ЛВХ
ЛАРИСУВАННУХОЧУ
ресторан

ЗАВТРАКИ
BREAKFAST

① EGG BENEDICT WITH CRISP BACON

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ

230 г **380** рублей

② MILLET CEREAL WITH NUTS AND PUMPKIN

ПШЕННАЯ КАША С ОРЕХАМИ И ТЫКВОЙ

300/30 г **250** рублей

③ BRUSCHETTA WITH TOMATOES

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

120/1 г **170** рублей

④ BRUSCHETTA WITH SALMON

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

155/1 г **270** рублей

⑤ OATMEAL WITH CANDY APPLES

ОВСЯНАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ

300/50 г **250** рублей

⑥ MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS

МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

240 г **250** рублей

⑦ BOILED RICE WITH COCONUT MILK

РИСОВАЯ КАША НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

300/30 г **250** рублей

① COTTAGE-CHEESE PANCAKES WITH SOUR CREAM AND STRAWBERRY

СЫРНИКИ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ И СМЕТАНОЙ

165/30/15/1/1 г **340** рублей

② EGG BENEDICT WITH CHEF-SALTED SALMON

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

240 г **520** рублей

③ COTTAGE CHEESE PUDDING WITH SOUR CREAM

ДОМАШНЯЯ ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СМЕТАНОЙ

180/30/5/1 г **290** рублей

④ OMELETTE WITH VEGETABLES

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

190/80/1 г **290** рублей

⑤ PANCAKES WITH WILD STRAWBERRY

БЛИНЧИКИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

120/30/15/1 г **220** рублей

⑥ CHOCOLATE PANCAKES WITH STRAWBERRY AND BANANA

ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ С КЛУБНИКОЙ И БАНАНОМ

150/70/30/25 г **410** рублей

САЛАТЫ
SALADS

① QUELLE
WITH TOMATOES

КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

Ароматный салат из свежих томатов, имеретинского сыра и душистой зелени

Flavourful salad with fresh tomatoes, Imeretian cheese and aromatic herbs

210 г **440** рублей

② BAKHOR SALAD

САЛАТ «БАХОР»

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

Salad with chicken fillet pieces, fresh cucumber, egg, aromatic herbs and dressed with homemade mayonnaise sauce

170 г **340** рублей

③ GRILLED VEGETABLES SALAD

ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ

Приготовленные на углях овощи, заправленные пряной зеленью с добавлением чеснока

Grilled vegetables dressed with spicy herbs and garlic

200/3 г **340** рублей

④ GEORGIAN
SALAD WITH WALNUTS

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

260 г **360** рублей

⑤ SALAD WITH AROMATIC
SAUCE AND HOMEMADE CHEESE

САЛАТ С АРОМАТНЫМ СОУСОМ И ДОМАШНИМ СЫРОМ

210 г **420** рублей

① SALAD WITH TOMATOES
AND MATSONI SAUCE

САЛАТ С ТОМАТАМИ И СОУСОМ МАЦОНИ

290 г **360** рублей

② VEGETABLE SALAD
WITH POACHED EGG

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ

225 г **340** рублей

③ GEORGIAN SALAD
WITH SPICES

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

240 г **330** рублей

④ TASHKENT SALAD

САЛАТ «ТАШКЕНТ»

165 г **380** рублей

① SALAD WITH DUCK AND BLACKBERRY

САЛАТ С УТКОЙ И ЕЖЕВИКОЙ

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

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

220 г **580** рублей

② CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

220 г **540** рублей

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ

240 г **490** рублей

③ WARM SALAD WITH CHICKEN

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

240 г **460** рублей

④ SALAD WITH CODFISH

САЛАТ С ТРЕСКОЙ

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

Fresh lettuce leaves with baked potatoes in Svanetian salt, tomatoes, red onion and codfish fried in breading with honey and mustard dressing

250 г **460** рублей

⑤ YANGIYUL SALAD

САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ»

Овощной салат с говядиной, заправленный оливковым маслом и соевым соусом

Vegetable salad with beef dressed with olive oil and soy sauce

150 г **380** рублей

① SALAD WITH SMOKED SALMON

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Микс из салатных листьев с авокадо, томатами, свежими огурцами и ломтиками копченого лосося, заправленные орехово-апельсиновым соусом

Lettuce mix with avocado, tomatoes, fresh cucumbers and smoked salmon pieces dressed with nut and orange sauce

220 г **540** рублей

② SALAD WITH CRISP EGGPLANTS

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Салат с душистой зеленью, обжаренными баклажанами, розовыми томатами, фетой, заправленный сладким соусом чили и кунжутным маслом

Salad with aromatic herbs, fried eggplants, pink tomatoes, feta and dressed with sweet chili sauce and sesame oil

270 г **460** рублей

③ OLIVIER SALAD

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

235 г **320** рублей

④ DRESSED HERRING

СЕЛЬДЬ «ПОД ШУБОЙ»

270 г **290** рублей

⑤ SALAD WITH BAKED BEETROOT AND GOAT CHEESE

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

270 г **380** рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

① ROLLS WITH EGGPLANTS AND NADUGI

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ

Рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой из творожного сыра надуги с мятой. Подаются на соусе из спелых томатов

Fried eggplant rolls with cream cheese nadugi and mint filling. Served with ripe tomato sauce.

120/110/2 г **420** рублей

② ASSORTED PORK FAT

АССОРТИ ИЗ САЛА

Три вида сала подаются с хлебом, чесноком и перьями лука

Three types of pork fat are served with bread, garlic and scallions

150/50/50/10 г **550** рублей

③ ASSORTED PKHALI

АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

150/5 г **320** рублей

GREEN BEANS PKHALI

ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

150/5 г **320** рублей

SPINACH PKHALI

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

150/5 г **330** рублей

PKHALI

ПХАЛИ

150/5 г **310** рублей

Нежные биточки из перетертой свеклы, капусты и грецкого ореха, пряных специй и фирменной зеленой аджики

Tender patties of strained beetroot, cabbage and walnuts, savory spices and special green adjika sauce

④ MINGRELIAN ROLLS WITH EGGPLANTS

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

180/10/3 г **440** рублей

① MEAT PLATTER

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, бастурма, ростбиф, куриный рулет, отварной язык

Pastrami, roast beef, chicken roll, boiled tongue

300/30/15/10 г **1360** рублей

② HERRING WITH POTATOES

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

130/150/25/1 г **380** рублей

③ EGGPLANT SPREAD

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

180/50/1 г **340** рублей

④ ASSORTED HOMEMADE CHEESE

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный сыр чечил, копченый сыр чечил

Imeritian cheese, suluguni cheese, smoked suluguni cheese, milk chechil cheese, smoked chechil cheese

220/50/10 г **510** рублей

① PICKLES

СОЛЕНЬЯ

440 г **420** рублей

② GEBJALIA

ГЕБЖАЛИЯ

Мешочки из имеретинского сыра с мятой и зеленой аджикой под соусом мацони

Pouches of Imeritian cheese with mint and green adjika sauce dressed with matsoni sauce

210/2 г **340** рублей

③ SALMON TARTARE

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

110/45/1 г **540** рублей

④ BEEF TARTARE

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

115/50/20/10 г **570** рублей

⑤ BEEF CARPACCIO

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тонко нарезанная говядина с рукколой и слайсами пармезана слегка поливается соусом из трюфельного масла

Thinly sliced beef with ruccola and slices of parmesan with addition of truffle oil sauce

110 г **640** рублей

① SEASONAL VEGETABLES

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ

310 г **440** рублей

② AYRAN FROM NANI

АЙРАНИ ОТ НАНИ

200 г **160** рублей

③ ASPIC

ХОЛОДЕЦ

200/40 г **380** рублей

④ BEETROOT SPREAD

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

200/50/3 г **260** рублей

⑤ SATSIVI

САЦИВИ

Ароматный пряный соус из молотого грецкого ореха и острых кавказских специй с кусочками куриного бедра

Aromatic spicy sauce of ground walnut and hot Caucasian spices with pieces of chicken leg quarter

280/5 г **390** рублей

⑥ OLIVES

ОЛИВКИ

80 г **190** рублей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

① DOLMA

ДОЛМА

Начинка на выбор гостя: свинина с говядиной или баранина

Stuffed with pork and beef or lamb meat of your choice

170/30/3 г **460** рублей

② HOMEMADE SHAWARMA

ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА

Соус на выбор на выбор гостя: йогуртовый или сацебели

With yogurt or satsebeli sauce of your choice

300/30 г **450** рублей

③ MANTI

МАНТЫ

210/30 г **390** рублей

④ AJAPSANDALI

АДЖАПСАНДАЛ

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

Pieces of eggplant, sweet pepper, tomatoes, potatoes and onion stewed with garlic and herbs

250/2 г **420** рублей

⑤ LOBIO KHARKALIA

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

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

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

240/50/40/2 г **410** рублей

① MINGRELIAN LOBIO

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

Strained red beans steamed with Mingrelian adjika sauce, cilantro and spices

250/90/40/3 г **360** рублей

② KUTABY WITH CHEESE

КУТАБЫ С СЫРОМ

160/30 г **290** рублей

KUTABY WITH LAMB MEAT

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ

160/30 г **310** рублей

KUTABY WITH HERBS

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

130/30 г **290** рублей

KUTABY WITH POTATOES

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

160/30 г **250** рублей

③ KUBDARI

КУБДАРИ

Острый пирог с рубленым мясом телятины и свинины с добавлением специально привезенной сванской ароматной специи и лука

Spicy pie with minced veal and pork with addition of special Svanetian aromatic spice and onion

450 г **580** рублей

④ FRIED SULUGUNI CHEESE

ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ

250/3 г **450** рублей

1 SAMOSA

САМСА

Хрустящий слоеный пирожок с начинкой. Подается с соусом цицака

Crisp puff with filling. Served with tsitsaka sauce.

WITH LAMB MEAT

С БАРАНИНОЙ 150/30 г **310** рублей

WITH CHICKEN

С КУРИЦЕЙ 150/30 г **290** рублей

WITH VEAL

С ТЕЛЯТИНОЙ 150/30 г **340** рублей

2 MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки в сочетании с сыром сулугуни, соусом сацебели и свежим тархуном

Fried to golden crust corn flatbread in combination with suluguni cheese, satsebeli sauce and fresh tarragon

200/100/30/7 г **340** рублей

3 ZUCCHINI PANCAKES

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ

140/40/30 г **490** рублей

4 PATARA KHINKALI WITH PIKE

ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ

150/40/2/1 г **340** рублей

5 KHACHAPURI WITH SPINACH

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ

400 г **480** рублей

1 IMERITIAN KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулугуни

Round pot pie with suluguni cheese filling

450 г **450** рублей

2 MINI KHACHAPURI WITH VEGETABLES

МИНИ-ХАЧАПУРИ С ОВОЩАМИ

230 г **320** рублей

3 KHACHAPURI BY AUNT ELISO

ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

Домашнее хачапури с начинкой из сыра сулугуни и домашнего сыра, приготовленное по старинному рецепту

Homemade khachapuri with filling of suluguni cheese and homemade cheese cooked by an old recipe

600 г **620** рублей

4 MINGRELIAN KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Круглый пирог с начинкой из сыра сулугуни и запеченным до золотистой корочки дополнительным слоем сыра сулугуни

Round pie stuffed with suluguni cheese and baked to golden crust with additional suluguni topping

500 г **470** рублей

① GURIAN KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Пирог в виде полумесяца с начинкой из сыра сулугуни и рубленого отварного яйца

Pie in the shape of half-moon filled with of suluguni cheese and minced boiled egg

390 г **420** рублей

② ACHMA

АЧМА

Домашний слоеный пирог с сыром сулугуни. Подается с мацони

Homemade layered pie with suluguni cheese. Served with matsoni

270/200 г **410** рублей

③ ADZHARIAN KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Открытый пирог в виде лодочки с начинкой из сыра сулугуни

Open boat shape pie filled with suluguni cheese

430 г **470** рублей

④ CHEBUREK

ЧЕБУРЕК

WITH LAMB MEAT

С БАРАНИНОЙ 180 г **330** рублей

WITH CHEESE

С СЫРОМ 180 г **290** рублей

WITH VEAL

С ТЕЛЯТИНОЙ 180 г **320** рублей

СУПЫ
SOUPS

① TOM YUM

ТОМ ЯМ

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

Hot Thai soup with chicken broth and coconut milk with addition of chili pepper, champignons, lemongrass, tiger shrimp, cherry tomatoes and cilantro

350/100/2 г **590** рублей

② KHASH WITH CHACHA / WITHOUT CHACHA

ХАШ С ЧАЧЕЙ / БЕЗ ЧАЧИ

Традиционный грузинский наваристый бульон из говяжьих ножек и рубца

Traditional Georgian rich broth with neat's foot and tripe

350/40/20/10 / 350/50/40/20/10 г **580/440** рублей

③ KHASHLAMA

ХАШЛАМА

Отварные телячьи ребрышки с зеленью и кольцами репчатого лука подаются отдельно с легким прозрачным бульоном из телятины

Boiled veal ribs with herbs and onion rings served with a light veal broth

200/300/20 г **570** рублей

④ CHUCHVARA-CHORBA

ЧУЧВАРА-ШУРПА

Легкий ароматный суп на костном бульоне с отварными пельменями с фаршем из баранины. Подается со сметаной

Light aromatic bone soup with boiled pelmeni with mutton stuffing. Served with sour cream

350/30/2 г **380** рублей

⑤ CHORBA

ШУРПА

Сытный мясной бульон с кусочками баранины, крупно нарезанными овощами и горохом нухут

Rich meat broth with lamb pieces, vegetables cut into large pieces and nukhut pea

370 г **380** рублей

1 BORSCH

БОРЩ

350/40/30/2 г **380** рублей

2 PUMPKIN CREAM SOUP

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

350/10/5 г **310** рублей

3 FISH SOUP

РЫБНЫЙ СУП

350/1 г **420** рублей

4 ZUCCHINI SOUP

КАБАЧКОВЫЙ СУП

300/1/1/2 г **320** рублей

5 SORREL SOUP

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

350/2шт/30 г **330** рублей

6 HOMEMADE NOODLE SOUP

ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША

350/2 г **330** рублей

1 LAGMAN

ЛАГМАН

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

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

380/20/2 г **520** рублей

2 TBILISI BROTH

БУЛЬОН ПО-ТБИЛИССКИ

Прозрачный говяжий бульон с мини-хинкали и ароматными специями

Clear beef broth with mini khinkali and aromatic spices

150/300/15/5 г **320** рублей

3 KHARCHO

ХАРЧО

Традиционный грузинский суп из телятины или баранины с рисом, зеленью и специями

Traditional Georgian soup with veal and lamb, rice, herbs and spices

350/5 г **420** рублей

4 KUFTA-BOZHBASH

КЮФТА-БОЗБАШ

Насыщенный бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нухут

Rich broth with lamb shank, rissole, potatoes and chickpea

450/2 г **590** рублей

5 TOMATO SOUP

ТОМАТНЫЙ СУП

280/40 г **310** рублей

ПАСТА И РИЗОТТО
PASTA AND RISOTTO

① CARBONARA SPAGHETTI

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

355/10/2 г **560** рублей

② PENNE WITH SALMON AND ZUCCHINI

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ И ЦУКИНИ

Нежная паста с лососем холодного копчения в сливочном соусе с пармезаном

Pasta with cold-smoked salmon, cream sauce and parmesan

345 г **620** рублей

③ TAGLIATELLE WITH CHICKEN HEARTS

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

Паста тальятелле в соусе из сливок, чеснока и пармезана с добавлением соевого соуса и куриных сердечек

Tagliatelle pasta with cream sauce, garlic and parmesan with addition of soy sauce and chicken hearts

350 г **520** рублей

④ RISOTTO WITH SEA FOOD

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

310/1 г **620** рублей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
HOT DISHES

① CHASHUSHULI

ЧАШУШУЛИ

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

Pieces of veal stewed with vegetables, herbs, onion and hot spices

300/3 г **560** рублей

② SIBERIAN PELMENI

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

200/30/3 г **370** рублей

③ TURKEY CUTLETS WITH VEGETABLES

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ

340 г **530** рублей

④ BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

190/200/40/1 г **670** рублей

1 ELARJI

ЭЛАРДЖИ

Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной кукурузной крупы с замешенным сыром сулугуни. Подается с соусом мацони

Traditional Georgian dish made of corn grits boiled and mixed with suluguni cheese. Served with matsoni sauce

400/200 г **450** рублей

2 GEORGIAN SOLYANKA

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Кусочки свинины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями и зеленью

Pieces of pork, fried with onion, ripe tomatoes, spices and herbs

280/15/3 г **510** рублей

3 FERGANA KOVURMA

КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с томатами, болгарским перцем, фасолью, стеблем сельдерея и чесноком. Приправлены легким соевым соусом с бальзамиком. Посыпаны кунжутом и зеленью

Pieces of beef tenderloin fried with tomatoes, sweet pepper, beans, celery stalk and garlic. Flavored with light soy sauce and balsamic. Decorated with sesame and herbs

390/2/2 г **690** рублей

4 LAMB PILAF

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

350/90 г **520** рублей

1 CHAIKHAN PILAF

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционный узбекский плов из редкого риса девзира, кусочков ягненка и восточных специй

Traditional Uzbek pilaf with rare devzira rice, lamb pieces and oriental spices.

350/75 г **590** рублей

2 KOVURMA-LAGMAN

КОВУРМА-ЛАГМАН

Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка, специями и овощами. Подается с яичницей-глазуньей и узбекской аджикой

Homemade noodles fried with lamb meat, spices and vegetables. Served with sunny-side up eggs and Uzbek adjika sauce

340/20 г **550** рублей

3 KUCHMACHI

КУЧМАЧИ

Нежнейшие телячьи потрошки, обжаренные с луком и пикантными специями и украшенные зернами граната

Tender veal giblets fried with onion and savory spices, decorated with pomegranate seeds

300/10/3 г **520** рублей

4 GALIAN TSITSILA

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

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

Whole chicken marinated with adjika sauce and baked in aromatic spices. Served with tkemali sauce

350/60/20/2 г **780** рублей

1 BEEF RIBS WITH PUMPKIN PUREE

ГОВЯЖЬИ РЕБРА С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

Нежные говяжьи ребра на подушке из тыквенного пюре

Tender beef ribs on the pumpkin puree bed

300/100/10/1/1 г **690** рублей

2 CHANAKHI

ЧАНАХИ

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

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

450/5 г **530** рублей

3 SALMON BAKED IN FOIL WITH VEGETABLES

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ

200/30/1 г **740** рублей

4 ODZHAHURI

ОДЖАХУРИ

450/15/3 г **590** рублей

1 CHAKHOKHBILI

ЧАХОХБИЛИ

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

Pieces of chicken leg quarter fried with tomatoes, herbs, onion and aromatic spices

350/3 г **460** рублей

2 CUTLETS FROM PETROVNA

КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ

180/200/40/1 г **490** рублей

3 CHKMERULI

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, запеченный в сметанно-чесночном соусе, с добавлением пряных специй

Chicken baked in sour cream and garlic sauce with addition of aromatic spices

350/150/2 г **790** рублей

4 PILE CUTLETS WITH MASHED POTATOES

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

180/200/50/1 г **520** рублей

① KHINKALI

ХИНКАЛИ

Большие грузинские пельмени с начинкой из сочного мясного фарша с добавлением ароматной зелени и стручкового перца. Начинка на выбор: свинина с говядиной, телятина или баранина

Large Georgian dumplings with rich minced meat and addition of aromatic herbs and pod pepper. Your choice of stuffing: pork and beef, veal or mutton

100 г **115** рублей

② FRIED CHUCHVARA

ЖАРЕНАЯ ЧУЧВАРА

250/30 г **410** рублей

③ MAMALIGA

МАМАЛЫГА

Традиционное грузинское блюдо из круто заваренной кукурузной крупы с сыром сулугуни

Traditional Georgian dish made of boiled corn grits and suluguni cheese

380/80 г **390** рублей

④ KERUSUS

КЕРУСУС

Говяжья вырезка с золотистым картофелем, лесными грибами и зеленым горошком

Beef tenderloin with golden potatoes, wild mushrooms and green peas

330/3 г **630** рублей

① CODFISH WITH NUT SAUCE

ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

200/150/30/10/2/1 г **650** рублей

② DORADO WITH GRILLED VEGETABLES

ДОРАДО С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ

220/40/30/25 г **780** рублей

③ SMOKED MACKEREL WITH POTATOES

СКУМБРИЯ ИЗ КОПТИЛЬНИ С КАРТОФЕЛЕМ

200/120/60 г **690** рублей

БЛЮДА НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED DISHES

① SALMON

ЛОСОСЬ

150/140/30 г **790** рублей

② PORK SHASHLIK

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

200/140/30 г **590** рублей

③ LAMB BARBECUE

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

200/140/30 г **760** рублей

④ VEAL BARBECUE

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

200/140/30 г **780** рублей

⑤ TURKEY BARBECUE

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

180/140/30 г **610** рублей

⑥ CHICKEN LEG QUARTER BARBECUE

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

180/140/30 г **520** рублей

⑦ LAMB CHOP BARBECUE

ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

200/140/30 г **780** рублей

① MUTTON LULAH KEBAB

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

150/140/30 г **610** рублей

② POTATO LULAH KEBAB

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

200/1 г **150** рублей

③ CHICKEN LULAH KEBAB

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

150/140/30 г **490** рублей

④ SWEET PEPPER

ПАПРИКА

150/2 г **160** рублей

⑤ EGGPLANT

БАКЛАЖАН

200/2 г **210** рублей

⑥ TOMATOES

ТОМАТ

160/2 г **170** рублей

⑦ POTATOES WITH TAIL FAT OR PORK FAT

КАРТОФЕЛЬ С КУРДЮЧНЫМ ЖИРОМ ИЛИ СВИНЫМ САЛОМ

120/2 г **160** рублей

① GRILLED PORK RIBS
WITH POTATOES

СВИНЫЕ РЕБРА НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ

220/140/50/40 г **590** рублей

② SEA BASS

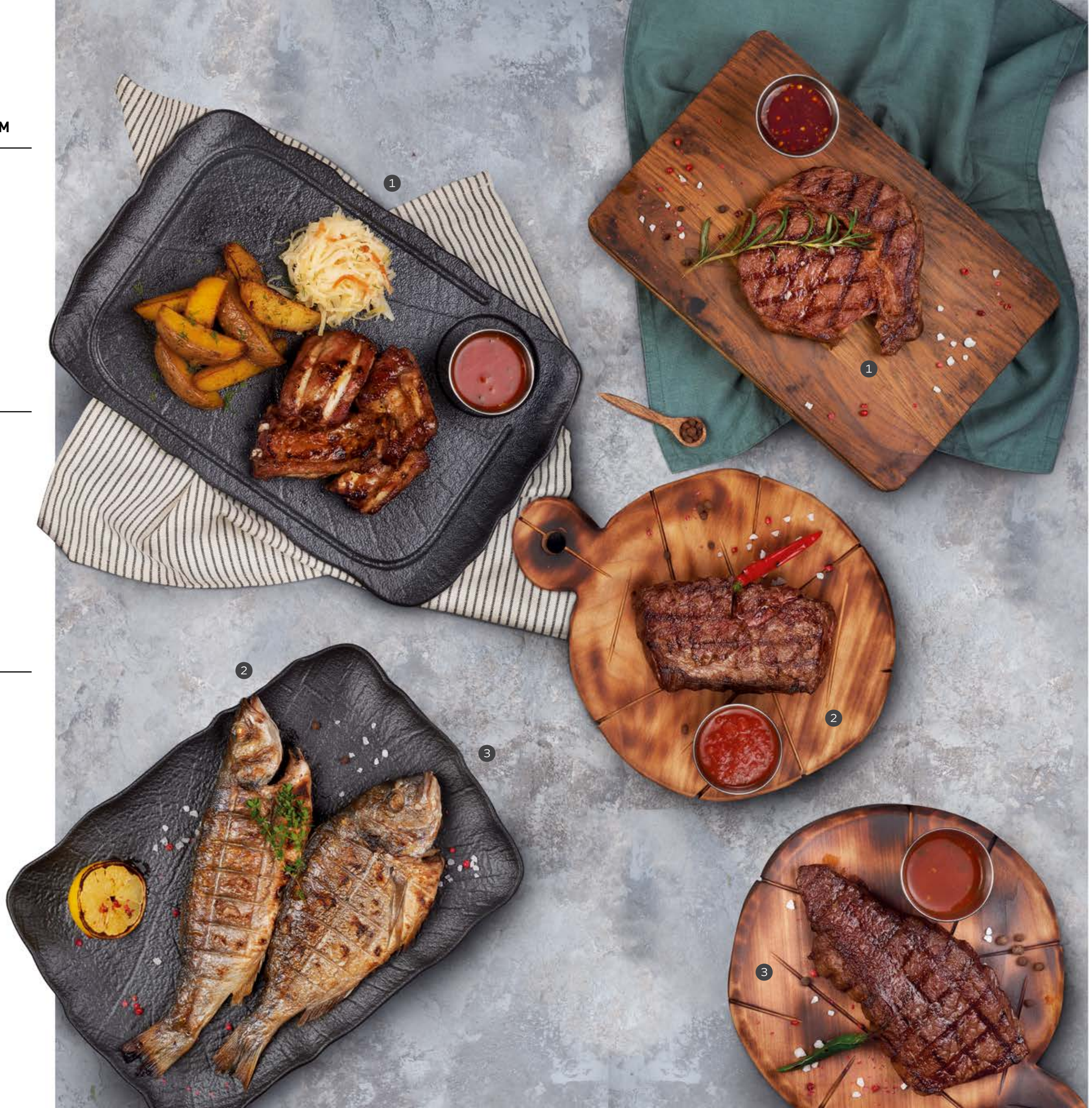
СИБАС

1 шт/50 г **790** рублей

③ DORADO

ДОРАДО

1 шт/50 г **810** рублей



① RIBEYE STEAK

СТЕЙК РИБАЙ

280/30/3 г **1950** рублей

② BAVETTE STEAK

СТЕЙК БАВЕТ

200/40 г **1320** рублей

③ PICANHA STEAK

СТЕЙК ПИКАНЬЯ

200/40 г **1290** рублей

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

① GRILLED VEGETABLES

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Овощи, приготовленные на гриле с оливковым маслом, перцем и солью: брокколи, паприка, цукини, баклажан, томаты черри, красный лук

Grilled vegetables with olive oil, pepper and salt: broccoli, bell pepper, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, red onion

210 г **350** рублей

② CORN ON THE COB

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

Початок кукурузы, приготовленный на пару либо на гриле

Steamed or grilled corn on the cob

225 г **210** рублей

③ FRIED CAULIFLOWER AND BROCCOLI

ЖАРЕНЫЕ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БРОККОЛИ

220 г **390** рублей

④ FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS AND JONJOLI

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ

280/30/2 г **320** рублей

MASHED POTATOES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200/5 г **170** рублей

FRENCH FRIES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г **190** рублей

① LAVASH

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

120/30 г **110** рублей

② TANDOOR LAVASH

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА

120/30 г **110** рублей

③ UZBEK FLATBREAD

УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА

150/30 г **130** рублей

④ HOMEMADE BREAD

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

150/30 г **150** рублей

① TKEMALI

ТКЕМАЛИ

40 г **70** рублей

② JONJOLI TARTARE

ТАРТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ

40 г **70** рублей

③ TSITSAKI

ЦИЦАКА

40 г **70** рублей

④ RED BILBERRY SAUCE

БРУСНИЧНЫЙ СОУС

40 г **70** рублей

⑤ NY SAUCE

СОУС NY

40 г **70** рублей

⑥ SATSEBELI

САЦЕБЕЛИ

40 г **70** рублей

⑦ NARSARAB

НАРШАРАБ

30 г **70** рублей

⑧ SOUR CREAM AND GARLIC

СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ

40 г **70** рублей

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

① PISTACHIO ROLLED CAKE
WITH FRESH RASPBERRY

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

115/3 г **540** рублей

② BANANA CAKE

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Торт на основе песочного теста и нежного крема из шоколада и вареного сгущенного молока

Cake of shortcrust pastry and tender cream of chocolate and baked condensed milk cream

175/10/1 г **340** рублей

③ FRUIT SALAD

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Спелые сезонные фрукты с карамельным, ягодным и ванильным соусом

Ripe seasonal fruits with caramel, berry and vanilla sauce

240/30/30/30 г **340** рублей

④ NAPOLEON (MILLE-FEUILLE)

«НАПОЛЕОН»

200/5 г **360** рублей

① CARROT CAKE

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Домашний морковный бисквит с прослойкой из творожного сыра

Homemade carrot sponge cake with cottage cheese layer

170/5/5 г **360** рублей

② WAFER ROLLS

ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

20/70/15/1 г **310** рублей

③ MERINGUE WITH CREAMY ICING AND BERRY SAUCE

БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

20/70/15/1 г **370** рублей

④ KADA

КАДА

Песочное домашнее печенье с сахарной начинкой

Homemade shortbread cookies with sugar filling

120/30/1 г **120** рублей

⑤ HONEY CAKE

«МЕДОВИК»

130/10/5/1 г **340** рублей

1 ASSORTED ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое
Vanilla, chocolate, caramel creme-brulee, pistachio

50/1 г **110** рублей

2 CHURCHKHELA

ЧУРЧХЕЛА

90 г **250** рублей

3 CHEESE DESSERT WITH PELAMUSHI

СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ

170/10/6/5/1 г **380** рублей

4 SUKHUMI COFFEE

КОФЕ ПО-СУХУМСКИ

60 мл/15 г **170** рублей

5 ASSORTED SORBET

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

Малиновый, манговый с маракуйей, с черной смородиной, клубничный, кокосовый
Raspberry, mango with passion fruit, black currant, strawberry, coconut

50/1 г **110** рублей

1 BLUEBERRY PIE WITH COCONUT SORBET

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ

200/50/30/3/2 г **420** рублей

2 HOMEMADE SMETANNIK WITH STRAWBERRY

ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК» С КЛУБНИКОЙ

Десерт из тертого бисквита с прослойками из клубничного сиропа и сметанного крема
Dessert of grated sponge cake with layers of strawberry syrup and sour cream icing

237 г **380** рублей

3 MANGO-PASSION FRUIT DESSERT

ДЕСЕРТ «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Нежный йогуртовый десерт на тонком бисквите с суфле из манго и маракуйи
Tender yogurt dessert on thin sponge cake with mango and passion fruit souffle

130/25/10 г **320** рублей

4 POPPY CAKE

МАКОВЫЙ ТОРТ

Бисквитный десерт с обилием мака и грецкого ореха. Подается с карамельным соусом и шариком ванильного мороженого
Sponge cake dessert with plenty of poppy seeds and walnuts. Served with caramel sauce and a scoop of vanilla ice cream

95/45/30/15/1 г **310** рублей

5 PELAMUSHI

ПЕЛАМУШИ

Нежный грузинский пудинг из винограда и орехов
Tender Georgian pudding with grapes and walnuts

150/10/2/2 г **230** рублей

① HOMEMADE PRESERVES

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

Кизил, инжир, фейхоа, айва, грецкий орех, белая черешня

Cornel, fig, feijoa, quince, walnuts, white sweet cherry

150 г **260** рублей

② CHOCOLATE BOX WITH VANILLA ICE CREAM

«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА» С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

125/50/10/1 г **350** рублей

③ CHOUX BUNS

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ

100/40/5/1 г **270** рублей

④ CARROT AND ALMOND CAKE

МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

180/10/2 г **450** рублей

⑤ ECLAIR

ЭКЛЕР

Нежный десерт с ванильным или шоколадным кремом

Tender dessert with vanilla or chocolate cream

120 г **270** рублей

① ZGAPARI

«ЗГАПАРИ»

130/10/5/1 г **340** рублей

② RUINS OF COUNT'S CASTLE

ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

180/5 г **390** рублей

③ CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SAUCE

ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ

160/20/15/1 г **320** рублей

④ FRUIT VASE

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

1000 г **950** рублей

ЯПОНИЯ
JAPAN

СУПЫ, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ
SOUPS, SALADS, COLD DISHES

① BAKED MUSSELS

МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

110 г **390** рублей

BAKED MUSSELS WITH CRAB

МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С КРАБОМ

115 г **490** рублей

② SPICY KIMCHI SOUP

ОСТРЫЙ СУП «КИМЧИ»

350 г **350** рублей

③ KAISO WITH CRAB

«КАЙСО» С КРАБОМ

90/20/45/15 г
440 рублей

KAISO SALAD

САЛАТ «КАЙСО»

100/45/15 г
330 рублей

④ SEAFOOD MISO SOUP

СУП МИСО С МОРЕПРОДУКТАМИ

350 г **410** рублей

MISO SOUP

СУП МИСО

350 г **260** рублей

SALMON MISO SOUP

СУП МИСО С ЛОСОСЕМ

350 г **370** рублей

САШИМИ
SASHIMI

① NEW-STYLE WITH TUNA

NEW-STYLE С ТУНЦОМ

Тунец, томаты, лук красный, шисо, кунжут, кресс-салат, манго, масло оливковое, масло кунжутное, соус понзу

Tuna, tomatoes, red onion, shiso, sesame, water cress, mango, olive oil, sesame oil, ponzu sauce

165 г **570** рублей

② SALMON

ЛОСОСЬ

80 г **380** рублей

③ TUNA

ТУНЕЦ

80 г **510** рублей

④ EEL

УГОРЬ

75 г **400** рублей

⑤ SHRIMP

КРЕВЕТКА

78 г **450** рублей

⑥ RED CAVIAR

КРАСНАЯ ИКРА

85 г **430** рублей

⑦ NEW-STYLE WITH SALMON

NEW-STYLE С ЛОСОСЕМ

Лосось, томаты, лук красный, шисо, кунжут, кресс-салат, манго, масло оливковое, масло кунжутное, соус понзу

Salmon, tomatoes, red onion, shiso, sesame, water cress, mango, olive oil, sesame oil, ponzu sauce

165 г **590** рублей

СУШИ
SUSHI

①

Краб *Crab*	33 г	**190** рублей
Креветка *Shrimp*	30 г	**130** рублей
Угорь *Eel*	32 г	**130** рублей
Тунец *Tuna*	33 г	**150** рублей
Лосось татаки *Salmon tataki*	33 г	**110** рублей
Лосось *Salmon*	33 г	**100** рублей
Красная икра *Salmon caviar*	35 г	**150** рублей

② SPICY SUSHI

ОСТРЫЕ

Лосось *Salmon*	45 г	**130** рублей
Краб *Crab*	45 г	**210** рублей
Тунец *Tuna*	45 г	**150** рублей
Угорь *Eel*	45 г	**170** рублей
Креветка *Shrimp*	45 г	**150** рублей
Гребешок *Scallop*	45 г	**190** рублей

③ BAKED SUSHI

ЗАПЕЧЕННЫЕ

Лосось *Salmon*	45 г	**130** рублей
Краб *Crab*	45 г	**210** рублей
Тунец *Tuna*	45 г	**160** рублей
Угорь *Eel*	45 г	**180** рублей
Креветка *Shrimp*	45 г	**170** рублей
Гребешок *Scallop*	45 г	**190** рублей
Микс (лосось и угорь) *Mix (salmon and eel)*	45 г	**170** рублей

РОЛЛЫ «КАЛИФОРНИЯ»
CALIFORNIA ROLLS

① WITH SALMON

С ЛОСОСЕМ

210 г **480** рублей

WITH CRAB

С КРАБОМ

210 г **580** рублей

WITH EEL

С УГРЕМ

Угорь, авокадо, японский майонез, икра масаго, огурец, соус унаги

Eel, avocado, Japanese mayonnaise, masago caviar, cucumber, unagi sauce

210 г **480** рублей

② BAKED WITH CRAB

ЗАПЕЧЕННАЯ С КРАБОМ

210 г **650** рублей

BAKED WITH SALMON

ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛОСОСЕМ

Лосось, авокадо, японский майонез,икра масаго, огурец. Запекается под соусами сырный пармезан и спайси

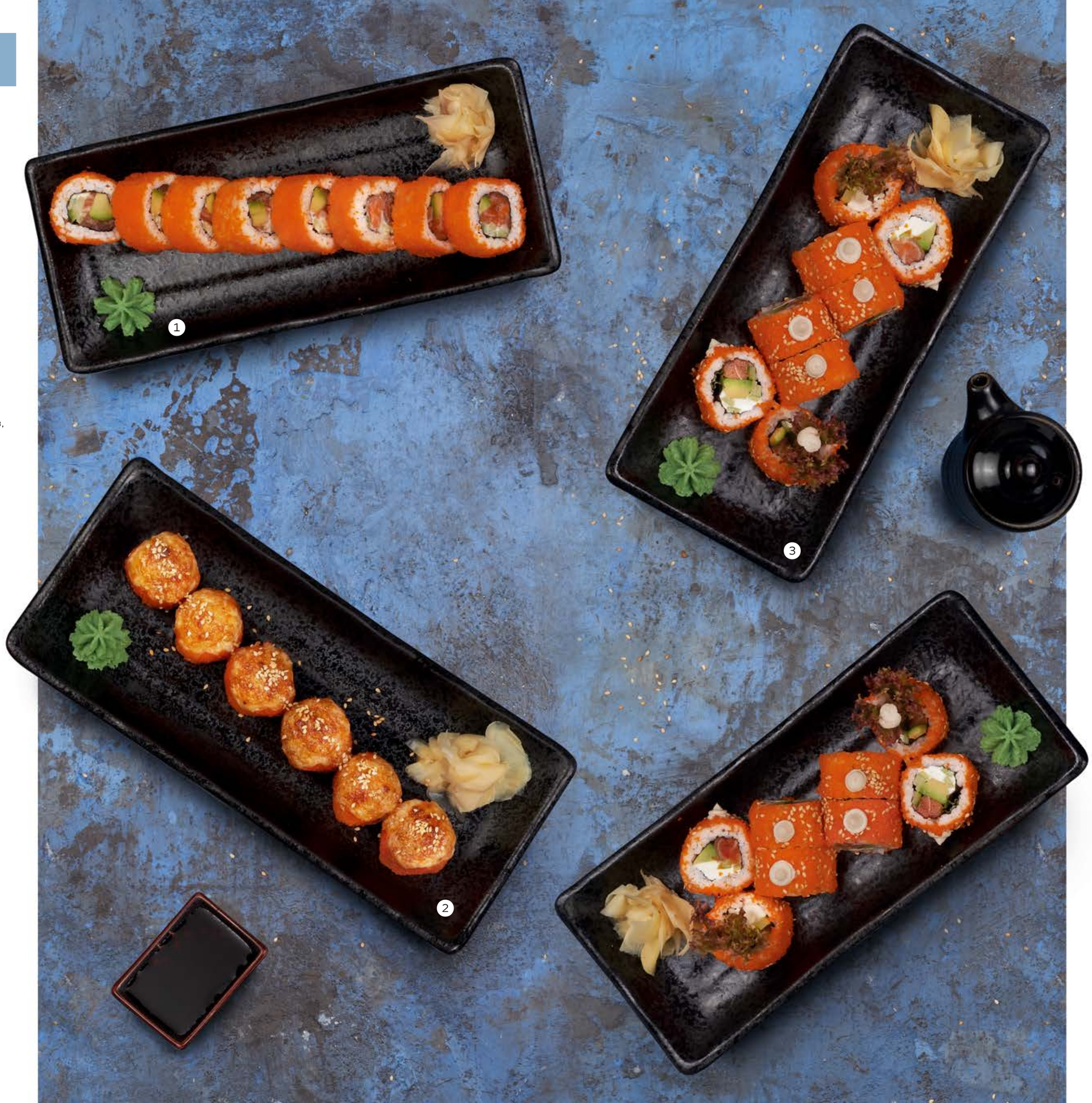
Salmon, avocado, Japanese mayonnaise, masago caviar, cucumber. Baked with parmesan cheese and spicy sauce

210 г **510** рублей

BAKED WITH EEL

ЗАПЕЧЕННАЯ С УГРЕМ

200 г **540** рублей



③ CREAMY WITH SALMON

СЛИВОЧНАЯ С ЛОСОСЕМ

250 г **490** рублей

CREAMY WITH EEL

СЛИВОЧНАЯ С УГРЕМ

Угорь, сливочный сыр, лоло россо, авокадо, огурец, масаго, кунжут, сливочный соус

Eel, cream cheese, lollo rosso lettuce, avocado, cucumber, masago caviar, sesame, creamy sauce

250 г **510** рублей

CREAMY WITH CRAB

СЛИВОЧНАЯ С КРАБОМ

245 г **560** рублей

WITH CRAB AND SESAME

В КУНЖУТЕ С КРАБОМ

200 г **500** рублей

РОЛЛЫ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»
PHILADELPHIA ROLLS

① CARAMEL

КАРАМЕЛЬНАЯ

Сливочный сыр, красная икра, икра тобико, огурцы, лосось. Посыпан обожженным тростниковым сахаром и кунжутом

Cream cheese, salmon caviar, tobiko caviar, cucumber, salmon. Topped with caramel brown sugar and sesame

235 г **530** рублей

② WITH SALMON

С ЛОСОСЕМ

Лосось, огурец, сливочный сыр

Salmon, avocado, cream cheese

220 г **490** рублей

③ «LUX»

ЛЮКС

Лосось, огурец, сливочный сыр, икра красная

Salmon, cucumber, cream cheese, salmon caviar

225 г **520** рублей

④ BAKED WITH EEL

ЗАПЕЧЕННАЯ С УГРЕМ

Рис, нори, сливочный сыр, авокадо, угорь, сырный соус, соус унаги, кунжут

Rice, nori, cream cheese, avocado, eel, cheese sauce, unagi sauce, sesame

190 г **490** рублей

BAKED WITH SALMON

ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛОСОСЕМ

Лосось, огурец, сливочный сыр. Запекается с сырным соусом и поливается соусом унаги

Salmon, cucumber, cream cheese. Baked with cheese sauce and covered with unagi sauce

220 г **480** рублей

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ, РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ

BAKED ROLLS, TEMPURA ROLLS

① WITH SALMON, KIMCHI AND SALMON CAVIAR

С ЛОСОСЕМ КИМЧИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Рис, нори, соус кимчи бейс, огурцы, тобико, лук чивис, лосось, кунжут, майонез японский, соус унаги, кресс-салат

Rice, nori, kimchi base sauce, cucumber, tobiko, chives, salmon, sesame, Japanese mayonnaise, unagi sauce, water cress

235 г **580** рублей

② WITH SALMON

С ЛОСОСЕМ

200 г **510** рублей

WITH CRAB

С КРАБОМ

190 г **680** рублей

WITH EEL

С УГРЕМ

200 г **560** рублей

③ FUSION

«ФЬЮЖН»

Ролл с лососем в икре масаго, сверху острый гребешок, острый лосось, острый угорь

Roll with salmon in masago caviar, topped with spicy scallop, spicy salmon, spicy eel

250 г **650** рублей

④ CREAMY WITH SALMON AND SALMON CAVIAR

СЛИВОЧНЫЙ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Угорь, авокадо, сливочный сыр, икра тобико. Сверху обожженный лосось, соус унаги, японский майонез, красная икра, кресс салат

Eel, avocado, cream cheese, tobiko caviar. Burnt salmon with unagi sauce

250 г **680** рублей

① MIX (SALMON AND EEL)

МИКС (ЛОСОСЬ И УГОРЬ)

Сливочный сыр, авокадо, кунжут, микс из острого угря и острого лосося. Запекается под сырным соусом и поливается соусом унаги

Cream cheese, avocado, sesame, mix of spicy eel and spicy salmon. Baked with cheese sauce and covered with unagi sauce

230 г **480** рублей

② TEMPURA LUX

«ТЕМПУРА ЛЮКС»

Икра масаго, сливочный сыр, лук чивис, лосось, тунец, угорь, красная икра, соус унаги, соус сашими. Обжаривается в кляре

Masago caviar, cream cheese, chives, salmon, tuna, eel, salmon caviar, unagi sauce, sashimi sauce. Tempura battered

175 г **580** рублей

③ WITH SALMON

ТЕМПУРА С ЛОСОСЕМ

160 г **380** рублей

WITH CRAB

ТЕМПУРА С КРАБОМ

Краб, японский майонез, икра масаго, авокадо, огурец. Обжаривается в кляре

Crab, Japanese mayonnaise, masago caviar, avocado, cucumber. Tempura battered

160 г **450** рублей

WITH EEL

ТЕМПУРА С УГРЕМ

Угорь копченый, соус унаги, сливочный сыр, икра масаго, лук чивис, авокадо. Обжаривается в кляре

Smoked eel, unagi sauce, cream cheese, masago caviar, chives, avocado. Tempura battered

160 г **410** рублей

WITH SHRIMP

ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ

160 г **380** рублей

РОЛЛЫ БОНИТО
BONITO ROLLS

① WITH SALMON

БОНИТО С ЛОСОСЕМ

210 г **410** рублей

WITH TUNA

БОНИТО С ТУНЦОМ

190 г **450** рублей

WITH EEL

БОНИТО С УГРЕМ

Угорь копченый, огурец, сливочный сыр, икра масаго, лук чивис, кунжут, стружка тунца, соус унаги

Smoked eel, cucumber, cream cheese, masago caviar, chives, sesame, tuna flakes, unagi sauce

200 г **430** рублей

ОСТРЫЕ РОЛЛЫ
SPICY ROLLS

① WITH SALMON

С ЛОСОСЕМ

180 г **560** рублей

WITH CRAB

С КРАБОМ

180 г **670** рублей

WITH EEL

С УГРЕМ

180 г **590** рублей

WITH TUNA

С ТУНЦОМ

Тунец, соус спайси, икра масаго, кунжут, лук чивис

Tuna, spicy sauce, masago caviar, sesame, chives

180 г **620** рублей

② WITH KIMCHI TUNA

С ТУНЦОМ КИМЧИ

250 г **520** рублей

③ WITH KIMCHI SALMON

С ЛОСОСЕМ КИМЧИ

Рис, нори, томаты, огурцы, лук чивис, икра тобико, соус кимчи, кинза, лосось, кунжут, шисо, соус понзу

Rice, nori, tomatoes, cucumber, chives, tobiko caviar, kimchi sauce, cilantro, salmon, sesame, shiso, ponzu sauce

250 г **490** рублей

КЛАССИКА
CLASSIC ROLLS

① ALASKA

«АЛЯСКА»

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

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

200 г **450** рублей

② MADAGASCAR

«МАДАГАСКАР»

Тунец, угорь, лосось, сливочный сыр, бананы, клубника, манго, лоло россо, сливочный соус, соус унаги, ягодный соус

Tuna, eel, salmon, cream cheese, banana, strawberry, mango, lollo rosso lettuce, cream sauce, unagi sauce, berry sauce

280 г **520** рублей

③ JUSTO

«ДЖУСТО»

Лосось, авокадо, икра красная, краб, тигровая креветка, кунжут, лук чивис, японский майонез

Salmon, avocado, salmon caviar, crab, tiger shrimp, sesame, chives, Japanese mayonnaise

200 г **620** рублей

① WITH EEL

С УГРЕМ

140 г **290** рублей

② WITH CUCUMBER

С ОГУРЦОМ

110 г **170** рублей

WITH AVOCADO

С АВОКАДО

110 г **170** рублей

③ WITH SALMON

С ЛОСОСЕМ

140 г **290** рублей

④ WITH TUNA

С ТУНЦОМ

140 г **270** рублей

⑤ NAKHODKA

«НАХОДКА»

Сливочный сыр, угорь, авокадо, икра тобико, краб и красная икра, японский майонез, кресс салат

Cream cheese, eel, avocado, tobiko caviar, crab and salmon caviar, Japanese mayonnaise, water cress

225 г **680** рублей

⑥ VEGETARIAN

ВЕГЕТЕРИАНСКИЙ

195 г **300** рублей

СЕТЫ | SETS

① PHILADELPHIA

«ФИЛАДЕЛЬФИЯ»

1/2 ролла «Филадельфия с лососем», 1/2 ролла «Филадельфия с угрем», 1/2 ролла «Филадельфия запеченная с лососем», мини-ролл «Филадельфия запеченная с угрем»

1/2 «Philadelphia» roll with salmon, 1/2 «Philadelphia» roll with eel, 1/2 baked «Philadelphia» roll with salmon, baked «Philadelphia» mini-roll with eel

450 г **900** рублей

② BAKED SET

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ

Ролл запеченный с лососем. Суши запеченные: с лососем, угрем, тунцом, крабом, креветкой, гребешком

Baked salmon roll. Baked sushi: with salmon, eel, tuna, crab, shrimp, scallop

578 г **1630** рублей

③ CALIFORNIA

«КАЛИФОРНИЯ»

1/2 ролла «Калифорния с лососем», 1/2 ролла «Калифорния с крабом», 1/2 ролла «Сливочная Калифорния с лососем», мини-ролл «Сливочная Калифорния с угрем»

1/2 «California» roll with salmon, 1/2 «California» roll with crab, 1/2 «Cream California» roll with salmon, «Cream California» mini-roll with eel

450 г **1100** рублей

④ SPICY SET

ОСТРЫЙ СЕТ

Ролл с острым лососем. Суши: с острым лососем, острым тунцом, острым угрем, острой креветкой, острым крабом, острым гребешком

Spicy salmon roll. Sushi: with spicy salmon, spicy tuna, spicy eel, spicy shrimp, spicy crab, spicy scallop

450 г **1690** рублей

СЕТЫ | SETS

① DELUX SET

СЕТ «ДЕ-ЛЮКС»

Сашими с лососем, суши с лососем, суши с тунцом, суши с креветкой, суши с лососем татаки, 1/2 ролла острый с лососем кимчи, 1/2 ролла острый с тунцом кимчи, 1/2 ролла запеченный с лососем кимчи, 1/2 ролла запеченный сливочный с лососем и красной икрой

Salmon sashimi, salmon sushi, tuna sushi, shrimp sushi, salmon tataki sushi, 1/2 spicy roll with kimchi salmon, 1/2 spicy roll with kimchi tuna, 1/2 baked roll with kimchi salmon, 1/2 cream baked roll with salmon and salmon caviar

700 г **2190** рублей

② SASHIMI SET

САШИМИ-СЕТ

Сашими: лосось, угорь, креветка

Sashimi: salmon, eel, shrimp

240 г **990** рублей

③ SUSHI SET

СУШИ-СЕТ

Ролл «Филадельфия с лососем». Суши: с лососем, тунцом, угрем, икрой, креветкой, крабом

«Philadelphia» roll with salmon. Sushi: with salmon, tuna, eel, caviar, shrimp, crab

415 г **1390** рублей

④ MEGASET

«МЕГАСЕТ»

1/2 ролла «Филадельфия с лососем», 1/2 ролла «Филадельфия с угрем», 1/2 ролла «Калифорния с лососем», 1/2 ролла «Калифорния с крабом», 1/2 ролла «Запеченный с лососем», 1/2 ролла «Запеченный с угрем», 1/2 ролла «Темпура с лососем», 1/2 ролла «Темпура с угрем»

1/2 «Philadelphia» roll with salmon, 1/2 «Philadelphia» roll with eel, 1/2 «California» roll with salmon, 1/2 «California» roll with crab, 1/2 baked salmon roll, 1/2 baked eel roll, 1/2 tempura salmon roll, 1/2 tempura eel roll

760 г **1990** рублей

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Рисовая каша на кокосовом молоке	300/30	21	14	143	785
Пшенная каша с орехами и тыквой	300/30	12	25	70	552
Мацони с медом и грецкими орехами	240	7	28	11	321
Брускетта с лососем	155/1	22	17	23	336
Брускетта с томатами	120/1	5	6	31	193
Яйцо бенедикт с хрустящим беконом	230	25	143	5	1404
Яйцо бенедикт с лососем шеф-посола	240	24	112	8	1130
Сырники со свежей клубникой и сметаной	165/30/15/1/1	8	10	54	333
Блинчики с земляникой	120/30/15/1	7	10	47	311
Омлет с овощами	190/80/1	23	80	12	860
Овсяная каша с карамелизированными яблоками	300/50	16	53	83	875
Домашняя творожная запеканка со сметаной	180/30/5/1	117	110	64	1712
Шоколадные панкейки с клубникой и бананом	150/70/30/25	15	23	83	605

САЛАТЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Овощной салат с яйцом пашот	225	13	22	8	284
Салат «Янгиюль»	150	4	23	6	251
Квелли с томатами	210	22	49	8	557
Салат «Бахор»	170	14	23	6	282
Салат с ароматным соусом и домашним сыром	210	15	32	10	385
Салат с уткой и ежевикой	220	17	17	16	284
Салат с томатами и соусом мацони	290	20	23	13	340
Салат с запеченной свеклой и козьим сыром	270	12	32	21	419
Салат «Ташкент»	165	12	55	54	755
Сельдь «под шубой»	270	21	65	29	785
Салат с копченым лососем	220	10	31	11	366
Салат «Оливье»	235	16	55	19	635
Теплый салат с курицей	240	24	39	16	511
Овощной салат на углях	200/3	2	-	9	46
Салат по-грузински со специями	240	2	-	11	57
Салат по-грузински с орехами	260	4	20	13	244
«Цезарь» с креветками	220	24	47	17	589
«Цезарь» с цыпленком	240	26	75	14	832
Салат с хрустящими баклажанами	270	11	75	61	965
Салат с треской	250	30	31	43	572

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Айрани от Нани	200	4	7	7	111
Ассорти из пхали	150/5	5	34	13	387
Пхали	150/5	5	33	10	356
Пхали из стручковой фасоли	150/5	5	22	14	274
Пхали из шпината	150/5	7	24	9	281
Свекольная икра	200/50/3	11	16	66	456
Баклажанная икра	180/50/1	6	42	34	542
Рулет из обжаренных баклажанов по-мегрельски	180/10/3	5	98	14	958
Рулет из баклажанов с надуги	120/110/2	8	70	17	733
Оливки	80	1	37	3	350
Гебжалия	210/2	35	44	7	564
Сало ассорти	150/50/50/10	18	139	55	1541
Соленья	440	7	6	34	218
Сезонные овощи и зелень	310	5	1	18	100
Сельдь с картофелем	130/150/25/1	30	42	27	602
Мясная тарелка	300/30/15/10	83	61	22	969
Ассорти из домашних сыров	220/50/10	50	54	12	732
Холодец	200/40	43	24	12	434
Тартар из лосося	110/45/1	23	14	20	296
Тартар из говядины	115/50/20/10	24	23	23	399
Сациви	280/5	16	62	7	649
Карпаччо из говяды	110	16	13	2	195

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Шаверма с йогуртовым соусом	300/30	20	48	46	696
Шаверма с соусом сацебели	300/30	18	39	40	580
Аджапсандал	250/2	5	27	25	360
Манты с ягненком	210/30	20	77	31	899
Долма с бараниной	170/30/3	25	39	18	520
Долма со свининой и говядиной	170/30/3	13	30	14	372
Лобио «Харкалия»	240/50/40/2	16	38	70	689
Лобио по-мегрельски	250/90/40/3	13	110	113	1496
Кубдари	450	58	86	101	1412
Кутабы с бараниной	160/30	15	21	51	454
Кутабы с картофелем	160/30	13	23	94	634
Кутабы с зеленью	130/30	12	9	84	465
Кутабы с сыром	160/30	31	32	90	766
Жареный сыр сулугуни	250/3	31	36	5	469
Патара со щукой подача	150/40/2/1/8	24	16	34	372

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Мчади с сыром сулугуни	200/100/30/7	30	142	67	1667
Оладьи из цукини	140/40/30	21	16	23	323
Мини-хачапури с овощами	230	17	59	77	910
Хачапури со шпинатом	400	75	89	126	1606
Самса с бараниной	150/30	16	35	47	570
Самса с курицей	150/30	19	32	44	544
Самса с телятиной	150/30	20	12	51	396
Хачапури от тети Элисо	600	160	214	147	3161
Хачапури по-мегрельски	500	100	114	137	1976
Хачапури по-имеретински	450	87	94	140	1753
Чебурек с сыром	180	29	93	58	1186
Чебурек с телятиной	180	15	39	42	576
Чебурек с бараниной	180	17	84	65	1077
Хачапури по-аджарски	430	79	94	95	1542
Хачапури по-гурийски	390	71	79	109	1434
Ачма	270/200	36	53	55	842

СУПЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Чучвара-шурпа	350/30/2	29	29	43	546
Хаш без чачи	350/40/20/10	47	58	5	730
Хаш с чачей	350/50/40/20/10	47	59	5	736
Шурпа	370	34	20	18	393
Хашлама	200/300/20	50	33	8	529
Том ям	350/100/8	43	23	85	712
Томатный суп	280/40	13	39	29	524
Бульон по-тбилисски	150/300/15/5	40	23	50	567
Кюфта-бозбаш	450/2	48	83	44	1113
Лагман	380/20/2	40	71	51	1004
Харчо с бараниной	350/5	25	24	16	378
Харчо с говядиной	350/5	21	20	17	332
Борщ	350/40/30/2	21	45	40	655
Домашний суп-лапша	350	17	29	23	424
Тыквенный крем-суп	350/10/5	8	62	33	719
Щавелевый суп	350/2шт/30	39	31	26	537
Кабачковый суп	300/1/1/2	9	33	24	428
Рыбный суп	350	39	6	9	245

ПАСТА И РИЗОТТО	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Тальятелле с куриными сердечками	350	44	51	83	966
Спагетти «Карбонара»	355/10/2	51	66	83	1129
Пенне с лососем и цукини	345	51	43	151	1196
Ризотто с морепродуктами	310	54	29	80	794

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Хинкали с бараниной	100	8	12	30	261

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Хинкали с телятиной	100	9	7	28	214
Хинкали со свининой и говядиной	100	7	7	34	230
Цицила по-гальски	350/60/20/2	97	105	9	1365
Солянка по-грузински	280/15/3	32	57	13	691
Кучмачи	300/10/3	36	49	16	650
Чахохбили	350/3	38	60	18	760
Чашушули	300/3	6	48	21	540
Котлеты из индейки с овощами	340	29	88	26	1010
Эларджи	400/200	50	64	102	1182
Говяжьи ребра с тыквенным пюре	300/100/10/1/1	52	77	29	1015
Оджахури	450/15/3	50	70	41	993
Керусус	330/3	22	109	37	1212
Чанахи	450/5	10	16	15	240
Чкмерули	350/150/2	100	117	7	1480
Мамалыга	380/80	25	24	103	726
Дорадо с запеченными овощами	220/40/30/25	80	53	28	908
Треска под ореховым соусом	200/150/30/10/2/1	44	66	41	934
Скумбрия из коптильни с картофелем	200/120/60	4	61	27	670
Семга, запеченная в фольге с овощами	200/30/1	38	41	29	635
Котлеты от Петровны	180/200/40/1	24	136	49	1517
Щучьи котлеты с пюре	180/200/50/1	33	104	57	1298
Бефстроганов с пюре	190/200/40/1	31	89	48	1120
Сибирские пельмени	200/30/3	7	18	26	299
Плов «Чайханский»	350/75	37	73	84	1143
Ковурма по-ферганski	390/2/2	37	94	25	1094
Плов с бараниной	350/90	21	70	105	1154
Ковурма-лагман	340/20	30	61	73	960
Жареная чучвара	250/30	28	73	84	1107

БЛЮДА НА УГЛЯХ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Шашлык из куриного бедра	180/140/30	34	50	26	685
Шашлык из индейки	180/140/30	64	26	57	722
Шашлык из свинины	200/140/30	54	85	24	1073
Шашлык из мякоти ягненка	200/140/30	47	57	25	795
Шашлык из каре ягненка	200/140/30	52	68	209	1651
Шашлык из телятины	200/140/30	65	17	26	520
Люля-кебаб из курицы	150/140/30	30	35	24	529
Люля-кебаб из баранины	150/140/30	37	64	27	827
Дорадо	1 шт/50	19	12	3	195
Лосось	150/140/30	40	35	44	652
Сибас	1 шт/50	17	13	3	196
Стейк «Рибай»	280/30/3	20	26	10	366

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

БЛЮДА НА УГЛЯХ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Томат	160/2	1	-	7	35
Картофель с курдючным жиром или свиным салом	120/2	3	1	23	108
Паприка	150/2	2	-	8	41
Баклажан	200/2	2	-	9	48
Люля-кебаб из картофеля	200/1	6	47	27	550
Свиные ребра на гриле с картофелем	220/140/50/40	54	146	42	1704
Стейк «Пиканья»	200/40	44	35	9	529
Стейк «Бавет»	200/40	44	35	9	529

ГАРНИРЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Жареные цветная капуста и брокколи	220	7	2	13	91
Жареный картофель с грибами и джонджоли	280/30/2	7	84	62	1027
Картофельное пюре	200/5	7	47	29	569
Картофель фри	150	5	52	51	691
Початок кукурузы	225	9	5	52	288
Овощи гриль	210	3	15	14	208

СОУСЫ, ХЛЕБ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Наршараб	30	-	-	27	110
Сацебели	40	-	-	2	9
Сметанно-чесночный	40	1	7	2	78
Соус NY	40	1	-	9	38
Тартар из джонжоли	40	1	17	1	167
Ткемали	40	1	4	5	62
Цицака	40	1	-	2	12
Брусничный соус	40	1	0	4	21
Армянский лаваш	120/30	11	2	68	333
Лаваш из тандыра	120/30	6	2	43	218
Узбекская лепешка	150/30	9	12	60	385
Домашний хлеб	150/30	13	10	70	420

ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Фисташковый рулет со свежей малиной	115/3	97	100	67	1556
«Згапари»	130/10/5/1	8	30	89	663
«Наполеон»	200/5	7	59	56	787
Фруктовая ваза	1000	3	10	56	326
«Медовик»	130/10/5/1	7	30	85	637
Банановый торт	175/10/1	6	19	69	466
Сорбет в ассортименте	50/1	1	3	14	60
Мороженое в ассортименте	50/1	2	5	11	103
Вафельные трубочки	20/70/15/1	6	12	48	323
Манго-маракуйя	130/25/10	6	16	29	287
Эклер ванильный	120	4	31	23	385
Эклер шоколадный	120	3	31	22	385

ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Черничный пирог с кокосовым сорбетом	200/50/30/3/2	11	56	99	945
Морковный торт	170/5/5	13	44	69	719
Маковый торт	95/45/30/15/1	44	77	56	1090
Фруктовый салат	240/30/30/30	3	10	56	326
Морковно-миндальный торт	180/10/2	32	79	106	1263
Пеламуши	150/10/2/2	-	2	65	276
Чурчхела	90	2	4	33	136
Домашнее варенье	150	2	-	93	378
Када (6 шт.)	120/30/1	8	32	99	720
Кофе по-сухумски	60 мл/15	1	1	1	20
Сырный десерт с пеламуши	170/10/6/5/1	7	35	49	538
«Шоколадная шкатулка» с ванильным мороженым	125/50/10/1	7	38	66	639
Заварные булочки	100/40/5/1	5	42	36	539
Безе со сливочным кремом и ягодным соусом	20/70/15/1	6	30	78	605
«Графские развалины»	180/5	10	44	77	748
Чизкейк с клубничным соусом	160/20/15/1	19	40	44	614
Домашний сметанник с клубникой	237	7	33	51	529

ЯПОНИЯ

СУПЫ И САЛАТЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Суп мисо с морепродуктами	350	22	5	10	171
Суп мисо	350	17	2	8	123
Суп мисо с лососем	350	20	7	8	180
Салат «Кайсо»	100/45/15	24	15	8	263
Салат «Кайсо» с крабом	90/20/45/15	34	17	8	326
Острый суп «Кимчи»	350	23	6	13	199
Мидии запеченные	110	13	29	10	349
Мидии запеченные с крабом	115	14	28	10	351

РОЛЛЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Роллы с огурцом	110	5	2	43	210
Роллы с авокадо	110	5	6	42	236
Роллы с лососем	140	23	9	51	374
Роллы с тунцом	140	6	3	51	259
Роллы с угрем	140	12	16	54	408
Вегетарианский ролл	195	9	14	68	431
Ролл «Аляска»	200	22	15	62	476
Ролл «Джусто»	200	28	13	47	413
Ролл «Находка»	225	21	21	62	518
Ролл «Мадагаскар»	280	23	22	78	605

«ФИЛАДЕЛЬФИЯ»	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
«Филадельфия» с лососем	220	38	26	63	639
«Филадельфия люкс»	225	38	26	63	640
«Филадельфия» запеченная с лососем	220	38	30	68	696
«Филадельфия» запеченная с угрем	190	24	34	64	659
«Филадельфия карамельная»	235	35	25	68	634

«КАЛИФОРНИЯ»	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
«Калифорния» с лососем	210	20	10	61	411
«Калифорния» в кунжуте с крабом	200	15	13	63	428
«Калифорния» с угрем	210	12	14	65	437
«Калифорния» с крабом	210	18	20	49	448
Запеченная «Калифорния» с крабом	210	19	17	65	493
Запеченная «Калифорния» с лососем	210	30	29	49	574
Запеченная «Калифорния» с угрем	200	22	26	48	515
Сливочная «Калифорния» с крабом	245	18	16	58	452
Сливочная «Калифорния» с лососем	250	24	20	65	540
Сливочная «Калифорния» с угрем	250	18	25	58	528

ОСТРЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Острый ролл с лососем	180	33	14	57	482
Острый ролл с тунцом	180	12	7	57	334
Острый ролл с угрем	180	19	24	57	520
Острый ролл с крабом	180	27	11	57	437
Острый ролл с лососем кимчи	250	21	9	67	435
Острый ролл с тунцом кимчи	250	9	5	67	354

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Запеченный ролл с лососем	200	40	23	61	609
Запеченный ролл с угрем	200	27	32	61	637
Запеченный ролл с крабом	190	29	12	61	466
Запеченный ролл «Фьюжн»	250	54	29	68	748
Запеченный ролл Микс (лосось и угорь)	230	28	25	66	603
Запеченный ролл с лососем кимчи и красной икрой	235	33	13	68	524
Сливочный с лососем и красной икрой	250	24	20	65	540

РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
«Темпура люкс»	175	26	22	32	426
Темпура с креветкой	160	10	5	54	304
Темпура с лососем	160	21	12	64	451
Темпура с угрем	160	20	28	66	591
Темпура с крабом	160	11	4	68	356

РОЛЛЫ БОНИТО	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Бонито с лососем	210	34	19	66	572
Бонито с угрем	200	22	22	66	546
Бонито с тунцом	190	13	5	66	364

САШИМИ И СУШИ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Сашими лосось	80	19	7	3	156
Сашими угорь	75	10	18	6	227
Сашими красная икра	85	2	-	7	36
Сашими креветка	78	10	1	3	59
Сашими тунец	80	2	2	4	40
New-Style с лососем	165	28	18	9	311
New-Style с тунцом	165	4	10	10	150
Суши угорь	32	2	4	10	81
Суши лосось	33	6	2	9	84
Суши креветка	30	3	-	9	52
Суши лосось татаки	33	6	2	10	87
Суши красная икра	35	1	-	10	48
Суши тунец	33	1	1	9	49
Суши краб	33	6	1	10	74

ОСТРЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Острые суши лосось	45	9	3	11	108
Острые суши тунец	45	3	1	11	67
Острые суши креветка	45	6	1	11	77
Острые суши угорь	45	5	6	11	117
Острые суши гребешок	45	5	1	11	72
Острые суши краб	45	7	2	11	88
Запеченные суши лосось	45	10	4	12	124
Запеченные суши тунец	45	4	2	12	83
Запеченные суши гребешок	45	7	2	11	87
Запеченные суши угорь	45	6	7	12	132
Запеченные суши креветка	45	7	2	12	92
Запеченные суши краб	45	8	3	12	103
Микс (лосось и угорь)	45	9	7	12	148

СЕТЫ	Выход, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Сашими-сет	240	39	26	13	442
Суши-сет	415	62	36	129	1091
Мегасет	760	73	44	158	1298
Запеченный сет	578	97	40	123	1243
Острый сет	450	62	29	142	1072
«Филадельфия»-сет	450	53	54	120	1179
Сет-ролл «Калифорния»	450	44	39	112	979
Сет «Де-люкс»	700	74	42	166	1335

GINZA PROJECT
ginza.ru

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

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

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

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

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.

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

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

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

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

THIS MENU IS AN ADVERTISING MATERIAL.