБЖАРЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КЛЯРЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖИХ ТОМАТОВ, СПЕЦИЙ И КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

Thin slices of eggplant fried in egg batter with addition of fresh tomatoes, spices and smoked Suluguni cheese

570₽

МАМАЛЫГА С СЫРОМ

MAMALIGA WITH CHEESE

310₽

玉米面粥配奶酪

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ИЛИ КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

National georgian dish. Thickly boiled corn grits. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with cheese suluguni or smoked suluguni (to select)



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

390₽

玉米面饼配羊奶干酪

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОЛОТИСТЫЕ ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Traditional golden corn flatbreads with Suluguni cheese and fresh tarragon. Served with satsebeli sauce



ЭЛАРДЖИ

ELARDGI / 艾拉尔之

340₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

National Georgian dish. Thickly boiled corn grits with Suluguni cheese. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with fermented milk



ЧЕБУРЕКИ

Cheburekki

羊肉大馅饼

С СЫРОМ

WITH CHEESE / 配奶酪

330₽

С ТЕЛЯТИНОЙ

WITH VEAL / 配小牛肉

390₽

С БАРАНИНОЙ

WITH LAMB / 配羊肉

410₽

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KNARKALIA LOBIO

«哈尔卡里亚» 焖豆角

440₽

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

Whole red beans, fried with onions, fragrant spices and adjika



ЖАРЕНЫЙ ИЛИ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ
СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED OR SMOKED SULUGUNI CHEESE (OF YOUR CHOICE) WITH FRESH TOMATOES
煎奶酪（羊奶干酪或是熏羊奶干酪可选）配鲜番茄

530₽

ДОЛМА

С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON / WITH PORK AND BEEF

葡萄叶羊肉卷 配羊肉 / 猪肉和牛肉

530₽



МЯСНАЯ НАЧИНКА (НА ВЫБОР) С РИСОМ И СПЕЦИЯМИ, ЗАВЕРНУТАЯ В МАЛОСОЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ЛИСТ. ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Meat stuffing (of your choice) with rice and spices, wrapped in soft-salted grape leaf. Served with garlic sauce



АЧМА С МАЦОНИ

ACHMA WITH MATSONI / 阿奇马配酸牛奶

МНОГОСЛОЙНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ТОНКО РАСКАТАННОГО ТЕСТА И СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

Homemade puff pie of thinly rolled out dough and Suluguni cheese. Served with matsoni

410₽



ШАВЕРМА
С КУРИНЫМ БЕДРОМ
И ОСТРЫМ СОУСОМ
САЦЕБЕЛИ

490₽



CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSEBELI SAUCE
沙威玛配鸡腿肉和格鲁吉亚辣酱





ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE
熏起司面包

550₽



**ПЕНОВАНИ
С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ**
PENOVANI WITH POTATOES
AND MUSHROOMS
千层起司饼

СЛОЕНОЕ ХАЧАПУРИ
Puff pastry khachapuri

390₽



ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED KHACHAPURI
炭烧起司面包

390₽

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN KHACHAPURI
梅格列尔格鲁吉亚奶渣饼

ТРАДИЦИОННЫЙ КРУГЛЫЙ ПИРОГ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

Traditional round pie with Suluguni
cheese, baked until golden brown on top

550₽



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ
GURIAN KHACHAPURI
力亚的格鲁吉亚奶酪面包

490₽

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА
С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕНЫМ ОТВАРНЫМ
КУРИНЫМ ЯЙЦОМ ВНУТРИ

Half-moon shaped pot pie stuffed
with Suluguni cheese and chopped boiled eggs



**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**
ADJARIAN KHACHAPURI
阿扎尔格鲁吉亚奶渣饼

ЛОДОЧКА ИЗ ПЫШНОГО СДОБНОГО ТЕСТА
С ДОМАШНИМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter

550₽

ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ
KHACHAPURI WITH TUNA
格鲁吉亚奶渣饼配金枪鱼

770₽



ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

КНACHAPURI FROM AUNT ALISO
爱利索大嫂格鲁吉亚奶渣饼

630₽



КУБДАРИ
KUBDARI
库巴达尔

630₽

ОСТРОВАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ
С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ
*Spicy homemade pie with
minced pork and beef and
Georgian spices*



КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ

КАBARDIAN STYLE PIE WITH POTATOES
卡巴尔达土豆饼

440₽



ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ
IMERETIAN KNACHAPURI
伊麦列京格鲁吉亚奶渣饼

ПИРОГ С ДОМАШНИМ ИМЕРЕТИНСКИМ
СЫРОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ
*Pie with homemade Imeretian
cheese and Suluguni cheese*

490₽



СУПЫ
Soups
汤

КЮФТА-БОЗБАШ
АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СУП С СОЧНОЙ ТЕФТЕЛЮ,
КАРТОФЕЛЕМ, ТУШЕНОЙ БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ,
С ЗАЖАРКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГОРОХОМ-НУХУТ

670₽

KYUFTA-BOZBASH
*Azerbaijani soup with meatballs, potatoes,
stewed lamb leg, vegetables
and chickpeas*
宽幅塔-脖子八十

ГОРОХОВЫЙ СУП
С КОПЧЕНЫМИ
СВИНЫМИ РЕБРАМИ

430₽

PEA SOUP WITH SMOKED PORK RIBS
豌豆汤



КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES
鸡汤与家常面条

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,
ГРИБАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

410₽

Chicken broth with homemade noodles,
mushrooms and quail eggs



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED
SALMON AND CREAM CHEESE
熏三文鱼和奶油奶酪西兰花奶油汤



490₽

БОРЩ

BEETROOT SOUP BORSCH
罗宋汤

430₽



ХАРЧО

С ТЕЛЯТИНОЙ /
С БАРАНИНОЙ

KNARCHO
WITH VEAL /
WITH MUTTON

羊肉汤 (高加索菜) 牛肉/
羊肉

470₽

 / 

ТРАДИЦИОННЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С РИСОМ, КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
ИЛИ БАРАНИНЫ (НА ВЫБОР) И АРОМАТНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender slices of veal
or lamb (of your choice) and Georgian spices

КАРТОФЕЛЬНЫЙ
КРЕМ-СУП С
ЛИСИЧКАМИ

CREAM OF POTATO SOUP
WITH CHANTERELLES
土豆浓汤配鸡油菌

590₽



УХА

FISH SOUP / 鱼汤

560₽



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ | PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY
如果您对某些饮食会有过敏反应, 请通知您的服务员

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN | 素食

ТОМ ЯМ

ТОМ YUM

冬荫

710₽



ХАШЛАМА

HASHLAMA

哈市拉马

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ. ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal brisket are served separately

610₽



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ | PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY
如果您对某些饮食会有过敏反应，请通知您的服务员



ПАСТА

Pasta

意大利面食

ТАЛЬОЛИНИ

С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

790₽

TAGLIOLINI WITH SMOKED SALMON IN CREAM SAUCE

面条烟熏鲑鱼奶油酱



**СПАГЕТТИ
«ПОМИДОРНИ»**
SPAGHETTI POMIDORINI / 破谜多利尼 意粉

490₽



«КАРБОНАРА»
CARBONARA / 卡里布噢纳拉

610₽

**СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

1100₽

SPAGHETTI WITH SEAFOOD / 意粉海鲜



СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»
SPAGHETTI BOLOGNESE / 博洛尼亚意粉

590₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Main course
热菜

**ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**
DORADO FILLET IN TOMATO SAUCE
WITH POTATOES
番茄酱鲷鳎片配土豆

1190₽

ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ / СО
СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

KNINKALI

WITH MUTTON /
WITH PORK-AND-BEEF/

格鲁吉亚羊肉饺子/
猪肉和牛肉

БОЛЬШИЕ ГРУЗИНСКИЕ
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСНОЙ
НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Georgian large
homemade dumplings
with spices and meat
stuffing of your choice*

1 ШТУКА

1 PIECE

120₽



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

SIBERIAN PELMENI
WITH SOUR CREAM

西伯利亚饺子配酸奶油

510₽



ЧАХОХБИЛИ СНАКНОКНВИ / 恰霍赫比利

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Chicken pieces roasted with onion, fresh tomatoes and Georgian spices

540₽



ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI / 察术术里

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯТИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Veal pieces stewed with vegetables, greens and fragrant Caucasian spices

690₽



ВОК С КУРИЦЕЙ

CHICKEN STIR-FRY

炒锅鸡

590₽



ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice) with chicken
and vegetables in soy sesame sauce*



ВОК С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP STIR-FRY

炒锅大虾

690₽

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice)
with shrimps and vegetables in soy sesame sauce*

**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

鱼肉饼配土豆泥



690₽



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ**
TURKEY CUTLETS WITH CORN MASHED
POTATOES AND SOFT-SALTED CUCUMBER
火鸡肉饼配玉米泥和微咸黄瓜

660₽



**БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
BEEF STROGANOFF WITH CEPS AND MASHED POTATOES
俄式炒牛肉配牛肝菌和土豆泥

770₽



**ОДЖАХУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**
MINGRELIAN ODZHAKHURI
梅格列尔格鲁吉亚土豆烤肉

690₽



КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КИНЗЫ И АДЖИКИ
Pork pieces and potatoes in tomato sauce with coriander
leaves and adjika



**СЕМГА,
ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ**
FOIL-BAKED
SALMON
锡箔纸熏大马哈鱼

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬ-
ГЕ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

Foil-baked salmon steak
with vegetables. Served
with tkemali sauce



910₽



СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ
POLISH STYLE PIKE PERCH / 波兰苏达克

750₽



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ | PLEASE, TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY
如果您对某些饮食会有过敏反应，请通知您的服务员

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ | VEGETARIAN | 素食



**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

VEAL MEDALLIONS WITH CEPES

小牛肉卷配白蘑菇

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

MUTTON PILAF / 羊肉饭



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ

FAR EASTERN HALIBUT WITH BROCCOLI

远东庸鲽配西兰花

НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В КОКОСОВОМ СОУСЕ

NEW ZEALAND CUSK-EEL IN COCONUT SAUCE

新西兰鲷鲷配椰子酱



ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ

HALIBUT BAKED IN PARCHMENT / 羊皮纸包考鲽

**ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ
ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ**

WOLFFISH WITH BASIL MASHED POTATOES
AND SUN-DRIED TOMATOES

狼鱼配土豆泥和腊番茄



РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕППАН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ БАРБЕКЮ

TEPPANYAKI ROSTOV DUCK BREAST WITH CARAMELIZED APPLES AND BERRY BARBECUE

罗斯托夫式铁板烧鸭胸肉配焦糖苹果和烤浆果



760₽



ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

LAMB WITH LENTILS / 羊羔肉配兵豆



760₽



КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ

HOMESTYLE CUTLETS
WITH MASHED POTATOES

家常肉饼配土豆泥



650₽



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES

牛腮土豆泥



790₽



ЦИЦИЛА

TSISILA

油烤鸡雏

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Golden fried chicken with national Georgian spices.
Served with tkemali sauce*

840₽





КУЧМАЧИ

KUCHMACHI / 库奇玛奇

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОТРОШКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Tender veal giblets fried with onions, tomato paste, spices and pomegranate seeds

610₽



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI
奇科梅卢里

ОБЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Chicken roasted in sour cream and garlic sauce



840₽

**КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

970₽



KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE

卡累利阿鳟鱼配韭葱与奶油酱



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal-grilled dishes

碳烤蔬才



**ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА**

LAMB LOIN KEBAB

羊肉里脊肉烤串



910₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**
CHICKEN LULA KEBAB / 鸡肉香肠配櫻桃李酱汁

560₽



**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**
CHICKEN LEG QUARTER KEBAB / 鸡腿肉烤串

590₽



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
PORK KEBAB
猪肉烤串

610₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАШКА**
LAMB LULA KEBAB
羊肉香肠

710₽



**ЛОСОСЬ
НА УГЛЯХ**
CHARCOAL-GRILLED SALMON /
碳烤三文鱼

910₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
VEAL KEBAB / 小牛肉烤串

930₽



**ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**
LAMB FILLET KEBAB / 羔羊肉烤串

870₽



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ**
VEAL LIVER KEBAB / 牛肝烤串

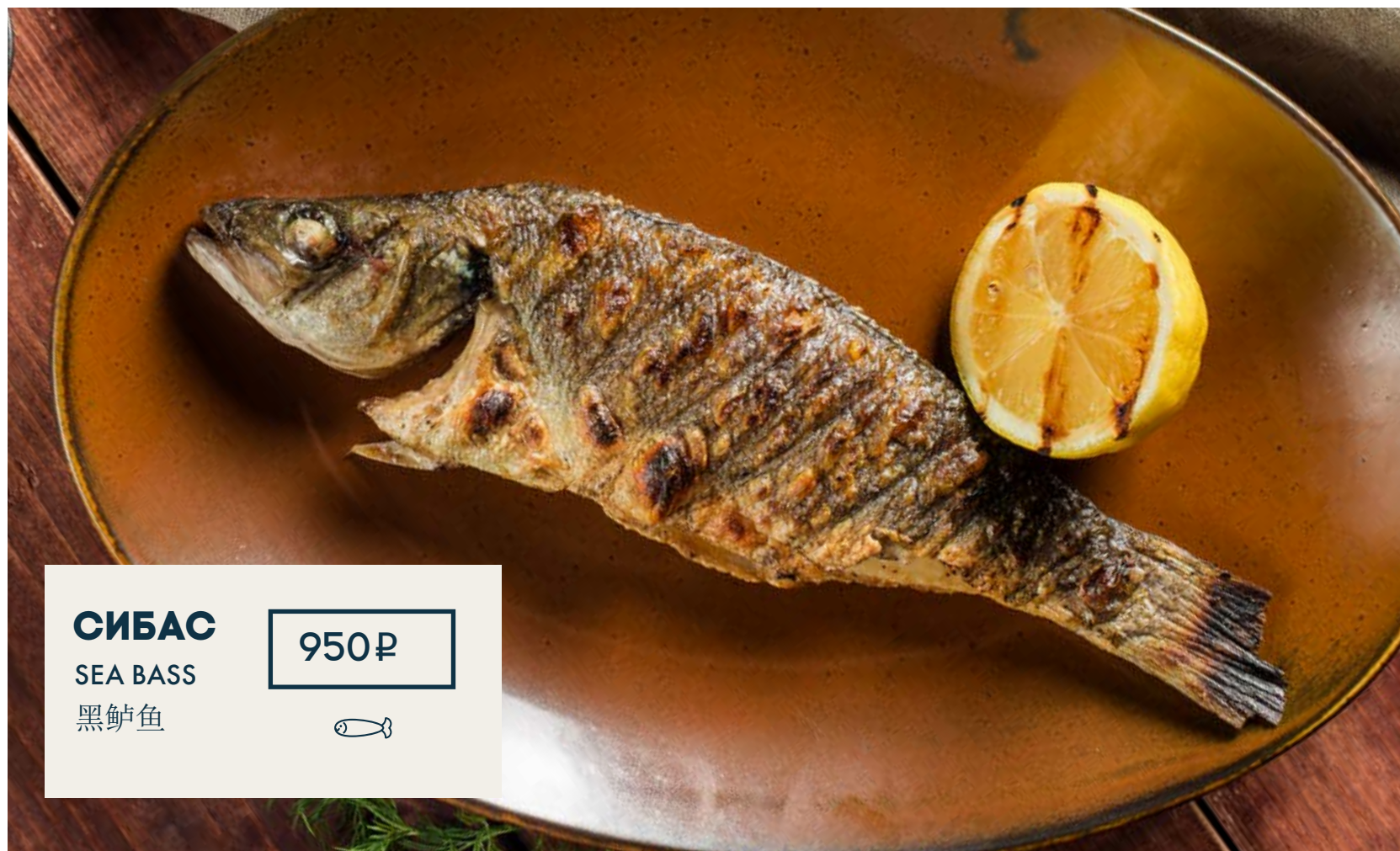
590₽





ДОРАДО
DORADO
金头鲷

950₽



СИБАС
SEA BASS
黑鲈鱼

950₽



КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ
ROYAL PRAWNS / 大对虾

1690₽



КУРИНАЯ ГРУДКА 640₽
CHICKEN BREAST / 鸡胸



СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА
WILD TUNA STEAK / 野金枪鱼排

1490₽





СТЕЙК БАВЕТ
STEAK BAVETTE
臀部牛排

СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK / 肋眼牛排

2490₽

СТЕЙК БАВЕТ
STEAK BAVETTE
臀部牛排

1690₽



**СВИНЫЕ РЕБРА
С КАРТОФЕЛЕМ**
PORK RIBS WITH POTATOES / 猪肉排骨薯

740₽

**КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО
ЯГНЕНКА**
RACK OF LAMB (NEW ZEALAND)
新西兰羊排

2100₽



**БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ
КОПТИЛЬНИ**
Home smoked dishes
家常熏制菜肴



**СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ
И СОУСОМ ТАРТАР**
MACKEREL WITH BOILED POTATOES
AND TARTARE SAUCE
鲭鱼煮土豆配塔塔酱

950₽

ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES / 卡累利阿鳟鱼片配蔬菜

890₽



СИБАС С ОВОЩАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES / 黑鲈鱼配蔬菜

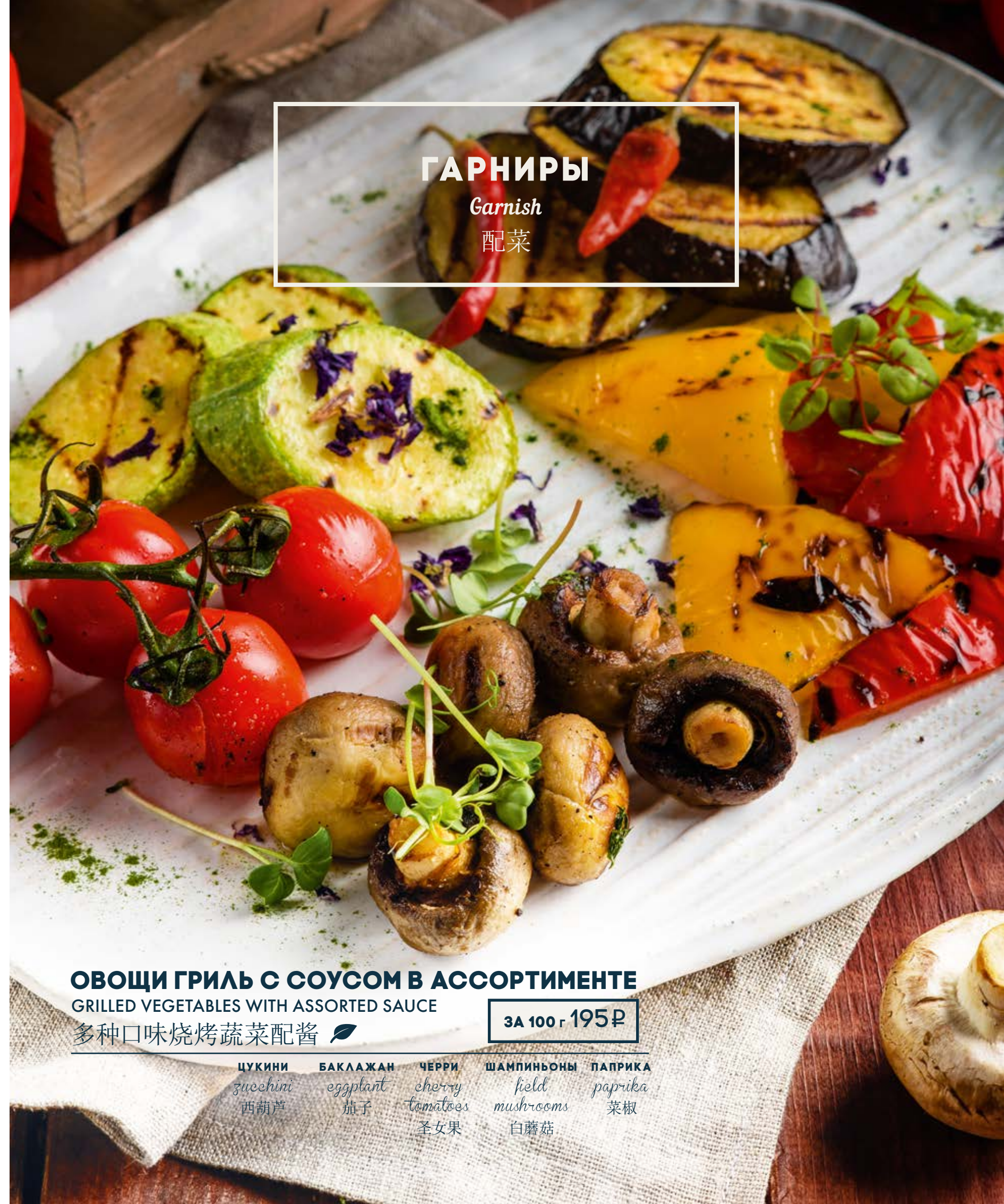
950₽



ГАРНИРЫ

Garnish

配菜



ОВОЩИ ГРИЛЬ С СОУСОМ В АССОРТИМЕНТЕ

GRILLED VEGETABLES WITH ASSORTED SAUCE

多种口味烧烤蔬菜配酱



ЗА 100 г 195₽

ЦУКИНИ

zucchini

西葫芦

БАКЛАЖАН

eggplant

茄子

ЧЕРРИ

cherry

tomatoes

圣女果

ШАМПИНЬОНЫ

field

mushrooms

白蘑菇

ПАПРИКА

paprika

菜椒

**ПОЧАТОК
КУКУРУЗЫ**

ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ /
ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ (НА ВЫБОР)

CORN ON THE COB

*boiled in milk /
grilled (of your choice)*

玉米棒子 190₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES / 土豆泥

190₽



**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ**

FRIED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS / 炸土豆蘑菇



310 ₽

**ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ
С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ**

STEWED SPINACH WITH CHERRY TOMATOES
AND EDAMAME

焖菠菜配圣女果和毛豆

410₽



**МИКС ИЗ БРОККОЛИ
И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
С ПАРМЕЗАНОМ**

MIXED BROCCOLI AND
CAULIFLOWER WITH PARMESAN

什锦西兰花, 菜花, 帕马森乾酪

410₽



КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

IDAHO POTATOES / 土豆爱达荷州



260₽





КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES / 薯条

220₽



**МИКС РИСА
С МИНДАЛЕМ**

260₽

MIXED RICE WITH ALMONDS / 什锦米饭配杏仁



ХЛЕБ

Bread / 面包

**ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА**

110₽

LAVASH COOKED IN TANDOOR
馕坑烤饼

ГРИССИНИ, 6 ШТ.

80₽

GRISSINI / 壹

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

210₽

HOMEMADE BREAD / 家常面包

БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ (НА ВЫБОР)
White or black (of your choice)

СОУСЫ

Sauces / 酱汁

САЦЕБЕЛИ

90₽

SATSEBELI
格鲁吉亚酱汁

ТКЕМАЛИ

90₽

TKEMALI
櫻桃李酱汁

ЧЕСНОЧНЫЙ

90₽

GARLIC
大蒜酱汁

ТАРТАР

90₽

TARTARE
达达酱

НАРШАРАБ

110₽

NARSHARAB
石榴调味汁

ТОЛЕДО

110₽

TOLEDO
托勒多酱汁

НЬЮ-ЙОРК

130₽

NEW YORK
纽约酱汁

МАЦОНИ

140₽

MATSONI
酸牛奶



ДЕСЕРТЫ

Desserts

甜点

ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК»

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE
家常酸奶油蛋糕

540₽

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE-CREAM IN ASSORTMENT

各种冰激凌
葡萄/樱桃/甜瓜/饼干-焦糖

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ /
ФИСТАШКОВОЕ / ВИНОГРАДНОЕ / ВИШНЕВОЕ /
ДЫННОЕ / С ПЕЧЕНЬЕМ И КАРАМЕЛЬЮ

*Vanilla / chocolate / creme brulee /
pistachio / grape / cherry / melon /
cookies-caramels*

1 ШАРИК
1 SCOOP

110₽

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

SORBETS IN ASSORTMENT

各种雪芭

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

*Lime / mango-passion fruit /
strawberry*

1 ШАРИК
1 SCOOP

110₽

ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

BAKLAVA WITH PISTACHIO
PRALINE AND VANILLA
ICE CREAM

440₽

果仁蜜饼与开心果仁糖和香草冰淇淋

ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI

葡萄汁甜冻

ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ ПУДИНГ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА
И КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Georgian dense pudding made of grape juice
and corn meal*



230₽

КАДА

KADA

卡达

240₽

МЯГКОЕ ДОМАШНЕЕ
ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Homemade vanilla
cookies

ЧУРЧХЕЛА

CHURCHKHELA

丘奇赫拉

240₽

ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ФУНДУКОМ ИЛИ
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ НА ВЫБОР

National Georgian sweets made
of pelamushi and hazel-nuts or
walnuts of your choice

ДОМАШНЕЕ
ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ
В АССОРТИМЕНТЕ

HOMEMADE JAMS
IN ASSORTMENT

家常什锦果酱

ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА / КИЗИЛА / БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ / МАЛИНЫ / ЧЕРНИКИ
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

National jams, cooked by home recipe
walnut / dogwood / white sweet cherry / raspberry / blueberry

多种口味家常果酱/ 核桃/ 山茱萸/ 白樱桃/覆盆子/ 黑果越橘

270₽

МАЦОНИ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

酸奶配蜂蜜核桃

ДОМАШНИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Homemade fermented milk dessert
with honey and walnuts

270₽

ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ДОМАШНИМ
МОРОЖЕНЫМ

CHERRY PIE AND HOMEMADE
ICE CREAM

樱桃饼和自制冰淇淋

410₽

АРАХИСОВЫЙ ТОРТ

PEANUT CAKE / 花生蛋糕

390₽

ШОКОЛАДНЫЕ
КОНФЕТЫ
В АССОРТИМЕНТЕ

CHOCOLATES
IN ASSORTMENT /
巧克力分类

1 шт. 50₽

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

BANANA CAKE / 香蕉蛋糕

390₽

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

CARROT CAKE / 胡萝卜蛋糕

390₽



МАКОВЫЙ ТОРТ

POPPY CAKE / 罂粟子蛋糕

390₽

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАКОМ.
ПОДАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ
И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Sponge cake with poppy, served with
caramel and vanilla sauces*



ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE / 乳酪蛋糕

410₽



ЧЕРНИЧНЫЙ
ПИРОГ С ДОМАШНИМ
МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE
WITH HOMEMADE ICE-CREAM

黑果越橘派配
家常冰淇淋

440₽



ТИРАМИСУ

TIRAMISU / 提拉米苏

430₽



«ЗГАПАРИ»

ZGAPARI / 兹加帕里

430₽

МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ.
УКРАШАЕТСЯ СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

*Honey-chocolate dessert with tender cream
and fresh raspberry*



«МЕДОВИК»

HONEY CAKE / 蜂蜜蜜饼

430₽



«НАПОЛЕОН»

NAPOLEON / 拿破仑蛋糕

430₽



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»

CHOCOLATE BOX / 巧克力

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

*Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream
and chocolate sauce*

430₽



ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ,
МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ

DESSERT WITH MASCARPONE CHEESE,
ICE-CREAM AND PASSION FRUIT
马斯卡布尼奶酪甜点配冰激凌和百香果

540₽



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM
奶油蛋白苏甜点心

450₽

ДОМАШНЕЕ БЕЗЕ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖЕЙ
КЛУБНИКОЙ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

*Homemade meringue with tender butter cream,
fresh strawberries, almond slices and berry sauce*



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ
HAZELNUT CAKE / 榛子蛋糕

530₽



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
SEASONAL FRUIT / 应季水果

960₽



СТАС БЫКОВ ВОЗГЛАВЛЯЕТ КУХНЮ РЕСТОРАНА «КОРЮШКА». ЗА СВОЮ КАРЬЕРУ ОН ПОСЕТИЛ 37 СТРАН, В КАЖДОЙ ИЗ КОТОРЫХ ОТКРЫВАЛ
ДЛЯ СЕБЯ ЧТО-ТО НОВОЕ И НЕПОВТОРИМОЕ. ОН УБЕЖДЕН: «НЕТ КУХНИ ИДЕАЛЬНОЙ. ПРОСТО В ОДНОЙ МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЬШЕ ПОПУЛЯРНЫХ
БЛЮД, ЧЕМ В ДРУГОЙ. НО ГДЕ БЫ Я НИ БЫЛ, ЧТО БЫ НИ ПРОБОВАЛ, ВЕЗДЕ НАХОДИЛАСЬ СВОЯ ИЗЮМИНКА И ТЕХНИКА, ВКУС И СТИЛЬ».
НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ, АВТОРСКИЙ ВЗГЛЯД И ЛЮБОВЬ К КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ ПОМОГАЮТ ШЕФ-ПОВАРУ НЕ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ
НА ДОСТИГНУТОМ И ПОСТОЯННО УДИВЛЯТЬ ГОСТЕЙ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМИ БЛЮДАМИ.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПЛАТО КОРОЮШКИ	600/120/ 90/50/30 30/30/10/10	177	322	107	4059
ПАШТЕТ ИЗ КОРОШКИ СО ЩУЧЕЙ ИКРОЙ С ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ	90/40/20/15	17	61	13	672
АЙРАН ОТ ШЕФА	220	5	1	8	143
ЖАРЕНАЯ КОРОШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ	120/30/5	27	75	13	817
КОРОШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ	150/30/3	34	66	31	848
КОРОШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ	220/90/30	37	28	0	412
ЖАРЕНАЯ КОРОШКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ	215/30/5	37	99	1	1075
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	40/20	2	7	17	139
МАРИНОВАННАЯ КОРОШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»	200/120/40/12	42	54	62	907
ДОМАШНИЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ С КОРОШКОЙ	470	49	106	82	1473
ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	1500/150/90	235	106	34	2028
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ	700/170/90	131	171	4	2076
САЛАТЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	170/1	16	17	9	43
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	530/5/2	21	52	18	626
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЫМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	280	7	34	19	414
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	280/2	7	2	14	257
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	230/2	2	0	9	43
ОЛИВЬЕ	190/30/1	16	35	23	474
САЛАТ МИМОЗА	180/5	9	50	17	552
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ	240	13	24	38	418
ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ	160/60/30	21	19	14	314
САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ	255/5	21	25	26	413
САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ	320	17	66	41	826
САЛАТ «СОКО» С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	120/40/60	16	37	5	413
ГУКАМОЛЕ	260	2	15	11	184
САЛАТ С РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	220	21	31	5	382
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	300	8	17	37	336
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ	200/2	3	0	16	73
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	220	12	23	1	298
ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ	250/50/1	21	2	12	313
САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	180/40	15	26	6	316
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	190/60/5	25	27	28	459
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	250	31	39	19	548
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СИГ СЛАБОЙ СОЛИ	120/100/25/20	32	4	62	731
ХУМУС С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ	130/60/30/15/1	23	34	77	708
ФОРШМАК С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МОРКОВНЫМ СОУСОМ	120/10/10/ 20/10/1/2	22	23	13	345
КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА	100/15	2	52	3	550
БУРРАТА С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ И ТОМАТОМ	150/120/ 30/15/10/1	145	256	97	3276
Артишоки, маринованные в масле	100	2	7	4	83
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	160/80/60/ 50/10/1	65	66	9	888
БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	260/5/2	1	35	16	414
БУЖЕНИНА	100/2	21	5	0	129
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ	50	0	7	11	110
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	240	3	0	16	75
Икра из баклажанов	180/65/15/10	8	39	5	583
КАПЕРСЫ	30	1	0	1	7
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/30/30	25	23	1	307
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	100/25/28/1	23	11	1	234
Куриный рулет	120/9	31	29	1	386
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ	170	4	26	5	271
МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	125/120/30/10/2	21	57	15	656
Оливки/маслины	100	18	16	94	592
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/20/2	17	2	5	265
ПХАЛИ	150/5/5/1	6	15	16	219
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	158	7	32	17	383
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150/20/10/1	11	34	11	393

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
АССОРТИ ИЗ САЛА	170/80/6/15/2	17	155	6	1707
САЦИВИ	230/3	26	46	6	545
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	355/85/10	5	0	18	92
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/120/20/5/1	2	24	19	374
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	135/30/25/15	39	46	27	675
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	185	26	27	20	424
ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/15/8/2	25	14	5	243
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	130/85/1	34	22	62	578
СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА	120/120/50/15	23	28	59	586
АССОРТИ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ	12/12/12/12/12/40/3	12	5	28	235
УСТРИЦА	1 шт./50/20/10	12	2	21	153
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ)	300/30	35	51	47	758
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С МАЙОНЕЗНО-СОЕВЫМ СОУСОМ)	300/30	33	49	45	753
КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	430	18	62	119	1100
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	460	74	59	126	1328
БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ	250	37	42	57	873
АЧМА С МАЦОНИ	280/150	37	42	57	755
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	240/30/10	18	43	13	512
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	220/30/10	26	55	14	650
ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ	190/50	42	54	58	886
ЖАРЕНЫЙ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	280	39	66	5	767
ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ	280	39	66	5	718
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ	200/30/50	37	59	2	687
КУБДАРИ	420	5	72	123	1339
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	100/30	22	2	49	464
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	120/30	1	12	58	382
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	120/30	9	22	44	478
КУТАБЫ С СЫРОМ	120/30	24	29	44	535
ЛОБИО «ХАКАЛИЯ»	230/60/60/2	19	65	92	1026
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ОЛАДУШКАМИ ИЗ КАБАЧКА	150/70/30/3	18	35	28	495
МАМАЛЫГА С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	350/40	24	17	66	510
МАМАЛЫГА С СУЛУГУНИ	350/40	24	15	66	489
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	190/110/30/7	32	23	78	649
ПЕНОВАНИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	230	32	53	7	885
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	730	105	13	118	2065
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	64	68	91	1228
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	350	53	59	91	1110
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	430	68	63	117	1309
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	490	74	68	117	1380
ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ	400	55	104	84	1497
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	180	15	87	55	1063
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	180	27	82	5	1043
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	180	18	96	54	1154
ЭЛАРДЖИ	350/200	51	45	61	851
СУПЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БОРЩ	350/30	3	35	2	514
ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ	350/15/12	37	64	5	925
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	360	7	17	14	238
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	350/1	31	36	23	546
КЮФТА-БОЗБАШ	550/3	26	29	27	469
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ	300/35	41	96	148	1625
ТОМ ЯМ	380/150/3	35	57	72	936
УХА	400/20/3	27	9	23	281
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/3	21	33	14	433
ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ	350/3	26	43	14	547
ХАШЛАМА	450/20/3	52	57	4	740
ПАСТА	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»	350	27	48	72	823
«КАРЕОНАРА»	320	35	85	65	1161
СПАГЕТТИ «ПОМИДОРИНИ»	280	14	34	68	637
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	380	31	47	62	796
ТАЛЬОЛИНИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	340	24	62	66	918

КОПТИЛЬНЯ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ	353	36	19	9	352
СИБАС С ОВОЩАМИ	270/90/90	6	27	9	513
СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР	370/100/90/30	86	11	27	1440
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДОРАДО	220/70/30	64	39	5	629
КУРИНАЯ ГРУДКА	180/100/30	58	61	20	859
СТЕЙК БАВЕТ	300/150/30	52	84	37	1112
СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ	300/150/30	50	109	33	1313
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА	260/50/30/1	59	59	5	783
РЕБЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ	210/80/2	55	48	22	738
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	160/80/30	41	28	26	521
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	180/80/30	31	72	25	867
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180/80/30	51	3	25	571
СТЕЙК РИБАЙ	300/60/30/2	68	75	8	980
СИБАС НА УГЛЯХ	200/80/70/40	61	43	9	669
СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/50/70	44	24	8	425
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	210/80/30	49	8	28	1028
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	170/80/30	56	31	25	619
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	210/80/30	47	51	26	748
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	210/80/30	41	6	27	808
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	190/80/30	51	19	21	464
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	210/80/30	46	42	21	649
СОУСЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МАЦОНИ	200	6	12	9	168
НАРШАРАБ	30	2	0	7	100
САЦЕБЕЛИ	30	0	0	2	9
СОУС НЬЮ-ЙОРК	30	1	0	5	23
ТАРТАР	30	1	12	1	113
ТОЛЕДО	30	1	15	2	142
ТКЕМАЛИ	30	0	0	6	25
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1	8	1	77
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МИКС РИСА С МИНДАЛЕМ	200/2	4	28	68	540
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150	3	10	30	222
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ	120	3	11	4	124
МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	164	4	14	4	156
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	235/2	1	99	64	1187
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/2	5	3	37	440
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ)	225/10	14	7	38	271
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ)	225/10	14	7	38	271
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100/50	5	45	60	666
ЦУКИНИ	100	1	0	6	28
БАКЛАЖАН	100	1	0	8	37
ЧЕРРИ	100	1	2	4	39
ПАПРИКА	100	1	0	7	34
ШАМПИНЬОНЫ	100	4	1	1	30
ХЛЕБ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100/30	7	4	44	236
ГРИССИНИ	6 шт.	7	14	47	335
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	150	15	4	64	352
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ТЕПЛЯЧИ ШЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	170/170/35/15	84	41	55	922
Плов с бараниной	469	25	57	169	1286
ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	443	60	80	45	1138
РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕПАН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ЯГОДНЫМ БАРЕБЬКО	150/100/40	3	43	32	532
НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В КОКОСОВОМ СОУСЕ	120/180	26	33	15	460
БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/160/40	34	81	55	1084
ВОК С КРЕВЕТКАМИ	400	3	42	81	822

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ВОК С КУРИЦЕЙ	400	33	5	81	907
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ	200/30/2	32	74	63	1048
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ	160/200/60/2	41	118	43	1396
КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ	200/200/60/2	41	112	57	1397
КУЧМАЧИ	330/5	45	101	15	1146
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	130/150/100/3	39	84	33	1042
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	450/5/2	36	63	29	828
ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ	270/70	43	28	45	600
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ	150/80/30/2	38	36	5	492
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	160/200/30/2	35	71	57	1003
СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ	220/30/2	39	16	12	351
СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ	140/170/50/20	35	6	33	812
ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	330	38	29	69	692
КАРТЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	306	42	43	13	604
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1 шт./100	9	1	26	223
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1 шт./100	11	14	26	268
ЩИЛА	350/30/30	96	95	9	1276
ЧАХОХБИЛИ	320/2	44	45	12	630
ЧАШУШУЛИ	250/2	47	73	16	883
ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ	170/200/50/20/1	98	106	130	1726
ЧКМЕРУЛИ	350/125	98	144	7	1717
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, в ГРАММАХ	БЕЛКИ, в ГРАММАХ	ЖИРЫ, в ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, в ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	150/30/1	8	31	8	630
ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ	200/20/1	16	37	46	590
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	150	0	0	93	372
ДОМАШНИЙ «СМЕТАНИК»	250/18/6/1	5	35	46	519
«ЗГАПАРИ»	130/10/1	8	31	81	635
КАДА	120/14/1	9	36	111	804
МАКОВЫЙ ТОРТ	95/50/40/5/5/1	2	48	62	759
МАЦИНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	245	7	18	36	337
«МЕДОВИК»	130/20/4/1	7	3	81	625
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	160/5/1	8	28	71	564
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50/1	2	9	10	116
КОНФЕТА ИЗ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА (КАРАМЕЛЬНАЯ)	10	1	4	7	66
ДОМАШНЯЯ КОНФЕТА С МИНДАЛЕМ	18	3	12	14	172
КОНФЕТА ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА (КОКОСОВАЯ)	10	1	6	6	79
КОНФЕТА ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА (ЧЕРНИЧНАЯ)	10	1	3	5	51
ПИРОГ С ВИШНЕЙ И КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ	295	9	57	105	973
ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	120/50/14	18	53	103	958
«НАПОЛЕОН»	150/5/1	8	42	45	591
ПЕЛАМУШИ	100/20/1	2	5	28	162
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	740/1	4	0	166	677
СОРБЕТ КЛУБНИЧНЫЙ	50/1	0	0	12	48
СОРБЕТ ЛАЙМОВЫЙ	50/1	0	0	14	54
СОРБЕТ МАНГОВЫЙ С МАРАКУЙЕЙ	50/1	0	0	13	50
ТИРАМИСУ	120/3	8	26	38	417
ЧИЗКЕЙК	160/20/2/1	1	4	53	612
ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	70/1	4	1	4	125
ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ	70/1	4	1	4	125
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	190/10/3/2	9	36	75	658
ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ	150/15/1/1	7	41	56	616
«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»	125/50/10/1	14	41	73	714
АРАХИСОВЫЙ ТОРТ	150/15/10/1	12	63	53	826
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ	190/40/40/5	19	52	106	960

